



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS

DICTIONN  
DOMESTIC

S411

D53

V. 2

C. 1

64

(082) = 4



1080075765



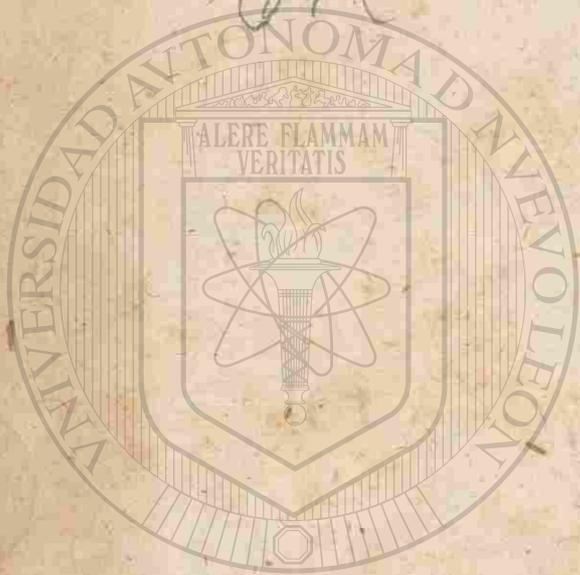
UANL

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS



64 (032) = 4



DICTIONNAIRE  
DOMESTIQUE  
PORTATIF.

UANTL

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS

Tome II.

DICTIONNAIRE  
DOMESTIQUE  
PORTATIF,

CONTENANT toutes les connoissances relatives à l'Economie domestique & rurale ; où l'on détaille les différentes branches de l'Agriculture , la maniere de soigner les Chevaux , celle de nourrir & de conserver toute sorte de Bestiaux , celle d'élever les Abeilles , les Vers à soie ; & dans lequel on trouve les instructions nécessaires sur la Chasse , la Pêche , les Arts , le Commerce , la Procédure , l'Office , la Cuisine , &c.

Ouvrage également utile à ceux qui vivent de leurs rentes ou qui ont des terres , comme aux Fermiers , aux Jardiniers , aux Commerçans , & aux Artistes.

PAR UNE SOCIÉTÉ DE GENS DE LETTRES.  
TOME SECOND.

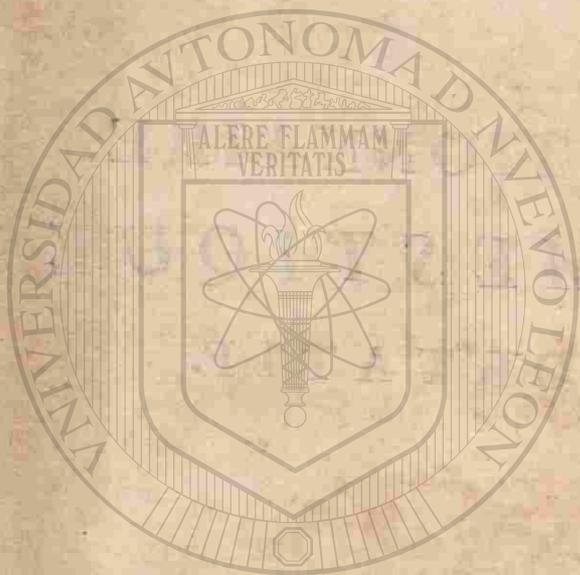


A PARIS,  
Chez VINCENT , Imprimeur - Libraire , rue  
Saint - Severin.

M. DCC. L X V.

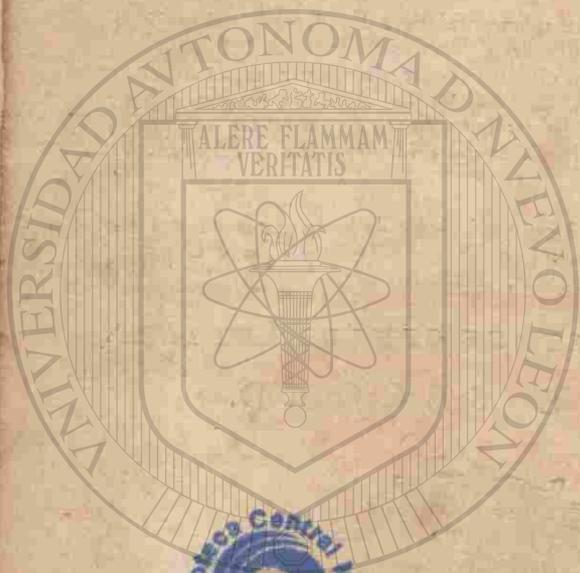
AVEC APPROBATION , ET PRIVILEGE DU ROI.

27135



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

FONDO  
A. B. PÚBLICA DEL ESTADO

75765

DIRECCIÓN GENERAL



# DICTIONNAIRE DOMESTIQUE PORTATIF



D A G

D A I



**DAGUE**, terme de vénerie. On nomme ainsi le bois d'un cerf de deux ans, à cause de sa ressemblance avec une dague.

**DAGUER**, terme de fauconnerie, qui se dit de l'oiseau qui va à tire d'aile; qui travaille diligemment de la pointe des ailes.

**DAGUER**, en vénerie, signifie l'action du cerf, lorsqu'il s'accouple avec la femelle.

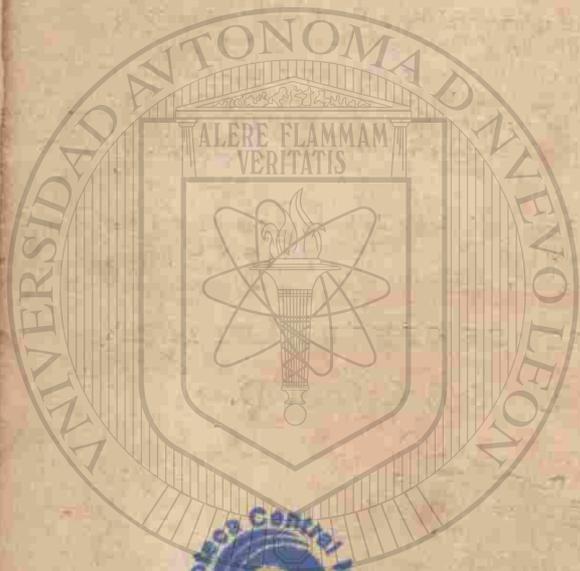
**DAGUET**, jeune cerf d'un an, dont le bois, sans cors ni chevillures, est appelé *dague*. Voyez *Cerf*.

**DAIM**, ou **CHAMOIS**, *Dama*, *Rupicapra*; animal sauvage que les Naturalistes rangent parmi les chèvres. Il est un peu plus grand que le chevreuil, & porte des cornes, petites, aiguës, recourbées, & dont les chevillures sont larges &

plates: elles tombent tous les ans. Sa tête est droite & a assez de corps; & il a, comme le lièvre, la lèvre supérieure fendue. Son poil est de couleur fauve, tirant sur le blanc, & la femelle est quelquefois toute blanche. On lui remarque une raie sur le dos. Il a la queue plus longue que le cerf; elle lui descend jusqu'au jarret.

Le daim aime les lieux élevés, les rochers: on en trouve sur les Pyrénées & sur les Alpes.

Cet animal est fort timide & fort peureux: il est agile & léger à la course. Les daims vont ordinairement par troupe. Ils sont en rut plus tard que les cerfs. La chair du daim, quand il est jeune & en embonpoint, est nourrissante & produit un bon suc; mais elle est dure & de difficile digestion, lorsqu'il est vieux.



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

FONDO  
A. B. PÚBLICA DEL ESTADO

75765

DIRECCIÓN GENERAL



# DICTIONNAIRE DOMESTIQUE PORTATIF



D A G

D A I



**DAGUE**, *terme de vénerie*. On nomme ainsi le bois d'un cerf de deux ans, à cause de sa ressemblance avec une dague.

**DAGUER**, *terme de fauconnerie*, qui se dit de l'oiseau qui va à tire d'aile; qui travaille diligemment de la pointe des ailes.

**DAGUER**, *en vénerie*, signifie l'action du cerf, lorsqu'il s'accouple avec la femelle.

**DAGUET**, jeune cerf d'un an, dont le bois, sans cors ni chevillures, est appelé *dague*. Voyez *Cerf*.

**DAIM**, ou **CHAMOIS**, *Dama*, *Rupicapra*; animal sauvage que les Naturalistes rangent parmi les chèvres. Il est un peu plus grand que le chevreuil, & porte des cornes, petites, aiguës, recourbées, & dont les chevillures sont larges &

plates: elles tombent tous les ans. Sa tête est droite & a assez de corps; & il a, comme le lièvre, la lèvre supérieure fendue. Son poil est de couleur fauve, tirant sur le blanc, & la femelle est quelquefois toute blanche. On lui remarque une raie sur le dos. Il a la queue plus longue que le cerf; elle lui descend jusqu'au jarret.

Le daim aime les lieux élevés, les rochers: on en trouve sur les Pyrénées & sur les Alpes.

Cet animal est fort timide & fort peureux: il est agile & léger à la course. Les daims vont ordinairement par troupe. Ils sont en rut plus tard que les cerfs. La chair du daim, quand il est jeune & en embonpoint, est nourrissante & produit un bon suc; mais elle est dure & de difficile digestion, lorsqu'il est vieux.

Pour la chasse du Daim, on n'a besoin ni de suite, ni de limier; cinq ou six chiens suffisent. On le juge par le pied & par les fumées; quand il se sent poursuivi, il se retire le long des eaux où il se laisse prendre.

On mange la chair du daim rôti: pour cela, après l'avoir piqué de gros lard assaisonné de sel, poivre, cloux de girofle pilés, on le met tremper dans le vinaigre avec sel & laurier; on le fait cuire ensuite à la broche, à petit feu, ayant soin de l'arroser de tems en tems avec le même vinaigre; lorsqu'il sera cuit, on ajoutera des anchois, capres, échalottes, & du citron verd dans la sauce qu'on liera avec de la farine frite.

Autre façon de l'apprêter. Après l'avoir piqué de menu lard, on le met mariner avec quelques gouffes d'ail; on l'enveloppe ensuite de papier, & on le fait rôtir ainsi à la broche: lorsqu'il est cuit, on le mange à la poivrade.

On peut apprêter ainsi la chair du faon de daim, observant de faire la marinade moins forte.

DALLE, *terme de marine*; petite auge dont on se sert dans les brûlots pour conduire la poudre aux matières combustibles.

C'est aussi un petit canal placé sur le pont d'un vaisseau, pour recevoir l'eau.

Les marchands de mer appellent dalle les tronçons de poissons qu'ils vendent en détail. Les dalles sont les morceaux pris entre tête & queue.

DALLER, monnaie d'argent, qui a cours en Allemagne; elle est au titre d'onze deniers onze grains, pèse sept gros un denier vingt grains, & vaut de notre monnaie cinq livres neuf sols cinq deniers.

Le daller de Hollande est au titre de huit deniers vingt grains; mais

il ne vaut de notre monnaie que trois livres quatre sols deux deniers.

Le daller de Basle & de St. Gal est au titre de dix deniers huit grains, & vaut de notre monnaie quatre livres six sols quatre deniers.

Le daller oriental est une monnaie d'argent fabriquée en Hollande; & dont les Hollandois font usage dans le commerce qu'ils font en Orient & avec les Turcs. Elle n'est pas constamment du même titre, & elles sont pour la plupart de mauvais aloi.

DALOT, *terme de marine*; canal fait pour donner écoulement aux eaux d'un vaisseau. Ce sont des morceaux de bois percés & placés en pente le long du tillac; on les fait passer à travers du bordage; & leur usage est de procurer l'écoulement des eaux des gouttières & des pompes. On donne à ces trous quatre pouces de diamètre. C'est ce que l'on appelle encore *orgues*, *daillons*, ou *dallons*.

DAMAS, étoffe de soie, partie moire & partie satin, dont les fleurs sont élevées au-dessus du fonds. Elle n'a point d'envers, car ce qui est damas d'un côté est satin de l'autre. On compte quatre sortes de damas; les damas ordinaires pour robes, les damas pour meubles, les damas siférés & les damas brochés. Ils ont demi-aune moins un vingt-quatrième de largeur, & l'on ne doit y employer que de la soie cuite pour la chaîne & pour la trame.

Les damas les plus estimés se fabriquent à Lyon, à Tours, à Venise, à Turin, à Lucques, à Gènes.

On appelle *damas caffard* une étoffe qui imite le vrai damas, & dont la trame est de poil, ou de fleuret, ou de fil, ou de laine, ou de coton; & damas des Indes,

ou de la Chine, ceux qui sont fabriqués à la Chine & dans les Indes, d'où on les tire. Ils sont de toutes sortes de couleurs & meilleurs que les nôtres: on peut les dégraisser, sans qu'ils perdent rien de leur beauté; il n'en est pas ainsi des nôtres; ils ont encore l'avantage de prendre mieux la teinture. Ils portent sept, onze & douze aunes de long sur trois huitièmes & sept seizièmes de large.

Le damas d'Abbeville est une étoffe dont la chaîne & la trame sont de fil, mais qui est à fleurs comme le damas de soie, & se fabrique de même.

Le damas de Caux ne diffère du précédent, qu'en ce qu'il est rayé & non à fleurs: ces deux dernières espèces s'emploient pour les ameublements.

DAMAS, ou *grand Caen*, linge ouvré qu'on fabrique en basse-Normandie.

DAMASQUETTES, étoffes fabriquées à Venise, dont le commerce se fait au Levant, & surtout à Constantinople, où on les transporte. Elles sont à fleurs d'or, ou à fleurs de soie, & portent également dix-huit aunes de long.

DAMASQUIN, ou ROTTE, poids en usage dans le Levant, & principalement à Seyde. Il vaut quatre livres onze onces de Marseille, & cent damasquins équivalent à trois cents quatre-vingt livres de Paris.

DAMASQUINER: c'est orner de fil d'or ou d'argent les ouvrages de fer ou d'acier, après les avoir ciselés.

Pour damasquiner, l'ouvrier fait, avec le burin, de profondes entailles sur le métal, & les remplit d'or & d'argent. Il y a une autre manière de damasquiner, mais superficielle; après avoir haché le fer par dessous avec le couteau

à tailler, on le met en bleu, on y dessine ensuite différens ornemens, & l'on fait entrer dans les traits du dessin avec le ciseau un fil d'or ou d'argent, qu'on amate ensuite avec le matoir.

DAMASSÉ, linge ouvré qui se fabrique en Flandre, & qui est ainsi nommé, parce qu'il ressemble beaucoup au damas de soie, par les fleurs & autres dessins dont il est orné. On en fait des serviettes & des nappes.

DANSER la pâte, terme dont on se sert principalement dans les boulangeries où se fait le biscuit de mer: il signifie retourner plusieurs fois sur une table la pâte que l'on a suffisamment pétrie dans le pétrin: on danse la pâte jusqu'à ce qu'elle soit ferme & ressuyée, ce qui dure environ un quart d'heure.

DARIDAS, étoffe qu'on fabrique aux Indes avec une espèce de fil ou de coton qui se tire de certaines herbes.

DARNAMAS. On donne ce nom au meilleur coton qu'on tire de Smyrne: c'est celui d'une plaine voisine de cette ville, où on le cultive, & qui en produit abondamment.

DARTRES, maladie des chevaux qui attaque le cou, la tête & les cuisses, & d'autres parties. Les vieux chevaux sont plus exposés que les jeunes à avoir une humeur dartreuse, avec demangeaison aux jambes, qui les fait gratter jusqu'à emporter le poil. Le traitement qu'on doit employer, est la saignée qu'il faudra réitérer suivant le besoin; l'usage intérieur des apéritifs délayans, des rafraîchissans, de l'acier & du foie d'antimoine qu'il faudra continuer long-tems. Pour remède externe, les bains tiennent le premier lieu: si c'est l'été, on tiendra le cheval dans l'eau, pendant une heure: on aura soin de

le frotter tous les jours avec de l'eau-de-vie & l'onguent que nous allons décrire. Prenez une livre de soufre & autant d'huile de noix, trois livres de pulpe de racine de patience sauvage; on broiera le soufre avec l'huile de noix; & après y avoir mêlé la pulpe, on aura un onguent.

Il sera bon encore de mettre le cheval à l'eau blanche & au son, ou à la paille mouluë, ou à la farine d'orge.

**DATAIRE.** On appelle de ce nom un officier de la chancellerie romaine, préposé pour tenir un registre exact du jour auquel il reçoit les mémoires que les ecclésiastiques envoient à Rome par l'entremise des banquiers expéditionnaires, pour obtenir des bénéfices que le pape confère hors du consistoire.

Il est de la dernière importance que cet officier, & tous les autres de la daterie, soient exacts & prompts à donner date. Nous lisons dans les libertés de l'église Gallicane, art. 47, que « quand un François demande au pape un bénéfice assis en France, vacant par quelque sorte de vacation que ce soit, le pape est tenu lui en faire expédier la signature du jour que la réquisition & supplication lui en est faite; & en cas de refus, peut, celui qui y prend intérêt, présenter sa requête à la cour, laquelle ordonne que l'évêque diocésain ou autre, en donnera sa provision pour être de même effet, qu'eût été la date prise en cour de Rome, si elle n'eût été lors refusée.

Ainsi quand un bénéfice est demandé à Rome par un François, il est censé lui être conféré par le pape, au moment même qu'il a fait ce qu'on nomme, retenir une date pour ce bénéfice; & cette date se

retient en mettant dans la boîte du dataire, à l'arrivée du courrier de France, un mémoire contenant les noms & qualités de l'im pétant, les bénéfices dont il est déjà pourvu s'il en a, le nom & les qualités du bénéfice impétré, le genre de la vacance de ce bénéfice, & les dispenses dont on demande que la provision soit accompagnée.

**DATE des actes,** c'est l'indication précise du jour & de l'année où ils ont été faits.

La date est nécessaire à tous les contrats. L'ordonnance de 1735, art. 20, exige que les testaments devant notaire & olographes, soient datés, à peine de nullité. Sans cela, il ne seroit pas possible de savoir si le souscripteur étoit majeur ou mineur à l'époque de l'acte. Ce seroit un moyen pour éluder les loix qui défendent de contracter avec les personnes au-dessous de vingt-cinq ans. Mille autres fraudes, de tous les genres, se commettraient également.

Il faut en excepter les billets. Il y a une loi qui décide en termes formels, que les billets ou promesses sont valables, quoiqu'ils ne soient pas datés. Nous suivons ces dispositions quand on ne soupçonne point qu'il y ait de la fraude. Les circonstances & la qualité des parties déterminent les juges dans ces sortes d'affaires. Godefr. ad leg. 34. §. 1. de pign. & hip. l. Cum tabernam, ff. de pignoribus.

Tous les jugemens doivent être du jour qu'ils ont été arrêtés; ordonnance de 1667, tit. 26, art. 8.

Un procureur & un huissier au grand conseil, convaincus, l'un d'avoir fait signifier, l'autre d'avoir signifié une requête d'opposition à un arrêt, antidaté de deux jours, ont été admonestés, & condamnés en une aumône, par arrêt du grand

conseil du 11 Août 1728. Le *re-*centum de l'Arrêt leur enjoint de se défaire de leur charge, sinon ordonne qu'il y sera pourvu, & cependant les interdit de leurs fonctions.

Par un arrêt rendu en la grand-chambre, le 19 Mai 1738, la cour a déclaré valable le testament de la dame de Goësbrian, lequel étoit daté du mardi 9 Mai 1738. La difficulté sur la validité de ce Testament, naissoit de ce que la dame de Goësbrian étoit décédée le mardi 8 Mai; mais comme elle avoit signé son testament, la cour n'estima pas que cette erreur de date provenant du fait des notaires qui avoient mis Mardi 9 Mai, au lieu de mardi 8 Mai, pût donner atteinte à la validité du testament.

On regarde en justice réglée, la date des écrits sous seing privé, comme incertaine, parce qu'il dépend toujours de la partie qui les signe de les antidater: d'où vient que l'on dit communément de ces actes qu'ils n'ont point de date. Pour leur en assurer une, on est obligé de les faire contrôler, ou de les déposer chez les Notaires. Par exemple, une fille majeure fait un billet sous seing privé: son créancier apprend qu'elle se marie: il ne veut point faire paroître dans ces circonstances son titre de créance, où elle n'est pas encore exigible: il craint que dans la suite le mari n'allégué que le billet a été antidaté, & fait *constante matrimonio*: il le dépose chez un notaire avant le mariage. Cela lui donne une date certaine du jour du dépôt dont le notaire dresse un acte.

**DATE.** La petite date est celle que l'expéditionnaire met au bas de la supplique. Elle est ensuite vérifiée par l'officier des dates sur son registre; & le dataire ou sous-dataire met la grande date de sa main.

L'édit de Henri II de 1550, appelé des petites dates, porte en l'article 10, que les résignations expédiées sur des procurations surannées, sont nulles. Et il est remarquable, suivant l'article 11, que les bénéficiers ne peuvent écrire en cour de Rome pour y faire expédier des résignations, s'ils n'envoient en même tems les procurations pour résigner.

**DATTES, dactyl,** fruits du palmier-dattier. Elles sont plus grosses que le pouce & de la longueur du doigt, charnues, fermes, de couleur jaune, d'un goût vineux, doux & agréable; leur noyau est rond, long & fort dur, & portant un fillon dans sa longueur: il contient une amande grêle, rougeâtre & un peu amère. Dans l'Inde, en Syrie, en Afrique, en Egypte, les habitans mangent ces fruits, lorsqu'ils sont mûrs; mais ceux qui viennent en Europe, ne sont employés qu'en médecine dans les tisanes pectorales. On en apporte de Salé; les meilleures sont celles que l'on tire de Tunis.

**DATTIER.** V. *Palmier-Dattier.*  
**DAUBE,** ragoût qu'on mange froid & qui se sert en entremets. On met en daube le gigots de veau & de mouton, les canards, oies, & poulets d'Inde.

**DAUBE de canard:** après l'avoir lardé de petit lard, assaisonné d'épice & de sel, on le fait cuire avec bouillon, vin blanc, sel, poivre, cloux de girofle, laurier & fines herbes, jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de bouillon; lorsqu'il est cuit, on le tire du feu & on le laisse refroidir dans son bouillon; on le sert à sec sur une serviette blanche garnie de persil. On peut faire de même les daubes de poulets d'Inde, de perdrix & autres volailles.

**DAUPHINE**, petit Droguet tout de laine, non croisé, légèrement jaspé de différentes couleurs: ce qui provient de ce que les laines qui entrent dans sa composition, sont teintes & mélangées avant que d'être cardées & filées. On la fait sur le métier à deux marches. On fabrique beaucoup de cette étoffe à Reims: la pièce porte depuis trente-cinq aunes jusqu'à quarante-cinq de longueur, sur demi-aune de large.

**DE**, en termes d'architecture, est un cube de pierre, placé sous les pieds d'une statue & sur son piedestal, afin qu'elle soit plus élevée & plus apparente.

**DEALDER**, monnaie d'argent fabriquée en Hollande où elle a cours. Elle est au titre de dix deniers cinq grains, & vaut trois livres trois sols quatre deniers.

**DEBAIL**. Ce mot est le contraire de bail. Pour entendre le premier terme, il faut savoir ce que signifie le second. Or par bail, dans le sens qui lui convient, on entend dans plusieurs de nos coutumes, l'autorité qu'a le mari sur la personne & sur les biens de sa femme. Ainsi débail est la liberté que la femme acquiert par la mort de son mari. On appelle aussi le mari lui-même, dans quelques endroits, bail de sa femme, c'est-à-dire, garde ou gardien. C'est encore dans ce sens que les peres & meres qui ont la garde de leurs enfans mineurs, sont dans diverses coutumes, appelés baillifres.

Selon Loiseil, liv. 1. de ses Institutions coutumières, titre 4, bail signifie presque la même chose que garde, mainbour, gouverneur, légitime administrateur & régent: si ce n'est que dans quelques endroits, garde se dit en ligne directe: & bail en collatérale. Voyez l'explication instructive & fort

étendue que donne Loiseil au lieu cité de chacun de ces mots.

**DEBARQUEMENT**, terme de commerce, opposé à chargement de vaisseau: c'est la sortie des marchandises, des agrès, &c. hors d'un vaisseau pour les mettre à terre. Suivant l'ordonnance de la marine de 1683, les propriétaires des marchandises débarquées sur le quai, sont obligés de les faire enlever à leurs frais, dans l'espace de trois jours, passé lequel tems ils peuvent être condamnés à l'amande.

**DEBAT**, dans le sens judiciaire, est la cause, l'instance, ou le procès qui se poursuit contradictoirement entre deux personnes, ou un plus grand nombre. C'est la contestation elle-même généralement prise.

**DEBATS de compte**. C'est ainsi qu'on nomme les contestations qui naissent entre le rendant compte, & l'oyant, sur les articles de la recette, de la dépense, & de la reprise du compte.

Les écritures qui contiennent ces débats de compte, sont appelées *debats*, parce qu'elles commencent par ce mot: *Debats que met par-devant vous*, &c.

Le rendant compte répond ordinairement à ces débats. Les écritures contenant ces réponses, s'appellent *soutenemens*; c'est par ce mot qu'en commence le titre: *Soutenemens que met par-devant vous*, &c.

Après que le compte a été présenté & affirmé, on en donne copie au procureur de l'oyant, & on lui communique les pièces justificatives: & après la communication, si les parties ne sont pas d'accord, on prend au greffe un appointement à fournir par les oyants leurs consentemens ou débats, dans huitaine; & les soutenemens par le rendant, huitaine

après; écrire & produire dans une autre huitaine, & contredire dans la huitaine suivante.

Les délais de huitaine en huitaine sont prescrits, pour marquer les tems auxquels les forclusions sont acquises. Et quoique les juges aient le pouvoir de juger à l'expiration de ces délais, cependant ils donnent du tems aux parties, & ne rendent jamais de jugemens si précipités.

L'usage est, au châtelet de Paris, de s'assembler chez le commissaire, pour mettre, par forme d'apostilles, à côté de chaque article, les consentemens, débats & soutenemens des parties; de sorte que les articles de la dépense qui sont alloués, & ceux de la recette ou de la reprise qui sont accordés, n'entrent plus dans la contestation. Cette pratique est abrogée par-tout ailleurs.

**DEBENTUR**. Par ce mot latin, on entend la quittance que chaque officier des cours souveraines donne au roi, lorsqu'il reçoit les gages qui lui sont dus, à raison de sa charge. On appelle cette quittance *debentur*, parce qu'elle commence ainsi: *Debentur mihi*, &c.

**DEBET**, signifie une dette. Ce sont les sommes dont un comptable est resté reliquataire.

**DEBET**, terme de teneur de livres, qui se dit de la page à main gauche du grand livre de raison, intitulé *Doit*, sur lequel sont portés tous les articles qui sont à la charge du compte y contenu. Ainsi l'on dit: Je vous ai débité; ou, J'ai passé à votre débit cette somme que j'ai payée pour vous.

**DEBIT**, en terme de commerce, se dit de la vente prompte & facile des marchandises.

**DEBITER**, outre la signification qu'on peut voir au mot *Débit*,

signifie, parmi les marchands de bois, exploiter les bois dans une forêt; faire du bois d'ouvrage, comme lattes, échelas, poutres, solives, gouttieres, &c.

**DEBITEUR**, est celui qui est obligé à donner, ou à faire quelque chose à quelqu'un. Et cette obligation peut descendre de quatre causes, sçavoir, du contrat, du quasi-contrat, du délit, & du quasi-délit.

Il est de l'honneur, souvent même de la prudence du débiteur de s'acquitter envers son créancier. La peine du défaut du paiement dans le tems convenu, est la condamnation aux dépens des poursuites, & aux intérêts du jour de la demande. Il faut en excepter le cas où l'on auroit promis de faire quelque chose, à quoi on auroit manqué: si ce manquement a fait tort à celui envers qui on s'étoit obligé de faire, il y a lieu à condamnation à des dommages & intérêts qui doivent être réglés par des experts, si cela est possible; sinon, c'est laissé à la prudence du juge.

Si le débiteur à jour certain, ou qui doit nécessairement arriver, paye avant le tems, il n'a point d'action en répétition, l. 10. de *condict. ind. secus*, à l'égard du débiteur sous condition, l. 16. de *eodem*.

Quoique le débiteur à jour certain, ou qui arrivera nécessairement, ne puisse être forcé avant le tems, il peut se libérer avant ce tems-là, leg. 70. de *solut.* l. 38. §. 16. de *verb. oblig.* à moins que le contraire n'ait été stipulé dans une transaction, ou dans une vente.

Le débiteur est libéré par des offres intégrales & consignation, eo loco quo *debetur solutio*, l. 9. cod. de *solut.*

Il ne peut renoncer, au préjudice de ses créanciers, à la prescription acquise. Desp. 1 om. 1, part. 1, tit. 5, sec. 3, n. 9.

Chacun des débiteurs obligés solidairement, & avec renonciation au bénéfice de division, peut être poursuivi & contraint pour le tout, ff. & cod. de duobus reis. Arrêtés de M. La moignon, *ibid.* n. 4. Cour. d'Anjou, art. 468. Commentateurs sur cet art.

Un étranger qui n'a point d'intérêt à la dette, peut, sous le nom du débiteur, pour lui faire plaisir, délibérer & contraindre le créancier de recevoir; mais il ne peut faire le paiement en son nom, ni demander à être subrogé dans les droits & hypothèques du créancier, sans le consentement du débiteur. Leg. 30. ff. de negot. gestis. Leg. 23, ff. de solut. Remission, de la subrogation, ch. 10; Dumoulin, des contrats & usures, §. 285.

On dit communément, le mort exécute le vif, & le vif n'exécute pas le mort, c'est-à-dire, que l'héritier du créancier peut exécuter le débiteur; mais le créancier ne peut pas exécuter de plein droit l'héritier de son débiteur décédé. Par l'ordonnance de François I de l'année 1539, l'héritier sans être personnellement condamné, pouvoit être exécuté, à la charge des dommages & intérêts; mais elle a été abrogée par une déclaration de Henri II, du 4 Mars 1549, dont voici les termes: Ne pourra le créancier faire exécuter les obligations ou condamnations contre l'héritier de son obligé ou condamné, sans avoir préalablement fait déclarer contre lui les obligations ou condamnations exécutoires, comme elles étoient contre le défunt.

Cette jurisprudence est observée.

Il y a dans le style civil au titre des ajournemens, une formule d'exploit d'assignation contre l'héritier. L'article 168 de la coutume de Paris y est conforme: *Quia ab executione*, dit la loi: *non est incipiendum*, ff. de execut. rei jud.

Papon rapporte des arrêts qui confirment la même doctrine. Et la raison que l'on en rend, c'est que l'obligation étant personnelle, elle n'a point de suite contre le successeur qui ne l'a point passée: il est même nécessaire de faire déclarer exécutoires les contrats de constitution de rente, & de faire passer titre nouvel, avant que de saisir les immeubles. M. C. Dumoulin sur l'art. 263. de la coutume de Blois.

**DEBITIS**, sont des lettres qui s'expédient dans les chancelleries, & qui contiennent un mandement au premier huissier, de contraindre le débiteur de l'impétrant au paiement des sommes dûes, suivant des actes qui, quoiqu'authentiques n'ont pas une exécution parée. Voyez Denifart au mot *hypothèque*.

Quand les contrats & obligations sont passés dans une justice royale, ils ne sont point exécutoires dans une autre, sans la permission du juge des lieux: pour se passer de cette permission, on se sert de lettres de *debitis*, quand c'est dans l'étendue du même parlement. Et quand c'est dans un autre parlement, il faut des lettres de *pareatis*. Voyez au mot *Pareatis*.

**DEBOÜILLI**, terme de teinturier, épreuve par laquelle on s'assure du bon ou mauvais teint d'une étoffe. Il y a différentes manières de faire le débouilli, suivant la matière qui entre dans la composition d'une étoffe, la couleur dont elle est, & les drogues qu'on a employées pour la teindre. Les étoffes

qui ont subi l'épreuve du débouilli, sans se décharger, ou très-peu, & dont l'eau dans laquelle on les a mises pour cette opération n'est point colorée; ces étoffes, dis-je, sont du bon teint.

**DEBUCHER**, terme de vénerie, c'est faire sortir le cerf de son fort, de son buisson.

**DECANTATION**, terme de chymie. Voyez

**DECANTER**; ce n'est autre chose que verser doucement & par inclination, d'un vase dans un autre, quelque liqueur devenue claire, lorsque les matières qui y étoient mêlées se sont séparées en se précipitant au fond du vase.

**DECEMBRE**: c'est, suivant notre calendrier le douzième mois de l'année: vers le vingt-deux, le soleil entre dans le signe du capricorne; & l'hiver commence alors.

Il ne s'agit plus guère, dans ce mois, de songer à garantir les plantes de la gelée: on doit avoir pris ces soins, dès le mois précédent. Mais on peut semer les premiers pois, sur quelques ados, afin d'en recueillir au mois de Mai.

C'est alors qu'on étend le fumier pourri sur les endroits que l'on veut fumer, & qu'on fait germer les amandes. Pour cela, on prend un manequin au fond duquel on fait un lit de sable, de terre, ou de terreau, de deux à trois pouces d'épaisseur, on forme ensuite un lit d'amandes qu'on a l'attention de placer toutes les pointes en-dedans; on met par-dessus un lit de sable, de terre, ou de terreau, de l'épaisseur que nous avons déjà dit; puis on lit d'amandes, & ainsi de suite, jusqu'à ce que le manequin soit rempli. On porte alors le manequin dans la terre où on le place en pleine

terre, & on a soin de le couvrir

de grand fumier. Les amandes ainsi disposées, doivent être germées au mois de Mars.

On peut dans ce mois tailler les arbres, si la gelée n'est pas trop forte; on doit semer sous cloche la laitue sur une couche de long fumier neuf, dont on aura attention de laisser auparavant amortir la chaleur.

**DECHAPPERONNER**, terme de fauconnerie, ôter le chaperon d'un oiseau de proie, lorsqu'on veut le mettre en liberté & le laisser voler.

**DECHARGE**, acte par lequel celui qui se trouvoit chargé de titres, papiers, contrats ou autres choses, est reconnu les avoir remis: c'est aussi un acte par lequel on abandonne des droits qu'on pouvoit avoir sur un tiers.

**DECHAUSSER un arbre**, terme de jardinage. C'est ôter ou découvrir en automne une partie de la terre qui est sur les racines, afin qu'elles soient pénétrées par les eaux de pluie & de neige. Il ne faut faire cette opération, que dans les terres sèches: il faut bien s'en garder dans les terres humides.

**DECHAUSSURES**, terme de vénerie; c'est le lieu où le loup a gratté, où il s'est déchaussé, & où il gîte.

**DECHET**; c'est la diminution qui arrive à la soie, principalement lorsqu'en perdant l'humidité qu'elle avoit en l'achetant, elle diminue de poids: le vendeur n'est point responsable du déchet envers l'acheteur. *Déchet* signifie encore toute dissipation volontaire ou involontaire qui peut arriver dans cette marchandise ou par la négligence, ou par la friponerie des ouvriers ou des marchands.

**DECHET**, en terme de commerce, se dit, 1<sup>o</sup>. de la déduction que l'on fait pour le dégât arrivé

Il ne peut renoncer, au préjudice de ses créanciers, à la prescription acquise. Desp. 1 om. 1, part. 1, tit. 5, sec. 3, n. 9.

Chacun des débiteurs obligés solidairement, & avec renonciation au bénéfice de division, peut être poursuivi & contraint pour le tout, ff. & cod. de duobus reis. Arrêtés de M. La moignon, *ibid.* n. 4. Cour. d'Anjou, art. 468. Commentateurs sur cet art.

Un étranger qui n'a point d'intérêt à la dette, peut, sous le nom du débiteur, pour lui faire plaisir, délibérer & contraindre le créancier de recevoir; mais il ne peut faire le paiement en son nom, ni demander à être subrogé dans les droits & hypothèques du créancier, sans le consentement du débiteur. Leg. 30. ff. de negot. gestis. Leg. 23, ff. de solut. Remission, de la subrogation, ch. 10; Dumoulin, des contrats & usures, §. 285.

On dit communément, le mort exécute le vif, & le vif n'exécute pas le mort, c'est-à-dire, que l'héritier du créancier peut exécuter le débiteur; mais le créancier ne peut pas exécuter de plein droit l'héritier de son débiteur décédé. Par l'ordonnance de François I de l'année 1539, l'héritier sans être personnellement condamné, pouvoit être exécuté, à la charge des dommages & intérêts; mais elle a été abrogée par une déclaration de Henri II, du 4 Mars 1549, dont voici les termes: Ne pourra le créancier faire exécuter les obligations ou condamnations contre l'héritier de son obligé ou condamné, sans avoir préalablement fait déclarer contre lui les obligations ou condamnations exécutoires, comme elles étoient contre le défunt.

Cette jurisprudence est observée.

Il y a dans le style civil au titre des ajournemens, une formule d'exploit d'assignation contre l'héritier. L'article 168 de la coutume de Paris y est conforme: *Quia ab executione*, dit la loi: *non est incipiendum*, ff. de execut. rei jud.

Papon rapporte des arrêts qui confirment la même doctrine. Et la raison que l'on en rend, c'est que l'obligation étant personnelle, elle n'a point de suite contre le successeur qui ne l'a point passée: il est même nécessaire de faire déclarer exécutoires les contrats de constitution de rente, & de faire passer titre nouvel, avant que de saisir les immeubles. M. C. Dumoulin sur l'art. 263. de la coutume de Blois.

**DEBITIS**, sont des lettres qui s'expédient dans les chancelleries, & qui contiennent un mandement au premier huissier, de contraindre le débiteur de l'impétrant au paiement des sommes dûes, suivant des actes qui, quoiqu'authentiques n'ont pas une exécution parée. Voyez Denifart au mot *hypothèque*.

Quand les contrats & obligations sont passés dans une justice royale, ils ne sont point exécutoires dans une autre, sans la permission du juge des lieux: pour se passer de cette permission, on se sert de lettres de *debitis*, quand c'est dans l'étendue du même parlement. Et quand c'est dans un autre parlement, il faut des lettres de *pareatis*. Voyez au mot *Pareatis*.

**DEBOÜILLI**, terme de teinturier, épreuve par laquelle on s'assure du bon ou mauvais teint d'une étoffe. Il y a différentes manières de faire le débouilli, suivant la matière qui entre dans la composition d'une étoffe, la couleur dont elle est, & les drogues qu'on a employées pour la teindre. Les étoffes

qui ont subi l'épreuve du débouilli, sans se décharger, ou très-peu, & dont l'eau dans laquelle on les a mises pour cette opération n'est point colorée; ces étoffes, dis-je, sont du bon teint.

**DEBUCHER**, terme de vénerie, c'est faire sortir le cerf de son fort, de son buisson.

**DECANTATION**, terme de chymie. Voyez

**DECANTER**; ce n'est autre chose que verser doucement & par inclination, d'un vase dans un autre, quelque liqueur devenue claire, lorsque les matières qui y étoient mêlées se sont séparées en se précipitant au fond du vase.

**DECEMBRE**: c'est, suivant notre calendrier le douzième mois de l'année: vers le vingt-deux, le soleil entre dans le signe du capricorne; & l'hiver commence alors.

Il ne s'agit plus guère, dans ce mois, de songer à garantir les plantes de la gelée: on doit avoir pris ces soins, dès le mois précédent. Mais on peut semer les premiers pois, sur quelques ados, afin d'en recueillir au mois de Mai.

C'est alors qu'on étend le fumier pourri sur les endroits que l'on veut fumer, & qu'on fait germer les amandes. Pour cela, on prend un manequin au fond duquel on fait un lit de sable, de terre, ou de terreau, de deux à trois pouces d'épaisseur, on forme ensuite un lit d'amandes qu'on a l'attention de placer toutes les pointes en-dedans; on met par-dessus un lit de sable, de terre, ou de terreau, de l'épaisseur que nous avons déjà dit; puis on lit d'amandes, & ainsi de suite, jusqu'à ce que le manequin soit rempli. On porte alors le manequin dans la terre où on le place en pleine

terre, & on a soin de le couvrir

de grand fumier. Les amandes ainsi disposées, doivent être germées au mois de Mars.

On peut dans ce mois tailler les arbres, si la gelée n'est pas trop forte; on doit semer sous cloche la laitue sur une couche de long fumier neuf, dont on aura attention de laisser auparavant amortir la chaleur.

**DECHAPPERONNER**, terme de fauconnerie, ôter le chaperon d'un oiseau de proie, lorsqu'on veut le mettre en liberté & le laisser voler.

**DECHARGE**, acte par lequel celui qui se trouvoit chargé de titres, papiers, contrats ou autres choses, est reconnu les avoir remis: c'est aussi un acte par lequel on abandonne des droits qu'on pouvoit avoir sur un tiers.

**DECHAUSSER un arbre**, terme de jardinage. C'est ôter ou découvrir en automne une partie de la terre qui est sur les racines, afin qu'elles soient pénétrées par les eaux de pluie & de neige. Il ne faut faire cette opération, que dans les terres sèches: il faut bien s'en garder dans les terres humides.

**DECHAUSSURES**, terme de vénerie; c'est le lieu où le loup a gratté, où il s'est déchaussé, & où il gîte.

**DECHET**; c'est la diminution qui arrive à la soie, principalement lorsqu'en perdant l'humidité qu'elle avoit en l'achetant, elle diminue de poids: le vendeur n'est point responsable du déchet envers l'acheteur. *Déchet* signifie encore toute dissipation volontaire ou involontaire qui peut arriver dans cette marchandise ou par la négligence, ou par la friponerie des ouvriers ou des marchands.

**DECHET**, en terme de commerce, se dit, 1<sup>o</sup>. de la déduction que l'on fait pour le dégât arrivé

aux marchandises, ou pour les marchandises étrangères qui y sont mêlées; 2<sup>o</sup>. diminution de prix, de valeur, de quantité, &c. . . . 3<sup>o</sup>. diminution des marchandises sujettes à couler, ou de celles de mode ou de fantaisie.

DECIMATEUR, est celui qui a le droit de percevoir les dîmes dans une paroisse. Voyez *Dîmes*.

Les curés devroient seuls avoir le droit de lever & percevoir les dîmes. Elles sont cependant dans la possession, pour la majeure partie, des évêques, des abbés, des chapitres & des moines. La raison en est que les évêques à qui la dîme se payoit autrefois, comme premiers pasteurs, en ont réservé une partie, lors du partage des biens ecclésiastiques, & qu'on en a donné d'autres aux chapitres & aux moines.

Le décimateur a la charge d'entretenir, de réparer, même de refaire le chœur & le cancel de l'église, de la paroisse dont il retire les dîmes.

C'est au décimateur, appelé encore *gros décimateur*, à payer la portion congrue au vicaire perpétuel. Que si les dîmes ecclésiastiques ne sont pas suffisantes pour le paiement de la portion congrue, la déclaration de 1686 décide qu'elle sera payée subsidiairement sur les dîmes inféodées.

Il peut abandonner la dîme pour se décharger de la portion congrue; & s'il le veut, seulement pour la vie du curé qui la demande.

Il ne doit pas dépendre du décimateur de ne faire durer cet abandon, qu'autant qu'il le juge à propos: il doit être pur & simple, & au moins pour la vie du premier curé qui a accepté.

Le décimateur doit fournir les ornemens, les vases sacrés, & les livres nécessaires à la célébration des offices.

Nous voyons cependant un arrêt rendu au grand-conseil le 27 Novembre 1670, rapporté dans les Mémoires du clergé, tom. 3, part. 3, tit. 5, qui a jugé que les gros décimateurs ne sont obligés qu'à fournir les livres, & non pas les ornemens: il faut croire que cet arrêt est intervenu sur quelques circonstances particulières; car, dans la règle bien constante, c'est au gros décimateur à fournir toutes ces choses.

Les dîmes peuvent s'affermir à toutes sortes de personnes par les décimateurs. Les ordonnances ne défendent qu'aux gentilshommes, & aux officiers de judicature, de prendre ces sortes de fermes: encore ne prononcent-elles pas la peine de nullité contre les baux qui leur en seroient faits; elles veulent seulement que le gentilhomme qui se rend fermier des dîmes, soit imposé à la taille comme les roturiers, & que les officiers de judicature soient privés de leurs offices.

Les codécimateurs sont contraignables solidairement pour les réparations qui sont à faire aux chœur & cancel de l'église de la paroisse dans l'étendue de laquelle ils perçoivent la dîme: cela a été ainsi jugé par la sentence des requêtes du palais, du 30 Août 1687, confirmée par l'arrêt du 27 Juillet 1688.

Cette solidité que les habitans & la fabrique peuvent exercer, n'assujettit pas les décimateurs entre eux à contribuer également au paiement de ces réparations; ils n'en doivent supporter qu'à proportion de ce que chacun d'eux profite des dîmes. Les Seigneurs ou propriétaires qui possèdent des dîmes inféodées, ne sont tenus de ces réparations, que subsidiairement: Part. 21 de l'édit de 1695 s'ex-

plique sur tout cela d'une manière claire & instructive. Voici ses dispositions.

» Les ecclésiastiques qui jouissent des dîmes dépendantes des bénéfices dont ils sont pourvus, & subsidiairement ceux qui possèdent des dîmes inféodées, seront tenus de réparer & entretenir en bon état le chœur des églises paroissiales, dans l'étendue desquelles ils levent lesdites dîmes, & d'y fournir les calices, ornemens & livres nécessaires, si les revenus des fabriques ne suffisent pas pour cet effet.

» Voulons que lesdits décimateurs dans les lieux où il y en a plusieurs, puissent y être contraints solidairement, sauf le recours des uns contre les autres, & que les ordonnances qui seront rendues par nos juges, sur ce sujet, soient exécutées, nonobstant toutes oppositions ou appellations quelconques, & sans y préjudicier.

Il faut observer que cet édit de 1695, en chargeant les gros décimateurs des réparations du chœur & des ornemens, livres & vases sacrés, fait une distinction entre les réparations du chœur & les ornemens, livres & vases sacrés; il impose aux gros décimateurs seuls l'obligation de payer les réparations du chœur: à l'égard des ornemens, livres & vases sacrés, il ne les en charge qu'au cas que les revenus de la fabrique ne soient pas suffisants pour fournir à cette dépense.

Les dîmes inféodées ne doivent contribuer, tant aux réparations du chœur, qu'aux ornemens, livres & vases sacrés, en cas d'insuffisance de la part de la fabrique, que lorsque les dîmes ecclésiastiques ne suffisent pas pour toutes ces charges. Il est indifférent que les dîmes inféodées soient possédées par un

laïque, ou par un ecclésiastique; dans l'un & l'autre cas, les dîmes inféodées ne sont tenues que subsidiairement: l'édit de 1695 ne distingue point; & il est certain que les dîmes inféodées, possédées par un ecclésiastique, conservent toujours leur qualité de dîmes inféodées, tant qu'elles sont possédées en fief.

Le contraire s'observe en Artois: les dîmes inféodées, possédées par des ecclésiastiques contribuent dans cette province aux réparations du chœur, concurremment avec les dîmes ecclésiastiques. On y suit en cela la disposition de deux anciens placards de 1587 & 1613, confirmés par arrêt du 31 Janvier 1708, rendu en la grand-chambre, sur les conclusions de M. Lenain, avocat général.

Reste à savoir à quoi les paroissiens sont eux-mêmes tenus. L'article 22 de l'édit de 1695, en contient une disposition expresse. Cet article porte: » seront tenus pareillement les habitans desdites paroisses d'entretenir & de réparer la nef des églises & la clôture des cimetières, & de fournir au curé un logement convenable. Voulons à cet effet que les archevêques & évêques envoient à notre très-cher & féal chancelier, & aux intendants & commissaires départis dans les provinces pour l'exécution de nos ordres, des extraits des procès-verbaux de leurs visites, qu'ils auront dressés à cet égard: enjoignons auxdits intendants & commissaires de faire visiter par des experts lesdites réparations, d'en faire dresser des devis & estimations en leur présence, ou de leurs subdélégués, le plus promptement qu'il sera possible, les maires, échevins, syndics & marguilliers appellés, & de donner ordre que celles qui seront né-

cessaires, soient faites incessamment, même de permettre aux habitans d'emprunter les sommes dont il sera besoin.

Suivant cet édit, les réparations du chœur sont à la charge du gros décimateur; celles de la nef, la cloture du cimetièr, & le presbytere sont à la charge des habitans: les ornemens, livres & vases sacrés doivent être fournis par la fabrique: si les gros décimateurs en sont tenus, ce n'est que dans le cas où les revenus de la fabrique ne sont pas suffisans. Les charges imposées aux décimateurs, doivent, aux termes de l'article 21, être supportées par les décimateurs ecclésiastiques: ce n'est que subsidiairement que ceux qui possèdent des dîmes féodales, peuvent en être tenus. Cet article prononce aussi la solidité contre les décimateurs, sauf le recours des uns contre les autres.

Quoique l'édit n'ait point fait de distinction entre les grosses dîmes, & les vertes dîmes, relativement aux charges, cependant on juge que les vertes dîmes n'y doivent pas contribuer.

On juge également qu'il n'y a, parmi les grosses dîmes, que les dîmes anciennes qui doivent contribuer au paiement des charges. *De Jouy, Principe des dîmes.*

**DECIMES**, sont des subventions annuelles qui se lèvent pour le roi, sur tout ce qui compose le clergé.

Il a été un tems où les dîmes de l'église, n'étoient pas sujettes à ces subventions. Dans la suite, on ne les leva que dans certaines conjonctures. On prétend que S. Louis a été le premier de nos rois qui se soit fait payer de décimes par le clergé. Sous François I, ce droit de subvention devint annuel.

Il y a des décimes ordinaires

1292906 liv. 13. s. 9. den. fixés à cette somme par le contrat qu'en a passé le clergé le 4 Juillet 1646. Ce contrat est renouvelé de dix ans en dix ans, par le clergé assemblé qui promet chaque fois d'en faire le paiement au roi chaque année.

Outre les décimes ordinaires, le clergé en leve d'extraordinaires qui se régient dans les assemblées, pour payer ses dettes.

Quand le montant de ce que tout le clergé doit payer annuellement, est déterminé pour l'assemblée générale, elle fixe dans la même assemblée ce que chaque diocèse en doit supporter.

Dans tous les diocèses qui font partie du clergé de France, il y a un bureau de décimes, composé d'ecclésiastiques, qui impose toutes les taxes des particuliers & des corps assujettis à payer ces subventions. Le rolle de ces taxes s'arrête à-peu-près dans la même forme que celui des tailles, mais sur papier commun.

Le rolle des décimes est exécutoire par provision, comme celui des tailles. Et s'il naît des contestations qui y soient relatives, soit parce que les particuliers se prétendent surtaxés, soit pour les contraintes qui peuvent s'exercer contre ceux qui refusent ou qui négligent de payer, elles se portent au bureau diocésain, devant les ecclésiastiques dont il est composé, & qui sont juges sur cette matière par attribution en première instance.

Outre les bureaux diocésains qui ne peuvent juger qu'à la charge de l'appel, il y a en France huit bureaux généraux, ou chambres ecclésiastiques supérieures qui jugent souverainement & en dernier ressort, toutes les causes & procès qui leur sont portés par appel des diocèses de leur ressort.

Les hôpitaux & hôtels-Dieu sont

exemptés de tous subsides, des décimes & autres impositions que le clergé leve pour être payé au roi: c'est le droit commun du royaume. Voici comment s'en explique l'ordonnance de François I. de l'année 1544: "Voulons tous les hôtels-Dieu, hôpitaux, maladeries, léproseries, & autres établissemens de semblables qualités, non érigés en titre de bénéfice, n'être compris en quelque sorte & manière que ce soit; en tant que besoin est, les avons, des dons gratuits, décimes, & emprunts, exemptés & exemptons.

Le curé à portion congrue est obligé de payer les décimes sur sa portion congrue. La déclaration de 1690 a fixé à 50 liv. la somme la plus forte à laquelle un curé à portion congrue, puisse être imposé, tant pour décimes ordinaires qu'extraordinaires, dons gratuits, &c. Il y a eu depuis des contrats passés entre le roi & le clergé, par lesquels il a été permis d'imposer les curés à portion congrue, à une somme plus forte.

Le procès-verbal de l'assemblée du clergé de 1710, porte que les curés & vicaires perpétuels qui jouissent de la portion congrue, & qui n'ont qu'un modique casuel, pourront être imposés à la somme de 10 livres par an; en sorte que, compris ses dîmes, rentes, rachats du secours extraordinaire, & autres charges, ils ne pourront être imposés que jusqu'à la somme de 60 liv. à moins que, d'ailleurs ils ne jouissent de quelques novales ou de quelques biens patrimoniaux, ou d'acquêts, & que ceux qui auront des casuels considérables, pourront être imposés au-delà de 10 liv. selon la prudence & confiance des archevêques, évêques, & députés des bureaux diocésains. Henri II créa, en titre d'offices,

des receveurs des décimes dans chaque principale ville des archevêchés & évêchés du royaume.

Une déclaration du 22 Février 1724, enregistrée le 21 Mars, accorde aux diocèses une préférence à tous autres créanciers pour raison des décimes & autres impositions du clergé sur les revenus des bénéfices & des communautés.

L'article 2 de cette déclaration porte que les diocèses auront pareillement privilège à tous créanciers, sur les immeubles des receveurs des décimes, & sur les meubles par eux acquis depuis leurs provisions auxdits offices, pour raison des sommes dont ils se trouveront redevables envers lesdits diocèses de la même manière que le roi a privilège sur les biens des officiers comptables.

**DECISOIRE**. Ce mot dérive du verbe décider qui signifie juger une question. Ainsi décisoire est un adjectif qui, en terme de palais, n'a de signification, que quand il est joint au mot serment. Voyez ci-après Serment décisoire, qui est celui qui est prêté en justice & qui a été déféré par la partie adverse, à l'effet de s'en rapporter à ce serment. Celui qui prête ce serment, devient en quelque sorte, juge dans la contestation. C'est uniquement en conséquence de ce qu'il aura juré, que le juge est obligé de prononcer.

**DECLARATION**, se dit de l'état qu'un créancier donne de ses effets à ses créanciers, lorsque, dans le desordre de ses affaires, il veut obtenir la remise d'une partie de ses dettes, ou un délai pour le paiement.

**DECLARATION, en terme de douane & de commerce**, est l'état exact & circonstancié de ce qui est contenu dans les balles, ballots ou caisses, conduits par les voituriers

dans les bureaux d'entrée ou de sortie.

Par l'ordonnance des cinq grosses fermes de 1687, les marchands & voituriers sont obligés de faire la déclaration des marchandises qu'ils ont envie d'introduire dans le royaume ou d'en faire sortir, pour les marchandises qui entrent, dans le bureau le plus proche de la route; & pour celles qui sortent, au bureau le plus voisin du lieu où ils chargent.

Dans ces déclarations, soit d'entrée, soit de sortie, on doit y faire mention de la qualité, du poids, du nombre & de la mesure des marchandises, du nom du marchand ou facteur qui les envoie, & de celui à qui elles sont adressées; du lieu du chargement & de celui de la destination; enfin des marques & numéros des ballots.

Il faut encore qu'elles soient signées par les marchands ou propriétaires des marchandises, ou leurs facteurs, ou même simplement par les conducteurs & voituriers, & être enregistrées par les commis des bureaux où elles se font.

C'est proprement un double des factures qui restent entre les mains des visiteurs, receveurs ou contrôleurs pour leur sûreté & pour justifier qu'ils ont fait payer les droits sur le pied porté par les tarifs. C'est sur ces déclarations fournies au bureau, que les commis délivrent ce qu'on appelle, en terme de douane, *acquit de payement*. Voyez *Acquit*.

Les capitaines, maîtres, patrons de barques ou de vaisseaux & autres bâtimens marchands qui arrivent dans les ports ou autres lieux où il y a des bureaux, sont tenus de donner leur déclaration dans les vingt-quatre heures après leur arrivée, & de présenter leur con-

noissement: ce n'est qu'ensuite que les marchandises sont visitées, pesées, mesurées & nombrées, & les droits payés.

Les voituriers & les conducteurs de marchandises, soit par eau, soit par terre, qui ne sont pas munis de leurs déclarations en arrivant dans les bureaux, sont tenus de déclarer sur les registres le nombre de leurs balles, ballots, ou caisses, leurs marques & numéros, à la charge de faire ou de rapporter dans quinzaine, si c'est par terre, & dans six semaines, si c'est par eau; une déclaration des marchandises en détail; & cependant les balles & ballots doivent rester en dépôt dans le bureau.

La déclaration une fois donnée, on ne peut ni y ajouter ni y diminuer, sous prétexte d'omission ou autrement; & c'est sur ce qui a d'abord été déclaré, que l'on doit juger de la vérité ou de la fausseté de la déclaration.

Quand une déclaration se trouve fautive dans la qualité des marchandises, elles doivent être confisquées, & toutes celles de la même facture appartenant à celui qui a fait la fautive déclaration, même l'équipage, s'il lui appartient; mais non la marchandise & l'équipage appartenant à d'autres marchands, à moins qu'ils n'aient eu part à la fraude; & quand la déclaration se trouve fautive dans la quantité, on ne confisque que ce qui n'a pas été déclaré. Il y a un arrêt du conseil d'état du roi, du 9. Août 1723, qui a été donné en interprétation de celui dont nous venons de rapporter la substance, & qu'il sera bon de consulter.

**DECLINATOIRE.** C'est la requête que fait une personne assignée devant un juge d'être renvoyée devant un autre. Le défendeur propose ce renvoi, parce que le juge

devant lequel il est assigné, ne lui parait pas compétent. Les exceptions declinatoires doivent être proposées avant de défendre au fond; sans cela, on auroit reconnu le juge compétent, & on ne seroit plus recevable à proposer de renvoi.

En conséquence du declinatoire proposé, l'audience se poursuit. Le juge retient la cause, s'il la trouve de sa compétence. Si au contraire le défendeur est bien fondé dans son declinatoire, le juge renvoie les parties, ou ordonne qu'elles se pourvoient. C'est quand le juge est supérieur ou égal, qu'il prononce par renvoi; mais quand il est inférieur, il ordonne que les parties se pourvoient. C'est la disposition de l'art. 1. du tit. 6. de l'ordonnance de 1667.

Si le juge n'est pas compétent, qu'il refuse le renvoi requis, & qu'il retienne la cause, comme il arrive assez souvent aux juges subalternes trop jaloux de leurs juridictions, on interjette appel *recto* au parlement du déni de renvoi & d'incompétence. L'ordonnance veut même que le juge qui refuse le renvoi, lorsque la fin de non procéder est légitime, puisse être intimé & pris à partie. Ordonnance de 1667, tit. 6, article premier, portant défense à tous juges de retenir aucune cause, instance ou procès, dont la connoissance ne leur appartient pas, avec injonction de renvoyer les parties devant ceux qui en doivent connoître, ou d'ordonner qu'elles se pourvoient, à peine de nullité des jugemens; & en cas de contravention, pourront les juges être intimés & pris à partie.

La partie qui veut décliner, doit toujours, ainsi qu'il vient d'être observé, demander son renvoi avant la contestation en cause.

La contestation en cause se fait par le premier reglement, appointment ou jugement qui intervient après les défenses fournies.

Ainsi lorsqu'un défendeur a demandé à mettre ses garans en cause, c'est comme s'il avoit contesté; car par-là il a reconnu la juridiction.

Celui qui est condamné par défaut, sans avoir fourni de défenses, n'est pas censé avoir reconnu la juridiction. Ainsi il peut demander son renvoi en comparoissant.

Il y a même un cas où le défendeur peut demander son renvoi, après contestation en cause; c'est lorsque la partie assignée a reconnu par erreur la juridiction.

Le renvoi peut être requis par le juge qui prétend être en droit de connoître de la cause, (ce qu'on appelle ordinairement *revendication*); (il peut être requis de la part du juge, en tout état de cause. Ce qui a lieu même où la partie assignée consentiroit de plaider en la juridiction où la demande auroit été portée; parce qu'il ne doit pas dépendre des parties de changer l'ordre des juridictions, qui est de droit public. Il faut cependant que ce juge revendique avant la sentence définitive.

Quand même le Seigneur ou son procureur fiscal n'auroit pas demandé le renvoi de la cause, si le défendeur étoit appellant du déni de renvoi, le Seigneur pourroit, sur l'appel au parlement, intervenir & demander que cette cause lui fût renvoyée.

Ces sortes de renvoi doivent être requis par les seigneurs eux-mêmes, (du moins dans le cas où il s'agit de demander le renvoi d'un juge royal devant un juge royal) ou par leur fondé de procuration spéciale, ou par les procureurs fiscaux, au nom de ces seigneurs,

parce que les seigneurs ne plaident par procureurs, que dans leurs justices, & dans celles qui leur sont inférieures: il faut que ce seigneur intervienne dans la cause: il ne suffiroit pas de faire cette révéndication par un acte signifié au juge.

**DECLINER**, signifie proposer un déclinaire, & demander au juge devant lequel on a été assigné son renvoi par devant un autre juge. Voyez *Declinaire*.

**DECOCTION**, c'est la cuisson d'une ou de plusieurs drogues dans une liqueur convenable pour en extraire les vertus. On fait des décoctions avec des substances prises dans les trois regnes, & on y emploie toutes sortes de liqueurs suivant l'intention que l'on a. Il y a certaines substances qu'il faut laisser infuser, avant d'en faire la décoction: telles sont les racines de squine, le bois de gaiac, &c... Lorsque l'on veut faire une décoction de plusieurs sortes d'ingrédients, on met bouillir d'abord les substances les plus dures comme les racines sèches, &c... puis les racines nouvelles, ensuite les fruits, puis les herbes hachées & les semences concassées, & enfin les fleurs & la réglisse.

**DECOLLER**; les jardiniers se servent de ce terme, pour dire que la tige d'un arbre a été séparée du pied, à l'endroit de la greffe; ainsi ils disent: cette greffe ou cet arbre se décolle.

**DECOLLEUR**: dans les vaisseaux qui vont à la pêche de la morue, on donne ce nom au matelot qui coupe la tête des morues qu'on vient de pêcher.

**DECONFITURE**. On entend par ce terme l'état d'insolvabilité où se trouve un débiteur envers ses créanciers; ce qui arrive selon l'article 180 de la coutume de

Paris, lorsque les biens du débiteur, tant meubles qu'immeubles, ne suffisent pas aux créanciers apparents.

La coutume & l'usage veulent que les créanciers ordinaires, en cas de déconfiture de la part du débiteur commun, touchent par contribution entre eux au marc la livre, le produit du mobilier de ce débiteur. Il n'y a point de privilège pour le premier saisissant, comme il lui est accordé par l'article 178 de la coutume de Paris, si le débiteur est solvable.

*Si, pour empêcher la contribution, dit l'article 180 de la coutume de Paris, se meut différens entre les créanciers apparens sur la suffisance, ou insuffisance des biens; les premiers en diligence qui prennent les deniers des meubles par eux arrêtés, doivent bailler caution de les rapporter pour être mis en contribution, au cas que lesdits biens ne suffisent.*

La déconfiture n'a point d'effet sur les dettes privilégiées ou hypothécaires; elles conservent toujours leur avantage.

L'article 165 de l'ordonnance de 1629, veut que la disposition de la coutume de Paris, sur l'effet de la déconfiture, ait lieu dans tout le royaume, sans préjudice aux privilèges sur les meubles, & aux hypothèques sur les immeubles; mais cette loi n'a pu avoir lieu dans le pays où les meubles sont susceptibles d'hypothèques comme les immeubles.

Il faut, pour qu'il soit constant qu'un homme est déconfit, c'est-à-dire, insolvable, que tous ses biens, tant meubles qu'immeubles, aient été saisis & vendus publiquement, & que le prix qui en est venu ne soit pas suffisant pour satisfaire ses créanciers faillans ou oppossans.

Les

Les créanciers hypothécaires, qui ne peuvent pas être payés sur les immeubles, viennent tous avec les chirographaires sur les meubles, par contribution au sol la livre.

A l'égard des créanciers chirographaires, qui sont privilégiés, ils ne viennent point à contribution: ils peuvent se servir de leurs privilèges. Ainsi ceux qui ont vendu un meuble, & qui n'en sont point payés; ceux à qui il est dû pour loyer de la maison où se trouvent les meubles; ceux à qui il est dû pour dépens d'hôtelage, ne viennent point par contribution, non plus que ceux qui sont nantis du gage.

**DECOUPÉ**, terme de jardinier: c'est un parterre composé de plusieurs compartimens quarrés, longs, ovales, ronds dans lesquels on met des fleurs.

**DECOUPLE**, terme de chasse; c'est le moment où on lâche & découple les chiens après la bête au laisser courre.

**DECOUSURES**, terme de chasse: c'est ainsi qu'on appelle les plaies que les sangliers font aux chiens avec leurs défenses.

**DECRET d'immeubles**, est un jugement qui adjuge l'immeuble saisi réellement sur un débiteur au plus offrant & dernier enchérisseur, après avoir observé toutes les formalités prescrites par les lois, coutumes & usages de chaque tribunal pour les saisies réelles.

Il y a deux sortes de décret d'immeubles, sçavoir, les forcés & les volontaires.

Les décrets forcés sont ceux, par le moyens desquels, les créanciers sont judiciairement vendre les biens de leur débiteur.

Les décrets volontaires sont ceux que les acquéreurs d'immeubles font faire sur eux pour purger les hypothèques dont les biens qu'ils ont acquis peuvent être affectés.

Tome II.

L'un & l'autre décret demandent les mêmes formalités, à la différence seulement que, dans les décrets volontaires, on ne fait point de baux judiciaires, & que l'adjudication se fait au profit de l'acquéreur pour jouir conformément à son contrat d'acquisition.

» Dans les décrets forcés, il faut une dépossession réelle de la partie saisie; au lieu que dans les décrets volontaires, la dépossession n'est que fictive; & elle n'empêche pas l'acquéreur de recevoir les fruits dont le vendeur est indemnisé ou par le payement qui lui a été fait du prix de l'immeuble vendu, ou par l'intérêt stipulé par le contrat de vente. . . .

» Quelques praticiens (du châtelet) croient néanmoins que, dans les décrets volontaires, il est nécessaire de faire des publications d'enchères, comme pour parvenir à un bail judiciaire sur lesquelles (publications) le commissaire aux saisies réelles prend des lettres de diligence, sans aucune autre formalité que la simple sentence qui lui en donne lettres. . . . Mais cet usage n'est ni ancien, ni observé dans toutes les poursuites de décrets volontaires: & depuis un tems considérable, il se trouve autant de décrets volontaires dans lesquels il n'a point été pris de ces lettres, qu'il y en a dans lesquels on en a obtenu.

» D'ailleurs le poursuivant un décret volontaire, satisfait à tout ce qu'il doit faire pour la dépossession fictive de la partie saisie, en faisant registrer la saisie réelle au bureau du commissaire aux saisies réelles; il n'y a que la partie saisie dans un décret volontaire, qui ait intérêt dans les fruits & revenus de l'immeuble

B

» fait; & on n'a jamais demandé  
» au commissaire aux faïsses réelles,  
» qu'il rapportât aucune preuve  
» d'affiches, ou significations pour  
» parvenir à obtenir des lettres de  
» diligence; ce n'est point une pro-  
» cédure nécessaire ni essentielle  
» dans un décret volontaire, pour  
» la validité duquel on ne dépose-  
» de point l'acquéreur qui est la  
» partie faïsse.

» Enfin on ne trouve ni ordon-  
» nance ni règlement concernant  
» les décrets volontaires. L'usage  
» les a seuls introduits: ils ne ten-  
» dent qu'à purger les hypothèques  
» qui peuvent être assises sur l'im-  
» meuble faïssé: & ainsi ils n'ont  
» pour objet que le fonds & pro-  
» priété de l'héritage, & non les  
» fruits qui appartiennent toujours  
» à l'acquéreur: c'est pourquoi le  
» défaut des lettres de diligence  
» ne peut produire aucune nullité  
» dans les décrets volontaires; »  
c'est ce qui est attesté par un acte  
de notoriété, donné au châtelet de  
Paris, le 9. Janvier 1726. en consé-  
quence d'un arrêt de la Cour, du  
4 Septembre 1725.

Un décret volontaire peut de-  
venir forcé, lorsque la vente a été  
faite à vil prix; & il n'est pas mê-  
me nécessaire d'en venir à faire  
une estimation des biens vendus  
pour constater cette vilté: il suffit  
que le créancier l'allègue, & offre  
quelque chose de plus que le prix  
porté par le contrat, lorsque l'en-  
chère se publie.

Pour surencherir & forcer un  
décret volontaire, il faut avoir une  
hypothèque sur l'héritage vendu;  
un créancier chirographaire ne le  
pourroit pas.

Les formalités que demandent  
les décrets, sont trop multipliées,  
pour qu'on puisse entrer ici dans  
quelque détail sur cette matière.  
On se contentera d'indiquer l'édit

donné par Henri II. au mois de  
Septembre 1551 & l'arrêt d'enré-  
gistrement du 21 Novembre sui-  
vant qu'on trouve dans Neron,  
dans Guenois, & dans le Praticien  
François.

Les dispositions de cet édit sont  
de rigueur: il faut absolument les  
suivre, & observer de plus celles  
des coutumes & les usages des lieux  
dans lesquels les biens décrétés sont  
situés.

Il faut seulement observer ici,  
qu'il y a des formalités dans les  
décrets, qui intéressent les créan-  
ciers, & d'autres qui n'ont pour  
objet que la partie faïsse.

Les criées, les affiches, la pu-  
blication des enchères regardent les  
créanciers; & s'il y a des vices  
dans ces procédures, un créancier  
hypothécaire peut appeler de l'ad-  
judication; mais jamais un créan-  
cier ne peut faire usage des nul-  
lités qui peuvent se rencontrer dans  
les poursuites faites directement  
contre la partie faïsse, comme par  
exemple, dans la dénonciation de  
faïsse, d'affiches, dans l'assignation  
en interposition de décret, &c.

Pour la partie faïsse, elle peut  
opposer les nullités, sans distinc-  
tion de celles qui la regardent d'a-  
vec celles qui ne sont relatives qu'à  
ses créanciers.

Le décret volontaire poursuivi  
même sur un acquéreur de bonne  
foi, ne purge pas la propriété, parce  
que l'adjudication n'opere dans ce  
fait-là, qu'un seul & même titre avec  
le contrat d'acquisition. Il faut par  
conséquent, outre ce titre, une  
possession de 10. ans entre présens,  
âgés, & non privilégiés, pour pres-  
crire la propriété; le décret volon-  
taire ne servant, comme on vient  
de le dire, qu'à purger les hypo-  
thèques: c'est ce qui a été jugé par  
un arrêt rendu le 4 Mars 1746, en  
la grand'chambre.

Tant que le mari est vivant, le  
décret volontaire ou forcé de biens  
qui lui ont appartenu au tems &  
depuis son mariage, ne purge point  
l'hypothèque dont ils sont affectés  
par le douaire que la coutume dé-  
fere à la femme & aux enfans.

Le décret, tant forcé que volon-  
taire, ne purge pas non plus les cens  
& droits de fiefs, qui sont la mar-  
que de la mouvance envers le sei-  
gneur dont les héritages relevent;  
mais il purge ce que l'on nomme les  
profits de fiefs, c'est-à-dire, les ar-  
rages des cens, droits seigneuriaux  
& féodaux, qui peuvent être  
dûs par l'héritage avant le décret.

Le Seigneur est dispensé de s'op-  
poser pour le cens ordinaire, par-  
ce que c'est le tribut de la seigneu-  
rie directe qui ne prescrit point,  
& à laquelle il est impossible de  
se soustraire. Un acquéreur par dé-  
cret le sçait, ou doit le sçavoir,  
parce que l'ignorance des loix ne  
se présume point.

Les décrets ne purgent pas non  
plus les dîmes, soit ecclésiastiques,  
soit inféodées.

Si le débiteur d'une rente consti-  
tuée vend un héritage à la charge  
de la continuation de la rente à  
laquelle il est affecté, le créancier  
ne peut demander qu'un titre  
nouvel à l'acquéreur. Mais si cet  
acquéreur fait poursuivre sur lui  
un décret volontaire pour purger  
l'hypothèque, alors le créancier  
peut demander son remboursement;  
c'est ce qui a été jugé par arrêt ren-  
du le 23 Janvier 1738, confirmatif  
d'une sentence du châtelet de Paris  
du 13 Août 1737.

Le décret purge les servitudes;  
mais voyez quand & comment, au  
mot *servitude*.

DECRETS, en matière crimi-  
nelle, sont des sentences qui se  
rendent contre les accusés, pour  
parvenir ou à s'assurer de leurs per-

sonnes, ou seulement à les inter-  
roger sur les accusations portées  
contre eux.

Ces décrets sont de trois espèces,  
& produisent des effets différens.

Le plus simple & le moindre  
est le décret d'assigné pour être  
ouï; on ne sçauroit en prononcer  
un plus léger. Son objet est de faire  
comparoir l'accusé pour être inter-  
rogé sur l'accusation portée contre  
lui: il n'emporte aucune note con-  
tre le décrété qui continue toujours  
de jouir de son état & de la liber-  
té, nonobstant la signification qui  
lui en est faite.

Le second est le décret d'ajour-  
nement personnel. Il se décerne  
dans des cas assez graves pour qu'il  
puisse en résulter une peine infâ-  
mante: il emporte de droit inter-  
diction des fonctions ecclésiastiques,  
& de celles des officiers aux-  
quels il est signifié, suivant l'arti-  
cle II. du titre premier de l'ordon-  
nance de 1670.

Le troisième est le décret de  
prise de corps. L'accusé doit être  
constitué prisonnier en conséquen-  
ce de ce décret, si l'officier chargé  
de l'exécuter, peut en faire la  
capture, l'*appréhender*; c'est-à-di-  
re, le joindre & le mettre sous la  
main de justice, à la garde des  
geoliers dans la prison.

Cette dernière espèce de décret  
emporte également interdiction  
contre les officiers auxquels il est  
notifié. (R)

Quelques ecclésiastiques ayant  
fait les fonctions de leur ministère,  
au préjudice des décrets d'ajour-  
nement personnel & de prise de  
corps décernés contre eux, il est  
intervenu arrêt de règlement en  
vacation, le 3 Octobre 1752, por-  
tant » injonction à tous ecclésiastiques  
de quelque qualité & con-  
dition qu'ils soient, de se con-  
former aux loix & ordonnances

» & aux dispositions des saints canons... En conséquence leur fait défenses d'y contrevenir, en faisant les fonctions de leur ministère, & notamment tous actes publics qui intéressent l'état & la fortune des sujets du Roi, au préjudice des décrets décernés... ou de jugement intervenus contre lesdits ecclésiastiques. Le même arrêt déclare dès-à-présent nuls & de nul effet tous lesdits actes, si aucuns étoient faits par lesdits ecclésiastiques, au préjudice des défenses portées par icelui.

Lorsque le décret est d'assigné pour être oui, si l'accusé ne compare pas à l'assignation pour subir interrogatoire, le juge doit le convertir en décret d'ajournement personnel; & le décret d'ajournement personnel doit être converti, au cas de non-comparution, en décret de prise de corps, après le délai réglé par le décret même, lequel doit être proportionné à la distance des lieux, & conforme à ce qui est réglé pour les ajournements en matière civile.

L'accusé, après avoir été décrété de prise de corps, emprisonné & élargi à la charge de se représenter, ne peut plus être décrété, s'il se représente à toutes assignations; mais s'il fait défaut à la confrontation, il doit l'être par la même raison que le décret d'ajournement auroit été converti en décret de prise de corps, si l'accusé n'eût pas comparu sur le premier décret.

DECRETER, signifie donner un décret d'assigné pour être oui, ou un décret d'ajournement personnel, ou un décret de prise de corps.

DECRI, à l'égard des monnoies, est une défense faite par les édits, ordonnances & déclarations du roi de faire usage, dans le com-

merce, de certaines espèces de monnoie.

A l'égard des marchandises, c'est une défense faite par la même autorité de vendre ou porter certaines marchandises, ou étoffes, lesquelles sont sujettes à confiscation.

DECRUEMENT, terme de commerce & de teinturiers. C'est l'action de decruer le fil. Afin d'enlever au fil de chanvre l'odeur désagréable de la plante & qu'on appelle son cru, on le met dans une forte lessive de cendres; on le tord & on le retord ensuite exactement pour en exprimer le plus épais de cette lessive; puis on la lave dans de l'eau de rivière ou de fontaine.

DECRUSEMENT: ce terme se dit du tems qu'on laisse dans l'eau bouillante les cocons des vers à soie, afin que la soie s'en détache & qu'elle se dévide plus aisément. On appelle *decrues* les soies qu'on a tirées de cette manière, & *crues*, celles qu'on a tirées sans avoir recours à l'eau chaude.

On donne aussi le decrusement aux soies, en les faisant cuire avec du bon savon: on les lave & on les dégorge dans de l'eau de rivière, & on les laisse ensuite tremper dans un bain d'alun froid: elles acquièrent par-là un beau lustre. Il est défendu expressément de donner la teinture aux soies, qu'on ne les ait decrues.

DEDIT, espece d'amende stipulée dans un marché contre celui qui renonce à son engagement: c'est pour l'ordinaire une somme d'argent convenue qui est payée par celui qui refuse de tenir le marché.

DEDITE: l'on nomme *dédite*, dans quelques endroits, la liberté de se dédire après un certain tems, c'est-à-dire, de résilier une convention, un bail à loyer; par exemple,

Par le droit romain, tout locataire ou propriétaire pouvoit résilier son bail, à la fin de la première année, sans aucune convention.

Parmi nous, on ne le peut sans une réserve expresse; & ces réserves sont inutiles, si l'on n'avertit l'autre à tems.

Le tems auquel on doit avertir, varie. A Paris, il est plus ou moins long, suivant l'étendue des appartemens. Pour un loyer au-dessous de trois cents livres, il faut avertir six semaines avant le terme, s'il est au-dessus de trois cents livres, trois mois; s'il s'agit d'une boutique sur rue, d'une maison entiere, ou de l'appartement d'un maître de pension, il faut six mois.

A Lyon, & dans la plupart des villes, c'est un demi-terme avant la sortie.

L'avertissement doit se faire par le ministère d'un huissier, à moins que la partie n'accepte un congé par écrit, & ne le signe. Les juges n'en reçoivent point la preuve par témoins. Quand il n'y a point d'écrit, ils s'en rapportent à l'affirmation de celui qui nie.

Lorsqu'il n'y a point de dédite réservée par le bail, il doit avoir lieu jusqu'au terme convenu. Divers événemens en abrègent la durée. Voyez *Argou, Droit François*, t. 2. p. 275.

DEDUCTION: ce terme qui signifie *soustraction*, est d'usage dans le commerce: la plupart des marchandises se vendent avec un ou deux pour cent de déduction. A Lyon les soies se vendent à cinq pour cent de déduction sur le poids.

DEFAUT; on nomme *défaut* un jugement rendu sur la demande, ou sur la plaidoirie de l'une des parties, sans que l'autre, ni ses défenseurs aient été entendus.

On distingue trois sortes de défauts en matière civile, sçavoir, le défaut faute de comparoir; le défaut faute de défendre, affirmer ou reprendre, & le défaut faute de plaider.

DEFAUTS & Dédommagemens. *Défauts*, dans le sens qu'on l'entend ici sont des vices qui se trouvent dans les choses vendues.

Un vendeur n'est pas tenu des défauts apparens, quand même il auroit maintenu la chose exempte de ces défauts. Je vends une maison que je garantis bonne & solide: il y a des corruptions visibles aux murs; je ne dois point de dédommagement à l'acheteur.

Qui vend un fonds franc & quitte de toute servitude, ne doit point de dédommagement pour une servitude, que l'acheteur n'a pu méconnoître.

Le vendeur est tenu, de plein droit, de dédommager de tous défauts non apparens, quoiqu'il les ignorât lui-même.

Lorsque le vendeur a agi de bonne foi, & n'a pas connu les défauts, il n'est tenu que de dédommager à proportion que la chose vaut moins.

Si le vendeur a connu ces défauts, il est tenu de payer non seulement ce que la chose vaut de moins, mais encore les dommages qu'a pu causer la mauvaise qualité de la chose vendue.

Le vendeur est tenu du dédommagement, non-seulement pour les défauts qu'il a connus, mais même pour ceux qu'il a dû connoître.

C'est sur ce principe que les marchands & ouvriers sont condamnés pour les défauts de leurs marchandises & ouvrages, suivant les statuts de chaque profession. La bonne foi n'excuse point leur ignorance. Le public est intéressé

» & aux dispositions des saints canons... En conséquence leur fait défenses d'y contrevenir, en faisant les fonctions de leur ministère, & notamment tous actes publics qui intéressent l'état & la fortune des sujets du Roi, au préjudice des décrets décernés... ou de jugement intervenus contre lesdits ecclésiastiques. Le même arrêt déclare dès-à-présent nuls & de nul effet tous lesdits actes, si aucuns étoient faits par lesdits ecclésiastiques, au préjudice des défenses portées par icelui.

Lorsque le décret est d'assigné pour être oui, si l'accusé ne compare pas à l'assignation pour subir interrogatoire, le juge doit le convertir en décret d'ajournement personnel; & le décret d'ajournement personnel doit être converti, au cas de non-comparution, en décret de prise de corps, après le délai réglé par le décret même, lequel doit être proportionné à la distance des lieux, & conforme à ce qui est réglé pour les ajournements en matière civile.

L'accusé, après avoir été décrété de prise de corps, emprisonné & élargi à la charge de se représenter, ne peut plus être décrété, s'il se représente à toutes assignations; mais s'il fait défaut à la confrontation, il doit l'être par la même raison que le décret d'ajournement auroit été converti en décret de prise de corps, si l'accusé n'eût pas comparu sur le premier décret.

DECRETIER, signifie donner un décret d'assigné pour être oui, ou un décret d'ajournement personnel, ou un décret de prise de corps.

DECRI, à l'égard des monnoies, est une défense faite par les édits, ordonnances & déclarations du roi de faire usage, dans le com-

merce, de certaines espèces de monnoie.

A l'égard des marchandises, c'est une défense faite par la même autorité de vendre ou porter certaines marchandises, ou étoffes, lesquelles sont sujettes à confiscation.

DECRUEMENT, terme de commerce & de teinturiers. C'est l'action de decruer le fil. Afin d'enlever au fil de chanvre l'odeur désagréable de la plante & qu'on appelle son cru, on le met dans une forte lessive de cendres; on le tord & on le retord ensuite exactement pour en exprimer le plus épais de cette lessive; puis on la lave dans de l'eau de rivière ou de fontaine.

DECRUSEMENT: ce terme se dit du tems qu'on laisse dans l'eau bouillante les cocons des vers à soie, afin que la soie s'en détache & qu'elle se dévide plus aisément. On appelle *decruées* les soies qu'on a tirées de cette manière, & *cruées*, celles qu'on a tirées sans avoir recours à l'eau chaude.

On donne aussi le decrusement aux soies, en les faisant cuire avec du bon fagon: on les lave & on les dégorge dans de l'eau de rivière, & on les laisse ensuite tremper dans un bain d'alun froid: elles acquièrent par-là un beau lustre. Il est défendu expressément de donner la teinture aux soies, qu'on ne les ait decruées.

DEDIT, espece d'amende stipulée dans un marché contre celui qui renonce à son engagement: c'est pour l'ordinaire une somme d'argent convenue qui est payée par celui qui refuse de tenir le marché.

DEDITE: l'on nomme *dédite*, dans quelques endroits, la liberté de se dédire après un certain tems, c'est-à-dire, de résilier une convention, un bail à loyer; par exemple,

Par le droit romain, tout locataire ou propriétaire pouvoit résilier son bail, à la fin de la première année, sans aucune convention.

Parmi nous, on ne le peut sans une réserve expresse; & ces réserves sont inutiles, si l'on n'avertit l'autre à tems.

Le tems auquel on doit avertir, varie. A Paris, il est plus ou moins long, suivant l'étendue des appartemens. Pour un loyer au-dessous de trois cents livres, il faut avertir six semaines avant le terme, s'il est au-dessus de trois cents livres, trois mois; s'il s'agit d'une boutique sur rue, d'une maison entiere, ou de l'appartement d'un maître de pension, il faut six mois.

A Lyon, & dans la plupart des villes, c'est un demi-terme avant la sortie.

L'avertissement doit se faire par le ministère d'un huissier, à moins que la partie n'accepte un congé par écrit, & ne le signe. Les juges n'en reçoivent point la preuve par témoins. Quand il n'y a point d'écrit, ils s'en rapportent à l'affirmation de celui qui nie.

Lorsqu'il n'y a point de dédite réservée par le bail, il doit avoir lieu jusqu'au terme convenu. Divers événemens en abrègent la durée. Voyez *Argou, Droit François*, t. 2. p. 275.

DEDUCTION: ce terme qui signifie *soustraction*, est d'usage dans le commerce: la plupart des marchandises se vendent avec un ou deux pour cent de déduction. A Lyon les soies se vendent à cinq pour cent de déduction sur le poids.

DEFAUT; on nomme *défaut* un jugement rendu sur la demande, ou sur la plaidoirie de l'une des parties, sans que l'autre, ni ses défenseurs aient été entendus.

On distingue trois sortes de défauts en matière civile, sçavoir, le défaut faute de comparoir; le défaut faute de défendre, affirmer ou reprendre, & le défaut faute de plaider.

DEFAUTS & Dédommagemens. *Défauts*, dans le sens qu'on l'entend ici sont des vices qui se trouvent dans les choses vendues.

Un vendeur n'est pas tenu des défauts apparens, quand même il auroit maintenu la chose exempte de ces défauts. Je vends une maison que je garantis bonne & solide: il y a des corruptions visibles aux murs; je ne dois point de dédommagement à l'acheteur.

Qui vend un fonds franc & quitte de toute servitude, ne doit point de dédommagement pour une servitude, que l'acheteur n'a pu méconnoître.

Le vendeur est tenu, de plein droit, de dédommager de tous défauts non apparens, quoiqu'il les ignorât lui-même.

Lorsque le vendeur a agi de bonne foi, & n'a pas connu les défauts, il n'est tenu que de dédommager à proportion que la chose vaut moins.

Si le vendeur a connu ces défauts, il est tenu de payer non seulement ce que la chose vaut de moins, mais encore les dommages qu'a pu causer la mauvaise qualité de la chose vendue.

Le vendeur est tenu du dédommagement, non-seulement pour les défauts qu'il a connus, mais même pour ceux qu'il a dû connoître.

C'est sur ce principe que les marchands & ouvriers sont condamnés pour les défauts de leurs marchandises & ouvrages, suivant les statuts de chaque profession. La bonne foi n'excuse point leur ignorance. Le public est intéressé

à les rendre habiles & vigilans, même à leurs dépens.

Lorsqu'on vend une chose telle qu'elle est, ou pourra être, ce qui s'appelle, parmi nous, *aux périls & risques*, & chez les Romains, vente *in aversione*; le vendeur n'est point tenu des mauvaises qualités de la chose, s'il ne lui en connoît point: car il est toujours tenu des mauvaises qualités qu'il a connues, & qu'il n'a pas déclarées.

Si la chose diminue de qualité, après qu'elle a été montrée, on doit avertir l'acheteur, avant que de la lui vendre, ou le dédommager.

Voici l'espece de la loi. Je montre un fonds garni d'arbre; avant que je conclue le marché, plusieurs sont arrachés ou brisés par le vent: si je n'en avertis point l'acheteur, je dois le dédommager de ce qu'ils auroient pu lui valoir, s'ils fussent restés sur le pied; & le bois des arbres arrachés m'appartient; décision très-judicieuse.

Il s'agit dans la loi dont nous venons de rapporter l'espece, d'un immeuble; mais elle peut servir pour marquer la bonne foi nécessaires dans les ventes de marchandises *sur montre*; les juges doivent l'y maintenir plus sévèrement qu'aillieurs, parce qu'elles sont sujettes à plus de fraudes.

Dans la vente on est tenu de déclarer les mauvaises qualités & vices de ce qu'on vend.

Ce mot, *mauvaises qualités*, exige une explication, 1<sup>o</sup>. Le vendeur est obligé d'accuser les qualités nuisibles de la chose;

2<sup>o</sup>. Celles qui altèrent radicalement la substance; quant à celles qui ne donnent que de la médiocrité, & qui ne font que diminuer sa valeur, il n'est pas tenu de les déclarer.

Je passe des baux simulés, ou je fais d'autres manœuvres fraudulen-

tes, pour faire paroître plus de valeur à mon immeuble; je dois rendre à l'acheteur ce qu'il a payé de plus, en conséquence de mon dol.

Quant aux défauts & dépendances de la chose, tantôt ils n'occasionnent que des dédommagemens, tantôt ils entraînent la nullité de la vente.

La règle générale est, si la plus grande partie, ou la principale qualité de la chose vendue manque, la vente est nulle, *résolvi-tur*; s'il n'en manque qu'une partie, ou si la chose n'est que de moindre qualité, la vente subsiste.

Quant aux ventes d'immeubles, si le vendeur cache les charges auxquelles ils sont sujets, quand elles sont trop onéreuses, telle qu'une *servitude* qui empêche de bâtir ou d'élever un bâtiment, une rente qui emporteroit une partie considérable des revenus; l'acquéreur peut faire casser la vente, s'il ne les a pas connues: tel est l'usage du parlement de Paris, fondé sur les principes.

Lorsqu'il s'agit de plusieurs choses qui forment un assortiment, & qui tirent leur valeur de leur union, la défekstion totale d'une de ces choses rend la vente nulle, à moins qu'on ne la remplace.

Quant aux chevaux, on peut forcer le vendeur à les reprendre pendant neuf jours après la vente, pour ces trois défauts de morve, pousse, ou courbature. Cette règle est fondée sur le texte de diverses coutumes. Elle est assez généralement suivie dans tous les pays coutumiers, & dans ceux du droit écrit du ressort du parlement de Paris.

Si un bœuf vendu, pour la boucherie, meurt de maladie dans les huit jours de la vente, le vendeur

est obligé de rendre le prix; mais le boucher lui rend le cuir, si la maladie n'a point altéré sa qualité. Arrêt de règlement sur les ventes des bestiaux dans les marchés publics. Paris, 7 Septembre 1765. Brodeau sur l'article 126 de la coutume de Paris.

Le droit qu'on a de faire reprendre la marchandise au vendeur, est ce qu'on nomme en terme de palais, *action redhibitoire*.

L'on ne l'a que pendant quelques jours après la vente pour les animaux: ce tems varie même pour chaque espece d'animal, & suivant chaque province. Pour les pourceaux, voyez *Coutumes d'Orléans*, articles 426 & 427.

Pour les autres marchandises, le tems n'est point borné; il suffit que le défaut essentiel ait été antérieur à la vente.

Lorsque le vendeur est forcé de reprendre ce qu'il a vendu, il doit rendre à l'autre l'argent qu'il a reçu, & les frais que la chose a occasionnés pour sa conservation; l'acheteur lui rend tout le profit qu'il a pu tirer de la chose.

DEFENDS: le mot *défends* vient de *défendre*: il signifie au barreau, le tems ou la saison pendant laquelle il est défendu d'entrer ou de passer dans les héritages d'autrui, d'y mener des bestiaux paître sans permission de ceux qui peuvent la donner. C'est en ce sens que quelques coutumes disent que les héritages sont *défensables*.

Les prés sont toujours en défends pour les porcs & les chevres qui sont des bêtes mal-faisantes.

Les bois sont toujours en défends, excepté pour ceux qui ont droit d'y faire pâturer.

DEFENSES. Ce mot a plusieurs significations; il est quelquefois synonyme à prohibition; & en un

autre sens, c'est le nom qu'on donne à une pièce d'écriture dressée par un procureur, dans laquelle on emploie les raisons & les moyens de fait & de droit qu'on a à proposer pour le défendeur contre la demande qui lui est faite.

Si le défendeur propose des exceptions dilatoires, avant de défendre, on doit faire statuer sur les exceptions, ou y satisfaire avant d'exiger qu'il propose sa défense; on ne pourroit sans cela régulièrement obtenir de jugement, faute de défendre.

La différence qu'il y a entre les exceptions & les défenses, c'est que les exceptions ont la forme pour objet, & que les défenses se proposent sur le fond.

Les défenses au fond couvrent les moyens de nullité des exploits de demande.

DEFENSES, ou *Arrêt de défenses*. On nomme ainsi les arrêts que les cliens obtiennent pour suspendre l'exécution provisoire des jugemens qu'ils croient leur porter préjudice.

Ces sortes d'arrêts ne peuvent s'obtenir que dans les cours où ressortissent les appels des sentences dont on veut suspendre l'exécution: ainsi, par exemple, des arrêts de défenses contre des sentences des élections, greniers à sel, & traites foraines s'obtiennent à la cour des aides, de même que quand il s'agit de sentences des juridictions ressortissantes au parlement, c'est à ce tribunal qu'il faut demander des défenses.

Pour obtenir un arrêt de défenses, il faut nécessairement qu'il y ait appel du jugement dont une partie demande que l'exécution provisoire soit suspendue; & cet appel peut s'interjeter par la requête même, par laquelle les défenses sont demandées.

Il faut encore que le jugement dont on se plaint soit joint à la requête par laquelle les défenses sont demandées; les réglemens l'exigent. Il y a à ce sujet une déclaration de l'année 1680. & un arrêt rendu le 17. Janvier 1725, qui défend aux procureurs d'obtenir aucun arrêt de défenses sur des extraits, ou copies de sentences non expédiées ni signifiées.

Quand il est dit, par les sentences & jugemens, qu'ils seront exécutés par provision, nonobstant & sans préjudice de l'appel; l'exécution ne peut en être suspendue, que par arrêt de défenses. Voyez à ce sujet les articles 12, 13, 14, 15 & suivant de l'ordonnance de 1667.

Par une déclaration du 16 Mars 1720, il est défendu aux cours des aides de donner des arrêts de défenses contre les sentences portant condamnation en l'amende & confiscation; s'il ne leur apparait de la confiscation faite des condamnations.

L'article 27 de l'édit du mois d'Avril 1715, enregistré le 30, défend aux cours des aides d'accorder aucune défense, main-levée ou surseance à l'exécution des rolles des tailles & autres impositions, pour quelque cause; & sous quelque prétexte que ce soit, à peine de nullité & cassation des arrêts qui pourroient intervenir.

Suivant la déclaration en forme d'édit du mois de Décembre 1780, enregistrée le 10. Juillet 1681, les cours ne peuvent donner d'arrêts de défenses d'exécuter les décrets d'ajournement personnel, & renvoyer l'accusé en état d'assigné pour être oui, qu'après avoir vu les charges & informations. Voyez, à ce sujet, l'ordonnance criminelle de 1670, tit. 25.

**DEFENSES générales**, sont les

lettres ou les jugemens qu'obtiennent des débiteurs contre leurs créanciers, pendant un tems, pour faire homologuer un contrat, ou pour faire entériner le répit demandé. Voyez, à ce sujet, l'ordonnance du commerce de 1673, titre 9.

Il faut seulement observer ici, que ceux qui ont obtenu ces sortes de défenses, ne peuvent être élus consuls, ni administrateurs d'hôpitaux, ni parvenir à aucunes charges ou fonctions publiques, à moins qu'ils n'obtiennent des lettres de réhabilitation, & ne prouvent qu'ils ont depuis entièrement payé leurs créanciers.

**DEFERENT**. On appelle ainsi la marque qui est mise sur la monnoie par le directeur, pour distinguer les especes de sa fabrication.

Il y a trois especes de déferens; celui de la monnoie qui est une lettre placée au bas de l'écusson, celui du directeur, qui se met au bas de l'effigie; & celui du graveur, qui se voit devant le millésime.

En France, le déferent des monnoies ne change point: il n'en est pas de même des deux autres, chaque graveur & directeur ayant le sien.

Voici les déferens des hôtels des monnoies de France.

- |    |              |
|----|--------------|
| A. | Paris.       |
| B. | Rouen.       |
| C. | Caën.        |
| D. | Lyon.        |
| E. | Tours.       |
| F. | Angers.      |
| G. | Poitiers.    |
| H. | La Rochelle. |
| I. | Limoges.     |
| K. | Bourdeaux.   |
| L. | Bayonne.     |
| M. | Toulouse.    |
| N. | Montpellier. |
| O. | Riom.        |
| P. | Dijon.       |

- |     |             |
|-----|-------------|
| Q.  | Perpignan.  |
| R.  | Orléans.    |
| S.  | Reims.      |
| T.  | Nantes.     |
| V.  | Troyes.     |
| X.  | Amiens.     |
| Y.  | Bourges.    |
| Z.  | Grenoble.   |
| &   | Aix.        |
| 9.  | Rennes.     |
| AA. | Mets.       |
| BB. | Strasbourg. |
| CC. | Besançon.   |
| W.  | Lille.      |

Une vache. Pau.

**DEGORGER**, terme de manufacture de laine, c'est fouler à l'eau claire les étoffes de laine, pour en faire fortir la terre, le savon, l'urine & les autres ordures qui lui restent du graissage.

Pour dégorger la soie, on la bat dans l'eau claire; ce qui en fait fortir le savon & l'alun quelle contient.

**DEGORGER les cuirs**, terme de tannerie; c'est le jeter dans l'eau courante, pour en détacher le sang & les autres impuretés, pour les disposer à être tannés.

**DEGORGER**, espece de poinçon d'environ huit pouces de long, dont on se sert sur mer pour crever ou percer la gargouffe.

On donne encore ce nom à un instrument avec lequel on dégorge la lumière du canon.

**DEGRADATION**, ou **DETERIORATION**, signifie le dommage, ou l'altération que l'on fait ou dans les bois, & dans les autres biens de la campagne, faute de les cultiver, ou dans les bâtimens, faute de réparations, ou autrement.

Il y a de trois sortes de dégradations; les naturelles, qui arrivent par le seul laps de tems qui ruine toutes choses; par exemple, les bâtimens qui tombent de vé-

tusté, les fortuites qui arrivent par une force majeure, comme quand des gens de guerre abattent une maison, y mettent le feu, coupent les arbres fruitiers, ou ceux d'une futaie; & les volontaires, qui arrivent par le fait, ou même par la négligence du possesseur; par son fait, quand il coupe les arbres, qu'il abat les murs, &c. par sa négligence, quand il laisse tomber les maisons, faute d'y faire les réparations nécessaires.

Le possesseur de mauvaise foi est responsable de toutes les dégradations & détériorations qui arrivent par son fait & par sa négligence, mais il n'est pas tenu de celles qui arrivent naturellement ou par cas fortuit, à moins que le cas fortuit ne soit accompagné ou précédé de la faute du possesseur; par exemple, si la violence des eaux a emporté la maison, faute d'avoir entretenu les digues, & les chaussées en bon état, le cas fortuit est alors précédé de la négligence du possesseur, qui par conséquent en est responsable.

Le possesseur de bonne foi n'est point ainsi tenu des dégradations occasionnées par son fait ou sa négligence, parce que s'étant justement cru propriétaire & légitime possesseur de la chose, il lui a été permis de la négliger, & d'en faire tout ce que bon lui a semblé. Il en est autrement, si le possesseur de bonne foi a été assigné en revendication par le véritable propriétaire de cette chose; en ce cas, depuis la contestation en cause, le possesseur assigné est tenu des dégradations occasionnées par son fait & par sa négligence, parce que dès-lors il a commencé à connoître que la chose ne lui appartenait pas.

**DEGRADATION**: ce mot

signifie encore la destitution ignominieuse d'un ordre, d'une qualité, ou d'une dignité, dans le cas d'une condamnation.

**DEGRAISSER** une étoffe de laine; c'est la fouler avec la terre & l'urine, pour en séparer la graisse ou l'huile.

Avant que d'employer les laines on a soin aussi de les dégraisser; ce qui se fait, en les mettant dans un bain chaud, composé avec trois parties d'eau claire, & d'une partie d'urine.

**DEGRAS**: huile de poisson avec laquelle on a passé des peaux en chamois, & dans laquelle elles ont bouilli: elle est employée particulièrement par les corroyeurs pour les cuirs blancs.

**DEGROSSAGE**, terme de tireur d'or; c'est l'art de réduire à une certaine grosseur les lingots dont on veut faire du fil d'or ou d'argent.

**DEGROSSIR l'or & l'argent**, c'est faire passer par les trous d'une moyenne filiere, nommée *ras*, les lingots pour les rendre déliés.

Dans plusieurs arts mécaniques où ce terme est d'usage, il se dit des premières façons que l'on donne à un ouvrage pour le préparer à recevoir d'autres façons.

**DEGUERPISSEMENT**, que quelques coutumes appellent *exposition*, est une faculté accordée par la coutume au possesseur d'un héritage chargé de rentes foncières, ou autres charges réelles, de pouvoir rendre l'héritage à celui à qui les charges sont dues, afin d'en éviter le payement à l'avenir.

Cette faculté est fondée sur ce qu'il n'est pas juste que celui qui n'est tenu qu'à cause d'un héritage, soit forcé à le garder malgré qu'il en ait, quoiqu'il lui soit onéreux.

Ce qu'il y a de singulier dans

le déguerpissement, c'est que celui-là même qui a pris un héritage à la charge d'une rente, est reçu au déguerpissement; en payant les arrérages du passé & le terme suivant, & en laissant l'héritage au même état & valeur qu'il étoit au tems qu'il l'a pris à rehte, quoiqu'il ait hypothéqué tous ses biens à la continuation de la rente, parce que cette promesse de payer la rente, ne s'entend que tant & si longuement qu'il sera propriétaire de l'héritage.

Celui qui a pris l'héritage à la charge d'une rente & qui a promis fournir & faire valoir la rente, & a pour ce obligé tous ses biens, ne peut plus déguerpir, parce qu'il s'est obligé personnellement à faire ensorte que la rente soit payable à toujours, indépendamment de l'héritage qui en est chargé; c'est ce que signifient ces mots *fournir & faire valoir*.

Le premier qui a promis mettre quelque amendement, c'est-à-dire, faire quelque amélioration à l'héritage chargé de la rente, & qui n'y a pas satisfait, ne peut pas déguerpir, parce qu'il est toujours réputé être en mauvaise foi, jusqu'à ce qu'il ait exécuté toutes les clauses & conditions portées par le bail à rente.

Celui qui a acquis l'héritage du preneur de la rente, peut déguerpir, quand même il auroit acquis à la charge de la rente, & que son auteur seroit tenu personnellement de la continuer, à moins qu'il n'ait promis expressément de mettre quelque amendement, fournir & faire valoir, ou d'acquitter & garantir son vendeur.

Le tiers acquéreur de l'héritage qui a ignoré la rente dont il étoit chargé, peut déguerpir avant contestation en cause sans payer aucuns arrérages, pas même ceux de soin

remis, & sans rendre les fruits qu'il a perçus; mais après la contestation en cause, il ne peut plus déguerpir qu'en payant les arrérages de son tems, jusqu'à concurrence des fruits par lui perçus, si mieux il n'aime rendre ces mêmes fruits.

Dans les coutumes qui n'ont point de disposition semblable à celle de Paris, le tiers détenteur qui déguerpit ne doit les arrérages que depuis la contestation; mais s'il a passé titre nouvel, il ne peut plus déguerpir, sans payer tous les arrérages qui sont dus tant de son tems, que du tems de ses auteurs.

Le tiers acquéreur de l'héritage qui n'a point acquis à la charge de la rente, n'est pas obligé comme le preneur originaire, à laisser l'héritage au même état qu'il étoit lors du bail à rente, parce qu'il n'a rien fait contre la bonne foi, en laissant déperir un héritage qu'il croyoit lui appartenir sans aucune charge, à moins qu'il n'ait empiéré l'héritage depuis la poursuite qui est faite contre lui.

Il faut que le déguerpissement soit fait en jugement, si ce n'est que toutes les parties soient d'accord de le faire par un acte moins solennel.

Après que l'héritage chargé d'une rente foncière, a été déguerpi, le propriétaire de la rente peut, si bon lui semble, s'en mettre en possession de plein droit: il peut aussi faire créer un curateur à l'héritage déguerpi, & le faire vendre par décret, ce qui n'arrive presque jamais; car, comme le propriétaire de la rente est toujours le premier créancier, il n'a rien à craindre en reprenant l'héritage; & il évite les frais d'un décret qui coûte quelquefois plus que l'héritage ne vaut. S'il se trouve des créanciers qui prétendent que l'hé-

ritage est suffisant pour payer & la rente & leurs créances, ils ont la faculté de le faire vendre; mais aussi pour ne pas exposer le propriétaire de la rente au caprice d'un créancier qui voudroit tout consumer en frais, on a coutume d'ordonner que le propriétaire de la rente rentrera dans l'héritage déguerpi, si mieux n'aiment les autres créanciers se foudmettre de porter l'héritage à si haut prix, que le propriétaire soit payé de sa rente.

Le tiers acquéreur qui est poursuivi pour une rente foncière, & qui n'a point acquis à la charge de la rente, fait ordinairement assigner son vendeur en garantie dès le commencement du procès, & avant que de déguerpir, afin que le garant n'ait pas à se plaindre, & que le recours ne souffre aucune difficulté.

**DELAÏ**, est un tems accordé ou par la loi, ou par la coutume, pour la procédure, ou pour les affaires.

Celui qui a un terme pour payer une dette, pour livrer des marchandises, ou pour satisfaire à d'autres engagements, ne peut être poursuivi qu'après le dernier moment du terme expiré.

Ainsi celui qui doit payer dans une année, dans un mois, ou dans une semaine, a pour délai totis les momens de l'année, du mois & de la semaine: le dernier jour en doit être expiré. Il n'en est pas ainsi, en matière de retrait lignager, pour le délai de la consignation ou de l'offre réelle du fort principal: conformément aux coutumes, ces délais se comptent de moment en moment.

Quoique l'acheteur d'une chose ne paye pas le prix fixé, la vente n'est cependant pas d'abord résolue, quand même cette résolution

zuroit été convenue: on regarde ordinairement cette peine comme purement comminatoire; & l'usage est d'accorder un nouveau délai à l'acheteur, pour payer, avant de prononcer définitivement la résolution de la vente.

Il n'est pas permis aux parties d'assigner leurs adversaires aux jours & heures qu'elles jugent à propos: l'ordonnance veut qu'on leur donne un certain délai pour comparoître & proposer leurs défenses. Ces délais sont plus ou moins longs, suivant la distance des lieux & les tribunaux où les demandes sont portées; & cela est réglé par l'ordonnance de 1667, tit. 3.

On ne peut pas non plus assujettir une veuve ou des héritiers à prendre qualité dans une succession, d'un moment à l'autre: l'ordonnance leur accorde à ce sujet, trois mois pour faire inventaire, & quarante jours pour délibérer. Voyez le titre 7 de l'ordonnance de 1667.

Quand les jugemens ou arrêts accordent des délais, sans indiquer le tems auquel ils commenceront à courir, ils ne courent que du jour de la signification du jugement, même dans les jugemens contradictoires: c'est un usage universellement suivi, & il a été consacré par un arrêt du 9 Février 1724.

L'usage veut qu'outre le délai dans lequel une lettre ou billet de change paroît payable, il en soit encore accordé un nouveau. A Paris, ce second délai est de dix jours: il est fixé par l'ordonnance de 1673, & par deux déclarations des 16 Mars 1700 & 28 Novembre 1713, mais ce nouveau délai de dix jours qu'on nomme de *grace*, n'est pas uniforme dans le royaume; il y a des villes où il est plus ou moins long; & une déclaration du

20 Février 1714, veut que l'usage des lieux serve de règle sur ces matières.

La même déclaration du 20 Février 1714 fixe le délai du paiement des billets valeur en marchandises, entre marchands, à un mois après l'échéance indiquée par le billet.

Dans les délais pour les assignations, & pour le paiement des lettres de change, les jours de dimanche & fêtes solemnelles se comptent.

Le jour pour comparoître à l'assignation, doit être marqué dans l'exploit, quand il s'agit d'un retrait; & il ne suffit pas dans ces matières d'assigner dans les délais de l'ordonnance. Il y a, à ce sujet, un arrêt de régleme't du 18 Juillet 1727, rendu sur les conclusions de M. l'avocat général Daguesseau.

**DELAISSEMENT par hypothèque.** La plupart des praticiens confondent le délaissement par hypothèque, avec le déguerpiement, quoiqu'il y ait des différences très-essentiellles de l'un à l'autre.

Quand le tiers détenteur est poursuivi hypothécairement par un créancier à la dette, duquel l'héritage est hypothéqué, il peut, pour éviter cette poursuite, abandonner l'héritage, ce qui s'appelle *délaissement par hypothèque*.

La première différence entre le délaissement par hypothèque, & le véritable déguerpiement, est que le débiteur ne peut pas se libérer pour le délaissement par hypothèque: il auroit beau abandonner les héritages hypothéqués, il demeurerait toujours obligés personnellement.

La seconde différence est que, dans le déguerpiement, le seigneur de la rente à qui le déguerpiement a été fait, peut de plein droit, se mettre en possession de la chose déguerpie; au lieu qu'au

délaissement par hypothèque, il faut nécessairement faire créer un curateur à la chose abandonnée, & la faire vendre par décret sur lui.

Le délaissement par hypothèque produit un effet très-singulier: il fait revivre les hypothèques des créanciers négligens qui avoient prescrite le tiers détenteur, parce que dès le moment qu'il quitte l'héritage, il n'y a plus personne qui puisse opposer la prescription aux créanciers qui n'avoient pas agi en déclarations d'hypothèque dans le tems porté par les coutumes: J'ai par exemple acquis un héritage d'un homme qui avoit plusieurs créanciers, trois de ces créanciers sont présens & majeurs: ils laissent écouler dix ans, sans me faire assigner en déclaration d'hypothèque, il est certain que j'ai prescrit contre eux, & qu'ils ne peuvent plus agir hypothécairement contre moi: les autres créanciers, au-contraire, étoient absens, & il falloit vingt ans de silence pour m'acquérir la prescription à leur égard; l'un ou plusieurs d'entr'eux agissent contre moi en déclaration d'hypothèque: J'aime mieux abandonner l'héritage, que de les payer; dès le moment que j'ai fait cet abandonnement dans les formes, & que l'héritage est vendu sur le curateur créé à la chose abandonnée, tous les créanciers qui avoient laissé prescrire, rentrent dans leurs droits: ils peuvent s'opposer au décret, & par ce moyen conserver leur hypothèque & être payés, même par préférence à ceux qui ont agi en déclaration d'hypothèque & qui m'ont obligé à quitter l'héritage, supposé qu'il soient antérieurs en hypothèque à eux.

Celui qui est poursuivi hypothécairement & qui est contraint

d'abandonner l'héritage, ne doit jamais payer aucuns arrérages des rentes simplement hypothéquées sur l'héritage, à moins qu'il n'ait passé un titre nouvel; mais il est obligé de rendre les fruits qu'il a perçus depuis la contestation en cause, parce que, depuis ce tems, il est possesseur de mauvaise foi.

Il n'est tenu que d'abandonner l'héritage en l'état où il se trouve; & quand il auroit démoli un bâtiment de conséquence, il ne seroit pas obligé de le rétablir, pourvu qu'il n'ait fait aucune dégradation depuis l'action intentée; la raison en est qu'étant propriétaire, il lui a été permis de faire de la chose ce qu'il a voulu.

Le délaissement par hypothèque doit être fait en justice, parce qu'il ne profite pas seulement à celui qui a intenté l'action, mais à tous ceux qui ont des hypothèques sur l'héritage abandonné.

Il est encore plus important de sommer son garant, en cas de délaissement, qu'en cas de déguerpiement, parce que le garant, pour éviter les dommages & intérêts, peut payer ses dettes, & faire cesser le trouble qui est fait à l'acquéreur.

Celui qui est contraint d'abandonner un héritage hypothéqué, est préféré à tous les autres créanciers sur le prix de l'héritage, pour les réparations utiles & nécessaires qu'il y a faites.

**DELAISSEMENT**, en fait de commerce maritime, est un acte par lequel un marchand qui a fait assurer des marchandises sur un vaisseau, déclare la perte de ce vaisseau aux assureurs, & leur laisse & abandonne les marchandises & effets pour lesquels l'assurance a été faite, avec sommation de payer la somme assurée.

Voici comme l'ordonnance de la marine du mois d'Août 1681 a

réglé les formalités à observer en cas du délaissement.

Dès que l'assuré aura eu avis de la perte du vaisseau ou des marchandises qu'il avoit assurées, il sera tenu de le faire incontinent signifier aux assureurs, avec protestation de faire en même tems ledit délaissement en tems & lieu; permis cependant à lui, sans protestation, de faire en même tems ledit délaissement, avec sommations auxdits assureurs de payer les sommes assurées dans le tems porté par la police, ou trois mois après, s'il n'y a point de tems prescrit.

En cas de naufrage ou échouement, il est permis à l'assuré de songer au recouvrement des effets naufragés, sans préjudice du délaissement qu'il pourra faire en tems & lieu, & du remboursement de ses frais dont il fera cru sur son affirmation, jusqu'à concurrence de la valeur des effets recouverts.

Le délaissement ne pourra être fait qu'en cas de prise, naufrage, bris, échouement, arrêt du prince, ou perte entière des effets, tous autres dommages ne pouvant être réputés qu'avaries; ledit délaissement ne pourra être fait d'une partie, en retenant l'autre.

Les délaissemens & les demandes en exécution de la police seront faits aux assurances, dans six semaines, après la nouvelle des pertes arrivées aux côtes de la même province où l'assurance aura été faite; & pour celles qui arriveront en une autre province du royaume, dans trois mois; pour les côtes d'Angleterre, Flandre, Hollande, dans quatre mois; pour les autres parties de l'Europe & de la Barbarie, dans un an; pour les côtes de l'Amérique, de l'Asie & de l'Afrique, dans deux ans; & le

tems une fois passé, les assurés ne seront plus recevables en leur demande.

En cas d'arrêt du prince, le délaissement ne pourra être fait qu'après six mois, si les effets arrêtés sont en Europe ou en Barbarie; & après une année, si c'est un pays plus éloigné: si les marchandises arrêtées sont périssables, le délaissement pourra être fait après six semaines, si elles sont arrêtées en Europe, & trois mois pour les pays plus éloignés.

Si, avant le voyage commencé, le vaisseau se trouvoit arrêté en vertu des ordres du roi dans un des ports du royaume, on ne pourroit faire le délaissement.

Quand on ne reçoit aucune nouvelle d'un navire assuré, un an après son départ pour les voyages ordinaires, & deux ans pour les voyages de long cours, le propriétaire peut le regarder comme perdu; & faire en conséquence le délaissement à ses assureurs, & leur demander paiement, sans qu'il soit besoin d'aucunes attestations de la perte, & après le délaissement signifié, les effets assurés appartiendront à l'assureur qui ne pourra sous prétexte du retour du vaisseau, se dispenser de payer les sommes assurées.

Tel est ce que l'ordonnance citée contient de plus important & de plus utile à sçavoir pour les commerçans.

**DELAL**: les Persans donnent ce nom à ceux qui vendent ou qui achètent pour eux; ce sont des espèces de courtiers.

**DELEGATION**: elle se fait lorsque le débiteur donne à son créancier un autre débiteur qui se charge de payer la dette.

La délégation ne peut se faire sans le consentement de trois personnes, sçavoir, du débiteur qui

délègue un autre débiteur en sa place; du débiteur qui est délégué, & qui s'oblige envers le créancier; & du créancier qui accepte la nouvelle obligation: & c'est en quoi la délégation est différente de la cession ou transport, où le consentement du débiteur sur lequel le transport est fait, n'est point nécessaire.

Quand la délégation est acceptée purement & simplement par le créancier, le débiteur qui l'a faite, est déchargé de plein droit; de sorte que quand le débiteur qui a été délégué seroit insolvable, le créancier qui l'a accepté, n'a plus de recours contre son premier débiteur. Aussi voit-on rarement parmi nous des délégations pures & simples; un créancier habile se réserve presque toujours son recours contre le premier débiteur, en cas qu'il ne puisse pas être payé par le second.

Il y a une autre sorte de délégation imparfaite, qui se fait par le débiteur, en l'absence du créancier; telle est, par exemple, celle qui se fait dans un contrat de vente, par lequel le vendeur stipule que le prix, ou seulement une portion sera payée à son créancier: celui-ci, quoiqu'absent, peut profiter d'une pareille stipulation; & alors cette délégation vaut opposition au décret volontaire de l'immeuble vendu: cela a été ainsi jugé par arrêt du premier Août 1686, qu'on trouve au Journal des audiences, tome 5. liv. 2. ch. 5.

**DELI**: (Bois de) on nomme ainsi les bois qu'on a maltraités & coupés dans les forêts contre les ordonnances.

**DELIBATION**, est la distraction qu'on fait d'une chose particulière sur la masse des biens d'une succession, ou d'une communauté.

Par exemple, le legs est appelé

*delibatio hæreditatis*, parce que le legs se prend par distraction sur la masse des biens de la succession. Le préciput se prend aussi par délibation ou distraction, sur la masse des biens de la communauté, avant qu'elle soit partagée.

**DELIBERATION**, est l'examen de quelque chose, pour en connoître les avantages & les inconvéniens.

Ce terme se dit aussi de l'arrêté d'une compagnie assemblée, sur la chose mise en délibération.

Ce qui est délibéré par la plus grande partie, a la même force, que si tout le corps avoit consenti, c'est à cause qu'il est rare que tous les membres d'une communauté, d'un collège, ou d'une université, soient de même avis, & qu'on ne pourroit presque jamais terminer aucune affaire. Le sens de la règle est néanmoins, que tous ceux qui font du corps de la communauté, du collège ou de l'université, soient appelés: car, s'il en étoit autrement, la délibération ne seroit pas admise. Mais si, du nombre de ceux qui ont été appelés, il y en a qui ne se trouvent point à l'assemblée, on a égard alors à ce qui a été résolu par la plus grande partie de ceux qui étoient présens.

L'article 5. de l'ordonnance de 1673, au titre des faillites, porte que » les résolutions prises dans l'assemblée des créanciers, à la pluralité des voix, pour le recouvrement des effets ou l'acquiescement des dettes, seront exécutées par provision, & nonobstant toutes oppositions ou appellations.

L'article 6. du même titre porte également que » les voix des créanciers prévaudront, non par le nombre des personnes, mais en égard à ce qui leur sera dû, s'il

» monte aux trois quarts du total  
» des dettes. » Les articles 7 & 8  
sont en conformité. On peut y  
avoir recours.

**DELIBERÉ**, est un jugement  
rendu sur le vu des pièces, après  
la plaidoirie des avocats ou pro-  
cureurs, sans autre instruction que  
celle qui étoit faite, lorsque la  
cause a été portée à l'audience.

Les jugemens sur délibéré doi-  
vent se prononcer à l'audience,  
sans épices ni vacations.

**DELIBERER**. On entend par ce  
mot, mettre quelque chose en dé-  
libération dans une assemblée, afin  
qu'après avoir examiné le pour &  
le contre, on puisse la décider.  
Voyez *Délibération*.

Tems pour délibérer, est celui  
que la loi accorde à quelqu'un  
pour se déterminer à accepter la  
qualité d'héritier, ou à y renon-  
cer. On a trois mois pour faire  
l'inventaire de la succession, &  
quarante jours pour délibérer. Or-  
donnance de 1667, titre 7.

**DELIT**: c'est un fait défendu,  
qui contient une offense publique  
ou privée, par le dol de celui qui  
le commet.

Ce mot est souvent synonyme  
avec le mot *crime*; il a cependant  
quelque chose de moins odieux.

Il souffre plusieurs divisions. Il  
y a des délits publics, & des dé-  
lits privés. Il y en a de capitaux,  
& non capitaux, des privilégiés,  
& des communs.

Le délit public est celui qui est  
commis directement contre le pu-  
blic, comme l'homicide.

Le délit privé est celui qui cause  
du dommage ou de la perte à quel-  
qu'un, comme le vol.

Les capitaux sont ceux qui sont  
punis de mort naturelle, ou civile;  
les non-capitaux sont ceux qui  
sont suivis de peines infamantes,  
mais non pas capitales.

Le délit commun est celui dont  
connoit le juge d'église, parce  
qu'il a été commis par un ecclé-  
siastique, & pour lequel il n'échet  
pas une de ces peines que le juge  
ecclésiastique ne peut pas pronon-  
cer.

On entend par délit privilégié  
celui qui a aussi été commis par  
un ecclésiastique, mais dont la con-  
noissance a été réservée par nos  
ordonnances, au juge séculier, at-  
tendu que les censures canoniques  
que le juge de l'Eglise peut seule-  
ment prononcer, ne le puniroit  
pas suffisamment. Ces délits privi-  
légiés sont ceux qui se commettent  
contre le roi, ou contre le bien  
public, comme le crime de leze-ma-  
jesté divine & humaine, l'incen-  
die, la fausse monnoie, l'homi-  
cide, le vol sur les grands che-  
mins, le vol nocturne, le port  
d'armes défendues, la force & la  
violence publique, la contraven-  
tion aux défenses faites par un juge  
royal, & autres semblables.

Pour sçavoir la maniere d'in-  
struire les procès contre les ecclé-  
siastiques pour raison de ces délits,  
voyez le Commentaire de l'ordon-  
nance criminelle, par Jousse,  
page 498. Voyez le même auteur  
sur l'article premier de cette or-  
donnance pour vous instruire de la  
compétence des juges en matière  
criminelle.

De même qu'il y a des affaires qui  
ne sont pas, à proprement parler,  
des contrats, mais qui approchent  
des contrats, & qui sont appelés  
des *quasi-contrats*; de même il y a  
de certains faits, qui, quoiqu'ils  
ne soient pas, à proprement parler,  
des véritables délits, en approchent  
néanmoins, & sont appelés des  
*quasi-délits*.

Le quasi-délit est un fait sem-  
blable au délit, qui nuit à quel-  
qu'un, non pas par le dol de celui  
qui

qui le commet, mais par sa faute.  
Justinien, dans le titre 5 du qua-  
trième livre de ses Institutes, en  
rapporte quatre exemples; sçavoir  
le mal-jugé par impéritie; la dé-  
jection ou effusion de choses qui  
ont porté préjudice à quelqu'un,  
la position, ou suspension sur un  
lieu passager de choses qui peu-  
vent tomber, & causer quelque  
tort aux passans, & le dommage  
& le vol fait dans un navire, dans  
un cabaret, ou dans une hôtellerie  
par les domestiques préposés pour  
y servir.

Je ne pense pas que, parmi nous,  
un juge puisse être pris à partie,  
à cause de son impéritie; il faudroit  
qu'il y eût, de la part de ce juge, dol  
ou concussion, parce que si le pre-  
mier juge est ignorant, il y a la voie  
de l'appel. Et outre la prise à partie  
un juge peut être poursuivi crimi-  
nellement, & condamné à une peine  
extraordinaire, quand sa préva-  
rication est considérable.

Nous avons dit que la déjection  
ou l'effusion des choses qui ont  
porté préjudice à quelqu'un, est  
un quasi-délit. Il est certain que  
lorsque ceux qui demeurent dans  
une maison, jettent ou répandent  
quelque chose, à heure qui n'est  
pas indue, par une fenêtre dans  
la rue, le propriétaire, ou le prin-  
cipal locataire de la maison, peut  
être poursuivi pour la réparation du  
dommage qui en est arrivé, & con-  
damné en une amende arbitraire.

Il n'importe pas par qui le do-  
mage a été causé, soit par le pro-  
priétaire, ou le locataire prin-  
cipal, ou quelqu'un de sa famille,  
ou même par quelque sous-locata-  
ire, ou quelqu'un de ses domes-  
tiques; car en ce cas, le proprié-  
taire, ou le principal locataire en  
est tenu, sauf son recours sur celui  
qui a causé le dommage; ce qui

Tome II.

a été ainsi établi par les ordonnan-  
ces & les réglemens de police.  
Néanmoins celui qui a souffert  
le dommage, peut diriger directe-  
ment ses poursuites contre le sous-  
locataire, qui occupe l'apparte-  
ment, d'où l'eau, ou autre chose,  
a été jettée, & dont il a reçu du  
dommage.

Si celui qui est assigné pour rai-  
son d'un tel fait, soutient que ce  
n'est pas de sa maison ou de son  
appartement, que la chose a été  
jettée, le juge doit admettre les  
parties à faire enquêtes respectives  
des faits qu'elles avancent.

Lorsqu'il arrive, par malheur,  
que ce qui est tombé a causé mort  
d'homme, la veuve & les enfans  
doivent poursuivre celui qui en a  
été la cause, lequel doit être puni  
selon la qualité du fait, & en  
outre tenu de l'intérêt civil envers  
la veuve & les enfans, quand  
même ils ne se porteroient pas ses  
héritiers.

A l'égard du quasi-délit résultant  
de la chute de chose suspendue au-  
dessus d'un endroit passager, la  
peine n'en est pas déterminée; elle  
seroit arbitraire, & proportionnée  
aux circonstances du fait. C'est aux  
magistrats chargés de la police à  
veiller à ce qu'il n'arrive aucun ac-  
cident à cet égard, en empêchant  
la suspension de ces sortes de cho-  
ses, qui, par leur chute, pourroient  
nuire aux passans. Ils doivent  
même prononcer des amendes con-  
tre ceux qui interviennent con-  
tre les réglemens de police rendus à  
ce sujet.

C'est une jurisprudence univer-  
sellement reçue par tout le royau-  
me, que les maîtres des navires,  
cabarets, ou hôtelleries, sont res-  
ponsables de ceux du ministère de  
qui ils se servent.

Il en est ainsi de tous les mai-

tres : ils sont toujours civilement tenus des délits faits par leurs domestiques, dans les fonctions où ils les emploient : ainsi le maître d'un charretier qui, conduisant une voiture, cause de dommage à quelqu'un, en est tenu ; la jurisprudence est certaine à cet égard.

Hors les cas où le domestique travaille avec son maître, ce dernier n'est tenu de rien.

**DELIT**, en terme des eaux & forêts. On appelle arbres de délit, ceux qui ont été coupés clandestinement, ou contre les ordonnances & réglemens. Ils sont sujets à confiscation ; & l'auteur de ce délit condamné à une amende.

**DELIVRANCE**, terme de monnoie, c'est la permission donnée par les officiers d'exposer dans le public les monnoies nouvellement fabriquées, après les avoir bien examinées.

**DELIVRE**, oiseau fort à délivre ; (en fauconnerie,) est celui, qui n'a point de corage, & qui est presque sans chair comme le héron. Oiseau délivre, celui qui a beaucoup de chair.

**DELONGER**, (autre terme de fauconnerie:) c'est ôter la longe d'un oiseau pour le faire voler.

**DELPHINIUM**, plante appelée pied d'aluette, ainsi nommée parce que le bouton de sa fleur, qui est prêt à s'épanouir ressemble en quelque manière à un dauphin, tel que les peintres ont coutume de le représenter.

**DEMANDEUR**, est un mot opposé à défendeur, & signifie celui qui en appelle un autre en justice, pour le faire condamner à satisfaire à sa demande.

Lorsque celui qui fait une demande n'a aucune preuve, c'est une règle générale que le juge s'en rapporte au serment du défendeur,

c'est-à-dire, de celui qui est pour suivi en justice.

Cette règle est juste: le demandeur n'ayant point pris de sûreté, & s'étant confié à la bonne foi du débiteur, il ne doit pas se plaindre que le juge ait la même confiance.

Cette règle souffre des exceptions.

Lorsqu'il y a un commencement suffisant de preuves, ou de fortes présomptions que la chose est due, le juge peut s'en rapporter au serment du demandeur : cette restriction est sage ; elle satisfait l'amour de l'équité, en dispensant les juges d'abandonner le paiement d'une dette légitime à la mauvaise foi d'un débiteur. Ce principe est établi par divers arrêts. On en trouve quelques-uns dans Brillou. Voyez Serment, n. 16.

C'est sur cette exception générale que sont fondées plusieurs particulières.

1°. On défère le serment au propriétaire contre ses locataires, lorsqu'il demande le paiement des loyers, parce qu'il est censé que ces payemens ne se font pas sans quittances. Il en est cru sur le nombre des termes échus, & sur la valeur des loyers, quand le locataire est encore dans l'appartement, ou qu'il en est sorti furtivement ;

2°. Au créancier saisi du gage, le gage lui fait un commencement de titre.

3°. Au teneur de pension, contre ses pensionnaires : c'est à eux à se faire donner des quittances, à mesure qu'ils payent. Il n'a cet avantage, que dans l'année. Et pourvu que le pensionnaire soit encore chez lui, il a le même privilège pour les frais de maladie, & autres fournitures nécessaires.

4°. On le défère aux voyageurs

qualifiés, contre les cabaretiers ; arrêt de 1582 ; Mornac sur la loi *in nautæ cauponarii*. Mais on le défère à Paris à ceux qui tiennent des chambres garnies, contre ceux qui y sont ou qui y ont encore des hardes & effets, quoique les personnes soient qualifiées. L'art. 175. de la coutume fonde cet usage, & il est justifié par les soins que la police prend de s'assurer de la fidélité des gens qui tiennent des chambres garnies.

5°. On le défère contre celui qui a pris, enlevé, gâté ou détruit une chose, sur la valeur de cette chose ; c'est ce qu'on nomme, *serment d'estimation*. Il a lieu, lorsque l'estimation n'en peut être faite par gens qui ont vu la chose.

Le juge doit fixer une somme au-delà de laquelle le demandeur n'est point cru : *Debet taxatione juramentum refrænarî : leg. arbitrio, ff. de dolo malo*.

Après l'affirmation, le juge peut condamner le défendeur à une moindre somme, s'il survient des preuves que la chose valoit moins. C'est un principe conforme à l'équité & à la loi.

Si le juge avoit déféré le serment sur des faits peu vraisemblables, il y auroit lieu d'appeler de son jugement. Voyez Danti, sur le chapitre 1 de la preuve par témoins.

**DEMANGEAISON**, par rapport aux chevaux ; elles peuvent se faire sentir à différentes parties du corps, comme à la tête, au col, aux cuisses, aux jambes, & même à la queue. Les vieux chevaux y sont plus sujets que les jeunes.

Quand ce mal attaque les chevaux, on les voit se gratter sans cesse : le poil de la partie grattée tombe, & elle se couvre d'une espece de farine blanche. Dans les violentes demangeaisons, l'animal se corche même, à force de gratter,

s'agite & s'échauffe : le mal augmente ; la toux survient & même la fièvre.

Parmi les différentes causes de cette maladie, on reconnoit celles-ci ; des travaux trop rudes, le trop d'embonpoint, & une nourriture trop échauffante. Pour la curation, voyez celle que nous avons prescrite à l'article *Dartres*.

**DEMARCHE**, ou **ESCRETEAU**, se dit des fentes que fait le tondeur de drap, en ne tondant pas d'assez près certains endroits d'une étoffe. Ce défaut vient de ce que l'ouvrier n'appuie pas assez sa main sur la force. Il est important que le marchand y fasse attention, car ce défaut peut empêcher la vente d'une étoffe.

**DEMELEL** la voie, en terme de chasse, est de trouver la voie du corf au milieu d'autres cerfs.

**DEMEMBREMENT de fief**. Démembrer un fief, c'est le diviser, & en former plusieurs, indépendans les uns des autres, & qui sont tenus chacun séparément envers le seigneur dominant. Voyez *Dépié*, & *Jeu de fief*.

Le démembrement & le jeu de fief diffèrent l'un de l'autre, en ce que le démembrement divise la foi, au lieu que le jeu de fief n'est que l'exercice de la faculté accordée aux vassaux de disposer d'une partie de leurs fiefs, sans en former des fiefs séparés.

Le vassal peut vendre son fief en tout ou en partie ; mais il ne peut pas le démembrement, sans le consentement de son seigneur. Il y a un véritable démembrement de fief, quand le vassal vend des dépendances de son fief, sans retenir aucun droit seigneurial, ni aucune supériorité sur la chose aliénée : il ne peut aussi remettre à ses vassaux qui possèdent les arriere-fiefs, ni à ceux qui possèdent des censives dans sa

mouvance, le droit qu'il a sur eux, ni leur permettre de posséder en franc-aleu, ou les céder à d'autres seigneurs; ce seroit démembrer son fief, en retrancher des membres, & porter préjudice au seigneur dominant, qui ne seroit plus reconnu, & qui n'auroit plus d'homme qui lui pût faire la foi pour les choses ainsi démembrées.

Le vassal ne peut pas aussi diviser son fief en telle sorte, que d'un fief il en fasse plusieurs; car ce seroit encore un espece de démembrement: mais le fief peut être divisé en plusieurs parties, soit par des partages, ou autrement, pourvu que ces parties ne composent ensemble qu'un seul & même fief. Voilà les véritables especes de démembrement qui est défendu par toutes les coutumes.

Mais la plupart permettent au vassal de disposer des dépendances de son fief, sans le consentement du seigneur & sans lui payer aucun droit, pourvu que le vassal retienne la foi entiere & quelque droit seigneurial sur ce qu'il aliène: ainsi le vassal peut aliéner les terres qui dépendent de son fief, & les donner en arriere-fief, ou en censive, parce qu'alors il conserve la foi entiere à son seigneur, & ne fait aucun démembrement du fief qu'il reconnoit toujours tout entier, & dans toute son étendue; c'est ce que les coutumes appellent *se jouer de son fief*. Il y en a qui permettent au vassal de se jouer ainsi de tout le fief, pourvu qu'il retienne la foi; quelques unes (Estampes, art. 35,) ne permettent l'aliénation que d'une partie, comme de deux tiers; (celle de Paris, art. 51,) & d'autres permettent seulement au vassal de le donner à cens raisonnable; (Chalons, article 194,) & ne veulent pas qu'il

reçoive aucuns deniers, pour faire l'accensement à plus petit cens.

Il faut observer qu'il est très-dangereux de faire ces aliénations avec retention de foi, sans le consentement du seigneur; car s'il n'y a pas consenti, soit par un consentement exprès, en inséodant le droit qui a été retenu sur la chose aliénée, ou par un consentement tacite, en recevant l'aveu & dénombrement dans lequel le vassal a employé ce droit, il peut, en cas d'ouverture du fief servant, faire saisir non-seulement tout ce que le vassal a retenu, mais aussi tout ce qu'il a aliéné; & même le vassal venant à vendre son fief, le seigneur qui n'a pas consenti à l'aliénation, peut retirer, par retrait féodal, le fief entier, avec les dépendances qui ont été aliénées, en remboursant le prix de l'acquisition du fief, & les deniers reçus par le vassal, lors du bail à cens & rente, avec les bâtimens & améliorations, frais & loyaux-coûts.

DEMEUCE. Voyez *Furieus*, *Insensés*, & *Interdits*. Ce mot signifie l'état d'une personne dont la raison est affoiblie, & qui, par là est incapable d'une volonté réfléchie.

Ceux qui sont en démence ne perdent pas pour cela leur état. Ils conservent leurs dignités, leurs privilèges, la capacité de succéder, leurs droits sur leurs biens, & les effets même de la puissance paternelle, qui peuvent subsister avec cet état. Domat, liv. préliminaire, tit. 2.

Il ne seroit pas raisonnable de laisser, aux personnes qui sont en démence, l'administration de leurs biens & de leur personne. On leur donne ordinairement un curateur. Tous les privilèges accordés aux mineurs, appartiennent aussi à ceux qui sont en démence. Duplessis,

consult. 35: cependant voyez *Brezonier sur Henry*, tom. 2. liv. 4. qu. 21.

DEMENTI; c'est dire à quelqu'un qu'il a dit faux, qu'il en a menti.

Parmi nous une pareille insulte est des plus injurieuses; & celui qui en est coupable, n'en est que trop souvent puni cruellement par celui même à qui l'injure a été faite. Mais comme il est défendu de se faire justice à soi-même, les loix ont établi de peines pour cette offense, qui sont plus ou moins fortes, suivant la qualité des parties, & suivant les circonstances.

Le règlement de MM. les marchaux de France sur les satisfactions & réparations d'honneur; du mois d'Août 1633, condamne les gentilshommes ou officiers qui auront donné un démenti, à deux mois de prison, & à demander pardon à l'offensé.

Suivant l'édit du mois de Décembre 1704, la peine du démenti donné à un officier de robe, est quatre ans de prison, & demander pardon.

DEMEURE d'un fermier: elle doit consister dans une grande salle par bas, pour apprêter & donner à manger aux ouvriers & gens de la ferme, dans une chambre à côté pour les servantes; de l'autre, dans un fournil un peu spacieux pour cuire le pain commodément, faire la lessive, & autre grosses besognes, & pour ferrer les grosses provisions; au-dessus de ce logis, quelque logement pour un survenant, & quelques greniers & réservoirs pour les menus fourrages, grains & fruits, qui se recueillent dans la ferme.

DEMEURER en souffrance, terme de commerce. Il se dit d'un compte dont un article, ou une partie, n'est alloué & passé qu'à la

charge d'en justifier par quittances, décharges, ordres ou autrement.

DEMEURER en reste, demeurer en arriere; c'est ne pas payer absolument les sommes convenues dans une obligation, dans un mémoire, dans le débit d'un compte.

DEMEURER garant, c'est la même chose que se rendre caution.

DEMEURER du croire; c'est répondre de la solvabilité de ceux auxquels l'on vend des marchandises à crédit pour le compte d'autrui. Il faut que les commissionnaires conviennent avec les commettans, s'ils demeureront du croire ou non. Dans le premier cas, il doit être accordé aux commissionnaires, par les commettans, un droit de commission plus fort, parce qu'ils courent de grands risques, en faisant les deniers bons; il leur est encore donné trois mois, à compter du jour de l'échéance de chaque partie de marchandise qu'ils auront vendue à crédit, pour faire les remises aux commettans, ou avant qu'ils puissent faire aucunes traites sur eux.

Dans le second cas, c'est-à-dire s'ils ne demeurent pas du croire, les commissionnaires sont tenus de remettre aux commettans les deniers provenans de la vente de leurs marchandises, à mesure qu'ils les reçoivent, ou leur en donner avis, afin que les commettans puissent s'en prévaloir, ou en tirant sur eux des lettres de change, ou pour faire la remise en d'autres lieux, suivant les ordres qu'ils en reçoivent.

DEMEURER du croire, se dit aussi à l'égard des dispositions ou négociations que les commissionnaires ou correspondans des négocians & banquiers font pour leurs commettans, concernant la banque.

Lorsqu'il y a convention par écrit entre un commissionnaire ou un commettant, laquelle porte que le commissionnaire *demeurera du croire*, le commissionnaire doit être responsable envers le commettant, de l'événement des lettres de change qu'il lui remet, soit par son ordre ou autrement; mais s'il n'y a aucune convention à cet égard, quelques ordres qu'il ait pu mettre sur les lettres de change, il ne peut en recevoir aucun dommage ni prejudice; il n'est point redevable envers son commettant, mais seulement envers la tierce personne qui seroit porteur de la lettre.

**DEMEURER à demeurer** (en jardinage), se dit des plantes qu'on sème en pleine terre pour y rester jusqu'à ce qu'on les consomme. Telles sont le persil, le cerfeuil, l'oignon, les carottes, les panais, &c. Celles qu'on sème pour être transplantées sont les *chicorées blanches*, les *poireaux*, &c.

**DEMI-AUTOUR**, en fauconnerie, est l'espece qui est maigre, & peu prenant. La premiere espece & la plus noble, est l'autour femelle. Il y en a de cinq especes.

**DEMI-FUTAIE**, se dit des arbres dont l'âge est, depuis quarante ans, jusqu'à soixante: c'est ce que l'on appelle encore *bois de haut revenu*.

**DEMI-HOLLANDE**, toiles de lin, blanches & fines, que l'on fabrique en France, aux environs de Beauvais & de Compiègne: lorsqu'elles ont été blanchies, elles se vendent à la pièce qui est ordinairement de quinze aunes de long sur trois quarts de large.

**DEMI-LITRON**, forte de mesure, qui sert à mesurer des grains ou choses semblables.

**DEMI-LUNE d'eau**, espece d'amphithéâtre circulaire, orné de

pilastres, de niches, ou de renforcements rustiques, avec des fontaines en nappes, ou des statues hydrauliques.

**DEMI-QUEUE**, tonneau dont on se sert pour mettre du vin dans les territoires d'Orléans, d'Anjou, du Maine; il contient deux cens seize pintes.

**DEMI-SETIER**, nom de mesure de choses sèches, & choses liquides, mais bien différente pour ces sortes de choses.

**DEMISSION de biens**, est une disposition par laquelle un homme poussé par l'affection du sang, dans la vue d'imiter l'ordre naturel des successions, & de prévenir le cas de la mort, se dépouille de son vivant de l'universalité de ses biens, pour en saisir par anticipation ses héritiers présomptifs, & les rendre par ce moyen possesseurs actuels & propriétaires des biens d'une succession future dont ils n'avoient que l'espérance.

Elle doit être acceptée ou expressément ou tacitement par celui à qui elle a été faite.

Les auteurs prétendent qu'elle ne peut se faire qu'en faveur des présomptifs héritiers, & qu'elle doit suivre les principes des successions *ab intestat*. Elle doit être entière, de tous les biens & effets qu'on possède, & faite à tous les héritiers *ab intestat*, & conçue en termes universels. Le demettant se réserve une pension, ou bien l'usufruit général jusqu'à sa mort. Ces demissions sont révoquées dans la plupart des parlemens: il faut en excepter celui de Bretagne. Voyez le *Brun*, dans son *Traité des successions*, livre 1, chapitre 1.

On fait ces sortes d'actes pour se mettre à l'abri des inquiétudes, des procès, des payemens d'impôts. Ceux qui cherchent à se pro-

curer la tranquillité pendant le reste de leurs jours, & qui, dans ce dessein, abandonnent tout à leurs héritiers, sont toujours favorisés des juges.

**DEMITTES**, toiles de coton qu'on apporte de Smyrne, & qu'on fabrique à Menemen.

**DEMITTONS**, autre espece de toile de coton, mais moins large & moins serrée.

**DEMOISELLE**, instrument de paveur; c'est une pièce de bois de six pieds de hauteur, de six pouces de diametre: elle est armée de fer par les deux bouts, pour la rendre plus pesante; on y adapte deux anses pour pouvoir l'élever. On s'en sert pour battre & enfoncer le pavé, lorsqu'il est placé par le paveur, avec le marteau à paver.

**DENERAL**, terme de monnoie, espece de poids étaloné, dont les ajusteurs se servent pour donner aux francs le poids de l'ordonnance. C'est avec le dénéral que les juges gardes pesent les especes récemment fabriquées, avant que d'en faire la délivrance.

**DENI de justice**, est le refus que fait un juge de la rendre. Voyez le titre 25 de l'ordonnance de 1667.

Lorsque les juges négligent ou refusent de juger les affaires qui sont en état d'être jugées, l'ordonnance permet aux parties de faire deux sommations au rapporteur, en cas d'instance ou procès, ou au président dans les causes d'audience; & elles peuvent se signifier au domicile du juge, ou au greffe de la juridiction. Il est enjoint aux huissiers de prêter leur ministère, à peine d'interdiction de leur charge.

Ces deux sommations doivent se faire avec un intervalle de huitaine aux juges ressortissans nœ-

ment aux cours supérieures; il suffira d'un intervalle de trois jours pour les autres juges subalternes.

Après ces sommations, les parties peuvent interjetter appel comme de déni de justice; & ils peuvent porter cet appel *rectà* en la cour supérieure, *omisso medio*. Que s'ils veulent prendre le juge à partie, pour le faire condamner en leurs dommages & intérêts, il faut qu'ils aient de la cour une commission; & le parlement se réserve toujours la connoissance de ces demandes en prises à partie.

Quand le déni de justice vient de la part d'un juge ecclésiastique, il y a lieu alors à un appel comme d'abus, qui se porte au parlement, après avoir fait faire au juge d'église les sommations dont il vient d'être parlé.

**DENI de renvoi**, est le refus que fait un juge d'admettre la demande en renvoi, qui lui est faite par l'une des parties, pour raison d'incompétence, ou de quelque privilège.

Alors il est permis à la partie dont la demande en renvoi n'a pas été écoutée d'appeler de ce juge; & cet appel se porte *rectà* en la cour. Voyez l'article 4 du titre 6 de l'ordonnance de 1667, & le Commentaire de Jousse sur cet article.

**DENIER**; c'étoit autrefois une monnoie qui, selon les tems, fut d'or, d'argent, ou de cuivre, & valoit aussi tantôt plus, tantôt moins. Ce mot se prend aujourd'hui en différentes acceptions, dont nous allons rapporter les principales.

**DENIERS clairs**, signifie les sommes les plus liquides; ainsi l'on dit qu'on prendra une somme sur les deniers les plus clairs qu'on re-

On appelle *deniers communs* ceux qui sont propres à plusieurs personnes; il se dit sur-tout de ceux des villes, communautés, sociétés, &c.

**DENIERS comptables**; ce sont les deniers remis comptant à des trésoriers ou commis, pour en faire l'emploi convenable, & en tenir compte.

**DENIERS comptans**, sont ceux qui sont actuellement payés, par opposition à une somme qui ne doit être payée, que dans un certain tems.

**DENIERS d'entrée**; ce sont ceux qui sont payés par un nouveau propriétaire pour la possession d'un héritage. Cette expression a lieu, quand on parle d'un contrat qui n'a point la forme d'une vente, & que cependant pour acquérir, on a compté quelque argent à titre de pot-de-vin, d'épingles, &c... On le dit encore de la somme donnée d'avance par un fermier qui entre dans une ferme.

**DENIER fort**; c'est un taux qui excède le taux ordinaire des rentes & intérêts sur-tout. Ainsi le taux de l'ordonnance étant au denier vingt, quand on veut prêter une chose au denier fort, on la prête au denier trente ou quarante. C'est au denier fort que sont prises les terres seigneuriales; on ne les compte pas sur le pied du revenu, c'est-à-dire, qu'une terre qui rapporte deux mille livres par an, sera estimée cinquante ou soixante mille livres, à cause des droits honorifiques qui y sont attachés.

On appelle *fort denier* les modiques fractions qui sont l'excédent d'une somme. Dans celles-ci, par exemple, 20 liv. 10 s. 2 den. les deux deniers qu'on ne peut payer, parce que nous n'avons pas de pièce de monnaie de cette valeur, sont le *fort denier*. Le fort denier

est, dit-on, ordinairement pour le marchand: car s'il revient à l'acheteur un denier, il reste au marchand; & s'il est dû au marchand deux deniers, il reçoit de l'acheteur un liard qui vaut trois deniers.

**DENIERS royaux**, sont ceux qui appartiennent au roi, soit qu'ils proviennent de ses domaines ou des impositions qu'il leve sur ses sujets. Ces deniers sont privilégiés, & le roi passe avant tous les autres créanciers.

Il y a peine de mort pour ceux qui ayant le maniement des deniers royaux, en divertissent la somme de trois mille livres, & seulement peine afflictive pour une somme au-dessous.

**DENIERS tournois**; c'étoit autrefois des deniers frappés au coin de l'Archevêque de Tours: ils valoient alors un quart moins que les deniers parisis, c'est-à-dire, les deniers frappés à Paris. Aujourd'hui le denier tournois est proprement la douzième partie d'un sol. Depuis l'ordonnance de 1667, on compte, en France, par livres, sols & deniers tournois.

En terme de commerce, le mot *denier* se prend pour argent en général, & il exprime le pied sur lequel on est entré dans une entreprise de commerce; par exemple, on dit: ce négociant a six deniers dans un tel armement, pour faire entendre qu'il y a prit part pour un quarantième.

Il se dit encore du pied sur lequel une grosse somme doit être payée: des armateurs sont obligés de payer à l'amiral le dixième denier de toutes les prises qu'ils font, c'est-à-dire, la dixième partie de la somme à quoi elles se montent.

**DENIER de poids**, la vingt-quatrième partie d'une once; le

denier pèse vingt-quatre grains; trois deniers font un gros: les médecins donnent au denier le nom de *scrupule*.

**DENIER de fin**; c'est, en termes de monnoyage, le titre de l'argent, comme le carat est le titre de l'or.

**DENIER-A-DIEU**, pièce de monnaie donnée au vendeur ou propriétaire d'une chose par celui qui l'achète, ou la prend à louage, pour sûreté de l'engagement qu'il contracte avec lui verbalement. En fait de locations verbales, celui qui est convenu de prendre à loyer, peut retirer son *denier-à-dieu* dans les vingt-quatre heures, & la convention est comme non-avenue: ce terme expiré, la convention a lieu, & il ne peut plus retirer son *denier-à-dieu*; le *denier-à-dieu* diffère des arrhes, en ce que celles-ci sont un à compte sur le prix, & que le *denier-à-dieu* qui ordinairement n'est qu'une pièce modique, est compté pour rien.

**DENOMBREMENT**, qu'en Bretagne on nomme *aveu & minu*, est une déclaration exacte que fait le vassal, par un acte, au seigneur dominant, de la consistance totale du fief servant.

L'usage des dénombremens est très-ancien. On les appelle assez généralement *aveux & dénombremens*, en joignant ces deux mots.

Le dénombrement doit contenir 1°. la justice, s'il y en a une annexée; ce qu'elle est, si elle est haute, moyenne ou basse, & sur quoi elle s'étend.

2°. Le principal manoir, s'il y en a un, pourpris, accints, tels qu'ils sont; le colombier à pied, s'il y en a, pressoir & moulins bannaux & non-bannaux, s'ils sont dans l'enceinte, sinon en faire mention à part.

3°. Les domaines que le vassal tient par ses mains ou par son fermier, leur situation, leur nature, leur qualité, leurs bouts & côtés actuels, par aspects du soleil.

4°. Les fiefs tenus du vassal par les noms des possesseurs, leur village, leur paroisse, &, en gros, leur contenance, les services & les droits qu'ils doivent, sans entrer dans le détail.

5°. Les héritages tenus en censives, les noms des possesseurs, la nature, qualité & quotité de la censive, la nature & qualité des héritages, leurs tenans & aboutissants actuels par aspects du soleil.

6°. Les servitudes actives & passives du fief.

En un mot, tout ce que contient le fief vassal.

On dresse ordinairement le nouvel aveu sur les anciens, & l'on n'y change rien, lorsqu'il n'y a rien de changé dans le fief servant, & que le premier ne contenoit aucune erreur.

Les coutumes sont différentes sur le sujet du dénombrement, tant pour le délai, que pour la peine, faute de l'avoir donné. Il faut avoir recours à chacune d'elles.

(Paris, art. 8. & 9.) Quarante jours après que le vassal a été reçu à la foi & hommage, il est obligé de donner son dénombrement au seigneur, écrit en parchemin, & passé par-devant notaires. L'usage est d'en donner deux originaux, un pour le seigneur & l'autre pour le vassal.

Après les quarante jours passés, le seigneur peut faire saisir le fief, faute d'aveu & dénombrement; mais il ne gagne pas les fruits: il doit établir des commissaires qui en rendent compte au vassal, après qu'il a satisfait à la coutume.

L'ancien vassal qui a une fois donné son aveu & dénombrement,

n'est pas obligé d'en donner un autre au nouveau seigneur, à moins qu'il n'y en ait une juste cause, auquel cas, le seigneur ne peut pas l'y contraindre par la voie de la saisie: il n'a qu'une simple action pour le demander.

L'objet du dénombrement est, afin que le seigneur sçache ce qui lui appartient, & ce qui est à son vassal.

Le seigneur est garant de tout ce qui est dans le dénombrement de son vassal, quand il l'a reçu, c'est-à-dire, qu'il doit en faire pour son vassal, prendre son fait & cause contre un autre seigneur: néanmoins il est quitte de cette garantie, s'il veut abandonner la mouvance des choses contentieuses, & rendre les droits s'il en a reçu.

Le seigneur ou ses officiers doivent donner leur récépissé du dénombrement. Et, dans le général des coutumes, il doit être blâmé dans les quarante jours suivans: Sinon, disent les textes, il est tenu pour reçu; Maine, art. 152: donne un an pour blâmer; Bretagne, art. 361, *Novæ*, donne trente ans du jour qu'il en a donné son récépissé.

De ce que dessus, concluez que, pour la forme, la présentation, la réception ou blâme de l'aveu, il faut suivre la coutume du fief dominant.

En pays de droit écrit, le seigneur doit requérir que le vassal fournisse son dénombrement; & si le vassal refuse, le seigneur se pourvoit en justice pour l'y contraindre; Bretonnier sur Henry, tome premier, édition de 1708, livre 3. chap. 1. quest. 1.

Quand nous avons dit que, faute de blâmer le dénombrement dans le délai donné par la coutume, il est tenu pour reçu, il faut pour

cela, que le vassal ait été chercher le blâme: autrement ces réceptions tacites amènent toujours des difficultés, & il est toujours vrai de dire que le dénombrement n'est pas reçu. Il faut un acte qui constate ou qu'il ait reçu, ou que le seigneur n'avoit point de blâme à fournir. On tient même, qu'en tout tems le seigneur peut blâmer pendant trente ans, sur-tout si *agatur de perpetuo præjudicio fundi dominantis. Mol. §. hodie 10.*

Le vassal n'est point tenu de présenter son dénombrement, ni d'aller chercher les blâmes en personne: il peut envoyer un fondé de procuration spéciale qui soit accompagné de notaire & témoins, qui dressera l'acte de présentation de l'aveu, & de la réquisition du blâme.

Le blâme contre un dénombrement, ou une déclaration censuelle, doit être fourni, article par article: un blâme général ne seroit pas recevable. Il peut frapper sur tout ce que le Seigneur prétend devoir être ajouté ou diminué au dénombrement, sauf à juger si le blâme est bien fondé.

Le blâme constitue le seigneur demandeur; Duplessis sur Paris, des fiefs, livre 2, chap. 3, sur l'article 10. En effet le seigneur, par son blâme, demande la réformation de l'aveu; c'est une demande: la présentation de l'aveu n'est pas une demande, comme quelques-uns ont voulu le soutenir, & malé; c'est un acte de satisfaction, un acte de prestation de devoir par le vassal; celui-ci ne demande rien par son aveu, il décrit son fief, & voilà tout. Le seigneur qui blâme, veut la réformation de l'aveu, dont il se constitue demandeur, quand même il n'auroit que signifié ses blâmes, & que le vassal l'assigneroit pour voir dire

que, sans s'arrêter à ses blâmes, l'aveu seroit tenu pour reçu: c'est comme s'il assignoit le seigneur pour voir dire que, sans s'arrêter à sa demande à fin de réformation d'aveu, le dénombrement demeurera reçu.

Souvent le vassal est obligé, (& il est mieux qu'il le fasse,) d'assigner le seigneur sur ses blâmes, sans quoi il demeureroit éternellement constant, que l'aveu a été blâmé, qu'il n'a point été reçu, & que dès-là il ne fait aucune foi.

Mais quand à la justification, le vassal doit justifier le premier, sauf au seigneur à contredire, & à justifier ses blâmes.

Pour rendre le dénombrement authentique & capable de faire foi, même de commencer des prescriptions contre des tiers, il doit être vérifié sur les lieux, & publié dans la paroisse, même dans les paroisses voisines & limitrophes: sans cela, on dira que c'est un acte privé; mais cette vérification n'est que pour les aveux rendus au roi. Voyez le cinquième volume des fiefs par Guyot, titre des aveux, chap. 3.

Si le même fief est tenu par plusieurs, distinguez: ou ils possèdent par indivis, ou ils possèdent divisément. Au premier cas, ils doivent tous ensemble donner un dénombrement; au second cas, ils doivent donner leur dénombrement, chacun pour leur portion: aussi le décès de l'un n'oblige point les autres de fournir un nouveau dénombrement.

Mais s'il y a plusieurs co-seigneurs dominans, un seul dénombrement suffit pour eux tous, en le donnant ou à l'aîné, ou à celui qui est en tour d'année, pour recevoir les hommages & droits; mais il faut dans tous ces actes,

que tous les co-seigneurs soient nommés.

Si un vassal possède plusieurs fiefs mouvans du même seigneur, mais distincts les uns des autres, régulièrement il doit un dénombrement pour chaque fief par cette maxime: *Quot sunt diversa feuda, tot sunt fidelitates, & actiones.* Le seigneur peut l'y forcer. L'usage admet un seul dénombrement pour tous les fiefs, en les distinguant, & mettant chaque fief, & toutes ses appartenances & dépendances de suite.

La présentation du dénombrement opere, en général, la mainlevée de la saisie faite d'aveu; quelques coutumes ne donnent mainlevée, que des articles non blâmés; ce sont coutumes d'exception. Le blâme est une contestation dans laquelle le seigneur peut bien succomber, il n'est pas juste que, pour un droit douteux, il tienne faisi le fief en tout ou en partie.

Au reste, il faut être propriétaire, ou possesseur paisible du fief, pour donner & recevoir un dénombrement. De-là l'engagiste n'en doit point: il donne seulement une déclaration de son engagement. En Bourgogne, les engagistes donnent dénombrement; les usufruitiers n'en donnent, ni n'en reçoivent. L'appanage en donne & en reçoit. Il jouit comme propriétaire, & est regardé comme tel, jusqu'à extinction de la ligne masculine. Guyot, des fiefs, cinquième volume, Traité des aveux & dénombremens.

DENOMINATEUR, terme d'arithmétique dont on se sert, en parlant des fractions ou nombres rompus. Le dénominateur d'une fraction est le nombre ou la lettre qui se trouve sous la ligne de la fraction, & qui marque en com-

bien de parties l'entier, ou l'unité est supposée divisée. Ainsi dans la fraction  $\frac{7}{12}$  (sept douzièmes) le nombre douze est le dénominateur, & indique que l'unité est divisée en douze parties égales; de même, dans la fraction  $\frac{a}{b}$ , est le dénominateur; le dénominateur représente toujours l'entier ou l'unité. On appelle *numérateur* le nombre sept qui est au-dessus de douze.

**DENONCIATEUR**: on nomme ainsi celui qui découvre secrètement un crime au ministère public.

Les dénonciations de cette espèce doivent être écrites sur les registres des procureurs du roi, des procureurs fiscaux & des promoteurs. L'ordonnance veut encore qu'elles soient circonstanciées & signées par les dénonciateurs; & s'ils ne sçavent pas signer, elles doivent être écrites en leur présence par le greffier du siège, qui en fera mention. Ordonnance de 1670, tit. 3, art. 6.

L'article 7 porte que les accusateurs & dénonciateurs qui se trouveront mal fondés, seront condamnés aux dépens, dommages & intérêts des accusés, & à plus grande peine, s'il y échoit.

Cette disposition d'ordonnance a lieu, même à l'égard de ceux qui s'étant rendus parties civiles, se sont désistés, si leurs plaintes sont jugées calomnieuses.

Les dénonciations de faux principal doivent se faire de la même manière que celles des autres crimes. Ordonnance de Juillet 1737, tit. 1, art. 1.

La dénonciation & le dénonciateur doivent rester inconnus, tant que l'instruction dure; mais si, par le jugement, l'accusé est renvoyé absous, le procureur du roi, ou s'il

cal, doivent lui nommer son dénonciateur. Voy. l'ordonnance de Charles IX, Etats d'Orléans, art. 73.

**DENRÉE**, marchandises ordinaires, qu'on vend au marché, nécessaires pour l'entretien du ménage, comme bled, vin, foin, bois, &c. Dans les villes bien policées, le magistrat met le prix, le taux aux denrées sujettes à la police.

**DENT DE LION**, plante qui a pris ce nom de la découpe de ses feuilles, qu'on dit avoir quelque rapport avec l'arrangement & la disposition des dents du lion. Le vulgaire appelle cette plante le *pif-senit*, peut-être parce qu'elle provoque les urines, & qu'elle est apéritive. On met dans les salades les nouvelles feuilles & le jeunes pousses de la *dent de lion*. Elle croit dans les prés, le long des chemins, & fleurit en Juin. Etant cuite, elle resserre l'estomac; étant crue, elle lâche.

**DENTÉE**, en terme de chasse, se dit d'un coup, ou atteinte des défenses d'un sanglier, qui découpe & éventre les chiens.

**DENTELEE**, chez les fleuristes, est une tulipe rouge, pâle, & blanc sale.

**DENTELLE**, ouvrage en fil d'or, d'argent, de soie, ou de lin, qui se fait, sur un coussin, avec un grand nombre de petits fuseaux, un dessein tracé sur un papier & deux sortes d'épingles. Nous n'entrerons pas dans le détail de l'art; on peut consulter le *Dictionnaire Encyclopéd.* Nous observerons seulement que l'on distingue plusieurs espèces de dentelles, suivant la différence du travail, sçavoir, la Neige, le Réseau, la Bride, la Fleur, la grande Fleur, la petite Fleur, la Maline, l'Angleterre, la Valenciennaise, le point d'Alençon, &c. C'est à Paris & à Lyon, que se fabriquent presque toutes

les dentelles d'or & d'argent; les dentelles de soie les plus fines se font à Fontenay, à Puisieux, à Morgas, à Louvre-en-Parisis; & les communes, à S. Denis en France, à Montmorency, à Gisors, &c. Les plus fines dentelles de fil, sont celles de Flandre, d'Anvers, de Bruxelles, de Malines, &c. ensuite celles de la Flandre Française; on fait cas, sur-tout, des Valenciennes; & enfin celles de Dieppe, du Havre, de Honfleur. Il y a des garnitures de femme, en dentelles, qui reviennent à plus de deux mille écus.

On fabrique d'autres dentelles, mais plus grossières, dont le commerce est cependant très-considérable.

**DENTELLE**, en jardinage, se dit des feuilles d'arbres, de plantes ou de fleurs, qui sont en quelque façon, dentellées tout autour, c'est-à-dire que les bords en sont découpés en forme de petites dents, comme l'ancienne dentelle.

**DENTIFRICE**. On donne ce nom aux médicaments dont on se sert pour nettoyer & pour blanchir les dents, comme le corail, la corne de cerf, l'os de sèche, l'alun, la pierre-ponce, & toutes sortes de coquilles pulvérisées, après les avoir auparavant calcinées.

On en fait des espèces d'opiat, en les mêlant avec du miel ou quelque syrop, ou avec du mucilage de gomme adragant.

**DENTS**; (*maréchallerie*.) Les chevaux ont douze dents en devant, six à la mâchoire supérieure, & six à la mâchoire inférieure: ce sont par elles qu'on connoît l'âge des chevaux. On appelle *pincées* les deux dents de devant de chaque mâchoire; *coins*, les deux dernières, & *mitoyennes*, celles qui sont entre les pincées & les coins, ainsi

nommées, parce que c'est avec elles que le cheval pince l'herbe.

On donne le nom de *crocs*, *crochets* ou *écailliers*, à des espèces de dents situées entre les dents de devant & les mâchelières. On peut aussi par ces crochets, distinguer l'âge des chevaux. Nous observerons seulement qu'ils se rencontrent dans les chevaux entiers, & rarement dans les jumens.

Entre les dents de devant & les mâchelières, sont des espaces vuides, que reconvre une chair vermeille: on les appelle *barres*: c'est sur cette partie que pose le mors de la bride.

Les dents mâchelières qui suivent, sont au nombre de vingt-quatre, douze inférieurement, & douze supérieurement.

Ce n'est que jusqu'à l'âge de huit ans, qu'on peut reconnoître les années d'un cheval; ce tems passé, l'on n'a plus que des signes fort équivoques, excepté lorsqu'il est vieux.

Ces signes de l'âge du cheval se tirent des dents de devant, que nous avons dit être au nombre de douze. Peu de tems après la naissance du poulain, il lui vient douze dents de lait qui sont courtes, blanches & sans cavité: elles lui restent jusqu'à deux ans & demi, ou environ. C'est vers cet âge, & quelques fois à trois ans, que tombent les pincées: elles sont remplacées en quinze jours, par d'autres moins blanches, plus fortes, noires & creuses en-dessus. Le cheval, âgé alors de deux ans & demi, ou trois ans, a encore huit dents de lait.

Les mitoyennes sont les dents de lait qui tombent ensuite; c'est vers trois ans & demi, & rarement à quatre. Il ne faut pas plus de tems pour être remplacées par d'autres que pour les pincées. Dans cet

état, le cheval a encore quatre dents de lait, & le creux des pinces est à demi-usé.

Les coins, auxquels on a donné ce nom, parce qu'ils terminent le rang des dents de devant, tombent vers quatre ans & demi. Ces dents ne reviennent pas si promptement, que celles dont nous avons parlé; les coins d'en haut repoussent les premiers. Dans le tems que les coins poussent, la dent paroît seulement border la gencive par dehors, & le dedans est rempli de chair jusqu'à cinq ans. A cet âge, cette chair se retire, & la dent excède la gencive d'environ une ligne.

Les crochets d'en haut commencent alors à pousser; depuis cinq ans jusqu'à cinq ans & demi, la dent du coin excède la gencive de deux lignes; mais elle est toujours creusée en-dedans.

De cinq ans & demi à six ans, elle est sortie de quatre à cinq lignes: le creux d'autour de la dent a disparu: on n'y voit plus qu'une légère cavité noire dans le milieu: comme on y remarque la figure d'un germe de fève, on la nomme *germe de fève*. C'est alors que le creux des pinces est usé, & celui des mitoyennes, à demi. Lors donc que le cheval a six ans, on n'observe plus que les coins, les mitoyennes & les crochets; puis, que, comme nous venons de le dire, le creux des pinces a disparu.

Lorsque le cheval sera parvenu à sa sixième année, il y aura de la diminution dans le germe de fève des coins, & les crochets feront dans toute leur longueur.

A la septième année, la dent aura six ou sept lignes de longueur, & la diminution du germe de fève sera très-considérable.

A la huitième année, la dent aura

toute sa longueur: le cheval aura razé & ne marquera plus, c'est-à-dire, qu'il n'y aura plus de creux noir à la dent, qu'elle sera toute unie. On trouve cependant des chevaux qui, après la huitième & la neuvième année, ont encore aux coins une marque noire.

Nous avons dit que les jumens avoient rarement des crochets; mais quand elles en ont, ils sont beaucoup moins grands que ceux des chevaux, & n'indiquent pas leur âge.

En s'appliquant à bien connoître le crochet & la dent du coin, on est rarement induit en erreur sur l'âge d'un cheval. Dans celui qui n'a que six ans, le crochet d'en haut est un peu cannelé & creux par dedans; après cet âge, il s'arrondit par le dedans.

Lorsque le cheval a razé, c'est-à-dire, qu'il a huit ans, il faut s'attacher à observer le crochet, sur-tout celui d'en haut; quand il est usé & arrondi, le cheval a au moins dix ans.

Il ne faut pas négliger d'examiner le crochet d'en bas: aux jeunes chevaux, il est pointu, de grandeur médiocre, tranchant des deux côtés, & sans aucune crasse. A proportion des années d'un cheval, les crochets d'en-bas grandissent, s'émoussent, s'arrondissent & deviennent crasseux, & ensuite fort gros & ronds; dans la vieillesse, ils sont jaunes & usés.

C'est sur-tout à la longueur des dents qu'on reconnoît qu'un cheval est vieux. Il est d'autant plus, que la dent est longue & décharnée, qu'elle a amassé plus de rouille, & qu'elle est plus jaune.

Lorsque l'animal vieillit, les pinces avancent en dehors; tantôt ce sont celles d'en-bas, tantôt celles d'en haut, & quelquefois les deux rangs ensemble: on dit

alors que le cheval fait les forces.

Nous allons parler actuellement des tromperies des maquignons, & de ce qu'il faut faire ou observer pour ne pas en être la dupe.

Voici donc les moyens qu'ils employent.

Un cheval trop jeune ne pouvant être aisément vendu, les maquignons lui arrachent les dents de lait, du tems avant qu'elles tombent: elles sont alors plus promptement remplacées qu'elles ne devoient; & le cheval paroît avoir un an de plus. Avec la connoissance des crochets, on découvre facilement la tromperie.

A huit ans, lorsque les chevaux ne marquent plus, les maquignons les contre-marquent. C'est ce qu'ils font sur-tout à ces

chevaux qui conservent, dans un âge avancé, leurs dents belles, blanches & courtes. Ils creusent la dent avec un burin, & noircissent ensuite ce creux avec de l'encre double, ou avec un grain de seigle qu'ils mettent dans ce creux, & qu'ils brûlent ensuite avec un fer rouge. Quoiqu'en dise un maquignon, il est bon d'observer qu'une marque noire à la dent, n'indique point l'âge, si l'on n'y voit point de creux. Les creux naturels sont faciles à reconnoître à quiconque a de la pratique & examine avec attention: une dent contre-marquée est ordinairement rayée à côté du creux, parce que le cheval venant à remuer pendant cette opération, le burin glisse sur la dent: elle est encore plus noire qu'elle ne doit l'être naturellement.

Lorsque les chevaux sont vieux, il y a des maquignons qui leur scient ou leur liment les dents de devant en-dessus, d'autres les liment par devant en bec de flûte, pour faire disparaître l'avance des

dents. On s'apercevra aisément de la supercherie des premiers, lorsque le cheval tiendra la bouche fermée; car les dents de devant ne se joindront plus: à l'égard des seconds, on s'apercevra que le noyau, ou le cœur de la dent est plus brun, parce que la lime l'a découvert; la dent d'ailleurs fait la voûte. *Parf. Mar.*

DEPART, terme de métallurgie, est la séparation de l'or d'avec l'argent: par exemple, on jette de l'or & de l'argent mêlés ensemble dans de l'eau forte; ce dissolvant ne peut agir sur l'or, qui se précipite au fond du vase, tandis que l'argent est dissous. Voyez, sur cette opération, la *Chymie de Lemery*, le *Dictionnaire Encyclopédique*, &c...

DEPENSE, se dit du petit vin qu'on donne aux valets. On les fait avec de l'eau, qu'on laisse sur le marc pressuré; puis on en tire le moût qu'on met dans un vaisseau. Quelques-uns le laissent sur le marc; mais cette boisson n'en est pas si bonne, étant alors sujette à prendre un goût de grappe. Le mot *depense*, qu'on appelle *office chez les riches*, s'entend, sur-tout chez les communautés religieuses, du lieu où l'on ferre les provisions. Elle doit être bien propre, & pour ainsi dire, hors des atteintes de la gélée pour y conserver ce qu'on y met.

DEPEUPLER la vigne, c'est en terme de vigneron, en ôter ses ceps, l'en dégarnir. On ne donne guères cette façon, aux vignes, qu'on ne voie qu'elles ne soient chargées de ceps superflus & de mauvaise espece. Les vignes se dépeuplent elles-mêmes, quand on les néglige.

On dit, *dépeupler* les pépinières, c'est-à-dire en enlever les arbres, On dit aussi qu'une forêt est *dépeu-*

état, le cheval a encore quatre dents de lait, & le creux des pinces est à demi-usé.

Les coins, auxquels on a donné ce nom, parce qu'ils terminent le rang des dents de devant, tombent vers quatre ans & demi. Ces dents ne reviennent pas si promptement, que celles dont nous avons parlé; les coins d'en haut repoussent les premiers. Dans le tems que les coins poussent, la dent paroît seulement border la gencive par dehors, & le dedans est rempli de chair jusqu'à cinq ans. A cet âge, cette chair se retire, & la dent excède la gencive d'environ une ligne.

Les crochets d'en haut commencent alors à pousser; depuis cinq ans jusqu'à cinq ans & demi, la dent du coin excède la gencive de deux lignes; mais elle est toujours creusée en-dedans.

De cinq ans & demi à six ans, elle est sortie de quatre à cinq lignes: le creux d'autour de la dent a disparu: on n'y voit plus qu'une légère cavité noire dans le milieu: comme on y remarque la figure d'un germe de fève, on la nomme *germe de fève*. C'est alors que le creux des pinces est usé, & celui des mitoyennes, à demi. Lors donc que le cheval a six ans, on n'observe plus que les coins, les mitoyennes & les crochets; puis, que, comme nous venons de le dire, le creux des pinces a disparu.

Lorsque le cheval sera parvenu à sa sixième année, il y aura de la diminution dans le germe de fève des coins, & les crochets feront dans toute leur longueur.

A la septième année, la dent aura six ou sept lignes de longueur, & la diminution du germe de fève sera très-considérable.

A la huitième année, la dent aura

toute sa longueur: le cheval aura razé & ne marquera plus, c'est-à-dire, qu'il n'y aura plus de creux noir à la dent, qu'elle sera toute unie. On trouve cependant des chevaux qui, après la huitième & la neuvième année, ont encore aux coins une marque noire.

Nous avons dit que les jumens avoient rarement des crochets; mais quand elles en ont, ils sont beaucoup moins grands que ceux des chevaux, & n'indiquent pas leur âge.

En s'appliquant à bien connoître le crochet & la dent du coin, on est rarement induit en erreur sur l'âge d'un cheval. Dans celui qui n'a que six ans, le crochet d'en haut est un peu cannelé & creux par dedans; après cet âge, il s'arrondit par le dedans.

Lorsque le cheval a razé, c'est-à-dire, qu'il a huit ans, il faut s'attacher à observer le crochet, sur-tout celui d'en haut; quand il est usé & arrondi, le cheval a au moins dix ans.

Il ne faut pas négliger d'examiner le crochet d'en bas: aux jeunes chevaux, il est pointu, de grandeur médiocre, tranchant des deux côtés, & sans aucune crasse. A proportion des années d'un cheval, les crochets d'en-bas grandissent, s'émoussent, s'arrondissent & deviennent crasseux, & ensuite fort gros & ronds; dans la vieillesse, ils sont jaunes & usés.

C'est sur-tout à la longueur des dents qu'on reconnoît qu'un cheval est vieux. Il est d'autant plus, que la dent est longue & décharnée, qu'elle a amassé plus de rouille, & qu'elle est plus jaune.

Lorsque l'animal vieillit, les pinces avancent en dehors; tantôt ce sont celles d'en-bas, tantôt celles d'en haut, & quelquefois les deux rangs ensemble: on dit

alors que le cheval fait les forces.

Nous allons parler actuellement des tromperies des maquignons, & de ce qu'il faut faire ou observer pour ne pas en être la dupe.

Voici donc les moyens qu'ils employent.

Un cheval trop jeune ne pouvant être aisément vendu, les maquignons lui arrachent les dents de lait, du tems avant qu'elles tombent: elles sont alors plus promptement remplacées qu'elles ne devoient; & le cheval paroît avoir un an de plus. Avec la connoissance des crochets, on découvre facilement la tromperie.

A huit ans, lorsque les chevaux ne marquent plus, les maquignons les contre-marquent. C'est ce qu'ils font sur-tout à ces

chevaux qui conservent, dans un âge avancé, leurs dents belles, blanches & courtes. Ils creusent la dent avec un burin, & noircissent ensuite ce creux avec de l'encre double, ou avec un grain de seigle qu'ils mettent dans ce creux, & qu'ils brûlent ensuite avec un fer rouge. Quoiqu'en dise un maquignon, il est bon d'observer qu'une marque noire à la dent, n'indique point l'âge, si l'on n'y voit point de creux. Les creux naturels sont faciles à reconnoître à quiconque a de la pratique & examine avec attention: une dent contre-marquée est ordinairement rayée à côté du creux, parce que le cheval venant à remuer pendant cette opération, le burin glisse sur la dent: elle est encore plus noire qu'elle ne doit l'être naturellement.

Lorsque les chevaux sont vieux, il y a des maquignons qui leur scient ou leur liment les dents de devant en-dessus, d'autres les liment par devant en bec de flûte, pour faire disparaître l'avance des

dents. On s'apercevra aisément de la supercherie des premiers, lorsque le cheval tiendra la bouche fermée; car les dents de devant ne se joindront plus: à l'égard des seconds, on s'apercevra que le noyau, ou le cœur de la dent est plus brun, parce que la lime l'a découvert; la dent d'ailleurs fait la voûte. *Parf. Mar.*

DEPART, terme de métallurgie, est la séparation de l'or d'avec l'argent: par exemple, on jette de l'or & de l'argent mêlés ensemble dans de l'eau forte; ce dissolvant ne peut agir sur l'or, qui se précipite au fond du vase, tandis que l'argent est dissous. Voyez, sur cette opération, la *Chymie de Lemery*, le *Dictionnaire Encyclopédique*, &c...

DEPENSE, se dit du petit vin qu'on donne aux valets. On les fait avec de l'eau, qu'on laisse sur le marc pressuré; puis on en tire le moût qu'on met dans un vaisseau. Quelques-uns le laissent sur le marc; mais cette boisson n'en est pas si bonne, étant alors sujette à prendre un goût de grappe. Le mot *depense*, qu'on appelle *office chez les riches*, s'entend, sur-tout chez les communautés religieuses, du lieu où l'on ferre les provisions. Elle doit être bien propre, & pour ainsi dire, hors des atteintes de la gélée pour y conserver ce qu'on y met.

DEPEUPLER la vigne, c'est en terme de vigneron, en ôter ses ceps, l'en dégarnir. On ne donne guères cette façon, aux vignes, qu'on ne voie qu'elles ne soient chargées de ceps superflus & de mauvaise espee. Les vignes se dépeuplent elles-mêmes, quand on les néglige.

On dit, *dépeupler* les pépinières, c'est-à-dire en enlever les arbres. On dit aussi qu'une forêt est *dépeu-*

plée, quand les beaux arbres en sont morts, ou abattus. *Dépeupler* se dit aussi des animaux, du gibier & du poisson. Le loup dépeuple les bergeries, la loutre les étangs, le chat les garennes, la martre les poulailliers, &c.

**DEPHLEGMATION**, terme de *chymie*, c'est la séparation que l'on fait d'une partie du phlegme contenu dans une liqueur composée. Ce terme signifie la même chose que concentration.

Les liqueurs qu'on a coutume de déphlegmer, sont le vin, les acides, le vinaigre, les esprits alkalis volatils, &c. On emploie différens moyens pour cette opération, comme l'évaporation à l'air libre, ou dans des vaisseaux fermés.

**DEPIÉ de fief**, il y a quelques coutumes qui appellent *dépié de fief*, comme qui diroit, *dépècement*, *division de fief*, ce que les autres appellent *démembrement de fief*: dans ces coutumes (le Maine, Anjou, Touraine) le *dépié de fief* arrive de deux manières; la première quand le vassal aliène quelque portion de son fief, sans retenir aucun devoir sur la chose aliénée; l'autre, quand le vassal aliène plus du tiers, ou, selon d'autres coutumes, plus des deux tiers avec devoir, ou sans devoir, pourvu qu'en précomptant le devoir, il y ait plus du tiers ou des deux tiers d'aliéné.

Quand le vassal retient la foi sur la chose aliénée, cela s'appelle faire de son domaine, *son fief*.

La peine du *dépié de fief* est différente dans les coutumes; celles d'Anjou & du Maine punissent le vassal qui a dépecé ou dépiécé ce fief, de la perte de la féodalité, laquelle est dévolue au fief dominant; de sorte que le vassal n'a plus de fief, plus

de justice, ni de seigneurie; ses vassaux, sujets & censitaires deviennent vassaux, sujets & censitaires du seigneur dominant; & si le vassal avoit aliéné peu-à-peu, en retenant un devoir sur les choses aliénées, la peine du *dépié* commencera à courir contre lui, du jour qu'il aura fait la dernière aliénation, laquelle jointe aux précédentes, excédera le tiers du fief.

Mais si le vassal (Anjou, article 205, après avoir dépecé son fief, retire les choses aliénées, ou s'il vend le reste du fief à ceux qui possèdent les choses aliénées, de sorte que les parties démembrées y soient réunies, & consolidées avec le lieu dont elles sont parties, la peine du *dépié* cesse, & le tout demeure à la foi & hommage où il étoit avant le *dépié*, nonobstant les jugemens que le seigneur pourroit avoir obtenus, & la possession où il pourroit être.

En Touraine, lorsque le fief est dépecé, les possesseurs des choses aliénées deviennent les hommes du seigneur dominant, & cessent de reconnoître ce vassal; mais ce vassal n'est pas privé de la mouvance des choses qu'il a retenues.

Le partage est une espèce de *dépié de fief*, qui n'est point défendu par ces coutumes; mais dans quelques-uns, le partage n'a lieu qu'entre nobles: & dans d'autres, il a lieu à l'égard des roturiers aussi bien que des nobles.

Quand un vassal marie sa fille ou sa sœur, il peut donner la troisième partie de son fief, sans y retenir aucun droit. De même un fief peut être partagé entre cohéritiers; ensuite que les portions des puînés ne doivent aucun droit, ou devoir à celle de l'aîné; c'est ce qu'on appelle *parage*: l'aîné est appelé le *parageur*: & les puînés

puînés sont appellés les *parageaux*.

On nomme cette manière de démembrer le fief, *parage*, comme qui diroit, *parentage*, parce qu'elle n'a lieu qu'entre parens, ou comme qui diroit *pairage* ou *pariage*, parce que les parageaux sont égaux en dignité avec le parageur.

Tant que le parage dure, (Anjou, article 213,) le parageur seul porte la foi pour tout le fief, & en garantit les parageaux; mais s'il y a ouverture de la part du parageur, le seigneur peut faire saisir les portions des parageaux; comme aussi, lorsque la portion du parageur tombe en rachat, le seigneur doit jouir de la portion des parageaux, comme de celle du parageur, sauf le recours des premiers contre celui-ci.

Lorsque le parage est fini, (Tours, article 127,) les possesseurs des portions données aux parageaux, doivent la foi & hommage au parageur, & non pas au seigneur dominant. Voyez *Parage*, qui n'a lieu que dans quelques coutumes. Il est très-oppoé au droit commun touchant les fiefs. Voyez aussi *Démembrement*.

**DEPLANTER**; c'est ôter une plante de terre. On *déplante* les herbages. Les fleuristes *déplantent* tous les ans les tulipes, de peur des mulots. Pour faire pommer la laitue, on la *déplante* & *réplante*. Les ouragans déplantent souvent les plus gros arbres des forêts.

**DEPLANTOIR**, instrument dont se servent les jardiniers pour enlever de terre, avec le gazon & les racines, une plante que l'on veut transplanter. Le *déplantoir* est fait en forme de tonneau, ou baril sans fond, composé de feuilles de fer-blanc: il est fermé par des charnières, dans lesquelles on passe un fil de fer, que l'on ôte

Tome II.

pour faire fortir la plante qu'on a enlevée.

On appelle aussi *déplantoir* une houlette qui sert au même usage, & pour transplanter les tulipes, les anémones & autres plantes qui ne sont pas fort avant dans la terre. Cette houlette ressemble à celle des bergers; on la fait seulement un peu plus concave, & plus pointue pour les terres dures & pierreuses.

**DEPLOYER le trait**; c'est, en terme de chasse, allonger la corde de crin, qui tient à la botte du liemier.

**DEPORT**, en matière *beneficiale*, est une espèce de droit d'annate, dont les évêques ou les archidiacres, archiprêtres, ou grands-vicaires, & en quelques endroits, les chapitres, jouissent sur les revenus des cures vacantes, pendant cette vacance: il y a même des provinces où le *déport* donne le droit de jouir de la cure pendant une année.

Ce sont les Papes Jean XXII & Boniface IX, qui ont introduit le droit de *déport*; mais il a été révoqué par le Concile de Basle, & il n'est plus admis que dans quelques provinces.

En Normandie le *déport* a lieu pendant toute l'année; il se leve indistinctement dans le cas de décès, de résignation en faveur, & de démission pure & simple.

Le droit de *déport* est différent dans chaque endroit où il a lieu; ainsi l'on ne peut pas argumenter de ce qui se pratique dans un diocèse, pour régler le sort du *déport* dans un autre, parce que ce droit est particulièrement déterminé & modifié par la possession qui peut être différente dans les différens diocèses; & par cette raison, le sort du *déport* dépend toujours uniquement d'un usage local, & non

D

pas d'une règle générale & uniforme.

Tous ceux qui jouissent du droit de déport, sont chargés de faire deservir le bénéfice pendant tout le tems que leurs droits subsistent: ils doivent de même acquitter les pensions canoniques dont le bénéfice est chargé.

DEPORT, se prend aussi pour délai: ainsi, payer sans déport, c'est payer sur le champ & sans délai.

DEPOT; on appelle de ce nom ce qu'on donne en garde à quelqu'un.

Il doit être rendu, dès que le maître le demande, au lieu où il a été déposé, l'on ne peut point, sous prétexte de compensation, refuser ou différer de le rendre.

Quand le dépôt a été fait pour un tiers, on peut refuser de le rendre au déposant jusqu'à ce qu'il rapporte un consentement du maître.

Le dépositaire est cru à son serment sur toutes les circonstances du dépôt volontaire.

Il n'est jamais obligé, en justice, à déclarer la loi du dépôt. Voyez l'arrêt du 14 Mai 1705, rapporté par Augeard, tome 1.

Le dépositaire est cependant tenu d'affirmer que dans la loi du dépôt, il n'y a rien de prohibé.

Le dépôt doit être rendu au même état qu'on l'a reçu; si c'est un paquet, *sain & sauf*, & sans avoir été délié.

Si ce sont des especes, le dépositaire doit les rendre en nature. L'augmentation ou la diminution de leur valeur regarde le déposant.

Lorsque c'est un dépôt cacheté, & que le déposant est mort, l'usage est qu'on ne le remet, & qu'on ne l'ouvre qu'en présence du juge, sur-tout si ce sont des papiers.

Il n'est pas permis de se servir de la chose déposée: les loix Romaines disent que c'est un vol. Parmi nous, si le dépositaire altere la chose, en s'en servant, le juge ordonne de gros dédommagemens.

Celui qui reçoit un dépôt contracte des obligations: il est engagé à faire tout ce qui est nécessaire pour le conserver; & il est tenu des accidens qui y arrivent par sa faute.

Il est même tenu des négligences legeres, dans certains cas, savoir:

S'il est chargé de lui-même de garder le dépôt:

S'il a permission de s'en servir, & qu'il s'en serve.

S'il est payé pour le garder, ou s'il y a convention par laquelle il soit obligé à des soins particuliers.

Le dépositaire peut même être tenu des cas fortuits, comme incendie, vol & ruines, en deux cas.

S'il est en retard de rendre le dépôt, après qu'il a été demandé:

Si dépôt lui a été remis à la charge de le vendre & d'en garder l'argent pour lui, en paiement ou à titre de prêt; alors si la chose périt, la perte est pour son compte.

Celui qui dépose doit rendre les dépenses faites pour garder la chose déposée & pour l'entretenir. Le dépositaire en est cru à sa déclaration, à moins qu'il n'y eût une mauvaise foi marquée.

Le déposant est encore obligé de retirer la chose, quand le dépositaire ne la veut plus garder. A faute de ce, le dépositaire n'est plus tenu que de ce qui arriveroit par son fait exprès. Cela n'auroit pas lieu, s'il y avoit un salaire & un tems convenu pour garder la chose.

Les actions qui naissent du dépôt passent aux héritiers de l'un & de l'autre.

Si l'héritier ou dépositaire rend la chose déposée, sans savoir que c'est un dépôt, il n'est pas tenu de la racheter, mais seulement la somme qu'il a reçue.

Le propriétaire a toujours son action pour la revendiquer en rendant le prix.

Si le maître du dépôt meurt & laisse plusieurs héritiers, & que la chose soit indivisible, comme un meuble, le dépositaire qui le rendroit à un seul, n'est pas déchargé, si les autres n'y ont pas consenti. S'ils n'y consentent pas tous, il peut se faire décharger en justice.

Si le dépôt est divisible, comme une somme d'argent, il peut rendre à chacun sa part. Si elle a été mise dans un sac cacheté, il ouvrira le sac devant le juge.

Si l'un des héritiers du déposant reçoit sa part, & que le dépositaire devienne insolvable avant que les autres aient pris la leur, ils n'ont point d'action contre celui qui a reçu, pour diviser sa part entr'eux. C'est le texte de la loi *ult. C. DEPOSITI.*

Si deux personnes ont reçu ensemble le dépôt, ils répondent l'un pour l'autre.

L'action du dépôt est imprescriptible; tant que la preuve en subsiste, & qu'il est en nature, on peut le retirer.

Il y a diverses especes de dépôt, le volontaire, le nécessaire, & le dépôt de justice.

Le dépôt volontaire est celui qu'on fait sans nécessité & par choix chez quelqu'un.

On n'admet point, pour le dépôt volontaire, la preuve par témoins, quand la chose est au-dessous de cent livres; c'est la jurisprudence de plusieurs parlemens, sur-tout celui de Paris. Le dépositaire est cru à son serment, quand même on pren-

droit la voie criminelle pour donner lieu à la preuve par témoins. Voyez Arrêt, 2 Août 1706; Journal des audiences, liv. 6; autre, 16 Mars 1723; Denisart, au mot *Dépôt.*

Le dépôt nécessaire est celui qu'on est forcé de faire pour sauver une chose dans un cas inattendu. Les quatre cas indiqués par la loi sont le tumulte, l'incendie, le naufrage & la ruine.

Il diffère du dépôt volontaire, 1°. en ce qu'on en reçoit la preuve par témoins, à quelque somme qu'il aille. Ordonnance de 1667, tit. 20, art. 3.

2°. Les loix en sont plus rigoureuses; ce dépôt est plus sacré encore que le conventionnel: les fraudes sont punies plus sévèrement.

3°. On est contraint par corps à le restituer. Ordonnance de 1667, tit. 34, art. 4.

Outre ces deux especes générales de dépôt, il y en a plusieurs particulières.

Les sequestres pour les immeubles.

Les gardiens volontaires ou forcés des meubles saisis.

Les commissaires aux saisies réelles.

Les receveurs des consignations. Et tous ceux à qui on remet en garde, par ordre de justice, des deniers ou des effets, sont autant de dépositaires.

On fait, chez les notaires, des dépôts de pièces qu'on ne peut point encore faire paroître, & auxquelles on peut donner une date certaine.

Une fille majeure fait un billet sous seing privé, ainsi qu'il a été observé au mot *date*: son créancier apprend qu'elle se marie, il ne veut point faire paroître dans ces circonstances son titre de créan-

ce, ou bien elle n'est pas exigible: il craint dans la fuite, que le mari n'allègue que le billet a été antidaté & fait, *constante matrimonio*: il le dépose chez un notaire avant le mariage.

Ce dépôt ne donne point d'hypothèque, parce que l'acte qu'on dépose peut être faux; mais il assure la date.

**DEPOTS des sels.** On appelle ainsi les endroits où se dépose le sel dans les pays où il se vend.

On nomme *chambre des dépôts*, une juridiction qui connoît des contestations qui arrivent dans la vente & la distribution du sel.

**DEPOUILLER un arbre;** c'est lui ôter ou tout son fruit, ou toutes ses feuilles. Le mûrier est *dépoûillé* de ses feuilles pour la nourriture du ver à soie; & les vents froids dépouillent ces arbres de leurs feuilles.

**DEPRI.** On nomme ainsi une convention faite entre un seigneur de fief, & celui qui veut acquérir un héritage dans sa mouvance, & dont l'objet est ordinairement de moderer les droit que la coutume accorde aux seigneurs.

**DEPRI,** est encore une déclaration qu'on fait au bureau des aides du lieu d'où l'on veut faire transporter son vin pour le vendre ailleurs, avec soumission d'en venir payer le droit de gros, qui est le vingtième, selon le prix qu'on l'aura vendu.

**DEPRI,** se dit aussi des autres déclarations qu'on fait au bureau des marchandises qu'on transporte, dont les droits de douane sont dûs: des bestiaux qu'on fait passer debout dans les villes, sans payer l'entrée, &c.

**DEPURATION,** terme de pharmacie; ce terme est usité pour signifier la clarification du suc exprimé des plantes. On a pour but,

dans la dépuracion, d'enlever au suc exprimé sa couleur verte, ou les parties grossières des plantes, qui rendent la liqueur trouble. On emploie différens moyens pour y parvenir, comme en faisant bouillir ces sucs, en le filtrant, &c....

**DERAPEE,** (Ancre) est celle qui abandonne le fond où elle étoit accrochée.

**DERAYURE,** terme de laboureur; c'est la dernière raie qu'on fait, lorsqu'on laboure, & qui separe les sillons.

**DERIBANS,** toiles blanches de coton, fabriquées dans l'Inde. La plus grande partie de ces toiles n'a que peu de largeur. Les déribans étroits ont cinq huitièmes de largeur, & neuf aunes de long.

**DERLINGUE,** monnoie d'argent qui a cours dans les états de la république de Venise, où elle est fabriquée. Elle porte d'un côté un Christ, qui soutient un globe dans sa main, & de l'autre un S. Marc, patron de la république. Il faut environ quatre derlingues pour faire trois livres de notre monnoie.

**DEROBER,** (en fauconnerie;) *dérober les sonnettes,* c'est quand l'oiseau s'écarte sans être congédié, & qu'il emporte les sonnettes de son maître; & l'on dit: Voilà l'oiseau qui vient de dérober les sonnettes, & qui s'est perdu.

**DEROCHER;** parmi les doreurs sur métal, ce terme signifie, passer avec une brosse de fil de laiton, sur le métal qu'on veut dorer d'or moulu, de l'eau forte, ou de l'eau seconde.

**DEROCHER,** ou **DEROCHER,** en fauconnerie, se dit de l'aigle & des grands oiseaux, qui poursuivent les bêtes à quatre pieds, comme les *frons* & les *biches*, & les contraignent à se précipiter de la pointe des rochers pour évi-

ter de tomber dans leurs serres.

**DEROMPRE;** ce terme se dit d'un oiseau de proie qui fond sur un autre, avec une impétuosité, & le frappe si rudement avec ses serres & ses ailes, qu'il rompt son vol, l'étourdit & le fait tomber à terre tout brisé. On dit, le faucon vient de dérompre sa proie.

**DERRIERE;** c'est le terme dont un chasseur se fert. Quand il veut arrêter son chien, & le faire demeurer derriere lui, il dit, *derriere.*

**DESAMPLOTOIR;** c'est un fer avec lequel on tire de la mulette des oiseaux de proie la viande qu'ils ne peuvent digérer.

**DESARMEMENT,** terme de marine; licentement de l'équipage & le transport des agrès du vaisseau dans un magasin, tels que les affûts, les mâts, les vergues.

Par l'ordonnance de marine de 1689, le capitaine arrivé dans le port pour faire le désarmement de son vaisseau, ne le quittera point qu'il ne soit absolument désarmé, & que les officiers du port n'en aient vérifié l'inventaire: suivant l'ordre donné par le commissaire, tous les agrès & apparaux du vaisseau qu'on désarme seront déposés par l'écrivain dans le magasin particulier du vaisseau; il ne restera sur le vaisseau que les cables d'amarrage jusqu'à ce que les inventaires soient signés & les consommations vérifiées; les vaisseaux demeureront à la charge du capitaine.

**DESARMER un cheval,** c'est tenir ses levres sujettes & hors de dessus les barres. Pour lui désarmer les levres, on lui donne une embouchure à canon coupé, ou des olives: on a recours à ce moyen, lorsque les levres du cheval ont tant de volume, qu'elles reconyrent les barres en quoi ré-

sider sa sensibilité & qu'elles ôtent le vrai appui de la bouche.

**DESAVEU,** est, en matiere féodale, la dénégation formelle & expresse que fait le nouveau vassal de rendre la foi & hommage à son seigneur, déniant que son fief relève du fief dominant possédé par le seigneur supérieur, soit en s'avouant vassal d'un autre seigneur, soit en soutenant son fief être en franc-aleu.

C'est-là un délit féodal qui emporte la perte du fief, suivant cet ancien axiome, *Qui fief nie, fief perd.* C'est une ingratitude du vassal qui méconnoît le seigneur dont il tient le fief.

Il faut pour opérer la commise (ou perte de fief) que le délayeu soit fait avec réflexion & science certaine. De-là on n'admet, dans l'usage, que le désaveu fait en jugement. Le désaveu par acte extrajudiciaire, n'emporte pas commise; il peut se rétracter facilement. Il faut qu'il soit formel, c'est-à-dire, qu'il soit fait de la personne du seigneur & de la mouvance.

Il y a le faux aveu: il se commet, lorsque celui qui sçait que son fief est tenu de Titius, le reporte à Sempronius.

Mais il n'emporte pas commise, à moins que le vrai seigneur paroissant, le vassal ne persiste à soutenir son faux aveu; alors il dégénere en désaveu formel.

Châlons, Reims, Vermandois disent que, pour éviter la commise, il ne suffit d'avouer le roi. Mais, nonobstant ces textes, il faut tenir, même dans ces coutumes, que le vassal qui avoue le roi, au préjudice de son seigneur, ne commet pas son fief, à moins qu'il ne soit abandonné par le ministre public, & qu'il ne perliste. Le roi est toujours présumé sei-

gneur immédiat ou médiat ; & on ne fait aucune injure à son seigneur, en avouant le roi.

On tient en Anjou & Maine, que l'omission dans un dénombrement, emporte commise des choses omises. C'est une erreur ; cela ne peut emporter commise qu'autant que le vassal dénierait la mouvance de ces choses ; alors ce ne seroit plus omission, mais désaveu formel.

La plupart des coutumes disent : le vassal est tenu d'avouer ou désavouer ; cela ne veut dire autre chose, sinon, que lorsque le seigneur a saisi le fief vassal, ou qu'il a pris la voie de l'action, le vassal, sous prétexte qu'il ignore la mouvance, ne peut requérir la communication des titres du seigneur, que préalablement il ne l'ait reconnu seigneur, ou qu'il ne l'ait désavoué formellement.

Dans le pays de franc-aleu, cette maxime n'a pas lieu, il faut que le seigneur prouve son droit. C'est la raison pour laquelle on n'y connoît pas le désaveu, ni la peine qui en résulte.

Quand le vassal a passé au désaveu, il a main-levée provisoire pendant le procès, s'il y a eu fautive préalable ; s'il n'y en a pas eu, il ne peut plus être saisi. La raison est que le seigneur étant désavoué, sa puissance sur le vassal cesse, ou tout au moins, est en suspens : & dès qu'il est incertain s'il sera jugé seigneur, il est vrai de dire qu'il ne peut agir comme seigneur contre ce vassal.

Cette main-levée provisoire a lieu, quand même il y auroit eu sentence qui auroit condamné le désaveu ; l'appel, en ce cas, est suspensif ; cette sentence peut être infirmée. Les coutumes disent : Jouira pendant le procès : or le procès n'est pas fini, quand il y a appel ;

& la maxime certaine est qu'on ne dépossède pas par provision.

Que si le désaveu étoit fait par incapable de désavouer, on n'accorde pas main-levée, parce que le désaveu est nul, & que dans le vrai il n'y en a point.

Le seigneur suzerain n'est que le seigneur médiat de l'arrière-fief : il semble que le désaveu ne puisse avoir lieu à son égard. Cependant il faut distinguer ; ou le suzerain tenoit le vassal immédiat saisi, ou il ne le tenoit pas : au premier cas, les propriétaires des arrière-fiefs doivent lui porter la foi ; s'il les saisit, en ce cas, il peut être désavoué par l'arrière-vassal qu'il a saisi ; & la commise va à son profit, sauf à lui à le reporter en foi à son vassal.

Il y a plusieurs personnes qui sont capables de passer au désaveu ; il y en a qui n'ont pas cette capacité.

Tenez pour principe général qu'il faut être propriétaire du fief qui occasionne le désaveu, pour pouvoir désavouer, ou du moins en être possesseur public & paisible ; il faut être majeur, de majorité féodale. La raison pour l'un & pour l'autre, est que le désaveu emporte aliénation, & que, qui n'est ni propriétaire, ni majeur, ne peut aliéner. Le mineur même, assisté de son tuteur, ne le peut ; c'est l'avis commun des auteurs.

De-là les communautés séculières ou régulières, les commandeurs de Malte ne peuvent désavouer ; ou s'ils passent au désaveu, il faut que le désaveu soit décrété par le supérieur général.

Le grévé de substitution peut bien désavouer ; mais il ne perd que les fruits pendant sa vie, de même que le titulaire bénéficiaire.

L'usufruitier ne peut désavouer ;

comme il ne peut faire la foi, il ne peut aussi dénier à seigneur.

Le mari à l'égard des propres de sa femme, comme il est plus que *procurator*, peut bien désavouer ; mais il ne perd que les fruits pendant sa vie.

Et comme il est le maître de la communauté, s'il désavoue, il perd, & la femme aussi, la propriété du conquêt total.

La femme, en puissance de mari, ne peut désavouer, si elle n'y est autorisée par son mari.

La commise n'a pas lieu de plein droit ; il faut qu'elle soit prononcée, & cela tant en désaveu, qu'en félonie ; c'est un principe général & certain.

Elle se prescrit par trente ans, parce qu'elle git en action personnelle. On tient même que si le seigneur ne l'a pas intentée de son vivant, il est censé l'avoir remise : ses héritiers ne peuvent l'intenter, s'ils ne sont désavoués de leur chef.

Le désaveu peut être rétracté avant qu'il y ait jugement ; mais quand il y a eu jugement de commise, il n'est plus en la possession du vassal de se repentir. Au premier cas, on excuse sa foiblesse & son imprudence ; au second cas, il n'y a plus de foiblesse, puisqu'il a voulu tenter le jugement ; sur l'appel il n'y seroit pas même recevable, parce qu'il a laissé prononcer le juge.

DESCENTE, terme de commerce : c'est le nom que l'on donne, à Bordeaux, aux droits d'entrée qu'on exige pour les vins du haut pays, tels que ceux qu'on recueille au-dessus de S. Macaire, à sept lieues de Bordeaux : ces vins descendent par la Garonne & la Dordogne.

Ce terme est encore d'usage dans les gabelles, & il se dit du transport qui se fait du sel dans les greniers. Les officiers sont obligés d'en tenir des procès verbaux.

En fauconnerie, c'est l'action de l'oiseau qui fond avec impétuosité sur sa proie pour l'assommer ; ce qu'on appelle *fondre* en rondo. Quelquefois la descente de l'oiseau se fait doucement, lorsqu'il se laisse aller en bas ; ce qu'on appelle simplement *fondre* ou *filer*.

DESERGOTER, terme de maréchallerie, signifie fendre l'ergot des chevaux jusqu'au vif, pour délivrer les chevaux qui habitent des lieux marécageux, des vessies pleines d'eau qui leur viennent aux jambes sous l'ergot. On ne pratique guère cette opération à Paris ; elle est fort en usage en Hollande, même aux quatre jambes du cheval.

DESERT, en agriculture, se dit d'une maison, d'une terre en désordre, qu'on a négligé de mettre en bon état ; on appelle une *vigne en désert*, quand elle n'est point labourée, fumée & échalassée.

DESERTER, en termes de labourage & de jardinage, se dit pour *dessarter* ou *essarter*. C'est défricher une terre abandonnée depuis long-tems, & pleine de buissons & d'épines pour la cultiver dorénavant.

DESERTION d'appel, est le silence que gardent ceux qui sont appellans de jugemens, & qui négligent de relever leur appel dans le tems prescrit par l'ordonnance.

Ce tems est de trois mois, quand l'appel est porté au parlement, auquel cas, l'autre partie peut faire assigner l'appellé pour voir prononcer la désertion de son appel.

Les appellations qui sont inter-

jettées aux présidiaux dans les deux cas de l'édit, doivent être relevées, dans six semaines, après l'appel interjetté.

A l'égard des appellations des juges inférieurs qui ressortissent aux baillages & sénéchaussées, elles doivent y être relevées dans les quarante jours de l'appel interjetté. Ce terme de quarante jours n'est cependant pas pour toutes les juridictions; il faut là-dessus suivre les coutumes & les réglemens des différens sièges.

L'appellant, qui n'a pas relevé son appel, a huitaine pour y renoncer, pendant laquelle il ne peut être anticipé.

L'assignation pour voir déclarer un appel désert, se donne par-devant le juge qui a rendu la sentence dont est appel, lorsque cet appel n'est pas relevé; & elle peut être donnée à domicile de procureur. Mais lorsque cet appel est relevé, cette assignation doit être donnée devant le juge où ressortit cet appel.

Quoiqu'un appel ait été déclaré désert, cela n'empêche pas que l'appellant ne puisse appeler de nouveau, s'il est encore dans le tems de pouvoir le faire, en refundant les dépens de cette désertion. Ainsi jugé par arrêt du 31 Mai 1672, rapporté au Journal du palais, tome I. de l'édition in fol.

L'usage est de convertir les désertions d'appel, en anticipations. L'intimé prend des lettres d'anticipation, qu'il fait signifier à l'appellant, afin de procéder sur l'appel par lui interjetté.

DESHÉRENCE, est, selon les auteurs un droit acquis au souverain sur les biens de ceux qui décèdent sans héritiers, & sans en avoir disposé, soit par testament, ou par donation entre-vifs.

Le droit de deshérence étant un droit de souveraineté, ne devrait appartenir qu'au roi. Lui seul en jouissoit anciennement; mais les seigneurs l'ont usurpé, sous la troisième race, ainsi que l'observe Dumoulin, sur l'article 41 de la coutume d'Anjou, & sur le quarante-huitième de celle du Maine.

En conséquence de cette usurpation, & suivant la jurisprudence actuelle, le droit de deshérence appartient aux seigneurs hauts-justiciers; ainsi ils succèdent aux biens situés dans l'étendue de leur justice, quand ils ne sont pas réclamés par les héritiers des défunts; & il n'est pas nécessaire que celui qui décède sans héritiers, soit mort dans la seigneurie, il suffit que les biens y soient situés.

Le seigneur, qui succède par droit de deshérence, n'est pas, comme l'héritier du sang, saisi de la succession en conséquence de l'axiome *le mort saisit le vif*: il faut que la succession lui soit adjugée par autorité de justice, & qu'il en soit envoyé en possession, après quoi, il doit faire faire bon & fidele inventaire.

La succession par deshérence, est à-peu-près de la nature de celle qu'un héritier accepte par bénéfice d'inventaire; c'est-à-dire, que le seigneur n'est tenu des dettes du défunt, s'il y en a, que jusqu'à concurrence des biens dont la succession est composée.

Si dans les trente années de l'envoi en possession des biens de celui dont le seigneur a recueilli la succession par droit de deshérence, il se présente des héritiers, le seigneur doit leur rendre le montant de l'inventaire, avec les fonds & les fruits qu'ils ont produits, déduction faite des charges; mais après trente ans, les héritiers ne

sont plus reçus; la prescription est requise contre eux.

Lorsque plusieurs seigneurs succèdent par deshérence, chacun d'eux prend dans la justice ce qui s'y trouve, soit meubles, soit immeubles, & paye les dettes, à proportion de ce qu'il recueille de la succession. Sur cette matière, voy. *Loiseau, Dargentré, Chopin, Coquille & Bacquet*. Voyez aussi *M. le Bret*, Traité de la souveraineté, liv. 3, ch. 12.

DESOSSER en cuisine. On désosse les viandes pour mettre en hachis. On fait des pâtés de lièvres, de chapons, poulardes, dindes dessolés. Il faut être verté dans la cuisine & la pâtisserie, pour bien désosser une volaille, ou autre pièce de chair, qu'elle soit.

DESPUMATION, terme de chymie & de pharmacie; c'est ôter l'écume & les impuretés grossières, terrestres & visqueuses, qui se séparent des viandes, des sucres & du miel, par l'ébullition qui les élève au-dessus de la liqueur.

DESSERT en cuisine; c'est le dernier service qu'on met sur la table, appelé aujourd'hui le fruit. Il est ordinairement composé de fruit, de pâtisserie sucrée & de fromage. Il y a de grands & de petits desserts. Ceux-ci sont ordinaires chez les bourgeois: les autres s'y servent aussi quelquefois dans des repas de cérémonies, & sont composés, outre ce qu'on a dit, de confitures sèches & liquides, pâtes sucrées, compotes de plusieurs sortes, gélées & oranges. Le dessert regarde un chef d'office, ou un autre, qui en fait la fonction. Le dessert, chez les Romains, étoit le troisième service; & ils le servoient à-peu-près comme aujourd'hui, c'est-à-dire, des fruits de plusieurs sortes, à la différence des Grecs qui le compo-

soient de viandes; car ces peuples y donnoient des œufs, des grives, des lièvres, & des plats pleins de miel.

DESSERTIR; c'est, dans le même terme de cuisine, lever de dessus la table les viandes, ou le fruit qui reste. On dessert d'abord la viande, soit que ce soit au premier service, au roti, ou à l'entremets: quand on dessert chaque service, il faut toujours présenter des assiettes. Il y a des tables où l'on change entièrement de couverts.

DESSOLER, terme de maréchallerie; arracher la sole à un cheval, c'est-à-dire, cette corne dont est couvert le dessous du pied. On a recours à cette opération, qui est très-douloureuse, dans plusieurs maladies qui arrivent aux pieds des chevaux; par exemple, lorsqu'un clou de rue y est entré, ou dans d'autres accidens ou maladies, tels que l'étonnement du sabot, la sole foulée, le javar encorné, les talons encartelés, &c...

Il faut préparer le cheval qu'on doit dessoler par la diète, trois ou quatre jours auparavant, & la continuer jusqu'à son entière guérison: elle consiste à ne lui donner que de la paille & du son mouillé, lui donner deux lavemens la veille de l'opération, & lui tenir la sole humectée, en y mettant, de deux jours l'un, une emmiellure, quelque tems avant de le dessoler. Nous ne dirons rien de la manière de faire l'opération; elle ne doit l'être que par un maréchal habile & bien instruit de l'anatomie de la partie. Nous observerons seulement que quatre heures après l'opération, on doit saigner le cheval du cou, & le resaigner le lendemain. Il faut plus ou moins de tems, suivant les cas, pour que le cheval soit en état de travailler; il faut,

pour le mettre à l'ouvrage, attendre que son pied soit bien raffermi.

**DESSOLER**, en agriculture; c'est changer la division des terres de labour, & ne les pas cultiver & ensemer en la maniere accoutumée. Tous les baux des métairies portent à la charge de ne point dessoler la terre & changer le sol, c'est-à-dire mettre en bled ce qui devoit être en menus grains.

**DETAIL**, (Marchand en) ou **DETAILLEUR**; on appelle ainsi les marchands qui revendent par aunes ou par livres les marchandises qu'ils ont achetées par pièces ou par quintal. Les merciers, les cabaretiers, &c. sont de ce nombre.

**DETALER**, terme de jardinage. Quand on lève de terre une fleur, dit le Dictionnaire Encyclopédique, on trouve souvent à son pied, du peuple appelé *talles*, qu'il faut ôter. Cette opération se fait tous les ans aux plantes qui poussent vigoureusement: on attend deux ou trois ans pour les autres.

**DETELLER**, en terme de labourage, c'est ôter les chevaux ou les bœufs d'une charrette ou d'une charrue pour ne pas endommager les harnois, dont les chevaux sont couverts. Il y a des précautions à prendre en les detellant. Pour deteller un cheval de trait, s'il est en cheville, c'est-à-dire, s'il est devant le limonier, on ôte les traits qui tiennent au limon par le moyen de deux atteloires; puis on jette le bout de chaque trait sur le dos du cheval, crainte qu'ils ne traînent à terre: si c'est un limonier, qu'il faille deteller, on commence par décrocher les chaînons, qui tiennent à une grosse boucle de fer passée dans le limon, & arrêtée par une pateloire; puis on fait avan-

cer le limonier, qui pour lors n'est plus arrêté, en faisant glisser les anneaux de la furselle, dans lesquels les limons de la charrette sont passés, ou bien en levant cette furselle au-dessus de la selle, sans ôter les anneaux des limons. On detelle les bœufs en déliant le joug, qui les tient attachés à la charrue ou à la charrette.

**DETERIORER**. V. Degrada-tion.

**DETERMINER** un cheval, c'est en terme de manège, le faire aller en avant, quand il hésite, ou qu'il se retient.

**DETONATION**, terme de chymie, c'est la même chose que fulmination, inflammation subite & avec bruit qui arrive à la poudre fulminante, ou au salpêtre mêlé avec une matière sulfureuse & mis au feu, comme lorsqu'on fixe le nitre par le charbon.

**DETOUPILLONNER**; c'est ôter & couper les petites branches inutiles d'un oranger pour ne conserver que les plus belles & les mieux situées pour la figure de l'arbre, afin qu'elles reçoivent seules toute la nourriture de l'arbre, qui se partageroit en plusieurs, si l'on n'avoit pas soin de les detoupillonner.

**DETOURNER**, en terme de commerce; se dit d'un marchand négociant ou banquier qui cache ses effets & les dépose en main sûres, pour les mettre à l'abri de ses créanciers, lorsqu'il a dessein de faire une banqueroute frauduleuse.

**DETOURNER**, signifie, en terme de vénerie, découvrir par le moyen du limier, l'endroit où est le cerf, & le remarquer.

**DETTES**, ce mot renferme & comprend ce qui nous est dû.

On distingue les dettes en actives & en passives.

Les dettes actives sont celles dont

il résulte une action pour s'en faire payer.

Les dettes passives sont celles que nous sommes obligés de payer, pour raison de quoi notre créancier a une action à exercer contre nous.

Ainsi une même dette est passive, relativement au débiteur, & active en faveur de celui à qui il est dû.

On divise encore les dettes en mobilières & immobilières.

Les dettes mobilières sont celles qui résultent de promesses ou d'obligations, sentence de condamnation, reliquat de compte, amende, réparations civiles, & généralement toutes celles qui ne donnent action que pour demander une chose mobilière.

Les dettes immobilières sont les rentes foncières, les constituées, (où elles sont réputées immeubles) & même les promesses de passer contrat de constitution, enfin toute dette qui a pour objet le recouvrement d'un immeuble, ou quelque chose réputé tel.

On divise enfin les dettes en chirographaires, en hypothécaires, & en privilégiées.

Les dettes chirographaires sont celles qui résultent de titres qui n'emportent point d'hypothèque, ou qui s'exercent sur les meubles & effets mobiliers du débiteur.

Les hypothécaires sont celles qui descendent d'actes authentiques, & auxquelles les immeubles sont particulièrement affectés.

Les privilégiées sont celles qui produisent une préférence en faveur des créanciers, & par le moyen desquelles ils touchent ce qui leur est dû, avant que d'autres créanciers puissent rien recevoir.

Les différents effets & les privilèges que les dettes produisent, ne se distinguent qu'entre créanciers. Le débiteur ne peut pas les ren-

voyer à se pourvoir sur certains biens, plutôt que sur d'autres, comme le peut un créancier qui discute la créance d'un autre créancier.

De même tous les biens dont la succession est composée, sont affectés à toutes les dettes, & les héritiers ne peuvent pas exiger du créancier, qu'il s'adresse à une espèce de biens plutôt qu'à une autre.

**DEVANT**; en terme de chasse, prendre les devants; c'est, quand on a rencontré le cerf, se porter à la source de ses voies, & au-delà pour le suivre, & remarquer de bout en bout, afin de s'en assurer.

**DEVIDER**, terme de manège. Un cheval *devide*, lorsqu'en maniant sur ses voltes, ses épaules vont trop vite, & que la croupe ne suit pas à proportion, de manière qu'il ne marque qu'une piste. Ceci arrive par la résistance que fait le cheval en se défendant contre les talons, ou parce que le cavalier hâte trop la main.

**DEUIL**; ce sont les habits & équipages de deuil que les héritiers du défunt mari sont obligés de donner à la veuve, suivant son état & sa condition.

La veuve doit pleurer son mari; c'est sur la succession de ce dernier que se prend le deuil.

Il lui est accordé, soit qu'elle accepte, ou qu'elle renonce à la communauté; c'est une dette de la succession du mari.

La somme qui lui est accordée pour raison de ce, est arbitraire; elle se fixe quelquefois à une année du douaire, ou à la moitié, ou bien au tiers; le tout, selon les circonstances; ce qui est laissé à la volonté du juge.

Si le mari, depuis le mariage, étoit parvenu à un état beaucoup plus considérable, que celui qu'il

zvoit lors du mariage, une année de douaire ne doit pas servir de régle; & en ce cas, on accorde à la veuve une somme plus forte pour son deuil.

En effet, en ce cas, le deuil doit être fixé, suivant l'état de la veuve, lors de la dissolution de la communauté: il doit donc excéder une année du douaire qui pourroit être très-modique, à cause de la médiocrité de fortune des mari & femme, à l'époque de leur mariage.

Voilà l'opération qui se fait à cet égard: la veuve se remplit de son deuil, en couchant en dépense dans son compte de communauté ce que le juge lui a adjugé pour son deuil: elle fait cette dépense en totalité aux héritiers de son mari voyants compte de communauté, parce que ce n'est pas la communauté qui la doit, mais bien la succession du mari.

Si le deuil n'a pas été réglé par le juge, elle peut, pour raison de ce, mettre une somme en dépense dans son compte, sauf aux héritiers à l'accorder ou la contester, ce qui s'arbitre en ce cas, conformément à ce qui vient d'être observé.

S'ils la contestent, c'est un débat sur le compte qui se juge sur les autres débats, s'il y en a.

Les veuves portent le deuil de leur mari, pendant un an; c'est ce qu'on appelle l'année de viduité, pendant laquelle une veuve doit s'abstenir de passer à un second mariage, par respect pour la mémoire de son mari.

Les loix romaines veulent qu'une femme qui se remarie dans l'année du deuil, soit privée, tant de la propriété, que de l'usufruit des avantages qu'elle tient de la libéralité de son mari.

Ainsi, en pays de droit écrit, on punit de cette peine les femmes

qui se livrent entre les bras de nouveaux époux, dans un tems où la mémoire du premier mari ne devroit leur laisser que l'usage des larmes & de la douleur, & qui, pour satisfaire leur incontinence, s'exposent au hazard de confondre le sang de leurs enfans, & l'ordre de leur naissance. Voyez *Ferrière*, sur l'article 279 de la coutume de Paris, au sujet des peines dont sont punies les veuves, en pays de droit écrit, lorsqu'elles se remarient dans l'an du deuil.

En pays de coutume, l'année de viduité n'est que de bienfaisance; ainsi la veuve qui se remarie dans le cours de cette année, n'est privée que de la somme qu'elle auroit pu demander pour son deuil.

**DIABLE de mer**, oiseau aquatique, appelé en Normandie, *macreuse*, dont le plumage est entièrement noir, à l'exception d'une tache blanche sur la tête. Voyez *Macreuse*.

**DIABLE des Palotiviers**, corbeau aquatique de l'île de Caienne.

**DIABLES**, ou **DIABLOTINS**, oiseaux de passage qu'on voit à la Guadeloupe & à la Dominique, qui paroissent au mois de Septembre, & s'en vont au mois de Mai. Ils ont le plumage noir, les ailes fortes, les jambes courtes, les pieds comme les renards, mais garnis de fortes & longues griffes, le bec long d'un pouce & demi, courbé, pointu, extrêmement dur & fort, de grands yeux qui ne leur servent que la nuit, ne pouvant supporter la lumière le jour, ni distinguer les objets: ils repairent dans des trous, comme des lapins, & vivent de poisson qu'ils vont prendre la nuit à la mer.

Les pêcheurs des côtes d'Amérique prennent quelquefois un monstre qu'ils appellent *diable de mer*: il est long de quatre pieds, gros à

proportion, & porte une bosse sur le dos, couverte d'aiguillons semblables à ceux du hérisson.

Il y en a un autre qui n'est pas moins hideux, mais d'une figure différente & plus petite.

**DIABLOTINS**, pastille de chocolat, couverte de petites dragées de nompaille.

**DIACHYLON**, nom donné, en pharmacie, à plusieurs emplâtres. Le *diachylon blanc & simple*, composé d'huile commune de litharge d'or, de mucilages tirés de la racine d'althæa & des semences de lin & de fenugrec, amollit, digere, mûrit & résout.

Le *diachylon*, appelé *ireatum*, est la masse du précédent, avec laquelle, sur une livre, on mêle une once de poudre d'iris de Florence. Il digere, incise, mûrit avec plus de force que le premier.

Le grand *diachylon*, composé de litharge d'or, d'huile d'iris, de camomille & d'aneth, de térébenthine, de résine de pin, de cire jaune, de mucilages de lin & de fenugrec, de figues récentes, de raisins de Damas, d'ichthyocolle, de fucs d'iris, de scille & d'œsype, amollit les squirrhés, résout les enfures.

Le *diachylon gommé* n'est autre chose que la masse du grand *diachylon*, auquel on ajoûte gomme ammoniac, *galbanum* & *sagapenum*, fondue avec du vin, coulées & cuites jusqu'à l'épaisseur du miel digéré, cuit, mûrit & résout, & est le *diachylon* le plus puissant.

**DIALTHŒA**, en pharmacie, onguent composé de mucilages, de la racine d'althæa, de ceux des semences de lin, de fenugrec & de scille, où il entre de l'huile commune, la térébenthine, le galbanum, la gomme & le lierre. Il ramollit, humecte, résout, ap-

paîse les douleurs de côté, amollit les duretés, fortifie les nerfs. On en frotte les parties malades.

**DIAMANT**, la plus dure, la plus brillante & la plus précieuse de toutes les pierres. Trois choses font estimer le diamant, son éclat & son lustre, qu'on nomme *son eau*, son poids ou sa grandeur, & sa dureté. La couleur la plus parfaite est le blanc. Un *diamant* glaceux, sourd, rempli de table rouge ou tirant sur l'azur & le jaune, n'est pas estimé. La terre où viennent les *diamans* est sablonneuse. On juge de leur prix par leur poids, qui est mesuré par des carats, dont chacun pèse quatre grains. La plus belle mine des *diamans* est à Golconde, dans les terres du grand Mogol. Le *diamantaire* est l'ouvrier qui le travaille, & celui qui en fait trafic.

**DIAMANT**, petit instrument des vitriers, au bout duquel il y a une pointe de diamant, avec lequel ils coupent le verre.

**DIAMÈTRE**, en géométrie, ligne qui passe par le centre d'un cercle, aboutit à la circonférence, & le coupe en deux parties égales.

**DIAPALME**, emplâtre dessiccative, composée d'huile commune, de graisse de porc, de litharge d'or préparée. Elle est propre pour dessécher, résoudre, déterger & cicatrifer. C'est l'emplâtre la plus usitée pour les plaies & pour les ulcères. Elle tire son nom du bois de palmier, dont est faite l'espatule qui sert à agiter cet onguent pendant qu'il cuit.

**DIAPRÉ** ou **DIAPRÉE**; nom donné à plusieurs especes de prunes. Il y a entr'autres, la *diaprée violette*, & les *diaprées* ont la chair vercueuse.

**DICTAME**, ou **DICTAMNE**; nom donné à quelques plantes. La

zvoit lors du mariage, une année de douaire ne doit pas servir de régle; & en ce cas, on accorde à la veuve une somme plus forte pour son deuil.

En effet, en ce cas, le deuil doit être fixé, suivant l'état de la veuve, lors de la dissolution de la communauté: il doit donc excéder une année du douaire qui pourroit être très-modique, à cause de la médiocrité de fortune des mari & femme, à l'époque de leur mariage.

Voilà l'opération qui se fait à cet égard: la veuve se remplit de son deuil, en couchant en dépense dans son compte de communauté ce que le juge lui a adjugé pour son deuil: elle fait cette dépense en totalité aux héritiers de son mari voyants compte de communauté, parce que ce n'est pas la communauté qui la doit, mais bien la succession du mari.

Si le deuil n'a pas été réglé par le juge, elle peut, pour raison de ce, mettre une somme en dépense dans son compte, sauf aux héritiers à l'accorder ou la contester, ce qui s'arbitre en ce cas, conformément à ce qui vient d'être observé.

S'ils la contestent, c'est un débat sur le compte qui se juge sur les autres débats, s'il y en a.

Les veuves portent le deuil de leur mari, pendant un an; c'est ce qu'on appelle l'année de viduité, pendant laquelle une veuve doit s'abstenir de passer à un second mariage, par respect pour la mémoire de son mari.

Les loix romaines veulent qu'une femme qui se remarie dans l'année du deuil, soit privée, tant de la propriété, que de l'usufruit des avantages qu'elle tient de la libéralité de son mari.

Ainsi, en pays de droit écrit, on punit de cette peine les femmes

qui se livrent entre les bras de nouveaux époux, dans un tems où la mémoire du premier mari ne devroit leur laisser que l'usage des larmes & de la douleur, & qui, pour satisfaire leur incontinence, s'exposent au hazard de confondre le sang de leurs enfans, & l'ordre de leur naissance. Voyez *Ferrière*, sur l'article 279 de la coutume de Paris, au sujet des peines dont sont punies les veuves, en pays de droit écrit, lorsqu'elles se remarient dans l'an du deuil.

En pays de coutume, l'année de viduité n'est que de bienfaisance; ainsi la veuve qui se remarie dans le cours de cette année, n'est privée que de la somme qu'elle auroit pu demander pour son deuil.

**DIABLE de mer**, oiseau aquatique, appelé en Normandie, *macreuse*, dont le plumage est entièrement noir, à l'exception d'une tache blanche sur la tête. Voyez *Macreuse*.

**DIABLE des Palotiviers**, corbeau aquatique de l'île de Caienne.

**DIABLES**, ou **DIABLOTINS**, oiseaux de passage qu'on voit à la Guadeloupe & à la Dominique, qui paroissent au mois de Septembre, & s'en vont au mois de Mai. Ils ont le plumage noir, les ailes fortes, les jambes courtes, les pieds comme les renards, mais garnis de fortes & longues griffes, le bec long d'un pouce & demi, courbé, pointu, extrêmement dur & fort, de grands yeux qui ne leur servent que la nuit, ne pouvant supporter la lumière le jour, ni distinguer les objets: ils repairent dans des trous, comme des lapins, & vivent de poisson qu'ils vont prendre la nuit à la mer.

Les pêcheurs des côtes d'Amérique prennent quelquefois un monstre qu'ils appellent *diable de mer*: il est long de quatre pieds, gros à

proportion, & porte une bosse sur le dos, couverte d'aiguillons semblables à ceux du hérisson.

Il y en a un autre qui n'est pas moins hideux, mais d'une figure différente & plus petite.

**DIABLOTINS**, pastille de chocolat, couverte de petites dragées de nompaille.

**DIACHYLON**, nom donné, en pharmacie, à plusieurs emplâtres. Le *diachylon blanc & simple*, composé d'huile commune de litharge d'or, de mucilages tirés de la racine d'althæa & des semences de lin & de fenugrec, amollit, digère, mûrit & résout.

Le *diachylon*, appelé *ireatum*, est la masse du précédent, avec laquelle, sur une livre, on mêle une once de poudre d'iris de Florence. Il digère, incise, mûrit avec plus de force que le premier.

Le grand *diachylon*, composé de litharge d'or, d'huile d'iris, de camomille & d'aneth, de térébenthine, de résine de pin, de cire jaune, de mucilages de lin & de fenugrec, de figues récentes, de raisins de Damas, d'ichthyocolle, de fucs d'iris, de scille & d'œsype, amollit les squirrhés, résout les enflures.

Le *diachylon gommé* n'est autre chose que la masse du grand *diachylon*, auquel on ajoûte gomme ammoniac, *galbanum* & *sagapenum*, fondue avec du vin, coulées & cuites jusqu'à l'épaisseur du miel digéré, cuit, mûrit & résout, & est le *diachylon* le plus puissant.

**DIALTHËA**, en pharmacie, onguent composé de mucilages, de la racine d'althæa, de ceux des semences de lin, de fenugrec & de scille, où il entre de l'huile commune, la térébenthine, le galbanum, la gomme & le lierre. Il ramollit, humecte, résout, ap-

paîse les douleurs de côté, amollit les duretés, fortifie les nerfs.

On en frotte les parties malades.

**DIAMANT**, la plus dure, la plus brillante & la plus précieuse de toutes les pierres. Trois choses font estimer le diamant, son éclat & son lustre, qu'on nomme *son eau*, son poids ou sa grandeur, & sa dureté. La couleur la plus parfaite est le blanc. Un *diamant* glaceux, sourd, rempli de table rouge ou tirant sur l'azur & le jaune, n'est pas estimé. La terre où viennent les *diamans* est sablonneuse. On juge de leur prix par leur poids, qui est mesuré par des carats, dont chacun pèse quatre grains. La plus belle mine des *diamans* est à Golconde, dans les terres du grand Mogol. Le *diamantaire* est l'ouvrier qui le travaille, & celui qui en fait trafic.

**DIAMANT**, petit instrument des vitriers, au bout duquel il y a une pointe de diamant, avec lequel ils coupent le verre.

**DIAMÈTRE**, en géométrie, ligne qui passe par le centre d'un cercle, aboutit à la circonférence, & le coupe en deux parties égales.

**DIAPALME**, emplâtre dessiccative, composée d'huile commune, de graisse de porc, de litharge d'or préparée. Elle est propre pour dessécher, résoudre, déterger & cicatrifier. C'est l'emplâtre la plus usitée pour les plaies & pour les ulcères. Elle tire son nom du bois de palmier, dont est faite l'espatule qui sert à agiter cet onguent pendant qu'il cuit.

**DIAPRÉ** ou **DIAPRÉE**; nom donné à plusieurs especes de prunes. Il y a entr'autres, la *diaprée violette*, & les *diaprées* ont la chair vercueuse.

**DICTAME**, ou **DICTAMNE**; nom donné à quelques plantes. La

premiere est le *dictame* de Crete, ainsi nommé, parce qu'il croit dans l'Isle de Crete & de Candie. Il jette quantité de tiges entassées & couvertes d'un coton fort blanc & fort touffu, de même que ses feuilles, qui sont rondes & épaisses; ses fleurs sont d'une couleur tirant sur le pourpre & semblables aux violettes, mais d'un violet plus clair. Elles paroissent dans le sommet des tiges. La semence se trouve dans le calice de la fleur, lorsqu'elle est passée. Le *dictame* de Crete a les mêmes vertus que le pouliot; mais il est plus efficace. On s'en sert pour provoquer les mois des femmes. Le *dictame* se perpétue de graines qu'on sème sur couche à claire-voie. Il vient aussi de plan enraciné. Cette plante se met dans des plates-bandes. Il faut avoir soin de l'arroser dans les grandes chaleurs.

La seconde est le *faux dictame*, ou le *dictame bâlard* dont il y a plusieurs especes; celle qu'on appelle *pseudo-dictamus verticillatus inodoratus*, pousse des verges qui sont en plus grand nombre, plus hautes & plus blanches que celles du marrube. Ses feuilles sont aussi plus rondes & plus petites, semblables au *dictame de Crete*, cotonnées, moins épaisses, d'une odeur foible & qui n'est point désagréable. Ses fleurs sont d'une couleur tirant sur le pourpre, & rangées par étages sur les feuilles. Les vertus du *faux dictame* sont les mêmes que celles du vrai, mais beaucoup plus foibles.

Le *dictame blanc*, qu'on appelle aussi *dictame commun*, ou *dictame des boutiques* est une plante différente des précédentes. On l'appelle *fraxinelle*. Voyez ce mot.

Dioscoride & Théophraste font mention de trois sortes de *dictame*. Nous n'en connoissons que deux

qui ornent particulièrement nos jardins; celui de Candie & le nôtre. Ils produisent tous deux plusieurs petites branches menues, qui s'élevent jusqu'à deux pieds de hauteur, ou environ, revêtues de feuilles qui sont très-bien arrangées deux à deux tout autour. Les plus hautes produisent, à leurs extrémités, des panaches de fleurs: celui de Candie est rougeâtre, & le nôtre est blanc. Ils sont d'autant plus à estimer, qu'ils ont une qualité merveilleuse: car les fleurs qui ont été meurtries ou blessées sur le pied, quoique sans odeur, pour peu qu'on les fasse toucher au pied. Il leur communique la senteur qu'il exhale, & qui pour être forte, n'en est pas moins agréable. Le *dictame* demande une culture ordinaire.

DIDEAUX, sorte de grands filets suspendus aux arches des ponts & aux pertuis des moulins, pour y arrêter tout ce qui y passe, & que l'eau y charrie. Ces filets servent aussi à la pêche du poisson. On met ordinairement au fond du *dideau*, des bires ou nasses d'osier dans les tems ordinaires, & seulement des sacs ou chausses des filets dans la saison de la fraie. L'ordonnance de 1689, sur le fait des eaux & forêts, régle les moules des sacs & des chausses, à la distance des verges, des bires & des nasses d'osier. Voyez *Pêcheur*.

DIDRAGME, pièces de monnoies des anciens Grecs, qui pesoit deux dragmes, double dragme. Chez les Hébreux, le didragme étoit le demi-sicle, & pesoit deux dragmes attiques. Voyez *Dragme*.

DIETE, régime de vivre, abstinence que l'on fait pour la conservation de la santé. Voyez le *Dictionnaire de santé*.

DIFINITIF, ou DEFINITIF, en terme de manufacture de laine,

se dit, chez les tondeurs de draps, du tuilage des étoffes, c'est-à-dire, de la dernière façon qu'ils y donnent, après qu'elles ont été entièrement tondues, rangées & couchées avec le cardinal & la brosse. Cette dernière façon est appelée *tuilage définitif*, parce que c'est la fin de leur ouvrage.

DIGESTIF, espece d'onguent, qui prépare à la suppuration. Voy. le *Dictionnaire de santé*.

DIGESTION, action que fait l'estomac pour digérer les viandes. Voyez le même ouvrage.

DIGITALE, plante dont la fleur représente un doigtier, & dont il y a plusieurs especes, qui diffèrent par leurs feuilles & par leurs fleurs. La *digitale* croit dans les pays froids; on la dit bonne pour les écrouelles, & l'on assure qu'elle est vomitive & purgative; on s'en sert encore pour l'épilepsie. On range parmi les *digitales*, la *gratiole*, autre plante purgative & vomitive. Toutes les especes de *digitales* veulent être plantées en terre grasse, & bien exposées au soleil. On les multiplie de semences de plant enraciné. Les especes étrangères craignent le soleil.

DIGUE, ouvrage de fascines, charpente ou maçonnerie, qu'on oppose à l'entrée ou au cours des eaux. Sans les digues de Hollande, elle seroit inondée.

DILATOIRE, en terme de palais, est une exception proposée à l'effet d'avoir un délai pour défendre à la demande contre soi formée, suivant les différens cas.

DILIGENCES: ce sont de certaines commodités de bateaux ou de carrosses bien attelés, qui vont en moins de tems que les autres, dans des villes de grand commerce. Telle est la diligence de Paris à Lyon. Ces voitures sont très-commodés dans le négoce, soit

pour les marchandises soit pour les marchands.

DILIGENCES, en terme de palais, sont les poursuites nécessaires à faire dans les procès pour se faire payer de quelques sommes, ou se maintenir dans quelque droit.

DILIGENCES, en fait de commerce, s'entend des prêts que l'on est obligé de faire, faute d'acceptation, ou faite de payement d'une lettre de change pour assurer son recours sur le tireur ou endosseur, ou pour faire payer l'accepteur. . . . On fait aussi des *diligences* pour des billets de change, mais ce ne sont que de simples *summations*, & non des *protêts*. Consultez le *Parfait Négociant* de M. Savary, & voyez *Protêt*.

DILIGENTE; nom donné par les fleuristes à une tulipe printannière rouge, colombin & blanc de lait.

DIME, ou DIXME; dixième partie des fruits d'un héritage, différente, suivant l'usage des lieux. En bien des endroits, on ne paye que la douzième ou treizième gerbe.

L'usage de payer la dime est fort ancien. Abraham la paya à Melchisedech.

Il y a une *dime royale*, ou seigneuriale, appelée en quelques endroits *champart*; la *dime ecclésiastique*, due naturellement aux curés, & depuis aliénée à d'autres personnes, comme à des moines, à des abbés, qui sont les gros décimateurs, & payent une pension de trois cents livres au curé, qui a outre cela les menues dîmes & les novales.

Les *dîmes inféodées* sont celles qui sont aliénées aux seigneurs ecclésiastiques, ou temporels, & qui sont unies à leur fief & possédées

comme biens profanes. Elle font de la connoissance du juge séculier.

Les *grosses dimes* sont celles des gros fruits, comme bleds, foin vins, lainages, &c. Les *menues dimes* ou *dimes vertes*, sont celles qui se recueillent dans les jardins clos & closeaux, comme pois, fèves & autres légumes. Il y a la dime des veaux, cochons, agneaux, qu'on appelle *dimes insolites*. Les *dimes noyales*, sont celles des terres nouvellement défrichées. Voyez *Décimateur*.

**DIMENSION**, en arithmétique & en algèbre, est le nombre de degrés auxquels une fraction est élevée par la multiplication, ou réduite ou abaissée par la division.

**DIMER**. On *dîme*, à la dixième, à la treizième, à la vingtième gerbe, & à quatre gerbes par arpent; & *dîmerie* est l'étendue du territoire sur lequel on a droit de dimer. Le *dîmeur* est le fermier qui leve la dime, & le *dimier* est le fermier qui court la dime, qui la compte & la recueille.

**DIMINUTIONS**, en terme de palais, *mettre des diminutions* sur une déclaration, pour dire, y mettre ses débats sur chaque article, qu'on veut diminuer avant que le tiers les taxe.

**DINANDERIE**: on entend par ce mot, marchandise de cuivre jaune, comme poëlons, chauderons, platines, chenêts de cuivre, &c. Ceux qui fabriquent ces sortes d'ouvrages s'appellent *dinanderiers*; ce sont les chauderonniers. Les maîtres de la communauté des chauderonniers de Paris, sont appelés, dans leurs statuts & lettres-patentes du roi, *maîtres-marchands du métier de chaudronnerie, batterie & dinanderie*.

La dinanderie prend son nom de Dinant, ville du pays de Liège,

rendue riche & fameuse par la grande quantité de chaudronnerie qui s'y fabrique, & les grands envois qu'il s'en fait dans toutes les parties de l'Europe: il en vient beaucoup à Paris.

**DINAR en Perse**, signifie, tantôt toutes sortes d'espèces d'or, tantôt une petite monnaie de compte, qui vaut un denier. . . . *Dinar-chenay* est le poids ou la valeur de l'écu, ou ducat d'or; & *dinar-bisti* est la monnaie de compte, dont se servent les négocians & banquiers persans: il vaut dix *dinars* simples. Le *tozan*, aussi monnaie de compte, vaut mille *dinars bisti* & dix mille *dinars* simples.

**DINDE, Coq d'Inde**, gros oiseau qui nous a été apporté des Indes occidentales, & aussi domestique que le coq. Quoique le coq d'Inde aime les pays chauds, il peut cependant assez bien supporter les pays froids, dès qu'il devient grand, & qu'il y est accoutumé; mais il n'en est pas de même de ses petits, qui sont très-déliçats, & qu'on ne peut élever qu'avec beaucoup de soin & d'attention.

Les dindes & les dindons donnent de la peine à les élever, étant plus susceptibles au froid que les poulets; mais avec les soins qu'on prend, on en vient à bout. On donne à une poule d'Inde quinze œufs, la première fois qu'elle veut couvrir, à cause du froid qui n'est pas tout-à-fait passé; & dix-huit, lorsqu'on la met couvrir une seconde fois, qui est le mois de Juillet. Les œufs sont un mois à éclore; pendant ce tems, on ne doit pas laisser manquer de nourriture les couveuses. Il faut les lever doucement de dessus leurs œufs pour les faire manger & boire, car ces animaux sont quelquefois si échauffés à couvrir, qu'ils

se

se laisseroient la plupart mourir de faim, quand même ils auroient de la nourriture devant eux, si on ne les obligeoit de manger. Ce soin que l'on prend, les sollicite à se vider, ce qui les soulage beaucoup dans leur emploi.

Quand les *dindons* sont éclos, comme le froid est leur ennemi & les fait mourir, il faut leur choisir un lieu chaud pour les élever. Quand ils sont devenus un peu forts, on leur donne la liberté de se promener dans la cour, pour y jouir de la chaleur du soleil, qui est la seule qui fortifie le plus. On ne doit pas, dans les commencemens, les faire sortir, quand on voit le tems disposé à la pluie, car il n'y a rien qui les morfond davantage, & qui les fasse plutôt mourir.

Les poulets d'Inde doivent être maniés doucement, lorsqu'on est obligé, incontinent après qu'ils sont éclos, de les ôter de dessous leurs meres, ou de les y remettre, car dans les moindres mouvemens qu'elles font, elles sont fort sujettes d'en écraser sous leurs pieds.

Lorsque les poulets d'Inde sont hors de la coque, il leur faut donner des blancs d'œufs bien durs pendant trois jours, hachés bien menu, mais non pas le jaune.

Ensuite on leur donne pendant quinze jours des blancs d'œufs durs hachés bien menu, avec des orties & du fromage blanc.

Au bout de ces quinze jours, pendant un mois, des orties hachées avec la farine d'orge & du pain de noix. Quand les poulets d'Inde sont parvenus à une certaine grosseur, & qu'ils sont forts, on les nourrit d'orties hachées grossièrement, & mêlées seulement avec du son. On leur hache aussi, par gros morceaux, les fruits

Tome II.

pourris, ou ceux que le vent abat. Cette sorte de nourriture les tient en bonne chair; on leur continue cette même nourriture.

Quand les poulets d'Inde ne se soucient plus de leur mere, on songe à leur donner une personne pour les mener paître, afin d'épargner la nourriture qu'on seroit obligé de leur donner à la maison. Il faut, autant qu'il est possible, qu'un dindonnier soit d'un tempérament à résister aux injures du tems, qu'il soit alerte, matineux & vigilant. Son devoir est d'empêcher les *dindons* de s'égarer, & de devenir la proie du renard ou du loup, d'être exact à vérifier tous les soirs ou tous les matins le nombre de ses *dindons*, de les examiner, & de voir s'il n'y en a point quelqu'un de malade, afin d'y apporter le remède qui convient.

Le matin, si-tôt que le soleil est levé, on fait partir le dindonnier auquel on recommande fortement de ne point quitter son troupeau, & de le conduire, tantôt d'un côté, tantôt de l'autre, afin que la diversité des pâturages reveille l'appétit de ces animaux, & les fasse croître plutôt.

Sur les dix heures du matin, il remène le troupeau jusqu'après midi, qu'il retourne au pâturage. Le soir, le dindonnier conduit ses *dindes* devant lui pour les mettre dans le poulailler: mais avant que de les y enfermer, il observera soigneusement de leur jeter un peu de grain pour leur faire prendre des forces.

On sépare les *dindons* malades d'avec ceux qui se portent bien, & on les laisse séparés, jusqu'à ce qu'ils mangent de bon appétit; sans cela, ils communiqueroient facilement le mal aux autres.

B

La ciguë est très-dangereuse pour les *dindons* ; il n'y a point de meilleur remède pour les guérir de ce poison, quand ils en ont mangé, que de leur faire avaler de l'huile d'olives.

On connoit qu'un *dindon* a la fièvre, quand il a les plumes de l'aile grosses & enflées. On lui tire ces plumes ; & en même-tems on lui donne du vin avec de la mie de pain de froment trempée. On leur fait boire de l'eau de forge sur du mache-fer de maréchal ; il faut encore hâcher dans leur manger, pour quatre poulets, une demi-poignée de petit capillaire, appelée *sauve-vie*, & autant de l'herbe nommée *armoife*. Les *dindons* sont sujets à avoir une vesse sous la langue & sous le croupion, on leur perce avec une épingle. Ils ont encore les ourles ; c'est une maladie qui leur enfle la tête, si-tôt qu'on s'en apperçoit, on la leur lave avec de l'eau de forge.

Il faut tenir les petits *dindons* à l'ombre, jusqu'à ce qu'ils aient deux mois, parce que l'ardeur du soleil les tue, & le lieu où ils sont doit être net, on leur donne souvent à boire, & de la plus belle eau, dans un vase propre.

On engraisse les *dindons* dans des muids, & on leur donne trois à quatre fois le jour des boulettes grosses comme de petites noix d'une pâte composée avec des feuilles d'orties hachées, du son & des œufs durs.

Les *dindons*, sur-tout les *dindonneaux*, s'appâtent, en cuisine, de bien des manières. On les sert rôtis avec une fausse à robert, à la daube & en pâtés, & farcis.

Il est avantageux que les œufs de *dinde* ne soient pas assez communs pour en faire sa nourriture ordinaire, car l'on prétend qu'ils sont mal-sains & qu'ils donnent la gravelle.

La chair de la *dinde* est plus délicate que celle du *dinde* ; un *dindon* jeune, tendre, gras, bien nourri est un bon manger. Quand il est un peu vieux, sa chair est dure, coriace & difficile à digérer. Le *dindon* convient à toutes sortes d'âges & de tempérament.

DING, signifie, chez les Siamois, toutes sortes de poids. Ils n'en ont guères que leur monnaie même, qui est l'argent ; l'or n'y ayant pas cours comme espece. Il s'y vend & s'achette comme marchandise, & vaut douze fois l'argent.

DIPLOME : c'est la même chose que *chartre*. Ce nom est en usage depuis l'ouvrage du P. Mabillon, pour connoître l'âge des *diplomes*, & distinguer les vrais d'avec les faux.

DIPSAS, ou DIPSADÉ, espece de vipere qui se trouve dans les lieux maritimes, marquée de taches rousses & noires, qui a la tête fort petite, dont la morsure dangereuse engendre une altération si grande, qu'il n'est pas possible de désalterer ceux qui en sont mordus, quoiqu'ils ne rendent point d'eau, ni par la bouche, ni par l'urine, ni par les sueurs. Il y en a de plusieurs especes. Voyez le *Dictionnaire universel* des animaux.

DIRECTEUR ; celui qui préside à une assemblée, ou qui dirige ou conduit une affaire. Les principaux, dont les fonctions regardent le négoce & les négocians, sont les *directeurs* des compagnies & des chambres de commerce, les *directeurs* de cinq grosses fermes, ceux des aides & des gabelles, les *directeurs* des créanciers dans les déconfitures & faillites des négocians. Il y a aussi, à la douane de Paris, un *directeur* général des comptes, à qui sont remis tous

les comptes des *directeurs* généraux pour en faire l'examen, & les mettre en état d'être arrêtés par ceux des fermiers généraux, qui sont chargés de cette partie de la régie de la ferme.

DIRECTION, en terme de palais, est une assemblée de plusieurs créanciers faite pour éviter les frais de justice, qui se font en la discussion des terres ou autres biens fonds du débiteur. *Conseil de direction*, est une assemblée de quelques commissaires nommés par le roi pour le règlement & la conduite de ses finances.

DIRECTION, dans le commerce, est avoir le gouvernement d'une manufacture ou d'un magasin. *Direction*, est aussi l'étendue du département d'un directeur. La *direction* de Caën est une des plus grandes dans la ferme.

DIRECTION dans les gabelles, est un certain nombre de greniers à-sel, de dépôts & de contrôles, réunis sous une même régie, & qui dépendent d'une même chambre. Ces *directions* sont au nombre de dix-sept, savoir, Paris, Soissons, Abbéville, Saint-Quentin, Châlons, Troyes, Orléans, Tours, Anjou, Laval, le Mans, Berry, Moulins, Rouen, Caën, Alençon & Dijon.

DIRHEM, en Persan, signifie argent considéré comme especes courantes. Les especes de monnaie qui se fabriquent en Perse sont le chaye, le mamouds & l'abassi.

DISCOMPTE. Voy. *Excompte*.

DISCREDIT : terme opposé à celui de *crédit*, qui signifie la faveur que les billets de commerce, tant publics que particuliers, ont quelquefois coutume de prendre subitement, suivant les conjonctures dans le négoce que les marchands & banquiers en font entre eux ; ainsi, *discredit* est la perte

ou diminution du *crédit* que quelque chose avoit auparavant. Quand les actions sont tombées, on dit *discredit des actions* ; & quand les billets de banque sont tombés sur la place, on dit, *discredit des billets de banque*.

DISCUSSION, examen exact & en détail d'une chose. Faire la *discussion* d'un débiteur ; c'est faire la perquisition & découverte, & ensuite la vente en justice de tous ses biens, meubles & immeubles, pour être payé de ce qu'il doit. Une caution n'est point tenue de payer, qu'on n'ait fait la discussion des biens du principal débiteur, à moins qu'elle n'ait renoncé à ce privilège par son acte de cautionnement.

DISPONIBLE, en terme de palais, se dit des biens dont on peut disposer librement par testament, ou d'une autre manière. Suivant la coutume de Paris, les quatre quintes des propres ne sont pas disponibles.

DISPOSER, en terme de négociant ; c'est donner en paiement, vendre, abandonner, négocier, placer, se défaire de quelque chose.

DISPOSER, en parlant de testament ; on ne peut *disposer* à Paris, que de ses meubles & acquêts, & du quint de ses propres. Un mineur, un interdit, un furieux ne *dispose* pas de ses biens.

DISPOSITIF, se dit de la partie d'un jugement, d'une sentence ou arrêt, qui contient ce que le juge a ordonné.

La *disposition* est l'aliénation, soit par vente ou par quelque autre acte que ce soit. La donation est une *disposition* entre-vifs ; les legs, une *disposition* testamentaire. *Disposition* s'entend aussi de la déduction & du contenu des loix & des ordonnances qui disposent

des choses, comme il leur plaît, & qu'on est obligé de suivre.

**DISQUE**, en terme de botanique, se dit de la partie de la fleur radice, qui en occupe le centre: on l'appelle aussi le bassin.

**DISSECTION des viandes**; l'art de couper proprement les viandes, est une chose si nécessaire, que nous allons en parler en faveur de ceux qui sont obligés de servir à table.

La culotte de bœuf bouilli & rôti, se coupe en travers, & dans le milieu. La viande qui est auprès des os & de la queue, est la plus fine.

La charbonnée se coupe en morceaux minces & en travers.

La poitrine se coupe près du tendon & en travers.

Le paleron, comme la charbonnée.

Pour l'aloyau, après avoir ôté une peau dure & nerveuse, qui se trouve au-dessus du filet, on coupe le filet par tranches minces & en travers. La viande qui est de l'autre côté de l'os, se coupe de même.

La tranche & le gîte se coupent en travers.

Toutes les langues, ainsi que celles de bœuf, se coupent en travers & par tranches: du côté du gros bout, sont les morceaux les plus tendres.

Le trumeau, dont la chair est pleine de cartillages, & courte, doit être bien cuit, & se sert à la cuiller.

Le ros-biff & le gigot de mouton se coupent en travers, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de filet. Le morceau le plus délicat que vous coupez en travers & en tranches, se trouve du côté du nerf que l'on appelle la *sous noix extérieure*; le côté de la queue sur la crotte, se coupe par aiguillettes, & se

sert pour un morceau délicat.

Le carré se sert par côtelettes; l'épaule se coupe par tranches dessus & dessous.

La poitrine, après avoir enlevé la peau, qui est sur les tendrons, se coupe par côtes, en prenant les endroits où le couteau ne résiste pas, en tirant du côté des tendrons. Le chevreau & l'agneau se disloquent de la même façon.

On coupe le filet de la longe de veau par petites tranches en travers, & ensuite le rognon par morceaux, pour servir à ceux qui l'aiment. Sous le rognon, dans l'intérieur de la longe, se trouve un petit filet très-délicat.

Le quasi se coupe par petits morceaux avec ses petits os; les jointures en sont marquées.

Dans le cuisseau rôti, il n'y a que les noix de tendres; celle de dessous est la plus estimée.

La poitrine, après avoir découvert les tendrons d'une peau charnue, qui les couvre, se coupe en travers, pour séparer les côtes d'avec les tendrons, ce qu'on fait aisément en prenant l'endroit du côté du tendon, où le côté ne résiste pas, & ensuite on coupe par petits morceaux.

Le carré se coupe par côtelettes, en prenant bien le point, ou en filet, comme la longe.

L'épaule se coupe dessus & dessous, par tranches: au-dessous de l'épaule, sur la gauche, se trouve une petite noix enveloppée de graisse, que l'on sert comme un morceau délicat.

Dans la tête de veau, les morceaux les plus estimés sont les yeux, les oreilles, la cervelle; on coupe ensuite la langue par morceaux, ensuite les bajoues.

Le chevreuil & le dain se servent & se coupent comme le veau.

La hure de cochon se coupe du

côté des oreilles jusques aux abajoues, & le chignon se sert après par petites tranches minces & en travers.

Le jambon se coupe par petites tranches en travers & toujours du maigre avec du gras. Le sanglier se coupe & se sert comme le cochon.

D'un marcaffin & d'un cochon de lait, on coupe la tête, les deux oreilles, la tête séparée en deux; ensuite on coupe l'épaule gauche, la cuisse gauche, l'épaule droite & la cuisse droite. On leve ensuite la peau pour la servir toute croquante; les jambes, les côtes, les morceaux près du cou sont des endroits très-déliçats; l'épine du dos se coupe en deux, le côté des côtes, qui y est attaché, se sert par petits morceaux.

Les morceaux les plus honnêtes à servir dans le gibier & la volaille, sont les ailes, ensuite les blancs, pour la volaille rôtie; pour celle qui est bouillie, les cuisses se présentent les premières.

La dissection se fait en prenant l'aile de la main gauche, ou plutôt avec une fourchette. Prenez le couteau de la main droite pour couper la jointure de l'aile, qui cède aisément; vous levez ensuite la cuisse du même côté, en donnant un coup de couteau dans les nerfs de la jointure. La même opération se pratique de l'autre côté: vous coupez ensuite l'estomac, la carcasse, & le croupion en deux. On disèque de même les poulets, les poulardes, les faisans, les perdrix, les bécasses: les morceaux les plus délicats du faisan sont les blancs de l'estomac & les cuisses; dans la bécasse, la cuisse est la plus estimée.

Le pigeon quand il est gros, se coupe comme la viande blanche; quand il est moyen, il se

coupe en deux par le dos, en faisant tenir le croupion avec les deux cuisses, ou bien en deux morceaux en travers.

L'oiseau de rivière & le canard se coupent sur l'estomac par filets: on leve ensuite les ailes, les cuisses & la carcasse.

Dans les lapreaux, le plus estimé est le filet. On commence à le fendre depuis le cou, en descendant depuis l'épine du dos. Après qu'il est levé, on le coupe par morceaux en travers. Les petits filets du dedans sont excellents.

Pour les poissons, on les ouvre; après avoir ôté l'arête du milieu, on les sert à la cuiller, avec leur sausse ou au court bouillon; la tête dans la carpe, & la hure dans le saumon, sont les plus honnêtes, ensuite le ventre.

**DISTILLATION**; c'est l'art qui enseigne, par le moyen du feu ou de la chaleur, à séparer les parties sulfureuses, ou aqueuses de quelque matière que ce soit. Les chymistes distinguent quatre sortes de matières dans la composition des corps: le sel, le soufre ou l'huile, l'eau ou le phlegme, & la terre. Quelques-uns ajoutent une cinquième substance, à laquelle ils donnent le nom d'esprit; mais cet esprit tiré des plantes, n'est autre chose que le soufre dissous dans l'eau, & tiré des animaux, un sel détrempé dans l'eau: les sels, les soufres & le phlegme s'élèvent par la force du feu; la terre seule reste au fond du vaisseau: il n'y a point de feu quelque poussé qu'il soit, qui puisse l'enlever. Le feu est le principal agent, dont on se sert pour dégager les différentes substances dont on vient de parler. Cependant le mot de *distillation* est pris quelquefois avec plus d'étendue: il s'applique non seulement aux matières distillées par le

moyen de la chaleur, comme on le pratique à l'égard de celles qui sont distillées par le moyen de la chaleur, mais aussi à celles sans chaleur, comme on le pratique à l'égard de celles qui sont distillées en forme de colatoire. C'est quand la plus pure & la plus sincère partie de quelques eaux, ou jus liquide, est extraite, & séparée de la partie la plus limoneuse & terreuse, par le moyen d'un feutre ou d'une pièce de drap, en forme de languette ou de lisière, ou de sablon, ou de menu gravier, ou de pots de terre non encore cuite, ou de vaisseaux faits de bois de lierre, ou de verre de fougère. On distille encore sans chaleur, ou plutôt par froideur, quand les choses que l'on veut distiller, sont mises en lieux froids & humides. Ainsi se fait l'huile de tartre, de myrre, de sang de dragon, de loutres, &c.

Quand à la *distillation* par chaleur, il faut en sçavoir les différens degrés, afin d'accommoder à la distillation telle chaleur que les matieres requierent; les unes demandent chaleur de feu clair, ou de charbon, ou de soleil, ou de cendres, ou de sable menu, ou de limailles de fer, ou de marc d'olives; les autres veulent chaleur de fiente de cheval ou des eaux bouillantes, ou de la vapeur des eaux bouillantes, ou du vin bouillant en la cave, ou de quelque écorce, ou autre chose putrescée.

Ainsi il y a quatre degrés de chaleur; le premier est demi-tiède, comme peut être une eau à demi-chaude, ou la vapeur d'une eau bouillante, en laquelle il n'y a aucun danger de mal; le second est un peu plus chaud, tel qu'on peut le souffrir, comme le seroit la chaleur de la cendre; le troisième est encore plus chaud, tel-

lement qu'il peut offenser grièvement, si l'on n'y tient la main, comme on l'éprouve en la chaleur du sable menu; le quatrième est si véhément qu'on ne peut l'endurer, telle qu'est la chaleur de limaille de fer.

Le premier degré est propre pour distiller les matieres subtiles & humides, comme les fleurs, la laitue, &c. le second pour les choses odorantes, comme le poivre, la cannelle, le gingembre, les cloux de géroste, & plusieurs simples, comme l'alvine & la sauge; le troisième, pour les matieres de substances épaisses & pleines de suc, telles que les racines, le quatrième, pour les métaux & minéraux, tels que sont l'alun, l'arsenic, &c. Par ce moyen, de toutes les matieres, on peut extraire l'humour aqueuse, & distiller les eaux claires & limpides.

Les racines, les herbes, les fleurs & les semences doivent être distillées au tems de leur maturité; les animaux, ou leurs parties, lorsqu'ils sont d'un âge moyen.

Les eaux distillées par le bain-marie, retiennent les saveurs, odeurs & autres qualités de matieres, dont elles sont extraites, & ont vertu semblable aux plantes & matieres dont elles sont tirées, & sont plus agréables au goût, plus belles à la vue que le jus & les décoctions de leurs matieres: au lieu que les eaux distillées par l'alembic de plomb, d'étain, de cuivre ou d'autres métaux, perdent la meilleure & la plus subtile partie de la substance de leur matiere, qui s'évapore en l'air, & ne font pas de si grandes vertus que leurs plantes. Il y a les vaisseaux propres à la distillation des eaux, ides herbes, écorches, fleurs, racines, & de toutes les autres matieres qui peuvent être distillées. Voyez

à ce sujet les auteurs qui en ont traité.

La distillation, si utile pour la santé & pour le commerce, peut être cependant très-contraire à l'un & à l'autre, par le mauvais usage qu'il est aisé d'en faire. La *distillation* fournit d'excellens remèdes pour la conservation de la santé, & de drogues pour beaucoup de manufactures; mais elle sert aussi à préparer les poisons qui tuent, & les eaux régales, qui altèrent les monnoies, qui sont comme la base de tout le négoce. Pour prévenir les dangereuses suites d'une opération, d'ailleurs si nécessaire, les ordonnances des rois, les arrêts des cours des monnoies, & les réglemens des officiers de police y ont diversément pourvu, sur-tout pour la ville de Paris, où il n'est permis à qui que ce soit d'avoir chez lui des fourneaux, des alambics, des cornues, des récipients, & autres vases & instrumens propres à cette partie de la chymie, qu'il n'en ait obtenu des lettres du roi, ou une permission des magistrats, ou enfin qu'il ne soit reçu maître dans la communauté des distillateurs. La communauté des distillateurs n'est érigée en corps de jurande, que depuis 1639; vingt-quatre articles composent leurs statuts. Les contestations, qui arrivent dans ce corps, sont portées à la cour des monnoies, à qui seul la connoissance en est réservée. Les vinaigriers sont *distillateurs* en eau-de-vie & esprit de vin; c'est une des qualités qu'ils prennent dans leurs statuts.

**DISTRACTION**, en terme de palais; action par laquelle on distrairait. C'est aussi, en matiere de dépens, l'attribution ou adjudication que demande à son profit le procureur de la partie, qui a gagné la cause d'une portion des deniers

au paiement desquels est condamnée l'autre partie pour se payer des salaires qui lui sont dus.

**DISTRIBUTION**, se dit, au palais, des ordres des créanciers, & des procès sur lesquels on commet des rapporteurs. La *distribution* des deniers entre créanciers est le partage qui se fait entre eux de la vente des biens de leurs débiteurs, qui ont été vendus par autorité de justice.

**DISTRICT**, en jurisprudence, se dit de l'étendue de la juridiction d'un juge.

**DITO**, terme étranger de quelque usage parmi les négocians; il signifie dit, du dit, ou sus dit.

**DIVERTIR ses effets**, en terme de banqueroute frauduleuse; c'est les mettre en lieu sûr, les détourner, les cacher, pour en frauder les créanciers, dans le dessein de faire faillite. Ceux qui divertissent, quand ils sont découverts sont punis, suivant la sévérité de l'ordonnance contre les banqueroutiers frauduleux.

**DIVIS**, en terme de palais; posséder une maison en divis, c'est-à-dire que chacun a son appartement séparé.

**DIVISION** en arithmétique, est une espèce de soustraction par laquelle on retranche d'un grand nombre, un autre nombre plus petit, ou égal, autant de fois qu'on le peut, c'est-à-dire, autant de fois qu'il y est compris. Il y a trois nombres dans la *division*; celui qu'il faut diviser, qui s'appelle *dividende*; celui par lequel on divise ce dividende qu'on appelle *diviseur*; celui qui exprime combien de fois le *diviseur* est contenu dans celui qui est à diviser: il s'appelle *quotient*. Il y a plusieurs manieres d'arranger & de disposer les nombres. Les François, les Allemands, les Italiens, les Espagnols, les

Anglois, &c. divisent suivant leurs méthodes. Toutes sont bonnes, puisqu'elles sont trouver le *quotient* avec la même certitude. Consultez le P. Lamy & les autres.

Par exemple, si l'on veut diviser 40 par 8, il faut poser le *dividende* qui est 40, & poser le diviseur qui est 8, sous la dernière figure du nombre 40 qui est 0, ou zéro, en mettant une petite barre entre 40 & 8; lorsque ces deux nombres ont été ainsi disposés, il faut dire, combien y a-t-il de fois 8 dans 40, on trouvera 5 fois, que l'on écrira au *quotient*, qui doit se mettre au bout de la somme à diviser, en les séparant par une ligne perpendiculaire; puis on multipliera le *quotient* par le diviseur; en disant 5 fois 8 font 40, desquels ôtez 40, reste rien.

## OPERATION.

Dividende . . . . 40  
Diviseur . . . . . 8 | Quotient.

**DIVISION**, en terme de palais: on dit que ceux qui s'obligent solidairement, renoncent au bénéfice de *division* & de *discussion*, pour dire qu'ils veulent bien souffrir la contrainte, comme si leurs biens n'étoient point *divisés* de ceux qu'ils contiennent. En général, *division* est le partage qui se fait des biens communs entre cohéritiers, copropriétaires, entre associés, entre le survivant des conjoints & les héritages du prédécédé.

**DIVORCE**; comme il n'y a point de dissolution de mariage en France, à moins qu'il n'y ait empêchement diriment: nous entendons, par ce mot, séparation de corps & de biens du mari avec la femme; le lien du mariage subsistant toujours.

**DIX-HUITIEME**; ce sont des draps de laine, fabriqués en Dauphiné, en Languedoc & en Provence, ainsi nommés, parce que la chaîne est composée de dix-huit cent fils.

**DIXIEME denier**: droit que le roi prend sur les mines, minières & métaux; le droit que prend l'amiral sur les naufrages & biens vaguans de mer; & sur les prises faites sur les corsaires & sur les ennemis. Enfin le *dixieme denier* comprend toutes les dixiemes parties des revenus du prix des marchandises, ou d'autres choses qui se levont comme impôts, ou qui se payent comme un droit.

**DIZEAU**, dans l'exploitation des bois, se dit des cotrets & fagots, que l'on met en tas, après qu'on les a liés & fagotés, parce qu'ils sont ordinairement composés de dix pièces. *Dizeau*, se dit aussi du dénage des grains, parce que les gerbes se mettent en *dizeaux* dans le champ où elles ont été sciées, c'est-à-dire, en tas de dix gerbes chacun, afin que celui à qui appartient la dîme, ou son fermier, la puisse plus aisément lever.

**DODINE**, en terme de cuisine, est une espece de sauce délicate, faite d'ordinaire aux canards avec de l'oignon & de la graisse tombant du rôti, mêlée avec de la farine & du lait mêlés ensemble.

**DOIGT**, la plus petite des mesures de longueur, après la ligne. Le doigt contient quatre lignes, ce qui fait le tiers du pouce du roi.

**DOIGTIER**, petit cylindre de cuivre, ouvert par les deux bouts, dont les tailleurs, tapissiers, couturiers, lingères, &c. couvrent le second doigt de la main gauche pour n'être pas blessés par la pointe de l'aiguille. Les dames ont ordinairement des doigtiers d'or & d'argent.

**DOIT**, mot dont les pages à main gauche du grand livre des marchands & négocians est intitulé en gros caractères; c'est ce qu'ils nomment le *côté du débit*, ou des *dettes passives*, opposé à celui du *crédit* ou des *dettes actives*, qui a pour titre, cet autre mot, *Avoir*.

**DOL**, en terme de palais; c'est tromperie malicieusement inventée, & employée pour surprendre quelqu'un. Le *dol personnel* est un moyen de réquête civile; le *dol réel* ne vicie pas une transaction.

**DOLINCOUR**: nom donné par les fleuristes, à une tulipe pourpre rouge & blanc.

**DOLOIRE**, instrument de tonnelier, qui a un tranchant long & fort aigu, & un manche pesant, qui lui sert de contre-poids. Son usage est pour unir les douves des vaisseaux à vin, à cidre & autres liqueurs, & tailler les cerceaux; les vaisseaux ne sont bien construits, qu'autant que les douves en sont bien dolées; cela dépend de l'adresse du tonnelier, & de l'usage fréquent qu'il en fait; la *doloire* tient le milieu entre la hache & la serpe.

**DOMCHATEAU**: nom d'une tulipe violet cramoisi, pourpre & blanc.

**DOMESTIQUES**; à la ville, comme à la campagne, on n'est jamais bien servi que par ceux qui ont de la conduite & des mœurs; c'est aux maîtres & maîtresses à en donner les premiers l'exemple. Un fermier, homme qui fait valoir son bien, a besoin de valets actifs, forts, robustes pour le labour de ses terres, la coupe de ses bois, le travail des ses granges, la culture de ses jardins, la conduite de ses harnois, la garde de ses bestiaux, &c. & des servantes

fages, attentives, propres à tout, qui sçachent partager avec une maîtresse aussi laborieuse qu'elles, tous les embarras du ménage. La prospérité, dans les maisons, surtout de campagne, dépend bien autant du choix qu'on fait de bons *domestiques*, que de l'attention & de la vigilance des maîtres & maîtresses; mais pour se les attacher, il faut les bien payer, en avoir soin en santé comme en maladie, & les récompenser de tems en tems de leur constant & fidele attachement; c'est le vrai moyen de les garder long-tems, & même jusques à la mort. On en voit qui vieillissent dans la servitude, & qui regardant le bien de leurs maîtres, comme le leur propre, en sont devenus les *économes*, & en prennent autant de soin que s'ils en étoient les *propriétaires*. Mais qu'est-ce qui fait les *bons domestiques*? Ce sont les *bons maîtres*, remplis de douceur & d'humanité, & qui n'abusent pas de la subordination qu'ils ont, sur des serviteurs soumis.

**DOMINOTERIE**, espece de tapisserie composée de plusieurs feuilles de papier, collées ensemble, de la hauteur & largeur que l'on désire donner à chaque pièce de tapisserie. Un *dominotier* ou un dessinateur habile fait un dessin de simples traits sur plusieurs feuilles de papier. Le dessin achevé se coupe en morceaux aussi hauts & aussi longs que les feuilles du papier que l'on a coutume d'employer en ces sortes d'impressions. On grave ensuite ces sortes de morceaux séparément sur des planches de bois de poirier. Pour imprimer ces planches gravées, on se sert de presses assez semblables à celles des imprimeurs de livres, à la réserve que la platine n'en peut être de métal, mais seulement de bois,

longue d'un pied & demi, & de dix pouces de large; les presses n'ont ni chailis ni tympan, ni frilquettes, ni cornieres, ni couplets; on se sert de l'encre & des balles des imprimeurs. Les feuilles imprimées & séchées, on les peint & on les rehausse de diverses couleurs en détrempe; puis on les assemble pour en former des pièces; mais ces feuilles se vendent plus communément à la main que montées. Les sujets représentés sur ces légères tapisseries, dépendent du goût & du génie du peintre. Ce sont ordinairement des grotesques, des fleurs, des fruits, des animaux, quelques petits personnages.

Par le règlement de la librairie de 1688, & un nouveau arrêté au conseil d'Etat du roi, du 28 Février 1723, les marchands dominotiers, imagiers & tapissiers sont tenus de faire apporter à la chambre de la communauté des libraires & imprimeurs, les marchandises de leur art, qu'ils font venir des pays étrangers & des provinces du royaume, pour y être visitées par les syndics & adjoints. Il leur est défendu d'imprimer, ni vendre aucun placard ou peintures dissolues, & les syndics & adjoints des imprimeurs-libraires vont en visite chez eux, pour voir s'ils ne contreviennent point.

**DOMMAGE**, en général est le tort fait à quelqu'un dans ses biens ou dans son honneur, soit qu'il soit causé par malignité ou par cas fortuits. Voyez chez les jurisconsultes, les différentes especes de dommages.

**DOMPTE-VENIN**, plante à laquelle on attribue plusieurs vertus singulieres; elle est commune à la campagne: on la met au rang des plantes alexiteres; on l'estime aussi pour l'hydropisie: elle vient

dans les montagnes & dans les lieux secs & pierreux.

**DON**; trois livres de don, dans le commerce de laines à Bayonne, ce sont trois livres que le vendeur a coutume de déduire à l'acheteur sur le poids de chaque balle, outre le ballin & emballage.

**D O N**, en terme de palais, signifie largesse, libéralité, généralement tout ce qui se donne gratuitement.

**DONILLAGE**, mauvaise fabrication d'étoffes de laine, qui vient de ce que le tisseran n'a pas employé des trêmes de la même qualité dans toute la longueur des pièces. Il y a des amendes contre les tisserans, qui mettent ainsi des trêmes fraîches avec des trêmes sèches.

**DONNER dans le commerce**, signifie ou que la vente a été considérable, ou qu'elle n'a pas été bonne. En ce sens on dit: la vente a bien donné, ou, La vente a mal donné.

**DONNER du tems**, se dit d'un marchand qui accorde du délai à un débiteur.

**DONNER les chiens**; c'est, en terme de vénerie, lâcher la meute après la bête. Donner le cerf aux chiens, c'est lancer & faire découpler les chiens sur les votes.

**DONNER d'ordre**; c'est celui qui passe son ordre sur le dos d'une lettre de change.

**DORAGE**, chez les chapeliers, signifie couvrir une grosse étoffe d'une plus fine pour faire paroître un chapeau plus fin par le dehors; c'est une tromperie des chapeliers absolument défendue par les réglemens.

**DOREAS**, mousseline apportée des Indes, particulièrement de bengale. Voyez *Mousseline*.

**D O R E R**, mettre en couleur d'or: on dore le verre, la terre,

la faïence, le crystal, la porcelaine, le fer, le cuivre, l'airain, le plomb. On dore le papier sur tratische, sur le vélin, &c. Voyez l'Encyclopédie, les Arts & Métiers, par MM. de l'academie des sciences.

**DORONIC**, plante dont il y a plusieurs especes; elle a ses fleurs radiées. L'espece la plus employée a sa racine traçante, noueuse, charnue, & qui ressemble, en quelque maniere, par sa figure, au corps du scorpion. La racine de ce doronic est recommandée par plusieurs auteurs contre les venins, & comme un puissant alexitere. On a attribué la mort de Gesner le naturaliste, à l'épreuve qu'il avoit voulu faire de cette plante sur lui. Parmi les especes de doronic, on en trouve une dont les racines sont d'une douceur fade, & une autre dont les fleurs sont beaucoup éternuer. Il y a encore une autre espece de doronic; elle a ses feuilles approchantes de celles du plantain, mais plus jaunâtres; ses fleurs sont des bouquets composés de quantité de petites fleurs jaunes: sa racine est de la grosseur du petit doigt, nouée, semblable à celui du suc de réglisse, & garnie de fibres longues, blanches & assez grosses. Cette racine est bonne contre les venins, dans le vertige, les maladies malignes, & contre la morsure des bêtes venimeuses; cependant elle tue les loups, les chiens & la plupart des bêtes à quatre pieds.

**DORURE**; c'est l'art d'employer l'or en feuilles & l'or moulu; & de l'appliquer sur les métaux, le marbre, les pierres, le bois & diverses autres matieres.

Il y a la dorure à l'huile, la dorure en détrempe, & la dorure au feu.

On appelle marchands de dorure

ceux qui ne vendent que des ouvrages fabriqués d'or, ou d'argent trait ou filé, comme galons, crépines, dentelle, frange, &c.

**DORURE de pâtissiers**; on bat ensemble des jaunes d'œufs & des blancs, comme si l'on vouloit faire une omelette. Pour une dorure forte & bonne, on délaye un blanc d'œuf avec deux ou trois jaunes; pour une dorure pâle, on ne prend que le jaune des œufs qu'il faut délayer avec un peu d'eau.

On se sert d'une plume, d'une petite brosse douce, d'un balai de plume, ou de laide de pore pour employer la dorure sur la pâtisserie.

Si l'on ne peut pas employer d'œufs pour faire la dorure, on détrempe un peu du safran, ou de fleur de souci dans du lait; ou on se sert d'œufs de brochet en carême: cette dorure est maigre.

Les pâtissiers, pour épargner les œufs, employent le miel dans leur dorure.

**DOS**, en terme de manufacture de lainerie, est la partie opposée aux listeres, quand la pièce, soit de drap, de serge, ou autre étoffe de laine, est pliée en deux dans sa longueur.

**Laver à dos**, se dit des toisons des brebis & moutons, qu'on lave sur le dos de l'animal, avant de les couper.

**DOS de bahut**, ou **dos d'âne**, en jardinage; c'est une couche ou planche élevée en forme presque ronde pour faire écouler les eaux qui pourroient gêner les terres.

**DOS de carpe**, se dit aussi, en termes de jardinage, de la maniere d'élever les terres dans les plates-bandes des parterres & qu'on destine à contenir des fleurs. Le **dos de carpe** a beaucoup d'agrément dans ces sortes de pièces, dit *Liger*.

longue d'un pied & demi, & de dix pouces de large; les presses n'ont ni chailis ni tympan, ni frilquettes, ni cornieres, ni couplets; on se sert de l'encre & des balles des imprimeurs. Les feuilles imprimées & séchées, on les peint & on les rehausse de diverses couleurs en détrempe; puis on les assemble pour en former des pièces; mais ces feuilles se vendent plus communément à la main que montées. Les sujets représentés sur ces légères tapisseries, dépendent du goût & du génie du peintre. Ce sont ordinairement des grotesques, des fleurs, des fruits, des animaux, quelques petits personnages.

Par le règlement de la librairie de 1688, & un nouveau arrêté au conseil d'Etat du roi, du 28 Février 1723, les marchands dominotiers, imagiers & tapissiers sont tenus de faire apporter à la chambre de la communauté des libraires & imprimeurs, les marchandises de leur art, qu'ils font venir des pays étrangers & des provinces du royaume, pour y être visitées par les syndics & adjoints. Il leur est défendu d'imprimer, ni vendre aucun placard ou peintures diffolues, & les syndics & adjoints des imprimeurs-libraires vont en visite chez eux, pour voir s'ils ne contreviennent point.

**DOMMAGE**, en général est le tort fait à quelqu'un dans ses biens ou dans son honneur, soit qu'il soit causé par malignité ou par cas fortuits. Voyez chez les jurisconsultes, les différentes especes de dommages.

**DOMPTE-VENIN**, plante à laquelle on attribue plusieurs vertus singulieres; elle est commune à la campagne: on la met au rang des plantes alexiteres; on l'estime aussi pour l'hydropisie: elle vient

dans les montagnes & dans les lieux secs & pierreux.

**DON**; trois livres de don, dans le commerce de laines à Bayonne, ce sont trois livres que le vendeur a coutume de déduire à l'acheteur sur le poids de chaque balle, outre le ballin & emballage.

**D O N**, en terme de palais, signifie largesse, libéralité, généralement tout ce qui se donne gratuitement.

**DONILLAGE**, mauvaise fabrication d'étoffes de laine, qui vient de ce que le tisseran n'a pas employé des trêmes de la même qualité dans toute la longueur des pièces. Il y a des amendes contre les tisserans, qui mettent ainsi des trêmes fraîches avec des trêmes sèches.

**DONNER dans le commerce**, signifie ou que la vente a été considérable, ou qu'elle n'a pas été bonne. En ce sens on dit: la vente a bien donné, ou, La vente a mal donné.

**DONNER du tems**, se dit d'un marchand qui accorde du délai à un débiteur.

**DONNER les chiens**; c'est, en terme de vénerie, lâcher la meute après la bête. Donner le cerf aux chiens, c'est lancer & faire découpler les chiens sur les votes.

**DONNER d'ordre**; c'est celui qui passe son ordre sur le dos d'une lettre de change.

**DORAGE**, chez les chapeliers, signifie couvrir une grosse étoffe d'une plus fine pour faire paroître un chapeau plus fin par le dehors; c'est une tromperie des chapeliers absolument défendue par les réglemens.

**DOREAS**, mouffeline apportée des Indes, particulièrement de bengale. Voyez *Mouffeline*.

**D O R E R**, mettre en couleur d'or: on dore le verre, la terre,

la faïence, le crystal, la porcelaine, le fer, le cuivre, l'airain, le plomb. On dore le papier sur tranchée, sur le vélin, &c. Voyez l'Encyclopédie, les Arts & Métiers, par MM. de l'academie des sciences.

**DORONIC**, plante dont il y a plusieurs especes; elle a ses fleurs radiées. L'espece la plus employée a sa racine traçante, noueuse, charnue, & qui ressemble, en quelque maniere, par sa figure, au corps du scorpion. La racine de ce doronic est recommandée par plusieurs auteurs contre les venins, & comme un puissant alexitere. On a attribué la mort de Gesner le naturaliste, à l'épreuve qu'il avoit voulu faire de cette plante sur lui. Parmi les especes de doronic, on en trouve une dont les racines sont d'une douceur fade, & une autre dont les fleurs sont beaucoup éternuer. Il y a encore une autre espece de doronic; elle a ses feuilles approchantes de celles du plantain, mais plus jaunâtres; ses fleurs sont des bouquets composés de quantité de petites fleurs jaunes: sa racine est de la grosseur du petit doigt, nouée, semblable à celui du suc de réglisse, & garnie de fibres longues, blanches & assez grosses. Cette racine est bonne contre les venins, dans le vertige, les maladies malignes, & contre la morsure des bêtes venimeuses; cependant elle tue les loups, les chiens & la plupart des bêtes à quatre pieds.

**DORURE**; c'est l'art d'employer l'or en feuilles & l'or moulu; & de l'appliquer sur les métaux, le marbre, les pierres, le bois & diverses autres matieres.

Il y a la dorure à l'huile, la dorure en détrempe, & la dorure au feu.

On appelle marchands de dorure

ceux qui ne vendent que des ouvrages fabriqués d'or, ou d'argent trait ou filé, comme galons, crépines, dentelle, frange, &c.

**DORURE de pâtissiers**; on bat ensemble des jaunes d'œufs & des blancs, comme si l'on vouloit faire une omelette. Pour une dorure forte & bonne, on délaye un blanc d'œuf avec deux ou trois jaunes; pour une dorure pâle, on ne prend que le jaune des œufs qu'il faut délayer avec un peu d'eau.

On se sert d'une plume, d'une petite brosse douce, d'un balai de plume, ou de laide de pore pour employer la dorure sur la pâtisserie.

Si l'on ne peut pas employer d'œufs pour faire la dorure, on détrempe un peu du safran, ou de fleur de souci dans du lait; ou on se sert d'œufs de brochet en carême: cette dorure est maigre.

Les pâtissiers, pour épargner les œufs, employent le miel dans leur dorure.

**DOS**, en terme de manufacture de lainerie, est la partie opposée aux listeres, quand la pièce, soit de drap, de serge, ou autre étoffe de laine, est pliée en deux dans sa longueur.

**Laver à dos**, se dit des toisons des brebis & moutons, qu'on lave sur le dos de l'animal, avant de les couper.

**DOS de bahut**, ou **dos d'âne**, en jardinage; c'est une couche ou planche élevée en forme presque ronde pour faire écouler les eaux qui pourroient gêner les terres.

**DOS de carpe**, se dit aussi, en termes de jardinage, de la maniere d'élever les terres dans les plates-bandes des parterres & qu'on destine à contenir des fleurs. Le **dos de carpe** a beaucoup d'agrément dans ces sortes de pièces, dit *Liger*.

**DOS**, à *dos*, en terme de vigneron : ce sont des especes de couches que l'on fait dans les nouveaux plants de vignes, & sur lesquelles on sème des pois, des fèves, ou autres menus grains.

**DOSSIERE**, est une partie du harnois du limonier de charrette, dans laquelle on engage les limons & qui passe par-dessus la selle.

**DOUANE**, bureau établi pour la perception des droits d'entrées & de sortie, imposés sur les marchandises, par l'autorité du prince, & réglés par les tarifs. Il y a en France quantité de ces bureaux; mais on n'a conservé le nom de *douane*, qu'à celles de Paris, de Lyon & de Valence; les autres s'appellent *bureaux des cinq grosses fermes*, ou plus simplement *bureaux des fermes* ou de la *ferme*.

**DOUBLE**, monnoie d'argent qu'on frappe à Alger ou à Tunis, qui revient, à-peu-près, à trois livres de France.

**DOUBLE-FEUILLE**, plante qui a beaucoup de rapport avec l'orchis; elle vient dans des endroits humides; elle est vulnérable & détensive.

**DOUBLE-FLEUR**, poire d'hiver grosse, plate, qui a la queue longue & droite, la peau lisse, colorée d'un côté, & jaune de l'autre. On en fait les meilleures & les plus belles compôtes du monde, ayant une chair moëlleuse sans aucune pierre, & ayant surtout beaucoup de jus qui prend aisément une belle couleur au feu.

**DOUBLE de Troye**, nom d'une espece de pêche, nommée autrement *Madeleine rouge*.

**DOUBLE** pistole, *double louis*, *double réale*, *double ducat*; ce sont des monnoies d'or ou d'argent, suivant l'espece, qui ont deux fois la valeur des pieces simples.

**DOUBLE**, se dit aussi des étoffes qui ont plus de fils, ou de portées, ou qui sont mieux travaillées, plus frappées que d'autres étoffes du même nom & de même qualité. On dit *brocard à double broche*, *ruban double en lisse*, *double étamine*, &c. & presque dans le même sens, *double biere*, *encre double*, &c.

**DOUBLE emploi**, en fait de compte, est une partie employée deux fois, soit faute d'attention ou à dessein, pour enfler & augmenter la dépense du compte.

**DOUBLE**, en fait de compte, se dit de la copie, ou grosse d'un compte qu'on fournit à la personne à qui l'on est comptable.

**DOUBLE bider**: c'est un cheval plus fort & plus épais qu'un simple bider.

**DOUBLEMENT**, dans les enchères consiste à la moitié du prix de l'adjudication, & dans l'adjudication des fermes du roi, en neuf fois l'enchère fixée par le conseil.

**DOUBLET**, fausse pierrerie faite d'un double crystal.

**DOUBLEUR de laine**, celui qui double la laine sur le rouet.

**DOUBLEUSES de soie**, ce sont des filles qui doublent la soie filée sur des guindres, espece de rouets, pour la rendre au moulinier, qui lui donne une seconde façon.

**DOUBLON**; c'est une double pistole d'Espagne.

**DOUBLOT**: on appelle ainsi, à Reims, un fil de laine double, dont on fait les lisières des drapés.

**DOUCE-AMERE**; plante connue des herboristes, dont le suc efface les taches du visage: elle pousse des sarments longs de deux à trois pieds; elle est chaude, fébrifuge, pulmonique, & tue les vers.

**DOUCETTE** ou **ROUSSETTE**, espece de chien de mer, dont la peau sert aux ouvriers en bois, aux mêmes ouvrages où ils emploient les véritables chiens de mer. La *doucette* se pêche sur les côtes de la basse Normandie.

**DOUCETTE**, espece de campanule, qui vient dans les champs, & dont on mange au printemps les racines en salade. La racine est blanchâtre, petite, & pousse quelques feuilles oblongues, arrondies par leurs extrémités, molles & légèrement dentelées sur leurs bords; ses tiges sont tantôt droites, tantôt couchées, branchues, garnies de feuilles alternes, pareilles à celles du bas, mais plus étroites, & un peu frisées sur leurs bords. Les branches & les tiges sont terminées par des fleurs d'une seule pétale, fort évafées ou à cinq angles, purpurines ou bleuâtres, blanches dans leurs fonds, & soutenues par des calices verdâtres, évafés, rayonnés à cinq feuilles étroites; le calice devient un fruit allongé, composé de quatre loges, qui contiennent une semence luisante & fort menue. Toute la plante donne du lait.

**DOUDOU**, monnoie de cuivre qui a cours à Surate & à Pondichery, qui vaut un peu moins de deux liards.

**DOUELLE**, en maçonnerie, se dit d'une certaine taille de pierres qui servent à faire les arcs des voûtes. Le parement courbé, qui fait le ceintre de la voûte, s'appelle *douelle intérieure*, & la partie de la pierre qui lui est opposée, *douelle extérieure*.

**DOUILLARD**, boisseau en usage à Bordeaux & dans toute la Guienne, pour mesurer le charbon de terre d'Angleterre & d'Ecosse.

**DOUILLE**, trou rond, fait à chaque outil de fer, qui ne

peut servir sans être emmanché. **DOUILLON**: nom qu'on donne dans le Poitou & les provinces voisines, aux laines de moindre qualité.

**DOULEBSAIS**, ou **MALLEMOLLES**, espece de mouffeline, ou toile de coton blanche, claire & fine, qu'on tire des Indes orientales. La piece contient seize aunes & demie sur trois quarts de large.

**DOUTEUX**, en terme de monnoyeur, se dit des especes d'or & d'argent, dont on n'est pas sûr de la bonté de l'aloï.

**DOUTIS**, toiles blanches de coton, assez grosses, qu'on apporte des Indes orientales. La longueur des pièces est de quatorze aunes.

**DOUVAIN & DOUVE**. *Douvain* est le bois propre à faire des douves & des barils. Le millier de *douvain* est taxé à trente-cinq livres pour le droit de subvention. La *douve* est la piece de bois de merain, propre à faire des tonneaux, des cuves & autres vaisseaux; en quelques lieux, on dit *douvelles*, en d'autres *douelle*, au lieu de *douve*.

**DOUVE**, plante qui croît dans les prés & dans les lieux marécageux; ses fleurs sont jaunes, ou de couleur d'or, semblable à la renoncule commune des prés; sa racine est composée de fibres blanchâtres. La douve cause de l'inflammation dans les entrailles des brebis qui en mangent, & les fait mourir; c'est pourquoi les bergers évitent avec soin les endroits où elle se trouve.

**DOUX**, métaux doux: ce sont ceux qu'on a souvent battus à chaud sur l'enclume, & qui ne sont pas faciles à casser. On dit, *or doux*, *argent doux*, *fer doux*, *cuivre & étain doux*.

**DOUX**, vin doux; vin qui n'a

point bouilli, ou auquel on a conservé la douceur, comme on fait au *vin bourru*; C'est de même du cidre doux, qu'on appelle aussi absolument du *doux*.

DOYENNE, espece de poire, dont la chair est pâteuse, de la grosseur d'un beau beurré gros, qui vient en même tems, dont la queue est grosse & courte, la peau fort unie, le coloris verdâtre, jaunissant en maturité; celles des espaliers prennent un rouge fort vif du côté que le soleil les regarde. Cette poire est fondante, & l'eau en est douce; mais d'ordinaire c'est une douceur peu noble & peu élevée: elle a un peu de parfum quelquefois. La chair en devient aisément molle, & comme pâteuse & sablonneuse. On la cueille assez verte, & on la sert avant qu'elle ait acquis un jaune clair, qui marque une maturité trop achevée; elle vient au mois d'octobre en toutes sortes de fonds, & elle est belle. Le *doyné* sur coignassier est prompt à rapporter.

DRACHME, ou DRAGME, petit poids dont on se sert en médecine. On l'appelle communément *gras*.

DRAGÉE, petites confitures sèches, faites de menus fruits, ou de petits morceaux de racine, ou d'écorce aromatique, ou de quelques graines, couvertes d'un sucre blanc & dur.

DRAGÉE, se dit aussi de menu plomb, dont on charge les fusils pour la chasse du petit gibier.

DRAGÉES: les laboureurs donnent ce nom à des menus grains qui se recueillent dans les jardins, comme lentilles, navettes, bled farasin, qu'on appelle quelquefois *dragée* aux chevaux, sur lesquels les curés prétendent droit de *menues dîmes*, qu'ils appellent *dîmes vertes*, ou *dragées*.

DRAGEON, tendre bouton, ou bourgeon, qui pousse au pied des arbres ou des plantes. Il y a des *dragons* fruitiers qui sont destinés à porter du fruit & des feuilles. *Dragonner* se dit des arbres qui poussent les dragons.

DRAGON, un des noms que les chymistes donnent au salpêtre.

DRAGON, maladie des yeux, à laquelle sont sujets les chevaux.

DRAGUE, outil dont on se sert pour curer les puits, tirer les immondices & matieres des fosses & lieux communs, & pour enlever le sable des rivières; c'est une espece de pelle de fer, dont la queue est aussi de fer; elle a les bords élevés par trois côtés pour arrêter le sable ou les immondices; est percée au fond de plusieurs trous, pour donner passage aux eaux, qui s'y trouvent mêlées: elle est plate & un peu tranchante par-devant, pour fouiller & enlever les matieres. Cet instrument est emmanché d'une perche de bois plus ou moins longue, suivant la profondeur des lieux où l'on veut atteindre.

DRAGUE, chez les brasseurs, c'est l'orge, ou autres grains cuits, restés au fond de leurs chaudières, quand ils en ont tiré la bière. Cette drague nourrit, en plusieurs endroits, les bestiaux, & en Flandre & en Picardie, on en donne aux chevaux.

DRANET ou COLERET, filet dont les pêcheurs se servent sur les côtes de Normandie.

DRAPS, étoffe de résistance tissu de fils de laine entrelacé, dont les uns, que l'on nomme la *chaine*, s'étendent en longueur, d'un bout à l'autre de la pièce, & les autres, nommés *trème*, sont disposés en travers sur la largeur de la pièce. Le *drap* se fabrique sur le métier, comme la toile, les

droguet, les étamines, les cannelots, &c. Il s'en fait de plusieurs qualités, de fins, de moyens, de gros ou de forts; leurs largueurs & longueurs sont différentes suivant leurs qualités & les lieux où ils se fabriquent.

DRAP d'or, espece de prune ronde & presque carrée & plate, blanche ou jaunâtre pour la couleur. Le drap d'or est une des prunes, dont on fait de prunaux.

DRAP d'or, est une espece de tulipe printannière & panachée; c'est aussi une renoncule jaune, dorée, mêlée de rouge par le dehors de sa fleur; de sorte qu'elle ressemble à du *drap d'or*.

DRAP d'argent; les fleuristes donnent ce nom à plusieurs tulipes. Il y a le *drap d'argent* de Valenciennes, le *drap d'argent* du pasteur, & le *drap d'argent* du berger.

DRAP de curée, en terme de chasse, est une toile sur laquelle on étend la mouée, qu'on donne aux chiens, quand on leur fait la curée de la bête qu'ils ont prise.

DRAPÉ, se dit des fruits & des feuilles épaisses, & velues comme du drap. Les fruits de la pivoine sont drapés: les feuilles du bouillon blanc sont drapées.

DRAYER; c'est la façon que le corroyeur donne aux cuirs de vache, en ôtant, avec la drayoire, ce qui reste de chair de l'animal sur la peau qu'il veut corroyer. Chez les tanneurs on dit *écharner*.

DREIGE, filet avec lequel on pêche dans l'Océan, les turbots, les solles, les barbots & autres poissons plats: par l'ordonnance de la marine, art. 4, les pêcheurs doivent donner aux mailles de leurs dreiges un pouce neuf lignes en quarré.

DRESSER; ce terme a diffé-

rentes significations dans les manufactures, arts, métiers & jardinages.

DRESSER une pièce de bois; c'est, parmi les charpentiers & menuisiers, la dégrossir, l'unir, l'appliquer, l'équarrir, & la mettre en ligne droite avec l'équerre & la règle. *Dresser en alignement*, en maçonnerie, c'est élever des murs entre deux cordes pour en rendre les épaisseurs égales, & ne pas donner plus de front en un endroit qu'à l'autre.

DRESSER une pierre; c'est en équarrir les paremens de tous les côtés, pour ensuite lui donner la figure, dont l'appareilleur a fourni le carton.

DRESSER une patissade de jardin, c'est la tondre avec le croissant.

DRESSER une planche, ou une couche, c'est la préparer pour y planter des fleurs ou des légumes.

Les pâtisseries se servent aussi de ce terme pour dire, faire & tourner sur la table les pièces de four qu'on enfourne sans tourtière.

DRESSOIR, outil de fer dont se servent les ouvriers qui mettent les glaces au teint, pour étendre & dresser la feuille d'étain avant de la couvrir de vis-argent; c'est aussi un outil de fer, creux, de deux ou trois pouces, avec le quel les filassiers redressent les dents du feran.

DRIE - BAND: nom qu'on donne, à Amsterdam, à une sorte de linon peigné, qu'on nomme en françois, *lin à trois cordons*.

DRIE - GULDEN, monnaie d'Hollande, qui a cours pour trois florins, qui revient à trois livres quinze sols de France.

DRIELIN I, mesure d'Allemagne pour les liquides.

DRILLE, autrement Rouvre,

espece de chêne, dont le bois est le plus dur, qui porte le meilleur gland & les plus gros.

DRILLES, vieux chiffons de lin ou de chanvre, employés dans les manufactures & moulins à papier, qui sont la principale matière qui entre dans sa fabrique.

DROGMAN: on nomme ainsi, dans le Levant, les interpretes que les ambassadeurs des nations chrétiennes, résidans à la Porte, entretiennent auprès d'eux, pour les aider à traiter des affaires de leurs maîtres. Les consuls ont aussi des drogmans, tant pour leur propre usage, que pour celui des marchands de leur nation qui trafiquent dans les Echelles du Levant.

DROGUE, c'est un terme général pour signifier des épicerics de toutes espèces, qui servent principalement à la médecine & à la teinture. On tire les drogues des animaux, des végétaux & des minéraux; sous le nom des animaux, on comprend les animaux entiers, leurs parties, & tout ce qui en provient, comme poil, ongles, cornes, lait, sang & excrément: sous celui des végétaux, on entend les arbres, les arbrisseaux, les plantes, & tout ce qui en dépend, comme les racines, les fleurs, les feuilles, les fruits, les graines, les gommes, les résines, les poix, les baumes, les moullés mêmes & les champignons: sous celui de minéraux, on renferme les minéraux proprement dits, les marcaillites, les pierres, les terres & les bitumes. De ces trois familles est sortie une multitude prodigieuse de drogues. Voyez les auteurs qui en ont traité, comme Lemery & les autres. *Droque*, chez les évantallistes, est une composition de gomme d'Arabie, & de quelques autres ingrédiens dont ils se servent pour appliquer les feuil-

les d'or & d'argent sur les papiers dont ils font leurs évantails.

DROGUERIE, ou DROGUE, se dit de la pêche & de la préparation des harengs. *Harengs de droguerie*, sont les harengs qui ne peuvent entrer dans ceux de marque.

DROGUERIE, toutes sortes de drogues qui se vendent par les marchands du corps de l'épicerie.

DROGUET, étoffe toute de laine, ou moitié laine & moitié fil, quelquefois croisée, & ordinairement sans croisures. Les lieux où on les fabrique en France sont Lude, Amboise, Partenay, Niort, Reims, Rouen, Darnetal, Verneuil-au-Perche, Troyes, Chaumont en Bassigny, Langres & Châlons en Champagne.

DROIT, se dit en général de toutes les levées & impositions établies par l'autorité du prince sur les personnes, marchandises & denrées de ses Etats ou qui viennent du dehors pour en soutenir & payer les charges. Les principaux droits qui se perçoivent en France, sont de trois sortes; ceux des cinq grosses fermes, ceux des gabelles & ceux des aides.

DROIT de péage, passage, pontage, bac, &c. est une redevance que les passagers & marchands voituriers sont tenus de payer pour eux, leurs marchandises, chevaux, charrettes, équipages, en passant sur les terres de quelques particuliers, en entrant dans les villes ou villages, ou en traversant les rivières qui sont dans l'étendue de leur seigneurie.

DROIT d'ancre, il appartient au grand Amiral, & se leve sur tous les vaisseaux François & étrangers, qui entrent dans les ports du royaume, dont ne sont exempts que ceux qui appartiennent

ment aux habitans des lieux où ils abordent.

DROIT de balise ou de balisage: les maîtres des vaisseaux marchands sont tenus de payer un droit dans les ports & passages pour l'entretien des balises. Ce droit n'est point réputé avaries, & doit être acquitté par le maître du vaisseau. Le droit de bouée n'est point aussi réputé avaries, & est payé par les maîtres des navires.

DROIT de colombier; c'est ordinairement un droit seigneurial, de même que celui de garenne, & quelquefois celui d'étang. La règle la plus générale du pays coutumier est que tout seigneur haut-justicier, (pourvu qu'il ait censive) & tout seigneur de fief (pourvu qu'il ait au moins cinquante arpens de terre en domaine) ont droit de colombier; tous autres n'en peuvent pas avoir, quelque domaine qu'ils aient: ils peuvent souvent avoir une voliere, ou finie, quand ils ont moins de quarante arpens de terre.

Mais quand la coutume du lieu ne parle point de colombier, garenne, ni étang, il est permis à tous particuliers d'en avoir; c'est un effet de la liberté publique & de l'usage que chacun a de son bien, pourvu que ce soit sans faire tort à son voisin & au public par l'écoulement des eaux, par les fouilles & le dégât que font les lapins, ou autrement: car en ce cas l'intérêt général l'emporteroit sur le particulier.

DROIT de poids & de mesures. Droit seigneurial qui appartient aux seigneurs des terres qui ont justice: ce droit consiste à faire observer les poids & mesures, suivant qu'ils sont réglés.

DROITS champêtres. Il y en a d'honoraires, comme la foi & hommage: il y en a d'utiles, com-

me les censives, les lods & ventes: il y en a de publics, c'est-à-dire, d'établis par la coutume du lieu, & il y en a de particuliers.

DROITS de chasse: le droit présuppose un titre. Une longue possession n'est point suffisante pour attribuer droit aux forêts du roi, parce qu'on la pourroit plutôt réputer usurpation faite par la négligence ou connivence des officiers qui ne vaudroit rien pour acquérir prescription d'une servitude sur le domaine du roi.

DROITS de fief: ils sont différens, suivant les cas & les coutumes qui les régissent: comme ils sont fort piquants & qu'il n'y a point de jalousie plus noble & plus autorisée que celle des droits de fief, on ne sçauroit être trop exact à se faire rendre les devoirs & les droits qu'on peut exiger, & à rendre ceux qu'on doit; c'est sur-tout aux déclarations & aveux, & aux dénombremens, qu'il faut s'attacher. On doit être scrupuleux à se les faire rendre, & à en fixer tous les articles & toutes les clauses.

On examine si toutes les mutations & les bornes y sont bien appliquées & prouvées; si tous les droits dus au seigneur y sont bien détaillés; si tous les héritages de la censive sont bien enseignés; si le vassal ou censitaire ne s'y donne pas plus de terre qu'il ne lui en faut, ou quelque droit qui ne lui appartient pas, & qui, dans le moment même, ou dans la suite des tems, rejalliroit contre le public & contre le seigneur même qui n'auroit pas fait passer ce droit dans l'aveu; car ce sont les dénombremens & les déclarations qui régissent pour toujours le sort des héritages, & les droits réciproques du seigneur & du tenancier.

C'est au chef de famille à consulter sa coutume pour connoître ce qu'il doit, & ce qui lui est dû de droits seigneuriaux. Il y apprendra par quelle voie on les peut exiger, & en quel cas il y a des amendes & des fruits à perdre pour ceux qui n'y satisfont point; cela lui servira encore à bien connoître les charges ordinaires & extraordinaires de son bien, comme censives, champars, bannalités, corvées, péages, reliefs, lods & ventes.

Un bon economiste fait attention à tout: par exemple, s'il achete, ou s'il vend, il songera aux charges & aux suites de son contrat: s'il n'y a pas de centième denier, ou de franc-fief à payer: quels seront les lods & ventes; sera-ce le treizième du prix, ou le douzième, ou le quint & requint? Le bien sera-t-il sujet à retrait, soit féodal, soit lignager? Sera-ce à moi ou au vendeur à payer les lods & ventes, & ainsi de plusieurs autres cas réglés diversément par les coutumes.

**DROITS de justice.** Voyez Justice.

**DROITS de bannalité:** Four, Moulin, Pressoir. Voyez ces mots.

**DROITS d'usage dans les forêts ou pâtures.** Voyez Usages.

**DROITS seigneuriaux,** sont les profits que le seigneur, en conséquence de sa directe seigneuriale, tire des terres qui relevent de lui, en cas de mutation, comme sont le quint & le rachat, ou relief pour les fiefs, les lods & ventes pour les rotures, &c.

**DROITS honorifiques;** divers honneurs accordés aux patrons, fondateurs & bienfaiteurs des églises.

**DROIT, en terme de chasse.** On dit le droit; lorsqu'on est au vrai chemin que la bête tient & qu'on

a redressé le change. On dit *prendre & tenir le droit* pour faire entendre qu'un chien reprend bien la voie.

**DROIT du limier,** la rate, le foie de l'animal lui appartiennent dans la curée. Le droit du valet de limier, qui a détourné, est l'épaulle droite.

**DROIT, en terme de maquignon,** se dit d'un cheval qui ne boite point & qu'on garantit droit. *Chaud & froid,* c'est-à-dire, qui ne boite point, ni lorsqu'il est échauffé, ni quand il est refroidi. On dit aussi qu'un cheval est droit sur ses jambes, quand le devant du boulet tombe à plomb sur la couronne, de manière que le canon & le paturon sont en ligne.

**DROIT, en fauconnerie.** On dit le droit de l'oiseau, lorsqu'on le pait de ce qu'il a volé, comme la tête, la cuisse, le cœur & le foie de la perdrix, & l'aile de la corneille.

**DROITS du seigneur,** en terme de chasse: ce sont le filet, les cuisses & le limier, avec toute la tête.

**DROMADAIRE,** espece de chameau de grande fatigue dont les courriers, en Orient, se servent pour porter en diligence leurs dépêches.

**DROUINE:** les chaudronniers qui courent la campagne, nomment ainsi une espece de havresac de cuir avec des bretelles, dans lequel ils portent sur leur dos leurs outils, & une partie de leurs menus ouvrages, ainsi le drouineur est un chaudronnier qui va, la drouine sur le dos, par les villages, raccommode la vieille chaudronnerie.

**DROUSSEURS:** ce sont, dans les fabriques de draperies, des ouvriers dont l'occupation est d'engraiser les laines avec de l'huile

d'olive ou de navette, & de les carder avec de grandes cardes de fer, posées sur un cheval de bois, disposé en talut en manière de pupitre. Les laines, au sortir des mains des drouseurs, passent dans celles des cardeurs pour les carder sur les genoux, avec de petites cardes fines, & ensuite les filer au rouet.

**DRU,** se dit généralement de tous les petits oiseaux qui sont prêts à s'envoler du nid.

**DRUE-PARMEIN d'Angleterre,** espece de pomme dont les Anglois font plus de cas que de la plupart de nos pommes de France: elles sont de la couleur des pommes de Jérusalem, & elles ont, dit la Quintinie, plus de douceur & de sucre.

**DRUSELLE,** espece de pêche qui mûrit vers la fin d'août; ce n'est pas une bonne pêche, sa chair est grossière.

**DRYNUS,** espece de serpent qui se tient caché dans le creux du chêne & du hêtre: il rend une puanteur insupportable & son corps est couvert & armé d'écaillés fort dures.

**DUB,** espece de lézard d'Afrique, de la figure de la tarentule, qui ne boit jamais, long d'un pied & demi, large de quatre doigts, les Arabes le mangent rôti.

**DUC,** oiseau nocturne, dont les fauconniers se servent pour prendre les autres oiseaux; c'est une espece de hibou, qui a sur la tête de petites cornes faites de plumes. Tous les autres oiseaux ont une haine, ou plutôt une antipathie pour celui-ci, si bien que lorsqu'ils en voient un, ils se perchent tout-autour, & font un certain cri comme pour s'assembler & conspirer contre lui, & lorsqu'ils sont en bon nombre, les gros oiseaux, qui se sentent de la force,

se jettent sur le duc pour le battre. Pour se servir utilement du duc à la chasse, on le dresse à venir sur le poing, & on l'affaite comme un oiseau de proie.

**DUC:** les fleuristes donnent ce nom à plusieurs especes d'œillets. *Duc d'Anjou,* œillet rouge clair sur un blanc assez fin: *Duc de Candale,* œillet violet: *Duc de Duras,* très-bel œillet violet & blanc: *Duc de Longueville,* œillet pourpre si foncé qu'il en paroît noir: *Duc de Milan,* œillet violet brun ou propre clair: *Duc d'York,* œillet d'un beau rouge sur un fin blanc: *Duc de Florence,* œillet incarnat clair, sur un fin blanc: *Duc de Guise,* œillet d'un beau pourpre sur un fin blanc, &c.

**DUCAT,** monnoie d'or qui a cours dans plusieurs états de l'Europe, comme en Allemagne, à Gènes, en Portugal, à Florence, en Hongrie, à Venise, en Hollande, en Flandre, &c. Les ducats de Hollande valent cinq florins: l'or de Ducat est celui qu'on emploie pour dorer, comme étant le meilleur.

**DUCATON,** monnoie d'or, fabriquée en Hollande, qui vaut vingt florins ou guldens. Il y a des ducaton d'argent, frappés pour la plupart en Italie. Il y a en Hollande des pièces de trois florins, qu'on appelle ducaton.

**DUCHE-PAIRIE,** étendue des terres que le roi a érigées en duché, & de la justice aussi, qui appartient au duc dans ses terres.

**DUCHESSÉ de Bohême,** œillet violet brun, sur un beau blanc, dont la fleur est hâtive, & qui porte graine.

**DU-CROIRE:** terme en usage parmi les commissionnaires & correspondans des marchands. Un commissionnaire demeuré du croire, cela signifie qu'il est garant de la

solvabilité de ceux à qui il vend des marchandises à crédit pour le compte d'autrui.

**DUIRE** : on dit, en fauconnerie, duire l'oïseau. Voyez *Affaiter*.

**DUNE**, monnoie d'argent pesant douze grains, qui a cours en Perse.

**DUNE**, hauteur de terre, de pierre, montagne de sable que la mer forme le long de ses bords, & qui lui sert comme de barrière.

**DUNGARRES**, toiles de coton blanches que l'on tire de Surate.

**DUPE-PHILIPPE, PRINCE D'EPINAY, SAINT-FELIX**, trois noms donnés par les fleuristes à un ceiller rouge de sang, sur un blanc fin : sa fleur est large, quoiqu'elle ne soit pas chargée de feuilles.

**DUPLICATA**, le double d'un acte ; c'est ce qu'on appelle la seconde expédition : les *duplicata* sont ordinaires & nécessaires dans le commerce, parce qu'il n'arrive que trop souvent que les voituriers égarent les acquits ou quittances du paiement des droits qu'ils ont fait aux bureaux : il faut que le *duplicata* soit du même commis, qui a délivré l'acquit. Quand un *duplicata* est en forme, il mérite autant de foi que le premier acquit.

**DURACINE** ; c'est une espèce de pêche de fort bon goût, appelée ainsi, parce que sa chair est plus ferme que celle des autres.

**DURION**, fruit des Indes orientales d'un goût fort agréable, il est produit par un grand arbre d'une substance ferme & solide, & couvert d'une grosse écorce.

**DURY-AGRA**, toile de coton rayée & blanche, qui vient des Indes orientales, dont la pièce est d'onze aunes de long, sur une

deux aunes de large. Il y a une autre toile de coton, nommée *dury*, ou *duty dungapers* qui nous vient des mêmes Indes, qui est écrite, & dont la pièce est de quatorze aunes de long, sur trois quarts de large.

**DUSIL**, petit morceau de bois, ordinairement de condrier, taillé en pointe ou en cône, dont on se sert pour fermer ou boucher le trou fait à une pièce de vin, petite ou grande, quand on en veut tirer, ou lui donner du vent.

**DUVET**, plume des oïseaux, la plus courte, la plus douce, la plus molle, la plus délicate ; c'est celle qui vient au col, & couvre une partie de l'estomac : il n'y a guères d'oïseaux dont on ne puisse tirer du *duvet* ; mais les oïseaux qui en fournissent le plus & le meilleur, sont les cignes, les oies, les canes : on le leur arrache tous les ans avec soin, sans que ces oïseaux ressentent aucun préjudice de s'en voir dépouillés, au-contre le *duvet* repoussé & plus doux & plus épais. On plume les oies trois fois par an, au mois de Mai, à la S. Jean, & à la fin du mois d'Août, quand la plume est mûre, c'est-à-dire, quand elle tombe d'elle-même. Le *duvet* des oïseaux morts est le moins estimé par rapport au sang, dont le tuyau est imbibé, qui, se corrompant, donne une mauvaise odeur à la plume qui ne se dissipe que malaisément, & avec beaucoup de tems ; c'est aussi ce qui fait qu'on attend à plumer les oïseaux vivans, que leur plume soit mûre, dans la crainte que la même odeur & les vers ne s'y mettent.

On tire du *duvet*, de presque toutes les provinces de France, principalement de la Gascogne, de la Normandie & du Nivernois ; le plus grand commerce s'en fait pas

les marchands tapissiers pour les lits de plumes, les traversins, les carreaux, les coussins, &c.

Mais il y a un *duvet* qui nous vient de Suède & de Dannemarck : c'est celui de l'Edredon, espèce de gerfaux qui l'emporte sur les *duvets*

de cygne, d'oie & de canard, pour sa finesse, sa légèreté & sa chaleur. Voyez *Edredon*.

**DUYTE**, monnoie de cuivre qui a cours en Hollande, qui vaut environ deux deniers de France.

**E A U** : *Peau élémentaire* est un fluide insipide, transparent, sans couleur, sans odeur, qui pénètre à travers les pores de la plupart des corps, & qui éteint les matières enflammées.

Quelle est la cause Physique de la fluidité de l'eau ? Pourquoi se change-t-elle en glace ? Comment cause-t-elle les pluies, la grêle, la neige, &c. ? Comment nous vient-elle du sein de la terre ? Ce sont-là autant d'agréables questions, dont les Physiciens ont donné la solution, & dont d'après eux, nous donnerons une idée aux mots *Fluidité, Glace, Météore aqueux, Origine des fontaines*.

Il y a à considérer dans l'eau élémentaire sa pureté, sa force, sa souplesse & son élasticité.

Les Physiciens modernes regardent l'eau de pluie (non pas celle qui passe sur les toits ou par les gouttières) comme la plus pure de toutes les eaux : distillée par la nature elle-même, reçue ensuite dans des vases bien propres, elle ne peut avoir de parties hétérogènes, que celle qu'elle acquiert en passant par l'atmosphère. La force de l'eau, comme celle de tous les corps, se connoît, en multipliant sa masse, par sa vitesse. Un pied cube pèse au moins soixante-dix livres : en ne donnant à ce pied cube que dix degrés de vitesse, il aura sept cents degrés

de force : de-là on doit juger du ravage qu'un fier torrent doit faire quand ses eaux se précipitent avec impétuosité, du sommet d'une haute montagne ; il n'y a rien dans la plaine qui puisse résister à son activité.

Cependant cet élément, qui a tant de force, a aussi des effets de souplesse qui ne sont pas moins surprenans, qu'ils sont avantageux. L'eau, comme le dit M. Pluche, n'attend que la volonté de l'homme pour abandonner sa première route : elle entre dans tous les canaux qu'on lui présente : elle se répand dans les jardins, dans les appartemens : elle vient embellir le séjour des villes : elle s'élançe jusqu'au haut des montagnes, d'où elle retombe ensuite en cascades, en nappes d'eau : elle prend toutes sortes de formes, & se prête à toutes les vues de l'ingénieur qui la sçait mettre en œuvre, & en tirer ou un service réel, ou un riche embellissement.

Ce qui fait croire que l'eau n'est pas dénuée d'élasticité ni de compressibilité, c'est que quand on fait ensorte qu'une petite pierre plate aille rapidement & obliquement raser & effleurer la surface de l'eau, on la voit sautiller ; ce jeu continue jusqu'à ce que la pierre, ayant perdu tout son mouvement horizontal, par la résistance d'un air toujours mêlé de

solvabilité de ceux à qui il vend des marchandises à crédit pour le compte d'autrui.

**DUIRE** : on dit, en fauconnerie, duire l'oïseau. Voyez *Affaiter*.

**DUNE**, monnoie d'argent pesant douze grains, qui a cours en Perse.

**DUNE**, hauteur de terre, de pierre, montagne de sable que la mer forme le long de ses bords, & qui lui sert comme de barrière.

**DUNGARRES**, toiles de coton blanches que l'on tire de Surate.

**DUPE-PHILIPPE, PRINCE D'EPINAY, SAINT-FELIX**, trois noms donnés par les fleuristes à un ceiller rouge de sang, sur un blanc fin : sa fleur est large, quoiqu'elle ne soit pas chargée de feuilles.

**DUPLICATA**, le double d'un acte ; c'est ce qu'on appelle la seconde expédition : les duplicata sont ordinaires & nécessaires dans le commerce, parce qu'il n'arrive que trop souvent que les voituriers égarent les acquits ou quittances du paiement des droits qu'ils ont fait aux bureaux : il faut que le duplicata soit du même commis, qui a délivré l'acquit. Quand un duplicata est en forme, il mérite autant de foi que le premier acquit.

**DURACINE** ; c'est une espèce de pêche de fort bon goût, appelée ainsi, parce que sa chair est plus ferme que celle des autres.

**DURION**, fruit des Indes orientales d'un goût fort agréable, il est produit par un grand arbre d'une substance ferme & solide, & couvert d'une grosse écorce.

**DURY-AGRA**, toile de coton rayée, bleue & blanche, qui vient des Indes orientales, dont la pièce est d'onze aunes de long, sur une

deux aunes de large. Il y a une autre toile de coton, nommée *dury*, ou *duty dungapers* qui nous vient des mêmes Indes, qui est écrite, & dont la pièce est de quatorze aunes de long, sur trois quarts de large.

**DUSIL**, petit morceau de bois, ordinairement de condrier, taillé en pointe ou en cône, dont on se sert pour fermer ou boucher le trou fait à une pièce de vin, petite ou grande, quand on en veut tirer, ou lui donner du vent.

**DUVET**, plume des oïseaux, la plus courte, la plus douce, la plus molle, la plus délicate ; c'est celle qui vient au col, & couvre une partie de l'estomac : il n'y a guères d'oïseaux dont on ne puisse tirer du *duvet* ; mais les oïseaux qui en fournissent le plus & le meilleur, sont les cignes, les oies, les canes : on le leur arrache tous les ans avec soin, sans que ces oïseaux ressentent aucun préjudice de s'en voir dépouillés, au-contraire le *duvet* repousse & plus doux & plus épais. On plume les oies trois fois par an, au mois de Mai, à la S. Jean, & à la fin du mois d'Août, quand la plume est mûre, c'est-à-dire, quand elle tombe d'elle-même. Le *duvet* des oïseaux morts est le moins estimé par rapport au sang, dont le tuyau est imbibé, qui, se corrompant, donne une mauvaise odeur à la plume qui ne se dissipe que malaisément, & avec beaucoup de tems ; c'est aussi ce qui fait qu'on attend à plumer les oïseaux vivans, que leur plume soit mûre, dans la crainte que la même odeur & les vers ne s'y mettent.

On tire du *duvet*, de presque toutes les provinces de France, principalement de la Gascogne, de la Normandie & du Nivernois ; le plus grand commerce s'en fait pas

les marchands tapissiers pour les lits de plumes, les traversins, les carreaux, les coussins, &c.

Mais il y a un *duvet* qui nous vient de Suède & de Dannemarck : c'est celui de l'Edredon, espèce de gerfaux qui l'emporte sur les *duvets*

de cygne, d'oie & de canard, pour sa finesse, sa légèreté & sa chaleur. Voyez *Edredon*.

**DUYTE**, monnoie de cuivre qui a cours en Hollande, qui vaut environ deux deniers de France.

**E A U** : *Peau élémentaire* est un fluide insipide, transparent, sans couleur, sans odeur, qui pénètre à travers les pores de la plupart des corps, & qui éteint les matières enflammées.

Quelle est la cause Physique de la fluidité de l'eau ? Pourquoi se change-t-elle en glace ? Comment cause-t-elle les pluies, la grêle, la neige, &c. ? Comment nous vient-elle du sein de la terre ? Ce sont-là autant d'agréables questions, dont les Physiciens ont donné la solution, & dont d'après eux, nous donnerons une idée aux mots *Fluidité, Glace, Météore aqueux, Origine des fontaines*.

Il y a à considérer dans l'eau élémentaire sa pureté, sa force, sa souplesse & son élasticité.

Les Physiciens modernes regardent l'eau de pluie (non pas celle qui passe sur les toits ou par les gouttières) comme la plus pure de toutes les eaux : distillée par la nature elle-même, reçue ensuite dans des vases bien propres, elle ne peut avoir de parties hétérogènes, que celle qu'elle acquiert en passant par l'atmosphère. La force de l'eau, comme celle de tous les corps, se connoît, en multipliant sa masse, par sa vitesse. Un pied cube pèse au moins soixante-dix livres : en ne donnant à ce pied cube que dix degrés de vitesse, il aura sept cents degrés

de force : de-là on doit juger du ravage qu'un fier torrent doit faire quand ses eaux se précipitent avec impétuosité, du sommet d'une haute montagne ; il n'y a rien dans la plaine qui puisse résister à son activité.

Cependant cet élément, qui a tant de force, a aussi des effets de souplesse qui ne sont pas moins surprenans, qu'ils sont avantageux. L'eau, comme le dit M. Pluche, n'attend que la volonté de l'homme pour abandonner sa première route : elle entre dans tous les canaux qu'on lui présente : elle se répand dans les jardins, dans les appartemens : elle vient embellir le séjour des villes : elle s'élançe jusqu'au haut des montagnes, d'où elle retombe ensuite en cascades, en nappes d'eau : elle prend toutes sortes de formes, & se prête à toutes les vues de l'ingénieur qui la sçait mettre en œuvre, & en tirer ou un service réel, ou un riche embellissement.

Ce qui fait croire que l'eau n'est pas dénuée d'élasticité ni de compressibilité, c'est que quand on fait ensorte qu'une petite pierre plate aille rapidement & obliquement raser & effleurer la surface de l'eau, on la voit sautiller ; ce jeu continue jusqu'à ce que la pierre, ayant perdu tout son mouvement horizontal, par la résistance d'un air toujours mêlé de

beaucoup de vapeurs, s'enfoncent dans l'eau, par la force que lui imprime sa gravité; c'est un amusement que les enfans se procurent au bord des rivières. *Dictionnaire de Physique.*

**EAU douce:** la meilleure eau, pour l'usage de la vie, est l'eau pure, légère, transparente, simple & sans grand mélange de particules terrestres, qui s'échauffe promptement & se refroidit de même; dans laquelle les légumes se cuisent facilement, & qui n'a aucune qualité sensible ni à l'odorat ni au goût. L'eau de rivière, selon Lemery, (*Traité des alimens*) est la meilleure & la plus saine de toutes. Andry lui préfère l'eau de citerne, parce que c'est une eau subtile & délicate, qui, en s'élevant en l'air, a perdu ce qu'elle avoit de grossier & de terrestre, sur-tout quand la citerne, d'où on la tire, a été remplie dans l'été & dans l'automne, parce qu'alors le nître de l'air n'est pas si grossier que dans les autres saisons, & conséquemment les eaux sont meilleures, ce qui est généralement conforme à l'expérience.

Si l'on est obligé de boire des eaux de rivière fournies par des glaces & par de neiges fondues, il faut avoir soin de les filtrer avant que s'en servir, ou d'en corriger la mauvaise qualité par un peu de vin, quand même on ne seroit accoutumé qu'à boire de l'eau.

Les eaux de puits & de fontaines sont ordinairement claires & nettes, parce qu'ayant été filtrées au travers des terres, elles se sont dépurées & débarrassées des parties grossières qu'elles pouvoient contenir & qui empêchoient leur limpidité. Ces eaux ont différentes vertus, suivant les différentes altérations qu'elles ont subi, dans les terres où elles ont passé: les unes

ont les qualités d'une eau salutaire: les autres, en passant entre des pierres très-froides, devient crues, & se chargent de certaines parties qui les rendent condensantes, propres à exciter des coagulations, des obstructions, &c.

Les vaisseaux les plus propres, pour conserver l'eau, sont les fontaines de grais, fort en usage dans Paris depuis plusieurs années, soit sablées, ou non sablées, d'autres vaisseaux de terre ou de verre.

L'eau de Seine dont on se sert principalement à Paris, contient un peu de sel qui la rend laxative & émolliente. Lemery dit en avoir pesé dans un aréomètre fort exact; & qu'elle lui a paru aussi légère qu'aucune eau de fontaine, quelque claire & limpide qu'elle fût.

L'eau convient en tout tems, à toute sorte d'âge & de température, cependant en plus grande quantité aux bilieux & aux mélancoliques, qu'aux phlegmatiques & aux sanguins. Le propre de l'eau est de délayer, de détremper, de dissoudre: l'usage modéré en est salutaire; elle délaye le sang, en adoucit l'âcreté, & le baume qui se dissiperait, & calme l'effervescence: elle entretient les parties simples & pliantes, dégage les esprits trop concentrés, sert de véhicule aux alimens solides, aide à l'action de la salive sur les alimens, & contribue par conséquent à la digestion.

Cependant tant d'effets salutaires produits par l'eau, ne doivent pas faire conclure que l'on en peut boire avec excès, & que l'on en doit faire son unique boisson; on n'en doit attendre de grands avantages, qu'autant qu'on en boit avec modération. L'eau délaye le sang, mais elle pourroit le délayer avec excès; il faut donc en boire

avec précaution. L'eau prévient ou calme l'effervescence des humeurs, mais elle peut les trop ralentir. L'eau entretient les parties souples, mais elle peut aussi les relâcher. L'eau dissout les sels, mais elle peut les noyer. L'eau développe le levain de la salive, mais elle peut l'affoiblir. L'eau dégage les esprits trop concentrés; mais elle peut les absorber, après les avoir dédagés, & quand ils sont peu abondans, les éteindre, si on n'a soin de l'animer par quelque liqueur spiritueuse du vin, par exemple, qui en empêche la trop grande pesanteur.

Quand on fait un trop grand usage de l'eau pure, elle diminue encore le ressort des organes, relâche la suture des parties du corps; & alors le cœur & les artères battant avec moins de force, les sécrétions se font plus difficilement, & la transpiration par le moyen de laquelle s'entretient la santé, devient imparfaite.

Les vieillards, & tous ceux dont l'estomac a peine à digérer doivent craindre le trop grand usage de l'eau pure; elle est bien moins balsamique que le vin, la bière & le cidre, & par conséquent bien moins capable de réparer ce suc nourricier, cette sève, qui, faite d'une digestion suffisante, commence à manquer dans la vieillesse, & dont le défaut fait le dessèchement du corps. L'eau, bue en quantité, est nuisible aux bilieux: elle dissout les sels, & ne dissout pas les souffres; si l'on boit de l'eau pure, quand on a la bouche amère, l'amertume augmente: un peu de vin la dissipe. L'eau, où l'on a mêlé un peu de vin s'évapore plus vite que l'eau pure: mais si l'eau a besoin d'être animée par un peu de vin, le vin a aussi toujours besoin d'être tempéré

par beaucoup d'eau. Voyez *Vin*. Il y a des qualités d'eau qui sont pernicieuses: & suivant les différentes aliénations, que l'eau subit dans les terres où elle passe, suivant les principes différens dont elle se charge dans ces mêmes terres, elle peut altérer différemment les humeurs & causer plusieurs sortes de maladies.

L'eau à la glace, si fort recherchée aujourd'hui par ces hommes de bonne chère, & échauffés, congele les liqueurs & en arrête le cours; & un grand nombre d'inconvénient résultent de son fréquent usage: il est vrai que l'eau à la glace peut convenir à certains pays; mais en général on la peut condamner dans un climat aussi tempéré que le nôtre, où elle produit plus de mauvais effets que de bons.

Il est toujours dangereux d'échauffer, de refroidir, ou d'émouvoir tout d'un coup le corps, parce que tout ce qui est excessif est ennemi de la nature; des liqueurs excessivement froides, à force de tremper dans la glace, rendues encore plus froides, s'il étoit possible, par la glace même que l'on jette dedans, bues avec profusion dans les grandes chaleurs de l'été, jettent, dans un instant, le corps dans un état bien opposé à celui où il étoit auparavant, & sont souvent naître des maladies mortelles par leur extrême malignité. A la bonne heure que, dans les pays chauds, l'usage de la glace soit salutaire, parce que l'air y étant excessivement échauffé par l'ardeur du soleil, les corps ont besoin d'une liqueur qui puisse arrêter le mouvement impétueux de leurs humeurs, & les rendre d'une consistance un peu plus épaisse: mais chez nous, les humeurs n'étant pas dans un mouve-

ment aussi rapide & aussi tumultueux : elles donnent plus de prise à l'action de la glace qui les peut congeler bien plus aisément. Comme nous vivons dans un air tempéré, nous n'avons besoin que d'alimens tempérés, qui entretiennent nos liqueurs dans une juste fluidité; car si elles devenoient trop grossières ou trop tennes, elles pourroient causer différentes maladies.

**Eaux minérales**; les unes sont chaudes ou froides: les premières tirent leur chaleur des mines de soufre par où elles passent, & en emportent avec elles des sels sulfureux qui, peut-être, sont accompagnés de particules de fer. Ces eaux ne sont bonnes que prises sur les lieux; & transportées, elles perdent de leur vertu qui ne consiste que dans les esprits volatils qui se dissipent par le mouvement. Ces eaux guérissent des rhumatismes, de la goutte sciatique, de la paralysie, de l'apoplexie, de la léthargie & des humeurs froides. Telles sont les eaux de Bourbon, de Vichy, de Balaruc, d'Aix-la-Chapelle, &c. Des auteurs disent que quand on a commencé par les eaux de Balaruc, il faut les continuer tous les ans, autrement qu'elles rendent sujet à l'apoplexie, à la paralysie & autres maladies semblables.

Les eaux minérales froides ont cela de commun, qu'elles sont toutes apéritives; il y en a à qui on donne plus de vertu qu'à d'autres. On a vu de merveilleux effets de celles de forges prises sur les lieux; elles sont empreintes de parties ferrugineuses & vitrioliques. On y va pour la pierre, les coliques & autres maladies. Voyez le Dictionnaire de santé.

**Eau pour la culture**; les jardins où les eaux manquent sont

privés de très-grands avantages, tant pour l'agrément que pour le profit. Quand à celui-ci, Bradeley, auteur Anglois, dit que l'eau la plus claire, & celle qui vient immédiatement de source fraîche, ne sont pas les meilleures pour l'usage des jardins; elle ne doit pas non plus être dure, mais plutôt douce & bourbeuse. Une eau dormante bien exposée au soleil, paroît être la meilleure pour faire profiter les plantes, ou bien l'eau de pluie pure, si l'on peut en avoir sans mélange.

Pour les eaux engraisées avec du fumier, ou autres ingrédients semblables, elles sont souvent perniciosus aux plantes, quand on n'en connoît pas bien l'usage; du moins elles ne peuvent contribuer qu'à faire croître la plante un peu plus vite, & de pareils moyens sont toujours beaucoup de tort aux plantes & aux animaux, dont ils abrègent la vie. Voyez Arrosement.

**Eaux pour les embellissemens des jardins**: ce sont les jets d'eau, ou les eaux jaillissantes qui ornent les jardins par la vivacité des jets, des gerbes, des bouillons, & autres figures qu'elles forment en s'élevant en l'air; plus on en peut voir d'un seul coup d'œil, plus la disposition en est belle: cependant dans un jardin d'ornement, il faut qu'il y ait quelques jets d'eau de semés dans les écarts & les lieux couverts, tant pour la variété & la fraîcheur, que pour la hauteur: dans les endroits où il y a beaucoup d'eau & de pente, entre les bassins & pièces d'eau, on pratique des cascades, des goulottes, des buffets d'eau, &c. tant dans les allées que dans les escaliers & rampes. Voyez Bassins, Jets d'eau, Réservoir, Source, Tuyaux, Elevation, Conduite d'eau.

**Eaux plates**; on appelle ainsi des canaux, des étangs, de viviers & miroirs d'eau qui ne donnent que de la fraîcheur & quelquefois du poisson;

**Eau de mer**. Voyez Mer.

**Eaux artificielles**: ce sont celles qu'on a inventées pour différents usages; les unes ne servent qu'à l'embellissement de la peau, ou la garantir de quelques petites élévations: les autres regardent le soulagement des malades, ou leur guérison; quelques-unes sont pour le goût & l'odeur: indiquons les espèces, & commençons par celles qui servent de boisson à l'homme.

**Eau-de-vie**; c'est une liqueur spiritueuse & inflammable, qui se tire du vin & d'autres liqueurs par la distillation qui se fait le plus souvent au bain-marie, mais aussi quelquefois à un petit feu de flamme. L'eau-de-vie distillée une seconde fois s'appelle esprit-de-vin, & l'esprit-de-vin purifié par une ou plusieurs autres distillations, est ce qu'on nomme esprit-de-vin rectifié.

Outre l'eau-de-vie de vin, il s'en fait encore de bière, de cidre, de syrop, de sucre & de melasses; les eaux-de-vie de cidre se font en Normandie, celles de syrop, de sucre & de melasses à Orléans, & dans les autres lieux de France où il y a des affinages de sucre.

Il se distille en France des eaux-de-vie par-tout où il se recueille des vins; & on y emploie du vin poussé comme du vin de bonne qualité: ceux qui en font commerce la choisissent blanche, claire & de bon goût, & comme ils disent, d'épreuve, c'est-à-dire, telle que la versant dans un verre, il se forme une petite mousse blanche, qui, en diminuant, fasse le cercle, ce que les marchands d'eau-de-vie appellent le chapelet. Il n'y a que l'eau-de-vie de vin

bien désignée, & où il ne reste point trop d'humidité, à qui le chapelet se forme entièrement.

Les eaux-de-vie de vin qui se font en France passent pour les meilleures de l'Europe; celles de Bordeaux, de la Rochelle, de Cognac, Charente, Pisle de Rhé, Orléans, pays Blaisois, le Poitou, la Touraine, l'Anjou, Nantes, la Bourgogne & Champagne sont enlevées par les étrangers, & surtout par les Hollandois; celles de Nantes & de Poitou, qui sont fines & vigoureuses, conservent plus long-tems l'épreuve du chapelet, & passent en grande quantité chez l'étranger; celles d'Anjou, de Touraine, d'Orléans, &c. particulièrement celles d'Anjou s'envoient à Paris, & en Flandres, par la rivière de Loire.

Le plus grand usage de l'eau-de-vie est pour la boisson, particulièrement dans les pays du Nord, parmi les Nègres de la Guinée qui se vendent les uns les autres pour quelques bouteilles d'eau-de-vie, & parmi les Sauvages du Canada qui l'aiment extrêmement. L'eau-de-vie sert aussi dans la médecine pour fortifier les nerfs, & dans la teinture, où les teinturiers, quand elle est rectifiée en esprit-de-vin, la mettent au nombre des drogues non colorantes.

Les marchands-épiciers droguistes sont, à Paris, le plus grand commerce d'eau-de-vie, soit en gros, soit en détail: les limonadiers, vinaigriers & distillateurs d'eaux fortes & eau-de-vie en font aussi quelque négoce; & les maîtres de ces deux dernières communautés ont droit d'en brûler & d'avoir chez eux tous les ustensiles, chaudières, alambics, & autres vaisseaux, soit de cuivre, de terre, ou de verre, propres à cette distillation.

Les vaisseaux ou futailles dans lesquelles se mettent & se transportent les *eaux-de-vie* de France ont différens noms, suivant les différentes provinces où elles se font, & d'où on les tire; celles qui se tirent du pays Blaisois sont en poinçons, celles d'Anjou, Poitou & Nantes en pipes & tonneaux; celles de Bordeaux, Cognac, la Rochelle, Piste de Rhé, & autres lieux circonvoisins en barriques.

Les marchands de la Rochelle, de Nantes, de Rouen, &c. transportent eux-mêmes une assez grande quantité de leurs *eaux-de-vie* dans les pays étrangers; & il ne s'y fait point de chargement, particulièrement pour les isles Françoises & les pays du Nord, que l'*eau-de-vie* de France ne fasse une partie de la cargaison; cependant ce commerce n'est rien en comparaison de celui qui se fait avec les étrangers qui viennent les prendre dans ces mêmes ports, & surtout à Bordeaux.

Le nombre des vaisseaux étrangers qui arrivent en tems de paix dans tous ces ports, & qui s'y chargent en partie d'*eau-de-vie*, est presque incroyable: on y en voit de toutes les parties de l'Europe: Nantes leur en fournit près de sept à huit mille barriques, Bordeaux au-delà du double de Nantes, & les autres lieux à proportion; ceux des étrangers, qui en enlèvent le plus, sont les Anglois, les Ecoissois, les Irlandois, les Hollandois, les Flamans, les Hambourgeois; mais les Hollandois seuls en font presque autant de levée que tous les autres ensemble, tant pour la consommation, qui est considérable, que pour le commerce qu'ils en font dans tous les états de l'Europe & de l'Amérique.

**EAUX-DE-VIE** dites LIQUEURS

*diversément préparées qui servent de boisson.* On compose avec de l'*eau-de-vie*, soit simple, soit rectifiée, diverses sortes de liqueurs, où l'on fait entrer le sucre & les épices avec des fleurs ou des fruits, ou autres ingrédiens qu'on clarifie ensuite, en les passant à la chausse, ou en les filtrant avec le papier gris.

Les limonadiers, les vinaigriers, les distillateurs qui ont droit de vendre des *eaux-de-vie*, ont aussi celui de composer & de vendre des liqueurs; mais la plus grande quantité en vient de Montpellier & de Lorraine, où elles se font mieux qu'ailleurs; c'est de-là que les cafés de Paris les tirent, soit qu'ils les fassent venir en droiture pour leur compte, ou qu'ils les prennent aux magasins établis pour cette sorte de commerce depuis beaucoup d'années. Voici les principales . . . . .

*Eau d'Anis*: on prend demi-septier d'essence d'anis distillée, qu'on met sur trois pintes de la meilleure *eau-de-vie*, avec une pinte d'eau bouillie; le tout étant mêlé ensemble, si on la veut sucrer, on y met une chopine de sucre clarifié, & l'on passe le tout à la chausse. . . . .

*Eau de canelle*; elle se fait avec de l'eau naturelle, & de la canelle concassée & pilée. . . . .

*Eau de cerises*: dans une pinte d'eau on écrase demi-livre ou trois quarterons de cerises, suivant qu'elles sont bonnes, avec un quarteron, ou cinq onces de sucre, on passe le tout à la chausse jusqu'à ce qu'il soit bien clair. . . . .

*Eau clairette*; elle est composée d'*eau-de-vie*, de sucre & de canelle, dans laquelle on dissout quelques grains d'ambre gris; elle aide à la digestion & fortifie le cœur. . . . .

*Eau de fenouil*; on fait infuser une poignée de fenouil

dans une pinte d'eau à froid, l'espace d'une heure ou d'une heure & demie, puis on y met trois onces ou un quarteron de sucre: on la passe, on la fait rafraichir & on en boit. . . . . L'*Eau de cerfeuil* se fait de même. . . . . *Eau de genievre*; elle se fait avec de l'*eau-de-vie* & de la graine de genievre concassée: le peuple en Hollande fait beaucoup d'usage de cette liqueur. . . . . *Eau de clou de girofle*: il n'y entre que le clou de girofle infusé dans de l'eau de vie. . . . . *Eau de noyau*, liqueur qui se fait avec de l'*eau-de-vie*, des noyaux de cerises pilés, ou des amandes d'abricots pilés avec de l'eau, de la cannelle, des cloux de girofle, de la coriandre, du sucre & de l'eau naturelle qui a bouilli: quelquefois on ajoute du poivre blanc. . . . . *Eau d'or*: liqueur forte faite avec de l'esprit-de-vin, dans laquelle il entre un peu de sucre & quelques odeurs. . . . . *Eau de fleur d'orange*; elle est faite avec de l'eau naturelle, du sucre & de la fleur d'orange qu'on fait infuser dans l'eau environ pendant deux heures. On peut faire de la même manière, de l'eau de différentes fleurs, comme de violette, de jonquilles, de jasmin, de tubereuse, &c. & de plusieurs fruits, comme de fraises, de framboises, de cerises, de groseilles, d'abricots, de pêches, &c. de quelques légumes, comme de cerfeuil, de pimprenelle, de fenouil vert, &c. Toutes ces *eaux* sont rafraichissantes.

**EAUX médicinales**: les principales sont celles qui suivent. . . . . *Eau alumineuse*, eau vulnèraire composée, ainsi nommée à cause de l'alun qu'elle a pour base. . . . . *Eau d'arquebuse*; c'est une eau dont on se sert dans les plaies d'arquebuse; elle est composée

de racines & feuilles de consoude, de feuilles de fange, de bugle, d'armoïse, & de plusieurs autres vulnèraires qu'on fait infuser dans du vin blanc, & qu'on distille ensuite par le bain-marie. . . . . *Eaux arthritiques*, eaux contre la goutte, la paralysie, les tremblemens, les douleurs de jointure: telles sont celles de pivoine, de chamæpitys, de calament, de bétouine, de romarin, &c. . . . . *Eaux cardiaques*: ce sont celles qui sont propres à fortifier le cœur, comme sont celles d'endive, de chicorée, de buglose, oseille, bourrache, fonci, &c. . . . . *Eaux cephaliques*, eaux qui fortifient le cerveau, comme celles de romarin, de majoraine, de fange, de pivoine, de mélisse, de bétouine, &c. . . . . *Eau chalybée*, eau astringente propre pour le cours de ventre, dans laquelle on a éteint de l'acier rougi. . . . . *Eaux hépatiques*: ce sont celles dont on se sert pour fortifier le foie, comme celles de chicorée, de capillaire, de pourpier, d'aigremoine, de fumeterre, &c. . . . . *Eau impériale*, eau distillée de cannelle, de noix muscade, d'écorce de citron, de cloux de girofle, de *calamus aromaticus*, de santal citrin, & de plusieurs autres simples qu'on a fait infuser dans le vin blanc & l'eau de mélisse; elle est bonne pour les maladies de cerveau, d'estomac, &c. . . . . *Eau-mère de vitriol*, un des meilleurs astringens de l'invention de M. Geoffroy dont on se sert avec succès, extérieurement & intérieurement dans les hémorrhagies, le flux de ventre, les crachemens de sang, les ulcères de poumon, des reins & de la vessie. . . . . *Eau de mélisse*; la seule véritable se vend aux Carmes déchaussés. Voyez *Mélisse*. . . . . *Eaux néphrétiques* qui

fortifient les reins, & en font sortir les impuretés par les urines, comme celles de chevreuille, de pariétaire, de raves, de fèves, de mauves, d'oignons, &c. . . . *Eaux ophthalmiques* qui remédient aux incommodités des yeux, comme les eaux d'euphrase, de fenouil, de vervine, de plantain, de chélidoine, &c. . . . *Eau phagedénique*, eau de chaux qui sert à nettoyer les vieux ulcères & à manger les chairs superflues. . . . *Eau de la reine d'Hongrie*; c'est une distillation au bain-marie des fleurs de romarin sur lesquelles on a versé de l'esprit-de-vin bien rectifié: elle est bonne dans les foiblesses de cœur, dans la paralysie, la léthargie, l'apoplexie, les maladies hystériques, &c. . . . *Eaux spléniques*, bonnes pour les maladies de la rate, comme les eaux de tamaris, de cuscute, de scolopendre, de houblon, &c. . . . *Eaux stomachiques* propres à fortifier l'estomac, comme les eaux de roses rouges, de menthe, d'anis, &c. . . . *Eau styrienne*, ou *astringente*, propre pour arrêter le sang. . . . *Eau thériaque*, nommée ainsi de la *thériaque* qui y entre, propre pour reveiller les esprits & résister au mauvais air. . . . *Eaux vulnérables* bonnes pour les plaies & faites du suc des plantes vulnérables. Je renvoie aux auteurs qui en traitent; pour *Eau céleste* & les autres *eaux médicinales*, le détail en est trop étendu pour un ouvrage tel que celui-ci.

**EAU** de senteurs: ce sont des *eaux* auxquelles on donne quelque odeur douce, agréable, aromatique, & en y mettant infuser ou macérer des fleurs, des herbes odoriférantes, ou en y mêlant quelques aromates, ou l'esprit & l'essence de ces choses-là.

Telle est l'eau que les parfumeurs appellent *eau d'ange*, composée d'iris de Florence, de benjoin, de storax, de bois de rose, de santal citrin, &c. On verse dessus les *eaux* distillées de rose & de fleur d'orange, & on fait distiller la liqueur au bain-marie, dans laquelle on dissout du musc & de l'ambre. . . . *L'eau d'angelique*, différente de la précédente, tire son nom de l'angelique, qui entre dans sa composition; elle se fait d'eau-de-vie, de l'angelique, de la cannelle, du clou de girofle, de la masse de la coriandre, de l'anis verd, du bois de cèdre, le tout concassé dans un mortier, & infusé durant une nuit, puis distillé; les autres *eaux de senteur* sont les *eaux* de fleurs d'orange, celle de mille-fleurs, celle de nard & de naphre, & les *eaux* de rose.

**EAU** à l'usage des arts & métiers: la première est l'*eau-forte*: ainsi nommée, à cause de la force extraordinaire avec laquelle elle agit sur tous les métaux hors sur l'or. Il y a plusieurs sortes d'*eaux-fortes*, à qui le vitriol, l'alun, ou le salpêtre distillés servent ordinairement de base; les monnoyeurs, orfèvres, fourbisseurs, &c. même les teinturiers du grand tein pour les écarlates & couleurs de feu, en font un assez grande consommation; celle dont les graveurs se servent est ou blanche ou verte; la blanche appelée *eau d'affineur* est l'*eau-forte* commune; la verte est faite avec le vinaigre, le sel commun, le sel armoniac, & le verd de gris.

Les *eaux-fortes* qui se font à Paris, à Lyon, à Bordeaux, & dans quelques autres villes de France, sont beaucoup plus estimées que celles qui viennent de Hol-

lande. L'*eau-forte* se conserve & se transporte dans des bouteilles de grès, ou de gros verre bien bouchées. On appelle *eau seconde* une *eau-forte* qui a perdu une partie de sa vertu & de sa force dissolvante, pour avoir servi à la dissolution des métaux. L'*eau de départ*, ou *eau régale*, est celle où l'on a ajouté du sel commun, du sel armoniac, & qui alors dissout l'or, sans faire impression sur les autres métaux. On appelle *eau simple*, celle qui ne contient que des flegmes; on s'en sert dans les monnoies & chez les orfèvres pour commencer à amollir les grenailles. L'*eau éteinte* est l'*eau-forte* où l'on a mis de l'eau de rivière, afin de l'éteindre & de la rendre moins corrosive; son usage est pour retirer l'argent des *eaux fortes* qui ont servi aux dépôts.

Les blanchisseuses donnent le nom d'*eau-forte* à l'eau d'empois qui sort du linge empesé, lorsqu'on le tord; elles en font quelquefois exprès avec de l'empois qu'elles dissolvent dans de l'eau à force de manier, & qu'elles passent ensuite dans un linge: celle-ci est plus forte que la première.

*Eau de blanc d'œuf*; c'est une eau jaune, la plus fine de toutes les colles.

**EAU**, chez les joailliers, s'entend de l'éclat des perles & des diamans qu'on suppose être faits d'eau, & il se dit de la couleur d'un diamant bien blanc, dont l'eau est vive & pure.

Les drapiers disent donner de l'eau à un drap, pour dire le lustrer & le calendrer. Les tanneurs donnent plusieurs *eaux* aux cuirs pour les préparer, & les ferruriers donnent une couleur d'eau au fer, c'est-à-dire, une couleur bleuâtre.

Enfin *eau* s'entend du suc de

quelque fruit que ce soit, & on dit: Cette poire est de *bonne eau*.

**EAUX ET FORETS**: juridiction dont les officiers sont préposés pour avoir la police sur la pêche, la chasse & les bois, & pour connoître, tant en matière civile que criminelle, des contestations qui surviennent à leur sujet, & empêcher les abus & malversations qui s'y peuvent commettre. Il y a, en France, des juges qui connoissent de ces matières, sçavoir, les gruyers, les maîtres particuliers des *eaux & forêts*, les grands maîtres & les officiers des *eaux & forêts* à la table de marbre du palais; les capitaines de chasse sont aussi juges pour le fait de la chasse sous certaines limitations.

Tous ces juges connoissent des matières qui leur sont attribuées, à l'exclusion des autres, sans que les privilégiés puissent demander leur renvoi devant les juges de leur privilège.

Les gruyers sont des juges inférieurs qui connoissent, en première instance, des moindres délits commis dans les *eaux & forêts*: ils ont un marteau particulier duquel ils marquent les arbres de délit & les chablis. Ils jugent les délits, dont l'amende est fixée par les ordonnances à la somme de douze livres, & au-dessous; si elle étoit arbitraire, ou excédente, ils renvoient la cause & les parties, pardevant le maître particulier de leur grurie. Il n'y a des gruyers que pour les bois & huissons, éloignés des maîtrises.

Les maîtres particuliers des *eaux & forêts* siègent dans les villes & connoissent, tant en matière civile que criminelle, tout ce qui concerne les *eaux & forêts*, & des appellations des sentences rendues

par les gruyers des forêts du roi. Les maîtres des *eaux & forêts* sont ainsi nommés, parce qu'ils ont intendance sur les étangs & rivières, comme sur les bois, ils font les ventes des pêches, connoissent les délits commis aux étangs, & peuvent affermer les pâturages qui sont autour desdits étangs. Autrefois il n'y avoit qu'un grand-maître des *eaux & forêts*, qui avoit son siège à la table de marbre à Paris, où il n'y avoit qu'un seul lieutenant; à présent il y a des grands-maîtres des *eaux & forêts* dans toutes les provinces du royaume; & les grandes maîtrises sont au nombre de vingt-quatre, sçavoir, Paris, Soissons, Blois, Rouen, Caen, Alençon, Picardie, Artois, Hainault, Orléans, Champagne, Metz, Allace, Bourgogne, Touraine, Poitou, Lyonnais, Bretagne, Toulouse & Guienne.

EBARBER, chez les marchands drapiers, signifie couper avec des ciseaux les grands poils de laine qui excèdent les bords des lisières des draps & serges de Berru & des autres étoffes de semblable qualité qui ont des lisières étroites. . . . On *ébarbe* les lisières des étoffes en blanc, avant que de les faire passer à la teinture. Pour celle des étoffes de couleur, on ne leur donne cette façon qu'au sortir de la presse.

Dans les papeteries on rogne légèrement, avec les ciseaux, les bords ou extrémités des mains de papier, avant que de les mettre en rame: c'est ce que les ouvriers appellent *ébarber*.

EBARBOIR, petit instrument de fer, courbé par le bout, très-tranchant, avec lequel les drouineurs ou chaudiéronniers de campagne, *ébarbent* les cuillers, les salières d'étain qu'ils fondent dans

des moules de fer qu'ils portent avec eux.

EBAUCHE, EBAUCHER, EBAUCHOIR. *Ebauche* se dit des ouvrages d'esprit & d'arts: divers artisans se servent du terme *ébaucher*, lorsqu'ils dégrossissent le bois, la pierre, le marbre: les charpentiers disent *ébaucher une mortoise*, quand ils commencent à ouvrir avec le gros ciseau, qu'ils appellent *ébauchoir*: les ouvriers dont les artisans se servent pour *ébaucher*, ou dégrossir leurs ouvrages, s'appellent *ébauchoir*. L'*ébauchoir* des charpentiers est un gros ciseau à manche de bois qui n'est guère différent du fermail des menuisiers: les sculpteurs ont aussi plusieurs *ébauchoirs* pour travailler en cire ou en terre; ce sont de petits morceaux de buis ou d'ivoire, de sept ou huit pouces de long, les uns pointus, les autres arrondis, quelques-uns plats, d'autres rabattus en chanfrein; enfin les uns unis par les deux bouts, & les autres brettés, c'est-à-dire, avec des petites dents d'un côté; ces derniers servent à bretter quelques endroits de l'ouvrage pour en ôter le poli, ce qui lui donne aux yeux plus d'esprit & plus d'art. L'*ébauchoir* de ceux qui travaillent en stuc est assez semblable à celui des charpentiers; mais le fer en est plus large & plus mince. L'*ébauchoir* des cordiers & filassiers est le *seran*.

EBENE, espèce de bois dur qui prend un très-beau poil; il croît dans l'île de Madagascar, & celle de Saint-Maurice; les Hollandois apportent une grande partie des *ébènes* qui se consomment en France. il y en a de plusieurs sortes, l'*ébène noire*, la *rouge*, la *verte* & l'*évilasse*: la verte croît aussi aux îles Antilles, & sur-tout

à Tabago; le bois d'*ébène verte* s'emploie aux mêmes ouvrages que celui d'*ébène noire*, & s'emploie aussi à la teinture pour laquelle il rend une couleur d'un beau *verd naissant*: on donne à l'*ébène rouge* le nom de *grénadille*. L'*ébène noire*, la plus estimée, est celle qui est d'un noir de jais, sans aucune veine, sans aubier & très-massive; la verte & la rouge ne doivent point aussi avoir d'aubier, & ne sçauroient être trop massives: on estime la rouge, qui est veinée & haute en couleur, & la verte qui est d'un verd obscur. L'*ébène noire* est aujourd'hui la moins employée; celles de couleur entrent toujours dans plusieurs ouvrages de placage & de marqueterie; les ouvriers qui les employent sont nommés *ébanistes* & *menuisiers de placage & de marqueterie*, ce qui les distingue des *menuisiers d'assemblage*; il font du corps des maîtres menuisiers. Les marchands épiciers en gros font le commerce de l'*ébène* & la vendent à la buche, & le plus souvent au poids.

Il y a des bois auxquels on peut donner la couleur de l'*ébène*; le poirier est celui qu'il est plus facile d'*ébaner*. Pour lui faire prendre cette couleur, les menuisiers de placage lui donnent quelques couches d'une décoction chaude de noix de galle; & lorsqu'il est sec, ils ajoutent un noir d'ancres qu'ils polissent avec des décrotoires de poil de sanglier & un peu de cire mise à chaud; les autres bois précieux dont on se sert pour le placage, tels qu'on les trouve en France, ou qu'on les apporte de l'une & l'autre Inde, sont le noyer, l'olivier, le bois violet, l'aloès, la sainte-lucie, le cèdre, le santal, le brésil, le fustok, le merisier, &c. Les menuisiers de placage ont l'art de

les teindre pour en faire ces excellents ouvrages de pièces de rapport qui imitent les tableaux les plus fins & du meilleur ton de couleur. Voyez *Placage* & *Marqueterie*.

Les ouvrages les plus ordinaires, que font les *ébanistes*, sont les bureaux, les commodes, des cabinets, des tables, des guéridons, des bibliothèques, ou armoires à livres, des écritaires, des pieds, des boîtes de pendules, enfin tous ces meubles de bois de rapport, ornés le plus souvent de bronze doré, & qui servent à décorer les plus riches appartemens des palais & des belles maisons.

L'art de la marqueterie a été poussé à sa dernière perfection sous Louis XIV. Les ouvrages de *Boules* étoient estimés tant pour la beauté de la marqueterie, que pour le goût des bronzes excellents dont il les embellissoit. Les *ébanistes* posent les bronzes; les fondeurs ou sculpteurs les jettent en moules & les reparent: le doreur sur métal les dorent, soit d'or en feuille soit d'or moulu, & les *ébanistes* préparent & taillent eux-mêmes l'étain & le cuivre qui entrent dans la marqueterie.

Les menuisiers de placage & de marqueterie se servent de tous les outils des menuisiers d'assemblage; mais ils en ont beaucoup d'autres qui sont des goberges, des rabots, dont partie du fust est de fer, d'autres dont les fers sont différemment faits, ou posés autrement que dans les rabots ordinaires, des racloirs, des scies à refendre pour débiter leur bois en feuilles ou en bandes, des presses pour tenir le bois quand on le débite; d'autres petites presses pour affermir l'ouvrage sur l'établi, de scies autres que des scies ordinaires

l'outil à onde pour les moulures, l'asne ou estau pour contourner les pièces, des pointes pour tracer, des tarières pointues, des couteaux à trancher, des traitoirs, des tournevis, des tirefonds, des fers crochus, des polissoirs, &c.

**EBERTAUDER**, terme en usage dans les manufactures de Rouen, Louviers, Elbeuf. En Berri, on dit *bertauder*, c'est tondre un drap, une ratine, ou autre étoffe de laine en première coupe, en première voie, en première façon; trois manières d'exprimer la même chose.

**EBOULER**, se dit d'un tas de terre, ou de sable, ou de pierre, ou de bois, &c. qui étant bien arrangés, & s'étant maintenus en bon état, viennent à se laisser aller sur les côtés, & par conséquent à perdre leur ancienne situation ou disposition. On dit qu'une muraille s'est *éboulée*, &c.

**EBOUQUEUSES**; dans les manufactures de draperie & étoffe de laine, ce sont des femmes, qui, avec des petites pincettes de fer, ôtent les nœuds, pailles ou petits bourats, qui se trouvent aux étoffes, après qu'elles sont sorties de dessus le métier; elles ont divers noms suivant les provinces.

**EBOURGEONNER** les arbres fruitiers. Voyez *Fruitiers*.

**EBOURRIER**, ôter la bourre: *ébourrier* les peaux de mouton avec l'estire; c'est, en terme de *corroyeur*, leur ôter la bourre ou tannée qui leur est restée au sortir de la main du tanneur.

**EBOUZINER**, en terme de *tailleur de pierre*; c'est tailler la pierre jusqu'au vif.

**ECACHER** l'or & l'argent, c'est les battre, ou mettre en lame; après qu'il a été réduit en fil trait de la grosseur d'un che-

veu, on le fait passer entre deux petits rouleaux d'acier très-ferrés l'un contre l'autre sur leur épaisseur, pour l'applatir de telle sorte qu'il puisse facilement se filer sur la soie, & la couvrir de façon qu'on ne la puisse plus appercevoir.

**E C A I L L E** de tortue. Voyez *Tortue*.

**ECALLE**, espèce de tapisserie de bergame, ainsi nommée de ce que les façons, dont les ouvriers les embellissent, imitent les écailles de poisson.

**ECALER**, en terme de *jardinage*, se dit des pois & des fèves qu'on écosse, c'est-à-dire, dont on ôte les cosses.

**ECAQUEUR**, est le matelot, qui, dans la pêche du hareng, est chargé de le caquer.

**ECARLATE**, une des sept sortes de bons rouges. Il y a l'*écarlate* de France ou des Gobelins, qui se fait avec le *kermès*, & l'*écarlate* de Hollande qui se fait avec la cochenille. Le *kermès* est un gallinsecte qui vient sur une très-petite espèce de chêne vert qui n'est communément qu'un arbrisseau qui s'élève environ à deux ou trois pieds. Ce petit chêne croît en Languedoc, en Provence, en Espagne, dans les îles de l'Archipel, & sur-tout dans celle de Candie. On fait la récolte du *kermès* sur ces petits arbres dans la saison convenable. Il a excité depuis long-tems la curiosité des naturalistes; mais c'est depuis peu d'années que le *kermès* a été observé avec attention & exactitude; les coques de *kermès* ramassées de bonne heure, & séchées, ressemblent à la cochenille, ce qui fait conjecturer que la cochenille est une espèce de *kermès*. On arrose de vinaigre le *kermès* que l'on fait sécher &

qu'on

qu'on destine pour la teinture. Sans cette précaution, l'insecte métamorphosé en mouche s'envolerait & emporterait la teinture. Voyez le *Dictionnaire raisonné des animaux*, au mot *Kermès*. *Ecarlate* se dit aussi des draps & des serges teintes en écarlate.

**ECHALAS**, morceau de bois long & carré, d'environ un pouce & demi, fait d'ordinaire de cœur de chêne; son usage est pour soutenir les ceps de vigne, pour faire des berceaux, des espaliers, des contre-espaliers, & autres semblables ouvrages de treillage pour l'utilité & la décoration des jardins; ils se vendent à la javelle ou en botte. Les *échalas* pour les basses vignes sont de quatre pieds de long, & de neuf lignes en carré. Les bottes pour Paris sont ordinairement de quarante *échalas*, & celles pour les autres endroits en contiennent cinquante. Les *échalas* de treillage sont d'un pouce en carré sur six, neuf, douze & quinze pieds de longueur, chaque botte est composée de vingt-cinq *échalas*. Les provinces qui fournissent le plus d'*échalas*, pour la consommation des environs de Paris, sont la Bourgogne, la Brie, la Champagne, la Picardie; on en tire aussi de Lorraine.

**ECHALOTTE**, espèce d'oignon, dont la racine est bulbeuse & oblongue, qui a l'odeur & le goût de l'ail, mais moins fort, parce que ses sels sont moins âcres, un peu plus embarrassés par des parties rameuses. L'*échalotte* petite, rouge, un peu dure, & la moins âcre, est la meilleure, elle contient médiocrement d'huile & beaucoup de sel essentiel; elle a ses bonnes & mauvaises qualités; elle excite l'appétit, fortifie l'estomac, aide à la digestion,

Tome II.

pourvu qu'on en use modérément: d'un autre côté, elle est remplie d'un sel acide, volatil, sujet à enflammer la masse du sang & à causer des maux de tête. L'assaisonnement de l'*échalotte* peut être bon aux vieillards & aux tempéramens flegmatiques, & à ceux dont l'estomac digère difficilement; mais les jeunes gens, & ceux qui sont d'un tempérament sec, en doivent éviter le fréquent usage.

Les *échalottes* viennent de caïeux sur planche, en rayon de quatre doigts, éloignés l'un de l'autre, les caïeux à même distance; c'est à la fin de Février qu'on les plante, & sur la fin de Juin qu'on renoue les montans: on les leve de terre, vers le 20 Juillet: on les laisse un peu aérer, puis on les serre en quelque lieu qui ne soit pas humide.

**ECHANDOLE**, petitais à couvrir les toits des maisons, dont on se sert en quelques lieux de France; il est ordinairement de mairain.

**ECHANGE**, troc que l'on fait d'une chose contre une autre; il y a des occasions où le négoce ne se fait qu'en échange; tel est le commerce de quelques-unes des villes du Nord & de la mer Baltique, où les François portent leurs vins & leur eau-de-vie, qu'ils échangent contre des bois, des métaux, des chanvres & des pelletteries.

Le commerce des lettres de change n'est même qu'un pur négoce d'échange; un vrai troc d'argent contre d'autre argent; de celui, par exemple, qu'on a à Paris, contre celui qu'un marchand, un banquier ou une autre personne ont à Venise, à Cadix, à Amsterdam, &c.

On échange des laines pour du

G

l'outil à onde pour les moulures, l'asne ou estau pour contourner les pièces, des pointes pour tracer, des tarières pointues, des couteaux à trancher, des traitoirs, des tournevis, des tirefonds, des fers crochus, des polissoirs, &c.

**EBERTAUDER**, terme en usage dans les manufactures de Rouen, Louviers, Elbeuf. En Berri, on dit *bertauder*, c'est tondre un drap, une ratine, ou autre étoffe de laine en première coupe, en première voie, en première façon; trois manières d'exprimer la même chose.

**EBOULER**, se dit d'un tas de terre, ou de sable, ou de pierre, ou de bois, &c. qui étant bien arrangés, & s'étant maintenus en bon état, viennent à se laisser aller sur les côtés, & par conséquent à perdre leur ancienne situation ou disposition. On dit qu'une muraille s'est *éboulée*, &c.

**EBOUQUEUSES**, dans les manufactures de draperie & étoffe de laine, ce sont des femmes, qui, avec des petites pincettes de fer, ôtent les nœuds, pailles ou petits bourats, qui se trouvent aux étoffes, après qu'elles sont sorties de dessus le métier; elles ont divers noms suivant les provinces.

**EBOURGEONNER** les arbres fruitiers. Voyez *Fruitiers*.

**EBOURRIER**, ôter la bourre: *ébourrier* les peaux de mouton avec l'estire; c'est, en terme de *corroyeur*, leur ôter la bourre ou tannée qui leur est restée au sortir de la main du tanneur.

**EBOUZINER**, en terme de *tailleur de pierre*; c'est tailler la pierre jusqu'au vif.

**ECACHER** l'or & l'argent, c'est les battre, ou mettre en lame; après qu'il a été réduit en fil trait de la grosseur d'un che-

veu, on le fait passer entre deux petits rouleaux d'acier très-ferrés l'un contre l'autre sur leur épaisseur, pour l'applatir de telle sorte qu'il puisse facilement se filer sur la soie, & la couvrir de façon qu'on ne la puisse plus appercevoir.

**E C A I L L E** de tortue. Voyez *Tortue*.

**ECALLE**, espèce de tapisserie de bergame, ainsi nommée de ce que les façons, dont les ouvriers les embellissent, imitent les écailles de poisson.

**ECALER**, en terme de *jardinage*, se dit des pois & des fèves qu'on écosse, c'est-à-dire, dont on ôte les cosses.

**ECAQUEUR**, est le matelot, qui, dans la pêche du hareng, est chargé de le caquer.

**ECARLATE**, une des sept sortes de bons rouges. Il y a l'*écarlate* de France ou des Gobelins, qui se fait avec le *kermès*, & l'*écarlate* de Hollande qui se fait avec la cochenille. Le *kermès* est un gallinsecte qui vient sur une très-petite espèce de chêne vert qui n'est communément qu'un arbrisseau qui s'élève environ à deux ou trois pieds. Ce petit chêne croît en Languedoc, en Provence, en Espagne, dans les îles de l'Archipel, & sur-tout dans celle de Candie. On fait la récolte du *kermès* sur ces petits arbres dans la saison convenable. Il a excité depuis long-tems la curiosité des naturalistes; mais c'est depuis peu d'années que le *kermès* a été observé avec attention & exactitude; les coques de *kermès* ramassées de bonne heure, & séchées, ressemblent à la cochenille, ce qui fait conjecturer que la cochenille est une espèce de *kermès*. On arrose de vinaigre le *kermès* que l'on fait sécher &

qu'on

qu'on destine pour la teinture. Sans cette précaution, l'insecte métamorphosé en mouche s'envolerait & emporterait la teinture. Voyez le *Dictionnaire raisonné des animaux*, au mot *Kermès*. *Ecarlate* se dit aussi des draps & des serges teintes en écarlate.

**ECHALAS**, morceau de bois long & carré, d'environ un pouce & demi, fait d'ordinaire de cœur de chêne; son usage est pour soutenir les ceps de vigne, pour faire des berceaux, des espaliers, des contre-espaliers, & autres semblables ouvrages de treillage pour l'utilité & la décoration des jardins; ils se vendent à la javelle ou en botte. Les *échalas* pour les basses vignes sont de quatre pieds de long, & de neuf lignes en carré. Les bottes pour Paris sont ordinairement de quarante *échalas*, & celles pour les autres endroits en contiennent cinquante. Les *échalas* de treillage sont d'un pouce en carré sur six, neuf, douze & quinze pieds de longueur, chaque botte est composée de vingt-cinq *échalas*. Les provinces qui fournissent le plus d'*échalas*, pour la consommation des environs de Paris, sont la Bourgogne, la Brie, la Champagne, la Picardie; on en tire aussi de Lorraine.

**ECHALOTTE**, espèce d'oignon, dont la racine est bulbeuse & oblongue, qui a l'odeur & le goût de l'ail, mais moins fort, parce que ses sels sont moins âcres, un peu plus embarrassés par des parties rameuses. L'*échalotte* petite, rouge, un peu dure, & la moins âcre, est la meilleure, elle contient médiocrement d'huile & beaucoup de sel essentiel; elle a ses bonnes & mauvaises qualités; elle excite l'appétit, fortifie l'estomac, aide à la digestion,

Tome II.

pourvu qu'on en use modérément: d'un autre côté, elle est remplie d'un sel acide, volatil, sujet à enflammer la masse du sang & à causer des maux de tête. L'affaiblissement de l'*échalotte* peut être bon aux vieillards & aux tempéramens flegmatiques, & à ceux dont l'estomac digère difficilement; mais les jeunes gens, & ceux qui sont d'un tempérament sec, en doivent éviter le fréquent usage.

Les *échalottes* viennent de caïeux sur planche, en rayon de quatre doigts, éloignés l'un de l'autre, les caïeux à même distance; c'est à la fin de Février qu'on les plante, & sur la fin de Juin qu'on renoue les montans: on les leve de terre, vers le 20 Juillet: on les laisse un peu aérer, puis on les serre en quelque lieu qui ne soit pas humide.

**ECHANDOLE**, petitais à couvrir les toits des maisons, dont on se sert en quelques lieux de France; il est ordinairement de mairain.

**ECHANGE**, troc que l'on fait d'une chose contre une autre; il y a des occasions où le négoce ne se fait qu'en échange; tel est le commerce de quelques-unes des villes du Nord & de la mer Baltique, où les François portent leurs vins & leur eau-de-vie, qu'ils échangent contre des bois, des métaux, des chanvres & des pelletteries.

Le commerce des lettres de change n'est même qu'un pur négoce d'échange; un vrai troc d'argent contre d'autre argent; de celui, par exemple, qu'on a à Paris, contre celui qu'un marchand, un banquier ou une autre personne ont à Venise, à Cadix, à Amsterdam, &c.

On échange des laines pour du

G

blé, des fruits pour des légumes.

**ECHANTILLON**: ce terme a plusieurs significations; chez les marchands d'étoffe, c'est un petit morceau d'une pièce entière pour servir de montre, afin que celui à qui on la montre, puisse juger si l'étoffe est de son goût, tant pour la couleur que pour la qualité; les marchands drapiers ont leur livre d'échantillon. . . . On appelle échantillon une modique quantité que l'on donne ou que l'on demande pour modèle, de quelque nature de marchandises que ce soit, pour que ceux qui veulent en acheter, voient si elles sont telles qu'il les leur faut & qu'ils en ont besoin. . . . **Echantillon**, chez les Teinturiers, sont de certains morceaux de drap ou de serge, qui servent à faire comparaison des teintures qu'on met au débouilli: on les appelle autrement *matrices*, ou *échantillons matrices*. . . . **Echantillon** est aussi la contre partie de la taille sur laquelle les marchands en détail marquent, comme les boulangers, par exemple, & les marchands de vin marquent avec des hoches & incisions la quantité de marchandises qu'ils vendent à crédit. . . . **Echantillon** est encore une certaine quantité de laine de plusieurs couleurs, qu'à l'aide de l'eau & du savon noir, l'on foule avec la main pour la réduire en une espèce de feutre qui sert ensuite de modèle pour les couleurs de draps mélangés. . . . **Echantillon** signifie quelquefois mesure, grandeur; on dit des bois, des tuiles du grand & petit échantillon. Les maîtres couvreurs appellent l'échantillon, ou le *pureau* d'une tuile, ce qui reste de découvert de chaque tuile, après que la couver-

ture est finie & que toutes les tuiles sont placées, ce qui se règle suivant la qualité du moule. Le grand moule a quatre pouces d'échantillon, c'est-à-dire, que de treize pouces qu'ont les tuiles, il y en a neuf qui sont recouverts par le rang de dessus; le petit moule qui n'a que neuf à dix pouces de long, n'a aussi que trois pouces d'échantillon, y en ayant sept à huit pouces de cachés. . . . On nomme briques d'échantillon les chantignoles, les demi-briques. . . . Le poids original qu'on nomme à Paris *étalon*, se nomme, dans les monnoies de Lyon, *échantillon*. . . . Il y a diverses mesures, réglées par les ordonnances, pour diverses sortes de marchandises qu'on appelle échantillon. En ce sens il y a des échantillons pour le bois de charpente, de chauffage, &c. d'autres pour les pavés de grès, l'ardoise, &c. . . . Les menuisiers & charpentiers, pour prendre & donner les épaisseurs des bois, se servent d'un instrument qu'ils appellent *échantillon*.

**ECHANTILLONNER**; c'est couper des échantillons d'une pièce d'étoffe pour les faire voir aux marchands, c'est aussi couper des morceaux de draps, des pièces qui viennent de la teinture pour en faire le débouilli; les maîtres & gardes drapiers ont ce droit; c'est à eux de faire échantillonner les draps, c'est-à-dire, d'en faire couper des échantillons pour les mettre à l'épreuve du débouilli. . . . Comparer un poids avec le poids original, c'est chez les balanciers, l'échantillonner.

**ECHANVRER la filasse**, c'est lui ôter, avec l'échanvroir, les plus grosses chenevottes qui lui

sont restées après qu'on l'a concassée dans la brie, ou brayoire. . . . L'échanvroir avec lequel on échanvre la filasse est, en Picardie, une espèce de couperet tout de bois de la forme d'un battoir à lessive, mais plus étroit, & fort tranchant d'un côté. En Normandie on l'appelle *écouffoir*; il est de fer avec un manche de bois, le côté du tranchant fort émouffé.

**ECHAPPER**, en terme de jardinage, se dit d'un arbre extrêmement vigoureux qui ne pousse que de grosses branches, sans en faire de celles qui doivent fructifier, & qui, par ses longs jets, fait ou des buissons trop grands, ou des espaliers qui excèdent la hauteur des murailles, sans rien pousser pour garnir le pied: de-là vient qu'on dit: *Cet arbre s'échappe, il le faut retenir: Cette branche s'est échappée, il en faut ôter.*

**ECHARDONNER**, en terme d'agriculture, on échardonne, ou on ôte les chardons des terres pour que les bleds n'en soient pas offensés. L'instrument dont on se sert, nommé *échardonnoir*, est un petit crochet de fer attaché au bout d'un bâton.

**ECHARNER**, en terme de corroyeur; c'est ôter des cuirs tannés, que l'on veut préparer à être corroyés, la chair de l'animal qui y est restée au sortir de la tannerie. On se sert des *écharnures* pour essuyer le cuir après qu'il a été crépi: l'instrument pour écharner s'appelle *écharnoir*, *dryoire*.

**ECHARSETÉ**, en terme de monnoie; c'est l'épargne que l'on fait de l'or & de l'argent dans la fabrique des monnoies, en y substituant d'autres métaux dont on fait, ce qu'on appelle *alliage*. Un *louis écharseté* est celui où le titre est trop affoibli. . . . Il y a deux

fortes d'écharsetés; l'une qui est permise, qu'on appelle *écharseté de loi dans le remède*; l'autre qui est punissable qu'on nomme *écharseté de loi hors de remède*.

**ECHASSES**, en terme de maçon, sont des pièces de bois qu'ils dressent d'aplomb sous les premiers boulines qu'ils mettent dans les trous de murs pour échafauder: on les appelle *baliveaux*, quand ils sont longs & qu'ils se lient avec des cordages à plusieurs boulines les uns sur les autres.

**ECHAUDÉ**, petit gâteau fait en corne de triangle: on fait des *échaudés* au beurre, des *échaudés* au sel, des *échaudés* au sel grillés, des *échaudés* aux œufs.

**ECHAUDÉ**: bleds échaudés pour semer. Voyez *Retraits*.

**ECHAUDOIR**, en terme de manufacture, est le lieu destiné à échauder les laines, avant que de les faire filer. . . . C'est, chez les Teinturiers, une grande chaudière dans laquelle ils échaudent leurs laines, avant que de les mettre à la teinture. . . . Les Mégissiers ont aussi des *échaudoirs* pour l'apprêt de leurs cuirs. . . . Les Bouchers pour laver & nettoyer les abbattis de leurs viandes, comme fraises, pieds de veau, &c. Les marchands tripières pour échauder les tripes dont elles font négoce.

**ECHAUFER**, percer, *vider* une étoffe; c'est lorsque le foulon, par négligence, l'ayant foulée ou trop long-tems, ou trop fortement, la pièce devient trop étroite, & perd quelque chose de la largeur ordonnée par les réglemens.

**ECHAUFFETTE**, ou **CHAUFFERETTE**, petit réchaud de cuire, ou de fer, & d'argent chez les riches, qui sert à mettre sur

la table pour rechauffer les mets.

**ECHAULER** la semence. Voyez *Labourage*.

**ECHAULER**, en terme de labourage & d'agriculture, se dit de la chaux amortie que l'on met dans l'eau & dont on arrose le bled qu'on veut semer; les laboureurs prétendent que cette maniere d'accommoder le bled l'empêche d'être bruiné.

**ECHÉANCE**, jour où l'on doit payer, ou faire payer quelque chose: il se dit particulièrement, en terme de commerce, de lettres & billets de change, du jour auquel leur paiement échoit, & que le porteur peut & doit exiger, ou du moins protester, en cas qu'on refuse de le faire.

Il y a des lettres de change qui n'ont qu'une seule échéance, & d'autres qui, pour ainsi dire, semblent en avoir deux: de la première espece sont les lettres payables à vue, à jour préfix & à volonté: de la seconde, toutes celles à qui il est accordé le bénéfice de dix jours de faveur.

L'échéance des lettres de change à jour préfix est le jour du paiement fixé par la lettre, & celle des lettres à vue & à volonté, le moment même de leur présentation par le porteur, à celui sur lequel elles sont tirées, en sorte que faute de paiement actuel, il faut les faire protester.

A l'égard des deux échéances des lettres qui jouissent du bénéfice des dix jours de faveur: la première est le jour marqué dans la lettre, soit qu'il se compte de celui de l'acceptation, comme dans les lettres à plusieurs jours de vue, soit qu'elle ne dépende pas de cette acceptation, comme dans celles à une ou plusieurs usances: la seconde échéance de ces mêmes lettres est le dernier des dix jours

de faveur. Il arrivoit autrefois de grandes contestations touchant l'échéance des lettres de change, & la maniere de compter les dix jours de faveur. L'ordonnance de 1673 a pourvu à cette difficulté, ayant réglé, par l'art. 4 du tit. 5, que les porteurs des lettres qui auroient été acceptées, ou dont le paiement écheroit à jour certain, seroient tenus de les faire payer, ou protester dans dix jours, après celui d'échéance. Voyez *Lettres de change & Protest.*

**ECHÉLAGE**, terme de coutume; c'est un droit de poser une échelle sur l'héritage d'autrui pour refaire un bâtiment, un mur, &c. ce qui est droit d'échelage d'un côté, est servitude de l'autre.

**ECHÉLETTE**, petite échelle qu'on attache sur le bât d'une bête de somme pour y accrocher du foin, de la paille, &c. . . . Echelle est aussi une petite échelle plus large par le bas que par le haut, dont se servent les charretiers, lorsqu'ils charrient du foin, de la paille, &c. & ils mettent cette échelle sur le devant d'une charrette ridelée. . . . Les manufacturiers d'étoffe de laine se servent de petites échelottes pour tirer & allonger leurs étoffes.

**EHELLE**, en terme de commerce maritime; il s'entend de celui qui se fait dans le Levant par la Méditerranée, & c'est un port où les marchands d'Europe, François, Anglois, Hollandois, Italiens, entretiennent des consuls & des commissaires où ils ont des magasins & des bureaux, où ils envoient régulièrement chaque année des vaisseaux pour y porter de marchandises propres au Levant, & en rapporter celles qui s'y fabriquent, qui y croissent, ou qui y sont voiturées du dedans des terres.

Les principales échelles du Levant, & où se fait le plus grand commerce, sont Smyrne, Alexandrette, Alep, Seyde, Cypre, Echelle neuve, Angora, Beibazar, Salé, Constantinople, Alexandrie, Rosette, le Caire, le Bastion de France, Tunis, Alger, Tripoli de Syrie, Tripoli de Barbarie, Naples de Romanie, la Morée, île de Negrepoint, île de Candie, Durazzo, Lea, Naxis & Paras, l'île de Tine & Miconi, & les autres Isles de l'Archipel les plus considérables, &c.

La plupart des Nations, qui font le commerce du Levant, entretiennent dans ces échelles des consuls, vice-consuls, agens ou commissionnaires, dont les uns ont soin des intérêts de leur nation en général, & les autres du commerce des particuliers; chaque nation, même chaque négociant y établit ses magasins pour y recevoir les marchandises qui viennent d'Europe, ou celles qu'ils rassemblent dans le Levant, pour faire leur retour. Voyez le *Parfait Négociant* de M. Savary, sur le commerce qui se fait dans les échelles du Levant.

**EHELLE**, instrument qui sert à monter: il y a l'échelle simple, & l'échelle double; la simple est composée de deux pièces de bois, légères & longues à volonté, percées de pied en pied de trous de tarière, à travers lesquels passent de petits morceaux de bois, qu'on nomme roulons ou échelons, sur lesquels on appuie les pieds l'un après l'autre, pour arriver au haut de l'échelle.

L'échelle double est faite de deux échelles simples jointes ensemble par un boulon qui les traverse par le bout d'en-haut: elles sont fort étroites, & extrêmement larges & empâtées

par celui d'en bas. Les échelles doubles ont la commodité de se tenir droites, sans autre appui que celui que chacune des deux échelles se prête mutuellement. L'échelle simple, au contraire, ne peut servir, sans être dressée contre quelque appui solide, tel qu'un mur, un arbre, ou autre chose semblable.

L'échelle double sert aux peintres, aux jardiniers & aux tapisseries; celles des peintres & des jardiniers se font par les tourneurs, avec de bois longs & légers, & ont besoin de deux crochets de fer pour empêcher qu'elles ne glissent, en s'éloignant trop pas le pied; celles des tapisseries sont l'ouvrage des menuisiers qui les font de bois dressés avec le rabot & emmortoisés; elle est jointe par des couplets, & les quatre montans sont rabattus à angles aigus, s'appuyant l'un contre l'autre. Cette double échelle se maintient toujours d'elle-même dans une largeur égale, sans aucun risque de celui qui s'en sert.

L'échelle est d'un grand usage pour les charpentiers, menuisiers, ferruriers, maçons, couvreurs, &c. Les couvreurs appellent échelles à coussinet, celles où ils attachent par-dessous des nattes de pailles roulées en rond; quelques-unes ont deux coussinets, d'autres n'en ont qu'un; ces nattes empêchent les échelles de casser la tuile, ou de couler dessus; elles les élevent, & donnent au pied du couvreur une distance raisonnable pour s'affermir sur l'échelon. Ces échelles de couvreurs s'accouplent ordinairement avec des cordes, pour qu'il y en ait une de chaque côté du comble: quand elles sont accouplées, elles n'ont chacune qu'un coussinet. . . . L'échelle de corde est encore une des

*échelles* des couvreurs & des plombiers; ce n'est qu'un gros cordage avec des nœuds de distance en distance, qui a un fort crochet de fer attaché à un de ses bouts, qui sert à couvrir & à mettre les plombs aux tours & aux clochers, où pour s'en servir on l'arrête avec son crochet au pinçon du bâtiment. . . Un autre cordage, armé aussi de son crochet par un bout, & qui a, par l'autre bout, une petite planche suspendue à deux cordes pour aiseoir l'ouvrier, ou des sangles en forme de bretelles à même usage, sert à le guider le long des nœuds du grand cordage qui sont comme les échellons de l'échelle. . . L'échelle de carrier est une longue pièce de bois, ou plusieurs entées les unes sur les autres, avec des boulons de fer, suivant la profondeur de la carrière qui sont traversées de haut en bas, & de pied en pied, par de fortes chevilles de bois, en forme d'échellons; quand l'échelle est composée de plusieurs pièces, la première enture a ordinairement dix pieds de long: les autres sont à volonté, & suivant le besoin. Cette échelle s'attache par en haut avec un fort cordage à une des fourches de la roue: on l'appelle aussi *échellier*.

*ECHELLE*, en terme d'architecture & de géographie, est une ligne divisée en parties égales, qui sert de mesure commune. . . Les teinturiers nomment *échelle* un certain nombre de degrés qu'ils donnent à la clarté & à la profondeur des couleurs, particulièrement à celles qui viennent du pastel.

*ECHELLIER*, ou *RENCHER*, pièce de bois traversée de longues & fortes chevilles qui sert à monter au haut de quelques-unes de ces machines propres à élever les far-

deaux, telles que sont les engins, grues, gruaux, &c. . . . On appelle aussi *échellier* une pareille pièce de bois, ou plusieurs entées les unes sur les autres, qui servent à descendre dans le fond des mines ou des carrières de marbre, de pierre ou d'ardoise.

*ECHELON*, petit morceau de bois, tantôt rond, tantôt plat, suivant l'espece d'échelle qui en joint les deux montans, & sur lequel on appuie le pied en montant. Les carriers appellent *échellons* les chevilles qui traversent leurs échelles, & celles qui sont autour de leurs roues & qui en forment l'*échellier*.

*ECHEMER*, c'est faire un nouvel essaim d'abeilles. V. *Abeille*.

*ECHENEAL*, *ECHENEAU*, ou *ECHENEZ*; selon quelques coutumes, c'est une gouttière de bois de chêne pour recevoir l'eau qui decoule de dessus les toits & empêcher qu'elle ne tombe au pied du mur, ou sur le fond des voisins.

*ECHENO*, espece de bassin de terre que les fondeurs font au-dessus des moules, dans lesquels ils veulent fondre des ouvrages de métal; c'est dans l'*echeno* que viennent se rendre les gros jets, ou tuyaux, où aboutissent tous les autres jets qui sont moins considérables, & c'est dans ce même bassin que coule le métal fondu, au sortir des fourneaux où il a été mis en fusion.

*ECHEVEAU*: ce sont plusieurs fils tournés & pliés ensemble sur un dévidoir, après qu'ils ont été filés au fuseau ou au rouet. Les *écheveaux* sont noués & attachés par le milieu, avec un nœud extraordinaire, qu'en terme de fileuses, de mouliniers & de tisserands, on appelle la *centaine*; c'est par cet endroit qu'on commence à

dévider un *écheveau*, quand on le veut mettre en pelotons, soit pour dresser un métier & ourdir une toile ou une étoffe, soit pour l'employer à la couture, ou à d'autres ouvrages. On fait des *écheveaux* d'autant de matières que l'on en peut filer & réduire en fils, ainsi que de ce qu'on appelle des *écheveaux* de fil faits de chanvre & de lin: il y en a de soie, de laine, de coton, de poil, d'écorce d'arbre, &c. Dans le négoce des fils de chanvre & de lin, la qualité s'en distingue souvent par la quantité des tours que contient chaque *écheveau*; il y a des *écheveaux* qui n'ont que dix ou douze tours, ce sont ceux de fil fin, & d'autres qui en ont cinquante & au-delà. . . Les mouliniers & les ouvriers qui travaillent pour eux, appellent des *flottes de soie*, ce que communément on appelle des *écheveaux de soie*. Ces *flottes* se forment sur les dévidoirs de leurs moulins. Voyez *Fil*, *Moulinage des soies*, *des laines*, *de cotons*.

*ECHEVIN*, officier élu par les habitans d'une ville pour être chargé de la direction des affaires qui les regarde en commun, & pour avoir soin de la décoration & entretien de la ville, & quelquefois de la police. Si les *échevins* ne remplissent pas toutes les fonctions des anciens Ediles de Rome, du moins une partie est de leur ressort: on les appelle en latin *Ediles*, & le prévôt des marchands des villes, où il y en a, *Præfectus urbis*. . . A Paris il y a un prévôt des marchands & quatre *échevins* qui ont une juridiction particulière qui s'étend sur tous les plus importantes en dernier ressort. . . La cour de l'*échequier*, plusieurs sortes de marchandises en Angleterre, est celle où l'on juge les causes, touchant le trésor qui y arrivent par la rivière. . . A Lyon le premier officier muni-

cipal s'appelle aussi *prevôt des marchands*; mais dans la plupart des autres villes de France, c'est le *maire* qui occupe cette place & qui a ses *échevins*. A Toulouse on les appelle *capitouls*; à Bordeaux, *jurats*; en Dauphiné, en Langue-doc & en Provence, *consuls*; & à Beauvais, des *pairs*. Il y a plusieurs villes en France où l'*échevina-ge* annoblit, comme Paris & Lyon. Voyez *Prevôt des marchands*.

*ECHIFFRE*, en architecture, est un mur qui sert de base à un escalier, & qui en soutient la charpente, les marches, la balustrade & les appuis.

*ECHIGNOLE*, est une espece de fuseau dont les boutonnières se servent pour mêler ensemble les différens brins de soie ou de fil, dont ils font leurs ouvrages.

*ECHINE*, en architecture, est un ornement de figure ovale, placé au haut du chapiteau de la colonne ionique, composite & corinthienne.

*ECHILÉE*; c'est une pièce de chair d'un cochon, coupée sur le dos: on mange l'*echinée* aux poids; c'est un bon ragoût.

*ECHION*, plante que les reptiles venimeux abhorrent, qui croît abondamment aux environs de Paris, & en Dauphiné près de Grenoble.

*ECHIQUEUR*, est un tablier divisé en soixante-quatre carreaux de deux couleurs, sur lequel on joue aux dames & aux échets. . . L'*échequier*, sous les ducs de Normandie, étoit une assise générale où se trouvoient les principaux seigneurs pour juger les affaires les plus importantes en dernier ressort. . . La cour de l'*échequier*, en Angleterre, est celle où l'on juge les causes, touchant le trésor & le revenu du roi, les comptes,

déboursement, impôts, douanes & amendes... Enfin *échiquier* est une espece de filet carré, environ de six pieds de chaque côté; dont on se sert pour la pêche du goujon; deux archelets, ou bâton d'orme, courbés en demi-rond, se traversant en croix, le suspendent par chacun de ses angles; une longue perche attachée où les archelets se croisent lui sert comme de manche. On pêche, avec l'*échiquier*, hiver & été, en le plongeant dans les endroits de l'eau où l'on remarque beaucoup de ce petit poisson, & en le retirant, quand on croit qu'il y en a dedans.

**ECHO**: tout *écho* a pour cause un son réfléchi qui parvient plus tard à nos oreilles, il y a des *echos* simples & des *echos* polyphones. *Dictionnaire de physique*. Voyez *Son réfléchi*.

**ECHOPPE**, petite boutique attachée contre un mur, où des marchands débitent des denrées de peu de conséquence. Les *échoppes* sont ordinairement appuyées aux murs extérieurs des églises & des hôtels: elles sont faites de planches, quelquefois enduites de plâtre, avec un petit toit en appentis, aussi de bois, ou de toile cirée... Il y a des *échoppes* portatives & comme ambulatoires, pareillement construites de bois, montées sur des roues, ou qui se dressent sur quelques piliers au milieu des marchés & des places publiques: telles sont les *échoppes* des halles & des autres marchés de Paris. Les vendeurs de pain d'épice, les petits merciers ont de ces *échoppes* portatives, sous lesquelles ils viennent étaler devant quelques églises & lieux de dévotion, où quelque fête attire un grand concours de peuple: ceux qui écrivent pour le public dans

les marchés, les grandes rues de Paris, à la porte des bureaux des fermes, de la poste, &c. ont aussi des *échoppes* où ils écrivent lettres, placets, & tout ce que l'on veut.... *Echoppe* est aussi un outil dont se servent plusieurs artisans & ouvriers... L'*échoppe* des graveurs à l'eau-forte est une pointe d'acier, ou plutôt une aiguille affûtée par le bout en ovale, avec un petit manche de bois dont ils se servent pour tracer sur le vernis qui couvre leur planche, les traits des desseins qu'ils veulent représenter... L'*échoppe* des ferruriers est une espece de ciseau pour relever leur gravure... L'*échoppe* des sculpteurs & des graveurs sur métal, soit en creux, soit en relief, est un de leurs petits ciselets.

**ECHOUEMENT**, en terme de marine & de commerce de mer, est le choc d'un vaisseau contre un banc de sable, ou un bas-fond, sur lequel il ne peut passer, faute d'y trouver assez d'eau; ce qui bien souvent le brise & en cause la perte: le titre 9 du livre 4 de l'ordonnance de la marine de France, de 1681, règle, en trente-sept articles, tout ce qui concerne la police qui doit s'observer pour la conservation des effets & marchandises provenant des naufrages, bris & échouement des vaisseaux sur les côtes du royaume.

**ECIMER**; c'est couper la cime ou la tête de l'arbre: on *écime*; on *éte* les saules afin qu'ils poussent: on dit aussi *éte*.

**ECLABOUSSURE**, en terme de chasse; c'est lorsque la bête qu'on chasse, fait aller l'eau sur les branches & les herbes qui sont des deux côtés du ruisseau qu'elle aura longé, ou traversé, ou sur les pierres qui sont au-dessus de l'eau.

**ECLAIR**, éclat subit de la lumière qui annonce & précède or-

dinairement le bruit du tonnerre. Tout *éclair*, dit l'auteur du *Dictionnaire de Physique*, est causé par un grand nombre de bluettes qui forment d'un nuage électrisé que quelque vent a poussé contre un nuage non électrisé.

**ECLAIR de harengs**: c'est un éclat de lumière semblable à celui des *éclairs* qui précèdent le tonnerre, & qui paroît sur la mer, lorsque les *harengs* passent en troupes. Voyez *Hareng*.

**ECLAIRCIR du plant**; c'est en ôter ou en arracher une bonne partie, quand il est trop dru & trop épais, en sorte que ce qui se doit grossir & se fortifier, ne seroit que s'étioler: par exemple, on *éclaircit* des raves, des choux, des porreaux, de l'oignon, des laitues à replanter, &c. L'oseille n'a que faire d'être *éclaircie*, elle ne sauroit presque jamais être trop drue.

**ECLAIRCIR les levées**, en terme d'agriculture & de laboureur: le laboureur doit avoir attention que quand le bled leve, il n'y en ait pas trop, ce qui arrive assez souvent dans les fonds; c'est pourquoi on *éclaircit* les bleds qui sont si fort en herbes, & on n'y en laisse qu'autant qu'il en faut, pour que toutes les productions viennent à bien; pour cela on y fait paître les vaches & des brebis, ordinairement dans le mois de Décembre: le fond déchargé par-là de ce qu'il y a de trop, perfectionne les productions qui lui restent, & donne des herbes & du grain en abondance.

Le millet, le panis, le maïs sont aussi fort souvent trop épais en levant, parce qu'on ne les sème que dans la belle saison; ils levent en peu de jours; il faut y veiller & arracher à la main ce qu'il y a de trop: on donne même

au maïs un léger labour, profond seulement d'un pouce, à la fin de Mai, avec la serfouette, ou avec une petite pioche, après une pluie douce, & l'on arrache les méchantes herbes qui croissent au pied de chaque plan, afin que les épis soient plus gros & plus grenus, en le semant, on en met trois ou quatre grains dans un trou, mais quand ils sont levés, on n'en laisse que deux, afin que les tiges soient plus fortes; ce qu'on arrache est une nourriture très-friande & très-bonne pour le bétail.

On arrache aussi le millet noir qui se trouve parmi le petit millet pour l'avoir beau & en abondance, parce que le noir en suce toute la substance: si l'on arrose le petit millet dans les chaleurs, quoiqu'on l'ait semé à claire-voie, un seul grain produira plus de trente & quarante tuyaux. Quand les tuyaux commencent à monter, & avant qu'il y ait des épis, les curieux ont encore soin de les faire effaner, afin qu'ils ne versent point par terre; ce qui cause toujours un grand dommage. Voyez *Effaner*.

**ECLAIRCIR un cuir**, en terme de corroyeur; c'est lui donner le lustre avec l'épine-vinette.

**ECLAIRCISSEMENT**, terme d'exploitation de bois, qui se dit chez les officiers des eaux & forêts. Faire des ventes par *éclaircissement*, c'est faire abattre des *baliveaux* sur taillis qui sont en si grand nombre, qu'ils l'offusquent & l'empêchent de croître, en sorte qu'il ne profite plus si on ne l'*éclaircit*, en faisant couper un nombre suffisant de *baliveaux*, tant anciens que modernes.

**ECLAIRE**; c'est un nom commun à deux différentes especes de plantes; l'une est la grande *éclaire*, ou la grande *chélidoine*; l'autre

est la petite *éclair*; la grande croît dans les lieux ombrageux, sur les murailles, dans les fentes des vieux édifices, elle fleurit en Avril; l'autre naît dans les marais, naît & meurt au printems, fleurit en Mars jusqu'en Avril: le suc de la première sert à éclaircir la vue, sa racine mâchée guérit la douleur des dents; l'eau distillée dissipe l'inflammation des yeux, & nettoye les ulcères qui s'y forment.

Le jus de la seconde, respiré par le nez, purge le cerveau; son eau distillée guérit les écrouelles, d'où elle a pris son nom, sa racine appliquée avec l'urine du malade est bonne pour les hémorroïdes: les Alchimistes en font grand cas en leur extraction des métaux.

La grande *éclair* pousse une tige de la hauteur d'une coudée & davantage, grêle, qui a beaucoup de branches garnies de feuilles qui ressemblent à celles de la grenouillette, mais plus tendres & tirant sur le verd: auprès de chaque feuille sortent des fleurs semblables à celles du violier: elle est pleine d'un suc jaunâtre, âcre & mordicant, avec un peu d'amertume & de mauvaise odeur: son fruit est fait comme celui du pavot cornu, dans lequel se trouve la graine: sa racine est simple au dessus & au-dessous: elle est partagée en plusieurs autres.

La petite *éclair* produit des feuilles semblables à celles du lierre, quelquefois plus petites, plus rondes, plus tendres & un peu plus épaisses: elles sont couchées par terre, sans tige: cette plante pousse des racines qui sortent d'un même durillon; ses fleurs sont jaunes, & paroissent au commencement du printems; il y a des taches rouges dans les feuilles.

**ECLAMÉ**, se dit d'un oiseau

qui a l'aile ou la jambe rompue; ce qui arrive assez souvent aux serins qu'on nourrit en cage: on met un serin *éclaté* dans une petite cage garnie de mousse ou foin; on lui ôte les bâtons sur lesquels il se perche, & l'on met son boire & son manger au bas de sa cage, & l'oiseau se guérit en peu de tems.

**ECLANCHE**, partie charnue du mouton qui tient aux quartiers de derrière; on l'appelle communément *gigot*; les meilleures *éclanches* sont celles qui ont le manche court: on mange l'*éclanche* rôtie: un ragoût de chicorée, ou de concombres, ou une sauce robert dessous: l'*éclanche* farcie, farcie à la crème, farcie dans la peau; l'*éclanche* à la royale, & de différentes autres manières. Consultez le *Cuisinier François*, ou le *Dictionnaire des aliments*.

**ECLATER**, en terme de jardinage, se dit d'une branche ou d'une racine qu'on détache, soit à dessein, soit par ignorance, ou d'une éclatée par le vent.

**ECLIPSE**: obscurcissement de quelque astre ou planète, causé par l'impression d'une planète. Les principales *éclipses* sont celles de soleil & de la lune.

Toutes les fois que la lune se trouve en conjonction entre le soleil & la terre, nous devons avoir une *éclipse* de soleil, parce qu'alors la lune répand son ombre sur la terre, & qu'elle nous empêche de recevoir les rayons de lumière que le soleil nous envoie: les mêmes raisons, qui nous rendent rares les *éclipses* de lune, nous rendent encore plus rares celles de soleil, parce que l'ombre de la terre s'étendant jusqu'à trois cents vingt-cinq mille lieues, & celle de la lune ne s'étendant que

jusqu'à environ cent trente-cinq mille lieues, il est beaucoup plus facile à la lune d'entrer dans l'ombre de la terre, qu'à la terre d'entrer dans l'ombre de la lune.

Les astronomes divisent les *éclipses* du soleil en quatre classes; la première classe contient les *éclipses* partielles, la seconde, les *éclipses* totales, la troisième, les *éclipses* centrales, & la quatrième, les *éclipses* annulaires. Une *éclipse* du soleil est *partielle*, lorsque la lune ne nous cache qu'une partie du disque de cet astre. Une *éclipse* de soleil est totale, lorsque tout son disque nous est caché par la lune: ce phénomène est rare, mais il arrive quelquefois. Une *éclipse* du soleil est centrale, lorsque l'on voit, dans la même ligne droite, le centre du soleil, le centre de la lune, & l'œil de l'observateur. Une *éclipse* du soleil est annulaire, lorsque l'on voit un anneau de lumière répandu autour du globe de la lune.

La lune s'*éclipse* lorsque, par son immersion dans l'ombre de la terre, elle est privée de la lumière du soleil; ces sortes de phénomènes ne peuvent arriver que dans le tems de la pleine lune, c'est-à-dire, lorsqu'elle paroît sous un signe directement opposé à celui du soleil, parce que ce n'est qu'alors que la terre se trouve entre le soleil & la lune; chaque pleine lune nous donneroit une *éclipse*, si ce satellite de la terre avoit son mouvement périodique dans l'*écliptique*; mais il n'en est pas ainsi: l'orbite de la lune forme, avec l'*écliptique*, un angle qui va quelquefois jusqu'à cinq degrés dix-sept minutes: aussi ne s'*éclipse*-t-elle que lorsqu'elle se trouve dans un des nœuds, ou près d'un des nœuds dans le même tems que le soleil paroît dans le

nœud, ou près du nœud opposé. Les *éclipses* de lune se divisent en *centrales* & non *centrales*; les premières n'arrivent que lorsque le soleil, la terre & la lune ont leur centre dans la même ligne droite: elles sont toujours totales, c'est-à-dire, le disque de la lune est toujours totalement obscurci.

Il n'en est pas de même des secondes: elles sont tantôt totales & tantôt partielles, & c'est pour déterminer exactement la grandeur des *éclipses partielles*, que les astronomes ont divisé le diamètre du globe lunaire en douze parties ou en douze doigts. L'*éclipse* est de six doigts, lorsque la moitié du disque de la lune entre dans l'ombre de la terre, & il n'est que de trois doigts, lorsque l'ombre de la terre ne se répand que sur le quart de ce même disque. Voyez, sur les *éclipses* de lune & de soleil, le *Dictionnaire de physique*.

**ECLIPTIQUE**, la ligne que divise la largeur du zodiaque en deux parties égales a le nom d'*écliptique*, parce que le soleil ne paroissant jamais hors de cette ligne, ce n'est que là que peuvent se faire les *éclipses*. Voyez *Sphere*.

**ECLISSE**, bois fendu, très-mince, ordinairement de chêne, ou de hêtre qui se travaille aux environs des forêts, & dont les boisseliers font des boisseaux, minots, feaux, tambours & autres semblables ouvrages. Les *éclisses* se font de trois différentes longueurs, de trois pieds, de quatre pieds & de quatre pieds & demi... On appelle aussi *éclisses* de petits moules de bois, de terre, ou d'étain, percés à jour, plus ou moins grands, dans lesquels on dresse les fromages; les yanniers appellent *éclisse* un gros osier coupé en deux, & plane, dont ils

se servent pour bander le moule des paniers: les boisseliers appellent aussi *éclisses* de petits bois qui servent à former les ailes ou plis des soufflets.

**ECLUSE**, construction de bois ou de charpente qui sert à retenir ou à élever les eaux. *L'écluse d'un moulin* est une petite digue qui sert à amasser l'eau d'une fontaine pour la faire tomber sur la roue d'un moulin.

**ECLUSEE**, en terme de commerce de bois; c'est un train de bois, de charpente ou de chauffage, d'une longueur & largeur convenable pour pouvoir entrer dans les différentes écluses qui se rencontrent sur les canaux & rivières pour en faciliter la communication. *L'éclusee est ordinairement de treize toises & demie de long, sur douze pieds de large, si elle est de bois à bâtir, elle contient environ trois cent pièces de bois, suivant la réduction des bois de charpente: on l'appelle aussi bruelle & coupon. Voyez Train.*

**ECONOMATS, ECONOMIE**, en jurisprudence: on appelle *économe* des sequestres nommés par le roi pour administrer les biens & revenus, tant des bénéfices qui sont à la nomination du roi pendant la vacance, que des autres bénéfices dont les fruits sont saisis ou sequestrés en vertu d'ordonnance de justice... *Econome* se dit d'un homme sage & prudent dans l'administration de ses biens qui sçait faire valoir les revenus de ses terres, de ses vignes, de ses bois, & qui a soin enfin que rien ne dépérisse.

**ECOPE**, sorte de pelle de bois à long manche, dont on se sert à arroser les toiles sur le pré: les Hollandois, qu'on prétend en avoir donné l'invention, l'appellent *gierzer*... Les bateliers, pêcheurs

& mariniers se servent aussi de l'*écopé* pour vider l'eau de leurs bateaux.

**ECORCE**, la partie qui couvre les arbres, & qui leur sert comme de peau ou de couverture. L'attention d'un jardinier est, lorsqu'il plante, ou qu'il élague des arbres, de n'en point endommager l'écorce; il y a une autre peau sous la première, appelée *liber*, par Columelle. L'écorce est utile aux tanneurs: c'est une partie du débit qu'un marchand de bois fait de celui qu'il achète sur pied... Entre les écorces qui entrent dans le négoce, les unes sont propres pour la médecine, comme le *quinquina*, le *macer*; les autres pour la teinture, comme l'écorce d'*aulne* & de *noyer*; les autres pour l'épicerie, comme la *cannelle*, le *cassia lignea*; les autres pour différents usages. L'écorce de chêne battue sert à faire du tan: on fait des cordes de puits avec celles du tilleul... *Ecorce* se dit aussi de la peau de certains fruits, comme *citron*, *orange*.

Les Sauvages de l'Amérique font des canots d'écorce qui tiennent jusqu'à vingt-quatre personnes... On écorce les arbres dans les forêts dans le tems qu'il est fort en sève, au mois de Mai; autrement l'écorce ne se détacherait pas du bois: ce sont sur les jeunes chênes que les bucherons font cette opération. Il est défendu, par l'ordonnance des eaux & forêts du mois d'Avril 1669, article 28, de la police & conservation des forêts, à tous marchands de peler les bois de leurs ventes, étant debout & sur pied sur peine de cinq cents livres d'amende & de confiscation.

**ECORCE d'arbre**, étoffe fabriquée aux Indes, de l'écorce d'un arbre, qui se file comme

le chanvre; les longs filamens qu'on en tire, après qu'elle a été battue, & puis rouie dans l'eau composée un fil qui tient en quelque forte le milieu entre la soie & le fil ordinaire, n'étant ni si doux, ni si lustré que la soie, ni si dur, ni si mat que le chanvre; cette étoffe a sept à huit aunes de longueur & trois quarts, ou cinq sixièmes de largeur... L'on mêle de la soie dans quelques-unes de ces étoffes, & celles-là s'appellent *guingans*, *nillas cherquemolles*; celles-ci n'ont que quatre aunes de long sur trois quarts de large.

**ECORCHEUR de bêtes mortes**; ce sont les *écorcheurs* qui sont, à Paris, le commerce de l'huile de cheval, dont les émailleurs se servent pour entretenir le feu de leur lampe.

**ECORCIER**, grand bâtiment voisin des moulins à tan, qui est le magasin où l'on met à couvert les écorces de chêne dont on fait le tan.

**ECOSSE**, en terme de jardinier, petite peau qui enveloppe les légumes; il y a les écosSES de pois & de fèves qu'on jette, quand on veut les apprêter pour manger; il y a des pois qu'on mange avec leurs écosSES.

**ECOT**, en jardinage, est un tronc ou grosse branche d'arbre, où il reste encore les bouts de branches qui en ont été coupées, & dont la taille, par ce moyen, n'est pas droite & unie.

**ECOUAILLES**: on appelle ainsi en Berri, la laine des cuisses de mouton. Voyez *Loquets*.

**ECOUENE**, espèce de grosse lime ou de rape, avec des cannelures par angles entrans & sortans, dont se servent, dans les hôpitaux des monnoies, les ouvriers & tailleries, pour limer les flacons qui sont trop pesans, & les ré-

duire au poids des dénéraux... Les ferruriers, arquebusiers, tabletiers, peigniers, & autres artisans se servent pareillement de l'*écouene* pour raper le fer, l'ivoire, le bois, &c. qu'ils employent dans leurs divers ouvrages... Les faiseurs de peignes disent *écouener* un copeau de buis, pour dire, donner la première façon à ces petits morceaux de buis qu'ils ont débités pour faire des peignes; ils les finissent, & les mettent en façon avec l'*écouennette*.

**ECOUFLE**, nommé *milan* & *huau*, oiseau qui fait son vol sans bruit, & chasse les petits oiseaux & les pigeons.

**ECOULER le cuir**, chez les corroyeurs; c'est en faire sortir toute l'eau qu'il a prise, ou dans le tonneau, ou quand on le foule aux pieds; l'instrument avec lequel s'écoule le cuir s'appelle *estire*, & il est de fer ou de cuivre, suivant la qualité de la peau, ou de la couleur qu'on veut lui donner.

**ECOURGEON**, espèce d'orge, nommée aussi *orge d'automne*, parce qu'on le sème dans ce tems, *orge quarré*, parce que ce grain a quatre coins, & *orge de prime*, parce qu'il est le premier grain qu'on moissonne; il se sème en même tems que le méteil: il veut une terre grasse, bien fumée & bien labourée; ce grain est d'un très-grand secours pour les pauvres gens, à cause qu'il se recueille de bonne heure: on le fait aussi manger en verd aux chevaux, lorsqu'on veut les engraisser, & leur faire avoir bon corps. Voyez *Orge quarré*.

**ECOUSER**, en terme de filassier, c'est nettoyer la filasse avec l'*écouffoir*, pour en faire tomber la chenevotte qui reste au chanvre,

après qu'il a été concassé par la brie. L'*écouffoir* est de fer, avec un manche de bois, en forme de couperet: le côté tranchant est fort émoussé pour ne pas couper la filasse.

*ECOUTILLES*, en terme de marine, sont de grandes ouvertures quarrées qui sont aux ports ou tillacs des vaisseaux pour y descendre & pour en tirer les gros fardeaux & les marchandises; chaque *écoutille* a son *écoutillon*, ouverture plus petite par où les personnes descendent ou montent pour le service du vaisseau, ou pour leurs besoins particuliers.

S'il arrive quelque dommage aux marchandises qui sont dans le bâtiment, faite d'avoir bien fait fermer les *écoutilles*, cela est mis au nombre des simples avaries, & comme telles, le navire & le fret tombent sur le compte du maître. Voyez l'article 4 du titre 7 du livre 3 de l'ordonnance de la marine du mois d'Avril 1681.

*ECOUVETTE*: les maçons, tailleur de pierre, de marbre, fondeurs de grands ouvrages, &c. appellent ainsi un bâton de boulevau, ou une grosse poignée de verges de cet arbrisseau dont ils se servent pour nettoyer dans leur atelier autour de leurs ouvrages... Les bouchers en ont autant sur leur établi pour le tenir propre, à mesure qu'ils dépecent de la viande.

*ECOUVILLON*, ou *PATROUILLE*, longue perche de bois au bout de laquelle sont attachés plusieurs vieux morceaux de linge ou d'étoffe, dont les boulangers & pâtisseries se servent pour nettoyer l'âtre de leur four, avant que d'y placer leur pain, après qu'ils en ont ôté une partie de la braise avec le fourgon, & rangé l'autre dans la ceinture du four.

*ECRAN*, petit meuble qui sert à se parer de la trop grande ardeur ou de la lumière du feu; il y a des *écrans* à pied qui se tiennent debout devant le feu, d'autres à la main qu'on orne de diverses histoires ou images.

*ECREMER*: c'est ôter la crème du dessus du lait pour en faire du beurre, & l'employer à d'autres usages propres pour la bouche... Les artificiers appellent *écrémoire* un morceau de corne ou de fer-blanc de deux à trois pouces de long & de large, dont ils se servent pour assembler les matières broyées, ou les prendre dans les boîtes où on les conserve.

*ECRENAGE*, en terme de fondeur de caractère d'imprimerie, est l'action pour laquelle on *écène* une lettre; c'est l'*évider* avec un petit instrument nommé *écrenoir*, en forme de canif, gros par le manche, dont la lame est courte; faite d'*écrenoir*, on se sert du canif ordinaire. On n'*écène* que les lettres longues, afin que les quadratins, ou espaces, qui séparent les mots, puissent se placer par-dessous.

*ECREVISSSES*, poisson crustacé, fait, à-peu-près, comme le scorpion, mais plus gros, & qui a des pattes disposées en manière de ferres ou de tenailles; il se nourrit d'herbes, de grenouilles & de cadavres de divers animaux: il y a des *écrevisses* de mer & de rivière: ces deux espèces sont encore distinguées en plusieurs autres.

Leur chair nourrit beaucoup; elle produit même un aliment assez solide; elle fortifie: le suc en est adoucissant, & convient particulièrement dans les chaleurs de poitrine, dans la toux, & dans toutes les indispositions qui viennent d'une trop grande âcreté d'humours. La chair des *écrevisses* de

rivière contient un suc huileux & balsamique, propre à nourrir, à humecter & à adoucir les âcretés de la poitrine; mais comme ce suc est d'une nature lente, visqueuse, ces poissons sont un peu difficiles à digérer. Les *écrevisses* de mer se digèrent encore moins facilement, parce qu'elles contiennent, pour l'ordinaire, un suc encore plus grossier; à cela près, toutes les *écrevisses* de mer, les homars, les langoustes, les chevrettes ont les mêmes qualités que les *écrevisses* de rivière.

On mange les *écrevisses* en ragoût, en hachis, en tourtes & en salades; il s'en fait des coulis excellents, & il n'y a point de bonnes bisques où elles n'entrent.

On a donné le nom d'*yeux d'écrevisses* à deux pierres qu'on trouve dans chaque *écrevisse* mâle, immédiatement au-dessous de la tête vers l'estomac; on les fait sécher au soleil, puis on les pulvérise pour les employer; elles agissent en absorbant & en détruisant les pointes des sels acides ou âcres qui causent des maladies, quand ils se rencontrent en trop grande abondance dans le corps. Les *yeux d'écrevisses* sont astringens & dessicatifs; ils adoucissent les humeurs, purifient le sang, provoquent un peu l'urine & arrêtent le cours de ventre, le vomissement & l'hémorragie.

Les *écrevisses* ne se trouvent que dans les ruisseaux qui ne séchent jamais, & où l'eau est vive; elles se retirent ordinairement pendant le jour dans les crônes ou trous souterrains le long des bords, ou bien sous de grosses pierres ou racines d'arbres.

On prend les *écrevisses* à la main, en mettant son bras troussé jusqu'à l'épaule dans l'eau, & cherchant le long du bord, s'il n'y a

point de trous où les *écrevisses* puissent être. Quand on en rencontre, on enfonce la main jusqu'au fond du crône, s'il y en a, on le sent avec les doigts, on les prend par le milieu du corps, & on les jette proprement sur la terre. On prend aussi les *écrevisses* avec des petits filets d'un pied de large, ou une échisse, qu'on nomme, en quelque pays, un *cazaret*, qu'on attache au bout d'un bâton, & dont on se sert comme du filet, en se promenant le long du bord de la rivière.

*ECRILLE*, clôture faite de barres de travers pour empêcher le poisson de sortir des étangs par les décharges.

*ECRIN*, ou *ECRAIN*, petite boîte ordinairement doublée de velours noir où l'on serre des bagues & des pierreries. Il y a à Paris une communauté des maîtres layettiers & écrainiers. Voyez *Layettier*.

*ECRIRE*, chez les marchands, négocians, banquiers, *écrire sur le journal*, est porter sur ses registres en recette, ou dépense, les différentes parties de débit & de crédit qui se font journellement dans le négoce & qu'on a écrites auparavant sur le brouillon... *Ecrire sur son agenda*; c'est mettre, en forme de mémoire, sur une espèce de petit livre ou sur des tablettes, que les négocians exacts ont toujours sur eux, les choses les plus importantes qu'ils ont à faire chaque jour, pour ne les pas oublier... *Ecrire une partie en banque*, c'est, en terme de revirement de partie, *écrire* sur le registre de la banque le nom du banquier, négociant, marchand ou autre, à qui il a été cédé quelque somme, ou partie de banque, pour achat de marchandise en gros, paiement de lettres de change,

après qu'il a été concassé par la brie. L'*écouffoir* est de fer, avec un manche de bois, en forme de couperet: le côté tranchant est fort émoussé pour ne pas couper la filasse.

*ECOUTILLES*, en terme de marine, sont de grandes ouvertures quarrées qui sont aux ports ou tillacs des vaisseaux pour y descendre & pour en tirer les gros fardeaux & les marchandises; chaque *écouille* a son *écouillon*, ouverture plus petite par où les personnes descendent ou montent pour le service du vaisseau, ou pour leurs besoins particuliers.

S'il arrive quelque dommage aux marchandises qui sont dans le bâtiment, faite d'avoir bien fait fermer les *écouilles*, cela est mis au nombre des simples avaries, & comme telles, le navire & le fret tombent sur le compte du maître. Voyez l'article 4 du titre 7 du livre 3 de l'ordonnance de la marine du mois d'Avril 1681.

*ECOUVETTE*: les maçons, tailleur de pierre, de marbre, fondeurs de grands ouvrages, &c. appellent ainsi un bâton de boulevau, ou une grosse poignée de verges de cet arbrisseau dont ils se servent pour nettoyer dans leur atelier autour de leurs ouvrages... Les bouchers en ont autant sur leur établi pour le tenir propre, à mesure qu'ils dépecent de la viande.

*ECOUVILLON*, ou *PATROUILLE*, longue perche de bois au bout de laquelle sont attachés plusieurs vieux morceaux de linge ou d'étoffe, dont les boulangers & pâtisiers se servent pour nettoyer l'âtre de leur four, avant que d'y placer leur pain, après qu'ils en ont ôté une partie de la braïse avec le fourgon, & rangé l'autre dans la ceinture du four.

*ECRAN*, petit meuble qui sert à se parer de la trop grande ardeur ou de la lumière du feu; il y a des *écrans* à pied qui se tiennent debout devant le feu, d'autres à la main qu'on orne de diverses histoires ou images.

*ECREMER*: c'est ôter la crème du dessus du lait pour en faire du beurre, & l'employer à d'autres usages propres pour la bouche... Les artificiers appellent *écrémoire* un morceau de corne ou de fer-blanc de deux à trois pouces de long & de large, dont ils se servent pour assembler les matières broyées, ou les prendre dans les boîtes où on les conserve.

*ECRENAGE*, en terme de fondeur de caractère d'imprimerie, est l'action pour laquelle on *écène* une lettre; c'est l'*évider* avec un petit instrument nommé *écrenoïr*, en forme de canif, gros par le manche, dont la lame est courte; faite d'*écrenoïr*, on se sert du canif ordinaire. On n'*écène* que les lettres longues, afin que les quadratins, ou espaces, qui séparent les mots, puissent se placer par-dessous.

*ECREVISSSES*, poisson crustacé, fait, à-peu-près, comme le scorpion, mais plus gros, & qui a des pattes disposées en manière de ferres ou de tenailles; il se nourrit d'herbes, de grenouilles & de cadavres de divers animaux: il y a des *écrevisses* de mer & de rivière: ces deux espèces sont encore distinguées en plusieurs autres.

Leur chair nourrit beaucoup; elle produit même un aliment assez solide; elle fortifie: le suc en est adoucissant, & convient particulièrement dans les chaleurs de poitrine, dans la toux, & dans toutes les indispositions qui viennent d'une trop grande âcreté d'humours. La chair des *écrevisses* de

rivière contient un suc huileux & balsamique, propre à nourrir, à humecter & à adoucir les âcretés de la poitrine; mais comme ce suc est d'une nature lente, visqueuse, ces poissons sont un peu difficiles à digérer. Les *écrevisses* de mer se digèrent encore moins facilement, parce qu'elles contiennent, pour l'ordinaire, un suc encore plus grossier; à cela près, toutes les *écrevisses* de mer, les homars, les langoustes, les chevrettes ont les mêmes qualités que les *écrevisses* de rivière.

On mange les *écrevisses* en ragoût, en hachis, en tourtes & en salades; il s'en fait des coulis excellents, & il n'y a point de bonnes bisques où elles n'entrent.

On a donné le nom d'*yeux d'écrevisses* à deux pierres qu'on trouve dans chaque *écrevisse* mâle, immédiatement au-dessous de la tête vers l'estomac; on les fait sécher au soleil, puis on les pulvérise pour les employer; elles agissent en absorbant & en détruisant les pointes des sels acides ou âcres qui causent des maladies, quand ils se rencontrent en trop grande abondance dans le corps. Les *yeux d'écrevisses* sont astringens & dessicatifs; ils adoucissent les humeurs, purifient le sang, provoquent un peu l'urine & arrêtent le cours de ventre, le vomissement & l'hémorragie.

Les *écrevisses* ne se trouvent que dans les ruisseaux qui ne séchent jamais, & où l'eau est vive; elles se retirent ordinairement pendant le jour dans les crônes ou trous souterrains le long des bords, ou bien sous de grosses pierres ou racines d'arbres.

On prend les *écrevisses* à la main, en mettant son bras troussé jusqu'à l'épaule dans l'eau, & cherchant le long du bord, s'il n'y a

point de trous où les *écrevisses* puissent être. Quand on en rencontre, on enfonce la main jusqu'au fond du crône, s'il y en a, on le sent avec les doigts, on les prend par le milieu du corps, & on les jette proprement sur la terre. On prend aussi les *écrevisses* avec des petits filets d'un pied de large, ou une échisse, qu'on nomme, en quelque pays, un *cazaret*, qu'on attache au bout d'un bâton, & dont on se sert comme du filet, en se promenant le long du bord de la rivière.

*ECRILLE*, clôture faite de barres de travers pour empêcher le poisson de sortir des étangs par les décharges.

*ECRIN*, ou *ECRAIN*, petite boîte ordinairement doublée de velours noir où l'on serre des bagues & des pierreries. Il y a à Paris une communauté des maîtres layettiers & écrainiers. Voyez *Layettier*.

*ECRIRE*, chez les marchands, négocians, banquiers, *écrire sur le journal*, est porter sur ses registres en recette, ou dépense, les différentes parties de débit & de crédit qui se font journellement dans le négoce & qu'on a écrites auparavant sur le brouillon... *Ecrire sur son agenda*; c'est mettre, en forme de mémoire, sur une espèce de petit livre ou sur des tablettes, que les négocians exacts ont toujours sur eux, les choses les plus importantes qu'ils ont à faire chaque jour, pour ne les pas oublier... *Ecrire une partie en banque*, c'est, en terme de revirement de partie, *écrire* sur le registre de la banque le nom du banquier, négociant, marchand ou autre, à qui il a été cédé quelque somme, ou partie de banque, pour achat de marchandise en gros, paiement de lettres de change,

ou autrement. Voyez *Revirement de partie*.

ECRIRE, signifie aussi faire des dépêches, des lettres missives, ce qui est ordinaire aux personnes qui sont dans le négoce. Voyez *Lettres missives*.

ECRIEAU: on donne ce nom au tableau que les maîtres écrivains jurés-experts de la ville de Paris mettent au lieu d'enseigne pour apprendre leur demeure.

ECRITOIRE, espece d'étui ou de petite boîte qui renferme tout ce qui est nécessaire pour écrire. Tout le monde fait ce que c'est qu'une *écritoire d'écolier*, une *écritoire de cabinet* & de bureau... Chez les maîtres jurés charpentiers de Paris, on appelle *écritoire* le lieu où se tiennent leurs assemblées, suivant leurs statuts & réglemens; un des trois tableaux concernant les noms, surnoms, demeures des maîtres jurés, doit être mis dans le lieu de leur assemblée, vulgairement appelé *l'écritoire*, les deux autres, l'un au greffe du parlement, & le dernier à la chambre du présidial du châtelet... On appelle *greffier de l'écritoire*, les officiers qui assistent aux visites, descentes & rapports ordonnés par justice pour les ouvrages de charpente, maçonnerie; ils en dressent, signent & délivrent les procès-verbaux.

ECRITURES: les banquiers, négocians, marchands donnent ce nom à tout ce qu'ils écrivent, concernant leur commerce... Il se dit aussi de la manière de tenir les livres par rapport aux différentes monnoies qui ont cours dans les pays où on les tient; ainsi on dit: *Les livres*, ou *écritures* se tiennent en France par sols & deniers tournois, & en Angleterre, par livres, sols, deniers sterlings, &c. Voyez *Livres*... Les

*Écritures* sont aussi tous les papiers, journaux, registres, passeports, connoissances, lettres, tout ce qui se trouve dans un vaisseau d'écrits qui peuvent donner des éclaircissemens sur la qualité de ceux qui le montent, & sur les marchandises, vivres, munitions, &c. dont est composée la cargaison... Enfin *écritures* se prend encore pour les billets que les banquiers, marchands & autres se donnent réciproquement pour se céder en acquit de lettres de change, ou autres dettes, une partie, ou le tout, en compte en banque.

ECRIVAIN: il y a à Paris une communauté des maîtres experts & jurés *écrivains*, gouvernée par un syndic & vingt-cinq anciens maîtres; elle n'avoit point de statuts avant le milieu de dix-septième siècle; ils furent dressés en 1648, & consistent en vingt articles qui furent, sur le vu du procureur du roi, approuvés & homologués par sentence du prévôt de Paris du 28 Septembre de la même année; c'est à la communauté des *maîtres experts & jurés écrivains*, que sont renvoyées les vérifications d'écritures & signatures ordonnées par justice, afin qu'ils examinent les pièces contestées ou soupçonnées de faux, & qu'ils en dressent leur rapport & procès-verbal. Les tableaux des noms, surnoms & demeures des maîtres experts & jurés *écrivains* sont au greffe du parlement, à celui du châtelet, & dans la salle de leur assemblée & aux consuls.

ECRIVAIN, est aussi le nom d'un officier ou commis, dont il y a plusieurs dans la marine du roi; il y a des *écrivains du roi*, des *écrivains principaux*, des *écrivains aux constructions*, des *écrivains aux fonderies*, des *écrivains aux*

*aux classes*, des *écrivains aux hôpitaux*, &c. Ces officiers, ou commis sont pour les vaisseaux de guerre ou pour les flottes royales.

Il y a sur chaque vaisseau marchand un *écrivain* que mettent les négocians à qui il appartient, pour avoir soin & veiller à ce que rien n'en soit ni détourné, ni détaché mal-à-propos. Cet *écrivain* a un registre, ou journal paraphé, par première & dernière page, de la main d'un officier de l'amirauté du lieu où il part, s'il y en a, sinon par deux des principaux intéressés au navire.

Ce registre doit contenir un inventaire exact & détaillé de tout ce qui compose le chargement d'un vaisseau, comme agrès, apparaux, armes, vivres, munitions, marchandises... Sur ce même registre l'*écrivain* met le nom des passagers, s'il y en a, le fret ou nolis dont ils sont convenus, le rolle des gens de l'équipage, leur âge, leur qualité, gages & appointemens, les achats pour le navire depuis le départ, les ventes des marchandises, soit en argent, soit par échange, les consommations des vivres & munitions, en un mot, tout ce qui concerne la dépense du voyage.

Il n'arrive rien, & ne se fait rien sur un vaisseau marchand, dont un *écrivain* exact ne doive charger son registre, car en cas de besoin, il peut faire foi en justice; c'est lui qui fait la fonction de greffier dans les procès criminels, & de notaire pour recevoir les testamens de ceux qui meurent dans le vaisseau, & dresser l'inventaire de leurs effets; vingt-quatre heures après le retour du navire, l'*écrivain*, pour éviter toute fraude & surprise, est obligé de remettre au greffe de l'ami-

Tome II.

rauté toutes les minutes desdites informations, testamens & inventaires, & il ne doit pas quitter le vaisseau que le voyage ne soit achevé, à peine de perdre ses gages ou d'une amende arbitraire.

Sur les bâtimens qui ne sont pas assez importans pour pouvoir porter la dépense d'un *écrivain*, le maître ou le pilote fait la fonction d'*écrivain*... On donne aussi le nom d'*écrivain* à ceux qui, dans Paris, écrivent pour le public, dressent des mémoires, font des copies, des doubles de compte pour les marchands, négocians & banquiers, dont les commis sont trop chargés d'ouvrages pour s'acquiescer à copier & mettre au net ceux qu'ils ont dressés; ces sortes d'*écrivains* ne sont que de vrais *copistes*, tels que les nomment les gens de lettres & les auteurs qui s'en servent.

On donne enfin le nom d'*écrivain* à ceux qui ont des *échopes*, ou bureaux dispersés dans les quartiers de Paris, & dont le premier établissement s'est fait aux charniers des Innocens; ces gens écrivent tout ce qu'on leur dicte, & copient tout ce qu'on leur donne; ils sont les *écrivains* du peuple, du domestique, & de tous ceux, dit-on, qui ont besoin de faux extraits, soit de baptême, soit de consentement de mariage, soit d'enterrement, &c.

ECROU, ou ECROUE; c'est une pièce de bois, de fer ou de métal, qui a un trou dans lequel on fait entrer un vis... Les ferruriers, maréchaux, taillandiers, ou autres ouvriers qui travaillent le fer, ou autres métaux, disent *écrouir*, ce qui signifie battre le métal froid à l'enclume pour le condenser & le rendre plus ferme... Les monnoyeurs disent aussi *écrouir*, en parlant des espèces

F

d'or, d'argent ou de cuivre qui sortent du moulin & qui sont endurcis par l'effort du balancier... Ainsi l'*écrouissement* est la fermeté & l'endurcissement que les métaux acquierent pour avoir été longtemps battus à froid.

ECROU, se dit aussi de l'acte par lequel un geolier, ou concierge, est chargé d'un prisonnier. Les écrous doivent être écrits sur le registre de la geôle, & signés de l'officier qui a fait la capture; la forme dans laquelle ce registre doit être tenu est prescrite par l'article vingt-deux de l'arrêt du règlement des prisons de Paris du 18 Juin 1717.

ECRU, se dit des soies & des fils qui n'ont point été *décroués*, ni mis à l'eau bouillante: on appelle *soies écrues*, celles qui n'ont pas été mouillées; les belles étoffes de soie sont faites de soies *écrites*, & les petites de soie *écru*; il n'est pas permis aux ouvriers de mêler la soie *écrite* avec la soie *écrite*, ni de se servir de soie *écrite* pour doubler, parce que ces sortes de soies *écrites* se retirent, quand elles ont été mouillées.

ECU, pièce de monnaie, ainsi appelée, parce qu'elle est chargée de l'*écu* de France, de l'*écu* des armoiries de nos rois; l'*écu* de France d'argent vaut soixante sols: on l'appelle *écu blanc*; il est à quelque chose près la même chose que le *patagon*, la *réale*, la pièce de huit, & la *richedalle*: on a augmenté de tems en tems le prix de l'*écu*; en 1702, au mois de Juillet, il valoit soixante-seize sols: en 1726, au mois d'Octobre, & depuis environ 1715, il étoit du poids d'un once, & il valoit cent sols. Sous Henri III en 1577 on comptoit par *écus*, sous Henri IV, vingt ans après, on comptoit par livres.

ECUELLE, ustensile de cuisine que tout le monde connoit; il y en a d'argent, de vermeil doré, couvertes, d'étain, de fayance, &c.

ECUISSER, en terme des eaux & forêts, se dit des arbres qu'on éclatte en les abattant. L'ordonnance veut qu'on abatte les bois à coups de coignée à fleur de terre sans les *écuisser* ni les éclater.

ECULON, espece de grande écuelle de fer-blanc dont les criers se servent dans le blanchissage pour porter la cire dans les moules.

ECUME de mer, plante spongieuse qu'on trouve dans la mer ou sur les rivages; il y en a de cinq sortes, selon Dioscoride, la premiere est verte, pesante & ressemblante à une éponge, âpre au goût, & d'odeur du poisson.

La seconde aussi semblable à une éponge, mais trouée, caverneuse & légère à l'odeur de la mousse de mer; ces deux especes sont bonnes aux dartres, à la grattelle, & pour embellir la peau.

La troisieme est faite en forme de petits vers, mais elle est plus rouge que les autres: on l'appelle *alcyonium mylissianum*; elle est la plus subtile de toutes, bonne à ceux qui ont difficulté d'uriner, aux gravelleux, au mal de reins, à l'hydroisie, & au mal de rate.

La quatrieme ressemble à la laine grasse, elle est fort légère & a plusieurs cavités; elle a les mêmes propriétés que la troisieme, mais elle est plus foible en ses opérations.

La cinquieme est faite en façon de champignon, & n'a aucune odeur; elle est la plus chaude de toutes, c'est pourquoi elle est propre à brûler le poil & à blanchir les dents.

ECUME, excrément léger qui sort des liqueurs, quand elles sont

agitées; il se dit aussi des immondices que les liqueurs, échauffées par le feu, poussent sur leur superficie, & encore de celles qui sont sur les métaux qui sont en bain. . . . .

Ecume d'argent, c'est la litharge d'argent. Voyez *Litharge*. . . . .

Ecume de plomb; c'est une espece d'émail de diverses couleurs produit par la fumée du plomb. Voyez *Plomb*. . . . .

Ecume de fer, c'est le mâche-fer. Voyez *Fer*. . . . .

Les distillateurs ont aussi diverses *écumes*, comme celles du sel & du nitre. Voyez ces mots.

ECUMER, en fauconnerie, se dit quand l'oiseau passe sur le lièvre ou sur la proie sans s'arrêter.

Ecumer la remise, c'est quand il passe sur la perdrix qu'il a poussée dans le buisson; il se dit aussi quand l'oiseau épie le gibier que les chiens levent pour courir dessus.

ECUMEUR de mer, homme qui exerce la piraterie, qui prend les vaisseaux amis & ennemis. Voyez *Pirate*.

ECUMOIRE, ustensile de cuisine qui sert à *écumer*. Les fondeurs de métaux & plusieurs autres artisans & ouvriers donnent le nom d'*écumoire* à plusieurs outils, dont quelques-uns n'en ont que le nom, & qui ne ressemblent en rien à l'*écumoire* de cuisine. . . . .

L'*écumoire* des fondeurs de caractères d'imprimerie est de fer & très-petite, n'ayant au plus que deux pouces de diamètre: la quene, qui est de fer, en a huit ou dix de longueur; les ouvriers s'en servent pour ôter, de dessus la fonte, la scorie; c'est la crasse qui s'y forme.

ECURER le chardon, en terme de manufacture de lainage; c'est ôter la bourre-lanisse qui s'est fourrée dans les bosses du chardon vis, dans le tems que l'ouvrier laigneur

ou éplaigneur a lainé l'étoffe sur la perche; l'*écuration* du chardon se fait avec un petit instrument nommé *curette*.

ECUREUIL, ou PETIT-GRIS, animal qui fournit une forte fourrure fort estimée chez les pelletiers; il s'en fait un grand commerce.

ECUREUR de puits, ouvrier qui nettoye les puits, les citernes, les lieux communs, les égouts, &c. Le véritable nom est *vidangeur*. Les *vidangeurs* composent à Paris une des communautés des arts & métiers. Voyez *Vidangeur*.

ECURIE, lieu où on loge les chevaux. Une *écurie*, pour être bonne, ne doit être ni trop chaude, ni trop froide; ces deux extrêmes sont préjudiciables aux chevaux; il ne faut pas aussi qu'elle soit trop humide; il n'y a rien qui leur perde plus les pieds que l'humidité; elle doit être garnie de tous les meubles qui les regardent, comme d'un ratelier, d'une bonne mangeoire, d'étrille, de brosse, de peignes, d'épouffettes, d'une éponge, d'un feau, de fourches de fer, & d'autres ustensiles qui conviennent: les belles *écuries* sont voutées; une *écurie* simple est celle qui n'a qu'un rang de chevaux: une *écurie* double a deux rangs de chevaux, avec un passage au milieu. Dans une maison de campagne, l'*écurie* des chevaux doit être proche la grange, sur laquelle seront les greniers pour y placer le foin: les valets qui ont soin des chevaux doivent avoir leur lit dans l'*écurie*, & avoir autour d'eux, accrochés à la muraille, les selles, les sellettes, les trains, les manilles, & enfin tout ce qui est nécessaire à des chevaux de selle, de charge & de labourage.

**ECUSSON**, en terme de jardinage, maniere de greffer; il y a deux sortes d'écusson, l'un à ail poussant, l'autre à ail dormant: on greffe en écusson à ail dormant, dans le mois d'Avril, & l'écusson à ail poussant se fait en Juillet, Août & Septembre. Voyez Greffer. L'instrument avec lequel on greffe en écusson, nommé *écussonnoir*, est un petit couteau pointu qui a au bout de son manche une espèce de spatule dont on se sert pour l'opération de la brèche en écusson: il a pris son nom de son usage. . . . Les ouvriers appellent *écusson*, ces platines de fer qui servent à orner les heurtors des portes, les boutons, les entrées des serrures.

**ECUYER**, chez les vigneron, signifie un bourgeon qui croît au pied d'un sep de vigne: les vigneron disent, il n'y a que l'écuyer qui a donné cette année. Ce bourgeon, quelquefois, est une petite ressource, lorsque par malheur la gelée a surpris les vignes.

**ECUYER** dans une grande maison, est un homme qui commande à tous les gens de livrée, qui a inspection sur les écuries, les chevaux & les équipages, qui veille à ce que tout soit en bon état, & qu'il n'y manque rien. Les cochers, les palefreniers, le maréchal, &c. reçoivent de lui les ordres, tant pour le service, que pour l'entretien des voitures & les provisions de paille, de foin & d'avoine.

**ECUYER de cuisine**, est le chef de cuisine qui a des cuisiniers sous ses ordres, qui règle les repas, fait piquer les viandes, les assaisonne, fait & goûte les jus & les sauces, dresse les plats & fait servir, & l'écuyer de bouche est celui qui range les plats sur la table de l'office.

**EDERDON**, ou **EDREDON**; espèce de duvet très-fin qui vient du Nord, particulièrement des deux Laponies Suédoise & Danoise; c'est la plume la plus courte de ces oiseaux de proie qui se nomment *gerfaux*, ou *faucons*, on la leur tire du col, du ventre, & de dessous les ailes, de la maniere que l'on fait en France le duvet des oies. Ce riche duvet est très-leger & très-chaud, & s'enfle facilement quand il est à l'air & qu'il n'est point comprimé, ensuite qu'on peut tenir, dans une seule main, de quoi en faire un couvre-pied, ou une couverture raisonnable; on en fait des robes de chambre & des jupons de femmes piqués. Voyez *Duvet*.

**EDULCORER**, en terme de chimie; c'est adoucir quelque matière empreinte de sels, par le moyen de l'eau commune.

**EFFANER**, **EFFEULLER**, ou **EPAMPER le bled**, c'est rompre ou couper les feuilles qui pendent au tuyau, ou maître grain, qui rapporte les épis où sont les grains de bled. *Effaner* est la même chose qu'*effeuiller*, qui se dit des arbres qu'on dépouille de leurs feuilles en tout & en partie. On *effeuille* les pêchers, lorsque les pêchers commencent à mûrir, parce que les feuilles du pêcher empêchent ces fruits de parvenir à une entière maturité. On *effeuille* aussi les poiriers, sur-tout les bons chrétiens d'hiver, afin de leur faire prendre un beau coloris, comme aux pêchers; mais il faut user de prudence quand on fait ce travail, c'est-à-dire, ne le faire sur les pêchers que petit à petit. On *effeuille* ces arbres, en coupant les feuilles qui ombragent leurs fruits avec des ciseaux, & par la moitié de la queue.

**EFFAUFILER**, en terme de rubanier; c'est tirer avec la main

quelques fils de la trame d'un ruban, par le bout où il est entamé, pour en connoître l'ouvrage & la bonté.

**EFFAUTAGE**, dans le commerce de bois. On appelle ainsi le merrain de rebut. Voyez *Merrain*.

**EFFECTIF**, *payement effectif*; c'est celui qui se fait véritablement ou en deniers comptans, ou effets équivalens.

**EFFERVESCENCE**, en terme de chimie, ébullition d'une liqueur sans séparation de ses parties; & demeurant après l'ébullition la même qu'elle étoit auparavant.

**EFFETS**, se dit des biens meubles, immeubles, & autres, qu'une personne possède, particulièrement de ceux que les marchands & négocians acquierent dans leur commerce. On distingue ordinairement les effets des marchands en trois classes qui sont, des bons effets, des mauvais effets, & des effets douteux; c'est de tous ces effets dont, par l'ordonnance de 1673, ils sont tenus de faire l'inventaire, ou le recollement tous les ans.

**EFFILÉ**, linge dont on se sert pour le deuil, ce sont des vraies franges ou campanes de fil que l'on coud autour des manchettes de mousselines unies; les maîtres frangiers font & vendent ces franges; les lingères, ou autres ouvrières, les montent sur les toiles. *Effiler*, c'est ôter quelques fils du tissu d'une toile, d'une étoffe; les tailleurs & tapissiers, pour empêcher que les étoffes légères, comme les taffetas, étamines, camelots, &c. ne s'effilent après qu'ils les ont taillés, ont coutume de les bougier, c'est-à-dire d'en arrêter les fils en les collant les uns avec les autres avec la cire d'une bougie allumée. . . . *Effiler*, en terme de jar-

dinage, est la même chose qu'*aille-tonner* les artichaux, c'est ôter leurs ailletons ou les nouvelles productions qu'ils font.

**EFFIOLER**, c'est ôter la fiole des bleds, c'est-à-dire, leur feuille; cette production qui sort d'abord de terre, après que le bled est levé, & que par corruption on appelle *fiole* au lieu de *feuille*. On *effiole* les bleds dans les bonnes terres, lorsqu'avant l'hiver ils pouffent avec trop de vigueur. Le mot *effiole* n'est usité que dans quelques provinces.

**EFFLEURER des peaux de mouton, de chèvre, de bouc, &c.** c'est après qu'elle a été planée, lavée à la rivière, en enlever la fleur ou superficie du cuir, du côté où étoit le poil ou la laine, pour la rendre plus douce & plus maniable; cette façon se donne sur le chevalet avec l'instrument que l'on nomme *couteau à effleurer*. . . . *Effleurer*, en jardinage, c'est ôter les fleurs d'une tulipe, d'une anémone, d'une rose, &c.

**EFFONDRE**, se dit, dans les manufactures de lainages, des draps, & autres étoffes de laine qui ont été extraordinairement tirés à la rame, ou lannés trop à fond avec le chardon sur la perche; ainsi l'on dit, Ce drap est trop *effondré*, pour dire que le fond en est foible, lâche, altéré. C'est un grand défaut à un drap que d'être *effondré*.

**EFFONDRER**, en terme de jardinage, se dit de la terre où l'on veut planter des arbres; c'est la fouiller d'environ trois pieds pour en ôter celle qui peut être mauvaise, aussi bien que les pierres & les gravois, s'il y en a. On *effondre* ordinairement la terre dans les lieux où l'on juge, à peu-près, que les arbres, ou autres plantes qu'on y mettroit,

feroient douter de leur fécondité. Les termes de *fouiller* ou de faire des *tranchées*, sont plus en usage que celui d'*effondrer*. . . . *Effondrer*, en cuisine, se dit des volailles & du poisson qu'on vuide, qu'on prépare pour manger quand on leur ôte la poche, le gésier, &c. Le terme *vuider* est plus usité.

**EFFOUIL**, terme de coutume, qui signifie la part, ou la portée du bétail. . . . Le *Effouil*, autre terme de coutume, est le profit qui provient du bétail, comme le lait, la laine.

**EFFRITER**, avec le pronom personnel, *s'effriter*, se dit de la terre qui s'use, s'épuise, devient stérile. On met de nouvelles terres, ou amplement de fumier sur les terres *effritées*.

**EGALURES**, en fauconnerie, ce sont des mouchetures blanches qui sont sur le dos de l'oiseau.

**EGANDILLER**, terme dont on se sert en Bourgogne pour signifier ce qu'on entend ailleurs par *étalonner*, c'est-à-dire, marquer des poids ou des mesures, après les avoir vérifiés sur les étalons.

**EGARDE**, **EGARDEE**, en terme de manufactures; une pièce *égarde*, est celle qui a été visitée & marquée par les *Egards*. L'article 210 du règlement de la fayetterie d'Amiens, défend aux teinturiers de donner au foulon aucune pièce qui n'ait été *rechinée* & *égarde*, c'est-à-dire, lavée & plombée. . . . Les noms *égarde*, *égarde* ne sont guères en usage que dans la fayetterie d'Amiens, où les jurés des communautés sont appelés *égards*, c'est ce qu'on appelle ailleurs *maîtres*, *gardes*, *jurés*; ce sont eux qui vont en visite chez les fabriquans & foulons, & qui se trouvent certains jours aux halles pour examiner les étof-

ses de laine mêlée de soie, de fil, & d'autres matières qui se font dans la fayetterie, & ils voient si elles sont fabriquées en conformité des réglemens. Ces *égards* sont choisis & élus par les marchands ou maîtres de leurs communautés. . . . On nomme *égards-ferreurs* ceux qui apposent le plomb aux étoffes; il y a des *ferreurs*, *fayetteurs* en blanc, d'autres en noir, & d'autres en guelde. Les premiers prennent leurs noms des halles où ils ferment les étoffes; les autres de ce qu'ils ferment chez les teinturiers.

**EGAYER**, en terme de jardinage; c'est ôter les branches qui rendent un arbre confus & étouffé dans le milieu. *Egayer* un buisson ou un arbre de tige, c'est le tailler de manière que d'un coup d'œil on puisse juger de sa beauté: on le dit aussi des espaliers, & *égayer* un arbre en espalier, c'est l'épauler si proprement que les branches soient également partagées des deux côtés, & qu'il n'y en ait pas plusieurs ensemble, mais que chacune soit attachée séparément & à des intervalles égaux.

**EGLANTIER**, espèce de rosier sauvage qui vient le long des chemins & dans les bois; son fruit s'appelle *grate-ou*; on en fait une confiserie assez connue sous le nom de confève de *cynorodon*. On prétend que les fleurs de cet arbrisseau sont souveraines pour les chiens enragés. Une haie d'*églantier* peut avoir trois à quatre pieds de haut, & est excellente pour tenir un clos fermé, ou un jardin de village: les fleurs de *églantier* sont purgatives, le sirop qu'on en prépare est astringent.

**EGOGER**, en terme de tanneur; c'est ôter avec le couteau tranchant, les extrémités super-

flues d'une peau de veau, comme sont les oreilles, le bout des pieds & de la queue.

**EGOUT**, se dit des canaux par où se déchargent les immondices des villes. . . . *Egout* est une servitude acquise à un héritage qui lui donne droit de faire passer les eaux pluviales sur un héritage voisin. . . . *Egout*, parmi les couvreurs, se dit des tuiles & des ardoises qui avancent en failles au-delà de l'entablement par où s'égouttent les eaux pluviales pour les jeter loin du mur de face. . . . *Egout*, enfin, en terme de miroirier, est une table de bois sans chassis, sur laquelle les ouvriers mettent la glace vingt-quatre heures après qu'elle a été étamée pour en faire *égouter* le vis-à-vis. Cette table proportionnée aux glaces du plus grand volume, a des crochets de fer à chaque encognure qui servent à l'élever & à la tenir suspendue diagonalement, c'est-à-dire, en penchant autant, & si peu qu'il est nécessaire pour l'écoulement de ce métal. . . . On *égoute* la glace en deux différens tems, premierement dans le moment qu'elle vient d'être mise sur le vis-à-vis, & qu'on l'a arrêtée avec les boulets de canon, ce qui se fait en retirant un peu les coins qui tiennent la pierre de lierre de niveau sur l'établi, en second lieu, vingt-quatre heures après qu'elle est étamée en l'ôtant de dessus la pierre, & la portant sur la table de l'*égout*.

**EGOUTTER**, chez les chapeliers, est la façon que l'on donne à un chapeau avec la pièce de cuivre, lorsqu'on le sort de la foule, & encore tout chaud & tout mouillé, on le met sur la forme de bois pour le dresser & enfoncer avec la ficelle. . . . *Egoutter*

la chandelle, c'est, en terme de chandelier, la mettre sur l'établi après chaque plaignente qu'on lui donne, afin qu'elle s'y sèche, & que le suif se prenne & se durcisse. L'*égouttoir* des chandeliers est une longue auge de bois, dont les bords peuvent avoir quatre à cinq pouces environ qu'on place au dessous de l'établi: on y met *égoutter* les chandelles plongées après chacune des trois premières couches de suif qu'on leur donne. *Egouttoir*, chez les cartonniers, sont des ais assemblés les uns contre les autres, mais non pas joints tout-à-fait, sur lesquels on met les formes à carton après qu'elles ont été dressées; ces ais sont quelquefois troués de distance en distance.

**EGRAINÉE**, se dit des pièces d'étoffes qui ne sont point emballées. Ce terme n'est guères d'usage que dans la province du Berri.

**EGRAPPER**, c'est ôter la grappe du raisin, ce qui se fait dans la tige ou autre vaisseau, à mesure qu'on y apporte le raisin pour être foulé, ou quand on le jette dans la cuve.

**EGRATIGNER**, terme de découpeur, ce qui se fait avec de petits fers coupans dont on se sert pour *égratigner* les rubans plains, les tabis, les taffetas & les satins; avec ces fers tranchans on forme dessus divers ornemens.

**EGRAVILLONNER**, en terme de jardinage, se dit des arbres qu'on leve en motte, après en avoir tout autour, & au-dessous, retranché la motte environ de deux tiers, pour lors, avec la pointe de la serpette, ou quelque morceau de fer pointu, on retire, d'entre les racines, un peu de la terre qui y étoit, afin que ces racines trouvant ensuite garnies d'une terre

nouvelle, puissent profiter des sels qui y sont contenus, & par ce moyen prendre une nouvelle vigueur.

**EGRENER**, c'est faire tomber la graine d'une plante, la graine d'un épi, d'une gouffe: on *égrene* les raisins, les groseilles, les cerises, le bled, les laitues, les épinars, les autres herbages qui sont montés à graine.

**EGRISER**, en terme de lapidaire, se dit des diamans bruts qu'on frotte l'un contre l'autre après qu'ils ont été mâtiqués aux bouts de deux boutons suffisamment gros pour pouvoir les tenir à la main, ce qui se fait pour ôter ce qu'il y a d'imparfait & de rude sur la superficie des pierres; c'est de la poudre qui sort des diamans qu'on *égrise*, dont on se sert pour les tailler & les polir sur la roue de fer avec l'huile d'olive. Les lapidaires nomment *égrisoir* la petite boîte qui reçoit la poudre qui sort des diamans, lorsqu'ils les *égrisent*.

**EGRUGEOIR**, utensile de cuisine dont on se sert pour *égruger* le sel; c'est une espèce de petit vase sans anse, rond, creux, large, plus par le haut que par le bas, avec un pilon duquel on se sert pour *écraser* le sel.

**EGRUNS**, fruits *égruns* & *saoureux*; c'est ainsi que sont appelés dans les lettres patentes & statuts des maîtres marchands fruitiers de la ville de Paris, les marchandises qu'il leur est permis de vendre, ce qui, outre les fruits doux & aigres, comme les pommes, les châtaignes, les poires, les citrons, &c. comprend encore le beurre, les œufs & les fromages. Voyez *Fruittier*.

**EGYPTIENNE**, étoffe mélangée de poil, de fleur et de laine, que le règlement de 1667 met

du nombre des satins de Bruges, des damas cafarts, des légatines, &c. Elle ne peut avoir moins de demi-aune moins un seizième de large, mais il est permis d'en faire d'une demi-aune entière, & même d'une demi-aune un seizième.

**EHERBER**, en jardinage; ce mot se dit dans le même sens que *farcler*, mais ce dernier est plus usité. Voyez *Sarcler*.

**EHOUPER**, en terme des eaux & forêts, *éhouper un arbre*, c'est en couper la tête.

**EIGNES**: les Champenois appellent ainsi les raisins tirés de dessus le pressoir, ou le marc des raisins.

**ELAGUER**, **EMONDER**, c'est retrancher les branches superflues d'un arbre, qui empêchent qu'il ne profite: cela se dit proprement des arbres de tiges dans lesquels on retranche les branches superflues qui pourroient rendre la tige destructrice & nuire à tout le corps de l'arbre, en consumant inutilement la substance dont les branches fécondes ont besoin. On *Elague* les arbres qu'on veut faire monter pour devenir arbres de belle tige; pour cet effet on leur ôte toutes les grosses branches qui, sortant de l'étendue de la tige, consumeroient une partie de la sève: au lieu qu'elle doit monter à la tête pour allonger & fortifier l'arbre. Les arbres fruitiers à pleins vents veulent être *elagués* les deux ou trois premières années qu'ils sont plantés, afin que les productions inutiles n'absorbent point une sève qui doit nourrir la tête de ces arbres. On *elague* les arbres plantés en allées ou dans des salles de verdure; on en agit de même à l'égard de tous les autres arbres qui forment des allées ou des avenues, afin d'en élever la tige & qu'elle soit plus belle.

**ELAN**, animal sauvage à quatre pieds, du genre du cerf qui est l'alcé des anciens: on en trouve en Pologne, en Prusse, en Suède, en Norvege & en Canada; il a la tête grosse, il est chargé de longs poils jusqu'aux épaules; sa couleur est ordinairement grise & blanchâtre; ses cornes sont semblables à celles du daim; il en change tous les ans, sa femelle n'en a point; il a les jambes longues. L'ongle de l'*élan*, connu sous le nom d'*ungula alces*, est un spécifique contre l'épilepsie.

**ELANCÉ**, en terme de jardinage, se dit des branches qui sont longues & peu grosses, à proportion de leur longueur, & entièrement dégarnies d'autres branches: c'est un défaut à un arbre que d'y voir des branches *élançées*.

**ELAPHOBOSCHUM**, nom qu'on a donné au panais sauvage, à grandes feuilles, parce qu'on dit que les cerfs se guérissent de la morsure des bêtes venimeuses, en mangeant de cette herbe.

**ELASTIQUE**, corps *élastique*, est celui que le choc & la compression font changer de figure, & qui, après le choc & la compression, reprend, du moins tend à reprendre la figure qu'il vient de perdre. Les molécules, dont ces sortes de corps sont composés, doivent être en même tems flexibles & roides; sans cette flexibilité les corps *élastiques* ne se comprimeroient jamais, & sans cette roideur ils ne reprendroient pas leur première figure. Voyez le *Diction. de physique*.

**ELATCHES**, étoffe des Indes soie & coton; leurs longueurs sont depuis quatre aunes jusqu'à douze, & leur largeurs régulièrement de trois quarts.

**ELATINE**, espèce de linaira, dont les feuilles sont presque ron-

des, rudes, velues, & quelquefois un peu découpées. Cette plante croît dans les terres labourées, & parmi les bleds, ses feuilles pilées & appliquées avec griottes sèches sont bonnes pour les fluxions & inflammations des yeux.

**ELAVÉ**, *poil élavé*, est un poil molasse & blaffart en couleur de bête à chasser & à chiens; cette couleur est une marque de foiblesse en eux.

**ELECRISION**, plante qui croît dans les prés maigres & lieux non cultivés, elle fleurit en Juin. Ses sommités bues dans du vin sont bonnes contre la piqûre des serpens, la sciaticque, les ruptures, &c. Ses feuilles mises dans les garde-robes préservent les habits des vers.

**ELECTION**: on nomme *élection* une juridiction composée d'officiers qui connoissent des différends touchant les tailles, subsides, aides & autres impôts qui se levent sur les peuples. . . . Les officiers d'*élection* connoissent aussi de matieres criminelles en cas de rebellion contre les officiers des aides & autres préposés au recouvrement des tributs. La contrebande est aussi une matiere de la compétence des *élections*. Voyez la *Jurisprudence actuelle* de M. Denisart.

**ELECTRICITÉ** en physique & histoire naturelle, qualité, vertu des corps qui en attirent d'autres & les repoussent, comme fait l'ambre. L'*électricité* se manifeste principalement de deux manières, 1°. par des mouvemens alternatifs auxquels on a donné les noms d'*attraction* & de *répulsion*, 2°. par une espèce d'inflammation qui prend différentes formes, & qui a différens effets suivant les circonstances; ces deux signes ne vont pas toujours ensemble; le premier

s'aperçoit plus communément que l'autre : le dernier annonce toujours une forte *électricité*.

Depuis environ cinquante ans, les plus grands physiciens se sont occupés à chercher les causes de l'*électricité*. Plusieurs ont donné leurs découvertes comme de pures conjectures. Voyez l'ouvrage de M. l'abbé Nollet sur l'*électricité*, ou le *Dictionnaire de physique*.

**ELECTUAIRE**, médicament composé de poudres & d'autres drogues incorporées avec du miel ou du sucre : on fait des *électuaires* de fruits pour exciter l'appétit, pour arrêter les hémorrhagies & le cours de ventre.

**ELEGIR**, chez les menuisiers, c'est pousser à la main un panneau, une moulure, un compartiment, &c.

**ELEMY**, espèce de gomme ou de résine blanche tirant sur le verdâtre qui, par le moyen de l'incision, découle du tronc & des grosses branches d'un espèce d'olivier sauvage. Cet arbre croît dans l'Éthiopie & dans l'Arabie heureuse, & est médiocrement haut : la gomme *élémy* est apportée en pain de deux à trois livres, la meilleure vient de Marseille & d'Hollande, elle est sèche, molle, d'un blanc verdâtre, d'une odeur douce & agréable, elle passe pour un baume naturel, souverain à la guérison de toutes sortes de plaies : on l'emploie dans la composition du baume d'Arceus.

On contrefait cette gomme avec du galipot lavé dans de l'huile d'aspic moyenne, mais la mauvaise odeur & la couleur trop blanche de cette résine falsifiée suffisent pour découvrir la friponnerie : on appelle cet *élémy* artificiel, *élémy* de l'Amérique.

**ELEPHANT**, animal monstrueux, le plus grand des quadru-

pedes, qui naît sur les côtes d'Afrique, & dans les grandes Indes : ce sont les dents ou plutôt les défenses de cet animal qu'on nomme *ivoire*, & dont on fait un grand commerce. Voyez *Ivoire*.

**ELEVATION des eaux** : l'eau remonte presque aussi haut que l'endroit d'où elle part, ainsi pour connoître quelle hauteur auront des jets d'eau, il n'y a qu'à niveler la côte depuis le réservoir jusqu'à l'endroit où on veut placer le jet d'eau ; l'éloignement du réservoir ne fait perdre au jet d'eau qu'environ un pied par cent toises de distance ; pour élever les eaux, sur-tout dans les pays plats où il faut recourir aux rivières & aux étangs, on se sert de pompes foulantes ou aspirantes, à bras & à cheval, de moulin à eau & à vent. Voyez *Jet d'eau*.

**ELEVER**, en terme de jardinage, c'est cultiver, nourrir, soit plante, soit animal, & en avoir soin : on dit, voilà des tulipes, des œillettes que ce jardinier a élevés de graine.

**ELEVÉS** ; c'est parmi les peintres, sculpteurs & graveurs de l'Académie royale de peinture, ce qu'on appelle *apprentis* dans la communauté des maîtres peintres, sculpteurs & graveurs de Paris. Les *élevés* des académiciens ont tous les mêmes droits, privilèges & prérogatives que les apprentis des maîtres peintres pour la réception à la maîtrise de cette communauté.

**ELITE** : on dit, parmi les marchands, des *soies d'élite* ; les marchandises d'*élite* sont les plus chères. . . *Eliter* se dit aussi parmi les marchands des halles de Paris, en parlant de leurs paniers de cerises, de groseilles, de prunes & autres fruits qu'elles exposent en vente : elles disent, Vous *élitez* ma marchandise.

**ELIXIR** ; c'est une teinture ou essence, tirée en même tems de plusieurs mixtes. On considère deux choses dans la préparation des *elixirs*, la substance des matières à extraire, & le moyen dont on se sert pour faire l'extraction. Voyez les différentes sortes d'*elixir* dans *Chamel*.

**ELIZER** une pièce de drap, c'est la tirer par ses listères ou par sa longueur, pour la mieux étendre. On dit plus ordinairement *liser*. Voyez ce mot.

**ELLEBORE**, nom donné à une plante médicinale, dont deux espèces le blanc & le noir. On compose de la racine de l'*ellebore* blanc un sternutatoire pour décharger le cerveau : les maréchaux s'en servent pour guérir le sarcin aux chevaux, & les bergers la galle des brebis. L'*ellebore* dont on se sert à Paris croît dans les montagnes du Dauphiné & de la Bourgogne : il en vient aussi de Suisse, & quelquefois par la voie d'Angleterre. L'*ellebore* blanc a sa racine blanchâtre, remplie de longs filamens de la même couleur. L'*ellebore* noir a la racine brune, garnie de petits filamens : l'on apporte seulement les racines de l'un & de l'autre *ellebore* qu'il faut choisir grosses & belles, garnies de gros filamens, celles du blanc de couleur tannée au-dessus, & blanches en-dedans, & celles du noir, noires en-dedans, & grises en-dedans, bien sèches, bien nettes & d'un goût âcre & désagréable.

**ELLEBORINE**, plante dont plusieurs espèces ont les feuilles semblables, en quelques manières, à celles de l'*ellebore* blanc, d'où vient le nom générique d'*elleborine* ; cette plante se trouve dans les lieux montagneux & ombra-

geux, elle est vulnérable & détersive ; étant prise intérieurement : elle est bonne aux opilations de foie & à ses autres maladies.

**ELLIPSE**, en géométrie, est une ligne courbe, continue, régulière, qui renferme un espace plus long que large, sur la longueur duquel il y a deux points également éloignés des deux extrémités de la longueur, lesquels tirant à un point pris, à la volonté, sur l'*ellipse*, deux lignes droites, la somme de ces deux lignes droites est égale à la même longueur. Voyez les *Mémoires de l'Académie des sciences* 1703, & le *Dictionnaire de physique*, au mot *Ellipse*.

**ELYCRISON**, fleur qui s'appelle autrement *fleur immortelle* ; elle fleurit au mois d'Août & craint le froid.

**EMAIL**, verre coloré ; le verre qui sert à faire l'*email* s'appelle *crystalin*, & doit être fait avec la meilleure soude d'Alicante & du sablon vitrifiés ensemble. L'étain & le plomb mis en parties égales, & calcinés au feu de réverbère, font, avec ce crystalin, la principale composition de l'*email* ; les autres matières qu'on y mêle ne servent qu'à lui donner les couleurs : on distingue trois sortes d'*émaux* ; ceux qui servent à contrefaire les pierres précieuses ; ceux qu'on emploie pour les peintures en *email* ; ceux avec lesquels se font ces ouvrages agréables & curieux, dont il se fait un commerce considérable à Nevers, & qui est porté à sa dernière perfection à la manufacture royale des porcelaines de Séve ; ces dernières sont propres aux orfèvres & emailleurs sur l'or & l'argent, & les autres métaux : c'est encore avec cette sorte d'*email* que les fayanciers donnent l'éclat & le vernis

à leurs ouvrages. Les émaux qui imitent les pierres précieuses, & ceux pour la peinture en émail se fondent & se préparent par les ouvriers même qui s'occupent de ces arts, les autres émaux viennent de Venise & d'Hollande, la composition de ces trois sortes d'émaux est la même pour le fond; & n'est différente que pour leur donner le coloris ou le transparent.

Les maîtres émailleurs, boutonnières, patenôtiers de Paris, réunis, en 1706, aux fayanciers, couvreurs de flacons, fabriquent quantité d'émail; les orfèvres & joyailliers qui montent les pierres précieuses, les lapidaires qui les contrefont avec des émaux, & les peintres qui travaillent en miniature sur l'émail, & qui font cuire au feu leur ouvrage, sont compris dans le terme général d'émailleurs, quoi qu'en particulier ils fassent partie, les uns du corps de l'orfèvrerie, & les autres de la communauté des maîtres peintres & sculpteurs de la ville de Paris.

EMAIL, se dit aussi d'un minéral bleu réduit en poudre, purifié par plusieurs lotions dont les blanchisseuses se servent pour donner à leurs toiles & à leurs linges fins un œil bleu qui les rend plus agréables à la vue & comme plus transparents: cet émail entre dans la composition de l'empois bleu, le meilleur vient de Hollande, les épiciers & chandeliers en font le négoce, ceux-ci seulement en détail.

EMANCIPATION, émanciper quelqu'un c'est le rendre maître de lui-même & le mettre hors de la puissance d'autrui: on connoît en France trois sortes d'émancipations; celle des mineurs, celle des fils de famille, & celle des gens

mainmortables, ou serfs qui se font de la manière, en la forme & aux conditions réglées par les coutumes qui la permettent.

AMBALLAGE, terme de douane; il s'entend de l'action d'emballer & de tout ce qui sert à emballer ou empaqueter les marchandises, comme le papier, le carton, les caisses, les tonneaux, la toile cirée, la paille, les serpillières, &c. La toile d'emballage est une toile grossière, forte, qui sert à emballer, différente de la serpillière, qui est une espèce de gros canevas fait de la plus mauvaise étoupe de chanvre, dont parcellément on se sert pour les emballages; il y a différentes manières d'emballer les marchandises, les unes s'emballent seulement avec de la paille & de la grosse toile, les autres dans des bannes & bannettes d'osier, ou dans des caisses de bois de sapin qu'on couvre d'une toile cirée grasse, d'autres s'emballent dans des gros cartons qu'on enveloppe de toiles cirées sèches, quelquefois sans autre couverture, mais le plus souvent avec de la paille & de la toile, dans tous ces emballages on coud la toile avec de la ficelle & une grosse aiguille, & on la serre par-dessus avec une forte corde qui faisant plusieurs tours de divers sens autour du ballot, aboutit à un des coins où elle est enfin liée & arrêtée; c'est à ce bout de la corde que les visiteurs ou commis des douanes mettent leur plomb.

Les emballeurs, à chaque encogneure de la balle, ménagent des morceaux de toile qu'ils appellent des oreilles, qui leur servent à remuer, charger & décharger les ballots de marchandises. Les envois de choses précieuses, comme brocards, étoffes d'or

& d'argent, étoffes de soie, &c. se mettent dans des caisses enveloppées de toiles cirées avec un emballage au-dessus, & les marchandises grossières dans de la paille & des serpillières; les messagers, voituriers, rouliers, maîtres des coches & carrosses sont responsables des marchandises emballées, si par leur faute, ou manque de soin, elles se trouvent gâtées.

Il y a des emballeurs en titre d'office dans la ville & fauxbourgs de Paris, ils sont bourse commune, sont érigés en corps, & comme tels, ont un bureau, un syndic, d'autres officiers & une confrérie: la création de ces emballeurs est du commencement du règne de Louis XIV. Ils sont depuis 1719 au nombre de soixante. Ils se partagent en deux bandes; l'une est de service, pendant une semaine, à la douane, l'autre au bureau qu'ils ont établi dans la rue des Lombards, roulant ainsi alternativement de huit jours en huit jours. Il y a aussi à Lyon des emballeurs qui forment un corps considérable, presque par-tout ailleurs ce sont les crocheteurs & gagne-deniers qui en font les fonctions.

L'habileté d'un emballeur consiste à bien ranger les marchandises dans les caisses, bannettes, ou cartons, de sorte qu'il n'y reste aucun vuide, ce qui les feroit flotter les unes contre les autres: à ne point mettre de certaines marchandises contre d'autres qui les pourroient gêner ou casser, surtout quand les unes sont fragiles, & les autres dures & pesantes: à empailler, également les ballots: à les dresser quarrément, à en bien coudre la toile d'emballage, en y réservant autant d'oreilles qu'il est nécessaire, suivant leur

grosseur, & enfin à disposer également la corde avant de la serrer avec la balle.

Les emballeurs écrivent sur la toile d'emballage les numéros des ballots appartenant au même marchand, les noms, qualités de ceux à qui ils sont adressés, & les lieux de leur demeure; sur les ballots de marchandises fragiles, comme miroirs, porcelaines, ils mettent la figure d'un miroir ou celle d'un verre, ainsi du reste: les instrumens des emballeurs sont un couteau, une balle de bois, ordinairement de buis, une longue & forte aiguille de fer à trepointe, & de la ficelle à emballage.

EMBARCADERE, chez les Espagnols, sur les côtes de l'Amérique, est un lieu qui sert de port à une ville considérable avancée dans les terres, c'est dans les lieux embarcaderos que s'embarquent toutes les marchandises qui viennent de ces villes, & où se débarquent toutes celles qui leur sont destinées.

EMBARGO, se dit des défenses que les souverains mettent sur les vaisseaux marchands pour qu'ils ne sortent pas des ports de leurs dépendances, afin de pouvoir s'en servir, aussi-bien que des équipages dans les armemens qu'ils ont résolu de faire; c'est ce qu'on appelle en France fermer les ports. Les embargo sont très-nuisibles au commerce.

EMBARQUEMENT, se dit de l'action par laquelle on charge des marchandises dans un vaisseau: on le dit aussi des frais qu'il en coûte pour les embarquer. . . . Un maître de navire doit avoir le connoissement des marchandises qu'il embarque, & un voiturier par eau la lettre de voiture de celles dont est chargé son ba-

à leurs ouvrages. Les émaux qui imitent les pierres précieuses, & ceux pour la peinture en émail se fondent & se préparent par les ouvriers même qui s'occupent de ces arts, les autres émaux viennent de Venise & d'Hollande, la composition de ces trois sortes d'émaux est la même pour le fond; & n'est différente que pour leur donner le coloris ou le transparent.

Les maîtres émailleurs, boutonnières, patenôtiers de Paris, réunis, en 1706, aux fayanciers, couvreurs de flacons, fabriquent quantité d'émail; les orfèvres & joyailliers qui montent les pierres précieuses, les lapidaires qui les contrefont avec des émaux, & les peintres qui travaillent en miniature sur l'émail, & qui font cuire au feu leur ouvrage, sont compris dans le terme général d'émailleurs, quoi qu'en particulier ils fassent partie, les uns du corps de l'orfèvrerie, & les autres de la communauté des maîtres peintres & sculpteurs de la ville de Paris.

EMAIL, se dit aussi d'un minéral bleu réduit en poudre, purifié par plusieurs lotions dont les blanchisseuses se servent pour donner à leurs toiles & à leurs linges fins un œil bleu qui les rend plus agréables à la vue & comme plus transparents: cet émail entre dans la composition de l'empois bleu, le meilleur vient de Hollande, les épiciers & chandeliers en font le négoce, ceux-ci seulement en détail.

EMANCIPATION, émanciper quelqu'un c'est le rendre maître de lui-même & le mettre hors de la puissance d'autrui: on connoît en France trois sortes d'émancipations; celle des mineurs, celle des fils de famille, & celle des gens

mainmortables, ou serfs qui se font de la manière, en la forme & aux conditions réglées par les coutumes qui la permettent.

AMBALLAGE, terme de douane; il s'entend de l'action d'emballer & de tout ce qui sert à emballer ou empaqueter les marchandises, comme le papier, le carton, les caisses, les tonneaux, la toile cirée, la paille, les serpillières, &c. La toile d'emballage est une toile grossière, forte, qui sert à emballer, différente de la serpillière, qui est une espèce de gros canevas fait de la plus mauvaise étoupe de chanvre, dont parcelllement on se sert pour les emballages; il y a différentes manières d'emballer les marchandises, les unes s'emballent seulement avec de la paille & de la grosse toile, les autres dans des bannes & bannettes d'osier, ou dans des caisses de bois de sapin qu'on couvre d'une toile cirée grasse, d'autres s'emballent dans des gros cartons qu'on enveloppe de toiles cirées sèches, quelquefois sans autre couverture, mais le plus souvent avec de la paille & de la toile, dans tous ces emballages on coud la toile avec de la ficelle & une grosse aiguille, & on la serre par-dessus avec une forte corde qui faisant plusieurs tours de divers sens autour du ballot, aboutit à un des coins où elle est enfin liée & arrêtée; c'est à ce bout de la corde que les visiteurs ou commis des douanes mettent leur plomb.

Les emballeurs, à chaque encogneure de la balle, ménagent des morceaux de toile qu'ils appellent des oreilles, qui leur servent à remuer, charger & décharger les ballots de marchandises. Les envois de choses précieuses, comme brocards, étoffes d'or

& d'argent, étoffes de soie, &c. se mettent dans des caisses enveloppées de toiles cirées avec un emballage au-dessus, & les marchandises grossières dans de la paille & des serpillières; les messagers, voituriers, rouliers, maîtres des coches & carrosses sont responsables des marchandises emballées, si par leur faute, ou manque de soin, elles se trouvent gâtées.

Il y a des emballeurs en titre d'office dans la ville & fauxbourgs de Paris, ils sont bourse commune, sont érigés en corps, & comme tels, ont un bureau, un syndic, d'autres officiers & une confrérie: la création de ces emballeurs est du commencement du règne de Louis XIV. Ils sont depuis 1719 au nombre de soixante. Ils se partagent en deux bandes; l'une est de service, pendant une semaine, à la douane, l'autre au bureau qu'ils ont établi dans la rue des Lombards, roulant ainsi alternativement de huit jours en huit jours. Il y a aussi à Lyon des emballeurs qui forment un corps considérable, presque par-tout ailleurs ce sont les crocheteurs & gagne-deniers qui en font les fonctions.

L'habileté d'un emballeur consiste à bien ranger les marchandises dans les caisses, bannettes, ou cartons, de sorte qu'il n'y reste aucun vuide, ce qui les feroit flotter les unes contre les autres: à ne point mettre de certaines marchandises contre d'autres qui les pourroient gêner ou casser, surtout quand les unes sont fragiles, & les autres dures & pesantes: à empailler, également les ballots: à les dresser quarrément, à en bien coudre la toile d'emballage, en y réservant autant d'oreilles qu'il est nécessaire, suivant leur

grosneur, & enfin à disposer également la corde avant de la serrer avec la balle.

Les emballeurs écrivent sur la toile d'emballage les numéros des ballots appartenant au même marchand, les noms, qualités de ceux à qui ils sont adressés, & les lieux de leur demeure; sur les ballots de marchandises fragiles, comme miroirs, porcelaines, ils mettent la figure d'un miroir ou celle d'un verre, ainsi du reste: les instrumens des emballeurs sont un couteau, une balle de bois, ordinairement de buis, une longue & forte aiguille de fer à trepointe, & de la ficelle à emballage.

EMBARCADERE, chez les Espagnols, sur les côtes de l'Amérique, est un lieu qui sert de port à une ville considérable avancée dans les terres, c'est dans les lieux embarcaderos que s'embarquent toutes les marchandises qui viennent de ces villes, & où se débarquent toutes celles qui leur sont destinées.

EMBARGO, se dit des défenses que les souverains mettent sur les vaisseaux marchands pour qu'ils ne sortent pas des ports de leurs dépendances, afin de pouvoir s'en servir, aussi-bien que des équipages dans les armemens qu'ils ont résolu de faire; c'est ce qu'on appelle en France fermer les ports. Les embargo sont très-nuisibles au commerce.

EMBARQUEMENT, se dit de l'action par laquelle on charge des marchandises dans un vaisseau: on le dit aussi des frais qu'il en coûte pour les embarquer. . . . Un maître de navire doit avoir le connoissement des marchandises qu'il embarque, & un voiturier par eau la lettre de voiture de celles dont est chargé son ba-

teau, afin de les présenter quand on en a eu besoin. On *embarque* en grenier, c'est-à-dire, les marchandises sans être emballées, comme le sel, le bled, toutes sortes de grains, de légumes, de certains fruits, comme pommes, noix, métaux, &c. On les met dans des lieux secs & préparés exprès à cet usage dans les navires & bateaux.

**EMBAUCHER**, chez les artisans, se dit des compagnons & ouvriers que l'on engage à aller travailler chez les maîtres; celui qui se mêle de chercher des compagnons & garçons pour aller travailler pour les maîtres, est nommé *embaucheur*; c'est ordinairement le clerc des communautés qui prend ce soin moyennant quelque petit droit.

**EMBAZAGE**, en terme de *maréchal*, est l'application des bandes de fer sur des roues.

**EMBLAVER**, c'est semer une terre en bled; les fermiers sont obligés d'*emblaver* ou d'ensemencer les terres dans les saisons convenables.

**EMBLER**, en terme de *chasse*, se dit des cerfs quand, dans leurs allures, les pieds de derrière surpassent ceux de devant de quatre doigts, ce qui se dit des cerfs se dit aussi des chevaux.

**EMBLIS**, c'est une sorte de myrobolans. Voyez ce mot.

**EMBOETER**. Voyez *Encaïsser*. *Emboêter* des especes, en terme de monnoie, c'est enfermer dans une boîte, destinée à cet usage; une pièce de monnoie de chaque sorte qui se fabrique: on appelle *deniers de boîte* les especes qui sont ainsi réservées.

**EMBOETURE**; chez les potiers de terre on appelle l'*emboëtura* de la roue sur laquelle ils tournent les ouvrages de poterie, le massif dans lequel est scellé la cra-

pandine où passe l'arbre de cette roue. Il y a deux parties dans l'*emboëtura*, la *crapaudine* qui est au bas, & qui quelquefois est de fer ou de cuivre, est une pierre de grès, percée à jour, que traverse le pivot de l'arbre avant d'entrer dans la *crapaudine*; c'est ce grès qui tient l'arbre d'aplomb en tournant. . . . *Emboëtura*, en terme de menuiserie, c'est l'assemblage d'une porte collée & emboëtée, une espece de traverse d'environ cinq pouces qu'on met à chaque bout pour tenir en morcelles les ais à tenons collés & chevillés.

**EMBOUCHOIR**, chez les cordonniers, est un instrument à élargir la tige des bottes, ou l'entrée des fouliers. L'*embouchoir* pour les bottes est un cylindre de bois fendu en deux dans l'ouverture ou séparation duquel on chasse à force un coin aussi de bois; celui pour les fouliers est une forme de bois, pareillement fendue dans sa longueur, qui a en dedans une rainure à chacune de ses parties où l'on pousse, avec le marteau, un coin qui a une languette de chaque côté.

**EMBOUCHURE**, chez les tireurs d'or, est le côté le plus large du pertuis d'une filiere par où l'on commence à faire passer le lingot ou le fil du métal qu'on veut tirer. . . . Les verriers nomment l'*embochure* d'un verre à boire, & l'*embochure* d'une bouteille, l'ouverture par où l'on y met la liqueur. . . . Les chaudronniers & potiers de terre appellent *embochure* l'entrée de leurs pots, marmites, cafetieres, chaudrons, chaudières, &c. . . . Chez les fondeurs de canon, c'est la bouche du canon; Chez les maîtres felliers - éperonniers, c'est la partie du mord d'un cheval

qui lui assujettit la bouche.

**EMBOURRER**, chez les potiers de terre, c'est boucher & cacher les défauts de quelque ouvrage de poterie avec une composition de chaux & de terre pétries ensemble avec de l'eau. Cet *embourrement* est défendu par les statuts. . . . *Embourrer*, en terme de fellier, c'est garnir de bourre, de laine ou de crain une selle de cheval ou un bât de mulet. . . . Les tapissiers le disent aussi dans la même signification des garnitures qu'ils mettent à quelques meubles qui servent à s'asseoir entre la sangle & la toile d'*embourrure*, comme tabourets, chaises, fauteuils, banquettes, sofas, canapés, &c.

**EMBOUTIR**, relever un ouvrage en bosse, lui donner du relief, le tourner en rond. Les orfèvres *emboutissent* la plupart de la vaisselle qu'ils travaillent, particulièrement les jattes, les éguieres, les cuvettes, &c. ce qu'ils font en les enfonçant & relevant sur l'enclume avec le marteau à *emboutir*, soit à chaud, soit à froid. . . . Les chaudronniers *emboutissent* aussi le cuivre qu'ils travaillent après l'avoir recuit, & se servent quelquefois de marteau de bois avec lesquels il tournent leurs ouvrages, les tournent en rond, ou leur donnent telle autre figure qui leur convient en les frappant sur le bec d'une bigorne. . . . Les fondeurs, au lieu du terme *emboutir*, se servent de celui *reteindre* qui a la même signification. Le cuivre rouge, particulièrement celui qu'on appelle *monnoie de Suède*, est plus propre que le jaune pour les ouvrages qu'il faut *emboutir*, à cause qu'il est très-doux, & par conséquent très-ductile & malléable. . . . Parmi les ouvriers de boutons de métal, le mot

*emboutir* est aussi en usage, il signifie quelque fois frapper une petite lame de métal coupée en rond avec un emporte-pièce dans un creux d'acier poli avec l'outil qu'ils appellent *bouterole*, jusqu'à ce qu'elle soit assez convexe pour être frappée dans un autre creux gravé en-dedans, qu'on nomme *tas*, où elle doit prendre son empreinte. . . . Le terme d'*emboutir* s'entend aussi de la dernière façon qu'on donne à cette lame lorsqu'elle est empreinte de cette première manière, en la frappant dans le *tas* avec une autre *bouterole*, une plaque de plomb entre deux, en sorte qu'elle prenne l'empreinte de la gravure du *tas*.

**EMBROCATION**, asperision, lotion, ou arrosement composé ordinairement d'esprit de vin ou de quelque décoction, ou enfin d'oxyrrhodins, préparés avec des huiles & des vinaigres rosats qu'on applique sur la tête rasée des malades, ou pour prévenir le délire ou vous guerir. . . . On fait des *embrocations* pour la léthargie, l'appoplexie, la paralysie, &c. Voyez le *Dictionnaire de santé*.

**EMBROCHER**, mettre de la viande en broche. On *embroche* la volaille par le croupion en montant vers le cou, les autres oiseaux s'*embrochent* de la même manière. Il n'y a que les petits oiseaux qui s'*embrochent* par le milieu du corps, au travers duquel on passe une petite broche de fer, ou de bois qu'on attache à celle qui tient au tourne-broche: les épaules de mouton ou de veau, & l'éclanche du côté du manche, la longe de veau & l'aloyau dans leur longueur, le carré de mouton & la poitrine de veau en travers des côtes.

**EMBRYON**, en botanique, se dit

de la jeune graine, de la semence & du jeune fruit.

EMERAUDE, pierre précieuse, verte & transparente, la plus dure après le rubis. L'émeraude orientale est plus dure, plus brillante, plus transparente que la péruvienne, qui, le plus souvent, a quelques nuages, & jette moins de feu; il y en a dans l'île de Cypré & même dans la grande Bretagne, mais c'est si peu de chose qu'on doute si ce sont de véritables émeraudes: la prisme d'émeraude est la mere ou la matrice de l'émeraude; elle est mise au rang des pierres précieuses; elle est dure, transparente, demi-ovale, & ordinairement mêlée de jaune, de verd, de blanc, de bleu, avec quelques taches noirâtres.

EMERI, ou EMERIL, pierre métallique qui se trouve presque dans toutes les mines des métaux, particulièrement dans celles d'or, de cuivre & de fer: il y a trois sortes d'ëmeri, celui d'Espagne, le rouge & le commun. L'ëmeri d'Espagne se trouve dans les mines d'or du Pérou, & des autres provinces de l'Amérique Espagnole: on regarde ce minéral comme une espèce de marcassite de ce riche métal, tant il est parsemé de petites veines d'or. L'ëmeri rouge se tire des mines de cuivre, il vient de Suède & de Dannemark, il n'a aucune vënule d'or, il est mat, uni & dur, qualités que n'a pas celui d'Espagne. L'ëmeri commun se trouve dans les mines de fer: on en fait un très-grand usage à Paris, à cause de la grande quantité d'ouvriers armuriers, couteillers, ferruriers, vitriers, lapidaires, marbriers, &c. qui s'en servent, les uns pour polir leurs ouvrages de fer, les autres pour tailler & couper leurs verres, marbres & pierres précieuses. Cette

forte d'ëmeri est gris, un peu rougeâtre, très-dur, par conséquent très-difficile à pulvériser; les Anglois sont les seuls qui le réduisent en poudre par le moyen des moulins à eau destinés à cet usage, & ils l'envoient tout pulvérisé; la poudre la plus subtile & la plus impalpable est la meilleure... Les sculpteurs & marbriers appellent *ëmeri* un mélange de quel que métal assez ordinairement de cuivre qui fait corps naturellement avec quelque particule de marbre qui est si dur, qu'il n'y a guères d'outils, quelques bons & acérés qu'ils soient, qui ne s'égrainent ou ne rebroussent contre. On trouve plus souvent cette sorte d'ëmeri dans les marbres blancs, que dans les marbres de couleur. Voyez *Marbre*.

EMERILLON, oiseau pèlerin, le plus petit de tous les oiseaux de proie, il n'est guères plus gros que le poing, il a la tête bigarrée de diverses couleurs, aussi bien que tout le dessous du corps, le bec & les ferres noires, le tour du bec & des yeux, les jambes & les mains fort jaunes; il est le plus léger & le plus vite de tous les oiseaux de chasse, & celui qui a le plus de courage; mais comme il est foible, son vol n'est que pour les alouettes & les petits oiseaux.

EMERILLON, chez les passementiers-boutonniers, est un morceau de bois en forme de siflet, à chaque bout duquel est un crochet de fer tournant, dont ils se servent à faire la cartifanne, ou à fabriquer une sorte de cordon qu'ils appellent *guipure*... Les cordiers se servent de l'ëmerillon à cabler leur ficelle.

EMETIQUE, sorte de vomitif fait avec l'antimoine préparé qu'on prend dans les maladies violentes

& dangereuses. Voyez le *Dictionnaire de santé*.

EMEUT; les fauconniers donnent ce nom à l'excrément que rendent les oiseaux de proie; le faucon pèlerin & le lanier font leur émeut sous eux, les autres oiseaux de proie le jettent en arrière, & fort loin. Un faucon donne une bonne marque de santé, quand il fait bien son émeut; ainsi émeuteur se dit des oiseaux de proie qui sientent ou se déchargent le ventre.

EMINE, sorte de mesure qui sert en quelques endroits à mesurer les grains & les légumes. Voyez *Hemine*.

EMMANCHER, c'est donner un manche à un outil dont on ne peut se servir sans cela, comme à une bêche, à une hache, à une serpe, à une houe, &c. chaque outil a une douille pour recevoir son manche.

EMMANEQUINER, c'est mettre de petits arbres dans un mannequin pour les remettre ensuite en pleine terre, jusqu'à ce qu'on les en ôte pour les y laisser à demeure.

EMMIELLURE, charge dont on se sert pour guérir les blessures ou écorchures des chevaux. On fait des emmiellures pour les jambes foulées, pour la solbature & les pieds douloureux, & des emmiellures rouges pour les hernies. Voyez l'école de cavalerie, partie troisième, ou le Nouveau Parfait Maréchal.

EMMORTOISER en charpenterie; c'est faire entrer dans une mortoise le bout d'une pièce de bois ou de fer, diminué quarrément d'un tiers de son épaisseur.

EMMUSELER, c'est mettre une muselière à un animal pour l'empêcher de manger ou de mordre.

EMONDE, en fauconnerie,

signifie la siente de l'oiseau de proie; les émondes des oiseaux de proie sont connoître leur santé ou leur maladie.

EMONDER, en terme de fondeur de caractères d'Imprimerie, c'est en ôter les bavures: on dit plus ordinairement ébarber... Emonder, en jardinage, c'est couper les menues branches d'un arbre, soit pour en ôter le bois nuisible & superflu, soit pour faire des fagots pour brûler.

EMOTER, c'est ôter les motes d'un champ ou les casser, afin de les disposer mieux à recevoir la semence.

EMOUCHET, ou MOUCHET, oiseau de proie qui est le tiercelet, ou mâle de l'épervier, qui ne vaut rien en fauconnerie. Voyez le *Dictionnaire des animaux*.

Les tanneurs donnent le nom d'émouchet à la queue des bœufs, des vaches & des veaux qu'ils préparent avant que de jeter les cuirs dans l'eau pour les dégorger. Ils en ôtent les cornes, les oreilles & l'émouchet, c'est-à-dire, la queue, ainsi nommée, parce qu'elle sert à ces animaux à chasser les mouches, lorsqu'ils sont vivans.

EMOULEUR: on appelle tailandiers-émouleurs ceux qui ne font profession que d'émoudre les gros ouvrages que les autres ont forgés. Il y a, chez les couteillers, le garçon émouleur qui ne s'occupe guères que d'éguiser sur la meule les couteaux, ciseaux, rasoirs & autres ouvrages de coutellerie, que les autres compagnons ont fabriqués & montés, ou qu'on apporte de dehors pour être repassés.

EMOUSER, c'est ôter la mousse des arbres, comme des poiriers, pommiers, &c.

EMPAILLER, en terme de jar-

dinage, c'est mettre un peu de

paille entre deux cloches de melons qu'on veut emboïter les unes dans les autres pour les emporter & servir jusqu'à l'année suivante. . . . On dit aussi *empailler* un pied de cardons & d'artichaux pour les faire blanchir. . . . *Empailler* est aussi garnir une métairie de pailles & de fourrages pour la bien faire valoir & pour amender les terres.

*EMSPAN*, distance ou mesure de longueur qui se fait par l'extension de la main, depuis le pouce étendu d'un côté jusqu'à l'extrémité du petit doigt opposé; c'est presque la même chose que le *palme romain*. Un *emspan* fait trois quarts de pieds, & deux *emspan* un pied & demi.

*ENPANON*, en terme charpentier; c'est un chevron de croupe ou de long pas qui ne va pas jusqu'au haut du faite, mais qui s'affaïssit à l'aretier avec tenons & mortoises, & qui posé par enbas sur les sablières, ou plateformes.

*EMPASTELER*, en terme de teinture, c'est donner le bleu aux laines & aux étoffes par le moyen du pastel ou de la guède, qui est la même chose.

*EMPATEMENT*, en terme d'architecture, c'est l'épaisseur de maçonnerie qui sert de pied à un mur; il doit être le double du mur.

*EMPATER*, chez les charrons, c'est faire les pattes des rais de roue.

*EMPATER*, chez les peintres, c'est mettre plusieurs couches de couleurs, en sorte qu'elles en paroissent épaisses.

*EMPATER*, en terme d'économie rustique; c'est donner aux chapons, poulardes & autres volailles, de la pâte, ou des pâtons d'orge pour les engraisser.

*EMPAUMER la voie*, en terme de vénerie, c'est être à la droite voie du gibier. . . . *Empaumure*, c'est le haut de la tête d'un vieux cerf ou chevreuil qui est large, renversée & garnie de plusieurs andouillers. . . . Les gantiers appellent *empaumure* toute la partie du gant qui couvre la paume de la main.

*EMPELLEMENT*: l'empellement d'un étang ou d'un lac est la palle ou bende qui se leve ou se baisse pour faire sortir ou retenir à l'eau.

*EMPELOTER*, en fauconnerie, se dit d'un oiseau qui ne peut digérer ce qu'il a avalé, parce que cette nourriture se met en peloton, on la lui tire avec le *désenploitoir*.

*EMPEREUR*, grand poisson de mer aussi nommé *espadon*, qui se trouve dans la Méditerranée; il se nourrit de petits poissons, il est du genre du *carcharias*, ou chiens de mer; sa chair n'est pas bonne à manger. Voyez le *Dictionnaire des animaux*.

*EMPETRUM*, plante qui distille des bruyères par ses fleurs qui sont des bouquets d'étamines, qui ne laissent après elles aucun fruit; cette plante purge les humeurs flegmatiques & bilieuses.

*EMPHYTEOSE*, est un bail à longues années, d'un héritage, à la charge de le cultiver, améliorer, ou d'un fonds, à la charge d'y bâtir, ou d'une maison, à condition de la rebâtir, moyennant une certaine pension modique payable par chacun an par le preneur, & à la charge aussi ordinairement de baïller au tems du contrat, par le preneur, une certaine somme.

L'*emphytéose* se fait ordinairement pour vingt, trente, quarante, cinquante, soixante ou quatre vingt-dix-neuf ans, qui est

le terme que le bail *emphytéotique* ne peut excéder, & lorsque le bail est fait pour certain tems, tous les héritiers de celui au profit duquel il est fait, en jouissent pendant tout le tems qu'il reste après sa mort, quoiqu'il ne soit pas fait mention d'eux dans l'acte. Pour un plus long détail sur l'*emphytéose*. Voyez FERRIERE, *Dictionnaire de Droit*; & DENISART, *Notions sur la jurisprudence nouvelle*.

*EMPIETER*, en fauconnerie, se dit des autours qui enlèvent ou *empiètent* la proie, c'est lorsqu'ils l'emportent à leurs pieds.

*EMPIRANCE*, en terme de monnoyeurs, désuétude, ou altération qui se trouve dans la monnoie, soit à l'égard du titre ou de l'aloi, soit à l'égard du poids, proportion, taille, cours, valeur de matière, &c.

*EMPLASTRATION*, chez les jardiniers, c'est la même chose qu'*enter en écuffon*.

*EMPLATRE*, médicament externe, épais, gluant, adhérent, composé de plusieurs sortes de médicaments simples, végétaux, minéraux, & propres à presque toutes les maladies du corps. Voyez le *Dictionnaire de santé*.

*EMPOIS*, colle délicate, faite d'amidon, délayé & cuit, dont on se sert pour affermir le linge.

*EMPOISSONNER*. Voyez *Etang*.

*EMPOISSONNEMENT*, est le repeuplement que l'on fait d'un étang, après la pêche de trois ans en trois ans avec l'alvin, c'est-à-dire, poisson propre à multiplier dont on dresse procès-verbal, tant sur la qualité que sur la quantité. Voyez l'*Ordonnance de 1639*, titre de la pêche.

*EMPORTE-PIÈCE*, fer aigu & tranchant dont les cordonniers se

servent pour découper & emporter le cuir lorsqu'ils coupent des fouliers. . . . Les découpeurs, les faiseurs de mouches & de cartes à jouer, & autres artisans, ont aussi des *emporte-pièces*.

*EMPORTER*, s'emporter, se dit des arbres qui ne poussent que de grosses branches sans produit.

*EMPOTER*, terme de jardinage, c'est mettre une plante avec de la terre dans un pot pour l'y faire végéter & pousser comme en pleine terre. On a un pot de fayance ou de terre d'une grandeur proportionnée à la quantité qu'on veut *empoter*, on la remplit de terre ou de terreau qu'on presse avec la main, afin que dans la suite elle ne s'affaïssit point, & l'on y met la plante qu'on a destinée; ces sortes de pots sont d'un grand usage & d'une grande commodité; on les transporte où l'on veut; ils sont l'ornement des parterres, j'entends ceux de fayance, dans lesquels on fait paroître des fleurs nouvelles dans toutes les saisons.

*EMPOUILLE*, terme de palais, qui s'entend de la récolte des fruits, de la moisson & de la déponille d'une terre.

*EMPYEME*: ce mot se prend pour une maladie ou pour une opération de chirurgie, comme maladie; c'est, en général, un amas de pus, de sang ou de sérosité dans la poitrine. Voyez le *Dictionnaire de santé*.

*EMULSION*, potion qui approche de la couleur & de la consistance du lait, tirée des amandes, des quatre semences froides, d'autres graines & fruits écrasés & dissous dans l'eau commune, ou dans les eaux distillées qu'on exprime & édulcore avec du sucre, du syrop & du miel. . . . On fait des *émulsions rafraîchissantes*;

des *émulsions pectorales* & des *émulsions purgatives*.

ENBOURGEONNER, EBOURGEONNEMENT : ces termes se disent de la vigne à laquelle, vers la fin de Mai, ou au commencement de Juin, on ôte les bourgeons ; ce sont les branches inutiles & stériles qui seroient tort aux bonnes qui seroient chargées de fruits. Ces mots se disent aussi des arbres fruitiers, desquels on arrache, dans le même tems & dans le mois d'Août, des branches de faux-bois qui viennent en dedans du buisson ou sur le corps de l'espalier ; ces fausses branches seroient confusion & nuiroient tant aux fruits, qu'aux bonnes branches.

ENCAISSER, terme de jardinier, qui signifie mettre un arbre dans une caisse, d'où vient le mot d'*encaissement d'orangers*. On *encaisse* les orangers, le myrte, le laurier-thym, le laurier-fleur, le laurier-franc, le jasmin d'Espagne, & autres arbrisseaux odoriférans. On se sert de caisses proportionnées aux arbrisseaux où l'on met de la terre préparée.

On *encaisse* du vin en bouteilles, des marchandises, &c. pour en faciliter le transport, & les marchands doivent être toujours présens à l'*encaissement* de leurs marchandises. . . . *Encaisser*, se dit aussi de l'argent qu'on met dans une *caisse*, ou *coffre-fort*, dans la vue de l'employer aux avances & frais de quelques entreprises ; on dit d'un banquier, d'un notaire, &c. qu'il a cent mille écus & plus en *caisse* ; & l'on nomme *caissier*, celui qui a la garde de ces *coffres-forts*, & qui paye lettres de change, ou qui donne l'argent pour payer à des commis subalternes.

ENCAN, vente publique de

meuble, faite par autorité de justice, au plus offrant & dernier enchérisseur ; c'est ordinairement un huissier-priseur qui fait ces sortes de vente.

ENCAQUER le hareng, c'est le mettre & l'arranger dans la caque ou baril, après qu'il a été apprêté & salé.

ENCASTELURE, maladie ou douleur qui vient aux pieds des chevaux par la sécheresse & le rétrécissement du sabot, & qui les fait souvent boiter ; les cheveux de légere taille y sont très-sujets ; La *Guérinière* dit, *Ecole de cavalerie*, pag. 113, que c'est souvent par une ferrure mal-entendue, que les chevaux contractent ce mal ; aussi une ferrure bien ordonnée, ajoute cet auteur, communément les rétablit.

ENCAVER, en terme de tonnelier, c'est descendre du vin, ou autres liqueurs en tonneau dans une cave.

ENCEINTE, en terme de chasse, se dit lorsqu'on tend les toiles, ou qu'on poste des chiens ou des chasseurs autour d'un bois, ou d'un lieu où l'on veut chasser. . . . Faire les *enceintes*, c'est prendre ses *cerne*s, quand on fait divers ronds autour des plus fraîches voies & allures de la bête, pour s'assurer où elles aboutissent, & de la conclure où elle est embuchée.

ENCENS, résine qui découle d'un arbre, dont les feuilles sont approchantes de celles du lentisque ; cet arbre croît au pied du mont Liban, dans l'Arabie heureuse & dans la Terre-Sainte. On distingue deux sortes d'*encens*, le commun qui n'est pas si recherché, parce qu'il est mêlé avec l'écorce de l'arbre, l'*oliban* qui est en belles larmes, de couleur blanche, tirant un peu sur le jaune, d'un goût amer qui se brise faci-

lement, & qui rend beaucoup d'odeur, quand on le jette dans le feu. L'*encens* des Indes n'est pas à beaucoup près si bon que celui de l'Arabie ou du mont Liban. . . . La *manne d'encens* sont ces petits grains ronds, clairs & transparents qu'on trouve dans l'*oliban*, & ces petites miettes farineuses qui se rencontrent au fond des sacs, & ont été produites par le mouvement de la voiture. . . . La *suie d'encens*, est la *manne* de l'*encens* brûlée de la même manière que l'on brûle l'*arcançon* pour faire du noir de fumée. . . . L'*écorce d'encens* est l'écorce de l'arbre qui le produit ; elle a presque les mêmes qualités & la même odeur que l'*encens*, & elle entre dans la composition des pastilles & des parfums inflammables. . . . L'*encens des Juifs* est une écorce qui vient des Indes, bien différente de la véritable écorce d'*encens*, tant pour le prix que pour les odeurs & les propriétés. . . . Le *gros encens* est nommé *galipot* pour le distinguer de l'*oliban*, qui est l'*encens fin*, & le *galipot* est l'*encens blanc*, l'*encens commun*, ou l'*encens de village*. . . . Les Provençaux appellent *encens* marbré, ou *madré*, une des espèces de *barras*. . . . L'*encens des Juifs* n'est autre chose que le *storax* rouge. Voyez *Storax*.

L'*encens mâle*, ou l'*oliban* entre dans plusieurs compositions galéniques & chymiques : on l'emploie dans la pleurésie, les maladies de poitrine, le cours de ventre, & il fortifie le cerveau. L'*encens commun* entre dans les onguens & les emplâtres, il est dessicatif, détensif & consolidant.

ENCHAPERONNER, en fauconnerie ; c'est mettre le *chaperon* sur la tête de l'oiseau de proie.

ENCHERE, augmentations de prix qu'on fait à l'envi, tant sur les meubles que sur les immeubles qui se vendent ou s'afferment, par autorité de justice, comme celles qu'abandonne un marchand qui a fait faillite pour le paiement de ses créanciers. . . . *Enchere* s'entend aussi des augmentations de prix faites sur quelques marchandises vendues publiquement & volontairement, telles que les marchandises arrivées par les vaisseaux à l'Orient pour le compte de la compagnie des Indes. . . . L'huissier ou crieur, est obligé de délivrer les *marchandises* criées au plus offrant & dernier enchérisseur, après avoir plusieurs fois averti à haute voix que c'est pour la troisième fois qu'il les crie & qu'il va les adjuger.

ENCHEVESIRER, en terme de charretier, c'est mettre un chevrete ou un licol, c'est la même chose, à une bête de voiture ; il y a des *chevetres* de corde & de cuir : on *enchevêtre* les chevaux lorsqu'ils sont de retour du charroi ou de la charrie, afin de les attacher au ratelier. . . . *Enchevêtre* est un terme de manège, il se dit d'une excoriation dans le paturon du cheval qu'il s'est faite en voulant se gratter le col avec les pieds de derrière, & qu'il s'est pris dans sa longe.

ENCHOIS. Voyez *Anchois*.

ENCLORRE, se dit d'une vigne, d'un jardin, & de quelque autre bien de campagne qu'on entoure de haie pour empêcher les bestiaux d'y entrer ; les maisons des laboureurs sont ordinairement accompagnées de quelque enclos grand ou petit, planté d'arbres fruitiers à plein vent, & d'un pré dans le bas, si la situation le permet, pour y faire paître les vaches, & même les bœufs ou les

chevaux, au retour de la charrue; dans ces sortes d'enclos on fait de la cheneviere, & on y pratique un petit jardin pour y avoir les herbes, comme chou, poreau, oscille, oignon, &c.

**ENCLOTIR**, en terme de chasse, se dit lorsqu'on fait entrer en terre le lapin ou autre gibier.

**ENCLUME**, grosse masse de fer, à l'usage des ouvriers qui travaillent & forgent les métaux, comme les orfèvres, taillandiers, ferronniers, maréchaux, éperonniers, arquebutiers, &c... Il y a des *enclumes* forgées, d'autres qui sont fondues; les premières se font par les taillandiers & ouvriers de gros ouvrages en fer, les autres se coulent dans les fonderies; les meilleures sont celles qui se fabriquent au marteau, & dont le dessus est d'acier.

Les teinturiers du grand teint ont une espèce de carré d'acier qu'ils appellent *enclume*, sur laquelle chaque maître doit avoir son nom gravé en creux pour servir de contre-marque à chacun des cinq poinçons, dont suivant la qualité de la teinture, le marchand drappier, commis pour le visiter, doit marquer les étoffes que les teinturiers doivent teindre, conformément à l'article 38 de leurs statuts de 1669, ce qui se pratique aussi à proportion par les teinturiers en soie, laine & fil, & par ceux du petit teint.

Les couvreurs ont un outil de fer plat de deux ou trois lignes d'épaisseur, d'un pouce & demi de largeur, de dix pouces environ de longueur, qui a au milieu un bec plat & pointu pour le piquer sur les chevrons, quand ils veulent s'en servir; ils nomment cet outil *enclume*; c'est sur cette *enclume* si étroite qu'ils taillent & coupent

leur ardoise avec un marteau tranchant, en la rasant le long de leur *enclume*.

Les layetiers appellent aussi *enclume* une espèce de petite bierge quarrée, dont la queue est enfoncée dans un moyen billot de bois, sur laquelle ils applatissent le bout des pointes de fil de fer dont ils se servent au lieu de cloux & de chevilles, pour la plupart de leurs ouvrages; c'est sur cette *enclume* qu'ils dressent ce fil, à mesure qu'ils l'ont coupé de longueur avec le plioir; les mêmes ouvriers ont une *enclume à la main* qui est un morceau de fer rond, de quatre à cinq pouces de longueur, & d'un pouce & demi de diamètre, dont ils se servent pour contenir leurs ouvrages quand il les clouent & qu'ils y mettent de bandes, ou qu'ils posent les serrures aux cassettes, pupitres & autres où ils ont coutume d'en mettre.

Les chaudronniers se servent d'une *enclume ronde*, qu'ils appellent *boule*. Voyez ce mot... On nomme *enclumeau*, une petite *enclume à la main*, dont ces mêmes chaudronniers se servent pour redresser les chaudrons & autres ustensiles de cuisine, & pour river les cloux; cet outil est carré, à la tête platte, & à environ un pouce & demi de superficie; la queue par où on le tient a trois à quatre pouces de longueur; quand ils s'en servent pour redresser, ils l'appuyent contre la bosse du chaudron; ou autre pièce de chaudronnerie, & de l'autre côté ils frappent avec le maillet du buis, & pour river avec un marteau de fer.

**ENCLOUER & ENCLOUEURE**, se dit d'un cheval qui a pris un clou de rae, ou qui a été piqué d'un clou par un maréchal

ignorant; si le cheval boite, on tâche sur le champ, d'agrandir l'ouverture, & l'on y fait fondre quelques gouttes de cire d'Espagne, si l'on n'a rien de mieux à appliquer dans le moment; si le nerf n'est point piqué, ni le petit pied offensé, cela peut suffire; mais si le nerf est offensé, cela ne doit servir qu'en attendant qu'on peut avoir un baume composé de six onces d'huile de pétrôle, de douze onces d'essence de térébenthine, d'une poignée de fleur d'hypericum; le tout ensemble dans une bouteille de verre double, exposée au soleil pendant six semaines: on fait chauffer un peu de ce baume qu'on verse dans le trou, & on le bouche avec du coton, puis on met une remolade par-dessus, & on ferre à quatre cloux seulement. Voy. le *Nouveau parfait Maréchal*, & l'*Ecole de la cavalerie*, par la Guérinière, sur les différentes espèces d'*encloeuures*.

**ENCOCHER** une hotte, en terme de vannier, c'est mettre de petites chevilles dans les trous du fond d'une hotte, afin d'y ferrer & maintenir en place les bouts d'osiers, dont elle est faite.

**ENCOLLER**, mettre de la colle à quelque chose, est un terme usité parmi les doreurs en huile ou en détrempe qui *encollent* les ouvrages qu'ils veulent dorer. Les tisserans *encollent* les fils de leurs chaînes, & c'est ce que font aussi les ouvriers drappans dans quelques manufactures de lainage.

**ENCOLURE**, en terme de manège; c'est ce qu'on appelle *col* chez les autres animaux. L'*encolure* est terminée, ou bordée par le haut de la crinière, & par le dessous du gosier du cheval. L'*encolure* d'un cheval, quand elle est belle, lui donne du relief: quand

il auroit la ganache quarrée, s'il se ramene bien, s'il a le devant de la tête étroit, & l'*encolure* belle, c'est un beau cheval; mais si l'*encolure* est difforme, il ne passera jamais pour un beau cheval: outre l'agrément qu'une belle *encolure* donne à un cheval, elle contribue beaucoup aux bonnes qualités qu'il doit avoir, comme d'être léger ou pesant à la main, selon qu'elle est bien ou mal faite. L'*encolure*, pour être bien faite, doit être déchargée de chair, & sortant du garot, monter droit en haut & aller en diminuant jusqu'à la tête, faisant à-peu-près le tour que prend le col du cygne; elle doit être longue, relevée, tranchante près de la crinière, c'est-à-dire, décharnée en cet endroit, & il faut que l'*encolure*, considérée ensemble, ne soit ni trop molle ni trop tournée. Les *encolures* renversées sont difformes: on les appelle *encolures de cerf*; ce sont celles, dont la chair, qui devroit être au haut, qui fait cette rondeur ou ce grand arc de la crinière se trouve au-dessous, près du gosier. Les *encolures penchantes* sont celles qui ont trop de chair près de la crinière qui tombe d'un côté, & les autres en ont trop au-dessous. Ces *encolures* ne conviennent qu'aux chevaux de tirage: cela empêche qu'ils ne se blessent du collier. On estime, dans une jument, une *encolure* un peu épaisse & charnue, parce que les jumens l'ont presque toujours estillée. Pour connoître si l'*encolure* d'un cheval est bien faite, il faut lui ramener la tête avec la bride & la situer en la plus belle posture qu'il est capable. Un cheval a l'*encolure* bien faite, quand le dessous ne tombe pas à plomb; celle qui tombe par-dessous & le long du gosier & à plomb

est fausse, au lieu que celle dont le haut de la ganache est près du gosier, près du poitrail est une *encolure renversée*. On ne cherche une belle *encolure* que dans les chevaux fins & les chevaux de carosse.

**ENCOMBREMENT**, ou **ENCOMBRAGE**; c'est l'embarras que causent, dans les vaisseaux, les marchandises qui en font la cargaison, particulièrement celles qui sont d'un gros volume. L'évaluation du tonneau de mer, pour ces sortes de marchandises, se fait par rapport à l'*encombrement*, c'est-à-dire, à l'embarras qu'ils causent, ou à la place qu'ils occupent dans le fond de cale.

**ENCORNÉ**, en terme de manège, se dit d'un javart. Voyez *Javart*.

**ENCRE**, liqueur noire qui sert à écrire: on la fait avec du vitriol, la noix de galle & la gomme. . . . L'*encre de l'imprimerie* se fait avec de l'huile de noix, ou de lin, de la thérébentine & du noir, le tout cuit ensemble. . . . L'*encre de la Chine* est admirable, il nous en vient des bâtons, car ce n'est pas une liqueur comme la nôtre, elle est solide & semblable à nos couleurs minérales, quoique beaucoup plus légère: on trempe, un bout du bâton d'*encre de la Chine* dans de l'eau qu'on frotte doucement dans le petit vase de marbre ou d'autre matière où est l'eau; il se fait une liqueur plus ou moins noire, dans laquelle on trempe la pointe du pinceau qui sert à écrire. Cette *encre* est laisante & extrêmement noire; elle est merveilleuse pour le dessin, & prend toutes les diminutions qu'on lui veut donner; les Chinois, pour la faire, employent du noir de fumée, tiré de diverses matières. Le P. le

Comte, *Nouveau Mémoire de l'état présent de la Chine*, tome 1, pag. 392 & suiv. dit que la meilleure se fait avec la fumée de la graisse de cochon brûlée à la lampe, mêlée avec une espèce d'huile pour la rendre plus douce, & des odeurs agréables pour empêcher celle de l'huile & de la graisse. Chomel enseigne la manière de faire de l'*encre sans feu*, de l'*encre commune*, de l'*encre perpétuelle*, de l'*encre avec laquelle on peut faire disparaître l'écriture & la faire revenir*, de l'*encre à peindre*, ou écrire en or, sans or, en argent, sans argent, de l'*encre verte*, bleue, jaune, rouge, &c. Nous n'entrons pas dans tous ces détails, ne pouvant, dans un ouvrage tel que celui-ci, que donner l'esprit des choses. Voyez l'auteur ci-dessus cité.

**ENCROUÉ**: on nomme, en terme des eaux & forêts, bois encroués des arbres que l'on coupe & qui tombent sur d'autres arbres qui ne doivent point être coupés.

**ENCUIVER**, les blanchisseurs-buandiers disent *encuiver* le linge, *encuiver* les toiles; les tanneurs, *encuiver* les cuirs; & les vendangeurs ou vigneron, *encuiver* les vendanges.

**ENDETTÉ**; c'est un homme qui a contracté quantité de dettes. . . . *Endetter* une compagnie ou une société, c'est contracter, en son nom, des dettes considérables, & s'*endetter*, c'est faire des dettes en son propre & privé nom.

**ENDIVE**, espèce de chicorée qui croît dans tous les jardins & qui fleurit au milieu de l'été; elle a les feuilles longues, larges, vertes, blanchâtres, unies, qui ressemblent à une certaine laitue, elle est rafraîchissante & humec-

tante: on s'en sert souvent en salade, sur-tout quand, après avoir lié ses feuilles ensemble, on les a fait blanchir. . . . Il y a l'*endive sauvage*, dont la feuille est étroite, longue, frangée à l'entour, d'un goût âpre & amer; elle a les mêmes vertus que l'*endive cultivée*, & toutes deux sont bonnes, prises en breuvage.

**ENDOSSEMENT**, écriture qui se met au dos d'une lettre de change par celui qui en est le propriétaire ou le porteur, soit pour en faire transport à quelqu'un, soit pour la rendre payable à l'ordre d'un autre, soit enfin pour servir de quittance. Quand l'*endossement* est fait pour rendre la lettre de change payable à l'ordre d'un autre, on lui donne le nom d'*ordre*, & quand les banquiers, négocians, marchands & autres personnes envoient pour recevoir le paiement d'une lettre de change échue, ils mettent au-dessus ou au-dessous de leur signature, pour *acquiescer*. . . . Les billets de change sont susceptibles d'*endossement*, aussi-bien que les lettres de change. . . . Le porteur d'une lettre de change protestée peut & doit se pourvoir contre les *endosseurs* pour le paiement du rechange des lieux où la lettre a été négociée suivant leur ordre, article 5 du titre 6 de l'ordonnance du mois de Mars 1673; rapportons le précis de l'arrêt du parlement du 30 Août 1714, rendu sur les conclusions du procureur général du roi, concernant les lettres & billets de change; perdus & adhéris, Il est ordonné que les art. XVIII, XIX & XXIII, du titre V de ladite ordonnance, seront exécutés selon leur forme & teneur, ce faisant que dans le cas de la perte d'une lettre tirée de place en place, payable à ordre, &

sur laquelle il y a plusieurs *endosseurs*, le porteur de ladite lettre fera tenu de s'adresser au dernier desdits *endosseurs* pour avoir une seconde lettre de change, lequel sera pareillement tenu, sur la requition qui lui en sera faite par écrit, de prêter ses offices au porteur de la lettre auprès du précédent *endosseur*, ainsi remontant d'*endosseur* en *endosseur*, jusqu'au tireur de la lettre adhéris, même de prêter son nom audit porteur, en cas qu'il faille donner des assignations & faire des poursuites judiciaires contre les *endosseurs* précédens: tous les frais qui seront faits pour raison de ce, même les ports de lettres & autres seront payés & acquittés par ledit porteur de la première lettre de change qui aura été perdue, & faite par le dernier *endosseur* de ladite lettre, & en remontant par les autres *endosseurs* d'avoir prêté leurs offices & leur nom audit porteur, après en avoir été requis par écrit, celui desdits *endosseurs* qui aura refusé de le faire sera tenu de tous les frais & dépens, même de faux frais qui pourront être faits par toutes les parties depuis son refus.

**ENDOSSER un livre**; en termes de relieur, c'est en former le dos, en le fortifiant entre les nerfs avec de bon parchemin, & non du papier, suivant les statuts des relieurs, & de la colle forte. On *endosse* un livre en grattant le dos avec le grattoir pour y faire entrer la colle de farine, dont d'abord on l'encolle.

**ENDUIRE**, en terme de fauconnerie; on dit l'*oiseau enduit bien*, c'est-à-dire, qu'il digère bien.

**ENDUITS ET CRÉPITS**; ce

qu'on appelle en droit *incrustations*, se toisent à raison de six toises pour une toise de gros mur.

**ENFANT**: les *enfants* sont la richesse du laboureur, & dans tous les ordres l'appui & la consolation des peres & meres, quand ils ont eu une éducation convenable à l'état où ils sont nés. Ne parlons pas ici de ceux qui viennent au monde décorés d'une naissance illustre & dans le sein des richesses & de l'abondance, ils n'ont d'autre état à prendre que celui que leurs ancêtres leur ont laissé, c'est d'être utile au prince & à la patrie, de devenir l'appui du trône & le soutien de la veuve, de l'orphelin, & de tous les hommes en général qui, dans leurs affaires, ou dans des infortunes, ont recours à leur protection: mais parmi ces *enfants* des grands, il y en a qui, n'ayant reçu qu'une éducation frivole & mondaine, dégénèrent de leurs ancêtres, & ne font que d'inutiles fardeaux de la terre qui, s'ils ne nuisent pas, incommode du moins pendant leur vie & meurent sans être regrettés; pour les *enfants* du laboureur, du bourgeois, du négociant, de l'artisan, &c. les peres doivent particulièrement étudier leur inclination naturelle, & après leur avoir fait donner une éducation aussi chrétienne que profitable, ne leur faire embrasser, au sortir des écoles, sans les gêner, que la profession pour laquelle ils ont le plus de goût; c'est le seul moyen que des *enfants* prospèrent & deviennent un jour des citoyens utiles & intéressans dans les sciences & les arts libéraux & mécaniques.

**ENFILADE**; dans un jardin d'ornement, il faut qu'une *ensfilade* de vue ne soit pas bornée, & soit bien ménagée.

**ENFLURE**, terme employé pour exprimer toute élévation contre nature qui se forme sur le corps. Voyez le *Dictionnaire de santé*. . . Les animaux domestiques, comme les hommes sont sujets à des enflures, le cheval, le bœuf, la brebis, la chevre, le cochon. . . Le *cheval* devient enflé pour avoir mangé de mauvais foin, trop d'orge, ou quelque autre chose qui lui est contraire: on y remédie par une décoction de mauves, de branche urline & de son, le tout bouilli dans deux pintes d'eau que l'on passe dans un linge, & auquel on ajoute du miel, de l'huile d'olive ou de noix qu'on donne en lavement au cheval; d'ailleurs consultez la Guérinière, ou le Nouveau parfait Maréchal. . . Le *bœuf* pour avoir avalé une insecte, pour avoir mangé de l'herbe pleine de rosée, &c. devient enflé: pour y remédier on lui met en avant, de trois à quatre doigts, une corne percée dans le fondement, ou le promene jusqu'à ce qu'il rende des vents, ou on lui donne en lavement une décoction de mauves, de pariétaire, de chicorée sauvage & de bettes, à laquelle on ajoute du son & de l'huile de noix; si un bœuf a les pieds enflés, on applique dessus des feuilles de sureau broyées avec du sain-doux, & enveloppées de linge. . . Les *brebis* deviennent enflées, quand elles ont mangé de mauvaises herbes, ou avalé quelques insectes venimeux: pour les en guérir on les saigne sous la queue & on leur fait boire de l'urine d'homme. . . Les *chèvres* deviennent quelquefois enflées après avoir mis bas leur *chevreau*; quand cela arrive, on leur fait avaler un verre de vin. . . Le *cochon* pour avoir mangé, dans la saison, des fruits, quelquefois

trop de fruits pourris, devient enflé, on le guérit avec une décoction de choux rouge qu'on lui donne à boire, ou des choux dans sa nourriture; ce qui le défensle peu-à-peu.

**ENFLURE**: les ouvriers en serge, du côté d'Aumale, appellent *enflure* la trame d'une étoffe, & les ouvriers d'Amiens la nomment *anchue*.

**ENFONCER**, en terme de fauconnerie, se dit lorsque l'oiseau fond sur la perdrix, la poussant jusqu'à la remise.

Les potiers d'étain disent *enfonceur* un plat, un bassin, une assiette, pour signifier, en faire le creux ou la profondeur qui est au milieu. . . Chez les chaudronniers *enfonceur* signifie aussi faire le fond d'un chauderon, d'une marmite, d'une casserolle, &c. ce qui se fait sur la boule ou enclume ronde, & ils appellent ce fond, *enfonceure*. . . Les tonneliers nomment *enfonceures* les douves qui composent le fond d'une futaille. . . Dans le commerce de bois de mairrain qui sert à la tonnellerie, on le distingue en *mairrain d'enfonceure* & *mairrain à faire douves*; ce dernier est le plus long, l'autre est le plus large.

**ENFORMER**, en terme de manufacture, c'est mettre un ouvrage dans une forme; les chapeliers disent *enformer un chapeau*, & les bonnetiers *enformer un bas*.

**ENFOURIR**, en jardinage, c'est planter un arbre, un arbrisseau, des plantes potageres, &c.

**ENFOURCHURE**, en terme de chasse, se dit de la tête d'un cerf, dont l'extrémité du bois se termine en fourche & en deux pointes, & une tête de la sorte s'appelle *enfourchée*.

**ENFUMER**. Voyez *Engraisser*. **ENGAGEMENT**, se dit, dans le commerce, pour toutes les choses dont les marchands conviennent ensemble pour leur négoce, & des conditions sous lesquelles les commis des compagnies de commerce s'engagent dans leur service. . . *Engagement* est aussi celui que font les apprentifs, garçons marchands, & compagnons d'artisans.

*S'engager* veut dire entrer dans quelque affaire, dans une société, d'autres fois *cautionner*, & aussi *s'endetter*, comme on dit: Ce marchand s'est *engagé*, a fait trop d'entreprises, c'est-à-dire, qu'il a de grandes dettes. . . Les martelets s'engagent avec les armateurs d'un vaisseau marchand, & les compagnons de divers arts & métiers, avec les maîtres de leurs professions.

**ENGAGISTE**, en terme de jurisprudence, se dit de ceux qui obtiennent, moyennant une finance qu'ils payent la possession d'un ou de plusieurs fiefs, dépendans du domaine du roi.

**ENGALLAGE**, chez les teinturiers, c'est l'apprêt que l'on donne aux étoffes que l'on teint en noir; ce qui se fait en les mettant bouillir dans une décoction de noix de galle, & d'autres ingrédients, avant que de les noircir ayant la coupe-rose.

**ENGELURE**, enflure qui vient en hiver aux doigts des mains & des pieds, & au talon. On fait fondre du sain-doux, du porc-mâle, ou du gras d'oison: on y mêle une quantité suffisante d'eau-de-vie, le tout remué avec un bâton, & refroidi, on en oint la partie incommode soir & matin auprès du feu. Voyez le *Dictionnaire de santé*.

**ENGERBER**; c'est dans le tems

qu'on appelle en droit *incrustations*, se toisent à raison de six toises pour une toise de gros mur.

**ENFANT**: les *enfants* sont la richesse du laboureur, & dans tous les ordres l'appui & la consolation des peres & meres, quand ils ont eu une éducation convenable à l'état où ils sont nés. Ne parlons pas ici de ceux qui viennent au monde décorés d'une naissance illustre & dans le sein des richesses & de l'abondance, ils n'ont d'autre état à prendre que celui que leurs ancêtres leur ont laissé, c'est d'être utile au prince & à la patrie, de devenir l'appui du trône & le soutien de la veuve, de l'orphelin, & de tous les hommes en général qui, dans leurs affaires, ou dans des infortunes, ont recours à leur protection: mais parmi ces *enfants* des grands, il y en a qui, n'ayant reçu qu'une éducation frivole & mondaine, dégénèrent de leurs ancêtres, & ne font que d'inutiles fardeaux de la terre qui, s'ils ne nuisent pas, incommode du moins pendant leur vie & meurent sans être regrettés; pour les *enfants* du laboureur, du bourgeois, du négociant, de l'artisan, &c. les peres doivent particulièrement étudier leur inclination naturelle, & après leur avoir fait donner une éducation aussi chrétienne que profitable, ne leur faire embrasser, au sortir des écoles, sans les gêner, que la profession pour laquelle ils ont le plus de goût; c'est le seul moyen que des *enfants* prospèrent & deviennent un jour des citoyens utiles & intéressans dans les sciences & les arts libéraux & mécaniques.

**ENFILADE**; dans un jardin d'ornement, il faut qu'une *ensfilade* de vue ne soit pas bornée, & soit bien ménagée.

**ENFLURE**, terme employé pour exprimer toute élévation contre nature qui se forme sur le corps. Voyez le *Dictionnaire de santé*. . . Les animaux domestiques, comme les hommes sont sujets à des enflures, le cheval, le bœuf, la brebis, la chevre, le cochon. . . Le *cheval* devient enflé pour avoir mangé de mauvais foin, trop d'orge, ou quelque autre chose qui lui est contraire: on y remédie par une décoction de mauves, de branche urline & de son, le tout bouilli dans deux pintes d'eau que l'on passe dans un linge, & auquel on ajoute du miel, de l'huile d'olive ou de noix qu'on donne en lavement au cheval; d'ailleurs consultez la Guérinière, ou le Nouveau parfait Maréchal. . . Le *bœuf* pour avoir avalé une insecte, pour avoir mangé de l'herbe pleine de rosée, &c. devient enflé: pour y remédier on lui met en avant, de trois à quatre doigts, une corne percée dans le fondement, ou le promene jusqu'à ce qu'il rende des vents, ou on lui donne en lavement une décoction de mauves, de pariétaire, de chicorée sauvage & de bettes, à laquelle on ajoute du son & de l'huile de noix; si un bœuf a les pieds enflés, on applique dessus des feuilles de sureau broyées avec du sain-doux, & enveloppées de linge. . . Les *brebis* deviennent enflées, quand elles ont mangé de mauvaises herbes, ou avalé quelques insectes venimeux: pour les en guérir on les saigne sous la queue & on leur fait boire de l'urine d'homme. . . Les *chèvres* deviennent quelquefois enflées après avoir mis bas leur *chevreau*; quand cela arrive, on leur fait avaler un verre de vin. . . Le *cochon* pour avoir mangé, dans la saison, des fruits, quelquefois

trop de fruits pourris, devient enflé, on le guérit avec une décoction de choux rouge qu'on lui donne à boire, ou des choux dans sa nourriture; ce qui le défensle peu-à-peu.

**ENFLURE**: les ouvriers en serge, du côté d'Aumale, appellent *enflure* la trame d'une étoffe, & les ouvriers d'Amiens la nomment *anchue*.

**ENFONCER**, en terme de fauconnerie, se dit lorsque l'oiseau fond sur la perdrix, la poussant jusqu'à la remise.

Les potiers d'étain disent *enfonceur* un plat, un bassin, une assiette, pour signifier, en faire le creux ou la profondeur qui est au milieu. . . Chez les chaudronniers *enfonceur* signifie aussi faire le fond d'un chauderon, d'une marmite, d'une casserolle, &c. ce qui se fait sur la boule ou enclume ronde, & ils appellent ce fond, *enfonceure*. . . Les tonneliers nomment *enfonceures* les douves qui composent le fond d'une futaille. . . Dans le commerce de bois de mairrain qui sert à la tonnellerie, on le distingue en *mairrain d'enfonceure* & *mairrain à faire douves*; ce dernier est le plus long, l'autre est le plus large.

**ENFORMER**, en terme de manufacture, c'est mettre un ouvrage dans une forme; les chapeliers disent *enformer un chapeau*, & les bonnetiers *enformer un bas*.

**ENFOURIR**, en jardinage, c'est planter un arbre, un arbrisseau, des plantes potageres, &c.

**ENFOURCHURE**, en terme de chasse, se dit de la tête d'un cerf, dont l'extrémité du bois se termine en fourche & en deux pointes, & une tête de la sorte s'appelle *enfourchée*.

**ENFUMER**. Voyez *Engraisser*. **ENGAGEMENT**, se dit, dans le commerce, pour toutes les choses dont les marchands conviennent ensemble pour leur négoce, & des conditions sous lesquelles les commis des compagnies de commerce s'engagent dans leur service. . . *Engagement* est aussi celui que font les apprentifs, garçons marchands, & compagnons d'artisans.

*S'engager* veut dire entrer dans quelque affaire, dans une société, d'autres fois *cautionner*, & aussi *s'endetter*, comme on dit: Ce marchand s'est *engagé*, a fait trop d'entreprises, c'est-à-dire, qu'il a de grandes dettes. . . Les martelets s'engagent avec les armateurs d'un vaisseau marchand, & les compagnons de divers arts & métiers, avec les maîtres de leurs professions.

**ENGAGISTE**, en terme de jurisprudence, se dit de ceux qui obtiennent, moyennant une finance qu'ils payent la possession d'un ou de plusieurs fiefs, dépendans du domaine du roi.

**ENGALLAGE**, chez les teinturiers, c'est l'apprêt que l'on donne aux étoffes que l'on teint en noir; ce qui se fait en les mettant bouillir dans une décoction de noix de galle, & d'autres ingrédients, avant que de les noircir ayant la coupe-rose.

**ENGELURE**, enflure qui vient en hiver aux doigts des mains & des pieds, & au talon. On fait fondre du sain-doux, du porc-mâle, ou du gras d'oison: on y mêle une quantité suffisante d'eau-de-vie, le tout remué avec un bâton, & refroidi, on en oint la partie incommodee soir & matin auprès du feu. Voyez le *Dictionnaire de santé*.

**ENGERBER**; c'est dans le tems

de la moisson lier le bled, ou mettre les javelles en gerbes; quand le bled a été suffisamment javellé, on l'engerbe. . . . On dit aussi des muids de vin qui sont les uns sur les autres dans les caves des gros marchands de vin, qu'ils sont engerbés, & l'on dit: Tel marchand a trois rangs de tonneaux engerbés les uns sur les autres.

ENGIN, machine dont on se sert dans les bâtimens, plus composée que la chèvre, & plus simple que la grue; elle est triangulaire, & sa base sur quoi s'éleve toute la machine a deux principales parties, l'une nommée la sole qui est sur le devant, l'autre nommée la fourchette, emboîtée dans la sole avec ses deux liens, toutes deux posées horizontalement; du milieu de la sole, qui est un bois d'équarrissage de sept à huit pouces, s'éleve perpendiculairement le poinçon qui est une longue & forte pièce de bois d'équarrissage qui finit en pointe par le haut; c'est ce poinçon qui fait la force de l'engin & qui porte tout le poids; trois pièces appuyent ce poinçon, le rancher, nommé aussi échellier, le soutient par derrière & porte sur le bout de la fourchette; deux bras, ou liens en contre-fiches l'appuyent des deux côtés, & sont posés & emmortoisés aux deux extrémités de la sole; ces trois pièces se réunissent au haut du poinçon dans un bossage au-dessous de ce qui s'appelle la sellette, pour que les bras & le rancher soient mieux liés au poinçon, le rancher a quelques traverses ou liens, & les bras des moises qui sont aussi des liens, mais d'une fabrique extraordinaire; le rancher a outre cela des ranches qui servent comme d'écheltes pour monter au haut de

l'engin. . . La sellette est une pièce de bois, plate, étroite, longue, dont les extrémités s'arrondissent, elle pose sur le bossage où se fait la réunion du rancher des bras, & sert à soutenir les liens du fauconneau, qui, après le poinçon, est la plus importante pièce de la machine. . . Ce fauconneau, ou autrement l'écourneau, est une forte pièce de bois d'équarrissage qui porte & tourne sur la pointe du poinçon, soutenue de deux liens posés sur la sellette; aux deux extrémités sont deux mortoises, dans lesquelles roulent les deux poulies sur lesquelles foule le cable qui sert à monter des fardeaux. . . Le treuil, ou tour est au bas de l'engin, sur le treuil se roule le cable, un de ses tourillons porte dans le poinçon, & l'autre dans une jambette placée au pied droit, parallèle au poinçon, & emmortoisée d'un bout dans le rancher, & de l'autre dans la fourchette; les bras du treuil qui servent à le tourner, sont quatre leviers, ou fort bâtons, deux à chaque bout qui se croisant, font huit bras: on nomme le treuil, le moulinet. . . . L'escoperche qu'on ajoute quelquefois à l'engin est une pièce de bois qui lui donne plus de hauteur. . . Les ouvriers appellent chabler ou haler une pièce de bois, quand ils attachent le cable de l'engin pour l'élever en haut; le nœud qu'on y fait s'appelle halemement, & le petit cordage ajouté pour empêcher le halemement ou ébranlement de la pièce se nomme verboquet.

Engin de pierre, machine dont on se sert dans les carrieres, ou ardoiseries d'Aujou pour tirer les calots ou masses à tailler l'ardoise. . . Engin à sucre; ce sont les moulins qui servent dans les

sucrieries des îles françoises de l'amérique, à écraser les cannes de sucre & à en exprimer le sucre. . . Engin des pêcheurs, ce sont les divers filets qui servent à la pêche. Voyez Filet. . . . Engins, c'est l'équipage que les preneurs d'oiseau portent, quand ils vont à cette chasse.

ENGORGE: on dit d'un cheval qu'il a les jambes engorgées, quand il les a remplies de mauvaises humeurs.

ENGORGE, en manufacture de drap, on appelle un drap engorgé, celui qui n'est pas bien net de graisse, que le foulon n'a pas bien dégraisé.

ENGOURDISSEMENT, diminution du sentiment dans tout le corps. Voyez Dictionnaire de santé.

ENGRAIS. Pour engraisser la volaille, soit chapons, poulardes, &c. on les enferme dans une chambre où l'orge ou le froment ne leur manque point & l'eau, & du son bouilli de tems en tems. En Normandie & dans le Maine, réputés pour souffrir à Paris les plus fines poulardes & chapons, on les met dans des caves couvertes d'un drap où on les nourrit avec de la pâte de millet, d'orge ou d'avoine, on leur trempe ces morceaux de pâte dans du lait pour leur faire une chair délicate & blanche; dans les commencemens on ne leur en donne que peu pour les faire à cette nourriture, & de jour en jour on augmente jusqu'à ce qu'ils y soient accoutumés, & on les oblige ensuite d'en avaler autant qu'ils peuvent en prendre; trois fois par jour on les empâte, le matin, à midi & le soir; on engraisse les canards, dindons de la même manière avec les alimens qui leur sont propres. . . Les bœufs, les

vaches, les taureaux ont cela de particulier, qu'après avoir bien rendu service & fait long-tems profit, ou quand ils se sont cassés quelques membres, on les engraisse pour les tuer ou les vendre aux bouchers; il ne faut pas que les bœufs, les vaches & les taureaux que l'on veut engraisser soient trop vieux; ils ne prendroient pas la graisse; ils ne doivent pas avoir plus de dix ans, quand on les met à l'engrais; pour cela, on ne leur fait plus faire ni labour ni autre travail, on les laisse en plein repos; si c'est en été qu'on les engraisse, ce qui vaut beaucoup mieux que vers la saint Martin, on les laisse au pâturage jusqu'au grand jour, qu'on les remène à l'étable pour être à l'ombre & prendre du repos; & quand la chaleur est passée, on les reconduit au pâturage jusqu'à la nuit; si ces animaux ne mangent que légèrement & tâtonnent la mangeaille, c'est marque qu'ils n'ont pas appétit, alors il faut les faire boire trois à quatre fois par jour, leur laver de tems en tems la langue avec du vinaigre & du sel, & leur jeter, dans la gorge, une petite poignée de sel, dont l'acrimonie les fera boire & manger; on ne peut pas engraisser d'animaux, s'ils ne mangent avec appétit. . . . Les premiers huit jours qu'on engraisse bœuf, vache ou taureau, on lui fait boire soir & matin un seau d'eau échauffée au soleil, si c'est en été ou en hiver, tiédie sur le feu, dans laquelle on jette deux picotins de farine d'orge qu'on remue dans cette eau avec la main, & qu'on laisse reposer jusqu'à ce que le plus gros de la farine qui n'a point été blutée, soit descendu au fond de l'eau; alors on verse cette eau blanche dans une auge

pour la faire boire à l'animal, & au retour du pâturage on lui donne la grosse matiere qui en reste: ce breuvage purifie le sang & dispose à engraisser. . . Il faut encore, au retour des champs, donner une bonne litiere à ces animaux pour les faire reposer tout à leur aise, & jeter devant eux une petite botte d'herbe fraîchement cueillie: on continue, pendant quatre mois, un pareil soin, au bout desquels ces bêtes deviennent grasses; c'est au mois de Septembre, si l'on a commencé au mois de Mai, alors on les tue, ou on les vend au boucher. . . Il est plus difficile d'engraisser des bêtes l'hiver, parce qu'il n'y a pas de pâturage: on commence à leur faire boire, comme dans l'été, de l'eau blanchie avec de la farine d'orge: on les tient chaudement dans leur étable, & l'on a soin qu'ils ne mangent pas de leur litiere; mais on les nourrit de bon foin & d'herbes gardées de l'été, avec des pelotes de farine de seigle, d'orge, ou d'avoine mêlées ou séparées, pétries avec de l'eau tiède, & un peu de sel pour leur donner de l'appétit; outre cela, qu'on leur donne, le soir & le matin, un picotin & demi de son sec, & à midi une écuelle de seigle; il faut se garder de leur donner de la paille à manger; dans le tems des grosses raves ou des navets, on peut leur en hâcher de crues dans leur auge, ou bien on les fait cuire dans une chaudiere; les man-gailles fraîches ou sèches sont excellentes pour les engraisser; le marc de vin, avec trois picotins de son, mêlés ensemble dans une chaudiere pleine, les lupins entiers en farine sèche ou en pâte, l'avoine en grain, la luzerne, le gland même, voilà ce qui en-

graisse encore en peu de tems les bœufs, vaches, & taureaux. . . On engraisse les porcs avec des fruits pourris, du son, des orties, d'autres herbage mêlés ensemble dans des lavures d'écuelles, de Peau tiède ou du lait caillés; mais on tient le porc enfermé & attaché proche de sa mangeoire. . . Engrais se dit aussi de l'amendement des terres labourables, jardins, près, vignes, &c. sur lesquels on met fumiers, marne, cendre de chaume, & autres fortes, suivant les lieux & les pays. Voyez Fumier.

ENGRANGER; c'est ferrer les gerbes de bled dans la grange, quand elles ont bien séché dans le champ.

ENGRELURE, se dit de l'endroit d'en haut du long d'une dentelle de soie ou de fil qu'on coud au linge ou aux habits. . . Engrelures est encore un petit ouvrage de fil de lin blanc, très-bas, qui se travaille sur l'oreiller avec des fuseaux & des épingles que l'on coud au haut des dentelles pour en augmenter la hauteur, ou pour en conserver le bord, ou pour le rétablir lorsqu'il est usé. On fait des engrelures de plusieurs façons & plusieurs qualités pour qu'elles puissent convenir aux dentelles; les plus hautes ne doivent pas passer deux ou trois lignes. Les marchands merciers & les lingeries, sur-tout les dernieres, font le négoce des engrelures.

ENGRENER, c'est commencer à mettre le grain dans la trémie du moulin, pour en faire de la farine. . . Engrener se dit aussi du bon grain qu'on donne aux chevaux pour les rétablir lorsqu'ils sont maigres ou qu'ils ont été malades; c'est avec de l'avoine qu'on les engraine, mais il faut la leur donner avec prudence.

ENGUICHURE, en terme de chasse, sont les cordons attachés par trois anneaux au corde de chasse, qui servent à le porter, qui s'étrécissent & s'élargissent à proportion de la corpulence du piqueur.

ENJABLER, chez les tonneliers, c'est enfoncer les futailles, y mettre les fonds en arrêtant les douves d'enfonçure dans la rainure qui règne intérieurement autour du jable. Voyez Jable.

ENJOLIVER. Il est permis aux merciers d'orner, d'ajuster, parer, enjoliver, mais non de fabriquer toutes les marchandises qu'ils vendent; c'est ce qui fait que plusieurs marchands & artisans, comme merciers, bouton-niers, patenôtriers, &c. prennent le nom d'enjoliveur. . . Les plumassiers ajoutent, dans leurs statuts, à leurs autres qualités celle d'enjoliveurs de la ville & faux-bourgs de Paris. . . Les doreurs sur cuir sont aussi nommés, dans leurs statuts, matres doreurs sur cuir, garnisseurs & enjoliveurs à Paris, parce qu'il leur est permis d'enjoliver leurs ouvrages de toutes sortes d'étoffes d'or, d'argent, de soie, passemens & profileures.

ENLARMER un filet pour la pêche, c'est faire de grandes mailles au filet avec de la ficelle. On enlarme tous les filets qui se doivent monvoir, comme sont les rêts saillans auquel il convient de faire comme une maniere de grandes mailles à côté avec de la ficelle, afin d'y passer la corde qui les doit faire jouer, car si on la passoit dans les mailles du filet, ce filet n'auroit pas la liberté de couler sur la corde, seroit trop long-tems à faire son effet, & les petites mailles étant froissées par la corde, seroient incontinent rom-

pues. Pour enlarmier un filet, on a de la ficelle de la grosseur proportionnée au fil, dont le filet est fait: on passe une corde ou ficelle dans toutes les mailles d'un des bouts du filet, puis on noue les deux bouts de la corde ensemble que l'on pend à un clou, ensuite on prend le bord du filet & on attache une ficelle à la premiere maille; à un demi-pied plus loin, on passe la même ficelle dans une autre maille, on fait un nœud pour l'arrêter, de-là à un pied plus loin on en fait encore autant, & on continue de même jusqu'au bout; cette ficelle étant ainsi nouée de demi-pied en demi-pied, on fait comme de grandes mailles à côté du filet, par lesquelles on passe la corde qui le doit faire jouer: on fait ces grandes mailles plus longues ou plus courtes, selon la longueur & la largeur du filet. On enlarme les filets par les côtés de la longueur qu'ils auront été travaillés, & non en large, principalement aux rêts saillans qui ne vaudroient rien autrement. . . Les pêcheurs nomment enlarme de petites branches du troefne qu'ils plient en rond, & disposent le long de leurs verveux, en le passant à travers les mailles de sa circonférence. Ces enlarmes tiennent le verveu en état depuis l'archet de saule qui soutient l'ouverture d'en-haut. . . Les oïseleurs nomment aussi enlarmes les mailles plus grandes que celles du filet qu'on y ajoute pour prendre plus aisément les oïseaux. Voyez Filet, Verveu & Oïselier.

ENLEVER la meute, en terme de chasse, c'est lorsqu'au lieu de laisser chasser les chiens, on les entraîne par le plus court chemin, au lieu où un chasseur a vu le cerf, & où on retrouve sa voie.

*Enlever les chaudières, c'est, en terme de chaudronnier, faire le fond avec le marteau rond; cette façon se donne sur la grande bierge. . . Enlever signifie aussi, chez ces ouvriers, redresser un chaudron, en ôter les bosses, ce qui se fait avec le maillet de bois, & l'enclumeau.*

**ENLIGNER**, chez les Imprimeurs, se dit de la composition d'une forme, c'est en arranger si bien les lignes qu'elles se rapportent parfaitement les unes aux autres.

**ENLUMINURE**; les couleurs dont on se sert pour *enluminer* sont le vermillon, l'azur fin, la cendre fine, la laque de Venise, le blanc de plomb, la cendre verte, le machicot blanc, le machicot doré, le bistre ou le noir de fumée préparé, le noir à noircir, le verd calciné, le brun rouge, la terre d'ombre, l'ocre jaune, la terre de Cologne, & quelques autres couleurs. On broie toutes ces couleurs à l'eau de gomme, excepté le verd calciné qui se broie au vinaigre gommé. . . Pour les carnations, on mêle du blanc & du vermillon; pour les lèvres, la laque & le vermillon: pour ombrer le blanc & le vermillon, & beaucoup de terre d'ombre; pour les cheveux blancs un peu de terre, & beaucoup de blanc; pour les yeux, du brun rouge & de l'ocre jaune, & pour les ombres de la laque & du bistre: on se sert de la terre d'ombre, mêlée avec du blanc, pour *enluminer* les habillemens de drap blanc; le noir & la terre d'ombre sert pour les ombres, du vermillon pour les plis d'un habit rouge, de la laque sur le vermillon pour les ombres obscures, du vermillon mêlé avec la laque, pour les claires. On *enlumine* les étoffes avec le blanc de

plomb, les ombres, le noir & le blanc; le linge avec du blanc de plomb & un peu de bleu. . . Pour *enluminer* les arbres & les terrasses, on se sert de la terre d'ombre avec un peu de verd, & pour la verdure on mêle le verd calciné avec le jul de graine. . . Les murs des maisons & les pierres se peignent avec du blanc, & on fait les ombres avec du noir & du jaune; le ciel & les montagnes, avec du bleu; près des montagnes du jaune, tout proche du bleu: on se sert de la laque & du bleu mêlés ensemble pour adoucir, & on représente les nuées avec du violet, les nuées obscures, avec de la laque & de l'Inde mêlés ensemble, & les lointains, avec la laque & le bleu. Quant à ce qui regarde le mélange des couleurs; pour le violet le plus ombré, on mêle la laque avec l'Inde; pour celui qui doit l'être moins, le bleu avec la laque; pour les jours, le bleu, le blanc & la laque; pour les jours clairs, du bleu plus clair; pour les ombres, plus chargé; pour le plus obscur, on le mêle avec l'Inde; les jours, de jaune avec le machicot blanc; les ombres, avec la terre d'ombre & le machicot; les ombres les plus obscures, avec la seule terre d'ombre; les jours doré, avec le machicot doré; les ombres, avec la mine de plomb mêlée parmi le machicot; les ombres plus obscures, avec un peu d'ocre de rouil, de laque, & très-peu de mine de plomb; les plus foncées, avec la laque & la terre de Cologne; pour représenter les jours de l'orange, on n'emploie que la mine de plomb; pour les ombres, on ajoute la laque employée très-claire pour les jours de draperies, & plus épaisse pour les ombres. Les *enlumineurs* & peintres ont deux sortes de verd.

Ils font l'un avec du verd calciné & du jul mêlé du calciné: on y mêle de l'indie pour le mieux ombrer, ils font l'autre verd avec le bleu & le machicot, & pour le mieux ombrer ils mêlent plus de bleu. Les *enlumineurs* sont à Paris une communauté avec les peintres, les sculpteurs & les graveurs.

**ENOUER**, dans les manufactures de drap, c'est ébaucher un drap, en ôter les nœuds. Les ouvriers qui travaillent à éplucher les draps & autres étoffes de laine sont nommées *enouefes*.

**ENQUÊTE**; chez les Jurisconsultes, est la recherche de la vérité d'un fait dans la déposition des témoins, tant en matière civile que criminelle.

**ENRACINER**: ce sont des boutures qu'on a fichées en terre pour prendre racine, & qui l'ont prise. Les cressettes de vigne, s'*enracinent*, lorsqu'on les plante pour avoir un plant de vigne complet, ou pour en faire de marcottes ou chevelées, comme on les appelle en certains endroits.

**ENROUEMENT**, maladie qui est une espèce de fluxion catarrhale qui a son siège dans les parties de la gorge, & principalement dans celles qui constituent l'organe de la voix. Voyez le *Dictionnaire de santé*.

**EN RUE**, sillon de terre fort large, composé de plusieurs raies, relevées par la charrue. On dit, Cette terre est toute *en rue*, ou labourée *en rue*.

**ENSAISINEMENT**, en matière de droit, signifie *possession*. Les acquereurs se font ordinairement *ensaisiner* par les seigneurs; en leur payant les droits seigneuriaux, & c'est du jour de l'*ensaisinement* que court l'an & le jour du retrait dans la coutume de Pa-

ris. Voyez la *jurisprudence actuelle* de M. *Denifart*.

**ENSEIGNE**, en terme de manufacture de drap, est une certaine mesure qui revient à trois aunes de France; ce mot a été pris des Hollandois, & il n'est en usage que dans les manufactures où l'on veut imiter les fabriques de Hollande: dans celles de Rouen, de Louviers, d'Elbeuf, &c. on dit *marque*. L'*enseigne* est environ cinq aunes du pays, ce qui est à peu-près semblable à trois aunes de France. *Enseigne* signifie aussi cette espèce de tableaux, ou figures en relief que les marchands & artisans tenoient suspendus devant ou au-dessus de leurs magasins ou boutiques pour indiquer aux passans & à ceux qui ont besoin d'eux, leur demeure, leur profession ou la qualité des marchandises qu'ils vendent & des ouvrages qu'ils fabriquent. Par une ordonnance de police, depuis le commencement de 1762, toutes ces *enseignes* quelconques sont appliquées contre les murailles, au-dessus des boutiques des marchands, ouvriers & artisans, & il n'est permis à personne, à Paris, d'avoir, devant leurs boutiques, des *enseignes* avançant dans la rue. . . Les mêmes marchands & artisans appellent encore *enseignes* une image ordinairement gravée en bois, représentant la même figure que celle qu'ils ont appliquée au-dessus ou à côté de leurs boutiques, avec le détail de ce qu'ils vendent & de ce qu'ils fabriquent, leur nom, surnom & demeure. Ces *enseignes* ou *images de papier* leur servent à faire les enveloppes des marchandises qu'ils vendent journellement pour indiquer aux particuliers & leur demeure, & ce qu'ils vendent.

**ENSELLE**, en terme de manège,

se dit d'un cheval difficile à bien feller. Les chevaux *ensellés* ont pour l'ordinaire, les reins bas & l'encolure haute, & n'ont jamais grande force, ou ils ont le flanc avalé, ce qui est un défaut.

**ENSEMENCER**, c'est jeter la semence sur des terres labourées en saison convenable, pour qu'elles rapportent. On *ensemence* les terres de plusieurs sortes de grains : en automne le froment, le seigle & le méteil : en Mars les petits bleds qui sont l'avoine, l'orge, les poids, les lentilles, le farrofin ou le bled noir, le bled de Turquie & le froment de Mars. On *ensemence* les terres qu'après leur avoir donné plusieurs façons ; les terres fortes demandent plus de labour, pour les ameublir, que les terres légères. Avant que d'*ensemencer* une terre, elle doit être fumée : les terres légères, pierieuses & sablonneuses demandent beaucoup de fumier ou le grain n'y croitroit qu'à claire-voie. Les Italiens commencent à *ensemencer* en Septembre ; c'est au mois d'Octobre, en plusieurs provinces de France : les contrées maritimes attendent le mois de Janvier, pour donner la dernière façon aux terres.

**ENSIMAGE**, dans les manufactures de laine, c'est mettre légèrement avec la main, du sain-doux sur la superficie des étoffes du côté de leur endroit ; afin de les pouvoir tondre plus facilement, le sain-doux aidant à faire couler les forces : les draps fins ne s'*ensiment* point, il n'y a que les gros draps & les serges, parce qu'ils ne sont foulés qu'avec de la terre, au lieu que les autres sont foulés & dégraissés avec du savon, & qu'étant plus aisés à tondre, on ne fait que froter les forces avec sain-doux.

**ENSOUFRE**R, ou donner la vapeur du soufre à quelque chose. On *ensoufre* les soies & les étoffes de laine pour les faire blanchir, en les exposant en l'air dans des lieux bien clos où l'on fait brûler du soufre. On *ensoufre* aussi les blondes, les bas de soie blancs pour les faire blanchir... On *ensoufre* les futailles destinées à mettre les vins que l'on veut conserver, comme cela se pratique en Allemagne, ou que l'on veut transporter dans des lieux éloignés, ou leur faire passer la mer, ce qui se fait par le moyen d'un petit morceau de toile enduite de soufre, mêlé de coriandre, de girofle, de cannelle, & d'autres drogues semblables, réduites en poudre, que l'on fait brûler dans les tonneaux.

**ENSOUPLE** : les tisserands, sergiers, bouracianiers, &c. & autres ouvriers qui travaillent de la navette, appellent ainsi un gros & long cylindre, ou rouleau de bois, placé de large sur le derrière de leur métier : les fils de la chaîne des toiles, des draps, des serges & autres étoffes de laine sont roulés autour de ce cylindre, nommé *ensouple*, & se déroulent à mesure que la toile ou l'étoffe se fabrique... Les brodeurs se servent aussi du mot *ensouple* pour exprimer ces deux morceaux de bois long, en forme de colonnes percées par les deux bouts, au travers desquelles passent les deux lattes remplies de trous de villebrequin qui servent à passer les ficelles qui tiennent l'étoffe étendue ou bandée sur le métier, afin de la pouvoir broder plus facilement : l'une de ces *ensouples* sert à rouler l'étoffe avant qu'elle soit brodée, & l'autre est employée à la rouler, à mesure qu'elle se brode... *Ensoupleau* est opposé à *ensouple*, il est placé sur

le devant du métier, & il sert à rouler la toile, l'étoffe à mesure qu'elle se fabrique.

**ENSOYER**, c'est mettre au bout d'un fil qui sert à coudre, une spie de sanglier ou de porc, & ce terme n'est usité que parmi les ouvriers qui se servent de l'alène, & travaillent en cuir, tels que les cordonniers, les bourreliers, les selliers, malliers, &c.

**ENSUBLE** : les ouvriers en drap d'or, d'argent & de soie, appellent *ensuble* ce que les autres ouvriers qui travaillent aussi de la navette, appellent *ensouple*.

**ENTAILLE** : les ouvriers qui se servent de la scie, comme menuisiers, charpentiers, &c. donnent ce nom à un instrument dont ils se servent pour *aviver*, c'est-à-dire, pour limer & appointer les dents de leur scie. L'*entaille* n'est qu'un billot fendu à moitié, en forme de rainure, dans l'ouverture duquel on place la scie qu'on y affermit, avec une espèce de petit coin de bois.

**ENTAMER**, terme qui se dit, dans le commerce, de toutes les marchandises, denrées que les marchands, qui en font trafic, vendent en détail lorsqu'ils commencent à en ôter quelque chose. On *entame* un tonneau de bière, d'huile, de vin, d'eau-de-vie, un bateau de bois, de charbon, de foin, un pot, une tinette de beurre, une barrique d'olives, un panier de marée, une cage de hareng, &c... *Entamer* se dit aussi, parmi les marchands, des draps, étoffes de laine, d'or, d'argent & de soie, des toiles, dentelles & rubans, dont on leve les premières aunes. Ces étoffes s'*entament* par la queue, à cause des marques & enseignemens qui sont au chef, comme nom, demeure & numero de l'ouvrier : les roses ou rosettes

pour la teinture, les plombs de fabrique, de visite & d'aunage qu'il est bon de conserver, & qui servent à faire connoître la qualité & la bonté des étoffes. Les étoffes entamées ne peuvent être revendiquées par le marchand, ouvrier ou manufacturier qui les a vendues, lorsqu'elles se trouvent sous le scellé du négociant qui a fait faillite. Ce privilège n'appartient qu'à celles qui ont chef & queue.

**ENTE**, petite portion d'un arbre qu'on incise dans un autre par une incision qu'on y fait pour corriger le goût de son fruit, ou pour lui faire porter un fruit différent. *Liger*, dit, qu'*ente* & *greffe* ne sont pas la même chose. Il entend par *ente*, la *greffe* & le *sujet* mis ensemble, & par *entes*, de petites branches seulement appliquées sur le *sujet*, sans y comprendre le *sujet*, c'est-à-dire, la petite partie d'un arbre étranger, appliquée sur un autre arbre. L'usage a décidé en faveur de *Liger*, quoique la *Quintinie* soutienne qu'*ente* & *greffe* soient synonymes... Les jeunes arbres nouvellement *entés*, & les arbres à *enter*, qui sont des *sauvageons* sont aussi nommés *entes*. Il y a des *entes* en fente, en écuffon, en moëlle, en couronne, en approche, en flûte, en scion, en bouton, en perche, &c... *Enter en fente*, c'est couper horizontalement & également un *sujet* ou *sauvageon*, sur lequel on met une ou plusieurs greffes, quand il a été fendu ou paré, pour emporter le trait de la scie... *Enter en moëlle*, c'est placer une greffe au milieu d'un *sujet* moëlleux, comme la vigne, ou jasmin d'Espagne... *Enter en couronne*, c'est placer plusieurs greffes taillées d'un même côté, l'écorce en-dehors,

entre l'écorce & le bois, après avoir un peu incisé son écorce. On *ente en couronne* les gros arbres au printems, lorsque la sève est un peu montée. . . . *Enter en approche*, c'est percer un arbre, & dans le trou passer une branche d'un autre arbre, comme de vigne dans le noyer, ou bien en approchant deux branches de divers arbres d'égaux grosseurs, dont l'une est fendue par son extrémité, & dans cette fente on insère l'autre qui est taillée des deux côtés de figure plate. . . . *Enter en flûte*, ou *en canon*; on le fait au mois de Mai, lors de la sève, en enlevant, du sujet qu'on veut *enter*, un anneau de la peau comme une espee de chalumeau, au lieu de laquelle on en place autant d'une autre d'une égale grosseur, cela se pratique particulièrement sur le châtaigner & le noyer. . . . *Enter en scion*, c'est mettre un scion, ou rejetton d'arbre dans l'entamure de l'écorce de l'arbre qui en fait le sujet comme s'il y étoit cru de soi-même. . . . *Enter en bouton*, ou *en germe*, c'est mettre un bouton en la place d'un autre bouton fraîchement arraché. . . . *Enter en perche*, c'est garnir de greffes tous les trous d'une longue perche d'arbre, & enterrer cette perche, la pointe des greffes en dehors.

CHOMEL donne le nom de *entes* à la composition d'une cire qui sert à couvrir les *entes* des arbres faites avec une demi-livre de cire neuve, autant de poix de Bourgogne, & deux onces de térébenthine commune, le tout fondu ensemble dans un pot de terre neuve vernisse qu'on remue souvent, qu'on laisse ensuite refroidir au moins douze heures, puis on la rompt par morceaux en la tenant dans l'eau tiède l'espace

d'une demi-heure, la maniant & la rompant entièrement pour être plus facile à appliquer, & par-dessus on met un morceau de toile humide qui couvre la fente de l'arbre qui reste entre les deux greffes pour les préserver de l'eau, on en enveloppe aussi la poupée, avant que de mettre la terre & le foin. Pour faire profiter les *entes*, on les arrose de lavures d'écuelles. . . . *L'entoir* dont on se sert pour *enter* est un couteau environ de deux pouces de lame qui se plie comme une serpette. . . . *Enture* ou *entement*, est l'action d'*enter*.

ENTÉES, en terme de chasse, sont des fumées de cerf ou de biche, dont deux n'en font qu'une, & qui peuvent se séparer sans se rompre.

ENTENDRE le numero; c'est, en termes de commerce, connoître le véritable prix d'une marchandise, caché sous la fausse marque que le marchand a coutume d'y mettre; d'où est venu le proverbe qu'un homme entend le numero, pour dire qu'il est habile.

ENTER, en terme de fauconnerie: c'est réjoindre une penna gardée, à celle d'un oiseau, qui est rompue, froissée ou albrenée; c'est aussi la raccommoder à l'aiguille ou au tuyau. Quand un oiseau est courageux, souvent il prend un effort & a les penes froissées pour avoir trop rudement battu son gibier, si bien qu'alors il faut les *enter*, ce qu'on fait avec une aiguille faite exprès, pointue par les deux bouts, trempée dans du vinaigre, sel & poivre pour la mieux faire tenir. Voyez les *Amusemens de la chasse* & de la pêche sur les différentes manieres d'*enter* les oiseaux de fauconnerie.

ENTERREMENT; il n'y a point de règlement en France pour

fixer le délai dans lequel les morts doivent être enterrés. . . . A Londres on n'enterre qu'après trois jours revolus, & une visite préalable de personnes commises à l'inspection des corps, & constatée par la délivrance d'un certificat. . . . Il y a des personnes préposées, à Geneve, pour visiter les corps avant de les enterrer; leur mission est d'examiner, 1<sup>o</sup>. si la mort est certaine, 2<sup>o</sup>. si elle est naturelle ou violente. . . . A Genes, & dans le Nord, l'usage est de n'enterre qu'au bout de trois jours, & on enterre encore plus tard en Hollande. . . . Il y avoit à Rome des personnes chargées, non-seulement de la visite des morts, mais de faire des épreuves qui se continuoient pendant plusieurs jours, & de tenir un registre exact de ceux qui mourroient. . . . M. Bruhier, médecin, a donné un ouvrage, dont l'objet étoit de faire différer les *enterremens* jusqu'à la putréfaction. Il rapporte un grand nombre d'exemples de personnes qu'on a cru mortes & qui ne l'étoient pas; ce qui mériteroit l'attention du magistrat.

ENTES, en terme d'oiseleur, sont des peaux d'oiseaux remplies de paille ou de foin auxquels on attache un piquet par-dessous le ventre pour les faire tenir à terre comme s'ils étoient sur leurs pieds, afin d'attirer les autres oiseaux qui les voient, & les faire jeter dans les pièges qu'on leur dresse.

ENTHERINEMENT, s'entend des lettres de grace, des lettres d'émancipation, de bénéfice d'inventaire, de rescision, de requête civile, &c. qui s'expédient dans les chancelleries, & qui, sans cette formalité, deviennent sans force. On *entherine* aussi les procès-verbaux que font les experts,

& les juges, en les *entherinant*, peuvent les modifier, en rejeter une partie, ou en admettre tout le contenu.

ENTIER, cheval entier; c'est celui qui n'est pas coupé. Voyez Cheval. . . . Entier se dit aussi des nombres qui ne sont point rompus ni divisés en fractions. Voyez Nombre.

ENTOISER, se dit des choses qui se vendent & s'achètent à la toise, & on les met dans des tas de figure quarrée pour être toisées; c'est ainsi qu'on *entoise* le fumier & la pierre.

ENTONNER, c'est verser une liqueur dans un tonneau avec l'entonnoir, vaisseau ordinairement de fer-blanc, fait en forme de cône, avec un col long ou court, suivant l'usage qu'on en veut faire. Les brasseurs de biere sont tenus de n'entonner leur biere que de jour, & seulement en présence du fermier des droits du roi, ou de ses commis, à peine de cent livres d'amende & confiscation des bieres entonnées à heure indue. *Entonner* se dit encore des marchandises que l'on met dans des tonnes ou longs tonneaux pour les transporter & voiturer aisément. Les épiciers entonnent leur sucre, les chapeliers leurs chapeaux, &c.

ENTORSE, mal qu'on se fait au pied, ou à quelque membre par une action violente. Voyez le Dictionnaire de santé. . . . Quand un cheval s'est donné une entorse, on prend, gros comme un œuf, de couperose qu'on fait infuser à froid dans une pinte d'eau, dans laquelle on fait tremper un linge plié en forme de compresse, dont on entoure le boulet, & qu'on lie avec une enveloppe qu'on met dessus, le tout appliqué froidement; cette opération se réitère de six heures en

six heures, & l'on continue jusqu'à ce que le mal soit guéri.

**ENTRAVERS**, terme qui se dit parmi les fauconniers, lorsqu'ils raccommoient les jets de l'oiseau, de sorte qu'il ne peut se *déchapronner*.

**ENTRE-BAS**, ou *claire-voie*, en terme de manufacture de laine, c'est le trop grand éloignement, ou la distance inégale des fils de la chaîne d'une étoffe qui arrive par la faute du tisserand en faisant son ouvrage. Il y a des  *demi-entre-bas & des-entre-bas entiers*.

**ENTREBATTES**, ou **ENTREBANDES**, terme dont on se sert dans les manufactures de serge à Amiens, pour signifier le commencement & la fin d'une pièce de laine; c'est ce que l'on nomme le *chef & la queue*; & ce sont les bandes d'enfure faites aux deux bouts de chaque pièce, avec une même de couleur différente.

**ENTRE-COUTS**, étoit une société contractée entre deux seigneurs, en vertu de laquelle les sujets de l'un pouvoient, sans danger de perdre leur franchise, établir leur domicile dans la terre de l'autre.

**ENTRE-DEUX**: ce sont certains endroits de l'étoffe que l'ouvrier n'a pas assez tondus pour avoir négligé d'ouvrir suffisamment la force, ou d'avoir un peu trop tiré sur la table à tondre, ce qu'ils appellent *trop table*.

**ENTRE-DEUX-FERS**, en terme de *balancier*, c'est lorsque le pesant de la marchandise, dans une balance ou des espèces de monnoies dans un *trébuchet*, la lance, ou *fleau* est l'équilibre, & directement placée dans le milieu de la chape sans tomber plus d'un côté que de l'autre.

**ENTRÉE de gibier**, par l'ordonnance du 21 Janvier 1715,

sa Majesté défend aux *commis des fermes & autres préposés aux entrées de la ville de Paris*, de laisser passer aucun *gibier* porté à la main, si le porteur ne leur représente un certificat signé du propriétaire des *fiefs & terres* d'où il l'aura tiré; cependant sa Majesté n'entend pas comprendre, dans la présente ordonnance, le *gibier* que les *marchands forains*, les *messagers & autres voituriers publics* peuvent amener & voiturier, ce qui leur sera libre de faire comme par le passé.

**ENTRÉE**, droit, ou impôt levé au nom du souverain sur toutes les marchandises en général qui entrent dans un état, soit par mer, soit par terre... Les droits d'*entrée* se payent en France, pour les marchandises, qui entrent dans les provinces, & qui sont réputées étrangères; & il y en a d'autres qui payent à l'*entrée* de quelques villes. Les droits d'*entrée* des marchandises, qui ne sont pas réglés par le tarif se payent par estimation: on comprend, dans ces droits, les caisses, tonneaux, serpillières, cartons, toiles, & autres emballages; les drogueries & épiceries n'y sont pas comprises, & les emballages sont déduits; celles-ci viennent par la Rochelle, Rouen, Calais, Bourdeaux, Lyon & Marseille: les chevaux par Dourlens, Peronne, Amiens, &c. les manufactures étrangères par S. Valery & Calais, & ainsi de quelques autres. Les marchandises qu'on veut faire entrer en fraude sont confisquées, avec les équipages, harnois, & il y a une amende statuée par les ordonnances & arrêts sur les tarifs.

**ENTRÉE**, terme de teneur de livre en parties doubles. L'*entrée* du grand livre est l'état des débiteurs & créditeurs portés par la

balance, ou le bilan du livre précédent. Voyez *Livres*.

**ENTRÉE**, terme de *cuisine*; c'est une sorte de mets qui se sert immédiatement après le potage. On sert rarement du rôti pour *entrée*, mais assez souvent des *pièces de four chaudes*, ragoûts, hachis, griblottes, dindons blancs, &c.

**ENTRE-JOU**: ce mot se trouve dans quelques coutumes qui signifient espace pour donner cours à l'eau: on permet aux particuliers de faire des moulins sur les rivières non navigables, pourvu qu'il y ait *sault & entre-jou*.

**ENTREMETS**, service de table où l'on ne sert presque que des viandes froides, des pâtés froids, langues fourrées, jambons, fritures & choses semblables.

**ENTREMETTEUR**, médiateur entre deux marchands pour faciliter quelque marché, ou quelque négociation; si c'est pour des remises d'argent, ou autres affaires de banque; les négocians se servent de terme d'*agent de change*, & de celui de *courtier*, si c'est pour achat & vente de marchandises.

**ENTRE-OUVERT**: on appelle un *cheval entr'ouvert*, celui qui à l'épaule *entr'ouverte* par un effort violent; il faut y remédier au plutôt. Entre les remèdes qu'on y apporte, il y en a qui commencent par abattre le cheval sur la paille, & à le tenir de façon qu'il ne puisse se remuer: on lui broie ensuite l'épaule avec un grès ou une tuile si fortement, que cette partie soit meurtrie en la mouillant; si le cheval est de taille légère & chargé de chair, on ne l'abbat point, on lui détache, autant qu'il est possible, toute la peau de l'épaule avec épatule *entre chair & cuir* tout autour de

dessus; trois jours après cette opération, on tire tous les jours les plumes qu'on y met: on fait écouler la matière, puis on remet les plumes frottées de vieux oint, ou d'autre graisse: on continue à panser le cheval pendant quinze jours, puis en ôte les plumes, & les plaies se referment d'elles-mêmes. Il y a d'autres manières de guérir les *épaules entr'ouvertes*. Consultez le *Nouveau Parfait Maréchal*, & l'*Ecole de la Cavalerie de la GUERRINIÈRE*.

**ENTRE-PAS**, se dit d'un cheval qui va d'un train ou amble rompu qui ne tient ni du trot, ni du pas; c'est le train que vont les chevaux qui ont les jambes ruinées, ou les reins foibles: on l'appelle autrement *saquenard*. Voyez *ce mot*.

**ENTREPOTS**, lieux de réserve où l'on fait magasin de marchandises pour les venir reprendre au besoin; les villes d'*entrepôt* sont celles où arrivent des marchandises pour y être déchargées, mais non pour y être vendues, d'où elles passent à leur destination, en les chargeant pour d'autres, ou par mer ou par terre. Les François, les Anglois, les Hollandois & les autres nations sont à Smyrne l'*entrepôt* de leurs marchandises pour les états du grand-seigneur, & la Perse. Batavia est l'*entrepôt* des Hollandois pour le commerce des grandes Indes. La France a aussi quantité de villes d'*entrepôt*. . . . Les *facteurs* qui résident dans les villes d'*entrepôt* pour avoir soin de retirer les marchandises qui y arrivent pour le compte des *commissionnaires d'entrepôt*. Les villes où sont ces magasins d'*entrepôt* sont la Rochelle, Rouen, le Hayre-de-Grace, Dieppe, Calais, Abbeville,

Amiens, Guise, Troyes, &c. Les magasins de ces *entrepôts* sont fermés à deux clefs, l'une reste entre les mains du fermier, l'autre entre celles du député des marchands. . . . *Ecrire par entrepôts*, c'est écrire par le moyen d'une personne, dont on est convenu avec son correspondant. On ne se sert de cette manière d'écrire, que dans des affaires de conséquence.

**ENTREPRENEURS**: ce sont ceux qui se chargent de faire un bâtiment, ou quelque autre ouvrage.

**ENTRE-TOISE**, pièces de bois qui se mettent dans un pan de charpente, & assemblées à tenons & à mortaises. . . . *Entre-toise*, en terme de charonnage, est la pièce de bois qui est entre les montons d'un carosse qui les assemble & les entretient; cette pièce, aux beaux carosses, est ordinairement sculptée & faite du même bois que les moutons.

**ENTURE**: les carriers donnent ce nom à diverses pièces de bois, dont leur échelle est composée. La première *enture* a dix pieds, les autres plus ou moins, suivant la profondeur de la carrière.

**ENVALER**, en terme de pêcheur, c'est tenir ouvert le *verveux*, espece de filet.

**ENVELOPPE**, en terme de jardinage & de botanique, se dit des peaux, des membranes & des tuniques qui couvrent les bulbes d'un oignon: on dit, Les *enveloppes* de ces oignons sont gâtées, il les faut ôter. . . . *Enveloppe* en terme de négoce, est le papier ou la toile qui sert à emballer & couvrir les marchandises: on dit, *papier d'enveloppe*, *toile d'enveloppe*.

**ENVERGER**, chez les vanniers, c'est garnir de verges, ou de petites baguettes d'osier, l'entre-deux

des montans qui composent & soutiennent les ouvrages de vannerie; l'instrument dont ils se servent pour *enverger* se nomme *bécaffé*; ce n'est que pour les hortés à vendanger qu'ils s'en servent; ils n'ont besoin que de la main & de la batte pour les autres plus petits ouvrages.

**ENVERS**, chez les marchands; c'est le côté le moins beau d'une étoffe, & celui de dessous. Les *étouffes à deux envers* sont également travaillées des deux côtés, & sont par conséquent sans *envers*. On travaille les tapisseries de hautes-lisses, comme celles des Gobelins par l'*envers*.

**ENVERZER**, dans les manufactures de laine, se dit d'une façon qu'on donne aux étoffes en les lustrant. Les serges blanches & grises de Beauvais ne sont ni *lavées*, ni *enverzées*; mais les serges de façon de tricot sont *lavées* & *enverzées*.

**ENVILASSE**, espece d'ébène. Voyez ce mot.

**ENULE-CAMPANE**, ou **AUNÉE**, plante, espece d'aster qui croît dans les montagnes, dans les prés, dans les lieux gras & ombrageux, dont la racine est sudorifique, atténuante, vulnérinaire & détersive: on l'emploie dans la gratelle.

**ENVOI**: c'est le transport que l'on fait faire de marchandises d'un lieu en un autre.

**EPAGNEUL**, petit chien de chasse & de chambre, dont le poil est un peu longuet, tantôt blanc & noir, tantôt roux & tanné, & qui a la queue épée & touffue.

**EPALLEMENT**, parmi les commis des aides, signifie *jaugeage*. . . . *Epallement* se dit aussi de la comparaison d'une mesure neuve avec la mesure originale, ou la mesure matrice, pour ensuite l'égalonner

& la marquer aussi de la lettre courante de l'année, si elle lui est trouvée égale & conforme.

**EPAMPNER**, c'est ôter les *pampres* inutiles de la vigne qui empêchent le raisin de mûrir. L'*épampnement* est à la vigne ce que l'*effeuillage* est aux pêcheurs.

**EPANOUIR**, s'élargir, s'étendre, s'ouvrir, fleurir pleinement, s'entendent du bouton d'une fleur qui est à sa parfaite croissance: on dit, d'une rose, qu'elle est *épanouie*.

**EPARCET**, plante vivace qui dure quatre ans, qu'on ne dépoille point la première année, mais qui fournit en abondance les trois dernières années; c'est une espece de sain-foin commun en Dauphiné, aux environs de Die, dont l'herbe est assez forte, qui croît à la hauteur de deux pieds, qu'on sème, qu'on recolté dans le même tems, & autant de fois que le sain-foin, & qu'on façonne de même; elle vient dans les terres maigres, & ne fait que les amender; cette espece de foin, ou de sain-foin qui fournit beaucoup est succulent, nourrissant, & est presque aussi estimé que la luzerne. Les bestiaux sont très-friands de l'herbe de cette plante, la graine leur sert d'avoine & d'orge, quand on en dépouille assez pour cet usage: cette graine est une très-bonne nourriture pour la volaille, sur-tout pour les poules qu'on veut faire pondre: quand cette plante est usée, on la convertit en terre labourable.

**EPARGE**, plante qui croît dans les jardins & dans la campagne, & qui donne ses fleurs & sa semence en Juillet & Août; ses feuilles sortent le long de la tige haute d'une coudée & creusée en dedans, & de grosseur du doigt; elle porte son fruit à la cime de

ses branches, rond comme une capre; cette plante est pleine d'un lait chaud & dangereux, & nuisible à l'estomac.

**EPARGNE**, en terme de grappeur sur bois, tailler en *épargne*, signifie la manière dont se fait cette gravure qui n'est pas en incisant la planche, mais en laissant en relief, &, pour ainsi dire, en *épargnant*, les traits qui doivent imprimer la figure gravée.

**EPARGNE**, en fait de pâturage, est une partie de terre que les fermiers laissent à l'entour de leur maison sans culture, pour le pâturage de leur bétail pendant toute l'année; il n'est pas permis à d'autres d'y faire paître leur bétail, quoique l'héritage ne soit pas clos, ni fermé; cette réserve est exceptée du nombre des terres vaines, & pour telle réserve a été introduit en plusieurs lieux le droit de saintre.

**EPARGNE**, autrement *saintsamson*, poire qui a plus de beauté que de bonté, & qui, selon la *Quintinie*, triomphe plus sur les pyramides, que dans la bouche; sa chair est tendre, un peu aigrelette, mûrit sur la fin de Juillet, est rouge en couleur, de figure grosse, longue & un peu vouée.

**EPARGOUTE**, ou **ESPARGOUTE**, plante, dont deux espece, appelée *petit muguet*; la première espece a de fleurs incarnates au-déhors & jaune au-dedans; des feuilles un peu longues & velues, de la figure de celles de l'olivier, mais plus petites, d'un goût âpre; une racine pleine de fibre qui n'a pas mauvaise odeur; elle croît dans les lieux incultes & sablonneux, & fleurit en Août. . . . La seconde espece croît le long des prés & ruisseaux, proche de Narbonne; sa graine

Amiens, Guise, Troyes, &c. Les magasins de ces *entrepôts* sont fermés à deux clefs, l'une reste entre les mains du fermier, l'autre entre celles du député des marchands. . . . *Ecrire par entrepôts*, c'est écrire par le moyen d'une personne, dont on est convenu avec son correspondant. On ne se sert de cette manière d'écrire, que dans des affaires de conséquence.

**ENTREPRENEURS**: ce sont ceux qui se chargent de faire un bâtiment, ou quelque autre ouvrage.

**ENTRE-TOISE**, pièces de bois qui se mettent dans un pan de charpente, & assemblées à tenons & à mortaises. . . . *Entre-toise*, en terme de charonnage, est la pièce de bois qui est entre les montons d'un carosse qui les assemble & les entretient; cette pièce, aux beaux carosses, est ordinairement sculptée & faite du même bois que les moutons.

**ENTURE**: les carriers donnent ce nom à diverses pièces de bois, dont leur échelle est composée. La première *enture* a dix pieds, les autres plus ou moins, suivant la profondeur de la carrière.

**ENVALER**, en terme de pêcheur, c'est tenir ouvert le *verveux*, espece de filet.

**ENVELOPPE**, en terme de jardinage & de botanique, se dit des peaux, des membranes & des tuniques qui couvrent les bulbes d'un oignon: on dit, Les *enveloppes* de ces oignons sont gâtées, il les faut ôter. . . . *Enveloppe* en terme de négoce, est le papier ou la toile qui sert à emballer & couvrir les marchandises: on dit, *papier d'enveloppe*, *toile d'enveloppe*.

**ENVERGER**, chez les vanniers, c'est garnir de verges, ou de petites baguettes d'osier, l'entre-deux

des montans qui composent & soutiennent les ouvrages de vannerie; l'instrument dont ils se servent pour *enverger* se nomme *bécaffé*; ce n'est que pour les hortés à vendanger qu'ils s'en servent; ils n'ont besoin que de la main & de la batte pour les autres plus petits ouvrages.

**ENVERS**, chez les marchands; c'est le côté le moins beau d'une étoffe, & celui de dessous. Les *étoffes à deux envers* sont également travaillées des deux côtés, & sont par conséquent sans *envers*. On travaille les tapisseries de hautes-lisses, comme celles des Gobelins par l'*envers*.

**ENVERZER**, dans les manufactures de laine, se dit d'une façon qu'on donne aux étoffes en les lustrant. Les serges blanches & grises de Beauvais ne sont ni *lavées*, ni *enverzées*; mais les serges de façon de tricot sont *lavées* & *enverzées*.

**ENVILASSE**, espece d'ébène. Voyez ce mot.

**ENULE-CAMPANE**, ou **AUNÉE**, plante, espece d'*aster* qui croît dans les montagnes, dans les prés, dans les lieux gras & ombrageux, dont la racine est sudorifique, atténuante, vulnérinaire & détersive: on l'emploie dans la gratelle.

**ENVOI**: c'est le transport que l'on fait faire de marchandises d'un lieu en un autre.

**EPAGNEUL**, petit chien de chasse & de chambre, dont le poil est un peu longuet, tantôt blanc & noir, tantôt roux & tanné, & qui a la queue épée & touffue.

**EPALLEMENT**, parmi les commis des aides, signifie *jaugeage*. . . . *Epallement* se dit aussi de la comparaison d'une mesure neuve avec la mesure originale, ou la mesure matrice, pour ensuite l'égalonner

& la marquer aussi de la lettre courante de l'année, si elle lui est trouvée égale & conforme.

**EPAMPNER**, c'est ôter les *pampres* inutiles de la vigne qui empêchent le raisin de mûrir. L'*épampnement* est à la vigne ce que l'*effeuillage* est aux pêcheurs.

**EPANOUIR**, s'élargir, s'étendre, s'ouvrir, fleurir pleinement, s'entendent du bouton d'une fleur qui est à sa parfaite croissance: on dit, d'une rose, qu'elle est *épanouie*.

**EPARCET**, plante vivace qui dure quatre ans, qu'on ne dépouille point la première année, mais qui fournit en abondance les trois dernières années; c'est une espece de *sain-foin* commun en Dauphiné, aux environs de Die, dont l'herbe est assez forte, qui croît à la hauteur de deux pieds, qu'on sème, qu'on recolle dans le même tems, & autant de fois que le *sain-foin*, & qu'on façonne de même; elle vient dans les terres maigres, & ne fait que les amender; cette espece de foin, ou de *sain-foin* qui fournit beaucoup est succulent, nourrissant, & est presque aussi estimé que la luzerne. Les bestiaux sont très-friands de l'herbe de cette plante, la graine leur sert d'avoine & d'orge, quand on en dépouille assez pour cet usage: cette graine est une très-bonne nourriture pour la volaille, sur-tout pour les poules qu'on veut faire pondre: quand cette plante est usée, on la convertit en terre labourable.

**EPARGE**, plante qui croît dans les jardins & dans la campagne, & qui donne ses fleurs & sa semence en Juillet & Août; ses feuilles sortent le long de la tige haute d'une coudée & creusée en dedans, & de grosseur du doigt; elle porte son fruit à la cime de

ses branches, rond comme une capre; cette plante est pleine d'un lait chaud & dangereux, & nuisible à l'estomac.

**EPARGNE**, en terme de grappeur sur bois, tailler en *épargne*, signifie la manière dont se fait cette gravure qui n'est pas en incisant la planche, mais en laissant en relief, &, pour ainsi dire, en *épargnant*, les traits qui doivent imprimer la figure gravée.

**EPARGNE**, en fait de pâturage, est une partie de terre que les fermiers laissent à l'entour de leur maison sans culture, pour le pâturage de leur bétail pendant toute l'année; il n'est pas permis à d'autres d'y faire paître leur bétail, quoique l'héritage ne soit pas clos, ni fermé; cette réserve est exceptée du nombre des terres vaines, & pour telle réserve a été introduit en plusieurs lieux le droit de saintre.

**EPARGNE**, autrement *saint-samson*, poire qui a plus de beauté que de bonté, & qui, selon la *Quintinie*, triomphe plus sur les pyramides, que dans la bouche; sa chair est tendre, un peu aigrelette, mûrit sur la fin de Juillet, est rouge en couleur, de figure grosse, longue & un peu vouée.

**EPARGOUTE**, ou **ESPAR-GOUTE**, plante, dont deux espece, appelée *petit muguet*; la première espece a de fleurs incarnates au-déhors & jaune au-dedans; des feuilles un peu longues & velues, de la figure de celles de l'olivier, mais plus petites, d'un goût âpre; une racine pleine de fibre qui n'a pas mauvaise odeur; elle croît dans les lieux incultes & sablonneux, & fleurit en Août. . . . La seconde espece croît le long des prés & ruisseaux, proche de Narbonne; sa graine

est mûre en Août ou en Septembre ; elle porte des tiges de la hauteur d'un pied, au nombre de trois ou quatre, dures, velues, garnies de feuilles longues, semblables à celles de la lychnis ; sa racine est chevelue, sa fleur jaune, ronde, plate & relevée, comme celle de l'œil de bœuf. . La première espèce est rafraîchissante, digestive & delicative ; les serpens fuient la fumée de l'herbe de cette plante, quand on la brûle. . On se sert de la seconde espèce pour l'ardeur de l'estomac, l'inflammation des yeux & des aines, & le fondement relâché, en l'appliquant dessus.

EPART, espèce de jonc qui croît en Espagne, dont il se fait un grand commerce avec les Marseillois qui sont des paniers & des cabats pour mettre & emballer plusieurs de leurs fruits secs, & diverses autres marchandises. . *Eparts*, chez les carriers de pierre, sont les quatre plus petits morceaux de bois de six, dont ils composent le haquet, ou civière pour tirer le moilon hors de la carrière. . *Eparts*, chez les charrons, sont des morceaux de bois plats & larges, emmortoisés d'espace en espace dans les limons d'une charrette, ou dans les brancarts d'un chariot pour en entretenir & affermir les ridelles.

EPARVIN, maladie de cheval, dont deux espèces, l'*éparvin* sec & l'*éparvin* de bœuf ; le premier ne paroît point au jarret, & n'est autre chose qu'un mouvement dépravé & gâté, qui semble tenir quelque chose du mouvement convulsif, de façon que le cheval a coutume de lever la jambe de derrière, & la hausse plus que de coutume : quelquefois un cheval a les deux jarrets atteints de ce mal, il n'est pas si dangereux,

ni si douloureux que l'*éparvin* de bœuf : cette incommodité n'empêche pas bien de gens d'acheter un cheval, mais cela le doit diminuer de prix de beaucoup, c'est un grand défaut, de quelque manière qu'on le considère : un cheval en demeure souvent estropié, ou peu s'en faut, outre qu'il n'est jamais vite. Le seul remède pour l'*éparvin* sec est d'y appliquer le feu. . . . . L'*éparvin* de bœuf est une tumeur située au bas & au dedans du jarret, à l'endroit où la jambe joint ; il paroît peu au commencement, puis il grossit : le cheval boite quelquefois des *éparvins*, & quelquefois non : un cheval qui en est atteint devient maigre, élanqué, & ne peut supporter le travail ; le seul remède qu'on y peut apporter est le feu, qui ne guérit pas toujours ; il y a quelques autres remèdes qui ne sont pas encore trop sûrs. Voyez les auteurs qui ont écrit sur ces matières.

EPAVES, chez les juriconsultes, sont des bêtes effrayées, égarées, errantes, que personne ne réclame, & qui n'ont point été abandonnées par celui à qui elles appartiennent. Les animaux sauvages ne sont point compris sous le mot d'*épaves*, puisqu'ils n'appartiennent à personne & qu'ils n'ont point de propriétaire qui les puisse réclamer.

EPAULE : les *épaules* étant une des parties les plus considérables qu'ait un cheval, on doit, en l'achetant, y faire attention ; c'est à quoi les maquignons ne manquent pas : un cheval qui a plus d'un demi-pied de distance d'un bras à l'autre, est un cheval trop chargé d'*épaule* pour un cheval de selle. Un cheval qui auroit trop peu de distance seroit aussi un cheval trop ferré d'*épaule*, ce qui est un dé-

faut considérable. Un cheval de taille ordinaire doit avoir environ cinq pouces de distance d'un bras à l'autre, & étant planté sur ses jambes il faut qu'il y ait moins de distance d'un pied à l'autre, qu'il y en a au haut, près des *épaules*. Les chevaux les plus ouverts de devant ne sont pas les plus estimés ; il ne faut pas aussi les prendre trop ferrés. Un cheval de monture, chargé d'*épaule*, n'est jamais agréable à la main ; il se laisse plutôt qu'un autre, & chope à tout moment ; quand les *épaules* d'un cheval ne sont pas assez mouvantes, & qu'elles sont engourdis, ce sont des *épaules chevillées*, & le cheval n'a ni souplesse ni gentillesse.

EPAULE de veau & de mouton : en cuisine, cette partie se peut déguiser de la même manière que l'*éclanche*, plus communément on les mange l'une & l'autre rôties ; si l'on sert en entrée l'*épaule* de mouton, on la détosse, on l'arrondit, on la fait tenir à force de ficelle, & on la met cuire dans une bonne braïse comme la langue de bœuf assaisonnée, quand elle est cuite & assaisonnée de sa graisse, on la sert avec le même ragoût qu'on sert au gigot & au carré. . . . . On fait cuire aussi l'*épaule* de mouton à l'eau, après lui avoir cassé les os, avec du bouillon & un bouquet garni ; quand elle est cuite on dégraisse le bouillon, & on le fait réduire en glace : on remet dedans l'*épaule* pour la glacer, & après un peu de coulis clair, pour détacher ce qui sert à la casserole, & on sert cette sausse dessous l'*épaule*. . . . Pour l'*épaule* de veau, elle se sert ordinairement cuite à la broche dans son jus, ou une poivrade liée, ou la laissant refroidir, on en fait une blanquette.

EPAULE de mouton, chez les

charpentiers, c'est la plus grande des cognées dont ils se servent pour équarrir & dresser leur bois.

EPAULÉE : les maçons disent élever un mur, un pignon par *épaulée* ; c'est ne les construire que par parties, & ce mot ne se dit que des réparations & vieux ouvrages où il y auroit du danger d'en trop abattre à la fois ; il y en a qui l'emploient pour signifier la manière de faire les fondemens des murs de clôture neufs, qu'on ne remplit que par intervalles & par reprises.

EPAULER ou APPUYER. C'est des espaliers appuyés contre un mur, ou des fleurs contre un mur, suivant Morin, *Culture des fleurs*.

EPEAUTRE, espèce de bled qu'on compte parmi les alimens légers, lorsqu'après l'avoir bien mondé, on le prépare en forme de panade : on fait du pain d'*épeautre* ; il n'y a pas d'apparence qu'il fasse de bon sang, qu'il se digère facilement, ni qu'il fortifie suffisamment le corps. . . C'est une espèce de froment fort commun en Allemagne, dont le grain est fort petit, plus noirâtre que le froment ordinaire ; il y en a de deux espèces, l'une simple, l'autre qui a une double bourre : chaque gouffe est fournie de deux grains, le pain en est léger, appétissant, agréable au goût, difficile à digérer : on s'en sert en quelques endroits pour la bière. . . On met l'*épeautre* au rang du *froment* ; mais il tient le milieu entre le *froment* & l'*orge* ; la plante ressemble assez à celle du *froment*, mais son tuyau est plus mince & n'est pas si ferme ; elle a l'épi plat & uni ; jette ses grains des deux côtés, & une barbe longue & déliée. On appelle encore *épeautre* une espèce de seigle blanc. Les

anciens faisoient de l'épeautre de leur *fromentée*.

EPÉE, arme offensive qu'on porte au côté.... L'épée à deux mains est l'*espadaon*.... Les cordiers nomment épée un morceau de buis long d'un pied, large de deux pouces, dont ils se servent à battre la fangle qu'ils fabriquent; cet instrument est à-peu-près de la forme d'un coutelas.... Les marchands drapiers & merciers ont une espèce de règle de bois dont ils se servent à replier plus facilement & plus proprement les draps & étoffes qu'ils déploient pour ceux qui viennent en acheter, & ils l'appellent épée.

EPERLAN, petit poisson de mer, de bon goût, ainsi nommé, parce qu'il a la couleur de la perle; il naît dans la mer & monte dans les rivières où on le pêche; il ressemble beaucoup au goujon, par sa figure, mais sa chair est plus agréable, à cause du goût de violette qui lui est propre. Les principes de l'éperlan sont plus exaltés que ceux du goujon, c'est pourquoi ils produisent un sentiment plus délicat sur l'organe du goût: on dit que l'éperlan est d'un meilleur goût vers la fin de l'été, ou au commencement de l'automne, qu'en aucun autre temps de l'année; il nourrit médiocrement & se digère facilement; il est apéritif, & convient à toutes sortes d'âges & de tempéramens: on mange ordinairement les éperlans frits, ou en casserole, ou au court-bouillon, au fenouil, &c. On le doit choisir beau, luisant, de couleur de perle, d'une chair tendre & délicate, & sentant la violette.

EPERON, chez les botanistes, c'est la pointe de certaines fleurs. La fleur de la linaine est éperon-

née, ou terminée par un éperon... Il faut ôter, dit la Quintinie, les branches d'un arbre fruitier qui naissent de celles qui sont courtes & droites, qui regardent l'horizon, & sont placées en forme d'éperon. Ces branches venues de ces sortes d'éperons, ne sont propres à rien. On coupe ces éperons à l'épaisseur d'un écu, afin de détourner le grand cours de la sève qui se jetteroit de ce côté-là, & qui ne seroit qu'incommode.

EPERON, morceau de fer à deux branchés, aussi de fer, au bout desquelles il y a une molette, ou une simple pointe à plusieurs rayons qui sert à conduire & exciter le cheval.... L'éperonnier qui forge & vend des mords de bride, de cavessons, masticquadou & autres choses qui servent à leur harnois. Les maîtres éperonniers de la ville & des fauxbourgs de Paris, n'est pas ancienne sous ce nouveau nom, mais elle étoit connue sous celle de *selliers-lormiers* qui, anciennement étoit composée de *lormiers-éperonniers*, & des *selliers garnisseurs*, présentement nommés *selliers-lormiers-carrossiers*. Voyez ce mot. Quoique ces deux communautés aient chacune leurs propres jurés, ils ont droit de faire & de vendre les ouvrages qui leur sont restés communs. Les *lormiers-éperonniers* se font faire maintenant, par un arrêt du parlement de 1717, dans la faculté de faire & vendre des carrosses & autres semblables voitures; ils ont été maintenus dans leurs anciens statuts, & les *lormiers-selliers-carrossiers* se font fait conserver dans leurs statuts dressés en 1678, le droit de forger, dorer, argenter, vernir & vendre toutes sortes de mords, étriers, éperons,

&c. Les éperonniers n'ont que deux jurés maîtres, il s'en élit un chaque année. Pour être passé maître éperonnier, il faut faire quatre ans consécutifs d'apprentissage, & servir cinq ans, chez les maîtres, en qualité de compagnon. Tout aspirant à la maîtrise est tenu de faire un chef-d'œuvre, le fils de maître, & le compagnon épousant une fille ou veuve de maître, n'est tenu qu'à l'expérience. S. Luc & S. Gilles sont les patrons des éperonniers; leurs outils sont les mêmes que ceux des autres artisans qui forgent & liment le fer, comme enclumes, bigornes, marteaux, limes, forets, & tant d'autres; ils ont de plus le polissoir, ou brunissoir, avec lequel ils polissent, ou brunissent les ouvrages étamés & les outils des doreurs & argentiers.

EPERVIER, filet à prendre du poisson fait avec de bon fil retort en trois brins, teint en brun, monté de corde & de balles de plomb, plus ou moins, selon l'étendue du filet, toutes percées dans le milieu, ainsi que des grains de chapelet, enfilées de même avec une corde médiocrement grosse, appelée corde molle; quand il est fermé il a douze pieds de hauteur de la pointe de son cône en bas; sa figure est assez approchant de celle d'un entonnoir, dans sa circonférence il peut avoir cinq cens mailles & cinq cens plombs, chaque maille portant son plomb. Quand on jette l'épervier, il faut prendre garde de ne le point accrocher à ses bouts, car si quelques-unes des mailles venoient à s'accrocher, on pourroit être entraîné par la pesanteur des plombs. L'épervier demande beaucoup d'adresse de la part de celui qui se mêle de le jeter: on le jette ordinairement de dessus

une berge, ou d'un bateau: on ne s'en sert que l'été.

EPERVIER, oiseau de proie des plus voraces, dont le bec est courbé en-dessous, qui a les yeux luisans, la langue large, & les pieds armés d'ongles, grands & forts, les plumes de différentes couleurs: il se nourrit de petits d'oiseaux, de lapereaux, des taupes, de grenouilles, & fait son nid sur les rochers & les arbres les plus élevés. On distingue deux sortes d'éperviers, l'épervier ramage, & l'épervier royal; le premier est celui qui n'a jamais été pris pour être instruit & qui vole dans les forêts, le second est celui qui est nourri & instruit pour la chasse, & a été pris jeune; l'épervier ramage est la femelle du mouchet.

EPI, bouquet de fleur, ou de graines, fort grêles & fort allongées. Les fleurs & les graines de froment, de seigle, de l'orge, &c. naissent en épi.

EPI, en terme de manege, est un certain retour de poil, fait presque en la manière d'un petit œillet: il y en a qui sont communs à tous les chevaux, & d'autres qui sont particuliers; suivant les maquignons, tous les épis qui naissent extraordinairement avec le cheval sont de très-bonnes marques, quand il ne peut pas les voir; mais s'il les voit en pliant le col, comme sur le cœur, c'est un mauvais présage: on estime fort un cheval qui a, sur le front, deux ou trois épis séparés, ou joints ensemble.

EPICERIE: le corps de l'épicerie est le second des six corps, & a rang après celui de la draperie; il est partagé en deux, en apothicaires & en épiciers; ceux-ci sont de trois sortes; les droguistes, les confiseurs, les ciriers;

ainsi ce corps est, pour ainsi dire, composé de cinq sortes différentes de marchands, sçavoir, des marchands *apothicaires*, des marchands *épiciers*, des marchands *droguistes*, des marchands *confiseurs* & des marchands *ciriers*; il est cependant gouverné par les mêmes loix & par les mêmes maîtres & gardes qui sont au nombre de six, dont trois *apothicaires* & trois *épiciers*, les plus anciens des *gardes apothicaires* & *épiciers* qui sont en charge sont appelés *grand-gardes*, ou *premiers gardes* & *présidens*. Tous les ans, au mois de Décembre, après la S. Nicolas, patron de ce corps, on procède à l'élection de deux nouveaux gardes, dont un doit être *épicier*, & l'autre *apothicaire*, & ainsi les deux plus anciens qui ont fait leur trois années de garderie sortent tous les ans; les *gardes-épiciers* sont élus par les *épiciers* & les *apothicaires*; mais les *gardes-apothicaires* sont élus par les seuls *apothicaires*; les gardes du corps de l'*épicerie* nouvellement élus, sont tenus de faire chaque année, chez tous les marchands du corps, au moins trois visites, & d'en faire des générales pour la reformation des poids & balances, & d'aller dans toutes les maisons & boutiques des marchands & artisans de Paris qui vendent & débitent leurs marchandises au poids, même chez les maîtres de coches & de voitures, sans cependant y comprendre les marchands des autres cinq corps. De toute ancienneté, & de tems immémorial, les maîtres & gardes de ce corps ont eu la garde des *étalons royaux des poids*, qu'ils sont obligés de six ans en six ans de faire vérifier à la cour des monnoies, sur les *matrices originales* déposées &

gardées sous quatre clefs, qui ont été, à ce qu'on croit, fabriquées du tems de Charlemagne, dont la matière est d'un cuivre très-fin & d'un travail très-estimé. Pour être admis dans le corps de l'*épicerie*, il faut être François & ne sujet du roi, ou avoir obtenu des lettres de naturalité, six ans de service, trois en qualité d'apprentif chez un maître *épicier*, & trois autres années comme garçon chez les maîtres de la même profession; pour être maître *apothicaire*, il faut que l'aspirant ait fait quatre ans d'apprentissage chez un *apothicaire*, & servir les maîtres pendant six autres années, en qualité de garçon. Les *épices* sont toutes sortes de *drogues orientales* & *aromatiques* qui ont des qualités chaudes & piquantes, sur-tout celles dont on se sert pour l'affaiblissement des sauces, comme le poivre, la muscade, le gingembre, le girofle, la cannelle, &c. . . . Les *drogues médicinales* comprises de même sous le nom d'*épices*, sont le séné, la casse, &c. . . . On appelle  *fines épices* , le mélange du poivre, du girofle, de la cannelle & de la muscade battus ensemble en certaine quantité & certaine proportion. . . . L'*épice blanche*, c'est le gingembre battu & réduit en poudre. . . . Le  *pain d'épice* , le meilleur & le plus estimé, est celui de Reims, composé pour l'ordinaire de farine de seigle, de miel jaune, d'un peu de cannelle & de poivre.

*EPICES*, sont des droits qui appartiennent aux juges qui ont vu, examiné & jugé certains procès. On nomme *épices* cette récompense du soin des juges, parce qu'anciennement les présens qu'on leur faisoit étoient volontaires, & que les parties leur don-

noient ordinairement quelques confitures qu'elles achetoient chez les *épiciers*; la vénalité des charges a fait convertir ces présens en deniers, & ils sont dus, non comme droits, mais comme une récompense de la peine que prennent les juges dans l'examen, l'extrait & le rapport des procès.

*EPI-D'EAU*, plante aquatique qui fleurit en Mai, & croît dans les étangs & dans les marais, dont les tiges sont noueuses, longues & rameuses, qui a des feuilles longues & étroites comme celles du *gramen*, lorsqu'elles sont dans l'eau, mais lorsqu'elles paroissent sur la superficie de l'eau, elles deviennent aussi larges que celles du plantain; ses fleurs sont des *épis* à quatre feuilles disposées en croix, de couleur rougeâtre, ou purpurine, soutenues par des pédicules qui sortent du milieu des feuilles. L'*épi-d'eau* est astringent & réfrigérant, bon pour les *démangeaisons* & les *ulcères corrosifs* & *invétérés*, & les feuilles cuites dans l'huile d'olive & du vinaigre, puis rendues tièdes dans du lait apaisent les grandes douleurs de goutte.

*EPIDEMIUM*, plante vivace qui ne craint point le froid; elle est rafraichissante & épaississante, & vient dans les hautes montagnes d'Italie.

*EPIDERME*: on donne ce nom à la membrane extérieure qui couvre le corps de l'homme, sans doute, parce qu'elle se trouve sur la peau.

*EPIÉ*, chien *épié*, en terme de chasse, est celui qui a du poil au milieu du front plus grand que l'autre, dont les pointes se rencontrent & viennent à l'opposite, c'est une marque de force & de vigueur.

*EPIERRER*, c'est ôter, avec

une claie ou un rateau, les petites pierres ou cailloux sur une terre qu'on veut cultiver.

*EPIEU*; arme faite en forme de hallebarde.

*EPILEPSIE*, convulsions irrégulières de tout le corps ou de quelques-unes de ses parties, particulièrement de la mâchoire inférieure qui saisit subitement & fait tomber le malade. Voyez le *Dictionnaire de santé*.

*EPINARS*, plante qui a une racine longue & blanchâtre d'où naissent des feuilles larges & découpées en pointes, fort aiguës, creuses en-dedans vers la tige; la tige est grosse & succulente, elle croît à la hauteur d'environ deux pieds, & ne porte que des feuilles plus petites avec plusieurs épis de fleurs vertes herbeuses qui sont suivies de grosses graines piquantes: on mange les *épinars*, sur-tout au printemps; ils temperent la chaleur & l'âcreté des humeurs, sont rafraichissans, humectans & diurétiques, rendent le ventre libre: de tous les légumes, les *épinars* sont les plus sains & les plus gracieux, aussi n'est-il guères de maladie où on n'en puisse manger; ils sont bons dans les fièvres, & propres aux personnes âgées qui sont sujettes à la constipation: on doit choisir les *épinars* tendres, mous, succulents, qui aient été bien cultivés & qui soient venus en terre grasse. Les *épinars* se multiplient de graine qu'on sème sur une planche bien arroyée & bien labourée dans des rayons tirés au cordeau, profonds de deux bons doigts, & éloignés l'un de l'autre d'un demi-pied: on jette la graine, un peu drue, dans ces rigoles, & on la couvre de terre avec un rateau: on sème cette graine vers le milieu d'Août, il faut avoir soin de les sarcler & de les arroser

quand il est nécessaire : les premiers épinars sont bons à couper vers le milieu d'Octobre, les seconds en Carême, & les derniers aux Rogations; ceux qui restent après l'hiver montent en graine vers la mi-Mai, & on la recueille en Juin. . . Il y a deux especes d'épinars; la première passe pour la plus délicate, l'autre fournit davantage, résiste mieux pendant l'hiver & fond moins au feu; la propriété de cette plante potagere, en médecine, est d'amollir, de lâcher le ventre, & d'adoucir la toux & les acetés de la poitrine; les feuilles entrent dans les décoctions & cataplasmes émolliens, & l'eau distillée de ses feuilles appaise la chaleur des entrailles & les ardeurs d'un estomac irrité par une bile enflammée. L'auteur de l'École du Potager parle des épinars de l'Amérique, dont il y a deux especes qui ne diffèrent que par la couleur des feuilles, l'une les a vertes, l'autre rougeâtres comme les feuilles des betteraves; ils sont supérieurs aux nôtres pour le goût. Les Anglois mangent les épinars en salade, crus & cuits. Pour apprêter les épinars, on les amortit comme l'oseille, & après les avoir hachés menus on les passe à la casserole avec quantité suffisante de bon beurre, en maigre, ou de lard fondu, en gras, sel, poivre, un peu de purée, ou suffisamment de crème douce, ce qui les rend beaucoup meilleurs: on les fait bouillir jusqu'à ce qu'ils soient suffisamment cuits, & on les sert chaudement, garnis de croutons frits: on fait des potages d'épinars, des tourtes d'épinars qui sont fort délicates, des rissoles d'épinars, de la crème d'épinars.

EPINAY, fil d'épinay, fil blanc qui se fabrique à Lille en Flandre;

les marchands l'appellent aussi fil blanc de bon ouvrier.

EPINCELER, EPINCEUR, dans les manufactures de drap, c'est ôter les nœuds du drap avec de petites pinces de fer. . . Les ouvrières qui épincellent le drap sont nommées épinceleuses ou énoueuses. Voyez Enoueur.

EPINÇOIR, gros marteau court & pesant dont se servent les paveurs pour couper & tailler le pavé de grès, soit sur la carrière, lorsqu'ils débitent ces sortes de pierre, soit lorsqu'ils mettent le pavé en place; la tête de ce marteau est fendue en angle par les deux côtés, ce qui forme, à chaque bout, comme deux coins, ou dents assez tranchantes: on se sert de l'épinçoir, quand on veut tailler du pavé d'échantillon.

EPINE, nom commun donné à plusieurs sortes d'arbrisseaux; il y a l'épine blanche, l'épine de bouc & l'épine-vinette. . . L'épine blanche, nommée aubepin à ses feuilles comme celles du caméleon blanc, mais plus blanches, plus étroites, un peu plus rudes & plus piquantes, sa tige s'élève à deux coudées de hauteur, elle produit à la cime une tête semblable au hérissou de mer, quoique plus petite & un peu longuete; ses fleurs sont purpurines, ou incarnates, sa graine est semblable au safran bâtard, mais un peu plus ronde: cet arbrisseau fleurit en Juin & en Juillet, & croît sur les montagnes. L'épine blanche sert à garnir les haies vives. Voyez Haye. Sa racine, prise en breuvage, est bonne à ceux qui crachent le sang & qui ont de douleurs d'estomac & de ventre; sa décoction est bonne pour le mal de dent, on s'en lave la bouche, & sa graine étant bue, guérit les convulsions des petits enfants. . .

L'épine

L'épine de bouc est un arbrisseau dont la racine est étendue & dure comme du bois, & couchée à fleur de terre; elle pousse quantité de surgeons, fermes & durs & fort petits: on fait des incisions dans la racine, d'où sort une gomme qui se congèle & qu'on nomme tragacant; cet arbrisseau croît proche de Marseille, dans plusieurs endroits d'Italie, en Candie, autour d'Alep & dans l'Asie. La gomme tragacant sert en médecine, & on la doit choisir claire, pure, douce au goût, elle resserre les pores du corps, est bonne pour les yeux, la toux, le rhume, l'apreté du gosier, & toute sorte de catarrhes, la mêlant avec du miel & la laissant fondre sous la langue. . . L'épine-vinette produit plusieurs rejettons; elle est par-tout couverte d'épines longues, menues, blanchâtres, aisées à rompre: elles croissent trois à trois, & n'ont qu'un pied de long; l'écorce est blanche, polie & mince, le bois jaune, frêle, spongieux, les racines sont jaunées & rampent presque à fleur de terre, les feuilles approchent de celles du grenadier, mais sont plus larges, moins pointues & environnées de petites pointes: la fleur qui vient en grappe est jaune, il succède un fruit qui devient rouge quand il est mûr; cet arbrisseau fleurit en Mai, & croît aux bords des bois & des haies: on fait du vin avec le fruit de l'épine vinette qui, pris avec du syrop violet & de l'eau, est bon pour les fièvres malignes. L'épine-vinette est un très-bon plant, on s'en sert pour greffer toutes sortes d'arbres fruitiers.

EPINE Arabique, plante de même nature que l'épine blanche, dont la racine est astringente & honne pour le crachement de

Tome II.

sang & les autres fluxions.

EPINE jaune; plante qui croît dans les lieux maritimes, fort épineuse, qui a quelque rapport avec le chardon, dont la racine est vivace, de la grosseur du pouce, jaunâtre, & remplie de suc lacteux & bonne à manger, elle croît communément en Languedoc. Il y a en Sicile une espèce d'épine jaune dont on mange les jeunes tiges toutes crues & en salade.

EPINE, nom d'un poirier & du fruit qu'il rapporte, appelé épine d'hiver, par la Quintinie; la chair en est tendre, délicate, son eau douce, sucrée, de bon goût, & un peu de parfum; cette poire approche plus de la figure pyramidale que de la ronde, sa peau est fatinée, & a un coloris entre le vert & le blanc; l'arbre fait de beaux buissons & réussit, soit sur franc, soit sur cognassier, quand le pied en est bon & le fond bien conditionné, c'est-à-dire, plus sec qu'humide. Le buisson d'épine d'hiver doit être ouvert & dégarni de ses feuilles au mois d'Août pour donner la facilité au fruit de mûrir & de prendre une belle couleur jaune.

EPINE du dos, terme d'anatomie; elle est composée de vingt-quatre vertèbres qui sont de petits os très-faciles à se mouvoir. De ces vingt-quatre vertèbres, sept appartiennent au cou, douze à la poitrine, cinq aux lombes. Voyez le Dictionnaire de physique.

EPINETTE, espèce de cage dont on se sert pour engraisser la volaille; elle est longue & partagée en plusieurs petites loges séparées l'une de l'autre par de petites cloisons faites avec des bâtons; chaque loge ne doit tenir qu'une volaille: le devant de cette cage est une manière de grille de bois, dont les entre-deux des bâton

L

qui la composent ont un pouce de large, le fond est à jour, ou composé d'une planche qui régné tout de long, le dessus de même, le derrière doit s'ouvrir pour faire passer la volaille dans chaque loge, il y a des *épinettes* de cinq à six pieds de long, ces especes de cage sont nécessaires dans une maison de campagne où l'on nourrit beaucoup de volaille.

**EPINETTE**, instrument de musique, dont les cordes sont de laiton, ou de fil de fer très-fin, dont on joue par le moyen d'un clavier.

**EPINGLE**, petit brin de laiton tiré à la filière, blanchi, coupé d'une certaine longueur, qui a une tête d'un côté, une pointe de l'autre, qui sert à attacher des habits, du linge, des coëffures, d'un usage très-commun & très-grand dans le ménage: on fait aussi des *épingles* de fer, mais elles sont défendues. Les *épingles* qu'on estime les meilleures sont celles d'Angleterre, celles de Bordeaux suivent, ensuite celles qui se font à Rugle, à l'Aigle, & en quelques endroits de Normandie; celles de Paris ne le cédoient point autrefois à celles d'Angleterre; elles conservent même encore leur réputation, quoiqu'il ne s'y en fabrique plus, & que celles qu'on y vend sous ce nom, & dont le commerce est considérable, viennent toutes de Normandie. . . . La perfection d'une bonne *épingle* consiste dans la roideur du laiton, qui ne plie point, & en son blanchiment; la tête doit être bien tournée & les bouts bien limés pour qu'ils n'égratignent pas. . . . Le commerce des *épingles* est très-considérable à Paris: la plupart du laiton dont on se sert en France, pour les faire, vient de Stockholm, d'où les mar-

chands de Paris en tirent quantité de divers échantillons propres à diverses sortes d'ouvrages, & la consommation de ce fil d'*épingles*, à Paris, est considérable; la distinction de vingt & de vingt-cinq au quarteron n'est que pour le débit, celles de vingt-huit passant pour *épingles* d'Angleterre, quoiqu'elles se fassent aussi bien en France que celles de vingt-cinq. . . . Outre les *épingles* blanches, on en fait de noires, moyennes & fines qui servent pour le deuil: on fait encore quantité de grosses *épingles* de laiton de différentes longueurs, les unes ont la tête du même métal, les autres sont à tête d'émail; elles servent pour faire de dentelles & guipures sur l'oreillet. . . . Il y a encore des *épingles* à deux têtes de plusieurs numeros, les dames s'en servent pour se coëffer de nuit & relever les boucles de leurs cheveux.

La communauté des *maîtres épingleliers* de Paris est très-ancienne, & y étoit autrefois considérable; depuis, la plupart des *maîtres* se sont contentés d'être marchands & ont cessé d'être ouvriers, & surtout depuis que de forts marchands merciers se sont mêlés du commerce; la fabrique des *épingles* est entièrement tombée à Paris, même dès la fin du dernier siècle, & en 1690 on pensa à les unir à la communauté des *aiguilliers*, qui étoit encore plus affoiblie que la leur, ce qui fut exécuté en 1695: le nombre des jurés est de trois, deux *épingleliers* & un *aiguillier*, qu'on élit tous les ans à la pluralité des *maîtres* de chaque profession; la fête de ces deux communautés est la Navité de la Vierge, dont la confrérie est établie aux Grands Augustins.

**EPINOCHE**, nom que les épi-

chers-droguistes donnent au café de la meilleure qualité. Voyez *Café*.

**EPITHYME**, plante qui vient d'une semence fort menue qui produit de longs filets déliés comme des cheveux, ses fleurs sont blanches, tirant sur la couleur de chair, semblables à de petits godets, & produisant une semence brune ou grisâtre, grosse comme celle du pavot, renfermée dans de petites capsules rondes qui en contiennent quatre ou cinq grains au plus. L'*épthyme* croît sur toutes sortes d'herbes: on se sert en médecine de celles qui croissent sur le *thym*; ce sont les vrais *épthymes*, & celles qui croissent sur le *lin*, sont les *cuscutes*. Il y a l'*épthyme* de Candie & celui de Venise; le premier a de longs filaments, de couleur brune; le second en a de petits & frisés, tous deux ont une odeur aromatique, celle de l'*épthyme* est beaucoup plus forte. Les herboristes vendent un *épthyme* du pays qui n'a ni goût, ni odeur, ni vertu: on doit choisir cette plante nouvelle, odorante & non brisée; elle est bonne pour les obstructions des viscères, & fortifie les parties, &c.

**EPLUCHER**, en terme de jardinage, se dit des fruits dont on ôte une partie, quand il y en a trop de noués, pour que ceux qui restent deviennent plus gros; c'est ce qu'on fait aux *abricotiers*, *pêchers*, *poiriers*, *pommiers*, &c. Cet *épluchement* se fait quand les fruits commencent à être gros comme des noisettes. . . . C'est ordinairement à la fin de Juin, ou au commencement de Juillet. Les *abricots* sont *épluchés* plutôt que les autres fruits: on laisse à chaque fruit autant de place, à peu-près, qu'il en a besoin pour sa grosseur,

quand il parvient à sa maturité; c'est une attention sur-tout qu'il faut avoir pour les fruits à noyau, qu'on ne doit jamais laisser tout auprès l'un de l'autre, quand ils se trouvent, en naissant plusieurs de compagnie, comme les *abricots*, ou deux à deux, comme les *pêches*; car communément sur les *pêchers*, les fleurs viennent deux à deux, fort près l'une de l'autre, sans autre séparation qu'un petit œil de bois, qui est un commencement de branche qui se met entre les deux, mais qui souvent ne pousse que quelques feuilles & point de bois; cependant s'il se fait une belle branche, il n'est guère nécessaire d'ôter un de ces fruits qui, des deux côtés, tiennent compagnie à cette branche, & sont assez écartés pour devenir deux beaux fruits, si rien ne les gêne: d'ailleurs, dans le tems qu'ils grossissent, si le jet n'étoit que foible & menu, il faudroit ôter une des deux *pêches*, & même rogner ces petits jets: on laisse une feuille ou deux pour défendre la *pêche* voisine de l'ardeur du soleil, & cela pendant la jeunesse de la *pêche* qui ne doit pas être trop découverte avant que d'avoir sa maturité, & à qui l'ombre est absolument nécessaire.

On doit aussi *éplucher* les *poires* d'automne & d'hiver comme le *beurré*, le *bon-chrétien*, le *virgoulé*, &c. Il n'en faut laisser qu'une ou deux à chaque bouquet, pour qu'elles deviennent plus belles. On n'*épluche* point les *poires* d'été, mais il faut travailler, dans les mois d'Avril & de Mai, à détruire les chenilles noires qui entament l'écorce des *poires*, & en rendent un si grand nombre de cornues & de raboteuses. . . . *Eplucher* se dit aussi du bois mort, du bois menu & chiffon qu'il faut

ôter, tant aux figuiers qu'aux autres arbres fruitiers.

Les ouvriers en drap d'or, de soie & d'argent, les tisseurs-rubaniers *épluchent* leurs étoffes & leurs rubans. Dans les manufactures de laine on *épluche* les laines avant de les carder. Les chapeliers font *éplucher* les peaux de castor & en font tirer & arracher le long poil luisant, appelle *jarre*, qui se rencontre sur la superficie de ces peaux. Les vaniers donnent le nom d'*épluchoir* à un outil dont ils se servent pour *éplucher* la marchandise quand elle est faite, c'est-à-dire, pour couper tous les bouts d'osier qui sortent au-dehors de l'ouvrage. Cet *épluchoir* a un manche de bois & une virole de fer, est monté d'une petite, mais forte lame d'acier de forme triangulaire, un peu arrondie vers la pointe, qui a depuis deux pouces jusqu'à trois, suivant l'ouvrage qu'on a à *éplucher*.

EPONGE, plante maritime qui ressemble beaucoup au champignon, & qui naît dans la mer, attachée aux rochers, elle est légère, molle & poreuse; il y a l'*éponge mâle* qui a des petits trous blancs & denses, & la femelle qui en a de grands & de ronds. L'*éponge* préparée, brûlée, réduite en cendre arrête le flux de sang, elle est bonne pour cicatrifier les plaies & les ulcères. Les pierres d'*éponge*, ainsi appelées, parce qu'on en trouve dedans, sont propres pour nettoyer les dents & rompre la pierre qui est dans la vessie. La plupart des *éponges* viennent de la Méditerranée, il en vient du Levant, les plus fines, les plus petites & les plus estimées sont tirées de Constantinople, & les plus grosses arrivent de Barbarie, sur-tout de Tunis &

d'Alger. . . . Les *éponges pyrotechniques*, ou faciles à s'enflammer ne sont autre chose que la méche d'Allemagne, ou amadou. Voyez *Amadou*.

EPONGE, en terme de chasse, c'est ce qui forme le talon des bêtes.

EPOULLE, en terme de manufacture, signifie une partie du fil de la tréme d'une étoffe, dévidée sur un petit tuyau de roseau, ou espèce de bobine sans bords qu'on nomme à Amiens *buhot*. L'*épouille* se met dans la partie creusée de la navette que l'on nomme *boète*, ou *poche*. . . *Epoullin* est une espèce de petite navette, dont les gaziers se servent pour faire le brocher de leurs gazes. . . L'*époullin* est moins long, mais plus large que la véritable navette dont on se sert, lorsqu'on lance la tréme: il a, comme la navette, une boète ou enfoncement où se met le canon qui est un morceau de roseau ou de sureau, sur lequel sont dévidés l'or, l'argent ou les soies de diverses couleurs qui servent à la brochure.

EPOUSSETTE, ustensile d'écurie, espèce de vergette ronde d'environ un demi pied de diamètre garnie d'une soie rude comme des décrotoires, sur laquelle est une courroie attachée en travers, sous laquelle on passe la main pour *épousseter* les chevaux après qu'on les a étrillés. En général *époussette* est une brosse ou vergette propre à ôter la poussière sur les meubles & sur les habits. . . Les graveurs en eau-forte appellent *époussette* une brosse, ou gros pinceau fait de la queue de l'animal nommé *patit-gris*; ils s'en servent pour ôter, de dessus la planche de cuivre vernissée, les ordures que laisse le vernis lorsqu'on l'enlève avec les pointes,

ou autres petits outils dont on se sert à la gravure à l'eau-forte. Quelques graveurs ne se servent que de plumes liées ensemble.

EPOUII, petite paille, ou ordure qui se trouve dans les ouvrages de laine, particulièrement dans les draps. . . Ainsi *époutier*, c'est ôter & tirer avec de petites pincettes, ces menues pailles & ordures des draps & étoffes, après qu'ils ont été dégraissés & dégorvés à la foulerie, afin de les rendre plus propres & plus parfaits; ce sont des femmes qui font ce travail & qu'on nomme *époutieuses*.

EPOUVANTAIL, figure d'homme ou d'animal, ou machine composée de trois bâtons fichés en terre, à la sommité desquels est une perche attachée avec de l'osier ou du chanvre, garnie de plumes qu'on met dans une chenevrière & dans un jardin, pour épouvanter les oiseaux & les empêcher d'y venir manger la semence, & les grenailles & fruits qui viennent à maturité.

EPREINTES: on nomme ainsi les sientes de loutre.

EPREUVE, en terme d'imprimerie, se dit des premières feuilles d'un ouvrage qui se tire de chaque forme sur lesquelles le Procteur ou Correcteur fait ses corrections; dans les ouvrages de conséquence, on en tire jusqu'à trois ou quatre, dont la dernière doit être toujours lue par l'auteur & par le Libraire-Imprimeur qui, l'un ou l'autre, donnent leur ordre pour tirer. . . *Epreuve* se dit aussi des premières estampes que l'on fait tirer des planches gravées, les premières sont toujours les meilleures. . . Les marchands de vin, & leurs commissionnaires, donnent des *épreuves* du vin qu'ils veulent vendre en gros.

EPROUVETTE, chez les potiers d'étain, c'est une petite cuillière de fer dans laquelle ils fondent leur étain pour en connoître la qualité avant que de le mettre en œuvre. . . Les commis des aides ont une espèce de jauge qu'ils appellent *éprouvette*, dont ils se servent dans les visites qu'ils font chez les marchands de vin & cabaretiers; c'est une petite chaînette de fer, appesantie par un plomb qu'ils font entrer par la bonde de la pièce, lorsqu'ils en sentent le fond, ils la retirent & ils évaluent la liqueur sur la partie de la chaîne qui en est humectée. . . Les maîtres taillandiers, faiseurs de limes se servent d'une petite verge de fer qu'ils mettent au feu, avec les limes qu'ils veulent tremper, & ils l'appellent *éprouvette*.

EPS; nom que la coutume d'Amiens donne aux mouches à miel.

EQUARRISSAGE, en terme d'exploitation des bois, est celui *équarri*, c'est-à-dire, à quatre angles égaux, il se dit des poutres, des solives, des poteaux, & autres telles sortes de bois de charpente. On mesure sur l'*équarrissage*, la mesure & la largeur des bois, ainsi on dit: Cette poutre a dix-huit pouces sur seize d'*équarrissage*. . . Les horlogers, ferruriers, couteliers, armuriers & autres ont un outil qu'ils nomment *équarri-soir*, dont ils se servent pour augmenter les trous qu'ils ont fait dans le cuivre ou le fer, avec le foret. Cet *équarri-soir* est un outil d'un acier bien acéré, forgé à quatre ou trois cannes, avec un manche de bois; il est plus gros vers le manche que vers l'autre bout, afin qu'on le puisse tirer plus facilement du trou qu'on veut augmenter.

EQUATEUR, grand cercle aussi

éloignée du pôle arctique que du pôle antarctique, divisant la sphere en deux parties égales, l'une boréale, l'autre méridionale, coupant le méridien à angles droits. Voyez *Sphere*.

**EQUATEUR** ou **LIGNE EQUINOXIALE**, en terme de marine, simplement ligne, grand cercle de la sphere également éloignée des deux pôles; lorsque le soleil est arrivé à ce cercle, le jour est égal à la nuit sur toute la terre, c'est ce qui arrive deux fois l'année, l'une à l'équinoxe du printemps vers le 20 de Mars, l'autre à l'équinoxe d'automne, vers le 23 Septembre. L'équateur est divisé comme les autres cercles en trois cents soixante degrés.

**EQUERRE**, instrument dont se servent les jardiniers, charpentiers, menuisiers, maçons, &c. pour faire un angle droit ou un carré parfait; il est composé de deux règles, l'une est élevée perpendiculairement sur l'autre. Les uns se servent d'équerre de fer, comme les tailleurs de pierre, les maçons, les ferruriers, &c. d'autres d'équerre de bois, comme les menuisiers & les charpentiers, & quelques uns également de bois & de fer. . . . Outre la véritable équerre, l'équerre à épaulement & le triangle carré qui sont tous trois à angles droits, il y a la fausse équerre, le buveau, la fauterelle, &c. dont les branches, étant mobiles, & pouvant s'ouvrir & se resserrer à discrétion, servent à tracer toutes sortes d'angles irréguliers; toutes ces dernières équerres sont ordinairement de bois.

**EQUILATERAL**, figure qui a tous ses côtés égaux. Un carré parfait est, par exemple, une figure équilaterale.

**EQUILIBRE**, s'entend de deux

forces, dont l'une ne l'emporte pas sur l'autre.

**EQUINOXE**: nous avons l'équinoxe toutes les fois que le jour est égal à la nuit, c'est-à-dire, toutes les fois que le soleil paroît douze heures précises sur notre horizon; ce phénomène arrive, lorsque le soleil paroît parcourir l'équateur dans un jour; il arrive donc deux fois chaque année, c'est-à-dire le 21 Mars, tems où le soleil paroît sous le premier degré du bélier, & environ le 22 Septembre, tems auquel le soleil paroît sous le premier degré de la balance.

**EQUIPAGE**, c'est tout ce qui sert à conduire les charrettes, chariots & autres voitures par terre, ce qui comprend chevaux, selles & attelages, il se dit aussi des chevaux, mulets & autres animaux de charge, des messagers & voituriers. Equipage, en terme de marine, s'entend des officiers, soldats, matelots, mousses, garçons qui servent sur un vaisseau, armes, vivres, marchandises; pour les équipages d'une armée qui consistent dans les gros & menus bagages, tant de l'armée que des officiers, & des différens corps en particulier. Voyez le *Dictionnaire Militaire*. . . . Les équipages des François sur mer sont ordinairement plus forts que ceux des Anglois. . . . Equiper un vaisseau, de ses agrès, de ses vivres & de ses matelots pour le service.

**ÉRABLE**, arbre de haute stature, dont l'écorce est raboteuse, blanchâtre ou rougeâtre, le bois blanc, dur & rempli de veines, les feuilles larges, semblables à celles de la vigne, mais un peu plus pointues, de couleur verte, brune en-dessus, blanchâtre en-dessous, découpées en cinq par-

ties, portant des fleurs en rose, disposées en grappes, de couleur herbeuse, & un fruit qui succède à la fleur, d'une semence ovale & presque ronde. L'érable croît dans les bois, au pied des grands arbres & dans les lieux ombrageux, les tabletiers s'en servent pour leurs ouvrages; celui qui est élevé dans les pépinières, appelé érable de grain, est plus estimé que celui qui vient dans les bois: on l'emploie dans les jardins à faire des allées de bois & de palissades. . . . Il y a plusieurs espèces d'érable; le grand ou le faux platane s'élève fort haut & a le bois fort uni. Ce qu'on nomme *scomore* à Paris, est une espèce de grand érable qu'on élève dans les jardins, ces deux arbres croissent naturellement dans plusieurs endroits du royaume. Le dernier est commun en Canada, où l'on a trouvé le moyen de tirer de sa sève un sucre qui, purifié & préparé comme celui des cannes de l'Amérique, en a presque toutes les mêmes qualités; la saison la plus propre pour ce travail est le printemps. Pour que la sève de cet arbre soit sucrée, il est nécessaire qu'il neige la nuit & qu'il fasse soleil le jour, & que le pied de l'érable auquel on doit faire des incisions pour l'écoulement de la sève soit couvert de neige, autrement la sève ne sentiroit que le bois: on dit que cet érable fournit, sans s'altérer, une assez grande quantité de sève, & ordinairement un arbre de deux à trois pieds de circonférence en rend jusqu'à quatre-vingt livres qui donnent par la coction quatre livres de sucre. . . . Le petit érable est assez commun dans les bois, on le met dans les palissades, c'est ordinairement un arbutus: on ajoute à ces trois espèces d'éra-

ble une quatrième, qui vient aux environs de Grenoble & de Montpellier; les feuilles sont petites & à trois pointes égales & arrondies.

**ÉRAILLURE**, est l'endroit d'une étoffe ou d'une toile qui a souffert une violente tension, en sorte que son tissu s'est séparé dans la chaîne ou dans la rame; la crêpe, la gaze sont sujettes à s'érailler. Il y a du danger à érailler un drap, ce qui arrive quand on le tire trop fort à la rame.

**ERESIPELE**, tumeur superficielle, inflammatoire, qui s'étend facilement sur la peau, accompagnée d'une chaleur âcre & brûlante, & qui devient blanche quand on la presse, mais qui reprend sa couleur rouge aussitôt qu'on cesse de la comprimer. Voyez le *Dictionnaire de santé*.

**ERGOT**, se dit pour signifier l'extrémité d'une branche qui a été taillée, & est morte dans le bout comme il arrive souvent aux branches qu'on écouffonne. On coupe ce bois mort jusqu'au vis, ou jusqu'à l'écouffon, c'est ce qui s'appelle tailler l'ergot; cette coupe donne lieu à l'écorce de couvrir insensiblement ce qui reste du bois taillé. . . . On donne aussi le nom d'ergot à des grains de seigle qui deviennent, en certaines années, longs, noirâtres & cornus; la farine de ce grain est blanchâtre & pernicieuse. M. Dodart a donné plusieurs Observations sur le mauvais effet de ce bled cornu.

**ERGOTTE**, chien ergotté, en terme de chasse, est celui qui a un ongle qui surcroît au-dedans & au-dessus du pied.

**ERIMANTE**: Morin donne ce nom à une rouge-feuille morte & jaune.

**ERISTIE**, nom que le même auteur donne à une autre tulipe d'un pourpre blanc.

éloignée du pôle arctique que du pôle antarctique, divisant la sphere en deux parties égales, l'une boréale, l'autre méridionale, coupant le méridien à angles droits. Voyez *Sphere*.

**EQUATEUR** ou **LIGNE EQUINOXIALE**, en terme de marine, simplement ligne, grand cercle de la sphere également éloignée des deux pôles; lorsque le soleil est arrivé à ce cercle, le jour est égal à la nuit sur toute la terre, c'est ce qui arrive deux fois l'année, l'une à l'équinoxe du printemps vers le 20 de Mars, l'autre à l'équinoxe d'automne, vers le 23 Septembre. L'équateur est divisé comme les autres cercles en trois cents soixante degrés.

**EQUERRE**, instrument dont se servent les jardiniers, charpentiers, menuisiers, maçons, &c. pour faire un angle droit ou un carré parfait; il est composé de deux règles, l'une est élevée perpendiculairement sur l'autre. Les uns se servent d'équerre de fer, comme les tailleurs de pierre, les maçons, les ferruriers, &c. d'autres d'équerre de bois, comme les menuisiers & les charpentiers, & quelques uns également de bois & de fer. . . . Outre la véritable équerre, l'équerre à épaulement & le triangle carré qui sont tous trois à angles droits, il y a la fausse équerre, le buveau, la sautoir, &c. dont les branches, étant mobiles, & pouvant s'ouvrir & se resserrer à discrétion, servent à tracer toutes sortes d'angles irréguliers; toutes ces dernières équerres sont ordinairement de bois.

**EQUILATERAL**, figure qui a tous ses côtés égaux. Un carré parfait est, par exemple, une figure équilatérale.

**EQUILIBRE**, s'entend de deux

forces, dont l'une ne l'emporte pas sur l'autre.

**EQUINOXE**: nous avons l'équinoxe toutes les fois que le jour est égal à la nuit, c'est-à-dire, toutes les fois que le soleil paroît douze heures précises sur notre horizon; ce phénomène arrive, lorsque le soleil paroît parcourir l'équateur dans un jour; il arrive donc deux fois chaque année, c'est-à-dire le 21 Mars, tems où le soleil paroît sous le premier degré du bélier, & environ le 22 Septembre, tems auquel le soleil paroît sous le premier degré de la balance.

**EQUIPAGE**, c'est tout ce qui sert à conduire les charrettes, chariots & autres voitures par terre, ce qui comprend chevaux, selles & attelages, il se dit aussi des chevaux, mulets & autres animaux de charge, des messagers & voituriers. Equipage, en terme de marine, s'entend des officiers, soldats, matelots, mousses, garçons qui servent sur un vaisseau, armes, vivres, marchandises; pour les équipages d'une armée qui consistent dans les gros & menus bagages, tant de l'armée que des officiers, & des différens corps en particulier. Voyez le *Dictionnaire Militaire*. . . . Les équipages des François sur mer sont ordinairement plus forts que ceux des Anglois. . . . Equiper un vaisseau, de ses agrès, de ses vivres & de ses matelots pour le service.

**ÉRABLE**, arbre de haute stature, dont l'écorce est raboteuse, blanchâtre ou rougeâtre, le bois blanc, dur & rempli de veines, les feuilles larges, semblables à celles de la vigne, mais un peu plus pointues, de couleur verte, brune en-dessus, blanchâtre en-dessous, découpées en cinq par-

ties, portant des fleurs en rose, disposées en grappes, de couleur herbeuse, & un fruit qui succède à la fleur, d'une semence ovale & presque ronde. L'érable croît dans les bois, au pied des grands arbres & dans les lieux ombrageux, les tabletiers s'en servent pour leurs ouvrages; celui qui est élevé dans les pépinières, appelé érable de grain, est plus estimé que celui qui vient dans les bois: on l'emploie dans les jardins à faire des allées de bois & de palissades. . . . Il y a plusieurs espèces d'érable; le grand ou le faux platane s'élève fort haut & a le bois fort uni. Ce qu'on nomme *scomore* à Paris, est une espèce de grand érable qu'on élève dans les jardins, ces deux arbres croissent naturellement dans plusieurs endroits du royaume. Le dernier est commun en Canada, où l'on a trouvé le moyen de tirer de sa sève un sucre qui, purifié & préparé comme celui des cannes de l'Amérique, en a presque toutes les mêmes qualités; la saison la plus propre pour ce travail est le printemps. Pour que la sève de cet arbre soit sucrée, il est nécessaire qu'il neige la nuit & qu'il fasse soleil le jour, & que le pied de l'érable auquel on doit faire des incisions pour l'écoulement de la sève soit couvert de neige, autrement la sève ne sentiroit que le bois: on dit que cet érable fournit, sans s'altérer, une assez grande quantité de sève, & ordinairement un arbre de deux à trois pieds de circonférence en rend jusqu'à quatre-vingt livres qui donnent par la coction quatre livres de sucre. . . . Le petit érable est assez commun dans les bois, on le met dans les palissades, c'est ordinairement un arbutus: on ajoute à ces trois espèces d'éra-

ble une quatrième, qui vient aux environs de Grenoble & de Montpellier; les feuilles sont petites & à trois pointes égales & arrondies.

**ÉRAILLURE**, est l'endroit d'une étoffe ou d'une toile qui a souffert une violente tension, en sorte que son tissu s'est séparé dans la chaîne ou dans la rame; la crêpe, la gaze sont sujettes à s'érailler. Il y a du danger à érailler un drap, ce qui arrive quand on le tire trop fort à la rame.

**ERESIPELE**, tumeur superficielle, inflammatoire, qui s'étend facilement sur la peau, accompagnée d'une chaleur âcre & brûlante, & qui devient blanche quand on la presse, mais qui reprend sa couleur rouge aussitôt qu'on cesse de la comprimer. Voyez le *Dictionnaire de santé*.

**ERGOT**, se dit pour signifier l'extrémité d'une branche qui a été taillée, & est morte dans le bout comme il arrive souvent aux branches qu'on écouffonne. On coupe ce bois mort jusqu'au vis, ou jusqu'à l'écouffon, c'est ce qui s'appelle tailler l'ergot; cette coupe donne lieu à l'écorce de couvrir insensiblement ce qui reste du bois taillé. . . . On donne aussi le nom d'ergot à des grains de seigle qui deviennent, en certaines années, longs, noirâtres & cornus; la farine de ce grain est blanchâtre & pernicieuse. M. Dodart a donné plusieurs Observations sur le mauvais effet de ce bled cornu.

**ERGOTTE**, chien ergotté, en terme de chasse, est celui qui a un ongle qui surcroît au-dedans & au-dessus du pied.

**ERIMANTE**: Morin donne ce nom à une rouge-feuille morte & jaune.

**ERISTIE**, nom que le même auteur donne à une autre tulipe d'un pourpre blanc.

**ERMAILLI**: nom que les Suisses donnent à celui qui travaille en chef à la fabrique des fromages dans les montagnes de Gruyere & de Berne.

**ERMES**, vieux mot de coutume qui se dit des terres non labourées ni cultivées qui sont vacantes, en friche & en désert: on les appelle aussi *terres brébaines*. Les coutumes de la Marche & du Bourbonnois appellent les terres en friche, *terres ermes*, *hermes* ou *heremps*.

**ERMIN**, droit de donane que l'on paye dans les échelles du Levant, particulièrement à Smyrne, pour l'entrée & la sortie des marchandises, c'est trois pour cent; il y a un autre droit qu'on appelle le *droit doré* qui va environ à un quart pour cent.

**ERMINETTE**, espèce de hache, un peu recourbée, dont se servent les menuisiers pour dégrossir & unir leur bois; il ne faut pas la confondre avec un autre instrument nommé *essette*.

**ERRATA**, en terme d'imprimerie, sont les fautes d'impression qui se trouvent dans un livre; il est à la tête, ou à la fin du livre, suivant la volonté de l'auteur ou de l'imprimeur; il contient, outre les fautes, les corrections, les chiffres de la page, & le nombre des lignes où ces fautes se trouvent.

**ERREMENS**, en jurisprudence, on nomme *derniers erremens*, la dernière procédure d'une affaire: quand on reprend une instance, on dit qu'on les suivra sur les *derniers erremens*, & cela signifie qu'on continuera l'état où elle étoit quand elle a été commencée.

**ERRES**, suivant les chasseurs, ce sont les traces, ou vestiges du gibier: on dit, Un cerf est de hau-

tes *erres*, lorsqu'il va hors de son enceinte, ou qu'il fait trop longues fuites, après avoir eu le vent du trait en se détournant le matin. . . . On appelle aussi *erres* les lieux par où une bête s'enfuit de bon tems, ou de mauvais tems, ou de vieux tems: on appelle encore *erres*, les pieds, routes & voies du cerf, & l'on dit, demêler les *erres*, les redresser, les rompre & les effacer en marchant. . . . *Erres*, ou *arres*, gages que l'on donne à quelqu'un, ou qu'on reçoit pour s'assurer d'une convention, ou d'un marché.

**ERREUR**, défaut de calcul, omission de partie, article mal porté sur un livre, ou dans un compte. Dans l'arrêté des comptes que les marchands & négocians soldent ensemble, ils n'omettent pas la clause, *sauf erreur de calcul*, ou *omission de compte*: on dit en proverbe, *erreur n'est pas compte*. . . . On connoît au barreau trois sortes d'erreurs, sçavoir, *erreur de fait*, *erreur de droit*, & *erreur de calcul*. . . . L'*erreur de fait* consiste à ne pas connoître une chose qui est: l'*erreur de droit* à ne pas sçavoir ce que la loi ordonne: l'*erreur de calcul* est aussi une *erreur de fait*, qui arrive, lorsqu'en comptant, on met un nombre pour un autre qui étoit le vrai qu'on auroit mis sans cette méprise. L'*erreur de droit* n'est d'aucune considération, la loi étant publique; elle doit être connue. L'*erreur de fait* peut être, ou ne pas être alléguée avec succès, selon les circonstances. L'*erreur de calcul* peut être réparée.

**ERS**, ou **VESSE NOIRE**, plante légumineuse, dont deux espèces; la première a des tiges de la hauteur d'un pied, foibles, anguleuses, qui s'étendent au loin, dont

les feuilles sont rangées par paire le long d'un côté, & de la figure de celles des lentilles; elle se cultive dans la campagne: on en donne la graine aux pigeons & à la volaille. . . . L'autre espèce d'ers est plus petite, & ses semences sont plus menues & d'un mauvais goût: on la cultive dans les lieux maigres & secs, parmi les choux. L'ers purifie le sang & augmente le lait des nourrices; mais il n'en faut pas faire excès. La plante rôtie, incorporée avec du miel, est donnée aux phthifiques en aliment.

**ERUCIR**: on dit, en terme de chasse, que le cerf *erucir* quand il prend un bâton dans sa gueule & qu'il le suce pour en avoir la liqueur.

**ERYNGIUM**, autrement appelé *panicaut*, *chardon-roland*, ou *chardon à cent têtes*; c'est une fleur d'automne qui fleurit dès le mois de Juillet, dit Morin.

**ERYSIMUM**, plante appelée aussi *velar*, ou *tourterelle*. Voyez *Velar*.

**ESCACHE**, en terme d'éperonnier & de manège, est une espèce d'embouchure, ou mors de cheval, plus en ovale que le canon qui est rond; il y a quatre sortes d'*escaches*, celle à *pignatelle*, celle à *bavette*, celle à *bouton*, & l'*escache montante*. L'*escache* est arrêtée à la branche par un chapeiron qui entoure le banquet.

**ESCALIER**, grand degré qui sert à monter aux divers étages d'une maison, d'une terrasse de jardin. Il y a des *escaliers* à deux, à quatre noyaux, en limace & à plusieurs paliers, des *escaliers* ronds & sans noyau, comme la vis S. Giles.

**ESCARBOT**, ou **CERF-VOLANT**; insecte, espèce de scarabée en usage en médecine, ainsi qu'un

autre nommé *feuille-merde*, en latin *scarabæus stercorum*, un troisième qui tient de la cantharide qui est le *scarabæus unctuosus* des naturalistes, & un quatrième qui est le hanneton, nommé *scarabæus stridulus*. Le *cerf-volant* est bon pour les douleurs & contractions des nerfs, & la fièvre quarte, si l'on s'en sert en façon d'amelette: on se sert de la liqueur du troisième pour les plaies, & la quatrième est lithontriptique. Voyez ces quatre espèces de scarabées à leurs articles, & pour beaucoup d'autres, le *Dictionnaire des animaux*.

**ESCARBOUCLE**, gros rubis, grenat rouge, brun & enfoncé, tirant sur le sang de bœuf, qui jette beaucoup de feu, sur-tout quand il est cabochon & chevê.

**ECARGOP**, gros limaçon à coquille blanche qui ferme l'entrée de sa coquille par une espèce de mur pour se défendre du froid. Les anciens avoient des garennes & des viviers pour nourrir & engraisser des *escargots*. En Franche-Comté on les mange.

**ESCLAME**, en terme de fauconnerie, se dit d'un oiseau de proie qui est d'une longueur bien-faisante & non épaulé. Les *esclames* sont plus beaux voleurs que les *gouffans*; c'est-à-dire, que les oiseaux courts & bas allés. En terme de vénerie, on dit, d'un cerf, qu'il est brun, long, grand & *esclame*; &, en terme de manège, un cheval *esclame* est un cheval qui n'a point de boyau.

**ESCLAVAGE**; c'est un droit que l'on fait payer, en Angleterre, aux François pour avoir permission d'enlever certaines sortes de marchandises, dont la vente appartient, par privilège, à quelque compagnie ou société de marchands Anglois.

**ESCOCHER** la pâte, en terme de boulanger, c'est la battre du plat de la main, afin de la bien joindre en une seule masse.

**ESCOMPTE**, est la remise que fait le porteur d'un billet de change, lorsqu'il demande le paiement avant l'échéance. On fait aussi des *escomptes*, c'est-à-dire, des remises pour être payé des dettes qui sont douteuses. . . *Escompte* se dit aussi parmi les marchands, lorsqu'ils achètent des marchandises à crédit, sous la convention que l'acheteur fait avec le vendeur d'en faire l'*escompte* à tant pour cent, à chaque paiement comptant qu'il lui fera avant l'échéance de son billet.

**ESCOPIER**, en terme de mécanique, est une machine qui sert à élever des fardeaux, qui fait partie d'un grua ou d'un engin; il s'en fait de plusieurs façons. Voyez *Engin*.

**ESCOUP**, brin de bois d'une médiocre grosseur, dont on se sert à jeter de l'eau de la mer sur un vaisseau pour le laver, il est creusé par le bout; c'est aussi une petite pelle creusée, avec laquelle on puise & on jette l'eau qui est dans une chaloupe.

**ESCOUPE**, est un instrument de mineur, arrondi du côté du tranchant, mais en pointe dans le milieu.

**ESCRIME**, exercice ou art qui apprend à se servir des armes, soit pour l'attaque, soit pour la défense. Les *maîtres d'escrime* composent, à Paris, une communauté de jurande, sous le nom de *maîtres en fait d'armes*; l'art & l'exercice d'*escrime* n'étoit pas honorable chez les Romains. Il n'y avoit guères que les gladiateurs qui en prissent leçon; il n'en est pas de même parmi les François où la noblesse se fait gloire d'y exceller, & où l'on compte au nombre

des exercices qui lui conviennent, & même aux plus grands princes, celui de faire des armes.

**ESPADON**, grande & large épée que l'on tient à deux mains; les prévôts de salle, qui sont aspirans à la maîtrise des maîtres en fait d'armes, sont reçus à l'expérience de l'*espadon*. Voyez *Maîtres en fait d'armes*.

**ESPADON**, sorte de poisson monstrueux qui porte, au-devant de la tête, un grand os noir, ainsi nommé à cause de son long museau fait en façon d'une épée fort plate, bordée des deux côtés d'une rangée des dents longues & larges; à la façon des dents de peignes; il s'en trouve dans les mers de Provence, & dans les mers des îles de l'Amérique; son épée faite en forme de scie lui en a fait donner le nom. Voyez le *Dictionnaire raisonné des animaux*.

**ESPAGNOLETTTE**, droguet de laine, quelquefois croisé, quelquefois non croisé, qui se fabrique en plusieurs villes de France, comme Rouen, Darnetal, Châlons-sur-Marne, Beauvais, &c.

**ESPALE**, banc de rameurs, le plus proche de la poupe dans les galeres.

**ESPALIER**, en terme de jardinage, se dit des arbres fruitiers plantés le long des murailles & palissés, c'est-à-dire, dont les branches sont attachées depuis le pied jusqu'en haut, en forme d'éventail, à un treillage appliqué aux murailles. Les *espaliers* sont un grand ornement dans un jardin, & rapportent beaucoup, quand ils sont soignés par un habile jardinier; les fruits à noyau y prennent un bon goût & une couleur admirable. Les arbres mis en *espallier* doivent être plantés à dix ou douze pieds de distance l'un de l'autre, & entre ces deux arbres

pour couvrir entièrement le mur, on en peut mettre un à demi-tige; c'est aux mois d'Octobre, de Novembre & de Décembre, qu'on plante en *espallier*, & l'on a soin de bien étendre les racines qui auront été auparavant retaillées, on jette de la terre entre les racines pour qu'il n'y ait aucun vuide, & l'on marche sur la terre pour l'affaîsser: quand l'arbre est planté, on met au pied du fumier qui conserve la fraîcheur des racines, & leur communique, par les pluies qui les détrempent, un sel qui contribue à l'accroissement de l'arbre.

Les arbres qu'on doit mettre en *espalliers* sont, dit la *Quintinie*, le figuier, le pêcher, le prunier, le poirier, la vigne, le cerisier précoce, l'abricotier, quelques azerolles; ce même auteur en exclut les pommiers, muriers, amandiers, cerisiers portant griottes & bigarreaux, coignassiers, &c. à moins qu'on n'ait une si grande quantité des murailles que, pour ainsi dire, on ne sçache qu'en faire; il fait deux classes des arbres qui sont à mettre en *espallier*; il comprend, dans la première, les figuiers, pêchers, pruniers, arbricotiers; dans la seconde, les poiriers, cerisiers précoces & azerolliers; aux murailles, hautes d'environ sept à huit pieds, ou un peu plus, si le fond en est bon & les terres nouvelles, il destine les arbres de la première classe, éloignés de douze pieds les uns des autres, & ceux de la seconde classe à neuf pieds; si le fond n'est que médiocre en bonté, il n'éloigne les premières que de huit à neuf pieds, & les autres de sept à huit; les arbres trop près les uns des autres deviennent stériles & causent de l'embaras pour la culture, au contraire ceux qui sont

espacés à douze pieds contre une muraille un peu haute, font aisément, chaque année, plusieurs jets, approchent tous les ans les uns des autres, & ne laissent guères long-tems de place vuide. . . Aux murailles de neuf pieds, un peu plus haut, si le fond est bon, la *Quintinie* veut que les arbres en *espalliers* de la première classe soient espacés de neuf à dix pieds; & ceux de la seconde de sept à huit; si le fond n'est pas bon, il veut qu'on mette les premiers à huit pieds, & les autres à sept. . . Si les murailles ont onze à douze pieds, ou un peu plus haut, on peut planter les arbres une fois plus près qu'aux murailles ci-dessus; mais il faut qu'entre deux arbres de médiocre taille, il y en ait un qui monte pour garnir le haut, c'est-à-dire, un arbre de tige; ainsi contre ces sortes de murailles, les arbres doivent être espacés de six pieds, si le fond est bon, & de quatre à cinq, s'il est médiocre; la tête de chaque arbre doit garnir cinq ou six pieds de chacun de ses côtés, & elle le fait aisément si, au bout de sept à huit ans, on a l'attention de mettre, entre ces deux arbres, un peu des terres nouvelles pour rétablir & réparer ce que tant de racines auront altéré. . . Enfin, dit la *Quintinie*, il faut donner un *espallier* entièrement pour les figues, un autre pour les prunes, pêches & abricots, dont il ne condamne par le mélange; il veut qu'on destine un bout de muraille pour les poiriers, un autre pour les raisins, tous séparés par espèces, sans confondre les muscats, les chasselas, les corinthes, &c. On peut cependant mettre des chasselas parmi d'autres fruits, mais seulement dans les endroits de murailles extrêmement hauts,

afin de faire monter quelque pied tout droit jusqu'à une certaine hauteur où les arbres fruitiers ne sçavoient parvenir.

On appelle *contre-espallier* un petit treillage à hauteur d'appui, à quatre ou à six pieds de l'espallier, entretenu par des chevrons de bout de six pieds en six pieds, garni de sèps de vigne, ou d'arbres fruitiers nains.

**ESPALMER**, c'est enduire le dessous d'un vaisseau avec du suif, depuis la quille jusqu'à la ligne d'eau pour qu'il voguë avec plus de facilité.

**ESPAULE**, instrument de fer qui sert aux chirurgiens à étendre les onguens dont ils font des emplâtres; les apothicaires en ont une de bois pour remuer les drogues qu'ils préparent, l'une & l'autre est longue, plate & étroite, plus large par un bout que par celui qui sert de manche, à moins que ce ne soit des spatules doubles, c'est-à-dire, larges par les deux extrémités. . . . Ceux qui fabriquent le fromage dans les montagnes de Gruyere & de Berne en Suisse, nomment *espatule* un certain petit sapin de la grosseur d'une bonne canne, pelé & dont on a coupé les branches ou rameaux à deux ou trois pouces de long jusqu'au milieu, qui sert à tourner le lait caillé dans la chaudière pour le défaire & le rompre.

**ESPAULE**, ou **GLAYEUL-PUANT**, plante qui croît dans les lieux humides; on emploie sa racine & sa semence en médecine, comme purgatives, hydragogues, apéritives, &c.

**ESPECES**, en terme de monnoie & de commerce, se dit des diverses pièces d'or & d'argent, de billon, de cuivre, revêtues des façons, légendes, empreintes & poids portés par les réglemens &

ordonnances des souverains qui ont cours dans le public. . . Les *especes décriées* sont celles défendues par les princes, & qui n'ont pas cours dans le public. . . Les *especes légers*, celles qui n'ont pas le poids réglé par la loi; les *fausses especes*, celles qui sont d'un autre métal qu'elles ne devoient être: les *especes fourrées*, celles où les faux monnoyeurs ont enfermé une lame de faux métal entre deux lames de métal légitime: les *especes rognées*, celles dont on a ôté quelque morceau d'or ou d'argent, avec un ciseau ou la lime; ce qui arrive souvent aux ducats d'Allemagne & de Hollande, & dont les Juifs sont ordinairement soupçonnés: les *especes altérées*, celles où il y a quelque déchet, ou diminution faite exprès, ou à mauvaise intention; l'altération se fait aux *especes d'or* par le moyen de l'eau régale, & à celles d'argent en les trempant dans de l'eau forte. Les *especes* n'ont cours en France, qu'après que les juges-gardes des hôtels des monnoies en ont fait la délivrance aux maîtres des mêmes monnoies. Voyez *Monnoie*.

**ESPECES**: on donne ce nom, dans les droits seigneuriaux, aux fruits, vin, huile, froment, légumes, & en général, à toutes sortes de denrées.

**ESPLANADE**, en fauconnerie, c'est la route que prend l'oiseau lorsqu'il plane en l'air.

**ESPRIT**, en terme de chimie, est une substance aérée, subtile & pénétrante qui s'élève d'ordinaire après que le phlegme est monté; le propre de l'esprit est de pénétrer & d'ouvrir les corps solides. . . . *Esprits* s'entendent aussi des parties non aqueuses qui s'élèvent des corps par la chaleur & se réduisent en liqueur par la dis-

tillation, comme l'esprit de sel & de vitriol. . . . On appelle encore *esprit*, ces parties aqueuses qui se tirent par la liquidation, lorsqu'elles sont remplies & imprégnées de quelques sels ou autres principes actifs qui se sont élevés avec elles par le moyen du feu. . . Les *esprits acres* sont ceux qui sont, sur la langue, quelque érosion, ou y excitent quelque sentiment de chaleur & des acres corrosifs. . . . Les *esprits salins* sont ceux qui tiennent de la faveur du sel commun; les *esprits sulfureux*, ceux qui ont une faveur analogue aux sels sulfureux, & ce sont des *esprits urineux*, si la faveur est trop forte. . . . Les *esprits ardens* sont les liqueurs aqueuses qui s'enflamment. . . L'*esprit-de-vin* est l'eau-de-vie plusieurs fois rectifiée & distillée. Voyez *Eau-de-vie*. . . . On fait de l'*esprit de vinaigre* qu'on distille au feu de sable assez fort, jusqu'à ce qu'il ne reste rien au fond qu'une substance mielleuse: on garde ce vinaigre bien bouché: on s'en sert pour dissoudre ou précipiter quelques corps: on en met dans les potions cordiales pour résister à la putrefaction. . . . On fait de l'*esprit de cresson* qui est bon pour le scorbut, l'hydropisie, les rhumatismes, la pierre, la gravelle, la colique néphrétique, les écouelles, la jaunisse: il purifie le sang, fait uriner, &c. . . . On tire les *esprits du cochlearia*, de l'*érucâ*, du *sinapi*, & d'autres herbes d'un goût acre & piquant; leur *esprit* sert aux mêmes usages que l'*esprit de cresson*. . . . L'*esprit de rose* est l'exaltation des parties huileuses, subtiles & essentielles de la rose en liqueur; il fortifie & réjouit le cœur & l'estomac, donné intérieurement, & appliqué extérieu-

rement. . . On tire l'*esprit* & l'eau des autres fleurs, des herbes, des racines & des semences odoriférantes, qui, la plupart, n'ayant guères de suc sont humectées avec de l'eau ou du vin blanc.

**ESQUINANCIE**, maladie de la gorge qui rend la respiration & la déglutition très-difficile. Voyez le *Dictionnaire de santé*.

**ESQUINE**, racine noueuse, bossue & rougeâtre dedans & dehors, qui nous vient de la Chine & de plusieurs endroits des grandes Indes, dont les tiges sont épineuses, rampent & s'entortillent le long des arbres voisins, comme le lierre; elle a des feuilles grandes & vertes, presqu'en forme de cœur; on l'apporte, ou comme elle a été tirée de la terre, ou dépourvillée de sa première peau; pour l'avoir bonne, on la choisit pesante, résineuse, difficile à couper, & rougeâtre, & il faut qu'elle n'ait point été mangée des vers: on fait de cette drogue des décoctions, des tisanes sudorifiques. . . L'*esquine* qui nous vient des Antilles n'a pas les mêmes vertus, ni les mêmes propriétés.

**ESQUISSE**: les peintres appellent ainsi les premiers traits d'un tableau ou d'un dessein qu'ils n'ont point encore arrêté ni fini, & qui, pour ainsi dire, ne sont que croqués & à demi-taillés. . . . Les sculpteurs appellent aussi *esquisse* un petit dessein de terre ou de cire, qui représente l'ouvrage qu'ils veulent entreprendre, & d'après lequel ils travaillent en grand.

**ESSAI**, épreuve que l'on fait d'une chose pour voir si elle est de la qualité qu'elle doit être. Ce terme est d'un grand usage dans le commerce, sur-tout dans celui des denrées qui se consomment pour la nourriture. . . . Les marchands de vin ont une tasse d'argent avec

laquelle ils font l'essai des vins qu'ils veulent acheter, & de petites bouteilles, comme je l'ai dit au mot *Epreuve*, dans lesquelles ils envoient de leur vin à ceux qui en veulent faire l'essai. On fait de même l'essai du cidre, de la bière, des eaux-de-vie, & généralement de toutes les liqueurs. *Essai* dans les monnoies, est l'épreuve que l'on fait par la coupelle du titre de l'or & de l'argent que l'on doit employer dans la fabrication des espèces; il se fait deux sortes d'essai, l'un devant la fonte pour mettre les métaux à leur titre, l'autre après la fabrication pour voir si le titre de l'espèce est juste. . . . On appelle or d'essai, celui qui approche de vingt-quatre carats, & l'argent d'essai, celui qui est environ à onze deniers vingt-trois grains. . . . Les peintres sur verre appellent des *essais*, de petits morceaux de verre coloré qu'ils mettent dans leur fourneau, en même tems que le verre peint qu'ils font cuire, pour voir si les couleurs sont assez profondes & incorporées au verre.

**ESSAIM, JET, ou JETON,** de même qu'*essaimer*, ou *jetter*: *Essaim*, on entend, par ce nom, une multitude de jeunes abeilles qui sortent de leur ruche pour se séparer des vieilles & s'établir ailleurs. Ces jeunes abeilles nourries par les meres jusqu'à ce qu'elles puissent elles-mêmes aller aux champs & travailler, forment un *essaim* qui, de gré ou de force, sort tout-à-coup des ruches, & va chercher un établissement pour faire comme les autres; assez souvent le roi de l'*essaim* sort le premier, & attend tout son peuple sur le siège du panier; les jeunes abeilles s'assemblent & s'arrangent toutes autour de lui, & atta-

chées les unes aux autres ne font qu'un peloton qui s'envole & s'arrête où le roi veut, ou peut; c'est au pere de famille à veiller ou à faire veiller à la sortie de l'*essaim* pour qu'on l'attrape; elles sortent ou plutôt, ou plus tard, suivant le cours de la lune de Mai, qui est le tems ordinaire de leur jet, cependant, suivant la chaleur du climat & du tems; dans les pays chauds ils sortent de meilleure heure; aux environs de Paris, c'est depuis le mois de Mai, jusqu'à la S. Jean. Il paroît quelquefois des *essaims* avant ce tems, mais ce sont de vieilles mouches qui abandonnent leurs paniers faute de provision, ou qui en sont chassées par de plus fortes. Il y a encore de petits *essaims* qui n'ont pas quitté la ruche avant l'hiver, & qui sont rangés dans un coin, attendant le premier beau tems pour sortir; il y a des signes & des heures pour le jet. Voyez *Jet*.

**ESSANGER,** c'est donner la première façon au linge qu'on met à la lessive pour le blanchir, le laver dans l'eau froide, & le décroasser dans la première eau.

**ESSARTER,** c'est défricher une terre, ou arracher les bois, les racines, les vieux plants, les ronces qui y sont venues, faite de culture, pour la rendre disposée à y semer, ou planter ce que l'on voudra. . . . *Essarter* est aussi retrancher les branches qui offusquent un arbre, cela s'appelle l'*égayer*; on appelle encore *essarter* quand on retranche & qu'on coupe quelques arbres dans un bois, afin que les autres arbres voisins aient plus d'air & de jour, cela s'appelloit autrefois *bailler jour*; ou *soleil*, parce que les branches ou les arbres qui étouffent les autres, les empêchent d'avoir du jour & du soleil.

**ESSE,** cheville de fer un peu courbée qu'on met au bout de l'esieu pour tenir la roue. . . . Les cartiers appellent *esse* un des trois marteaux courbés en dehors, & formant une espèce de croissant, avec lequel ils soulèvent les pierres. . . . Les balanciers appellent aussi *esse* des morceaux de fer ou de laiton tournés en S qui sont aux bouts du fléau de balance & du trebuchet. . . . *Esse d'une louve*, est un double crochet de fer fait aussi en forme d'une S qui s'accroche d'un côté au cable de la grue, & de l'autre dans l'œil de la louve qui sert à enlever les pierres qu'on veut élever dans un bâtiment.

**ESSEAU,** espèce de petite hache recourbée qui sert aux menuisiers, tabletiers, charpentiers & autres ouvriers en bois. . . On nomme aussi *esseau* un petit ais de bois propre à couvrir les toits au lieu de tuile: on couvre encore beaucoup des maisons en Normandie, sur-tout dans la basse, avec ces petits aïs de bois.

**ESSENCE:** les chymistes donnent le nom d'*essence* à ce qu'il y a de plus pur & de plus subtil dans un corps; c'est par le moyen du feu qu'ils séparent les *essences* ou les parties les plus déliées, d'avec les parties les plus grossières; les huiles dont se servent les parfumeurs ne sont pas proprement des *essences*, mais ils se servent aussi d'*essences naturelles*; celles-ci sont l'*essence* de Neroly, appelée autrement *quintessence* de fleurs d'orange qui se tire sur l'eau de fleurs d'orange, produite par le fruit qui est dans la fleur; l'*essence* de cedre produite par les zéits tirés de l'écorce de citron, de bergamotte; l'*essence* de citron qui provient du citron distillé; l'*essence* d'orange, tirée des oranges distil-

lées; telle est la différence des *essences* & des huiles. Les *essences* que l'on boit, ou qui entrent dans les liqueurs, se font avec de l'esprit-de-vin le meilleur & le plus fort, du clou de girofle, de la cannelle, de la mastic, du poivre long, de la coriandre; le tout se met dans un vaisseau bien fermé qu'on expose au soleil pendant six semaines ou deux mois, durant le jour, en été, & qu'on met sur le feu durant la nuit; en hiver on ne se sert que du feu: cette *essence* étant forte & violente, il ne faut s'en servir que pour donner de la force à d'autres liqueurs moins fortes. . . . Les *essences* d'ambre, de musc, de fleurs odoriférantes, & qu'on emploie pour donner de l'odeur aux liqueurs, se font de la même manière. Pour faire de l'*essence* de fleurs, on fait, dans un vaisseau, des couches de sucre en poudre, & de fleurs alternativement qu'on laisse infuser à la cave ou au frais, pendant vingt-quatre heures, dans ce vaisseau bien bouché, & ensuite on l'expose au soleil pendant autant de tems, puis on passe la liqueur dans l'étamine sans presser les fleurs.

**ESSETTE,** gros marteau de fer qui a une tête d'un côté, & un large tranchant de l'autre, un peu recourbé en-dedans, dont se servent les tonneliers, les charçons, & autres ouvriers en bois. . . Les charpentiers nomment *hachette à marteau* un outil qui en approche assez. . . Les couvreurs nomment *assette* un autre outil qui ressemble assez à l'*essette*; il y a cependant de la différence entre ces trois outils.

**ESSIEU,** ou **AISSIEU,** bois d'orme, ou de charme qu'on débite en grume de six pieds de long, & de sept à huit pouces de

diametre par le menu bout ; c'est la pièce des charrettes qui entre dans le moyeu des roues. Les *essieux* aujourd'hui sont presque tous de fer : on en fait peu de bois.

**ESSIMER**, en fauconnerie ; c'est lorsque, pour ôter la graisse d'un faucon & l'amaigrir, on lui donne diverses cures ; c'est presque comme, si l'on disoit, *essimer*, ôter le suif. . . . . *Essimer* Voiseau, c'est aussi mettre l'oiseau en état de voler lorsqu'on l'a dressé, ou bien au sortir de la mue. . . . *Essimer*, en terme d'agriculture, veut dire exténué, consumer, réduire à rien. On *essime* les vignes à force de les faire porter.

**ESSOGNE**, en terme de coutumes, est un droit seigneurial qu'on paye, en plusieurs lieux, au seigneur lorsque quelqu'un de ses tenants meurt sur sa terre ; c'est d'ordinaire le double du cens annuel que doit l'héritage.

**ESSORER**, autre terme de fauconnerie qui se dit des oiseaux de proie qui sont sujets à voler loin, qui ont de la peine à voler sur le poing, qui se perdent : on dit aussi *essorer* un faucon, lorsqu'on le laisse se sécher au feu ou au soleil. . . . . *Essorer les peaux*, en terme de chamoiseur, c'est les faire sécher sur les cordes, dans le lieu qu'on nomme *étendoir*.

**ESSUCQUER**, en terme d'agriculture, c'est exprimer le suc des raisins : on se sert de cette expression lorsqu'il s'agit de tirer le moût de la cuve, & d'en passer la vendange ; ce mot n'est guères connu que dans l'Auxerrois.

**ESSUY**, chez les tanneurs, est le lieu où l'on fait essuyer les cuirs. . . Les papetiers ont aussi un endroit qu'ils nomment *essuy*, pour mettre les feuilles de pa-

pier, à mesure qu'on les a collées.

**ESTACADE**, palissade, ou pieux fichés en terre, & particulièrement dans les eaux pour empêcher le passage, ou fermer l'entrée d'un port.

**ESTADOU**, principal outil des maîtres faiseurs de peignes en forme de petite scie à main, composée de deux feuilles d'acier appelées *feuillettes*, garnies de dents, appliquées l'une contre l'autre, celle de dessus qui amorce l'ouvrage, excède celui de dessous de toute la hauteur des dents : on fait & on sépare les dents des peignes avec cet outil.

**ESTAME**, fil d'*estame*, sorte de fil de laine plus tord qu'à l'ordinaire, qui s'emploie à fabriquer sur le métier, ou au tricot, des bas, des gants, des bonnets, &c. On nomme aussi ce fil *étain*.

**ESTAMET**, petite étoffe sur laine qui se fait à Châlons-sur-Marne, & aux environs.

**ESTAMOIS** : c'est un ais sur lequel est attachée une plaque de fer ou de tole, où les vitriers font fondre, avec le fer à fonder, l'étain & la poix-résine, dont ils se servent pour leur soudure.

**ESTAMPE**, est l'empreinte d'une chose sur une autre ; les graveurs sur métal font des *estampes* de leurs cachets & autres gravures sur la cire, ou de la mie de pain pétrie avec leurs doigts. L'*estampe* sert à voir l'ouvrage, à mesure qu'il avance pour lui donner sa dernière perfection. . . . *Estampe* est aussi l'empreinte qui reste sur le papier lorsqu'on le fait passer sous la presse avec une planche de cuivre ou de bois, gravée au burin & à l'eau-forte ; c'est ce qu'on appelle *taille-douce* & *image*. . . Les orfèvres, chaudronniers & ferruriers ont un

outil qui leur sert pour former des figures en bas relief qu'ils appellent *estampes*. Les orfèvres s'en servent sur des lames d'or ou d'argent, les ferruriers sur de la tole & des lames de fer, & les chaudronniers sur le cuivre.

**ESTATEUR**, en jurisprudence, est celui qui fait cession de ses biens en justice à ses créanciers, ainsi appelé, parce qu'il doit présenter debout ses lettres de bénéfice de cession ; & *ester à droit*, c'est comparoître en jugement personnellement, ce qui se dit particulièrement en matière criminelle.

**ESTERE**, espece de natte de jonc qui vient d'Italie, de Provence & du Levant. Voyez *Jonc*.

**ESTEUF**, ou *ETEUF*, balle de paume pour jouer & pousser à la main ; par les statuts des paumiers, appellés *paumiers-raquetiers*, *faiseurs d'esteufs*, *pelottes* & *balles*, l'*esteuf* doit être fait & doublé de bon cuir de mouton, & rembourré de bonne bourre de tondeur aux grandes forces ; il y a une autre sorte d'*esteuf* qui sert à jouer à la longue paume ; il est fort petit & très-dur ; c'est une pelotte faite de rognure de drap bien ficelée, couverte aussi de drap, mais de drap neuf.

**ESTILLE** : dans les manufactures de serges à Amiens, on donne ce nom à ce qu'on appelle ailleurs *métier*.

**ESTIMATEUR**, c'est celui qu'on choisit pour faire l'estimation d'une chose ; les huissiers sont *jurés-priseurs*, *vendeurs* & *estimateurs des biens meubles*. *Estimation* est donc la juste valeur d'une chose. . . *Estimation* se dit aussi des droits d'entrée & de sortie de certaines marchandises qui ne se trouvent pas comprises dans les tarifs.

**ESTOC** : l'on prononce ni

outil qui leur sert pour former des figures en bas relief qu'ils appellent *estampes*. Les orfèvres s'en servent sur des lames d'or ou d'argent, les ferruriers sur de la tole & des lames de fer, & les chaudronniers sur le cuivre.

**ESTOMAC** ; c'est le réceptacle de la viande & de la boisson, qui la cuit & la convertit dans un suc blanc comme de la crème, qu'on appelle *chyle*, lequel allait au cœur par les veines lactées, se convertit en sang, se mêlant & circulant avec lui. Les anatomistes le comparent à une *cornemuse* ; c'est une espece de poche qui se trouve sous le diaphragme, entre le foie & la rate ; il y a deux ouvertures, l'une supérieure à gauche, & l'autre inférieure à droite ; par la première que l'on nomme la *fin de l'œsophage*, il reçoit les alimens dont nous nous nourrissons ; par la seconde, qu'on appelle le *pylore*, ces mêmes alimens se rendent dans les *intestins*. Voyez le *Dictionnaire de santé* pour les maladies de l'*estomac*.

**ESTOUBIE**, chaume, ou le reste du tuyau de blé qui reste sur la terre après la moisson. Voyez *Chaume*.

**ESTRAGON**, plante aromatique, qui pousse un grand nombre de tiges rondes, pleines de branches, garnies de feuilles longues, unies, luisantes, assez semblables à celles de l'hyssope, mais plus pointues par le bout. L'*estragon* est d'un goût âcre, aromatique, accompagné d'une douceur agréable ; le meilleur & le plus salutaire est celui qui a été cultivé dans les jardins, & qui est venu en terre grasse & marécageuse : on en fait entrer les sommités dans les salades, pourvu qu'elles soient tendres, jeunes & d'un bon goût ; il convient, en tems froid, aux vieillards & aux personnes flegmatiques & mélancoliques ; mais comme il échauffe beaucoup, & qu'il met la masse du sang dans une forte agitation, les personnes

d'un tempérament chaud & bilieux, doivent s'en abstenir, ou en user modérément. Une bonne pincée d'*estragon* infusée dans un demi-fetier d'eau, à la manière du thé, est très-bonne pour les foibles d'estomac, les indigestions, & les envies de vomir.

ESTRASSE, espèce de bourre de foie, nommée *cardass*.

ESTROPIER, en terme de jardinage, c'est taillader un arbre, lui ôter des branches qu'il faudroit laisser & dont il a besoin: on dit, ce pécher est tout estropié; un jardinier mal habile l'a tailladé.

ESTURGEON, ou ETURGEON, poisson blanc, cartilagineux, qui a le museau pointu, le ventre plat, le dos bleuâtre; il monte dans l'eau douce par l'embouchure des rivières où il engraisse beaucoup, dit-on, & y devient plus délicieux que s'il avoit toujours resté dans la mer; il contient, en toutes les parties, beaucoup d'huile & de sel volatil; sa chair est d'un goût excellent, nourrit beaucoup, & si fort, que quelques médecins prétendent que l'*esturgeon* est, à cet égard, parmi les poissons, ce qu'est le cochon parmi les quadrupèdes, parce qu'il contient des suc épais & grossiers qui, s'étant une fois attachés aux parties solides, ne s'en séparent ensuite, que très-difficilement; ces mêmes suc rendent cette chair difficile à digérer, & propre à produire d'autres mauvais effets; c'est pourquoi son usage est préjudiciable aux personnes foibles & délicates, aux malades & aux convalescens: on n'en permet l'usage qu'aux jeunes gens forts & robustes, qui ont un bon estomac, & sont accoutumés à faire beaucoup d'exercice. La chair de l'*esturgeon*

lâche le ventre, parce qu'étant fort grasse, elle relâche & débilite les fibres de l'estomac. L'*esturgeon* est fort rare en France: on le sale dans les lieux où il se trouve en abondance, & on le transporte en différens endroits: on prétend que le ventre est la partie la plus délicate de ce poisson; le mâle est meilleur que la femelle, mais quand celle-ci est pleine, on la préfère non seulement pour ses œufs, mais pour la bonté de sa chair.

On mange ce poisson rôti sur le gril, ou accommodé au court-bouillon, il est moins gras & moins visqueux, accommodé de cette dernière façon, & par conséquent beaucoup plus sain, car la graisse est fort pesante sur l'estomac. L'*esturgeon* se mange aussi rôti à la broche, lardé d'anguilles, arrosé de bouillon de purée, moitié vinaigre, sel, poivre, oignon & un morceau de beurre, il se met encore en pâté, lardé d'anguilles ou de lard, il est excellent chaud ou froid. L'*esturgeon*, au lieu d'arrête, a un cartilage tendre & assez gros, qui s'étend depuis la tête jusqu'à la queue: on leve ce cartilage, & on le fait sécher au soleil pour le manger; c'est un fort bon mets, ainsi que les œufs qu'on saupoudre de sel, puis on les expose au soleil, où on les laisse quelques jours en les remuant plusieurs fois: on en fait le *cavial*, qui est une espèce de mets qui se prépare comme les boutargues, œufs de poissons salés qu'on confit avec de l'huile & du vinaigre, & qu'on enferme dans des barils pour les envoyer en divers lieux éloignés de la mer.

ESULE: nom donné à quelques plantes; il y en a une appelée ordinairement la *petite esule*, dont la racine est plus grosse

que le doigt, souvent plus petite, fibreuse & ligneuse, les feuilles semblables à celles de la linairé, & ses fleurs rangées en parasol & jaunes. La *petite esule* est un bon hydragogue: on la cultive en Languedoc & en Provence; c'est d'où les marchands droguistes la font venir.

ETABLAGE, c'est le louage d'une étable, il se dit aussi du droit que quelques seigneurs levent en quelques lieux pour permettre aux marchands d'exposer leurs marchandises en vente.

ETABLE, lieu à mettre les bestiaux; dans les grandes fermes où il y a suffisamment des terres pour mener un labourage à une ou plusieurs charrues, il y a *étable* à bœufs, *étable* à porceaux, *étable* à vaches & à brebis, *étable* à chevres, &c. Une *étable* doit être chaude en hyver, un peu aérée en été, les bestiaux s'en portent mieux. Une *étable* doit être bien construite, il ne faut pas qu'elle soit trop enfoncée en terre, l'eau n'y doit pas entrer, ni y séjourner: on lui donne de la pente pour laisser écouler les eaux: on n'y regarde pas de si près pour une *étable* à cochons; celle des chevres doit avoir un plancher élevé, parce que l'humidité est contraire à ces animaux, dans les tems mauvais, on ne fait point sortir les bestiaux de l'*étable*. . . Dans les pays de montagnes les bestiaux sont établis huit mois de l'année. . . On nomme *étable* plusieurs *étables* en un même corps de logis.

ETABLI, ou ETABLIÉ: les éperonniers, fondeurs, taillandiers, maréchaux, ferruriers, menuisiers, plombiers, &c. ont des *établis* pour disposer, préparer leurs ouvrages, les travailler & les achever. . . Les ferruriers & tous les ouvriers en fer ont un

*établi* appliqué au-dessous de l'ouverture de leur boutique qui donne sur la rue, auquel ils attachent leurs grands & moyens étaux, & sur quoi se placent les tasseaux, & les bigornes qu'on appelle *tasseaux* & *bigornes d'établi*, à cause de leur petitesse. . . Les menuisiers ont leur *établi*, au milieu de leurs boutiques. S'il y en a plusieurs, on les place de façon que chaque compagnon qui travaille puisse facilement tourner autour de celui où est son ouvrage; le dessus de cet *établi* est de bois de chêne, d'un demi pied, au moins, d'épaisseur sur sept à huit pieds de longueur, & dix-huit à vingt pouces de largeur, monté sur quatre forts pieds, aussi de bois, joints par quatre traverses emmortoisées. Par dessus est attachée une planche en longueur, sur laquelle le compagnon place divers gros outils, dont il a le plus souvent besoin, comme maillet, valet, verlope, guillaume, &c. Le *crochet* est à un des bouts de l'*établi*; c'est un instrument de fer, dentelé, encastré dans un morceau de bois carré qui se hausse & se baisse en travers d'une entaille percée dans toute l'épaisseur de cette table; ce crochet retient le bois qu'on appuie contre, pour le dresser, raboter, &c. Plusieurs trous de distance en distance, sur l'*établi*, servent à mettre la queue des valets, & un outil de fer, dont le bec affermit l'ouvrage, d'autres trous, espacés le long des pieds, reçoivent les mêmes valets pour soutenir les planches dont on veut pousser les languettes & les rainures, ou faire les joints; afin d'affermir ces planches, on en appuie un bout contre un tasseau armé de pointes qui est au pied de l'*établi*. Une tringle de bois attachée à côté de l'*établi*, sur

d'un tempérament chaud & bilieux, doivent s'en abstenir, ou en user modérément. Une bonne pincée d'*estragon* infusée dans un demi-fetier d'eau, à la manière du thé, est très-bonne pour les foibles d'estomac, les indigestions, & les envies de vomir.

ESTRASSE, espèce de bourre de foie, nommée *cardass*.

ESTROPIER, en terme de jardinage, c'est taillader un arbre, lui ôter des branches qu'il faudroit laisser & dont il a besoin: on dit, ce pécher est tout *estropié*; un jardinier mal habile l'a *tailladé*.

ESTURGEON, ou ETURGEON, poisson blanc, cartilagineux, qui a le museau pointu, le ventre plat, le dos bleuâtre; il monte dans l'eau douce par l'embouchure des rivières où il engraisse beaucoup, dit-on, & y devient plus délicieux que s'il avoit toujours resté dans la mer; il contient, en toutes les parties, beaucoup d'huile & de sel volatil; sa chair est d'un goût excellent, nourrit beaucoup, & si fort, que quelques médecins prétendent que l'*esturgeon* est, à cet égard, parmi les poissons, ce qu'est le cochon parmi les quadrupèdes, parce qu'il contient des suc épais & grossiers qui, s'étant une fois attachés aux parties solides, ne s'en séparent ensuite, que très-difficilement; ces mêmes suc rendent cette chair difficile à digérer, & propre à produire d'autres mauvais effets; c'est pourquoi son usage est préjudiciable aux personnes foibles & délicates, aux malades & aux convalescens: on n'en permet l'usage qu'aux jeunes gens forts & robustes, qui ont un bon estomac, & sont accoutumés à faire beaucoup d'exercice. La chair de l'*esturgeon*

lâche le ventre, parce qu'étant fort grasse, elle relâche & débilite les fibres de l'estomac. L'*esturgeon* est fort rare en France: on le sale dans les lieux où il se trouve en abondance, & on le transporte en différens endroits: on prétend que le ventre est la partie la plus délicate de ce poisson; le mâle est meilleur que la femelle, mais quand celle-ci est pleine, on la préfère non seulement pour ses œufs, mais pour la bonté de sa chair.

On mange ce poisson rôti sur le gril, ou accommodé au court-bouillon, il est moins gras & moins visqueux, accommodé de cette dernière façon, & par conséquent beaucoup plus sain, car la graisse est fort pesante sur l'estomac. L'*esturgeon* se mange aussi rôti à la broche, lardé d'anguilles, arrosé de bouillon de purée, moitié vinaigre, sel, poivre, oignon & un morceau de beurre, il se met encore en pâté, lardé d'anguilles ou de lard, il est excellent chaud ou froid. L'*esturgeon*, au lieu d'arrête, a un cartilage tendre & assez gros, qui s'étend depuis la tête jusqu'à la queue: on leve ce cartilage, & on le fait sécher au soleil pour le manger; c'est un fort bon mets, ainsi que les œufs qu'on saupoudre de sel, puis on les expose au soleil, où on les laisse quelques jours en les remuant plusieurs fois: on en fait le *cavial*, qui est une espèce de mets qui se prépare comme les bontargues, œufs de poissons salés qu'on confit avec de l'huile & du vinaigre, & qu'on enferme dans des barils pour les envoyer en divers lieux éloignés de la mer.

ESULE: nom donné à quelques plantes; il y en a une appelée ordinairement la *petite esule*, dont la racine est plus grosse

que le doigt, souvent plus petite, fibreuse & ligneuse, les feuilles semblables à celles de la linairé, & ses fleurs rangées en parasol & jaunes. La *petite esule* est un bon hydragogue: on la cultive en Languedoc & en Provence; c'est d'où les marchands droguistes la font venir.

ETABLAGE, c'est le louage d'une étable, il se dit aussi du droit que quelques seigneurs levent en quelques lieux pour permettre aux marchands d'exposer leurs marchandises en vente.

ETABLE, lieu à mettre les bestiaux; dans les grandes fermes où il y a suffisamment des terres pour mener un labourage à une ou plusieurs charrues, il y a *étable* à bœufs, *étable* à porceaux, *étable* à vaches & à brebis, *étable* à chevres, &c. Une *étable* doit être chaude en hyver, un peu aérée en été, les bestiaux s'en portent mieux. Une *étable* doit être bien construite, il ne faut pas qu'elle soit trop enfoncée en terre, l'eau n'y doit pas entrer, ni y séjourner: on lui donne de la pente pour laisser écouler les eaux: on n'y regarde pas de si près pour une *étable* à cochons; celle des chevres doit avoir un plancher élevé, parce que l'humidité est contraire à ces animaux, dans les tems mauvais, on ne fait point sortir les bestiaux de l'*étable*. . . Dans les pays de montagnes les bestiaux sont *établés* huit mois de l'année. . . On nomme *établieries* plusieurs *étables* en un même corps de logis.

ETABLI, ou ETABLIÉ: les éperonniers, fondeurs, taillandiers, maréchaux, ferruriers, menuisiers, plombiers, &c. ont des *établis* pour disposer, préparer leurs ouvrages, les travailler & les achever. . . Les ferruriers & tous les ouvriers en fer ont un

*établi* appliqué au-dessous de l'ouverture de leur boutique qui donne sur la rue, auquel ils attachent leurs grands & moyens étaux, & sur quoi se placent les tasseaux, & les bigornes qu'on appelle *tasseaux* & *bigornes d'établi*, à cause de leur petitesse. . . Les menuisiers ont leur *établi*, au milieu de leurs boutiques. S'il y en a plusieurs, on les place de façon que chaque compagnon qui travaille puisse facilement tourner autour de celui où est son ouvrage; le dessus de cet *établi* est de bois de chêne, d'un demi pied, au moins, d'épaisseur sur sept à huit pieds de longueur, & dix-huit à vingt pouces de largeur, monté sur quatre forts pieds, aussi de bois, joints par quatre traverses emmortoisées. Par dessus est attachée une planche en longueur, sur laquelle le compagnon place divers gros outils, dont il a le plus souvent besoin, comme maillet, valet, verlope, guillaume, &c. Le *crochet* est à un des bouts de l'*établi*; c'est un instrument de fer, dentelé, encastré dans un morceau de bois carré qui se hausse & se baisse en travers d'une entaille percée dans toute l'épaisseur de cette table; ce crochet retient le bois qu'on appuie contre, pour le dresser, raboter, &c. Plusieurs trous de distance en distance, sur l'*établi*, servent à mettre la queue des valets, & un outil de fer, dont le bec affermit l'ouvrage, d'autres trous, espacés le long des pieds, reçoivent les mêmes valets pour soutenir les planches dont on veut pousser les languettes & les rainures, ou faire les joints; afin d'affermir ces planches, on en appuie un bout contre un tasseau armé de pointes qui est au pied de l'*établi*. Une tringle de bois attachée à côté de l'*établi*, sur

deux petits tasseaux qui y laissent une ouverture d'un pouce, sert à ficher le fermoir, les ciseaux, les becs d'âne, la rape, le compas, & autres outils qui débarrassent l'établi sur lequel on travaille..... Les chaudiéronniers ont un établi sur le devant de leur boutique, pareil à celui de la plupart des ouvriers qui y travaillent sur la rue. Outre cet établi, commun à tant d'artisans, ils en ont un autre qui leur est particulier. Voyez *Tour des chaudiéronniers*. . . . Ce que les vanniers nomment établi est une grande table sans pieds, posée à terre dans les ateliers ou les caves où ils travaillent assis quelquefois comme les tailleurs, ils ont leur ouvrage devant eux, quelquefois assis à plat, ils tiennent leur ouvrage entre leurs jambes entr'ouvertes, quelquefois encore ils sont à demi-couchés sur l'établi, lorsqu'ils travaillent; la différente situation des vanniers dépend des différens ouvrages qu'ils travaillent. . . . Les chaudiéronniers ont pour établi (si l'on peut l'appeller établi) une espece de grande cage à deux étages, longue de douze pieds sur deux de large, & six de haut, construite de bois de charpente, avec des traverses au milieu; au bas est une grande auge de la longueur & de la largeur de l'établi, dont les bords ont trois à quatre pouces de hauteur, on les nomme égouttoir. Toutes les brochées de chandelles communes, après chaque couche de suif qu'elles ont reçue dans l'abîme, posent sur cet établi pour s'essuyer; après les trois premières on les met au rang d'en bas, précisément sur l'égouttoir, & on met au rang d'en-haut celles à qui l'on a donné la dernière trempée. . . . Les tailleurs d'habits ont une longue & large table montée sur des tre-

teaux, sur laquelle ils coupent leurs étoffes, & ensuite ils se placent dessus les jambes croisées pour assembler, coudre & achever leurs ouvrages. Le maître tailleur a ordinairement un établi particulier pour couper les habits, & un autre pour les compagnons à qui il distribue l'ouvrage, placés en rond autour d'un grand chaudiéronnier, au pied duquel sont des cases où chacun a sa pelotte d'aiguille, son fil, sa soie, son poil de chèvre, sa boule de cire à cirer le fil, &c... L'établi des bourrelliers & selliers est le dessus d'une table de quatre pieds de long, sur dix-huit pouces de large, quatre à cinq d'épais, mobile, qui couvre un grand bahut de bois où ils jettent toutes leurs rognures de cuir; c'est sur cet établi qu'ils débitent le cuir avec le couteau à pied pour le donner à travailler à leurs compagnons. Cet établi est placé tous les matins devant la boutique; tous les soirs on le retire. . . . Ne pouvant entrer dans le détail des établis de tous les différens ouvriers, ce qui nous meneroit trop loin, finissons par celui des plombiers qui est une forte table, soutenue de treteaux de distance en distance; il y a à un des bouts un moulinet, avec une fangle autour, garnie d'un crochet de fer; c'est avec le moulinet & la fangle qu'on tire, quand la fonte est faite, des moules, le boulon; cet établi sur lequel on fond les tuyaux sans soudure, est placé près de la poêle de fonte ou du fourneau, où le plomb est mis en fusion.

ETABLIR & ETABLISSEMENT ont différentes significations dans le commerce. Etablir un commerce entre d'autres nations, c'est convenir des conditions sur lesquelles on veut négocier, & des marchandises qu'on veut donner en

échange. Etablir une manufacture, c'est, après avoir obtenu des lettres patentes, assembler des ouvriers & des matières, faire construire des machines, ou des métiers convenables aux ouvrages qu'on veut entreprendre, & c'est enfin faire travailler les fabriquans aux choses pour lesquelles on a obtenu le privilège. . . . Etablir un métier, c'est le mettre en état pour que les ouvriers y travaillent. . . . Etablir un comptoir, une factorie, une loge, c'est placer un commis ou un marchand, avec des marchandises, dans un lieu propre à en faire le négoce; cela s'entend particulièrement des établissemens que font les compagnies de commerce dans les Indes orientales & ailleurs. . . . Etablir se dit encore des fonds qu'un pere donne à son fils pour commencer son commerce. Enfin établir une caisse, c'est faire les fonds pour les payemens ou les prêts qui doivent se faire.

ETAGE, en terme de jardinage: les jardiniers habiles ne laissent pas monter trop vite leurs arbres, tant les nains que les espaliers, mais peu-à-peu chaque année, & ils appellent cela monter par étage: on dit aussi qu'il faut qu'un arbre ait un seul étage de bonnes racines fortant tout autour du pied, de manière qu'il n'y en ait point de beaucoup plus hautes, ni de beaucoup plus basses les unes que les autres.

ETAÏM: nom que l'on donne à une forte de longue laine passée par un peigne ou grande carde, dont les dents sont longues, fortes, droites & pointues par le bout. Quand cette laine a été filée & bien torse, on lui donne le nom de fil d'étaim; c'est de ce fil dont on forme les chaînes des tapisseries de haute & basse lisse, & de plusieurs fortes d'étoffes; les ser-

ges à deux étaims sont celles dont la chaîne & la trême sont entièrement de fil. . . . Serges à un étaim, ou serges sur étaim, sont celles dont la chaîne seule est de fil d'étaim; les serges à deux étaims sont plus rafes & plus fines que les autres. Le fil d'étaim sert encore à faire des bas & autres ouvrages de bonneteries au métier, au tricot ou à l'aiguille: on appelle les bas faits de cette façon, des bas d'estame.

ETAÏN; c'est un des six métaux primitifs: les chymistes nous assurent que ses parties élémentaires sont le soufre, la terre & le sel, & ils ajoutent qu'il a des pores beaucoup plus grands que ceux de l'argent. L'étaim a ses propres mines, quoiqu'il s'en trouve dans les mines d'argent & de plomb; le travail des mines d'étaim est très-rude, tant à cause de la profondeur extraordinaire, jusqu'où les filons ont coutume de s'étendre, que de la roche au travers de laquelle il faut souvent se faire passage pour les suivre, & qui est si dure qu'un ouvrier en peut à peine rompre un pied en huit jours; la terre molle & tremblante qui se trouve aussi dans les mines d'étaim n'est guères plus commode. Quand on a coupé la pierre d'où se tire l'étaim, & qu'elle a été tirée & portée en haut, elle y est d'abord concassée avec des maillets de fer, ensuite elle est mise au moulin pour la rendre encore plus menue, puis on la sèche sur le feu dans des bouilloirs de fer; au sortir de ces bouilloirs, elle est réduite en poudre très-fine; enfin on la lave à l'eau pour en séparer la terre; la mine en cet état est ce qu'on appelle étaim noir. Pour le convertir en étaim blanc, il faut qu'il passe par la fonderie où il se liquifie, & quand il a

reçu toutes les façons, & qu'il est refroidi, on le forge; c'est la dernière main qu'il reçoit des étamiers dans les ateliers des mines. La province de Cornouailles, en Angleterre, est réputée pour son excellent étain; il en vient en lingots, en faumons & en lames. Il se tire des Indes Espagnoles une sorte d'étain qui vient en faumons fort plats, du poids de cent vingt à cent trente livres; il en vient aussi de Siam par masses. L'étain d'Allemagne (c'est le moins bon) se tire de Hambourg, par la voie de Hollande; à Paris, les marchands merciers & épiciers font en gros le négoce de l'étain; c'est d'eux que l'achètent les potiers d'étain, les miroitiers, & les autres artisans qui en emploient le plus.

L'étain en feuille est de l'étain neuf très-doux qu'on a battu au marteau sur une pierre de marbre bien unie; les miroitiers l'appliquent derrière les glaces des miroirs par le moyen du vis-argent, qui a la faculté de le faire attacher à la glace. . . . Il vient de Hollande un étain battu, dont les feuilles sont très-minces & très-déliées, roulées en cornet, toutes blanches, ou mises en couleur d'un côté; celles qu'on leur donne le plus communément sont le noir, le rouge, le jaune & l'aurore, c'est un vernis appliqué sur l'étain. Les marchands épiciers-ciriers appellent ces feuilles de l'appau. Ils en mettent sur les torches & autres ouvrages de cire qu'ils veulent enjoliver & grner. Les peintres font entrer ces feuilles d'étain colorées dans les armoires, les cartouches qu'ils font pour les fêtes publiques, ou les pompes funèbres. L'étain en treillis sont de grands ronds d'étain à claire-voie que l'on voit pendus aux boutiques de potiers d'é-

tain, & qui leur servent de montre & d'étalage; cette espèce d'étain se vend aux miroitiers, vitriers, ferblantiers, plombiers, facteurs d'orgues, éperonniers, chaudronniers, & à tous les ouvriers qui emploient ce métal dans leurs ouvrages. . . . L'étain d'antimoine, c'est de l'étain neuf allié de régule d'antimoine, d'étain de glace, de cuivre rouge pour le rendre plus blanc, plus clair, plus dur, & lui donner le son d'argent. Cet alliage se fait en mettant sur cent livres d'étain, huit livres quatre onces de régule d'antimoine, une livre quatre onces d'étain de glace, & quatre à cinq livres de cuivre rouge plus ou moins, suivant que l'étain est plus ou moins doux. . . . L'étain plané, c'est l'étain neuf d'Angleterre, allié de trois livres par cent de cuivre rouge & d'une livre quatre onces d'étain de glace: on le nomme étain plané, parce qu'il est travaillé au marteau sur une platine de cuivre, placée sur une enclume, avec un ou deux cuir de castor entre l'enclume & la platine: il n'y a que la vaisselle plate que l'on plane à la platine. . . . Etain sonnante, c'est du vieil étain plané, plusieurs fois refondu, inférieur à l'étain plané, quoique plus sonnante. . . . Etain commun, c'est de l'étain neuf allié de six livres de cuivre jaune ou laiton, & de quinze livres de plomb sur cent. . . . Les potiers d'étain vendent une sorte de bas étain, moitié plomb, moitié étain neuf qu'ils appellent claire soudure; cette espèce d'étain est la moindre de toutes, on ne l'emploie qu'aux moules pour la fabrique de la chandelle, à quoi il est très-propre. . . . L'étain en rature est un étain neuf sans alliage que les potiers d'étain ont

mis en petites bandes très-minces, larges d'environ deux lignes par le moyen d'un tour & d'un instrument tranchant. Les teinturiers se servent de cet étain en rature pour leurs teintures, étant plus facile à diffondre dans l'eau-forte, quand il est ainsi raturé, que s'il étoit en de plus gros morceaux.

La potée d'étain est de l'étain calciné, dont les armuriers, fourbisseurs, couteliers, faiseurs de miroirs se servent pour donner le dernier poli à leurs ouvrages. Les marbriers en emploient aussi à polir leurs marbres. La potée d'étain, plusieurs fois calcinée, devient d'un très-grand blanc. Les fayanciers en emploient beaucoup à faire ce bel émail blanc, ou espèce de vernis ineffaçable que l'on voit sur toute la superficie de la fayance. Voyez Potiers d'étain.

ÉTALAGE, marchandise que l'on étale sur le devant d'une boutique, ou que l'on attache aux tapis qui sont aux coins des portes des maisons où il y a des magasins. . . . Etalage signifie aussi une table étroite attachée à des complets sur le devant des boutiques, qu'on abbat le matin pour y faire l'étalage des marchandises. Ces étalages ne doivent avancer, dans la rue, que de six pouces, suivant les ordonnances de police. . . . Le droit d'étalage est un droit ordinairement dans les foires & marchés publics, qui appartient au seigneur.

ÉTALIER: les lapidaires, dans leurs premiers statuts, se nommoient étaliers & pierriers de pierres naturelles: aujourd'hui il n'y a que les garçons bouchers qui vendent & font les pesées de la viande qu'on appelle étaliers-bouchers.

ÉTALON, ou ETELON, cheval entier qui sert à couvrir les

jumens poulinières, & qu'on enferme dans un haras pour en avoir de la race: on doit laisser aller l'étalon aux cavales, & ne les point faire couvrir en main, c'est-à-dire, les tenant par le licol. Les meilleurs étalons sont les chevaux d'Espagne, tant pour l'ordinaire que pour le plaisir, si ce n'est pour le tirage qu'il faut choisir un étalon plus fort, plus gros de membres, & plus chargé de chair. Voyez Cheval.

ÉTALON, ou mesure seigneuriale, est le modèle sur lequel les mesures publiques doivent être faites, afin que l'égalité soit observée; ces mesures publiques se marquent d'un fer chaud, ou d'un coin qui y fait une empreinte des armes du haut-justicier: ce droit qu'ont les seigneurs hauts-justiciers de tenir & bailler étalons & mesures dans détroit, est une suite de l'ancienne usurpation faite par les comtes qui se sont arrogés plusieurs droits qui ne devoient appartenir qu'au roi seul.

Pour connoître si les marchands n'abusent point des mesures, ou n'en emploient point de fausses, les procureurs fiscaux des hauts-justiciers, assistés des sergens de la juridiction, font leurs visites à certains jours de l'année, & s'ils trouvent que les mesures, dont se servent les marchands, ne soient pas conformes à l'étalon & modèle, ou qu'elles soient rognées à dessein ou diminuées par un long usage, il les ajournent devant le juge qui les condamne à une amende arbitraire, selon les circonstances.

Les charpentiers appellent étalon, ou etelon, de petits ais qui posent à terre pour y tracer la maîtresse forme d'un bâtiment; c'est aussi une cheville qui lie deux bois enchâssés dans des mortaises. . .

En termes d'eaux & forêts, *étalon* est un chêne ou autre arbre de l'âge du bois que l'on a réservé à la dernière coupe, & que l'on a laissé debout pour devenir long & haut.

**E T A M E R**, c'est enduire quelque chose avec de l'étain fondu ou réduit en feuilles très-minces. On *étame* les glaces de miroir avec des tables d'étain battu de toute la grandeur de la glace, qui s'y appliquent & attachent par le moyen du vis-à-vis. . . . Les chaudronniers *étament* les marmites, casseroles & autres ustensiles de cuisine, avec de l'étain fondu. . . . Les serrures, les éperons, les mors, &c. *s'étament*, par le moyen du feu, avec l'étain en feuille. . . . Les plombiers appellent *étamer* le plomb qu'ils blanchissent ou qu'ils couvrent de feuilles d'étain, & ils nomment *fourneau à étamer* une espèce de large foyer de brique, sur lequel ils allument un feu de braise au-dessous des ouvrages qu'ils veulent blanchir. . . . Les maîtres cloutiers de la ville & fauxbourgs de Paris prennent la qualité d'*étameurs*, & sont nommés dans leurs lettres-patentes & statuts, *maîtres cloutiers-lormiers-étameurs*.

**E T A M I N E**, chez les botanistes & les fleuristes, se dit de ces petites parties qui sont dans les tulipes, les lys & autres fleurs autour de la graine, suspendues sur des petits filets. *Liger* pense que ces parties des fleurs ont été appelées *étamines* par la ressemblance qu'on a vu qu'il y avoit entre la couleur de ses parties, & celle qu'on remarque sur les étoffes qu'on nomme *étamines*. *Tournefort* regardoit les *étamines* comme les canaux excrétoires qui déchargeoient l'embryon naissant des sucres inuti-

les, & il croyoit que ces excréments de la nourriture du fruit formoient la poussière qu'on remarquoit dans ces *étamines*. *M. Geoffroy le cadet*, en expliquant la génération des plantes, prétend que cette poussière en tombant sur le pistil communique, par ce canal ou tuyau, la fécondité à la graine ou au fruit que ce pistil renferme: Sur ce pied-là, ajoute *M. Geoffroy*, on peut dire qu'une même fleur auroit les deux sexes qui concouroient ensemble à la génération, que les *étamines* seroient la partie masculine de la fleur, que la *poussière*, qui est toujours d'une nature huileuse & gluante, repondroit à la liqueur féminale, & que le pistil seroit la partie féminine qui conduiroit aux embryons ce que cette *poussière* fourniroit d'utile pour les féconder. Voyez les *Mémoires de l'Académie des sciences* de 1711, pag. 210.

**E T A M I N E**, petite étoffe très-légère, non croisée, composée d'une chaîne & d'une trême, fabriquée avec la navette, sur un métier à deux marches, ainsi que les camelots & la toile. On fait des *étamines* toutes de soie, tant en chaîne qu'en trême: des *étamines* dont la trême est de laine, & la chaîne de soie: des *étamines* dont la chaîne est moitié soie & moitié laine, & la trême toute de laine: des *étamines* entièrement de laine, tant en chaîne qu'en trême.

Les *étamines* toutes de soie sont des espèces de crêpes lisses dont la soie n'est pas tout-à-fait si torsée que les crêpes lisses ordinaires; les femmes s'en servent à faire des écharpes & des coëffes de deuil: on les fabrique à Lyon & à Avignon; elles ont de largeur cinq, huit, ou demi-aune demi quart,

& demi aune juste, chaque pièce a quatre-vingt à quatre-vingt-deux aunes de longueur, mesure de Paris: suivant les statuts des marchands, maîtres, ouvriers en draps d'or, d'argent & de soie des villes de Paris, Lyon & Tours, ces sortes d'*étamines* doivent être de bonne & pure soie.

Les *étamines* de laine, ou mêlées de soie & de laine, se débitent en France, & sont presque toutes de la fabrique du royaume: les largeurs & longueurs sont fixées par divers réglemens & arrêts du conseil, elles ont demi-aune de large & onze à douze aunes de long. . . . Les *étamines* ont différens noms, suivant leurs qualités & les choses à quoi elles doivent être employées. . . . Les *étamines à voile* sont toutes de laine, ordinairement noires, & se tirent la plupart de Reims. Il y en a de trois sortes, les plus claires, nommées *bâtardes*, les *demi-fortes* & les *fortes*, nommées aussi *burats*; les religieuses en emploient beaucoup à faire leurs voiles, d'où leur est venu le nom d'*étamine à voile*. . . . L'*étamine buratée*, brune ou blanche, toute de laine, est façonnée de petits carreaux, en manière de lozanges presque imperceptibles, elle se fabrique à Reims & ailleurs. . . . L'*étamine rayée* a des raies de différentes couleurs qui vont en longueur depuis un bout de la pièce jusqu'à l'autre, il ne s'en fait guères qu'à Reims. . . . Le *crêpon d'Angleterre* est une *étamine jaspée*, fabriquée à Alençon, Amiens & Angers: la trême est de laine, la chaîne moitié laine, d'une couleur semblable à celle de la trême, & moitié soie d'une autre couleur, ce qui en fait la jaspure. . . . L'*étamine glacée* est une *étamine légère* & bril-

lante, dont la trême est de laine d'une couleur, & la chaîne de soie d'une autre couleur: elle se fait à Amiens. . . . L'*étamine camelotée* est celle qui a le grain semblable à celui du camelot, il y en a à gros grain & à petit grain: on les teint particulièrement en noir, leur usage le plus commun est pour les habits des gens d'église, elles viennent du Mans, du Lude & de Nogent-le-Rotrou. . . . Quantité de petites *étamines* qui se fabriquent à Reims & en Auvergne sont très-claires, tendues & inégales, & servent principalement à passer ou à blutter la farine, à passer des bouillons, du lait, &c. d'où on les a appelées *blutreaux* & *bouillons*: on en fait aussi des banderoles pour les vaisseaux, des ceintures aux matelots, après qu'elles ont été teintes en bleu, en rouge, ou autres couleurs. Ces *blutreaux* ou *bouillons* ont des largeurs différentes, & ne sont point assujetties aux longueurs & largeurs prescrites par les réglemens généraux des manufactures, ni aux visites & marques des jurés & gardes. . . . Il se fabrique encore à Lyon & à Reims, des *étamines* de soie crue qui servent à blutter de la farine, à passer de l'amydon & à passer des liqueurs: celles de Reims ont un tiers & un pouce de large, celles de Lyon demi-aune demi quart. . . . Les *étamines des Indes* qui viennent par les vaisseaux de la compagnie sont des étoffes de soie de deux aunes & demie de longueur sur seize de largeur.

**E T A M P É**, broquette *étampée*; c'est une broquette à tête emboutie, c'est la plus forte de toutes les broquettes que font les cloutiers: il y en a de deux fortes, l'une de deux livres au millier, l'autre de deux livres & demie jusqu'à trois

ETAMPER, parmi les chapeliers signifie passer à plat sur le bord d'un chapeau une sorte d'outil appelé *la pièce*, afin d'en ôter les plis, & en même tems l'égoutter & en faire sortir ce qui pourroit encore y être resté d'eau. On étampe le chapeau sur la fouloire, dans le tems qu'il vient d'être dressé & enformé. . . Etamper, parmi les maréchaux ferrans, c'est percer, avec le poinçon, les fers des chevaux. Etamper se dit aussi chez les faiseurs de tapisserie de cuir doré, du relief qu'ils donnent, avec des fers chauds diversément gravés, aux feuillages & figures qu'ils font sur leurs cuirs.

ETAMURE, se dit de l'étain dont les chaudronniers se servent pour étamer les divers ustensiles de cuivre qui se fabriquent pour la cuisine.

ETANG, réservoir d'eau douce dans un lieu bas, formé par une digue & chauffée pour nourrir du poisson: tout propriétaire peut construire un étang dans sa terre, pourvu qu'il ne prétende pas y conduire les eaux pluviales, ou celles des rivières qui appartiennent aux seigneurs dans leurs terres, à moins que ce ne soit de leur consentement.

La meilleure assiette d'un étang est celle qui de sa nature, est large, spacieuse, enfoncée d'un côté, relevée de l'autre. Les étangs les mieux situés sont ceux qui se trouvent au bas des vallons: celui où l'on veut nourrir quantité de poisson doit être profond de huit à dix pieds d'eau, ou de quatre au moins. Aux deux bouts de la chauffée d'un étang, ordinairement faite de maçonnerie, pour être hors d'atteinte de la violence des eaux, il y a deux ouvertures grillées pour faciliter l'écoulement ordinaire des eaux, & empêcher en même tems

que le poisson ne sorte de l'étang par ces endroits. La bonde est à l'endroit le plus bas de la chauffée pour mettre plus aisément l'étang à sec, quand on le veut pêcher, & au-devant de cette bonde, il doit y avoir une grille percée à petits trous pour empêcher, dans ce grand écoulement, que le poisson ne se perde.

Le principal entretien de l'étang consiste à prendre garde que l'eau ne s'écoule point mal-à-propos, chose essentielle à la vie du poisson: un pere de famille doit, de tems en tems, visiter la chauffée de son étang, examiner l'écluse, la bonde, les grilles, & s'il y manque quelque chose, mettre les ouvriers sur le champ. La tanche, l'anguille, la carpe, le barbeau, le lanceron, &c. se plaisent dans les étangs où la terre est fangeuse & limoneuse; la loche, le brochet, la perche, le gardon & la carpe aussi aiment les fonds de sable ou d'arene: la vandoise, le mûnier, le cheveveau, le goujon, le veron & la menuise, tous poissons blancs sont appelés le fretin de l'étang, & la grenouille & l'écrevisse l'excrément: on ne doit mettre de brochet dans les étangs, que deux ans après que l'étang a été peuplé des poissons indits, pour qu'ils aient eu le tems de se fortifier, de se mettre hors de danger d'être dévorés par leur ennemi, & de s'être multipliés, c'est au mois de Mai qu'on empoisonne les étangs. L'empoisonnement se nomme *alvin* en Bourgogne: on jette environ un millier d'alvin par chaque arpent, ainsi c'est autant de milliers d'alvin que l'étang contient d'arpens. On pêche les étangs tous les cinq ans, & pas plutôt, si l'on veut avoir de beau poisson & bien nourri. La saison la plus propre est le

mois de Mars: on ne fait que lever la bonde, l'eau s'écoule, & le poisson à qui l'eau manque, se met en monceau, & avec des corbeilles ou autres ustensiles on le prend.

ETANGUES, grandes tenailles dont on se sert dans les hôtels des monnoies.

ETANT, en terme de eaux & forêts, se dit du bois qui est en vie, debout, sur pied & sur racine: on dit, Il y a dans ce bois tant d'arbres en bois morts, & tant en étant. L'ordonnance défend de faire des ventes d'arbres en étant, avec les chablis.

ETAPE, est un lieu public destiné pour y transporter & pour y exposer certaines marchandises en vente: ces lieux où les marchandises sont exposées pour être vendues à deniers comptans, sont considérés comme privilégiés, c'est pourquoi ceux qui les achètent, sans en payer le prix convenu, sont contraignables par corps. Voyez le Dictionnaire de Savary sur quelques villes de grand commerce où arrivent, se ramassent & se vendent certaines marchandises étrangères. On appelle ces villes, villes d'étape; telles sont Amsterdam, Middelbourg, Dantzic, & les autres.

ETAT, terme dans le commerce qui a plusieurs significations. 1<sup>o</sup>. C'est un compte, un mémoire succinct qui sert à compter avec quelqu'un, ou à faire le recouvrement de quelques dettes 2<sup>o</sup>. C'est un mémoire exact de tous ses effets, biens meubles, immeubles, argent comptant, pierreries, marchandises, lettres & billets de change, promesses & obligations, contrats, dettes actives & passives qu'un négociant, qui fait faillite, est obligé de fournir à ses créanciers. 3<sup>o</sup>. C'est l'inventaire

circonstancié & en détail que les directeurs des créanciers dressent de tous les biens & dettes d'un failli, & qu'ils retirent de ses registres & papiers; c'est ce qu'on nomme bilan. 4<sup>o</sup>. C'est la connoissance qu'une caution doit donner par écrit de ses facultés, afin de recevoir son cautionnement en justice. . . On appelle un bref d'état de compte, un compte qui n'est pas dressé dans toutes les formes, mais qui contient seulement un extrait de la recette & dépense faites par le comptable.

ETATS: on nomme ainsi, dans les statuts des maîtres savetiers, ces boutiques mobiles, faites de bois, où ils travaillent & étalent au coin des rues de Paris: on les nomme aussi *ouvroirs* & *étaux*.

ETAU, se dit des lieux & places où les marchands bouchers étalent leurs viandes dans les boucheries publiques; la situation & le nombre d'étaux, à Paris, sont réglés par des réglemens de police: on ne peut rien innover sur cela, sans un ordre exprès du magistrat, qui ne l'accorde qu'en très-grande connoissance de cause: quand un boucher a joui d'un étai, à titre de locataire, il ne peut plus en être expulsé par le propriétaire même, après l'expiration du bail, pourvu qu'il paye exactement les loyers; ce privilège des bouchers de Paris est fondé sur une ordonnance de Charles IX, du 25 Mars 1567, confirmée par celle de Henri III, du mois de Novembre 1577, & par une déclaration de Louis XV, du 13 Mars 1719. . . On appelle étaux ces petites boutiques, soit fixes, soit portatives, où les marchands de marée & autres menues denrées font leur négoce dans les halles. . . On nomme aussi étai ces étalages ou ouvroirs des savetiers & ravau-

deuxes établis au coin des rues.

**ETAU**, est encore une machine, ou outil tout de fer qui sert aux ferruriers, & à tous les autres ouvriers qui travaillent sur les métaux pour ferrer & tenir les pièces lorsqu'ils les veulent limer, polir, river, &c. il y a des grands & de petits étaux. Les petits servent à tenir les petites pièces qu'on veut limer, arrondir ou polir, qui sont trop foibles pour soutenir le mord des gros étaux; on les appelle *tenailles à la main*. Les grands étaux se font par les maîtres ferruriers, ou par quelques maîtres taillandiers; les petits viennent du pays de Forez, & ils font partie du négoce des quinquaillers... Les ouvriers en marqueterie ont des étaux de bois.

**ETAVILLON**, en terme de gantier, est un morceau de cuir coupé & disposé pour en faire un gant. *Doler les étavillons*, c'est les parer, les amincer avec le couteau à doler, ce qui se fait avant que d'en tailler les doigts.

**ETÉ**; c'est une des quatre saisons de l'année; il commence le jour même que le soleil paroît sous le premier degré du cancer, environ le 21 Juin, & il dure tout le tems que le soleil paroît sous les signes du cancer, du lion & de la vierge, c'est-à-dire, trois mois.

L'été est la plus chaude saison de l'année où l'on moissonne; celui qui produit les fruits à noyau, les melons, &c. & que, pour son abondance & l'ordre des fruits qui se succèdent les uns aux autres, la *Quintaine* nomme une espèce de république annuelle & passagère.

**ETEINDRE de la chaux**, en maçonnerie, c'est la délayer avec de l'eau pour la conserver jusqu'à ce qu'on l'emploie: on dit, *étein-*

*dre le fer*, quand on lui donne une trempe qui lui acquiert de la dureté, ou quand, après l'avoir fait rougir dans le feu, on le plonge dans l'eau froide pour lui faire perdre sa chaleur.

**ETELIN**, ou **ETERLIN**, petit poids en usage dans les monnoies & chez les marchands orfèvres; c'est la vingtième partie d'une once, il contient vingt-huit grains, quatre cinquièmes de grain; il faut vingt *étekins* pour l'once, & cent soixante pour le marc.

**ETENDART**, chez les fleuristes, se dit de certaines fleurs qu'on appelle *iris*; il signifie les trois feuilles supérieures qui s'élevent au-dessus des autres: on les appelle aussi les *voiles*: on les nomme *étendarts*, parce que les feuilles ressemblent à des petits *étendarts*. Les fleuristes donnent le nom d'*étendart royal* à un oeillet cramois, blanc, bien tranché & à gros panaches détachés; sa fleur est hâtive, son feuillage d'un beau verd; sa plante est forte, & il ne creve pas en lui laissant cinq boutons, dit *Morin*.

**ETENDOIR**; c'est, dans les papeteries, l'endroit où l'on met le papier sécher sur les cordes, & disposé de façon que l'air s'y peut communiquer plus ou moins, suivant qu'on le juge à propos, ce qui se fait par des ouvertures faites exprès que l'on ferme & que l'on ouvre par des coulisses... Les chamoiseurs appellent *étendoir* l'endroit où sont les cordes sur lesquelles ils étendent leurs peaux pour les faire essorer & sécher... Les Imprimeurs & libraires donnent le nom d'*étendoir* à un bâton de quatre à cinq pieds de long, au haut duquel est une espèce de planchette sur laquelle ils portent sur la corde les feuilles de livres & estampes, afin qu'elles sèchent

**ETERNELLE**, plante qui produit des fleurs jaunes, en forme de bouquet, dont les feuilles & la tige sont d'une certaine couleur verte & blanchâtre: au haut des tiges viennent des petites fleurs ramassées en bouquets jaunes de paille; quoique coupées sur le pied, ces fleurs conservent long-tems leur couleur, c'est pour cela que la plante est nommée *éternelle*; elle n'a besoin que d'une culture commune & ordinaire.

**ETERNUEMENT**, action causée par le mouvement convulsif du diaphragme qui sert à faire sortir ce qui peut être contenu dans les poumons, la trachée-artère & dans le nez. Voyez le *Dictionnaire de santé*.

**ETETER**, se dit des arbres: on érète les saules, marceaux, peupliers & autres bois blancs, & il est défendu d'éréter les grands arbres des forêts.

**ETEULE**, en terme d'agriculture, est la partie du tuyau de bled, comprise entre deux de ses nœuds; l'épi de bled naît au bout de la troisième ou quatrième *éteule*; le chaume qui reste sur la terre, après que le bled est coupé, s'appelle aussi *éteule*: dans quelques pays, on lui donne le nom d'*étrouble* & d'*étruble*.

**ETHISIE**, maladie qui consume & dessèche toute l'habitude du corps. Voyez le *Dictionnaire de santé*.

**ETIOLER**, en jardinage, se dit, avec le pronom personnel, des plantes qui, pour être trop ferrées dans leur planche, montent plus haut qu'elles ne doivent, & deviennent foibles & menues; au lieu d'être grosses & fortes; & l'on dit, *Ces plantes s'étiolent*, ou *sont étiolées*. . . *Etioler*, s'entend aussi des branches placées au milieu des arbres, trop

ferrées & trop confuses. La *Quintinie* dit: *Ces branches commencent à s'étioler; il faut prendre garde que ces branches s'étiolent.*

**ETIQUETTE**: dans le commerce d'argent que font les banquiers & les cailliers, ils mettent des *étiquettes* sur les sacs d'espèces qui en marquent le poids & la somme. . . . Les marchands d'étoffes attachent aux paquets de marchandises une *étiquette* qui contient le numero, ou marque du marchand.

On donne aussi le nom d'*étiquette* à un grand filet carré, propre à prendre du poisson. Voyez *Filet*.

**ETIRE**, instrument dont se servent les corroyeurs, ou pour étendre les cuirs, ou pour en abattre le grain du côté de la fleur, ou pour les décrasser: il y a deux sortes d'*étire*, celui de fer pour les cuirs noirs, celui de cuivre pour ceux de couleur, de peur de les tacher. L'*étire* est un morceau de fer ou de cuivre plat de l'épaisseur de cinq ou six lignes, & de la largeur de cinq ou six pouces, plus large par en bas que par en haut; la partie la plus étroite forme une espèce de poignée par où l'ouvrier la prend pour s'en servir. . . On dit *étirer les métaux*, quand on les bat sur l'enclume, soit à chaud, soit à froid, pour les allonger & les étendre.

**ETOFFE**; c'est, en général, toutes sortes d'ouvrages, ou tissus d'or, d'argent, de soie, de fleur, de laine, de poil, de coton, de fil, & autres matières qui se fabriquent sur le métier, comme, entr'autres draps d'or & d'argent, mêlés de soie, velours, brocards, moires, fatins, taffetas, draps, ferges, ratines, barracans, étamines, camelots, futaines, droguets, &c. qui se trouvent tous

expliqués dans ce Dictionnaire à leurs articles particuliers.

Les étoffes des manufactures de France, suivant les réglemens, sont distribués en deux classes; dans la première sont comprises les étoffes où entrent l'or, l'argent & la soie: dans la seconde toutes celles qui ne sont que de laine, de poil, de coton & de fil: les longueurs & largeurs de toutes les étoffes de l'une & de l'autre classe sont spécifiées par les réglemens.

On appelle petites étoffes de laine, celles qui sont étroites, légères, & de peu de valeur, comme les cadis des Seveignes & du Gervaudan, les étamines d'Auvergne, les camelotins de Flandres qui n'ont pas une demi-aune, mesure de Paris.

Les étoffes des Indes, de la Chine & du Levant, sont les unes de pure soie, comme le moires, les satins, les gazes, les taffetas, les brocards, les serges de soie, les velours, les damas, les gros de Tours, les crépons; il y en a qui sont mêlées d'or & d'argent fin, d'autres d'or & d'argent faux, ou faites de simple papier doré & argenté, les autres dont les façons & les desseins ne sont que peints, dont le fond est de satin ou de taffetas; les unes sont d'écorce d'arbres, ou mêlée avec l'écorce de coton ou de soie; il y en a, parmi ces étoffes, qui sont toutes de coton; de fil ou de laine; celles-ci sont des étamines.

On met encore au nombre des étoffes des Indes, les broderies de chaînettes ou à soie passée, faites sur des satins, les basins, les mousselines, les toiles de coton, les fichus, les couvertures, courtes-pointes, écharpes, toilettes, serviettes de soie à café & mouchoirs de soie de différentes sortes.

Les chapeliers appellent étoffes les matières qui entrent dans la composition des chapeaux, comme les poils de castor, de lapin, de lièvre, de chameau, d'Autruche, & les laines de Vigogne, d'agnelins, de moutons & de bisbis; il leur est défendu, par leurs statuts, d'employer des étoffes défectueuses dans la fabrique de leurs chapeaux.

Les brodeurs donnent le nom d'étoffes aux soies retorfes qui sont entortillées sur la broche avec laquelle ils travaillent.

Les fondeurs appellent étoffes, du lait allié avec d'autres métaux pour la fonte des statues, des pièces d'artillerie, cloches, &c.

Les corroyeurs appellent un cuir bien étoffé, celui où le suif a été mis bien épais des deux côtés....

Et les ouvriers en fer appellent un fer bien étoffé, celui qui tient le milieu entre l'acier & le fer, plus ferme que le dernier, plus cassant que l'autre; c'est de ce petit acier qu'on fait des rapés & des scies.

ETOILE: les étoiles sont des corps célestes, fixes, lumineux, innombrables, & éloignés de la terre d'une distance presque infinie: on dit que les étoiles sont des corps célestes fixes, puisque leur mouvement diurne, d'Orient en Occident, & leur mouvement d'Occident en Orient, ne sont pas réels & physiques, mais seulement apparens & optiques....

Les étoiles sont des corps célestes lumineux, c'est-à-dire, qu'ils ont en eux-mêmes la source de leur lumière, & non pas une lumière empruntée, comme les planètes & les comètes, mais une lumière propre qui se manifeste par les étincellemens les plus vifs & les plus sensibles.... Les étoiles sont des corps célestes éloignés de

la terre d'une distance presque infinie. Nous sommes, disent les astronomes, en certains tems de l'année, tantôt plus près & tantôt plus loin des mêmes étoiles d'environ soixante six millions de lieues, & cependant la grandeur apparente de ces astres est toujours la même, la terre est donc éloignée d'eux d'une distance presque infinie, puisque soixante six millions de lieues ne sont rien, comparés à la distance réelle qui se trouve entre la terre & les étoiles. Voyez le Dictionnaire de physique. Le peuple donne le nom d'étoiles tombées à une espèce de feu qui, pendant les nuits d'été, paroît tomber du haut du ciel; ce n'est qu'une légère exhalaison enflammée à quelques pas ou distance de la terre, par le soufle du moindre vent.

ETOILE, fleur connue sous le nom d'aster; les botanistes curieux, selon Bradeley, en comptent vingt espèces; cet auteur Anglois dit en avoir vu plus de quinze sortes différentes; toutes se multiplient de la même manière; il ne parle que de deux espèces, la plus grande est connue des jardiniers Anglois sous le nom de fleur d'Octobre, & des jardiniers François, sous le nom d'oculus Christi; elle donne, au mois d'Octobre, des tiges d'environ quatre pieds de hauteur, des fleurs pourpres, qui ne le cèdent en rien aux fleurs du printemps; elle est si sujette à peupler, par ses racines, que si on ne la gênoit pas dans des pots, elle garniroit bientôt tout le terrain des environs.... Chaque rejeton détaché de sa racine, au mois de Mars, croît dans toute sorte de terrain & d'exposition, & fait, la même année, un beau coup d'œil: on place cette plante parmi les plus grandes

fleurs.... Les Italiens ont une espèce d'étoile qui, sur des tiges d'environ trois pieds de haut, produit, en Août & en Septembre, des fleurs pourpres: on la gouverne comme la précédente.

On donne le nom d'étoile à une pomme, jaune de couleur, qui se garde jusqu'au mois d'Avril; elle est aigrette & durette, & la Quintinie la met au rang des mauvais fruits.

On donne aussi le nom d'étoile à plusieurs allées d'un jardin & d'un parc, qui viennent toutes aboutir à un même centre, à une place ronde, telle est l'étoile que l'on voit au-dessus de la grille sur la route du bois de Boulogne. Les allées d'une étoile, dans un jardin, un parc, &c. sont ou ratifées, ou garnies d'un gazon de fines herbes appellées bas-foin par les grénociers qui en vendent la semence: on fauche ce sain-foin, bas-foin, ou bas-pré trois à quatre fois l'année; à côté des pelouses, ou tapis verts, on laisse des sentiers larges de quatre pieds jusqu'à huit, selon la largeur des allées: on les ratifie pour les détacher des tapis & leur donner un air de propreté: on doit entretenir & tondre, dans la saison, les palissades d'une étoile; il faut en les tondant, les serrer de près avec le croissant; des palissades bien gouvernées durent long-tems, & ont une meilleure grace à la vue.... Etoile, en terme de manège, s'entend d'une marque blanche sur le front du cheval, on l'appelle autrement plote, c'est une bonne marque pour un cheval.

ETOILE, en terme d'imprimerie, ce sont des petits caractères en forme d'étoile qui ont cinq ou six pointes, dont on se sert dans l'impression, pour marquer les la-

cunes, faire des renvois & des notes.

**ETOILÉE** : *Morin* donne ce nom à une tulipe d'un beau violet blanc.

**ETOMPE**, chez les peintres en pastel, font de petits morceaux de papiers roulés, avec lesquels on étend & l'on noie ensemble les couleurs qui ont d'abord été appliquées avec le crayon. Voyez *Pastel*.

**ETOU**, c'est une espèce de table à claire voie sur laquelle les bouchers attachent les moutons & les veaux pour les habiller, après qu'ils ont été tués; cette table ressemble assez à la civière des maçons, excepté qu'elle n'a point de bras, quatre bâtons posés aux quatre angles lui servent de pieds.

**ETOUFFOIR**, chez les boulangers & les pâtisseries; c'est un grand vaisseau de cuivre avec son couvercle & deux anneaux, dont ils se servent pour étouffer la braise ardente qu'ils tirent de leur four, après l'avoir suffisamment chauffé.

**ETOUPAGE** : les chapeliers appellent morceau d'*étoupage*, ce qui reste de l'*étouffe* dont ils ont fait les quatre capades d'un *chopeau*, & qu'ils conservent après l'avoir feutré avec la main pour renforcer les endroits foibles de ces capades.

**ETOUPE**, bourre du chanvre, de la filasse & du lin : on fait de l'*étoupe* des ficelles grossières ou des toiles, dont les tissus sont grossiers & rudes; ce sont les *serpillières* si nécessaires pour les emballages des marchandises : on en fait aussi des bouchons de bouteilles, de la mèche à mousquet, ou de ce que les ciriers appellent du *lumignon*. . . . On appelle *toiles d'étoupes*, celles qui sont faites avec des *étoupes* de chanvre & de lin. . . . Les *chauderonniers*

nomment *étoupe* à *étamer* une espèce de goupillon, au bout duquel il y a de la filasse, dont ils se servent pour étendre l'*étamure*, ou *étain fondu*, dans les pièces de chaudronnerie qu'ils étament. . . .

**ETOUPE**, en terme de potier de terre, c'est remplir les fêlures & autres défauts de la poterie avec du fromage, de la cire & du suif; ce qui leur est défendu par leurs statuts. . . . Le tarif de la douane de Lyon nomme *étouperies étrangères*, les toiles d'*étoupe* qui se fabriquent hors du royaume.

**ETOURNEAU**, oiseau de la grosseur du merle, ordinairement noir & marqué de taches blanches, quelquefois rouges ou jaunes, dont la queue est courte & noire, les pieds presque couleur de safran, le bec ressemblant à celui d'une pie, qui se nourrit de baies de sureau, de raisins, d'olivives, de millet, de panis, d'avoine, & de plusieurs autres semences, ainsi que de vers de ciguë & de chair de cadavres : on apprivoise aisément l'*étourneau*, & on lui apprend à parler; il contient, dans toutes ses parties, beaucoup de sel volatil & d'huile.

L'*étourneau* gras, jeune, tendre & nourri de bons alimens est celui qu'on doit choisir; il est d'un tempérament sec, & les médecins conseillent de ne s'en servir, dans les alimens, que quand il est bien jeune & bien gras; à mesure que l'*étourneau* vieillit, ses parties les plus balsamiques & les plus spiritueuses s'échappent au dehors, sa chair devient dure, difficile à digérer, & même d'une odeur forte & désagréable; dans le tems des vendanges l'*étourneau* est plus gras, plus délicat, & d'un meilleur goût qu'en tout autre tems de l'année, parce qu'il aime beaucoup le raisin, dont il mange même avec excès.

Les

Les *charpentiers* appellent *étourneau* & *fauconneau* une des pièces de la machine qu'on nomme un *engin* & qui sert à élever des fardeaux. Voyez *Engin* & *Fauconneau*.

**ETRAPE**, ou **FAUCILLON**, petit instrument de fer qui sert à couper & à scier le chaume : on dit *étraper le chaume*, pour dire le scier.

**ETRASSÉ**, ou **ETRUSSE**, en terme de chasse, se dit d'un chien qui a un os de la hanche hors de son lieu.

**ETREIGNOIR**, c'est un outil dont les menuisiers se servent dans leurs ouvrages d'assemblage & de placage pour serrer & emboîter; il est de bois, & consiste en deux fortes pièces quarrées parallèles, & jointes l'une à l'autre par des chevilles; c'est une espèce de presse qui rend le même service que le *sergent*, mais il ne lui ressemble pas.

**ETREIN**, foin ou paille fourragée qu'on met sous le ventre des chevaux pour leur servir de *litière*.

**ETRELAGE**, droit qui se leve sur le sel, par quelques seigneurs, lorsque les voitures des fermiers des gabelles passent sur leurs terres. Depuis l'ordonnance de 1687, il est apprécié en argent, aussi-bien que tous les autres péages auxquels les sels des gabelles sont sujets sur les terres des seigneurs.

**ETRESILLONS**, pièce de bois qu'on met entre des ais ou dosses, qui sont appliquées contre les terres dont on craint l'éboulement, quand on creuse les fondemens d'une maison : on le dit aussi des pièces de bois qui se mettent entre deux murs & qui les étayent réciproquement.

**ETRIER**, appui pour le pied du cavalier qui le tient ferme à cheval, & qui lui aide à monter en

Tome II.

selle; ce sont des bandes de fer rondes par en-haut, plates par en-bas, qui forment une ouverture pour y passer le pied à l'aise, & qui sont suspendues à la selle par une longe de cuir; les *étriers* à barre ou à grille, doivent être forts, grands, étamés, ronds par-tout & légers; les *étriers* Anglois sont jolis & légers; les petits sont bons pour une course, ou pour une promenade. . . . On nomme *étrivière* la courroie de cuir par laquelle les *étriers* sont suspendus : on ajuste les *étrivieres*, on les raccourcit, on les allonge avant que de monter à cheval.

**ETRILLE**, espèce de peigne de fer à plusieurs rangs de dents en forme de scie, avec lequel on gratte, on dégrasse, & enfin on pousse les chevaux. . . . Si on n'*étrilloit* pas les chevaux, la crasse s'y engendreroit, ils deviendroient galeux, & auroient d'autres infirmités. Pour bien *étriller* un cheval, on prend l'*étrille* de la main droite, & la queue de la main gauche, près de la croupe, puis on *étrille* légèrement le long du corps devant & derrière, & on continue jusqu'à ce que l'*étrille* n'amène plus de crasse; il ne faut pas peser rudement avec l'*étrille*; cette action doit se faire sans se gêner, & légèrement.

**ETROIT**, en terme de manège, est un cheval qui a les côtes serrées & plates, ou racourcies : on l'appelle *étroit de boyau*.

**ETRONÇONNER**, en terme de jardinage, c'est couper entièrement la tête à un arbre, cela arrive quand on veut greffer en poupee, ou quand la plupart des branches venant à mourir on a lieu de présumer que l'arbre en deviendra plus beau en l'*étronçonnant*. On *étronçonne* les ormes, les noyers, les châtaigniers,

N

même les pêcheurs & les abricotiers. . . . Un arbre *étrougonné*, dit la *Quintinie*, peut être disposé à faire un beau buisson, & s'il est près de quelque muraille, il peut être disposé à faire un bel espalier.

**ETROUSSE**: ce terme est d'usage dans quelques provinces, il signifie *adjudication* de quelques biens qu'on publie en justice, & se dit particulièrement des fruits de la récolte d'une année. . . . On le dit aussi des réparations ou des ouvrages qu'on publie au rabais: on dit *l'étrousse* d'un bail judiciaire; il est fait mention, dans quelques chartres, du droit d'*étrousse* & de celui de *mal-étrousse*; ce sont des droits que doivent au seigneur ceux qui ont recueilli du foin dans l'année, ou qui ont des bœufs; il consiste en quinze deniers tournois pour le foin & douze pour les bœufs. . . . On dit en justice, il s'est fait *étrousser* à juste prix, à prix raisonnable, cette maison, ce loyer, ces fruits, &c.

**ETRUSSE**, en terme de chasse, se dit d'un chien boiteux qui a une cuisse qui ne prend plus de nourriture; un chien *étrussé* est inutile.

**ETUI**, espèce de boîte qui sert à mettre à porter & à conserver quelque chose. Les *étuis* à cure-dents, à épingles, à aiguilles sont de petits cylindres, creusés en dedans, avec un couvercle, dans lesquels on enferme ces petits ustensiles de propreté ou de couture: il y en a d'or, d'argent, piqués de cloux de ces deux métaux, de bois de senteur, d'ivoire & de carton couvert de cuir.

**ETUVE**, parmi les confiseurs, s'entend d'un petit endroit bien fermé, & garni en-dedans par étages de tablettes de fil d'archal sur lesquelles on range des ardoi-

ses, des feuilles de fer-blanc, des planches & les tamis sur lesquels on met toutes les confitures qu'on veut faire sécher; pour que tout ce que l'on met dans cette *étuve* sèche bien, on place en-bas un poêle ou un réchaud bien allumé, & même deux, si l'on a beaucoup de fruits à sécher, & si l'on est pressé: on ferme ensuite l'*étuve*, où l'on retourne voir si les confitures sont assez sèches d'un côté pour les retourner de l'autre. . . . Les *chapeliers* ont des *étuves* où ils font sécher leurs chapeaux à deux reprises: la première fois, après qu'ils ont été dressés & enformés au sortir de la foulure, & la seconde lorsqu'ils ont été tirés de la teinture. . . . Dans les sucreries il y a des *étuves* où l'on fait sécher les sucres lorsqu'ils ont été dressés en pain.

**ETUVÉE**, en cuisine, ou *Giblette*: on en fait avec une poitrine de veau, ou une pièce d'autre viande qu'on met bien aplatie dans une terrine ou dans un pot, avec de bon bouillon ou de l'eau, de trois doigts au-dessus: on y ajoute un demi-quarteron de moëlle ou de beurre, du sel, trois ou quatre cloux de girofle, un peu de poivre, une feuille de laurier, un brin de thym, une ciboulette ou oignon, du petit lard un demi-quarteron: on fait cuire le tout ensemble, retournant la viande de tems en tems; quand la viande est cuite à moitié, on peut y ajouter des asperges rompues, deux ou trois culs d'artichaux, des champignons; le tout étant cuit parfaitement, la sauce n'étant ni trop longue ni trop courte, & de bon goût, on sert.

**EVALUATION**, prix que l'on met à quelque chose, suivant sa valeur: on fait, à la monnoie, l'*évaluation* des espèces à proportion de leur poids & de leur titre.

En arithmétique *évaluation* se dit de la réduction d'une fraction à sa juste valeur, comme en livres, sols & deniers, s'il s'agit d'argent, & en pieds, pouces & lignes, si c'est d'une mesure; par exemple, l'*évaluation* de trois quarts d'écu à soixante sols l'écu, est quarante-cinq sols, ou deux livres cinq sols, & l'*évaluation* de deux tiers de toise, est quatre pieds.

**EVAPORER**, en terme de chimie, c'est faire consumer & dissiper une liqueur sur le feu ou au soleil. . . . *Evaporer jusqu'à la pellicule*, c'est faire consumer l'humidité jusqu'à ce qu'on aperçoive une espèce de petite peau surnager sur la liqueur.

**EVASER**, se dit, chez les jardiniers, d'un arbre qu'ils ouvrent parce qu'il serre trop; ils disent d'un arbre qui s'ouvre trop, qu'il s'*évasé* & qu'il faut le *serrer*; ainsi les poiriers de beurré s'*évasent* trop, il faut les *resserrer* ou *rapprocher*; les poiriers de bourdon se *serrent* trop; il faut les ouvrir, ou les *évaser*.

**EUDOXIA**: Morin donne ce nom à un oeillet piqueté très-fin, d'un blanc très-beau, qui fleurit facilement, & dont la fleur est médiocrement large; il porte graine, & sa plante, fort délicate, est sujette à la pourriture.

**EVENT**: mettre à l'*event*, c'est mettre à l'air, faire sécher quelque chose; les *teinturiers* mettent à l'*event* leurs soies, leurs laines & leurs étoffes sur des perches, qu'il leur est permis de placer sur les rues en-dehors de leurs maisons. . . . Les marchands de vin disent qu'un vin a de l'*event*, quand il a pris l'air, & que le tonneau n'a pas été houché comme il faut, ce qui lui donne un mauvais goût qui le met hors de vente. . . . *Event* se dit aussi au

sujet de l'aunage des étoffes de laine, de ce qui est donné par les auneurs au sujet de l'aunage, ce qui va à un pouce sur chaque aune; le règlement du mois d'août 1669 veut que les auneurs mesurent les étoffes *bois à bois* & *sans event*. . . . Les *fondeurs* appellent *events* certains tuyaux de cire qu'ils attachent aux ouvrages aussi de cire, qu'ils mettent dans leurs moules entre la chape & le noyau. Les *events* servent à donner passage à l'air pour sortir du moule, à mesure que le métal y entre. Voyez *Fondeur*.

**EVENTAIL**, instrument qui sert à exciter le vent & à rafraîchir l'air en l'agitant; c'est une peau très-mince ou un morceau de papier, de taffetas, ou autre étoffe légère, taillée en demi-cercle, & montée sur plusieurs petits bâtons & morceaux de diverses matières, comme de bois, d'ivoire, d'écaille de tortue, de baleine, ou de roseau; les dames le tiennent à la main, dans l'été, pour s'*eventer*, & l'hyver dans leurs manchons pour se rafraîchir dans les lieux de spectacles où la foule cause trop de chaleur, & dans les appartemens échauffés par un trop grand feu; la monture, ou le bois de l'*eventail* sont de petites flèches ou bâtons sur quoi le papier est collé; le papier dont on se sert le plus ordinairement pour couvrir les *eventails*, est celui que, dans le commerce de la papeterie, on appelle le papier à la serpente; les ornemens dépendent du prix qu'on y veut mettre, du génie de l'*eventailliste*, ou du goût de celui qui les fait faire. . . . Les maîtres *eventailistes* composent une des communautés des arts & métiers de la ville & fauxbourgs de Paris, ils n'ont des statuts que de l'année 1673; quatre jurés, dont deux

se renouvellent tous les ans, ont soin des affaires du corps: l'assemblée pour leur élection se fait au mois de Septembre, à laquelle tous les maîtres peuvent assister, sans distinction d'anciens, de modernes & de nouveaux; leur patron est S. Louis: ils en ont établi la confrérie dans l'Eglise sainte Marine, quartier de la cité.

Les émailleurs donnent le nom d'éventail à une petite platine de fer-blanc ou de cuivre, de sept ou huit pouces de diamètre, finissant un peu en pointe par le bout d'en-bas, où elle est attachée à une espee de queue de bois; ils s'en servent pour n'être pas incommodés du feu de la lampe à laquelle ils travaillent, & la mettent entre eux & elle, dans un trou percé à un pouce ou deux du tube ou tuyau de verre par où le vent du soufflet excite la flamme de cette lampe.

EVENTAIL, en terme de jardinage, marque la figure que doit avoir un espalier: aussi dit-on qu'un espalier doit avoir la forme d'un éventail. Les arbres en éventail sont des arbres dont on ne laisse point venir les branches en rond, mais que l'on conduit de bonne heure à prendre une figure plate: on fait des allées de tilleuls en éventails.

EVENTAIRE, ou INVENTAIRE, panier plat, presque carré, sans anse, long d'environ trois pieds, large de deux, fait d'osier vert, dont les marchands de fruits & d'herbage se servent pour vendre dans les rues leurs marchandises, elles attachent cet éventaire avec deux cordes qu'elles passent au cou, ou sur les aisselles.

EVENTE: les chandeliers appellent de la sorte, une petite caisse de bois sans couvercle où l'on met la chandelle qui est dé-

filée, c'est-à-dire, qui est hors des branches, & qui n'est pas en livres. Les chandelles d'évente servent en petit détail, ce qui s'entend lorsqu'elles ne se vendent pas au poids, mais à la pièce.

EVENTER, se dit du vin qui s'évente, quand il est trop exposé à l'air, ou que le tonneau, qui le contient, est débouché. Il ne faut, à un tonneau de vin, qu'un petit trou par où l'air puisse passer: on ne scauroit trop prendre garde au vin; il le faut visiter souvent, & voir s'il ne prend point vent par quelque endroit; les fleurs blanches qui paroissent sur le vin marquent qu'il est éventé.

EVENTER la voie, en terme de chasse, c'est quand elle est si vive que le chien la sent, sans mettre le nez à terre, ou quand, après un long défaut, les chiens ont le vent du cerf.

EVENTILLER, se dit, en fauconnerie, de l'oiseau lorsqu'il se secoue en se soutenant en l'air, comme s'il faisoit une cabriole; un oiseau qui s'éventille s'égaie & prend le vent.

EVERRER, c'est ôter un nerf de dessous la langue d'un chien; cette opération faite, le chien ne mord jamais, fût-il enragé.

EUFRAISE, plante annuelle qui croît à la hauteur de la main, dont les feuilles sont petites, crépées, dentelées tout à l'entour, astringentes & un peu ameres; sa tige est menue & rouge, ses fleurs blanches, tirant quelquefois sur le rouge: on la trouve dans les bois, elle fleurit en Juillet & en Août, sa principale vertu est pour les yeux: cette plante est un fondant qui débouche les viscères, & rétablit la fluidité des humeurs.

EUFRASQUE: Morin donne ce nom à une tulipe rouge & blanc de satin,

EVIDÉ, en manufacture de laine, se dit d'un drap foulé à sec qui s'est échauffé dans la pile, ce qui l'a rendu lâche, creux & de mauvaise qualité. . . Evider les aiguilles, en terme d'aiguillier, c'est en limer les têtes pour les arrondir, & en ôter les garanties.

EVILASSE, bois d'ébene qui se tire de l'isle de Madagascar. Voyez Ebene.

EUPATOIRE, plante qui naît auprès des haies, & fleurit en Juin & Juillet; elle ne porte qu'une tige chargée de branches dures comme du bois, noirâtres, minces, droites, velues, hautes d'une coudée, & davantage; ses feuilles sont semblables à celles de la quinte-feuille ou du chanvre; ses fleurs sont jaunes & rangées en épis; elle a la puissance d'inciser; sa graine, bue dans le vin, est bonne pour le foie, la dysenterie & les morsures des serpens.

EUPHORBE, plante médicinale qui croît particulièrement en Afrique & aux environs du mont Atlas, assez semblable au jonc ou à la canne, nommée férule par les anciens: on tire, de la partie sulfureuse de cette plante, un grand fondant; elle est pénétrante, incisive, atténuante, vulnéraire & résolutive.

EURISÉE: tulipe, colombin mêlé de blanc & de fin panaché, dit Morin.

EXAGONE; c'est une figure composée de six côtés égaux.

EXAMINER un compte, c'est le lire avec exactitude, en pointer les articles, & en vérifier le calcul pour en découvrir les erreurs.

EXCEDANT, Excédant d'aunage, en terme de commerce, est ce que l'on donne, ou ce qui est dû au-delà de l'aunage ordinaire en aulant les étoffes, les toiles

& autres marchandises qui se mesurent à l'aune.

EXCELLENT-BURRY, œillet d'un pourpre noir sur un fin blanc, qui n'est point fort détaché; sa plante sujette à pourriture est difficile à élever: quatre boutons lui suffisent, dit Morin.

EXCÈS, se dit dans les bureaux des cinq grosses fermes du roi, établis sur les ports de mer; les commis de ces bureaux appellent excès ce que les barriques contiennent au-delà des cinquante veltes, qui est le pied ordinaire sur lequel le tarif fixe les droits de sortie; ainsi quand la barrique est de soixante veltes, l'excès est de dix veltes que les commis font payer à raison de tant par veltes.

EXCORIATION, ou ECORCHURE: on guérit les excoriations qui arrivent aux cuisses & aux jambes des hydropiques, en fomentant ces parties affligées avec une décoction faite de feuilles de plantain & de tussilage qui auront trempé dans la décoction, en les appliquant sur le mal en forme de cataplasme.

EXECUTEUR testamentaire, est une personne choisie & nommée par le testateur, pour veiller à l'exécution de son testament.

EXEMPLAIRE: les libraires & Imprimeurs appellent exemplaires les livres qu'ils impriment sur les manuscrits des auteurs, ou dont ils font des secondes éditions sur des livres déjà imprimés; ainsi ils donnent, au terme d'exemplaire, une signification toute contraire à celle qu'il a dans l'usage commun, appellant le manuscrit, qui est le véritable original, copie, & nommant le livre imprimé, exemplaire, quoiqu'il ne soit que proprement la copie du manuscrit; chaque exemplaire consiste en autant de fois de volumes qu'en contient

un ouvrage; ainsi tirer mille *exemplaires* d'un ouvrage en un, deux, trois, quatre volumes, &c. c'est tirer mille fois 1, 2, 3, 4 volumes, &c. n'importe de quel format, c'est-à-dire, soit *in-16*, *in-12*, *in-8°*, *in-4°*, ou *in-folio*.... Les graveurs appellent aussi *exemplaires*, les livres de figures, d'estampes, de portraits, de cartes géographiques, & autres ouvrages de taille-douce qui sont faits pour être reliés ensemble, & pour la gravure & l'impression desquels ils ont obtenu privilège.

Les libraires & graveurs sont tenus de fournir aux syndics & adjoints de la librairie le nombre d'*exemplaires* réglé & ordonné par les édits, déclarations & arrêts du conseil du roi pour chaque édition de livres qui s'impriment avec privilège, & ils ne peuvent mettre en vente aucun livre, que les *Exemplaires* n'aient été portés à la chambre syndicale.

**EXHALAISON:** ce sont des parties terrestres, élevées dans l'atmosphère, principalement par l'action du soleil, qui forment les *exhalaisons*; ce qui compose le fond de ces *exhalaisons*, ce sont des particules salines, nitreuses, sulfureuses, bitumineuses, &c. qui montent par les pores de l'air, comme par autant de tubes capillaires; & ces particules sont autant de corps électrisables par frottements. Voyez *Météores* & *Tonnerre*.

**EXIGER une dette**, c'est en demander le paiement, obliger le débiteur & le contraindre à la payer.... *Exigible* se dit de ce qui se peut *exiger*, & des dettes qui sont bonnes, où il n'y a rien à perdre. Les marchands qui font tous les ans leurs inventaires, font deux articles de leurs dettes actives, l'un de celles qui sont *exi-*

*gibles*, l'autre de celles qui ne le sont pas.

**EXPEDIER**, chez les marchands, c'est faire partir des marchandises; & *expéditions*, parmi les banquiers, s'entend des lettres qu'ils écrivent à leurs correspondans.

**EXPERIENCE**, *Essai*, *Epreuve*. Dans les communautés des arts & métiers, on reçoit à la maîtrise, sur une simple *expérience*, les fils des maîtres, les privilégiés, & les maîtres de lettres. *L'expérience* est comme une espèce de demi-chef-d'œuvre, par lequel les jurés & ceux des anciens, qui doivent assister à la réception des chefs-d'œuvres, jugent de la capacité de l'aspirant.

**EXPERT**, habile dans son art. *Expert*, est aussi celui qui est nommé pour juger de la qualité de quelque ouvrage, le voir, l'examiner, & en faire son rapport, comme sont les jurés des arts & maîtrises, arpenteurs, mesureurs de terres, *Experts* charpentiers & maçons. L'édit du mois de Mai 1690 porte création de cinquante *experts* jurés pour la ville de Paris, savoir vingt-cinq bourgeois ou architectes, vingt-cinq entrepreneurs maçons ou maîtres ouvriers; dans les autres villes il y en a six où il y a parlement, chambre des comptes, ou cour des aides; trois dans celles où il y a généralité, & autant dans celles où il y a bailliage, sénéchaussée, viguerie, ou autre siège de juridiction royale.... *Expert* signifie aussi celui qui, exerçant un art ou métier, avec la permission des maîtres de la communauté, n'a pas encore été reçu à la maîtrise.

**EXPIRATION**, fin du terme accordé, jugé ou convenu pour faire une chose, ou s'acquitter

d'une dette: on dit, *Expiration* d'une lettre de change, d'un billet payable au porteur, &c.

**EXPLOIT**, acte par lequel quelqu'un est ajourné ou assigné par-devant un juge compétant pour être condamné à payer ou donner au demandeur ce qu'il lui doit, ou faire exécuter ce qu'il lui a promis.

**EXPLOITATION**, chez les marchands de bois, c'est le travail que l'on fait dans les coupes de bois de futaie ou taillis, pour en abattre les arbres, les scier, les équarrir, les réduire aux différentes espèces de bois de charpente, de chauffage, ou autres qu'on en peut tirer, suivant leur âge & leur qualité. Voyez *Bois*.

**EXPOSER une marchandise en vente**, c'est l'étaler dans sa boutique, l'annoncer au public, ou l'aller porter dans les maisons.

**EXPOSITION du soleil**: selon les jardiniers, celle du levant est celle qui reçoit les rayons du soleil depuis le matin jusqu'à midi. *L'exposition* du couchant est celle où le soleil donne de puis midi jusqu'au soir. *L'exposition* du midi est celle où il donne le plus longtemps dans toute l'étendue de la journée. *L'exposition* du nord est celle où il donne le moins. *L'exposition* du midi & celle du Levant sont, du consentement de tous les jardiniers, les deux principales, & l'emportent sur les deux autres. *L'exposition* du couchant n'est pas mauvaise, au moins elle est plus considérable que celle du nord qui est la moins bonne de toutes... Ces noms d'*expositions* marquent encore quels sont les vents qui peuvent, le plus ou le moins, donner sur les jardins, & par conséquent leur faire plus ou moins de préjudice.... *L'exposition* du midi, depuis le mois d'Août jus-

qu'au mois d'Octobre, est généralement parlant, sujette à de grands vents.... Celle du couchant craint, au printems, les vents de galerne, vent pernicieux pour les arbres en fleurs, & en automne les vents de la saison; & dans les terres froides & humides elle craint les grandes pluies.... *L'exposition* du levant, quelque avantageuse qu'elle soit, a aussi ses affections; au printems elle est sujette à des vents nord-est, &c.... *L'exposition* du nord, en fait d'espaliers, est redoutable pour les fruits d'été, & pour quelques-uns d'automne, & fait craindre encore pour la beauté & le bon goût des fruits d'hiver; mais elle est d'un grand avantage, pendant les grandes chaleurs, pour les légumes & les fruits rouges, savoir, les fraises, framboises, groseilles, &c.

**EXPRIMER**, c'est, en terme de chymie, presser une matière pour en faire sortir le suc, ou celui de quelque autre matière dont elle est empreinte.

**EXTIRPER** ou **DEFRICHER**, c'est mettre une terre en état d'être cultivée: on *défriche* les bois, on *défriche* & on *amende* les prés, les landes, les terres en friche, & les terres trop humides.

Pour *défricher* les bois on arrache tout ce qu'on peut d'arbres, avec leurs racines: on coupe les autres, on essartit les buissons & broussailles, on fend, & on arrache les souches & les racines, on brûle les fougères & autres mauvaises herbes, & on fait ensuite les labours & semences.

Les bois *défrichés* ne rapportent que trop dès les premières années, parce qu'ils abondent en substances & en sels neufs pour les grains; les feuilles & les herbes, qu'on y enterre pour le labour, servent encore à les engraisser, ensuite que les pre-

mieres années, le bled est extrêmement dru, pousse fort en herbe, peu en grains, & ne donne presque que de la paille; il faut donc n'y semer la première année que du chenevi, de l'avoine, ou quelque autre grain un peu vorace; l'année suivante le froment y réussira à souhait.

On ne fume les terres novales qu'au bout de quatre ans; c'est le tems ordinaire après lequel elles commencent à s'affoiblir.

Pour *défricher* & *amender* les prés qui ne donnent pas beaucoup d'herbes, & dont on espere plus de profit en grains qu'en foins, il n'y a qu'à les labourer souvent, ou bien en enlever la superficie du pré en la coupant avec la bêche par petits gazons larges d'un pied & demi, longs de trois pieds, & épais de deux: on les laisse sécher au soleil pendant huit à dix jours sur le pré même; au bout de ce tems, d'espace en espace, comme d'environ onze toises en carré, on y fait, avec ces gazons séchés, des fourneaux ronds, chacun de deux brasses de diamètre en dedans, & de deux brasses & demi de haut: on les dresse autour de quelques fascines de bois entremêlées de pailles qu'on a mis en travers, tant pour soutenir les mottes, que pour qu'elles cuisent également.

**EXTRACTION**: ce terme appartient à la *chymie* & à l'*arithmétique*; lorsqu'il appartient à la *chymie*, il signifie la séparation que l'on fait des parties les plus subtiles d'un corps, avec les parties les plus grossières; lorsqu'on le prend pour un terme d'*arithmétique*, il désigne des règles par lesquelles on peut trouver les ra-

cines quadrées, cubiques, &c. d'une quantité donnée, elles sont de la dernière infailibilité; par le moyen de ces règles, vous trouverez que 10 est la racine carrée de 100, que 100 est la racine de 1,000, 000. Voyez le *Dictionnaire de physique*, au mot *Arithmétique*.

**EXTRAIRE**, en terme de *chymie*, c'est séparer la partie pure d'avec la grossière; l'*extrait de genièvre* est excellent contre la peste, c'est pour cette raison qu'il est vulgairement appelé la *thériaque des paysans*: on en prend de la grosseur d'une fève le matin à jeun, & l'on ne prend rien que trois heures après.

**EXTRAIRE**, en terme de *commerce*, signifie faire le dépouillement d'un journal, ou de quelque autre livre de marchands & banquiers pour voir ce qui leur est dû par chaque particulier, ou les sommes qu'ils en ont reçues à compte.

**EXTRAIT**, en terme de *négoce*, est un projet de compte qu'un négociant envoie à son correspondant, ou un commissionnaire à son commettant pour le vérifier. *Extrait* est aussi ce qui est tiré d'un livre ou d'un registre d'un marchand... *Extrait* est aussi un des livres dont les marchands & banquiers se servent dans leur commerce; c'est ce qu'on appelle le *livre de raison*, ou autrement le *grand livre*.

**EXTRAVAGANTE**, nom que *Morin* donne à une anémone à peluche, d'une figure toute extraordinaire, dont la couleur est blanche, rouge & verte.

**EXTRAVASER**, ou **S'ETENDRE**, en terme de *jardinage*; La *Quintinie* dit, La *gomme s'extravase* à la partie de la branche rompre ou écorchée.

**FABER**, ou **FORGERON**, poisson de mer, dans lequel on trouve les instrumens des *forgerons*, & dont la chair est bonne à manger, il est armé de côté & d'autre, d'os aigus & tranchans, & on le trouve près des rochers.

**FABREQUE**, plante qui croît dans les lieux pierreux, qui fleurit au mois d'Août: prise en breuvage, elle est excellente contre la morsure des serpens, pour les convulsions, ruptures & contre la difficulté d'uriner; elle fait tomber les vermes longues, &c. Cette plante est branchue, haute de deux pieds, a des feuilles semblables au serpolet, & des fleurs attachées à la tige par intervalle, comme celles du marrube.

**FABRICANT**: ce nom se donne à ceux qui sont travailler sur le métier à la *fabrique* des étoffes & des draps d'or, d'argent, de soie, de laine, & autres pareilles fortes d'ouvrages. Voyez *Manufacture*. . . On donne quelquefois le nom de *fabricateur* aux ouvriers des monnoies; mais il ne s'entend ordinairement que des *faux-monnoyeurs*: & *fabrication* est l'action du monnoyeur qui *fabrique* les espèces ou la fonte d'une nouvelle monnoie. . . Le terme *fabrication* signifie aussi la confection des billets de banque.

**FABRIQUE**, est la façon ou la manière de construire quelque ouvrage; suivant les réglemens des manufactures, le nom du lieu de la *fabrique* des étoffes, & celui de l'ouvrier qui les a *fabriquées*, sont mis en laine sans abbreviation sur le chef & premier bout de chaque pièce; à ce même côté du chef, au bout de la lisière, il y

a un petit morceau de plomb plat & rond, sur lequel est empreint le nom du lieu où l'étoffe a été *fabriquée*, avec les chiffres de l'année: on l'appelle *plomb de fabrique*; mais il n'est appliqué qu'après que les étoffes ont été visitées par les maîtres & gardes jurés des manufactures.

**FACE**, en terme d'*exploitation* & de *marchandise de bois*, se dit du côté des arbres ou pieds corniers que les officiers des eaux & forêts ont marqué de leur marqueau, pour déterminer l'étendue des coupes adjudgées aux marchands.

**FAÇON**, s'entend de la manière dont une étoffe est *fabriquée*. . . Il se dit aussi de divers ornemens, diverses figures & embellissemens que l'on donne à un ouvrage. . . *Façon* signifie encore le travail de l'artisan, la peine, le tems qu'il a employé à un ouvrage, & sur quoi se règle sa récompense & son travail. . . Les peigniers appellent *peigne de façon*, le buis, l'ivoire, la corne, l'écaille & autres matières qu'ils ont préparées avec l'écouënette, ou la rape fine, de façon qu'il ne reste plus qu'à y faire les dents.

**FAÇON**, en *agriculture*, signifie les labours & les cultures que l'on donne aux terres & aux vignes. Faire la *caissille* des terres, les biner, tiercer, & faire tous les travaux que demande l'*agriculture*, sont autant de *façons* qu'on y donne. Pour bien *façonner* les terres, il faut s'y prendre de bonne heure, à propos & en saison, autrement on perd son tems & sa peine; aussi une terre bien *façonnée* rapporte toujours plus que celle qu'on a négligée.

mieres années, le bled est extrêmement dru, pousse fort en herbe, peu en grains, & ne donne presque que de la paille; il faut donc n'y semer la première année que du chenevi, de l'avoine, ou quelque autre grain un peu vorace; l'année suivante le froment y réussira à souhait.

On ne fume les terres novales qu'au bout de quatre ans; c'est le tems ordinaire après lequel elles commencent à s'affoiblir.

Pour *défricher* & *amender* les prés qui ne donnent pas beaucoup d'herbes, & dont on espere plus de profit en grains qu'en foins, il n'y a qu'à les labourer souvent, ou bien en enlever la superficie du pré en la coupant avec la bêche par petits gazons larges d'un pied & demi, longs de trois pieds, & épais de deux: on les laisse sécher au soleil pendant huit à dix jours sur le pré même; au bout de ce tems, d'espace en espace, comme d'environ onze toises en carré, on y fait, avec ces gazons séchés, des fourneaux ronds, chacun de deux brasses de diamètre en-dedans, & de deux brasses & demi de haut: on les dresse autour de quelques fascines de bois entremêlées de pailles qu'on a mis en travers, tant pour soutenir les mottes, que pour qu'elles cuisent également.

**EXTRACTION**: ce terme appartient à la *chymie* & à l'*arithmétique*; lorsqu'il appartient à la *chymie*, il signifie la séparation que l'on fait des parties les plus subtiles d'un corps, avec les parties les plus grossières; lorsqu'on le prend pour un terme d'*arithmétique*, il désigne des règles par lesquelles on peut trouver les ra-

cines, quarrées, cubiques, &c. d'une quantité donnée, elles sont de la dernière infailibilité; par le moyen de ces règles, vous trouverez que 10 est la racine quarrée de 100, que 100 est la racine de 1,000, 000. Voyez le *Dictionnaire de physique*, au mot *Arithmétique*.

**EXTRAIRE**, en terme de *chymie*, c'est séparer la partie pure d'avec la grossière; l'*extrait de genièvre* est excellent contre la peste, c'est pour cette raison qu'il est vulgairement appelé la *thériaque des paysans*: on en prend de la grosseur d'une fève le matin à jeun, & l'on ne prend rien que trois heures après.

**EXTRAIRE**, en terme de *commerce*, signifie faire le dépouillement d'un journal, ou de quelque autre livre de marchands & banquiers pour voir ce qui leur est dû par chaque particulier, ou les sommes qu'ils en ont reçues à compte.

**EXTRAIT**, en terme de *négoce*, est un projet de compte qu'un négociant envoie à son correspondant, ou un commissionnaire à son commettant pour le vérifier. *Extrait* est aussi ce qui est tiré d'un livre ou d'un registre d'un marchand... *Extrait* est aussi un des livres dont les marchands & banquiers se servent dans leur commerce; c'est ce qu'on appelle le *livre de raison*, ou autrement le *grand livre*.

**EXTRAVAGANTE**, nom que *Morin* donne à une anémone à peluche, d'une figure toute extraordinaire, dont la couleur est blanche, rouge & verte.

**EXTRAVASER**, ou **S'ETENDRE**, en terme de *jardinage*; La *Quintinie* dit, La *gomme s'extravase* à la partie de la branche rompre ou écorchée.

**FABER**, ou **FORGERON**, poisson de mer, dans lequel on trouve les instrumens des *forgerons*, & dont la chair est bonne à manger, il est armé de côté & d'autre, d'os aigus & tranchans, & on le trouve près des rochers.

**FABREQUE**, plante qui croit dans les lieux pierreux, qui fleurit au mois d'Août: prise en breuvage, elle est excellente contre la morsure des serpens, pour les convulsions, ruptures & contre la difficulté d'uriner; elle fait tomber les vermes longues, &c. Cette plante est branchue, haute de deux pieds, a des feuilles semblables au serpolet, & des fleurs attachées à la tige par intervalle, comme celles du marrube.

**FABRICANT**: ce nom se donne à ceux qui sont travailler sur le métier à la *fabrique* des étoffes & des draps d'or, d'argent, de soie, de laine, & autres pareilles fortes d'ouvrages. Voyez *Manufacture*. . . On donne quelquefois le nom de *fabricateur* aux ouvriers des monnoies; mais il ne s'entend ordinairement que des *faux-monnoyeurs*: & *fabrication* est l'action du monnoyeur qui *fabrique* les espèces ou la fonte d'une nouvelle monnoie. . . Le terme *fabrication* signifie aussi la confection des billets de banque.

**FABRIQUE**, est la façon ou la manière de construire quelque ouvrage; suivant les réglemens des manufactures, le nom du lieu de la *fabrique* des étoffes, & celui de l'ouvrier qui les a *fabriquées*, sont mis en laine sans abbreviation sur le chef & premier bout de chaque pièce; à ce même côté du chef, au bout de la lisière, il y

a un petit morceau de plomb plat & rond, sur lequel est empreint le nom du lieu où l'étoffe a été *fabriquée*, avec les chiffres de l'année: on l'appelle *plomb de fabrique*; mais il n'est appliqué qu'après que les étoffes ont été visitées par les maîtres & gardes jurés des manufactures.

**FACE**, en terme d'*exploitation* & de *marchandise de bois*, se dit du côté des arbres ou pieds corniers que les officiers des eaux & forêts ont marqué de leur marqueau, pour déterminer l'étendue des coupes adjudgées aux marchands.

**FAÇON**, s'entend de la manière dont une étoffe est *fabriquée*. . . Il se dit aussi de divers ornemens, diverses figures & embellissemens que l'on donne à un ouvrage. . . *Façon* signifie encore le travail de l'artisan, la peine, le tems qu'il a employé à un ouvrage, & sur quoi se règle sa récompense & son travail. . . Les peigniers appellent *peigne de façon*, le buis, l'ivoire, la corne, l'écaille & autres matières qu'ils ont préparées avec l'écouëtte, ou la rape fine, de façon qu'il ne reste plus qu'à y faire les dents.

**FAÇON**, en *agriculture*, signifie les labours & les cultures que l'on donne aux terres & aux vignes. Faire la *caissille* des terres, les biner, tiercer, & faire tous les travaux que demande l'*agriculture*, sont autant de *façons* qu'on y donne. Pour bien *façonner* les terres, il faut s'y prendre de bonne heure, à propos & en saison, autrement on perd son tems & sa peine; aussi une terre bien *façonnée* rapporte toujours plus que celle qu'on a négligée.

**FAÇONNÉ**, se dit d'un drap, d'un taffetas, d'un velours, &c. qui sont si bien façonnés que l'ouvrier n'a rien oublié pour la perfection de ces sortes d'étoffes. Une étoffe façonnée est celle qui, par opposition à une étoffe unie, a diverses façons ou desseins sur la superficie.

**FAÇONNIER**, dans les manufactures, est l'ouvrier qui façonne les étoffes; il y a autant de façonniers, qu'il y a de différentes étoffes à façonner dans une manufacture. Le marchand façonnier de soie est celui qui prépare les soies pour être employées aux étoffes. Les façonniers de drap & autres étoffes de laine, sont tenus par les réglemens, de porter leurs étoffes au sortir du foulon pour être visitées & marquées aux bureaux des jurés drapiers.

**FACTEUR**, dans le commerce, est un commissionnaire, un commis, un courtier, homme qui agit pour un autre, achete & vend pour lui. . . . Dans les messageries on nomme facteur, celui qui tient les registres, qui fait, délivre les ballots, paquets, marchandises, qui les fait décharger sur son livre, & qui reçoit, pour le fermier, les droits de la voiture, s'ils n'ont pas été acquittés au lieu du chargement. . . . Facteur est aussi un commis ambulante des postes qui va, par la ville, porter & distribuer les lettres arrivées par les courriers.

**FACTORIE**: ce mot ne s'entend que des endroits des Indes orientales, & autres parties de l'Asie, où les nations de l'Europe envoient leurs vaisseaux pour trafiquer, & où ils entretiennent des facteurs & des commis pour faire les achats des marchandises du pays, & pour vendre ou y échanger celles qu'on y porte d'Europe. La factorie tient le milieu en-

tre le comptoir & la loge; elle est plus considérable que celle-ci, moins importante que l'autre; ainsi la factorie est un bureau où un facteur fait le commerce pour les maîtres, ou pour les commettans.

**FACTUM**, nom qu'on donne aux mémoires que les parties font imprimer pour l'instruction des juges qui doivent décider les procès. Les factums & mémoires ne sont pas sujets aux règles établies pour l'impression; la seule signature de l'avocat, ou du procureur tient lieu de permission & d'approbation à l'imprimeur.

**FACTURES**, compte, état, ou mémoire qu'un marchand envoie à un autre marchand, un associé à son associé, un commissionnaire à son commettant, ou un facteur à son maître. Les factures qui s'envoient avec les lettres d'avis, font mention de la date des envois, du nom de ceux qui les font, des personnes à qui ils sont faits, du tems des payemens, du nom du voiturier; des marques, numero des balles, ballots, paquets, caisses ou tonneaux. La facture fait encore mention des especes, qualités & quantité des marchandises renfermées sous les emballages, comme aussi de leur numero, poids, mesures ou aunages, prix & frais faits pour raison d'icelles; des droits d'entrée & de sortie, si l'on en a payé; de ceux de commission & de courtage, si on en a convenu, enfin de tout ce qu'il en a coûté pour l'emballage, le portage, & autres telles menues dépenses; de toutes les sommes avancées, droits payés & frais faits que l'on doit former en total au pied des factures. Les marchands appellent liasse de facture un lacet dans lequel ils enfilent les factures, les lettres d'avis, celles d'envoi & de demande, & autres telles

écritures qui peuvent servir d'instruction à mesure qu'ils les reçoivent de leurs correspondans; ils ont un livre de factures sur lequel ils dressent les factures, ou comptes de différentes sortes de marchandises qu'ils reçoivent, qu'ils envoient ou qu'ils vendent; ce livre de facture est du nombre de ceux que, dans le commerce, on appelle livres d'aides, ou livres auxiliaires; il sert dans les parties doubles & les parties simples.

**FAGOT**, en général, c'est un assemblage de plusieurs choses menues, liées avec une hare, ou autre semblable lien; les tonneliers appellent futailles en fagots, celles dont tous les bois sont taillés, mais qui ne sont pas encore montées, ni reliées de cerceaux. . . . Plumes en fagot, sont les plumes d'autruche, encore en paquets, telles qu'on les tire de la première main.

En terme d'exploitation & de marchandise de bois, fagot signifie de menus morceaux de bois ronds, au-dedans desquels on enferme quelques brouilles; on lie le tout ensemble avec une hare par le milieu; les fagots qui sont une partie du négoce de bois à brûler sont plus ou moins longs, suivant l'usage des lieux où ils se fabriquent; en les façonnant on les mesure avec une chaînette, pour qu'ils aient une longueur & une largeur toujours égale. Les fagots destinés pour Paris ont trois pieds & demi de long, sur dix-sept à dix-huit pouces de tour ou grosseur, à l'endroit de la hare; ils sont garnis en-dehors de paremens raisonnables, & en-dedans de menu bois sans mélange de feuillages. Avant que d'expoier les fagots en vente qu'on amène à Paris par la rivière, les marchands sont obligés d'en faire porter un

échantillon au bureau de la ville, afin que, sur le rapport des mouleurs de bois, le prix en soit fixé par les prévôts des marchands & échevins. Les fagots se vendent au cent & quatre par-dessus, suivant l'ordonnance de la ville du mois de Décembre 1672: ils viennent par bateaux, les uns de Normandie, & se vendent comme les coterets dans les ports de l'Ecole & Malaquais; les autres viennent par les rivières d'Yonne & de la Marne, & entrent dans la Seine, au-dessus de Paris, & se vendent à la porte S. Bernard, sur le quai des Miramionnes; l'ame du fagot est le menu bois renfermé dans le milieu, les paremens sont les gros bâtons qui sont à l'extérieur; les regratiers vendent & châtrent les fagots, ce qui leur est cependant défendu par les ordonnances de la ville; ils ne peuvent pas, ni les crocheteurs, les vendre au-dessus de la taxe faite à l'hôtel-de-ville, pour le regrat, dont ils doivent avoir la pancarte affichée à leur boutique.

Le fagotage se paye au millier; le fagoteur est le bucheron qui travaille dans les bois, & met le menu bois de branchage en fagots: on donne en quelques endroits le nom de fagotaille à la garniture de la chaufferie d'un étang, parce qu'elle se fait avec des fagots.

Fagoter des plumes d'autruche, c'est, en terme de plumassier, les mettre en paquets. Il est défendu aux maîtres plumassiers de Paris, par leurs statuts, de mettre en paquets ou en fagots les plumes brutes pour les revendre, comme venant de la première main.

**FAIANCE**. Voyez Fayance.

**FAILLES**: les femmes Flaman-des donnent ce nom à une espèce d'écharpe de soie à gros grain, qu'elles portent; c'est ce qui fait

qu'on appelle cette étoffe *taffetas à failles*.

**FAILLINE** : on donne ce nom à une espèce de serge qui se fabrique en plusieurs lieux de la généralité de bourgogne; cette étoffe, au retour du foulon, doit avoir une demi-aune de large; la chaîne est composée de huit cens quatre-vingt fils qui composent vingt-deux portées de quarante fils chaque portée, les lisieres comprises.

**FAILLITE**, espèce de banqueroute causée par incendie, guerre, perte de vaisseau, ou autre accident imprévu qui nous rend insolvable, sans qu'il y ait de notre faute, & sans soustraction frauduleuse de nos effets: ainsi la *faillite* est distinguée de celle qui est appelée véritablement *banqueroute*, qui est toujours frauduleuse; en effet la *faillite* est forcée, & la *banqueroute* est volontaire. Voyez *Banqueroute*.

**FAIM-VALE**, maladie de cheval, ceux qui sont travaillés de cette maladie sont ordinairement très-maigres, quoique très-grands mangeurs; il est impossible de les engraisser ni de les rassasier, & il n'y a point de remèdes à cette maladie.

**FAINE**, sorte de gland, où noisette que produit le hêtre; c'en est la semence: on en engraisse les pourceaux, aussi-bien qu'avec du gland: *Les usances des bois sont les pâtis, la faine & les glandées.*

**FAIRE**, dans le commerce, est employé en bien des sens; par exemple, *faire queue*, c'est rester reliquat & ne pas faire l'entier payement de la somme qu'on étoit convenu d'acquitter.... *Faire une bonne maison, faire bien ses affaires*, c'est s'enrichir par son commerce.... *Faire un fonds*,

c'est amasser de l'argent & le destiner à quelque entreprise considérable.... *Faire fonds sur quelqu'un*, c'est compter sur la bourse, ou sur son crédit.... *Faire de l'argent*, c'est en ramasser par la vente de ses fonds, de ses meubles ou de ses marchandises pour acquitter ses billets, lettres de change, ou autres dettes.... *Faire un trou à la lune*, c'est s'évader pour ne pas payer ses dettes, ou être en état de traiter plus sûrement avec ses créanciers. *Faire les deniers bons*, c'est s'engager à suppléer de son argent, ce qui peut manquer à une somme promise....

*Faire bon pour quelqu'un*, c'est être sa caution, c'est promettre de payer soi-même, faute de payement par celui pour qui on fait bon: *Faire bon*, signifie aussi tenir compte à quelqu'un d'une somme à l'acquit d'un autre.... *Faire pour un autre*, c'est vendre pour lui, être son commissionnaire: *Faire trop cher une étoffe*, c'est la priser au-delà de sa valeur.... *Faire prix d'une chose*, c'est convenir entre le vendeur & l'acheteur de la somme qu'elle vaut. Voyez dans les *grands Dictionnaires* toutes les autres significations du mot *Faire*.

**FAIRE boire les queues**; chez les mégisiers & chamoiseurs, c'est faire tremper les peaux de chevre, de mouton & autres, dans quelque eau courante, après qu'elles ont passé sur le cheval, ou sous le couteau du côté de la chair: cette façon se donne immédiatement avant de les travailler de fleur pour la seconde fois; le tems que l'on fait boire les peaux est différent, suivant la chaleur.

**FAIRE la traite**: on se sert de ce terme sur la côte de Guinée pour le commerce des Nègres, & l'on y dit, *Faire la traite des*

Nègres, au lieu d'acheter des Nègres.

**FAISAN**, oiseau à-peu-près de la figure & de la grosseur du coq, dont le bec est long d'un travers de pouce, recourbé en son extrémité, la queue fort longue, de différentes couleurs. Le *faisan* est d'un goût exquis, & servi sur les tables les plus délicates. Le *faisan mâle* est plus gros, plus beau, d'un goût plus agréable que la femelle; il vit dans les bois, de fruits, semences, baies & d'avoine, ce qui contribue à rendre sa chair d'un bon suc; il est en automne plus gras, qu'en tout autre tems; il contient beaucoup d'huile & de sel volatil, fortifie, restaure, rétablit les hétiques & les personnes convalescentes, & se digère facilement: on doit choisir le *faisan* tendre, gras, jeune & bien nourri.

Il y a une autre espèce de *faisan* qui est l'*Purgallus* des anciens, c'est le *coq de bruyère*, dont deux espèces, la grande & la petite. La première, de la grandeur du *coq d'Inde*, a la tête noire, le bec court, le cou long, les plumes de couleur noirâtre ou rougeâtre. La seconde appelée *faisan de montagne*, diffère par sa petitesse: l'une & l'autre habitent les montagnes, les forêts & les pays septentrionaux. Ils ont tant de chaleur, qu'ils demeurent sur la neige pendant trois mois, sans en être incommodés; leur chair est d'une faveur délicieuse, & les mêmes vertus que celles du *faisan*; elle est sèche, & contient, par conséquent, peu d'humeurs visqueuses & grossières; elle fournit un bon suc & un aliment solide & durable. Voyez le *Dictionnaire raisonné des animaux* aux mots *Faisans* & *Coqs de bruyère*.

On plume les *faisans* & les *fai-*

*sandeaux*, vuidés, refaits, épluchés proprement, piqués de menu lard, on les met à la broche couverts d'une feuille de papier, & on les fait cuire à petit feu: étant presque cuits, on ôte le papier, on leur fait prendre une belle couleur dorée, on les tire de la broche, & on les sert chaudement avec une sauce au verjus, sel, poivre, ou à l'orange. Le *faisan* se mange encore rôti couvert d'une bonne barde de lard, à la sauce à la carpe, à la braise, farci, en pâté chaud, en pâté froid, & d'une infinité d'autres façons, & de quelque manière qu'on l'apprête, il ne peut produire aucuns mauvais effets, si l'on n'en fait pas d'excès: cependant il est moins sain en pâté que de toute autre manière, parce que le lard, les graisses, & autres choses semblables ne servent qu'à rendre la chair plus indigeste.

On prend les *faisans* aux filets, avec des pièges qu'on appelle *poches à lapins*, & avec des chiens couchans instruits à cette chasse, aux lacets & aux collets faits de crins de cheval. Voyez les *Amusemens de la chasse ou de la pêche*, ou le *Dictionnaire d'agriculture, tome II*; ceux qui élèvent des *faisans*, & qui donnent aux poules des œufs de *faisannes* à couver, doivent prendre garde que les renards & les fouines n'entrent dans la *faisanderie*; il ne faudroit que cela pour tout détruire: on nourrit d'abord les jeunes *faisandeaux* avec des œufs de fourmis.

**FAISANCE**: c'est un terme dont on se sert dans la plupart des baux, des terres & biens de campagne, qui se dit des charges & obligations qu'un fermier s'oblige au-delà du prix de son bail, comme de faire quelques réparations, d'acquitter des rentes, donner quel-

ques poulets, beurre, chanvre, ou autres menues denrées, sans déduction du prix de la ferme; ce mot, dans les vieux titres, signifioit *corvée*.

**FAISCELLE**, vaisseau à faire des fromages, de terre, ouvert par-dessus, rond tout autour, plat par-dessous, percé de petit trous pour faire écouler le petit lait ou la sérosité du lait.

**FAISEUR**, est encore consacré à tous les ouvriers de tous les arts & métiers: on dit, *Faiseur de bas au métier*: *Faiseur d'instrumens de mathématique*: *Faiseur d'instrumens de musique*, &c. On dit aussi, avec une espèce de mépris, d'un médiocre auteur, d'un mauvais poète, c'est un *faiseur de livres*, c'est un *faiseur de vers*, & ainsi de tous ceux qui ne réussissent pas en quelque genre que ce soit dans ce qu'ils entreprennent.

**FAISSE**, ou **FESSE**, en terme de vanier, est l'osier tors dont les vaniers font leurs ouvrages. Ils appellent *faisserie* les ouvrages à claire-voie, comme les claies, clavettes, saladiers, cages, &c. & *mandrerie*, les ouvrages d'osier qui ne font point à jour, comme vans, hottes, &c.

**FAISSES**, ou **FÆCES D'HUILE**, c'est la partie grossière & épaisse de l'huile qui, étant reposée, tombe au fond des barils; c'en est le sédiment ou la lie: plus il y a de *faisses* dans une pièce d'huile, moins le marchand y trouve son compte: toutes sortes d'huiles en produisent, mais celle de baleine en donne plus; celle de noix, moins, &c. On emploie les *faisses* d'huile à différens usages: on en consume beaucoup dans les manufactures de savon, particulièrement pour les plus communs: les corroyeurs s'en servent

dans l'apprêt de leurs cuirs pour les amollir & les rendre plus doux, il y en entre aussi quelque peu dans la fabrique des flambeaux communs qui sont de poix de résine: on en frotte & on en enduit les vis des pressoirs, ce qui tient lieu de savon noir & de graisse. Voyez *Huile*.

**FAITE**, en terme de manufacture de drap, est le dos du drap ou d'une autre étoffe de laine, c'est le côté opposé aux lisieres: lorsqu'une pièce est pliée en dedans, lisière sur lisière, l'acheteur est en droit de faire auner son étoffe, ou par le côté du *faite*, ou par celui des *lisieres*, suivant le règlement du 3 Octobre 1689.

**FAITIÈRE**, est une tuile courbée en rond, qui sert à couvrir le *faite* des maisons. Voyez *Tuile*.

**FAITS & ARTICLES**: on nomme, en jurisprudence, *faits & articles* un certain détail de *faits* sur lesquels une partie fait interposer son adversaire.

Dans le commerce on dit: C'est un *prix fait*, un *marché fait*, un *compte fait*, pour dire un compte arrêté, un marché conclu, un prix fixé. . . . *Comptes faits* sont des livres d'arithmétique, comme ceux de Barrême.

*Fait des marchands*, c'est le droit de boète qui se leve sur la rivière de Loire.

**FALOURDE**, gros fagot composé de menus rondins, de bois flotté, & ordinairement de bois blanc lié par les deux bouts, dont cinquante font la voie qui ont trois pieds & demi de long, & vingt-six pouces de tour, avec lesquelles les boulangers & les pâtisseries chauffent leur four: on en fait aussi avec les hares & rouettes qui attachent & lient les trains; les regratiers en font le détail & les vendent à la pièce à ceux qui

n'ont pas la faculté d'acheter, pour leur chauffage, du bois à la voie.

**FAN**. Voyez *Faon*.

**FANAGE**: ce mot s'entend de tout le feuillage d'une plante, on dit, le *fanage* de cette plante est beau & agréable. . . *Fanage* est aussi l'action de *faner* l'herbe d'un pré fauché, & le salaire de ceux qui sont employés à cette besogne; ce travail, qui se fait au mois de Juillet, consiste à étendre l'herbe d'un pré fauché, à la remuer pour la faire sécher, & à en faire des veillotes & des meulons: quand l'herbe des prés est fanée, séchée, mise en meule, on la transporte dans le fénil. Voyez *Foin*.

**FANE**, en jardinage, s'entend pour la feuille: la *Quintinie* dit, la *fane* ou la *feuille* de cette plante est différente de celle de cette autre.

**FANEQUE**, c'est le nom qu'on donne dans quelques villes d'Espagne, comme à Cadix, à Saint-Sebastien, à Bilbao, à une mesure de grains. Il en faut vingt-quatre de Saint-Sebastien, pour le tonneau de Nantes & de la Rochelle, c'est-à-dire, neuf septiers & demi de Paris, & il en faut vingt à vingt-un de Bilbao pour un tonneau de Nantes & de la Rochelle, parce que les *fanaques* de Bilbao sont plus grandes.

**FANER**, avec le pronom personnel, se dit des fleurs & des fruits qui se flétrissent; le grand hale *fane* les fleurs. Les fleuristes étendent des toiles sur les carreaux des belles tulipes & des belles anémones pour empêcher qu'elles ne se fanent; il y a des fruits qui se fanent en mûrissant, les feuilles des arbres & des plantes se fanent, quand au lieu d'être droites, étendues, comme font celles des arbres & des plantes qui se portent bien,

elles sont renversées, pliées & flétries, ce qui marque que l'arbre souffre, & a besoin d'arrosement, ou que la plante n'a pas encore fait des racines. Ainsi les melons, concombres, &c. se fanent les premiers jours qu'ils sont plantés, si le soleil leur donne sur la tête, à moins que le jardinier ne les couvre de vieux fumier, la cloche par-dessus; quand les feuilles de l'orange font fanées, c'est une preuve qu'il demande de l'eau.

**FANFARES**, airs mesurés qu'on sonne au lancer, à la vue du cerf, à l'halaly & à la curée.

**FANO**, c'est un petit poids, dont on se sert à Goa pour peser les rubis, il est de deux carats de Venise.

**FANON**, sorte de marchandise qu'on tire de la baleine. Voyez *Baleine*.

**FANON**, poil des jambes des chevaux au derrière du boulet, c'est aussi la peau qui prend sous la gorge d'un bœuf.

**FANTI**: nom que les Vénitiens donnent aux clercs & facteurs du collège du commerce, qui font, pour les marchands, les protêts des lettres & billets de change.

**FAON**, petit du daim & du cerf; quelques-uns préfèrent les *faons* qui tettent à ceux qui sont plus vieux; mais la viscosité de leur chair est si grande, qu'on n'en sçauroit manger, sans être dégoûté. Le *faon de daim* se mange comme le *daim*, excepté la marinade qui ne doit pas être si forte: on sert, pour grande entrée, une cuisse de *faon* avec la croupe, moitié piquée, moitié pannée, garnie de petits pâtés, & une poivrade par dessus. On le mange encore rôti à l'aigre-doux, après avoir été piqué de menu lard.

**FARAI**: on nomme ainsi, au bastion de France, les filets dont

on se sert pour la pêche du corail.

**FARATELLE**, poids dont on se sert dans quelques lieux du continent des Indes, qui vaut deux livres de Lisbonne, où la livre est de quatorze onces, poids de marc, ce qui revient à une livre trois quarts de Paris.

**FARCE**, se dit, en cuisine, des viandes, ou autres choses qu'on hache pour en farcir après quelques volailles ou autres viandes, tant en gras qu'en maigre. On fait des farces de bien de façons, & en maigre on en fait de brochets, de carpes, d'anguilles, de barbeaux, & autres poissons semblables, désossés, hachés ensemble & bien menu: on fait une omelette pas trop cuite, avec des champignons, des truffes, du persil, de la ciboule. On hache l'omelette & le reste, on y ajoute mie de pain trempée dans du lait, beurre, & quelques jaunes d'œufs. La farce du tout bien liée, on la fait cuire pour la manger seule, si l'on veut, ou l'on en farcit des soles, des carpes, &c. sur l'arrête. On en fait de petites andouillettes, on farcit des choux, des pigeons, tout ce qu'on veut, si c'est un jour gras; en général, les farces sont indigestes & pesantes à l'estomac.

**FARCIN**, maladie de cheval, humeur souvent avec ulcère, causé par un virus dangereux: il y a le farcin volant, le farcin cordé, le farcin cul-de-poule, & le farcin intérieur. Le farcin volant se connoît par certains boutons qui viennent par tout le corps comme des cloux, ce farcin est facile à guérir; le farcin cordé se connoît par les grosses duretés en forme de cordes qui viennent entre cuir & chair, & toujours le long des veines, & particulièrement de celles du plat des cuisses, de l'en-

colure, des ars, & le long du ventre. Il se forme, dans ces cordes, des boutons qui s'ulcerent, & qui jettent du pus & de la matière au-déhors. Le farcin cul-de-poule, très-difficile à guérir, se connoît par des tumeurs & boutons qui, venant à percer, sont sans pus, mais qui font voir les bords de l'ulcère, teints d'un noir rouge. Le farcin intérieur produit des boutons entre cuir & chair. Si l'on n'y remédie bientôt, le mal rentre & cause un désordre terrible dans le corps du cheval qui en meurt, celui qui vient au-devant du poitrail se guérit très-aisément.

Dans ces différentes sortes de farcins, on commence par saigner le cheval, pour diminuer la trop grande effervescence du sang; mais il ne faut pas abuser de la saignée, ce seroit mettre le cheval sur les dents: on le purge ensuite pour disposer le corps & déboucher les obstructions, avec une once & demie d'aloës lucide, une demi-once de racine de jalap, autant de sublimé doux, une once & demie de vieille thériaque: on pulvérise tout ce qu'on peut réduire en poudre: dans le tems qu'on veut donner la médecine, on délaie la thériaque dans du vin, on met le jalap, puis l'aloës: on fait avaler le tout au cheval, on rince le pot & la corne avec un demi-septier de vin. Le cheval doit être bridé six heures avant la prise, quatre heures après, & deux jours de suite: on lui ôte le foin & l'avoine, & on ne lui donne que du son mouillé: si le remède n'opere pas assez, on lui donne des pilules faites avec une once de fené, autant de racines d'hermodactes, trois drachmes d'agaric, quatre de belle scammonée, une once de cinnabre, le tout pulvé-

rifié

rifié grossièrement, on y ajoute deux livres de lard dessalé & rapé, on y mêle une dragme de cannelle, autant de gérosfle, fenouil & gingembre, de chacun deux scrupules: on donne ces pilules au cheval, en observant les mêmes choses que pour le remède précédent.

Quand le cheval, saigné & purgé de la sorte, commencera à guérir, il faut seulement, quand les boutons sont mûrs, les percer pour en faire sortir la matière; s'ils ne séchent pas, & qu'ils se cavent en lèvres, on les poudre une fois avec du réagal pulvérisé finement: au bout de neuf jours, l'escarre tombe & laisse une plaie nette qu'on dessèche avec quelque poudre; il y a bien d'autres remèdes pour guérir du farcin: mais nous renvoyons au *Nouveau parfait Maréchal*, ou à l'*École de cavalerie* de la Guerinière; l'abondance des matières que nous avons à traiter dans cet ouvrage, ne nous permettant pas d'entrer, sur chacune, dans de trop longs détails.

Mais en faveur de ceux qui font valoir leurs biens de campagne, nous devons dire encore que le cheval prend le farcin, lorsqu'il est voisin d'un autre qui en est infecté, parce que ce mal se communique par la malignité dont il est rempli; l'avoine nouvelle, le foin nouveau, avant qu'il ait sué, trop abondamment donnés aux chevaux leur donne le farcin, ainsi que le trop grand travail dans les chaleurs de l'été, & la trop grande abondance de sang quand il est échauffé. Le farcin vient encore aux chevaux, lorsqu'on veut les engraisser trop tôt, après avoir eu beaucoup de fatigue, principalement quand ils sont maigres & échauffés, le trop de nourriture

Tome II.

fait naître aussi le farcin, si on n'exerce les chevaux avec prudence, & si on ne les saigne pas souvent. Le farcin le plus dangereux est celui qui fait jeter par le nez, & que ce qui en tombe est mêlé de sang, peu de chevaux en échappent; le farcin, dont les boutons ne viennent point à suppuration, mais qui, étant crevés, poussent de la chair d'un rouge brun, & qui surmonte beaucoup, est encore une cure très-douteuse; le farcin qui vient à la tête est le moins dangereux & le plus aisé à guérir de tous, à moins qu'il ne croisse quelques boutons en forme de glande entre les deux os de la ganache, qui croissent excessivement.

**FARDER**, c'est, dans le commerce, employer l'artifice pour faire paroître une chose plus belle qu'elle n'est: ainsi on dit, *Farder la marchandise*, qui signifie n'en faire paroître que le plus beau; il est défendu aux tonneliers, par leurs statuts, d'employer de l'osier fardé, il faut qu'il soit loyal & marchand.

**FARDOS**; c'est une monnoie d'argent & monnoie de compte, & qui a cours à Bantam; chaque fardos peut valoir trente-cinq sols six deniers, monnoie de France; & les cinq font environ neuf livres.

**FARGOT**, à Lille en Flandres, on dit fargot pour ballot, ou petite balle de marchandises du poids de cinquante à soixante livres; deux fargots font la charge du mulet ou d'un cheval de bât.

**FARINE**, grain moulu, réduit en poudre, dont, avec le bluteau, on a séparé le son. Les farines à faire du pain sont celles de froment, du méteil, du seigle, du sarrafin ou bled noir, du maïs, de l'orge, de l'avoine, &c. La

Q

*farine* d'avoine dont on fait du pain en basse Normandie, & ailleurs s'appelle *gruau*, & sert pour les boiffons & bouillies rafraichissantes. Les *farines* dont on fait le pain ordinaire, celle de froment pour les gens à leur aise dans les provinces, & celle de seigle ou de méteil, pour les ouvriers & les gens de la campagne, ont différens degrés de bonté & différens noms, suivant les diverses divisions du bluteau par où on les passe; la plus belle est celle qu'on appelle *pure fleur de farine*, ensuite celle qu'on appelle la *farine blanche* d'après la fleur, puis les *sans gruau*, viennent après les *gros gruau*, & enfin les *recoupettes*. Les bonnes *farines* sont celles qui sont les plus sèches, qui se conservent davantage, qui rendent beaucoup de pain, qui boivent bien l'eau, & pour qui il faut un four chaud. La *farine de bled niélé* rend le pain violet; l'eau trop chaude, aux *fines farines*, donne un pain de couleur rouge. La *farine du bled germé* rend la pâte lâche & difficile à bouffer dans le four; la plupart des *farines* qui s'emploient à Paris, & qui n'y sont pas moulues aux environs, comme à Montmartre & ailleurs, viennent de Picardie, de Meulan, de Pontoise, de Nantes, de Saint-Germain & de Poissy. Celles de Meulan & de Pontoise passent pour les meilleures, celles de Picardie sont les moindres; celles de Mantes, Poissy & Saint-Germain tiennent le milieu. Par l'ordonnance de la ville de Paris de 1672, est prescrite la quantité de *farines* que peuvent acheter à la fois, & combien en peuvent faire provision, les regratiers, boulangers & pâtisseries.

Les gantiers & parfumeurs emploient la *farine de fève* & de ha-

ricot dans les poudres qu'ils font pour dessecher les cheveux; la *folle farine*, qui est le plus léger de la *farine* que le vent enleve & qui s'attache aux parois du moulin, sert pour faire l'amydon... La *farine* de pois & de froment, avec leur son, est au nombre des drogues que les teinturiers appellent *non colorantes*, parce que d'elles-mêmes elles produisent aucune couleur; mais elles leur servent à incorporer sur les laines, soie, fils & étoffes, la teinture des drogues colorantes.

La *farine* de seigle entre dans les médicamens résolutifs: on se sert de *farine* d'orge mouillée pour donner aux chevaux en rafraichissement; la *farine* d'avoine est très-bonne pour des bouillies rafraichissantes, & on a dit que la *farine* de fève & d'haricots sert à faire de la poudre à poudrer.

**FARINEUX**, fruits farineux, se dit d'un fruit dont la chair n'est pas ferme, & sent comme la farine; cela arrive aux poires qui, venues en mauvais fonds, ont passé leur maturité, & n'ont plus la quantité d'eau & la finesse de chair qu'elles devoient avoir; le lanfac, le doyenné, le petit vin, l'épine, sont sujets à devenir farineux.

**FARREAGE**: on donne ce nom en Bresse, à quatre ou cinq mesures de bled que les métayers retiennent pour payer le maréchal qui forgera & racommodera pendant l'année les focs & les fers de la charrue.

**FARTHING**, ou **FARDIN**, petite monnoie de cuivre d'Angleterre, qui a cours environ pour un liard ou trois deniers de France; il y en a de quadruples, de doubles & de simples. Quatre *fartthings* simples valent un sol d'Angleterre; ils portent le nom &

l'image du roi, avec une femme au revers, & l'inscription, *Britannia*; ils ont tous également cours dans le royaume, mais pour les petits payemens.

**FASEOLE**, espèce de légume, autrement appelée *haricot*, & à Paris *fève*. Voyez *Fève*.

**FATIGUE**: la grande *fatigue* ruine en peu de tems les chevaux; si l'on n'y remédie pas, ils deviennent maigres, langoureux, abattus; il faut commencer par leur donner du repos, ensuite les feigner au col, & leur faire prendre tous les jours deux onces de soie d'antimoine dans du son mouillé, du son pour nourriture & quelques lavemens faits d'une décoction de mauve, guimauve, pariétaire, feuilles de violette dans deux pintes d'eau, & une chopine ou trois demi-setiers d'urine de vache, & dans la colature demi-livre de miel mercurial, & un quarteron de beurre frais. On donne le soir ce lavement tiède au cheval, & pendant quinze ou vingt jours, du soie d'antimoine; pour nourriture du son mouillé qu'il mangera avec l'eau où on aura dissous deux ou trois onces de polycreste, & dans sa boisson on délaiera du miel; il y a des chevaux qui se rétablissent en peu de tems, d'autres qui demandent bien plus de soin: on connoît qu'un cheval commence à profiter, lorsqu'il mange & boit très-bien & qu'il ne se vuide point trop.

**F A U**, ou **FOU**. Voyez *Hêtre*.

**FAUCHAISON**, tems où l'on fauche les prés, c'est sur la fin de Juillet, quand l'herbe est mûre & dans un beau tems; la *fauchaison* des regains se fait au mois de Septembre. *Fauche* se dit de ce qu'un homme peut *faucher* en un jour. Une *fauchée* est la quantité de quatre-vingt cordes; c'est le

travail d'un jour pour un *faucheur*; il y a de l'adresse à *faucher* les prés & les avoines, la pratique au reste y rend habile. Un *faucheur* doit avoir les bras robustes pour bien manier la faux, & l'adresse qu'il acquiert par l'exercice pour *faucher* l'herbe bien rase. Un *faucheur* qui *fauche* l'herbe tantôt trop haut tantôt trop bas, ne sçait pas son métier. Un *faucheur* doit sçavoir battre sa faux quand elle est émoussée, ce qu'il fait sur une petite enclume portative qu'il pique en terre, & un marteau avec lequel il frappe sur le tranchant de sa faux.

**FAUCILLE**, instrument de fer fait en croissant, dentelé, monté d'un petit manche de bois qui sert à faire la moisson du bled, de l'orge & autres semblables grains; ce sont les taillandiers qui font les *faucilles*, & les quinqualliers en font le commerce; il se fabrique des *faucilles* aux environs de Paris, la plus grande quantité vient de Forêt, de Champagne, & de quelques autres provinces. Les *faucilles* en Provence n'ont point de dents, elles coupent comme un couteau bien affilé. *Pline* fait mention de deux sortes de *faucilles*; dont l'une est plus petite & moins courbée que celle dont on se sert ordinairement: elle est propre dit-il, pour couper l'herbe dans les buissons, ce n'est qu'en Italie qu'on s'en sert... *Faucillon*, instrument fait en forme de *faucille*: on appelle du bois à *faucillon* du menu bois taillis aisé à couper avec cet instrument.

**FAUCON**: c'est le nom général de tous les oiseaux qu'on élève dans la fauconnerie, on en connoît de plusieurs sortes, sçavoir, le *faucou*, le *gersaut*, le *sacre*, le *lanier*, l'*émerillon*, le *hobreau*, ce qu'on appelle *oiseau de leurre*.

*farine* d'avoine dont on fait du pain en basse Normandie, & ailleurs s'appelle *gruau*, & sert pour les boiffons & bouillies rafraichissantes. Les *farines* dont on fait le pain ordinaire, celle de froment pour les gens à leur aise dans les provinces, & celle de seigle ou de méteil, pour les ouvriers & les gens de la campagne, ont différens degrés de bonté & différens noms, suivant les diverses divisions du bluteau par où on les passe; la plus belle est celle qu'on appelle *pure fleur de farine*, ensuite celle qu'on appelle la *farine blanche* d'après la fleur, puis les *sans gruau*, viennent après les *gros gruau*, & enfin les *recoupettes*. Les bonnes *farines* sont celles qui sont les plus sèches, qui se conservent davantage, qui rendent beaucoup de pain, qui boivent bien l'eau, & pour qui il faut un four chaud. La *farine de bled niélé* rend le pain violet; l'eau trop chaude, aux *fines farines*, donne un pain de couleur rouge. La *farine du bled germé* rend la pâte lâche & difficile à bouffer dans le four; la plupart des *farines* qui s'emploient à Paris, & qui n'y sont pas moulues aux environs, comme à Montmartre & ailleurs, viennent de Picardie, de Meulan, de Pontoise, de Nantes, de Saint-Germain & de Poissy. Celles de Meulan & de Pontoise passent pour les meilleures, celles de Picardie sont les moindres; celles de Mantes, Poissy & Saint-Germain tiennent le milieu. Par l'ordonnance de la ville de Paris de 1672, est prescrite la quantité de *farines* que peuvent acheter à la fois, & combien en peuvent faire provision, les regratiers, boulangers & pâtisseries.

Les gantiers & parfumeurs emploient la *farine* de fève & de ha-

ricot dans les poudres qu'ils font pour dessecher les cheveux; la *folle farine*, qui est le plus léger de la *farine* que le vent enleve & qui s'attache aux parois du moulin, sert pour faire l'amydon... La *farine* de pois & de froment, avec leur son, est au nombre des drogues que les teinturiers appellent *non colorantes*, parce que d'elles-mêmes elles produisent aucune couleur; mais elles leur servent à incorporer sur les laines, soie, fils & étoffes, la teinture des drogues colorantes.

La *farine* de seigle entre dans les médicamens résolutifs: on se sert de *farine* d'orge mouillée pour donner aux chevaux en rafraichissement; la *farine* d'avoine est très-bonne pour des bouillies rafraichissantes, & on a dit que la *farine* de fève & d'haricots sert à faire de la poudre à poudrer.

**FARINEUX**, fruits farineux, se dit d'un fruit dont la chair n'est pas ferme, & sent comme la farine; cela arrive aux poires qui, venues en mauvais fonds, ont passé leur maturité, & n'ont plus la quantité d'eau & la finesse de chair qu'elles devoient avoir; le lanfac, le doyenné, le petit vin, l'épine, sont sujets à devenir farineux.

**FARREAGE**: on donne ce nom en Bresse, à quatre ou cinq mesures de bled que les métayers retiennent pour payer le maréchal qui forgera & racommodera pendant l'année les focs & les fers de la charrue.

**FARTHING**, ou **FARDIN**, petite monnoie de cuivre d'Angleterre, qui a cours environ pour un liard ou trois deniers de France; il y en a de quadruples, de doubles & de simples. Quatre *fartthings* simples valent un sol d'Angleterre; ils portent le nom &

l'image du roi, avec une femme au revers, & l'inscription, *Britannia*; ils ont tous également cours dans le royaume, mais pour les petits payemens.

**FASEOLE**, espèce de légume, autrement appelée *haricot*, & à Paris *fève*. Voyez *Fève*.

**FATIGUE**: la grande *fatigue* ruine en peu de tems les chevaux; si l'on n'y remédie pas, ils deviennent maigres, langoureux, abattus; il faut commencer par leur donner du repos, ensuite les feigner au col, & leur faire prendre tous les jours deux onces de soie d'antimoine dans du son mouillé, du son pour nourriture & quelques lavemens faits d'une décoction de mauve, guimauve, pariétaire, feuilles de violette dans deux pintes d'eau, & une chopine ou trois demi-setiers d'urine de vache, & dans la colature demi-livre de miel mercurial, & un quarteron de beurre frais. On donne le soir ce lavement tiède au cheval, & pendant quinze ou vingt jours, du soie d'antimoine; pour nourriture du son mouillé qu'il mangera avec l'eau où on aura dissous deux ou trois onces de polycreste, & dans sa boisson on délaiera du miel; il y a des chevaux qui se rétablissent en peu de tems, d'autres qui demandent bien plus de soin: on connoît qu'un cheval commence à profiter, lorsqu'il mange & boit très-bien & qu'il ne se vuide point trop.

**F A U**, ou **FOU**. Voyez *Hêtre*.

**FAUCHAISON**, tems où l'on fauche les prés, c'est sur la fin de Juillet, quand l'herbe est mûre & dans un beau tems; la *fauchaison* des regains se fait au mois de Septembre. *Fauche* se dit de ce qu'un homme peut *faucher* en un jour. Une *fauchée* est la quantité de quatre-vingt cordes; c'est le

travail d'un jour pour un *faucheur*; il y a de l'adresse à *faucher* les prés & les avoines, la pratique au reste y rend habile. Un *faucheur* doit avoir les bras robustes pour bien manier la faux, & l'adresse qu'il acquiert par l'exercice pour *faucher* l'herbe bien rase. Un *faucheur* qui *fauche* l'herbe tantôt trop haut tantôt trop bas, ne sçait pas son métier. Un *faucheur* doit sçavoir battre sa faux quand elle est émouffée, ce qu'il fait sur une petite enclume portative qu'il pique en terre, & un marteau avec lequel il frappe sur le tranchant de sa faux.

**FAUCILLE**, instrument de fer fait en croissant, dentelé, monté d'un petit manche de bois qui sert à faire la moisson du bled, de l'orge & autres semblables grains; ce sont les taillandiers qui font les *faucilles*, & les quinqualliers en font le commerce; il se fabrique des *faucilles* aux environs de Paris, la plus grande quantité vient de Forêt, de Champagne, & de quelques autres provinces. Les *faucilles* en Provence n'ont point de dents, elles coupent comme un couteau bien affilé. *Pline* fait mention de deux sortes de *faucilles*; dont l'une est plus petite & moins courbée que celle dont on se sert ordinairement: elle est propre dit-il, pour couper l'herbe dans les buissons, ce n'est qu'en Italie qu'on s'en sert... *Faucillon*, instrument fait en forme de *faucille*: on appelle du bois à *faucillon* du menu bois taillis aisé à couper avec cet instrument.

**FAUCON**: c'est le nom général de tous les oiseaux qu'on élève dans la fauconnerie, on en connoît de plusieurs sortes, sçavoir, le *facon*, le *gersaut*, le *sacre*, le *lanier*, l'*émerillon*, le *hobreau*, qu'on appelle *oiseau de leurre*.

Voyez ces mots. On appelle *faucon pèlerin*, celui qui vient des pays éloignés dont on ne trouve point l'aire, & qu'on a pris depuis le mois d'Octobre jusqu'en Janvier. *Faucon gentil*, celui qui est le plus aisé à dresser qu'on prend en Août & en Septembre. *Faucon niais*, celui qui a été pris dans le nid ou dans le roc, étant encore tout petit: on lui donne le nom de *faucon royal*, parce qu'on l'éleve aisément. On nomme *faucon sûr*, celui qui a encore son premier plumage & les penes de l'année. *Faucon hagard*, celui qui est fier & bizarre, qui a mué & changé de plumes: on l'appelle aussi *faucon de repaire* & *faucon branchier*. Le mâle du faucon se nomme *tiercelet*, parce qu'il est un tiers moins gros que la femelle: on apporte d'Espagne des *tiercelets de faucon* qui se perdent dans les nues, qui ne vont jamais au change, qui tiennent long-tems sur l'aile, & qui sont très-justes dans leurs remises, ils servent au vol des *courlis* & des *cannepètières*.

L'art de la *fauconnerie* qui n'a voit rien de noble dans les commencemens s'est rendu si recommandable, que les princes & les personnes de la plus grande distinction en ont fait leurs plus grands plaisirs. *Aristote* & *Plin* ont les premiers écrits sur la *fauconnerie*. *Elien* & *Jules Firmus* sont les premiers qui l'ont réduite en art. Le premier vivoit sous l'empereur *Adrien*, le dernier sous le règne de *Constantin*, fils du grand *Constantin*. Nous avons *Jean Franchières*, grand prieur d'Aquitaine, *Tardif d'Esparon*, gentil-homme provençal, & plusieurs autres qui nous ont laissé des Traités en François sur la *fauconnerie*. . . . Il y a un choix à faire des oiseaux de *fauconnerie*; ceux

qu'on apporte de Suisse sont fort estimés; il en vient de Russie, dont l'*affaitage* est fort aisé, généralement parlant, les oiseaux de ces climats sont toujours de meilleure affaire que ceux qu'on envoie d'ailleurs: on fait aussi cas de ceux qu'on tire des Alpes, du côté de *Véronne* & de *Trente*: le *Dannemarck* en fournit aussi. Quand on a ces oiseaux jeunes, on les met dans un cabinet où il y a deux fenêtres assez larges, grillées en-dehors en manière de cage, enforte qu'elles puissent contenir ces oiseaux pour y prendre le soleil: ces fenêtres doivent être garnies chacune d'une petite perche & de petits gasons sur lesquels ces oiseaux peuvent se reposer; outre ces perches, il en faut mettre d'autres dans le cabinet, proche desquelles il doit y avoir un baquet plein d'eau & haut d'environ un pied & demi: on leur renouvelle cette eau tous les deux jours, crainte que s'empuantissant, elle ne porte avec elle quelque mauvaise qualité, capable d'incommoder les *faucons*: on garnit le tour de ce baquet de sable de riviere & de petites pierres, comme choses très-nécessaires pour commencer à les rendre plus propres à la volerie, mais ceux qui sont prêts à être *affaités* doivent être mis dans un endroit obscur pour les rendre dociles, ou bien on leur fille les yeux avec une aiguillée de fil.

Avant que d'enfermer les jeunes oiseaux, on a d'abord soin de les armer, on les fait tous les jours à sept heures du matin & à cinq heures du soir, toujours sur le poing, s'il est possible, afin de les apprivoiser & de leur faire connoître l'homme; c'est en prenant de pareils soins qu'ils sont à moitié dressés, quand on veut leur donner les autres instructions

nécessaires pour les rendre parfaits, & les faire voler de bonne action; leur nourriture doit être de la chair de petits chiens de lait, de petits chats, pigeonneaux & poulets qu'on a la précaution de leur hacher. Faute de ces viandes on leur donne du bœuf ou du mouton haché avec un œuf, cela contribue beaucoup à leur faire venir un beau pennage.

Un *fauconnier* doit être bien instruit dans cet art pour instruire les oiseaux qu'on commet à ses soins; sa principale occupation est de leur donner tous les jours les leçons convenables, & de ne rien épargner de ses peines pour les rendre habiles voleurs. Pour bien conserver les oiseaux en santé, & les tenir en état de voler, on leur donne une fois ou deux la semaine des pierres; c'est un remède dont ils se servent naturellement. Si les oiseaux ne tiennent ni par le haut, ni par le bas, on les cure avec une pilule grosse comme un petite fève, & composée avec de la manne, l'aloës, le myrthe, le safran, l'agaric, la rhubarbe, le clou de géroselle, le tout pulvérisé ensemble, suivant la quantité de bols qu'on veut faire, & qu'on garde dans un boëte pour en donner aux oiseaux atteints du rhume, des filandres, ou quand ils ont fait quelques efforts, ou choqué trop fortement contre le gibier. Voyez les *Amusemens de la chasse* & de la pêche.

**FAUDAGE**; dans les manufactures d'Amiens, signifie la même chose que *pliage*; il signifie aussi la marque ou fil de soie que les corroyeurs des étoffes de laine mettent aux pièces d'étoffes qu'ils plient & appointent après les avoir levées de dessus le courroi; ainsi *fauder* une étoffe est la plier en double dans sa longueur, enforte

que les deux listères se touchent, & *fauder* est aussi marquer avec de la soie une étoffe après qu'elle a été corroyée.

**FAUDET**, chez les *laineurs* & *empleigneurs*, est une espèce de grand grill de bois soutenu de quatre petits pieds aussi de bois, placé sous la perche à lainer pour recevoir l'étoffe à mesure qu'elle se laine. Les *tondeurs de draps* ont aussi une espèce de *faudet* pour mettre sous la table à tondre, dans lequel ils font tomber l'étoffe lorsque la tablee est entièrement tondue. Ce *faudet* est composé de deux pièces qui, jointes ensemble par le milieu, ressemblent à une espèce de manne qui n'auroit point de bordure aux deux bouts.

**FAVEUR**, nom donné à de petits rubans de soie fort étroits qui ont presque cinq lignes de largeur, qui se fabriquent à Lyon & dans le Forez. La *nompareille* a trois lignes de moins.

**FAVEUR**, *jour de faveur*, se dit, dans le commerce, des dix jours que l'ordonnance accorde aux marchands, banquiers & négocians, après l'échéance de leurs lettres, billets de change pour les faire protester, ces dix jours sont appelés *faveur*, parce que proprement il ne dépend que des porteurs de lettres de change de les faire protester dès le lendemain de leur échéance, mais on ne peut différer de les faire protester faute de paiement au-delà du dixième jour, sans courir risque que la lettre ne demeure pour son compte particulier. Les dix jours de *faveur* se comptent du lendemain du jour de l'échéance des lettres, à la réserve de celles tirées sur la ville de Lyon, payables en payemens, qui doivent être protestés dans les trois jours après le paiement.

échu; les dimanches & fêtes, même les plus solennelles, sont compris dans les dix jours de *faveur*, & les porteurs de lettres y doivent faire attention & s'en faire payer la veille ou les faire protester, si l'échéance tombe ces jours de dimanche & de fête. Il n'y a point de bénéfice de dix jours de *faveur* pour les lettres payables à vue; elles doivent être payées si-tôt qu'elles sont protestées.

*Faveur*, dans le commerce, s'entend des marchandises qui, n'ayant pas d'abord du débit, se mettent en vogue. On dit aussi des actions de compagnies de commerce, que leurs billets prennent *faveur*, quand ils ont du crédit dans le public.

*FAULDES*, nom, en terme des eaux & forêts, donné aux fosses charbonnières où l'on fait du charbon. *Fauldes* signifie aussi un parc, ou un lieu fermé où l'on retient le bétail à la campagne.

*FAULX*, ou *FAUX*, instrument de fer à long manche, avec lequel on coupeles avoines, l'herbe des prés, le sarrasin & autres. Les taillandiers font ces *faux* à faucher, & les quincailliers en font le commerce. Voyez *Fau-chaison*.

*FASSE EQUERRE*, instrument en usage chez les menuisiers, charpentiers, maçons, marbriers & tailleurs-de-pierre pour mesurer ou tracer des angles irréguliers; il y a la *fausse équerre de fer* & la *fausse-équerre de bois*; la première appelée aussi *compas à fausse-équerre*, est un compas dont les jambes sont plates jusqu'à six pouces près de leur extrémité, qui s'arrondissent & se terminent en pointe; ces compas n'ont qu'une charnière simple, enforte qu'en les ouvrant ou les refermant, ils donnent aux angles autant de degrés

que ceux qui s'en servent en ont besoin. La *fausse-équerre de bois* sert aux mêmes usages que celle de fer, &, à la matière près, lui est tout-à-fait semblable, mais elle n'est pas si longue & n'a point de pointe: les menuisiers se servent de la *fausse-équerre* de bois, les tailleurs de pierre & marbriers de celle de fer, & les charpentiers de l'une & de l'autre; il y a des *fausses-équerres* de bois à l'usage de ces derniers ouvriers qu'ils appellent *buveaux*: la pièce mobile de l'une des deux branches de cet instrument est un peu ceintrée en dedans, & celle de l'autre est rabotée en chanfrein.

*FAUSSE-FLEUR*, se dit, en fait de melons & de concombres, des fleurs au-dessous desquelles il n'y a point de fruit qui y tiennent, car aux bonnes fleurs des uns & des autres, le fruit paroît avant que la fleur s'épanouisse au bout, & si le tems est favorable, le fruit noue; si le tems est mauvais, que la couche ne soit pas assez chaude, le fruit coule, c'est-à-dire périt. . . . *Fausse-fleur* se dit encore de la fleur qui n'est pas la fleur du fruit, comme la fleur du murier, la fleur du noyer, &c.

*FASSE-MONNOIE*, c'est celle qui n'est pas au titre des ordonnances, ou qui est fabriquée par d'autres que les officiers commis à cet effet. Voyez *Monnaie*.

*FASSE-OPALE*, sorte de pierre précieuse nommée *girasol*. Voyez ce mot.

*FASSE-TEINTURES*: on appelle ainsi les teintures qui se font avec des drogues défendues qui, falsifiant les couleurs, durcissent & dégradent les étoffes: on voit dans les réglemens pour les teinturiers, tant du grand que du petit teint, quelles sont les bonnes &

& les mauvaises drogues. Voyez *Teint*.

*FAUSSURES*: les fondeurs nomment ainsi les parois de la cloche, à l'endroit où ils commencent à se recourber en dehors & à s'élargir.

*FAURAGE*, en terme de coutume, c'est le droit qu'ont des seigneurs, de mettre des bêtes chevalines & vaches aux prés de leurs vassaux, & même avant que les prés soient fauchés.

*FAUVE*: c'est une des cinq couleurs simples & matrices des teinturiers. Avec la racine, l'écorce, la feuille de noyer, ou la coque de la noix, on fait une très-bonne couleur, *fauve* couleur de racine ou de noisette: la suie de cheminée fait encore le *fauve*: on s'en sert dans quelques couleurs où entre le *fauve*: on se sert de la garouille dans la nuance de gris de rat: il n'y a point de nuances du *fauve*, il entre seulement dans la composition de plusieurs couleurs.

*FAUVE, bête sauvage*: c'est un cerf, un daim, un chevreuil, y comprises les femelles.

*FAUVETTE*, oiseau de volière, dont le chant est très-agréable; la *fauvette* à tête noire, & la *fauvette* à tête rouge, approchent fort du *bec-figue*, & ne vaut pas moins que l'ortolan, quand elle s'est nourrie de figues, de raisins, & autres choses meilleures que les grains de sureau; la *fauvette* a les mêmes vertus que le *bec-figue*, & s'apprête, en cuisine, de la même manière. Voyez *Becca-figue*.

*FAUX-BOIS*, en terme de jardinier, est la branche d'un arbre venue dans un endroit où elle ne devoit pas venir, & qui d'ordinaire devient beaucoup plus grosse & beaucoup plus longue que toutes les autres branches de l'arbre,

auxquelles elles volent une partie de leur nourriture: on coupe ce *faux-bois*, à moins qu'on n'ait dessein de rajeunir l'arbre & d'ôter toutes les vieilles branches pour conserver ce *faux-bois*: les mauvaises branches sont celles qui viennent contre l'ordre de la nature: elles ont les yeux plats & fort éloignés, ce qui fait qu'on les appelle *branches de faux-bois*. Pour entendre cet ordre de la nature, dit la *Quintinie*, il faut sçavoir, 1<sup>o</sup>. que les branches ne doivent venir que sur celles qui ont été racourcies à la dernière taille, ainsi toutes celles qui viennent en d'autres endroits sont *branches de faux-bois*.

*FAUX-FRAIS*. Voyez *Frais*.

*FAUX-FUYANT*, sente à pied dans les bois.

*FAUX-JOUR*, fausse lumière, clarté sombre & oblique que la plupart des marchands se procurent, parce que ces *faux-jours* sont favorables à leurs étoffes, pour cela ils couvrent les fenêtres de leurs magasins, ou le haut de leurs boutiques, de machines de bois qui se haussent ou se baissent à leur gré, suivant qu'ils ont besoin de plus ou moins de lumière pour faire valoir leurs marchandises: ces machines s'appellent *abat-tans*, parce qu'elles s'abattent à la volonté du maître, & *abat-jour*, parce qu'elles abattent & diminuent le jour.

*FAUX-MARCHER*, se dit d'une biche qui biaise en marchant, ou d'un cerf qui a mis bas.

*FAUX-MARQUÉ*, se dit de la tête d'un cerf qui n'a que six cors d'un côté & sept de l'autre: on dit alors: Il porte quatorze *faux-marqués*, car le plus emporte le moins.

*FAUX-PLI* dans une étoffe, c'est celui qui n'est pas comme il

doit être, & qui en diminue la beauté. Les marchands en détail prennent bien garde qu'il n'y ait de *faux-plis* dans leurs étoffes.

**FAUX-REMBUCHEMENT** : c'est lorsqu'une bête entre dans un fort dix ou douze pas, & revient tout court sur elle pour se rembucher dans un autre lieu.

**FAUX-SAUNAGE**, commerce de faux sel : il ne s'exerce ordinairement que sur les frontieres de celles qui sont privilégiées ; il n'y a point de commerce de contrebande qui soit défendu sous des peines plus rigoureuses que celui du *faux-saunage* ; les nobles qui s'en mêlent sont dégradés de noblesse & privés de leurs charges, & leurs maisons, qui ont servi de retraite aux *faux-sauniers*, rasées ; les roturiers attroupés en armes, envoyés aux galeres pour neuf ans, en cas de récidive, pendus : s'ils font ce trafic sans armes, condamnés à une amende de trois cents livres, avec la confiscation de leurs harnois, chevaux, charrettes, bateaux, &c. pour la première fois ; aux galeres de neuf ans pour la seconde : si, en termes de *faux-saunage*, ils ne font que, ce qu'on appelle, de simples *porte-cols*, ils sont condamnés à deux-cents livres d'amende, & s'ils récidivent condamnés aux galeres pour six ans : les femmes & les filles sont aussi sujettes aux peines du *faux-saunage*, savoir, à deux cents livres pour la première fois, au fouet & à trois cents livres pour la seconde, & au bannissement perpétuel hors du royaume, pour la troisième. Le commerce des sels étrangers est aussi sévèrement puni : quiconque en fait entrer, sans une permission par écrit, encourt aussi les peines de galeres : on nomme *faux-sel*, tout sel étranger qui entre en France sans per-

mission, & celui qui, se trouvant dans l'étendue des gabelles, n'a pas été pris dans un des greniers à sel du royaume, ou chez les regrattiers.

**FAYALLE**, monnoie de compte du Japon, qu'on évalue à une pistole de France ; il y en a qui la font valoir jusqu'à douze livres dix sols.

**FAYANCE**, poterie fine faite de terre vernissée, ou plutôt émaillée, dont l'invention est venue de Fayance, ville d'Italie. Les *fayances* peintes par *Raphaël* & *Jules Romain* sont recherchées des curieux, & d'un grand prix, celles qui se font en France viennent de Nevers, Rouen, Saint-Cloud, qui n'approchent pas ni pour les dessins, ni pour la finesse, ni pour l'émail de celles de Hollande : je ne parle pas de la manufacture royale de Séve, établie depuis plusieurs années, sous la protection du roi, dont les ouvrages qui en sortent égalent du moins pour la beauté, le dessin, la richesse & la délicatesse, la *porcelaine* de Saxe, & les connoisseurs estiment que les *porcelaines* de France l'emportent aujourd'hui sur celles du Japon & de la Chine. Il y a à Paris une communauté sous le nom de marchands verriers, maîtres couvreurs de flacons & bouteilles en osier, &c. Ce sont ces marchands à qui l'on donne le nom de *fayanciers*.

**FELLETTE**, ou **FEUILLETTE**, espèce de futaille propre à mettre des liqueurs.

**FELIN**, petit poids en usage chez les orfèvres & les monnoyeurs, il pese sept grains & un cinquième de grain, le marc est composé de six cens quarante *félines*, & deux *félines* font la maille.

**FELLE**, longue canne de fer percée & vuidée dans toute sa

longueur, qui sert, aux gentils-hommes verriers, à prendre le verre pour le souffler & en faire plusieurs sortes d'ouvrages. La *felle* a environ cinq pieds de long, presque d'un pouce de grosseur : les glaces de miroir qui n'excèdent pas quarante-cinq pouces de volume sont soufflées avec la *felle*, les autres au-dessus se coulent comme on coule le plomb.

**FELONIE**, injure grave, déloyauté, & révolte du vassal contre son seigneur. . . . On nomme aussi *félonie* la déloyauté du seigneur envers son vassal, il n'est pas plus permis au seigneur suzerain de manquer à son vassal, qu'à celui-ci de manquer à son seigneur suzerain.

**FELOURS**, monnoie de cuivre qui se fabrique à Maroc, qui ressemble au gros double de France.

**FENAISON**, tems où l'on fène, ou on fène les foins, & l'action de faner.

**FENDERIE** : on nomme ainsi le lieu des forges où l'on fend le fer, après qu'il a été coulé en gueuse.

**FENDEUR**, terme qui a plusieurs significations. Ceux qui scienc, fendent & serrent le bois de corde à Paris sont appelés *scieurs* & *fendeurs de bois*. . . . Les bucherons qui, dans les forêts, abattent le bois & le débitent en quartier sont appelés *buchérons*. . . . *Fendeurs*, dans les ardoiseries, est l'ouvrier qui fend les calots, ou pierres d'ardoises. . . . On nomme *pièce en fendis* une pierre d'ardoise fendue en plusieurs parties, & prête être à taillée & équarrie.

**FENDOIR**, c'est un morceau de bnis ou d'autre bois dur de sept à huit pouces de long, avec une espèce de tête partagée en trois dont chaque pièce est taillée en pointe de diamant dont se servent

les vaniers pour fendre l'osier en trois ; pour ce faire ils amorcent le gros bout de l'osier en l'ouvrant en trois parties, pour y insinuer la tête de l'outil, & le conduire avec un mouvement à demi-circulaire jusqu'à la dernière pointe de l'osier, l'osier en deux ou en quatre, se fend avec le couteau. . . . Les bouchers ont un moyen couperet qu'ils appellent *fendoir*, ou *fentoir*, ils s'en servent pour fendre les veaux & les moutons, après qu'ils les ont égorgés ; ils ont aussi un *fendoir* tout de fer, dont la lame a plus d'un pied de large, & autant de longueur qui se courbe en demi-cercle par le dos, c'est leur *fendoir*, ou *fentoir à bœuf*.

**FENDRE**, se fendre : on dit que des pêches, des prunes se *fendent*, quand elles quittent le noyau, la pêche se *fend*, le pavie ne se *fend* point, les damas, les prunes & abricots se *fendent net*.

**FENETRE**, dans un bâtiment, est une ouverture pratiquée en plusieurs endroits pour donner passage à la lumière : les ouvriers ou les boutiques des maîtres oyers & rôtisseurs de Paris sont nommés, dans leurs anciens statuts, des *fénètres*.

**FENIL**, dans une maison de campagne, endroit où l'on met le foin pour le conserver, & autres fourages, comme cosses de pois, ou de vesces, ou d'autres herbes qu'on a fait sécher après les avoir ramassées par les champs.

**FENIN**, monnoie de compte, & espèce courante de cuivre d'Allemagne, valant deux deniers & demi de France, il en faut douze pour le gros, vingt-quatre gros pour la richedalle, prise sur le pied de l'écu de France de soixante sols.

**FENISON**, terme de coutume, c'est le tems où il est défendu de

mener les bêtes dans les prés, elle dure toute l'année pour les porcs, parce qu'ils gâtent le fonds en fouillant, mais pour les autres bêtes il commence à la Notre-Dame de Mars, & dure jusqu'à ce que les prés soient fauchés, ou que le regain soit coupé ou enlevé.

FENOUIL, plante qu'on sème dans les jardins potagers dont la tige est droite, cannelée, creuse, qui s'élève à la hauteur de cinq ou six pieds, qui a des feuilles d'un verd obscur, découpées en longs filamens, d'une odeur agréable & d'un goût aromatique: les ombelles qui croissent à la cime de la tige produisent des fleurs à cinq feuilles disposées en roses: à ces fleurs succèdent des fruits qui renferment chacun deux graines oblongues, arrondies, cannelées sur le dos, applaties de l'autre côté, d'une couleur noirâtre & d'un goût âcre: sa racine est longue & grosse comme le doigt: les feuilles & les semences de fenouil fortifient l'estomac, adoucisent les âcretés de la poitrine, sa semence chasse les vents, aide à la digestion. On fait entrer, dans les salades, les jets de fenouil encore nouveaux & tendres: on fait une liqueur nommée fenouilletre, composée d'eau-de-vie & de semence de fenouil; la meilleure & la plus agréable se fait avec une pinte d'essence de fenouil, & une pinte de bon esprit-de-vin qu'on met dans une terrine, avec six pintes de la meilleure eau-de-vie, une pinte d'eau bouillie, & une pinte de sucre clarifié. Si après ce mélange elle est encore trop violente, il faut y ajouter de l'eau bouillie & du sucre à proportion: on la clarifie avec un quarteron d'amandes douces, un peu pilées, & un poignon de lait: on passe le tout deux ou trois fois à la chauffe, jusqu'à ce que la fenouilletre soit

bien claire. . . Pour faire de l'essence de fenouilletre, on prend cinq pintes de la meilleure eau-de-vie, autant de bon vin blanc, une livre & demie de bonne semence de fenouil, deux onces de réglisse coupée & bien écrasée; le tout étant mis dans l'alambic, on le bouche avec le parchemin, on le met dans une étuve, ou sur la cendre chaude en infusion pendant deux jours, on distille ensuite la liqueur comme l'esprit-de-vin, à un feu médiocre, pour qu'elle bouille toujours également, ce qui reste après la distillation de l'essence, & qui s'appelle goutte blanche, n'est propre que pour laver les mains.

Le fenouil fait partie du négoce des marchands épiciers droguistes, confiseurs & apothicaires; ils le tirent des environs de Montpellier, où il s'en recueille une très-grande quantité: on s'en sert, en médecine, étant propre, ainsi que l'anis, à dissiper les vents qui sont dans le corps, & à corriger certains purgatifs, les confiseurs en font des dragées qu'ils débitent sous le nom d'anis; les bonnes qualités du fenouil sont d'être nouveau, tirant sur le verd, longuet, bien nourri, d'un goût doux, sucré, ayant l'odeur agréable, il ne faut pas qu'il soit mélangé de poussières, de menues buchettes, ou d'autres corps étrangers, il y a une autre sorte de semence que l'on nomme fenouil sauvage, & le fenouil marin, nommé bacille, en latin *creta marina*; c'est ce qu'on appelle la passe-pierre qui se confit dans le vinaigre, soit toute seule, soit avec des cornichons, ou de petits concombres; pour le fenouil sauvage, les marchands du corps de l'épicerie n'en font presque pas de commerce.

FENOUILLET, pomme venue d'Anjou, appelée ainsi à cause de

son goût; il y a du fenouillet blanc, du jaune, du gris & du roussâtre; la chair en est fine, l'eau sucrée, & le fruit a le petit parfum de la plante dont il porte le nom: on le mange depuis le mois de Décembre jusqu'en Février.

FENUGREC, plante appelée par quelques-uns Senegré, très-commun en plusieurs provinces de France, & qui se cultive particulièrement à Aubervilliers, près de Paris: elle est ronde, creuse, d'un blanc obscur, a des feuilles petites, à demi-rondes, dentelées, disposées à-peu-près, comme celles du trèfle: de sa fleur qui est petite & blanche naît une gouffe longue & pointue, raisonnablement grosse, de la forme d'une corne de bœuf, ou de bouc sauvage; la graine, enfermée dans cette gouffe, porte le même nom que la plante, n'est pas si grosse qu'un grain de chenevis; elle est dure, solide, de figure triangulaire & d'une odeur forte & assez mauvaise: quand elle est nouvelle, sa couleur est jaune, presque dorée, gardée elle est rougeâtre, & même brune. Il se fait un grand commerce de cette graine en France, & on en envoie dans les pays étrangers, sur-tout en Hollande & en Angleterre, elle réussit très-bien dans le rouge écarlate de France. Les médecins l'ordonnent en décoction ou en cataplasme, seulement à l'extérieur pour amolir & résoudre: on en donne aux bestiaux, sur-tout aux chevaux, pour les engraisser & leur donner de l'appétit. Pour l'usage de la teinture, on choisit le fenugrec nouveau, bien nourri, & de la couleur la plus dorée, s'il est possible.

FEODER, mesure commune des liquides d'Allemagne, mais dont les divisions ne sont pas par-

tout les mêmes; dans le Wirtemberg le feoder est de 6 ames, l'ame de 16 yunes, l'yune de 10 masses; ainsi il y a 960 masses dans le feoder. . . . A Nuremberg, le feoder est de 12 hémers, le hémmer de 64 masses, ce qui fait

768 masses au feoder. . . . A Heidelberg, le feoder est de 10 ames, l'ame de 12 vertels, le vertel de 4 masses; ainsi il faut 480 masses pour le feoder. . . . A Ausbourg, le feoder est de 8 jez, & le je de 2-muids, ou 12 besons, le beson de 8 masses, ce qui fait 768 masses, comme à Nuremberg, pour un feoder. . . . A Vienne, le feoder est de 32 hémers, le hémmer de 32 achtelings, l'achteling de 4 seiltens; l'ame de 80 masses, le seritel nommé aussi schreve, de 4 masses; le drichlink, mesure propre à la capitale d'Autriche, de 24 hémers; ainsi des autres villes d'Allemagne, le feoder est la charge d'une charrette tirée par deux chevaux.

FER, métal composé de vitriol, de soufre & de terre, dur & sec, difficile à fondre, mais ductile, avec lequel se font tous les outils des artisans; les mines de fer sont communes dans les trois anciennes parties du monde, sur-tout en Europe, & il y en a beaucoup en France. L'Amérique si seconde en mines des plus précieux métaux, n'a point de mines de fer; aussi ses habitans n'estiment-ils pas tant l'or & l'argent que ce métal si utile. Les mines de fer se trouvent à différentes profondeurs: on en trouve souvent à un, deux ou trois pouces de terre, mais ordinairement il faut fouiller jusqu'à quatre, à cinq ou six pieds de fond; la forme de la mine de fer est quelquefois en pierre de la grosseur du poing, & quelquefois en sable: quand on a amassé

mener les bêtes dans les prés, elle dure toute l'année pour les porcs, parce qu'ils gâtent le fonds en fouillant, mais pour les autres bêtes il commence à la Notre-Dame de Mars, & dure jusqu'à ce que les prés soient fauchés, ou que le regain soit coupé ou enlevé.

FENOUIL, plante qu'on sème dans les jardins potagers dont la tige est droite, cannelée, creuse, qui s'éleve à la hauteur de cinq ou six pieds, qui a des feuilles d'un verd obscur, découpées en longs filamens, d'une odeur agréable & d'un goût aromatique: les ombelles qui croissent à la cime de la tige produisent des fleurs à cinq feuilles disposées en roses: à ces fleurs succèdent des fruits qui renferment chacun deux graines oblongues, arrondies, cannelées sur le dos, applaties de l'autre côté, d'une couleur noirâtre & d'un goût âcre: sa racine est longue & grosse comme le doigt: les feuilles & les semences de fenouil fortifient l'estomac, adoucisent les âcretés de la poitrine, sa semence chasse les vents, aide à la digestion. On fait entrer, dans les salades, les jets de fenouil encore nouveaux & tendres: on fait une liqueur nommée fenouillette, composée d'eau-de-vie & de semence de fenouil; la meilleure & la plus agréable se fait avec une pinte d'essence de fenouil, & une pinte de bon esprit-de-vin qu'on met dans une terrine, avec six pintes de la meilleure eau-de-vie, une pinte d'eau bouillie, & une pinte de sucre clarifié. Si après ce mélange elle est encore trop violente, il faut y ajouter de l'eau bouillie & du sucre à proportion: on la clarifie avec un quarteron d'amandes douces, un peu pilées, & un poignon de lait: on passe le tout deux ou trois fois à la chauffe, jusqu'à ce que la fenouillette soit

bien claire. . . Pour faire de l'essence de fenouillette, on prend cinq pintes de la meilleure eau-de-vie, autant de bon vin blanc, une livre & demie de bonne semence de fenouil, deux onces de réglisse coupée & bien écrasée; le tout étant mis dans l'alambic, on le bouche avec le parchemin, on le met dans une étuve, ou sur la cendre chaude en infusion pendant deux jours, on distille ensuite la liqueur comme l'esprit-de-vin, à un feu médiocre, pour qu'elle bouille toujours également, ce qui reste après la distillation de l'essence, & qui s'appelle goutte blanche, n'est propre que pour laver les mains.

Le fenouil fait partie du négoce des marchands épiciers droguistes, confiseurs & apothicaires; ils le tirent des environs de Montpellier, où il s'en recueille une très-grande quantité: on s'en sert, en médecine, étant propre, ainsi que l'anis, à dissiper les vents qui sont dans le corps, & à corriger certains purgatifs, les confiseurs en font des dragées qu'ils débitent sous le nom d'anis; les bonnes qualités du fenouil sont d'être nouveau, tirant sur le verd, longuet, bien nourri, d'un goût doux, sucré, ayant l'odeur agréable, il ne faut pas qu'il soit mélangé de poussières, de menues buchettes, ou d'autres corps étrangers, il y a une autre sorte de semence que l'on nomme fenouil sauvage, & le fenouil marin, nommé bacille, en latin *creta marina*; c'est ce qu'on appelle la passe-pierre qui se confit dans le vinaigre, soit toute seule, soit avec des cornichons, ou de petits concombres; pour le fenouil sauvage, les marchands du corps de l'épicerie n'en font presque pas de commerce.

FENOUILLET, pomme venue d'Anjou, appelée ainsi à cause de

son goût; il y a du fenouillet blanc, du jaune, du gris & du roussâtre; la chair en est fine, l'eau sucrée, & le fruit a le petit parfum de la plante dont il porte le nom: on le mange depuis le mois de Décembre jusqu'en Février.

FENUGREC, plante appelée par quelques-uns Senegré, très-commun en plusieurs provinces de France, & qui se cultive particulièrement à Aubervilliers, près de Paris: elle est ronde, creuse, d'un blanc obscur, a des feuilles petites, à demi-rondes, dentelées, disposées à-peu-près, comme celles du trèfle: de sa fleur qui est petite & blanche naît une gouffe longue & pointue, raisonnablement grosse, de la forme d'une corne de bœuf, ou de bouc sauvage; la graine, enfermée dans cette gouffe, porte le même nom que la plante, n'est pas si grosse qu'un grain de chenevis; elle est dure, solide, de figure triangulaire & d'une odeur forte & assez mauvaise: quand elle est nouvelle, sa couleur est jaune, presque dorée, gardée elle est rougeâtre, & même brune. Il se fait un grand commerce de cette graine en France, & on en envoie dans les pays étrangers, sur-tout en Hollande & en Angleterre, elle réussit très-bien dans le rouge écarlate de France. Les médecins l'ordonnent en décoction ou en cataplasme, seulement à l'extérieur pour amolir & résoudre: on en donne aux bestiaux, sur-tout aux chevaux, pour les engraisser & leur donner de l'appétit. Pour l'usage de la teinture, on choisit le fenugrec nouveau, bien nourri, & de la couleur la plus dorée, s'il est possible.

FEODER, mesure commune des liquides d'Allemagne, mais dont les divisions ne sont pas par-

tout les mêmes; dans le Wirtemberg le feoder est de 6 ames, l'ame de 16 yunes, l'yune de 10 masses; ainsi il y a 960 masses dans le feoder. . . . A Nuremberg, le feoder est de 12 hémers, le hémmer de 64 masses, ce qui fait

768 masses au feoder. . . A Heidelberg, le feoder est de 10 ames, l'ame de 12 vertels, le vertel de 4 masses; ainsi il faut 480 masses pour le feoder. . . A Ausbourg, le feoder est de 8 jez, & le je de 2 muids, ou 12 besons, le beson de 8 masses, ce qui fait 768 masses, comme à Nuremberg, pour un feoder. . . A Vienne, le feoder est de 32 hémers, le hémmer de 32 achtelings, l'achteling de 4 seiltens; l'ame de 80 masses, le seritel nommé aussi schreve, de 4 masses; le drichlink, mesure propre à la capitale d'Autriche, de 24 hémers; ainsi des autres villes d'Allemagne, le feoder est la charge d'une charrette tirée par deux chevaux.

FER, métal composé de vitriol, de soufre & de terre, dur & sec, difficile à fondre, mais ductile, avec lequel se font tous les outils des artisans; les mines de fer sont communes dans les trois anciennes parties du monde, sur-tout en Europe, & il y en a beaucoup en France. L'Amérique si seconde en mines des plus précieux métaux, n'a point de mines de fer; aussi ses habitans n'estiment-ils pas tant l'or & l'argent que ce métal si utile. Les mines de fer se trouvent à différentes profondeurs: on en trouve souvent à un, deux ou trois pouces de terre, mais ordinairement il faut fouiller jusqu'à quatre, à cinq ou six pieds de fond; la forme de la mine de fer est quelquefois en pierre de la grosseur du poing, & quelquefois en sable: quand on a amassé

la matiere de *fer* qu'on veut fonder, on la lave pour en séparer la terre, on la met dans de grands fourneaux avec du charbon qu'on couvre de *castine*, espece de minéral, ou terre particuliere qui se trouve mêlée avec la *mine de fer*; faute de *castine*, on se sert de cailloux, ou greve de riviere, ou pierre à faire la chaux. Quand le feu a été mis au charbon on l'anime de plus en plus par le moyen de plusieurs gros soufflets que la chute de quelque ruisseau fait ordinairement mouvoir; on n'emploie que du charbon bien sec & de jeune bois gardé d'un an ou deux, car le nouveau charbon, & fait de vieux bois, se consume facilement & rend le *fer* trop cassant.

Quand la *mine* est fondue & bien écumée, on la fait couler par un trou réservé exprès à l'avant du fourneau, d'où, sortant avec rapidité, & comme un torrent de feu, elle tombe dans les moules diversément préparés, suivant la diversité des ouvrages qu'on veut fonder, comme des canons, des plaques de cheminée, des boulets, des bombes, des landiers, des marmites, quantité d'ustensiles de cuisine, & enfin des gueuses de dix à douze pieds de long, sur dix à douze pouces de large, du poids de seize à dix-huit cent livres, quelquefois davantage; plus la *mine* est en fusion, plus le *fer* est excellent. Le *fer* de cette premiere façon s'appelle *fer de fonte*; le *fer de fonte* d'Allemagne souffre la lime, celui de France se polit avec le grès & l'émeril; les marchaux, les taillandiers, les ferruriers, &c. ne travaillent le *fer* que quand il a été fondu une seconde fois, & qu'il a été réduit en verges de plusieurs longueurs, & grosseurs; alors il souffre la lime & il ne peut

plus se fonder. Le *fer* de divers échantillons se distingue par ses différens noms, & par ses différentes longueurs & grosseurs. Le *fer rond* a six à sept pieds de long sur neuf lignes de diamètre, le *fer cornette* a huit à neuf pieds de long, trois pouces de large, quatre à cinq lignes d'épaisseur, le *fer plat* a dix pieds de long, quelquefois plus, environ quatre lignes d'épaisseur, sur deux pouces & demi de large, le *fer quarré* a deux pouces en quarré, & est de diverses longueurs, le *quarré bâtarde* a neuf pieds de long, quelquefois plus, & environ quatre lignes d'épaisseur sur deux pouces & demi de large; on appelle *carillon* un petit *fer* qui n'a que huit à dix lignes en quarré; *courçon*, celui qui est court, qui a deux pouces & demi en quarré, & seulement trois à quatre pieds de long, *fer en botte*, celui qu'on emploie pour les vergettes de vitrage, & qui n'est guères plus gros que le petit doigt.

On connoit la bonne & mauvaise qualité du *fer* par la *casse* & la *forge*; le *fer*, au sortir de la forge, doux sous le marteau, est cassant à froid, s'il est ferme, il est pliant; le *fer cassant*, noir dans la cassure, est bon, doux, maniable à froid & à la lime, mais ordinairement cendreau; le *fer* dont la cassure paroît grise, noire, & tirant sur le blanc, est plus dur, & conséquemment plus propre aux gros ouvrages fabriqués par les taillandiers, les marchaux, &c. Le *fer* destiné pour la forge & pour la lime a le grain raisonnablement gros, une partie de la cassure est blanche, l'autre grise, l'autre noire: on emploie difficilement à la lime & à la forge, le *fer*, dont le grain est très-gros, qui est clair à la casse, tel

que l'étain de glace, & c'est le moindre de tous; le *fer*, dont le grain est petit & serré comme celui de l'acier, est ployant à froid, il souffre la lime, mais il se fonde mal, cependant on en fait les outils qui servent à travailler à la terre. Le fil d'archal est un *fer* passé & tiré à travers d'une espece de filiere: on appelle *fer rouvain*, celui qui est cassant à chaud, *fer aigre* celui qui se casse aisément à froid, *fer cendreau* celui qui est difficilement clair sous la lime, *fer pailleux* celui qui se partage en diverses pailles, lorsqu'on le bat & qu'on le ploie. Le meilleur *fer* est celui où l'on ne trouve ni fentes, ni gerfures: c'est avec la *gueuse*, quand elle a passé à la chaudière, qu'on fabrique tous les différens échantillons de *fer* dont on vient de parler.

Les étrangers enlèvent beaucoup de nos *fers*; les provinces qui en fournissent le plus sont la Normandie, la Lorraine, le Berri, le Béarn, le Maine, la Bourgogne, le Nivernois & la Champagne: celui de Normandie est cassant, & celui de Champagne, celui de Bourgogne, médiocrement doux; celui de Nivernois doux, & propre à faire des épées & des canons de mousquet, celui de Vibriai, près Montmirail au Mans, ferme, celui de Senouche, doux & pliant, celui de Saint-Dizier, cassant: les *fers* d'Allemagne & de Suède sont plus ployans que ceux de France: ceux d'Espagne, mélangés de grains d'acier sont fâcheux sous la lime.

La rôle est un *fer* applati de plusieurs largeurs & épaisseurs, par le moyen de petits martelets, réduit en feuilles très-minces, grandes environ d'un pied en quarré, un peu plus que larges, & on l'appelle *fer en feuilles*; il est de

deux sortes, le blanc & le noir qui ne diffèrent cependant que par la couleur. On blanchit ce *fer en feuille* avec l'eau-forte d'abord, & ensuite l'étain; il y a de ces feuilles de *fer-blanc* plus fortes & plus foibles les unes que les autres. Les ferreurs d'aiguillettes & autres ouvriers emploient les foibles, les ferblantiers font, avec les autres, des lanternes, des rapés à sucre & à tabac, des lampes, de la vaisselle d'armée, comme plats, bassins, assiettes, &c. L'Allemagne, sur-tout Nuremberg, & Ausbourg, fournissent beaucoup de *fer noir* & blanc: celui de Beaumont-la-Ferté, près la Charité, dans le Nivernois, n'est pas de moindre qualité que ceux d'Allemagne: les marchands de *fer*, qui font du corps de la mercerie, font aussi le négoce de toutes ces sortes de *fer*.

Ce qu'on nomme ordinairement *acier*, n'est autre chose que du *fer* raffiné & trempé d'une certaine maniere. Voyez *Acier*. On fait, avec le *fer* ou l'acier, plusieurs préparations chymiques, comme le *safran de Mars* astringent ou astringent, le *Mars diaphorétique*, les huiles, les cristaux, les sels, les teintures, les *syrops de Mars*, &c. qui sont à l'usage de la pharmacie. Voyez les ouvrages qui en traitent.

FER: beaucoup d'ouvriers & d'artisans donnent ce nom à quantité d'instrumens & d'outils dont ils se servent, en y ajoutant cependant quelques autres termes qui puissent en désigner l'usage: voici les principaux.

FER à fonder: les chauderonniers ont deux sortes de *fer à fonder*, l'un pour l'étain, l'autre pour le cuivre, celui-ci est de cuivre, l'autre est de *fer*; ils en ont de ronds & de quarrés; des uns

& des autres, les quarrés servent à souder dans le milieu de la pièce; il y en a de plats pour souder dans la quarre des chaudières & autres ouvrages de cuivre; presque tous sont sans manche de bois, & on les tient par une longue queue de fer; ils ont de longueur depuis douze jusqu'à dix-huit à vingt pouces: le côté des *fers ronds* qui servent à souder sont un peu recourbés en croissant, aux *fers quarrés* c'est un morceau de fer en forme de cube, de huit lignes environ, rivé au bout de la queue. . . . Le fer à souder des plombiers, vitriers, fontainiers, & de tous les autres ouvriers qui emploient la soudure est un fer de figure cylindrique garni d'une queue aussi de fer qui sort du centre de la basse du cylindre dont ils se servent à étendre & à appliquer la soudure. Ces ouvriers nomment *mouffettes* les deux morceaux de bois qui leur servent à prendre le fer à souder; ces mouffettes les empêchent d'être incommodés de la chaleur, quand ils le retirent du feu où ils le font presque rougir avant de souder; il y a des *fers à souder* de différentes formes & grosseurs, entr'autres, des *fers triangulaires*, ceux-ci sont petits, & il n'y a que les plombiers qui s'en servent.

*FER à tirer*; c'est une espèce de petite filière qui sert à réduire le fil d'or & d'argent, tant le fin que le faux, à son dernier point de finesse. Voyez *Filière*.

*FER quarré*, espèce de grand ciseau à queue d'aronde, sans biseau & très large par le bout, avec un manche de bois. Il y a des *fers quarrés brételés*, c'est-à-dire, qui ont des dents, ils servent aux maçons à dégrossir les enduits qu'ils veulent dresser, il y en a des uns & des autres de diverses grandeurs,

tous se poussent à la main; les maçons & les tailleurs de pierre s'en servent, les uns à dresser & unir des enduits, les autres à finir leur ouvrage.

*FER à dresser*; chez les miroitiers, c'est un instrument de fer en forme de demi-cercle, de huit à dix pouces de large dans son grand diamètre, de quatre à cinq lignes d'épaisseur, uni & fort poli du côté de la section: les ouvriers qui mettent les glaces au teint s'en servent pour étendre & dresser sur la pierre de liais la feuille d'étain qu'ils disposent à recevoir le vis-argent. Voyez *Glace*.

*FER à clorre*, c'est une espèce de batte de fer dont se servent les vaniniers pour battre & clorre l'osier qu'ils emploient à faire des hottes, de vans, &c. Ils ont différentes sortes de *fer à clorre*, plus ou moins forts, suivant que les montans des ouvrages de vannerie entre lesquels ils doivent passer, sont plus ou moins serrés. Les vanniers-mandiers ont une batte toute différente, la leur est plus épaisse, plus longue & toute droite, & le *fer à clorre* est tourné en croissant vers le bout, & n'a ni la force ni la longueur de la batte.

*FER à découper*: les maîtres égratigneurs-découpeurs ont différents *fers d'acier* tranchans, dont ils font les piquères, égratignures & découpages à leurs étoffes.

Les menuisiers de placage & de marqueterie appellent simplement *fer* un petit outil tranchant, un peu tourné en crochet par le bout, monté sur un manche de bois dont ils se servent à faire l'ouverture des pennes & des entrées dans les ouvrages où ils veulent attacher des ferrures.

Les relieurs-doreurs de livre

ont des *fers à polir*, & quantité d'autres à dorer sur le cuir. Le *fer à polir* est un gros & long outil de forme triangulaire, & de quatre à cinq pouces de longueur, élevé de cinq à six lignes par le dos, & qui finit en une espèce de tranchant émoussé par le devant; cet outil, emmanché de bois, porte en tout, *manche & fer*, environ dix-huit pouces de long; le relieur s'en sert pour lisser & polir les couvertures de livres, qui sont de veau, après qu'elles ont été marbrées & glairées; après l'avoir raisonnablement fait chauffer, le relieur, pour s'en servir, le tient à deux mains, le manche appuyé sur le bras droit.

On appelle les *fers à dorer*, petits *fers*; il y en a pour antiquer les tranches, d'autres pour dorer les dos & couvertures de livres, d'autres pour les armoiries qu'on y met quelquefois, ou pour faire honneur à ceux à qui on en fait présent, ou pour distinguer ou reconnoître les livres d'une bibliothèque; c'est aussi avec des *fers* qu'on met au dos les titres des livres & le nombre des tomes.

Tous ces *fers* sont gravés en relief, & représentent une partie des desseins ou des armoiries dont on veut orner un livre, ou seulement d'une seule lettre de l'alphabet pour ceux qui doivent servir à marquer les titres, il y a de ces *fers* qui sont faits en cylindres & qui roulent entre deux branches de fer comme la molette d'un éperon; ils se conduisent le long d'une règle de fer, les autres s'appuient seulement comme un cachet dont on veut conserver l'empreinte sur la cire, ils sont tous montés d'un manche de bois, parce qu'on s'en sert à chaud; quand on veut s'en servir, on glaire l'en-

droit qu'on veut dorer, que l'on couvre d'or en feuille, après on applique les *fers*.

*FER*, dans les manufactures de serge à Amiens: on nomme *fer* ce qu'on nomme *coin* ou *marque* dans les autres manufactures; c'est le *poignon* avec lequel on plombe les étoffes; ainsi *ferrer une étoffe*, c'est la plomber ou la marquer, les *égards-ferreurs* sont ceux qui sont chargés de mettre l'empreinte du coin aux étoffes, & on leur paye ce droit de ferrage par pièce pour chaque plomb qu'ils marquent.

*FER; entre deux fers*, en termes de monnoie, c'est quand une pièce de monnoie reste en équilibre avec le poids qu'on lui oppose, qu'elle ne l'emporte pas, & qu'elle n'en est pas emportée.

*FER à cheval*, plante à fleurs légumineuses qui croît sur les montagnes, dans les lieux pierreux, elle est bonne pour les blessures, pour fortifier l'estomac, pour résister au venin & pour lever les obstructions, on s'en sert intérieurement & extérieurement.

*FER de cheval*, la *ferrure*, comme le dit l'auteur de l'*Ecole de la cavalerie*, est de toutes les parties qui regardent la connoissance du cheval, une des plus utiles, & qui méritent le plus d'attention: on voit tous les jours, que plusieurs beaux chevaux périrent par les pieds pour avoir été mal ferrés.

Les principaux instrumens dont on sert pour ferrer un cheval, sont le brochoir, le butoir, la triquoise, le rogne-pied, la rape & le repousoir.

Le *fer d'un cheval* est une pièce de fer, plate, tournée en rond du côté de la pince, composée de deux branches, d'une pince, de deux éponges, & quelquefois d'un

ou de deux crampons, les branches font les deux côtés de fer: la pince est la partie arrondie du devant du fer, l'éponge est le bout de chaque branche près du talon, le crampon est le retour du fer en-dessous, à l'endroit des éponges, les fers des pieds de devant sont differens de ceux de derriere, en ce que les premiers sont percés à la pince, & que ceux de derriere le sont au talon & non à la pince, parce que les pieds de devant ont plus de corne à la pince qu'au talon, & ceux de derriere en ont plus au talon qu'à la pince: les maréchaux comptent cinq sortes de fer: le fer ordinaire qui est également plat par-tout, & accompagne la rondeur d'un pied bien fait; le fer à pantoufle qui a le dedans de l'éponge plus épais de beaucoup que le dehors, enforte que la partie qui s'applique contre la corne va en talut; le fer à demi-pantoufle, dont l'éponge est un peu tournée en talut & un peu plus épaisse du côté de dedans, mais pas tant que le fer à pantoufle, enforte qu'il paroît vouté en-dedans; le fer à lunette, qui est celui dont les éponges sont coupées jusqu'au trou, & enfin le fer à tous pieds, qui se plie au milieu de la pince, s'élargit & se ferre selon la forme du pied: on s'en sert en voyage quand un cheval a perdu son fer. Voyez, sur les règles pour bien ferrer, l'ouvrage ci-dessus cité.

FERANDINE, ou BURAIL, étoffe légère dont la chaîne est toute de soie, mais tramée de laine, même de poil, du fil ou de coton, c'est une espèce de petite moire. Les ferandines, suivant le règlement de 1667, peuvent avoir quatre sortes de largeur, un quartier & demi, une demi-aune moins un feize, une demi aune entière,

une demi-aune un feize; ces largeurs peuvent au plus être diminuées ou augmentées de deux dents de peigne, la soie qu'on y emploie est toute cuite ou toute crue, sans mélange de l'une avec l'autre, sous peine de soixante livres d'amende: la longueur de ces sortes d'étoffes est de soixante à soixante-dix aunes. Les ferandines se fabriquent à Tours, à Lyon & à Paris: il y a, dans cette dernière ville, une communauté de maîtres ferandiniers - gaziers qui semblent faire un corps à part, sous le nom de marchands fabricans, ils sont comme divisés en deux classes: la première retient le nom de ferandiniers, & qui ne font que des ferandines & des grisettes, mêlées de soie, de laine, de fil, de poil, de coton: on les appelle étoffes de Paris, l'autre ne comprend que les faiseurs de gaze. Voyez Gaze.

FERBLANTIERS: la qualité des ferblantiers est celle de taillandiers en fer-blanc & noir. Ils sont de la communauté des taillandiers. Voyez Taillandiers.

FERET D'ESPAGNE, ou PIERRE HEMATITE, minéral en forme de pierre rougeâtre, dure & pesante, par aiguilles, longues & pointues, dont la piquûre est dangereuse. Ce minéral se trouve dans toutes les mines de fer: on lui a donné le nom de feret d'Espagne, parce que c'est d'abord en Espagne qu'on a découvert la vertu qu'on dit qu'elle a d'arrêter le sang. Les doreurs & les orfèvres s'en servent pour polir l'or employé en feuille, ayant le même effet que la sanguine ordinaire. On broie le feret pour le faire entrer dans quelques compositions galéniques: on le choisit haut en couleur, en belles aiguilles, & le plus approchant du cinabre.

Les

Les verriers appellent feret une verge de fer qui n'est point percée comme la felle; ils s'en servent à cueillir le verre dont ils veulent faire des ornemens sur les ouvrages qu'ils font soufflés à la felle. Voyez Verre.

FERLANDE, en Anjou on nomme ainsi la petite monnoie de billon qu'on nomme à Paris & ailleurs sou-marqué. Voyez Sou.

FERLET, instrument de bois en forme de T, dont on se sert dans les papeteries pour porter les feuilles de papier, les unes après les autres, sur les cordes qui sont dans les étendoirs, pour les faire sécher, après qu'elles ont été collées & pressées... Les libraires & Imprimeurs ont aussi, dans leurs magasins, un ferlet pour porter, sur les cordes, les feuilles nouvellement sorties de l'impression afin qu'elles séchent. Voyez Papier... Au tarif de la douane de Lyon on donne le nom de ferlin à une étoffe de laine qui se fabrique en Angleterre.

FERMAGE, prix qu'un fermier donne pour un bien, droit ou héritage qu'il a pris à ferme.

FERME, métairie, héritage consistant en terres, prés, vignes ou bois que l'on fait valoir par un fermier: on dit, Prendre une telle ferme, pour dire, Prendre le bail d'une telle ferme: on donne à ferme non seulement des biens fonds; mais aussi des droits incorporels, tels que de cens, rentes & autres droits... Donner une ferme à la moitié, au tiers, au quart, c'est la donner à la charge que le fermier en rendra la moitié, le tiers ou le quart en grains, qui croissent sur la terre, francs & quittes de tous frais: on dit, la ferme d'une telle seigneurie, d'un tel champart, d'une telle forge. Voyez Fermier.

Tom. II.

FERMENTATION, c'est un mouvement intérieur des parties insensibles, accompagné de dilatation, & occasionné par l'introduction des acides dans leurs alcalis. La fermentation se fait dans plusieurs matieres solides ou liquides; il y en a qui fermentent sans qu'on y ajoute rien, tels sont le vin, la biere & le cidre; la pourriture de la plupart des corps n'est excitée que par une fermentation; le foin, qui n'est pas bien sec, fermentent, s'échauffe & se pourrit. Voy. le Dict. de Physique.

FERMER un compte, c'est la même chose que le solder... Fermer une étoffe, en terme de manufacture, c'est la bien clore, la bien frapper sur le métier, & en ce sens on dit d'un drap, qu'il est bien fermé, pour dire qu'il n'est point lâche, qu'il est bien fabriqué, qu'il est bien frappé... Fermer les ports, c'est empêcher qu'il n'entre ou qu'il ne sorte aucun bâtiment dans les ports d'un état, cela s'appelle mettre un embargo: on ferme les ports de deux manieres, ou par une défense générale qui regarde tous les navires, ce que font souvent les Anglois, quand ils veulent tenir une entreprise secrète; ou par une défense particulière qui n'est que pour les bâtimens marchands, afin d'obliger les matelots, qui servent dessus, à prendre parti sur les navires de guerre, quand on a de la peine à en former les équipages, ce qui est très-préjudiciable au commerce... On dit, dans le commerce, qu'un marchand a fermé sa boutique, quand il a quitté le commerce, ou fait banqueroute... On dit aussi que les bourses sont fermées, pour signifier que l'argent est rare & qu'on n'en trouve que difficilement à emprunter.

P

**FERMES** : ce sont en France , les principales fermes d'entrées & de forties pour lesquelles il y a des tarifs particuliers , an nombre de cinq , la douane de Paris , la douane de Lyon , celle de Valence , la contable , & convoi de Bourdeaux , auxquelles on a ajouté quantité d'autres droits. . . . Les fermes générales sont les trois grandes fermes , & celles qui en dépendent , réunies dans un seul bail ; ces trois fermes , sont les aides , les gabelles , & les cinq grosses fermes , appellées aussi fermes unies.

**FERMIER** , celui qui prend à ferme ou un droit , ou un héritage , moyennant un certain prix par an.

Le fermier d'une terre doit la cultiver suivant l'usage des lieux & leur situation , sans en changer la nature , car il ne peut pas , par exemple , labourer un pré qui lui est affermé comme pré , il ne peut pas non plus faire un pré d'une terre labourable ; en un mot , il ne peut pas changer les sols des terres , ni les entremencer dans les années où il est d'usage de les laisser reposer , & s'il le fait il est tenu des dommages & intérêts qui en résultent ; si même le fermier dégradait notablement les terres , le propriétaire pourroit demander la résolution du bail. Le fermier d'une terre , auquel tous les revenus sont abandonnés sans restriction , moyennant une certaine redevance , ne peut jouir que des fruits utiles , & non des droits honorifiques personnels aux seigneurs ; ainsi il ne pourra nommer aux bénéfices , dont le patronage dépend de la terre qui lui est affermée , ni recevoir la foi & hommage , sans un pouvoir spécial & circonstancié.

**FERMIER judiciaire** , est celui à qui un bail judiciaire a été adjudgé par autorité de justice , d'une maison ou terre , saisies réellement.

**FERMIER général** : on le dit , en France , des cautions de l'adjudicataire des fermes générales , & sous-fermier , est celui qui afferme sous un autre.

**FERMOIR** , est , chez les charpentiers & les menuisiers , un gros ciseau de fer , acéré qui sert à dégrossir & ébaucher les ouvrages de charpente & de menuiserie , son biseau est de deux côtés , il a un manche de bois fort , capable de soutenir les coups redoublés du maillet , il y en a de diverses grandeurs. . . . *Fermoir à nez rond* ; c'est le même outil , mais dont le taillant est un peu échancré & abattu en chanfrain. . . . *Fermoir à trois dents* : les sculpteurs en marbre & en pierre nomment ainsi un outil dont ils se servent pour ébaucher leur ouvrage ; il ressemble au grand fermoir des menuisiers , mais il a deux ouvertures au tranchant , qui le sépare comme en trois dents , d'où il a pris son nom.

**FERNANBOURG** , province du Brésil , dans la partie de l'Amérique , qui appartient aux Portugais , & qui a donné son nom à un bois qui nous vient de ce pays. On tire une espèce de carmin de ce bois par le moyen des acides : on en fait aussi de la lacque liquide pour la miniature , avec une teinture de ce bois , plusieurs fois réitérée : on en compose cette craie rougeâtre qu'on appelle *rosette* , qui n'est que le blanc de Rouen auquel le Brésil de Fernanbourg donne une couleur d'amarante. Voyez *Brésil*.

**FERRAGE** , droit qui se paye aux maîtres jurés faiseurs de

serges d'Amiens pour marquer les étoffes , & leur apposer le plomb.

**FERRAILLES** , vieux fers inutilisés & rouillés. . . . Les chaudronniers nomment *ferrailles* les fers qui servent à monter les réchaux de tôle , comme sont les pieds , la grille & la fourchette. . . . On nomme *ferrailleur* celui qui ramasse les vieux fers & qui en fait négoce. On distingue les *ferrailleurs* d'avec ceux qu'on appelle *crieurs de vieux fers* & *de vieux drapeaux* ; ceux-ci font une communauté érigée en corps de jurande , depuis le milieu du dix-septième siècle : pour les *ferrailleurs* , ce sont de petits marchands de Paris , établis la plupart sur les Quais , la place du vieux Louvre , & autres endroits , qui achètent de vieux carosses , les dépècent , ou qui s'accommodent avec les crieurs de vieux fers , de ces sortes d'achats qu'ils ont faits en courant les rues de Paris ; il est défendu à tous les *ferrailleurs* & défaits de vieux carosses , par les statuts des maîtres selliers-lormiers carossiers , de vendre aucun carosse , coches , calesches , chaises roulantes , & autres choses appartenantes audit métier , qu'il ne soit mis par pièces & rompu par morceaux , à peine de confiscation & d'amende. . . . Les chaudronniers nomment *ferrailleurs* des maîtres ferruriers qui ne travaillent que pour eux , & dont tout l'ouvrage ne consiste qu'à faire des grilles , des pieds , des fourchettes , des réchaux de tôle ; c'est chez ces *ferrailleurs* que les chaudronniers de Paris se fournissent de ces sortes de ferrailles ; ces sortes de ferruriers se trouvent dans le fauxbourg S. Antoine , & quelques autres endroits.

**FERRANT** : on appelle à Paris , maréchal ferrant celui qui ferre & qui panse les chevaux , ce qui

le distingue des maréchaux de gros ouvrages qui , quoique de la même communauté , semblent faire un métier à part , puisqu'ils ne ferment que les roues des carosses , des charrettes , &c. & qu'ils font tous les ferremens des charrues. . . . On appelle *grosse ferrerie* les gros ouvrages auxquels les maréchaux ferrants ont droit de travailler par leurs statuts & lettres-patentes ; le marteau qui leur sert à ajuster les fers sur l'enclume à chaud & à froid se nomme *ferrurier* , & ils donnent le nom de *ferrerie* à un sac de cuir qu'ils portent , ainsi que les voituriers , avec eux en voyage pour avoir toujours ce qu'il faut pour ferre les chevaux en cas de besoin : on met , dans la *ferrerie* , un brochoir , des tricoises , des cloux à pointes , des fers à tous pieds , &c.

**FERRER** une pièce d'étoffe , terme dont on se sert dans les manufactures de laine à Amiens , ce qui signifie ailleurs la plomber , ou la marquer avec le coin d'acier , celui qui plombe y est nommé *ferreur*. . . . Ceux qui ferment à Paris les aiguillettes & les lasetes sont aussi nommés *ferreurs*.

**FERRONNERIE** , ce terme comprend tous les menus ouvrages de fer que les cloutiers & autres ouvriers en fer ont droit de forger & de fabriquer en vertu de leurs statuts & lettres-patentes , le lieu où l'on fait , & où l'on vend de ces sortes d'ouvrages s'appelle *ferronnerie* , & les maîtres cloutiers sont qualifiés maîtres marchands ferronniers.

**FERTEL** , mesure d'Allemagne pour les liquides. Voyez *Féder*. . . . *Fertel* ou *Fertelle* , mesure de grains qui contient le quart du boisseau qui n'est guère en usage que dans le Brabant.

**FERULE**, plante ombellifère, dont la plupart des espèces connues sont fort hautes, la plus ordinaire a ses racines longues, un peu branchues, vivaces; elle croit dans la Pouille, aux environs de Rome, en Provence, dans le Buguey: sa moëlle, la plante étant verte, prise en breuvage, est bonne pour ceux qui crachent le sang & contre la morsure des vipères, prise avec du vin, & mise dans le nez, elle arrête le sang qui en coule, enfin cette plante est hystérique.

**FEU**: les Physiciens le divisent en élémentaire, & en mixte ou usuel. Le feu élémentaire est un fluide, composé de particules infiniment déliées, dont les angles sont fort aigus, & dont le mouvement, en tout sens, est d'une rapidité incompréhensible. Le feu mixte, ou usuel, n'est autre chose que le feu élémentaire qui, pour se rendre sensible, se joint à une infinité de corpuscules que les Physiciens appellent inflammables, leur communique son mouvement violent en tout sens, & devient capable d'opérer sur les corps sensibles, les effets les plus surprenans. Voyez le Dictionnaire de Physique.

**FEU**: la perte que cause le feu qui a pris à une maison, étable ou écurie, par la faute des domestiques, tombe sur leur maître qui en est responsable.

**FEU**, premier, second feu, terme du teinturier du grand teint. Donner le premier ou second feu à une étoffe que l'on a donnée à la teinture, c'est la passer, pour la première ou seconde fois, dans une teinture bouillante de la chaudière; ils disent, dans le même sens, donner le premier & second réchaud. . . Feu, la couleur de feu est un rouge vif & foncé qui,

pour ainsi dire, a l'éclat du feu. Les couleurs de feu orangé sont faites avec bourre & garance, sans mêler de sulfel; la couleur de feu ponceau ne se dit guères que des rubans.

**FEU**: chez les lapidaires, signifie l'éclat que jettent les pierres, & particulièrement le diamant.

**FEU**: les ferruriers & les quincailliers donnent ce nom à un assemblage de toutes sortes d'ustensiles de fer qui servent à entretenir & attiser le feu d'une cheminée, comme la grille, la pelle, les tenailles, les pincettes, & on appelle feu d'argent, ces mêmes ustensiles, lorsqu'ils ont des ornemens d'argent.

**FEU**, maladie à laquelle le cheval est sujet, qui l'empêche de sienter; il a la bouche brillante, la tête lourde, pesante & abrutie, & il perd l'appétit; c'est une fièvre ardente & continue, dans laquelle il faut promptement saigner le cheval pour dégorgier les vaisseaux de la tête, non abondamment pour que le cheval ne tombe pas en foiblesse pendant la saignée, mais on y supplée en réitérant cette opération; cinq ou six heures après on lui donne un lavement émollient, soir & matin: on le nourrit avec le son mouillé, on le fait boire à l'eau blanche & chaude, s'il en veut boire. Voyez l'École de la cavalerie, part. III, pag. 27.

Le feu est aussi un remède d'une grande utilité dans les maladies des chevaux. La manière de donner le feu est presque toujours superficielle, en appuyant plus ou moins fort, & en promenant le feu dans un espace plus ou moins grand, suivant l'étendue du mal & la figure de la partie; tantôt on donne de simples petites rires de

feu; tantôt des pointes, des boutons, des étoiles; quand le mal est grand, on le donne, en forme de feuilles de fougère, de feuilles de palme, de pâtes d'oie, d'autresfois on met de roues de feu, avec une semence au tour; pour appliquer le feu de toutes ces manières différentes, on se sert de divers instrumens, sçavoir de pièces de monnoie, de couteaux, de boutons ronds, de boutons plats, de pointes d'S, selon le besoin de différentes parties; mais les marchaux sont plus accoutumés à connoître le juste degré de chaleur du fer que des autres métaux. Il y a de différentes manières d'appliquer le feu; c'est la situation, ou la conformation de la partie qui détermine. Voyez l'ouvrage ci-dessus cité, part. III, pag. 239.

**FEUX-FOLLETS**: ce sont des exhalaisons légères que le soufflé du moindre vent est capable d'enflammer & qui se jouent sur la surface de la terre; elles paroissent sur-tout dans les cimetières, aux bords des marais, & dans tous les endroits abondans en soufre & en bitume; avancez-vous vers eux? ils sont emportés par l'air que vous poussez en avant; vous retirez-vous? ils suivent la direction de l'air qui occupe successivement les différentes places que vous quittez; aussi a-t-on coutume de dire que les feux-follets fuient ceux qui les poursuivent, & poursuivent ceux qui les fuient.

**FEU S. ELME**: c'est une exhalaison visqueuse, allumée par le choc & l'agitation des parties sulfureuses & bitumineuses que contiennent les eaux de la mer.

**FEUDATAIRE**, vassal qui tient un fief dépendant du seigneur dominant.

**F E V E**: nom commun à plu-

sieurs sortes de plantes, on en cultive de cinq espèces, la grosse espèce, la julienne, la picarde, & deux sortes de petites nommées Féverolles. Voyez ce mot. La grosse espèce est celle qui est la meilleure, elle a des racines fibreuses qui périssent tous les ans, & une ou deux tiges, hautes de deux à trois pieds, quarrées, vertes, creusées en dedans, garnies de feuilles arrondies, épaisses d'un verd obscur, rangées par paires sur une côte terminée par une pointe; de l'aisselle de ces côtes sortent des bouquets composés de trois à quatre fleurs légumineuses, blanches, avec une tache brune ou noirâtre au milieu; à ces fleurs succèdent des gouffes vertes, assez grosses, longues, arrondies, à deux côtes qui renferment de grosses semences taillées en forme de rein, applaties, blanches d'abord, brunes ou noirâtres, quand elles sont desséchées, les deux autres espèces de feves croissent dans les champs; elles sont longues, ou oblongues, noires, blanchâtres ou jaunâtres: on les apporte à Paris des provinces voisines: on sème les feves dans de bons terroirs, en Février, en planches, ou en plein carré, par rayons ou par touffes: on les serfont en Mars ou Avril; quand elles fleurissent, on pince les bouts des tiges pour faire mieux arrêter la fleur & faire venir les gouffes plus belles; le puceron s'y attache beaucoup moins. Ce légume demande la meilleure terre & la plus fumée; le grain se garde deux ans: on met le fouare ou chaume qu'on en tire, à pourrir avec les fumiers pour les améliorer: on fait sécher les feves en verd pour en manger tout le carême.

La farine de ce légume est, en médecine, une des quatre résolutive qu'on emploie communément.

ment dans les cataplasmes pour amollir, résoudre, & disposer les tumeurs à suppurer. La bouillie faite avec cette farine & du lait, est bonne pour arrêter le cours de ventre, la cendre & les gouffes de cette plante brûlée sont apéritives: ou en fait bouillir une once dans une pinte d'eau qu'on fait filtrer ensuite, & boire aux hydropiques; l'écorce, & la gouffe de ce grain, infusée, du soir au matin, dans un verre de vin blanc, au poids de trois gros, est un remède presque infailible pour les rétentions d'urine, & l'eau distillée des fleurs est un excellent cosmétique propre à faire passer les taches & les rousses du visage.

Toutes les fèves sont flatueuses & d'une difficile digestion, parce qu'elles renferment beaucoup de parties terrestres qui fournissent une nourriture très-grossière; elles sont beaucoup de mal à ceux qui sont sujets à des coliques, ou à des difficultés de respirer, ainsi qu'aux personnes foibles & sédentaires; les jeunes gens bilieux & qui ont un bon estomac s'en accommodent mieux. Les fèves nouvelles sont moins mal-saines, elles engraisent beaucoup, mais elles excitent encore des vents & des coliques; lorsqu'on les frit avec quelques aromats, elles sont moins flatueuses, mais elles en sont plus indigestes, cependant les tempéramens robustes s'en accommodent; quand elles sont vertes, on les dépouille de leur peau, on les passe ensuite à la casserole avec bon beurre à demi-roux, sel, persil haché menu, un peu de farinette, quelques ciboules entières, on y ajoute du bouillon ou de l'eau chaude ce qu'il en faut pour les faire cuire, & on les sert à courte sauce, assaisonnés de sel, gros poivre: on les appelle aussi

*fèves de marais*: on en fait secher, mais elles ne servent sur mer qu'à la nourriture des matelots, & dans les campagnes on en donne aux ouvriers. Les maîtres gantiers-parfumeurs préparent de la farine de fève pour faire de la poudre à dessécher les cheveux: on donne aussi le nom de fève à l'haricot. Voyez ce mot.

**FEVE verte**: cette plante a des tiges quarrées, creusées en-dedans. Elles s'élevent environ à la hauteur de trois pieds, les feuilles sont par paires, les fleurs légumineuses, de couleur blanche, marquées de taches noires, ou de couleur purpurine noirâtre: on sème les fèves dans les bons terroirs, elles fleurissent en Juillet; elles sont froides, humides, resserrent, nettoient, résolvent, dessèchent, & engraisent; elles rendent la chair molle & enflent le ventre, leur trop grand usage rend stupide, leur décoction empêche la pierre, l'eau qu'on en tire par distillation est bonne pour dégraisser & adoucir la peau.

**FEVE rouge**, c'est une fleur grimpante qui porte des bouquets de fleurs écarlate depuis le mois de Mai jusqu'en Septembre; les Anglois en connoissent deux espèces, la fève d'Espagne qui est une récolte hâtive, & la grosse fève de Windsor, pour l'été; la première se plante en Novembre ou Décembre, la seconde au mois de Mars.

**FEVE**, nommée *faseole de couleur*; sa feuille est semblable à celle du lierre, quoique plus tendre, sa tige est menue & a des tendrons pour s'attacher aux plantes voisines; elle devient si grande, qu'on en couvre des tonnes & les pavillons des jardins, ses gouffes sont semblables à celles du fênegré, mais plus longues & plus

bossues; sa graine ressemble à un rein de diverses couleurs, & jaune pour la plupart: on sème cette plante dans tous les jardins; elle fleurit en Juin & Juillet, la graine de cette fève est venteuse & beaucoup plus difficile à digérer que les *faseoles ordinaires*: on mange en salade ces gouffes tendres, & elles lâchent le ventre & provoquent les urines.

**FEVE sauvage**, plante rampante par terre qui pousse une tige quadrangulaire & un peu rude; elle ne diffère pas de beaucoup des pois chiches, & a de longues feuilles qui l'environnent, ses fleurs ressemblent à celles de Porobe, d'où naissent des gouffes qui ressemblent à celle des pois, mais plus petites, au dedans se trouve une graine rude, ronde & de couleur noirâtre; cette plante naît communément dans les bleds, fleurit en Juin & mûrit en Juillet & Août; elle est absterfive, résolutive, nettoie les premières voies, & purge par-bas.

**FEVE lupine**, planté qui a ses feuilles comme les pois chiches, dont les tiges sont souples & menues, les fleurs purpurines, claires comme celle des pois, d'où sortent des gouffes cornues, plates & pointues, la graine est amère & roussâtre comme l'herbe; cette plante croît aussi dans les bleds, & fleurit en Juillet & Août; elle est absterfive & désoppilative, son goût est amer, elle est bonne pour l'estomac: la farine de sa graine nettoie les blessures & les ulcères; mêlée avec du miel, elle guérit les dartres, les lentilles & les taches de visage.

**FEVE de bouc**, plante qui ressemble à la faseole, dont la feuille semblable à celle de l'anis, se recourbe en maniere de tendron de vigne qui a à la cime de sa tige,

certaines petits chapiteaux remplis d'une graine qui a le goût de nielle; elle croît dans les collines; fleurit en Mai & mûrit en Juin: sa graine, avec de l'hydromel, est bonne pour la toux, & toute autre maladie de poitrine; elle est propre à ceux qui sont travaillés du foie & qui crachent le sang.

**FEVE d'Egypte**, plante qui produit des grandes feuilles, dont la tige a la grosseur du doigt & la hauteur d'une coudée, qui porte une fleur, couleur de rose, deux fois plus grande que celle des pavots, ses gouffes ressemblent aux nids des guêpes, aux trous desquels sont les fèves qui paroissent quelquefois sur leur couvert comme des vessies qu'on voit sur l'eau; cette plante naît en Egypte, en Asie & en Italie.

**FEVE d'haricot**, ou *Fève de Rome*, c'est celle qu'on appelle simplement *fève à Paris*; en parlant des autres, on dit, *fève de marais, fève verte, fève rouge*, &c. Voyez *Haricot*.

**FEVE couleur de feu**, dont deux sortes, l'une petite & de couleur noire, l'autre violette, donnant une fleur colorée; cette plante se sème, se cultive de la même façon que les capucines, ou cresson d'Inde.

**FEVE**, en terme de manège, & de marchandise de chevaux, s'entend de la marque noire qui vient dans les creux des coins des chevaux, c'est ce qui sert à en connoître l'âge.

**FEVEROLE**, c'est le diminutif de fève, & la fève de haricot. Voyez ce mot.

**FEUILLAGE**; c'est un nombre confus de feuilles, dont les arbres sont chargés. Un feuillage bien garni dans un bosquet, ou autre jardin de propreté, a beaucoup d'agrément; c'est aussi la vue

ment dans les cataplasmes pour amollir, résoudre, & disposer les tumeurs à suppurer. La bouillie faite avec cette farine & du lait, est bonne pour arrêter le cours de ventre, la cendre & les gouffes de cette plante brûlée sont apéritives: ou en fait bouillir une once dans une pinte d'eau qu'on fait filtrer ensuite, & boire aux hydropiques; l'écorce, & la gouffe de ce grain, infusée, du soir au matin, dans un verre de vin blanc, au poids de trois gros, est un remède presque infallible pour les rétentions d'urine, & l'eau distillée des fleurs est un excellent cosmétique propre à faire passer les taches & les rousses du visage.

Toutes les fèves sont flatueuses & d'une difficile digestion, parce qu'elles renferment beaucoup de parties terrestres qui fournissent une nourriture très-grossière; elles sont beaucoup de mal à ceux qui sont sujets à des coliques, ou à des difficultés de respirer, ainsi qu'aux personnes foibles & sédentaires; les jeunes gens bilieux & qui ont un bon estomac s'en accommodent mieux. Les fèves nouvelles sont moins mal-saines, elles engraisent beaucoup, mais elles excitent encore des vents & des coliques; lorsqu'on les frit avec quelques aromats, elles sont moins flatueuses, mais elles en sont plus indigestes, cependant les tempéramens robustes s'en accommodent; quand elles sont vertes, on les dépouille de leur peau, on les passe ensuite à la casserole avec bon beurre à demi-roux, sel, persil haché menu, un peu de sauriette, quelques ciboules entières, on y ajoute du bouillon ou de l'eau chaude ce qu'il en faut pour les faire cuire, & on les sert à courte sauce, assaisonnés de sel, gros poivre: on les appelle aussi

*fèves de marais*: on en fait secher, mais elles ne servent sur mer qu'à la nourriture des matelots, & dans les campagnes on en donne aux ouvriers. Les maîtres gantiers-parfumeurs préparent de la farine de fève pour faire de la poudre à dessécher les cheveux: on donne aussi le nom de fève à l'haricot. Voyez ce mot.

**FEVE verte**: cette plante a des tiges quarrées, creusées en-dedans. Elles s'élevent environ à la hauteur de trois pieds, les feuilles sont par paires, les fleurs légumineuses, de couleur blanche, marquées de taches noires, ou de couleur purpurine noirâtre: on sème les fèves dans les bons terroirs, elles fleurissent en Juillet; elles sont froides, humides, resserrent, nettoient, résolvent, dessèchent, & engraisent; elles rendent la chair molle & enflent le ventre, leur trop grand usage rend stupide, leur décoction empêche la pierre, l'eau qu'on en tire par distillation est bonne pour dégraisser & adoucir la peau.

**FEVE rouge**, c'est une fleur grimpante qui porte des bouquets de fleurs écarlate depuis le mois de Mai jusqu'en Septembre; les Anglois en connoissent deux espèces, la fève d'Espagne qui est une récolte hâtive, & la grosse fève de Windsor, pour l'été; la première se plante en Novembre ou Décembre, la seconde au mois de Mars.

**FEVE**, nommée *faseole de couleur*; sa feuille est semblable à celle du lierre, quoique plus tendre, sa tige est menue & a des tendrons pour s'attacher aux plantes voisines; elle devient si grande, qu'on en couvre des tonnes & les pavillons des jardins, ses gouffes sont semblables à celles du fênegré, mais plus longues & plus

bossues; sa graine ressemble à un rein de diverses couleurs, & jaune pour la plupart: on sème cette plante dans tous les jardins; elle fleurit en Juin & Juillet, la graine de cette fève est venteuse & beaucoup plus difficile à digérer que les *faseoles ordinaires*: on mange en salade ces gouffes tendres, & elles lâchent le ventre & provoquent les urines.

**FEVE sauvage**, plante rampante par terre qui pousse une tige quadrangulaire & un peu rude; elle ne diffère pas de beaucoup des pois chiches, & a de longues feuilles qui l'environnent, ses fleurs ressemblent à celles de l'orobe, d'où naissent des gouffes qui ressemblent à celle des pois, mais plus petites, au dedans se trouve une graine rude, ronde & de couleur noirâtre; cette plante naît communément dans les bleds, fleurit en Juin & mûrit en Juillet & Août; elle est absterive, résolutive, nettoie les premières voies, & purge par-bas.

**FEVE lupine**, planté qui a ses feuilles comme les pois chiches, dont les tiges sont souples & menues, les fleurs purpurines, claires comme celle des pois, d'où sortent des gouffes cornues, plates & pointues, la graine est amère & roussâtre comme l'herbe; cette plante croît aussi dans les bleds, & fleurit en Juillet & Août; elle est absterive & désoppilative, son goût est amer, elle est bonne pour l'estomac: la farine de sa graine nettoie les blessures & les ulcères; mêlée avec du miel, elle guérit les dartres, les lentilles & les taches de visage.

**FEVE de bouc**, plante qui ressemble à la faseole, dont la feuille semblable à celle de l'anis, se recourbe en maniere de tendron de vigne qui a à la cime de sa tige,

certaines petits chapiteaux remplis d'une graine qui a le goût de nielle; elle croît dans les collines; fleurit en Mai & mûrit en Juin: sa graine, avec de l'hydromel, est bonne pour la toux, & toute autre maladie de poitrine; elle est propre à ceux qui sont travaillés du foie & qui crachent le sang.

**FEVE d'Egypte**, plante qui produit des grandes feuilles, dont la tige a la grosseur du doigt & la hauteur d'une coudée, qui porte une fleur, couleur de rose, deux fois plus grande que celle des pavots, ses gouffes ressemblent aux nids des guêpes, aux trous desquels sont les fèves qui paroissent quelquefois sur leur couvert comme des vessies qu'on voit sur l'eau; cette plante naît en Egypte, en Asie & en Italie.

**FEVE d'haricot**, ou *Fève de Rome*, c'est celle qu'on appelle simplement *fève à Paris*; en parlant des autres, on dit, *fève de marais, fève verte, fève rouge*, &c. Voyez *Haricot*.

**FEVE couleur de feu**, dont deux sortes, l'une petite & de couleur noire, l'autre violette, donnant une fleur colorée; cette plante se sème, se cultive de la même façon que les capucines, ou cresson d'Inde.

**FEVE**, en terme de manège, & de marchandise de chevaux, s'entend de la marque noire qui vient dans les creux des coins des chevaux, c'est ce qui sert à en connoître l'âge.

**FEVEROLE**, c'est le diminutif de fève, & la fève de haricot. Voyez ce mot.

**FEUILLAGE**; c'est un nombre confus de feuilles, dont les arbres sont chargés. Un feuillage bien garni dans un bosquet, ou autre jardin de propreté, a beaucoup d'agrément; c'est aussi la vue

qu'on doit avoir quand on y fait de ces ornemens, & pour y parvenir, il faut que les arbres qui les composent, soient bien choisis & plantés artistement.

**FEUILLANTINE**, nom donné à une espèce de pâtisserie. Pour la faire, on met dans une écuelle la grosseur de deux œufs de crème de pâtissier, un quarteron de sucre en poudre, un jaune d'œuf crud, une pincée de raisins de Corinthe, autant de pignons & d'écorce de citron confite coupée bien menu, un peu de cannelle en poudre & de bonne eau-rose; tout cela délayé, on y ajoute quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange, ou de jus de citron, peu de l'un ou de l'autre: on prend deux abaisses de feuilletage de la grandeur & de l'épaisseur d'une assiette: on étend sur une des abaisses ce mélange, on couvre de l'autre abaisse, & l'on fait en sorte que les bords soient bien collés. On met ensuite cette *feuillantine* au four qu'on y laisse une demi-heure ou environ: demi-cuite, on la poudre de sucre, on l'arrose de quelques gouttes d'eau, ou plutôt d'eau de fleur d'orange, on la remet au four un peu de tems pour faire glacer le sucre, & quand on la tire du four, on la poudre encore de sucre, & l'on sert.

**FEUILLE**, première production que les arbres poussent au printemps; il y a des feuilles d'arbres fort utiles pour le ménage; les feuilles d'orme & de vigne cueillies vertes, servent de nourriture aux bêtes à corne, & les feuilles de mûrier aux vers à soie. Quand les feuilles d'arbres sont tombées & ramassées en monceaux, elles font un fumier qui fertilise la terre, les bons ménagers à la campagne ne les laissent pas perdre. Les feuilles des fleurs succèdent aux

premières, lorsque les plantes veulent fleurir; il y a des plantes qui n'ont point de feuilles comme les truffes, & quelques espèces de champignons. Les botanistes considèrent les feuilles des plantes par rapport à leur construction, à leur superficie, à leur figure & leur consistance, à leur découpe, à leur situation & à leur grandeur.

Par rapport à la superficie, les feuilles sont plates, creusées en bosses, rudes, velues, &c.

Par rapport à la consistance, elles sont ou minces & déliées comme celles du mille-pertuis & chiondent, ou épaisses comme celles du pourpier, ou charnues comme celles des joubardes, ou drappées comme celles du bouillon blanc.

Par rapport aux découpures, les feuilles sont découpées légèrement ou profondément: les feuilles découpées légèrement sont crenelées, dentelées, frisées & plissées; les feuilles découpées profondément sont découpées jusqu'à la côte, ou jusqu'à la base, ou d'une manière particulière, savoir en *tréfle*, en *flèche*, &c.

Par rapport à la situation, les feuilles sont ou alternes, c'est-à-dire, rangées alternativement le long des tiges & des branches comme celles de l'alterne, ou opposées deux à deux, comme celles de la *Phyllirea*, ou opposées en plus grand nombre, & disposées en rayon ou en fraise, comme celles des espèces de rubis.

Par rapport à la grandeur, les feuilles sont ou très-grandes, comme celles de *colocasia*, ou médiocres, comme celles du pied de veau, ou petites, comme celles du pommier, ou enfin très-menues, comme celles du mille-pertuis.

**FEUILLES**, se dit aussi des parties qui sont les plus agréables des

fleurs, toutes les fleurs n'ont pas des feuilles: on dit, *Rose à cent feuilles*, une *feuille de tulipe*.

Mais quand les botanistes parlent des feuilles des plantes ils les appellent en latin *folia*; & quand ils parlent des feuilles des fleurs, ils les appellent *petala*.

Dans le sens figuré, on donne le nom de feuilles à plusieurs choses.

**FEUILLE**, se dit de quantité de choses, qui, étant très-minces & très-plates, ressemblent, par cette qualité, à la feuille de l'arbre dont elles empruntent le nom, comme la feuille de papier qui, pliée en deux, a deux *feuilletés*... Les fermiers des carrosses, cochers publics appellent *feuilles*, l'extrait, ou *duplicata* de leurs registres que portent avec eux les cochers, charretiers & voituriers, & qui leur tient lieu de lettres de voitures: ces extraits sont des feuilles volantes, conformes aux registres, & qui portent la quantité, poids & qualité des marchandises & personnes qui sont voiturées par ces commodités publiques.

**FEUILLE**, se dit aussi de divers métaux réduits, avec le marteau, en lames très-plates, & quelquefois si minces & si légères, que le moindre souffle peut les enlever; dans ce sens il y a de l'or, de l'argent, du cuivre, de l'étain en *feuilles*, frappées & fabriquées par les batteurs d'or sur une enclume à froid, entre des morceaux de vessie de cochon qui, en termes de l'art, se nomment *beautruche*... *Feuille de fer-blanc*; c'est du fer réduit en *feuille*, & blanchi avec l'étain. *Feuille de fer noir*; c'est le même qui n'a point été étamé: on l'appelle *tole*, quand il a une certaine épaisseur. Voyez ce mot... *Feuille de léon*; c'est du cuivre

bien battu, & réduit en *feuilles* très-minces. Voyez *Léon*.

On donne le nom de *feuille* à la scie, cette pièce de fer, très-mince avec laquelle on refend, l'on ébauche & l'on coupe le bois & d'autres matières solides & propres à être sciées. Les scies sans dents servent à scier les marbres & les pierres dures.

Les ébénistes & menuisiers de placage donnent le nom de *feuille* à de menues pièces de bois précieux & de diverses couleurs, réduites en lames d'environ une ligne d'épaisseur, avec la scie à refendre pour être employées dans leurs ouvrages... *Feuille de hêtre*; c'est du bois de hêtre, débité en de petites planches très-minces de quatre pouces de largeur, & de trois pieds à trois pieds & demi de longueur dont on fait les fourreaux d'épées, de bayonnettes, & autres semblables armes que montent les fourbisseurs... *Feuille de sauge*, espèce de pioche, instrument dont se servent les maçons & terrassiers. Voyez *Pioche*... Les fourbisseurs, armuriers, &c. appellent *feuilles* des ciselets, dont ils se servent pour faire, sur leur ouvrage, des ornemens de ciselure... Les gantiers & parfumeurs nomment *feuilles de vermillon*, des feuilles de papier très-fin, de six ou sept poncees en carré, un peu plus longues que larges, qui sont couvertes dans le milieu de ce beau rouge dont les dames se servent. Voyez *Vermillon*... Enfin les vigneron, marchands de vin, cabaretiers, distinguent & marquent les vins par le mot de *feuille*; chaque *feuille* désigne une année, ainsi l'on dit du vin de deux, trois à quatre *feuilles* pour désigner du vin de deux, trois à quatre années. Voyez *Vin*. **FEUILLE d'Esline**: c'est, selon

*Morin*, une tulipe de beau nacarat, & rouge brun.

**FEUILLE'E**, couvert d'arbres, soit qu'ils soient sur pied, soit qu'on les ait fraîchement coupés pour orner ou couvrir quelque lieu de feuilles & y servir de tapisserie & d'ombrage.

**FEULLERET**: les menuisiers donnent ce nom à une espèce de rabot qui leur sert à feuilleter, c'est-à-dire, à faire des feuillures; le fût de ce rabot a par-dessous une feuillure qui le dirige le long de la planche que l'ouvrier veut travailler.

**FEUILLETER**: on dit, en cuisine, *feuilleter* la pâte, quand on manie la pâtisserie de telle sorte qu'elle se leve par feuillets. Pour faire une pâte *feuillecée*, on prend un litron de farine, un peu de sel & d'eau, ce que la farine en peut boire: on la pétrit un moment, il faut que cette pâte ne soit ni trop molle, ni trop épaisse: on la laisse reposer deux heures avant que de s'en servir: on prend ensuite presque autant de beurre que de pâte, on abat la pâte avec le rouleau, & on met le beurre dans le milieu, ensuite on la rabat avec ce même rouleau, en y jettant de tems en tems de la farine, jusqu'à ce qu'elle soit de l'épaisseur d'un petit doigt; quand chaque tour est fini on replie la pâte en trois, & on recommence chaque tour jusqu'à définition: on se sert de cette pâte pour faire toutes sortes de tourtes pour entremets, pour des petits patés & des gâteaux *feuillecés*.

**FEUILLETTE**, moyen tonneau qui sert à mettre du vin ou autre liqueur, c'est la moitié du muid de Paris.... En quelque province de France, singulièrement du côté de Lyon, la *feuillette* aussi est une petite mesure à liqueur qui

revient à une chopine, ou moitié de la pinte de Paris.

**FEULLIERE**: les carriers appellent *feuilleire de carrière* des veines de terre qui en couvrent le ciel, & qui, n'étant point soutenues, peuvent causer des fondis: on fortifie ordinairement ces *feuilleires* par des piliers de moilon, ou par des madriers & des arc-boutans de bois.

**FEURE**: ce mot signifioit autrefois toutes sortes d'ouvriers, il n'est plus en usage. Cependant il se conserve toujours dans les statuts & lettres-patentes de quelques communautés des arts & métiers de la ville de Paris.... Les maîtres maréchaux-ferrands sont nommés, dans leurs statuts & les lettres-patentes de nos rois, *feures-maréchaux*: les couteliers aussi, dans leurs statuts & lettres-patentes, *feures-couteliers*.

**FEVRIER**, second mois de l'année, pendant lequel il y a ordinairement peu de froid qui soit de durée, quand il y a eu beaucoup de froid & de neige en Janvier, il est ordinairement chaud & beau; c'est pour lors un tems admirable pour planter les arbres fruitiers, les arbres des forêts, ou les arbres d'ornemens, lorsque cet ouvrage n'a pas été fini en Septembre ou Octobre: on laboure, on fume à force dans ce mois: on sépare les rejettons d'arbres des vieux pieds pour les planter en pépinière: on plante tous les arbres des forêts, & les arbuttes qui se multiplient par boutures ou rejettons: on sème des glands de chêne vert, des châtaignes, de la graine d'orme, des baies de laurier, des graines de frêne, & des autres arbres des forêts qui ont été préparés une année dans le sable. Les fruits de l'épine, les baies des houx & des ifs veulent

être préparés de la même manière dans le sable.

Au commencement de ce mois, on taille & on lie les abricotiers & les autres fruits à noyau, & à la fin on taille les payes; au milieu de ce mois on sème les pois, les fèves, le persil, les carottes, les panais, les raves, les scorfonnaires, les oignons, les poireaux, la laitue brune, les radis, le chervis, &c. On plante l'ail, l'échalotte, la rocambole, les truffes blanches, les topinambours: on transplante les jeunes choux en pleine terre & les asperges.

A la fin de ce mois on commence à greffer en fente les pommiers, les poiriers, les cerisiers: on plante la vigne & toutes sortes d'arbres: on fait les couches pour les raves, les petites salades, & on élève tout ce qu'on veut planter en pleine terre: on sème dans ce mois, tous les dix jours, les melons & les concombres, afin que si les premières graines ne réussissent pas, les autres y suppléent, le pourpier vert, les premiers choux pommés: on replante sous cloche les laitues semées dès l'automne, en pleine terre, pour en avoir de pommées de bonne heure, & les melons & concombres à quelque abri: on sème en pleine terre ce qui est long-tems à lever, comme la pimprenelle, la chicorée sauvage, l'oseille, la ciboule; c'est dans le mois de *Février* qu'on fait, pour les champignons, une couche qu'on couvre de huit à dix pouces de fumier, qu'on plante les houblons en mettant sept pieds sur chaque butte: la plante ne doit pas avoir plus de deux montans: on sème, dans le milieu de ce mois, un peu de graine de choux-fleurs sur des couches dans le déclin de leur chaleur; c'est dans ce mois encore

qu'on plante des groseillers, des framboisiers, des rosiers, des figuiers, des chevre-feuilles, des jasmins, &c.

Dans les jardins à fleurs, on sème sur couche les plantes tardives à porter fleurs ou fruits, comme belfamine, pommes d'amour, dantura, canne d'Inde, pomme d'Ethiopie, amarante, croix de Malte, distame, jacée des Indes, œillets, confoude royale, &c. Pour préserver toutes ces plantes & ses semences de la gelée, on les cloche & on jette de la paille & du grand fumier par-dessus, comme aux melons qu'on couvre de bons paillassons & auxquels on donne un peu d'air quand il fait beau.

On ne recueille, dans ce mois, d'un jardin potager que des choux de plusieurs sortes, de l'oseille, par le moyen des couches, de petites salades de laitues avec ses fournitures, du cresson alenois, de cerfeuil tendre, persil, ciboule, poireau, champignons, asperges rougeâtres & vertes; par le moyen de la serre des cardons d'Espagne, cardes, artichaux, céleri, persil de Macédoine blanchis, choux-fleurs, artichaux, chichorée blanche & sauvage, citrouilles, potirons, concombres, pourpier, capres, capucines, le tout confit; les fleurs qu'on a dans ce mois sont la perce-neige, les feuilles de laurier-rose, les feuilles de laurier, & par le moyen des couches, de la violette, des tulipes, des anémones, des narcisses du Levant, des jacinthes, cyclamens, aconits d'hiver, &c.

**FEURRE**, ou **FOARE**, paille longue de bled qui sert à nourrir l'hiver les moutons ou autres bestiaux.

**FEUTRAITE**, droit que l'on

paye aux seigneurs, en quelques endroits de France, pour avoir permission de tirer sur leurs terres la mine de fer qui sert à entretenir les fourneaux des forges & fonderies.

FEUTRE, sorte d'étoffe de laine toute seule, ou de laine ou de poil, sans filure, sans croisure ni tissure, qui ne prend de consistance qu'à force d'être maniée & foulée avec de la lie & de la colle, & qu'on façonne sur un bassin, à l'aide du feu & de l'eau; les poils de castor, d'antruche, de chameau, de lapin, de laine de Vigogne, d'agneaux, &c. sont les matières les plus ordinaires qui entrent dans la composition du feutre, & les chapeaux de toutes sortes sont les ouvrages les plus communs, faits de ces feutres: on fait aussi des souliers & des chaufsons de feutre; mais le commerce en est peu considérable en comparaison de celui des chapeaux. Quand le feutre, destiné aux chapeaux est entièrement foulé & préparé, on le réduit dans un seul morceau, de la figure, à-peu-près, d'un grand entonnoir ou d'une chausse à liqueur, & pour lors il est propre à être mis en forme & à devenir chapeau.... Les selliers donnent le nom de feutre à une espèce de bourre dont ils se servent pour feutrer les selles.

FEUTRE, dans les manufactures de drap, est un morceau de laine, ou espèce d'étoffe feutrée pour servir d'épreuves au mélange des laines dont certains draps doivent être fabriqués.

FEUTRES, en terme de papeterie, ce sont des morceaux de revêche ou autres étoffes de laine sur lesquels les ouvriers, qui travaillent dans les moulins à papier, couchent les feuilles de papier à mesure qu'elles se fa-

briquent. Voyez Papier.

FI, ou FY; c'est une espèce de maladie qui prend assez souvent aux bœufs & aux vaches, & qui même se communique aux hommes; les statuts, des maîtres bouchers, leur défendent de vendre des animaux atteints du fi.

FIAMETRE, terme usité parmi les fleuristes & qui signifie une couleur rouge qui imite celle du feu clair.

FIASQUE, mesure des liqueurs donc on se sert en Italie, qui revient à-peu-près à la bouteille ou pinte de Paris.

FIBRES: les arbres, les plantes & les fruits ont des fibres qui sont des modifications de leurs corps ligneux qui pénètrent leur parenchyme; dans l'usage commun on ne le dit que des plus menues racines des plantes & des arbres.

FIC: maladie de cheval, excroissance spongieuse & fibreuse, approchant de la nature de la corne ramollie, qui naît à la fourchette dans les pieds élevés & creux qui ont le talon large; cette tumeur qui excède quelquefois la grosseur d'un œuf de poule, est très-dangereuse, d'autant plus qu'elle attaque le tendon qui va s'implanter sous l'os du petit-pied même, & quelquefois les tendons collatéraux sous les quartiers; cette maladie est le reflux de quelque humeur maligne dont on a supprimé le cours par des remèdes astringens, comme des eaux desséchées, d'un reste de fourbure ou de sarcin; par cette raison ce mal est plus ordinaire aux chevaux qui ont les jambes rondes & gorgées, qu'aux autres, ce mal étant négligé, élargi & applati considérablement le pied du cheval & le rend très-difforme. Consultez, pour guérir le fic, l'École de ca-

valerie, le Nouveau parfait Maître & autres.

FICELLE, petite corde fort déliée, composée de deux ou trois menus brins de fil de chanvre, cablés ou tortillés ensemble: on se sert de la ficelle à lier des paquets, à ficeller du tabac, à coudre des emballages, à empointer les pièces de draps & autres étoffes de laine, à faire des sangles, des filets, des réseaux pour la chasse ou pour la pêche, des émouchettes pour les chevaux, des lames ou lisses pour les tisserands ou ouvriers qui travaillent de la navette sur le métier, &c.

La ficelle est plus ou moins grosse, plus torse ou plus lâche, suivant l'usage auquel elle est destinée. La plus torse & la plus unie se nomme du fouet, parce que les cochers en mettent au bout de leur fouet pour le mieux faire claquer & pour toucher plus vivement les chevaux. La ficelle se vend en pelotte ou par paquets, en forme de gros échevaux de fil; ses bonnes qualités font d'être sèche, blanche, filée comme il faut, ou bien cablée & bien unie; il faut que les pelottes soient aussi belles dedans que dehors; les lieux de France où se fait le plus de ficelle sont Paris, Abbeville, Rouen & Troyes. La ficelle de Paris est d'ordinaire par petites pelottes d'une once. Il en vient de trois sortes d'Abbeville, la première est à deux fils, fine & très-blanche & très-unie: on l'appelle ficelle lisse, parce qu'elle sert aux ouvriers qui travaillent de la navette pour faire les lisses de leurs métiers, la seconde est à trois fils, un peu plus grosse que la lisse, & se nomme simplement ficelle; la troisième est pareillement à trois fils, mais beaucoup plus grosse que la précédente, & s'appelle cacheron; les

ficelles d'Abbeville sont en pelottes de quinze onces, de sept onces & demie, ou de trois onces trois quarts; la ficelle de Rouen est en paquets de douze ou quatorze pouces de longueur, pliés en manière d'échevaux; celle de Troyes est par grosses pelottes de deux à trois livres; cette dernière est la moins estimée de toutes, parce qu'elle est brune, peu torse & fort cassante. Il vient de Hollande quelques ficelles très-fines dont on se sert à emballer les linons & les toiles de batistes; il s'en consomme beaucoup dans les blanchisseries de Picardie.

Les merciers, épiciers, chandeliers font, à Paris, le commerce de la ficelle, soit en gros, soit en détail, & les cordiers ne vendent guères que celles qu'ils fabriquent, quoique, par leurs statuts, il leur soit permis de vendre toutes sortes de ficelles foraines; la ficelle se vend au poids.

Les chapeliers donnent le nom de ficelle à la marque que la ficelle a fait au pied de la forme du chapeau, lorsqu'on l'a ensicellé.

FICELLER: on dit en terme de douane, qu'un ballot, une balle, ou une caisse de marchandise a été ficellé ou plombé, pour signifier que l'on a passé un morceau de ficelle autour du nœud de la corde de l'emballage, au bout de laquelle les visiteurs ont mis le plomb du bureau. Voyez Emballer.

FICELLIER, c'est une espèce de tourniquet de bois fort léger sur lequel les marchands, qui font un grand détail, & dont les marchandises doivent être ficellées, ont coutume de diviser la ficelle qui leur sert à faire des paquets; le ficellier s'attache, dans les magasins ou boutiques, au-dessus du comptoir, afin que le marchand

puisse toujours avoir sa *ficelle* à la main; cette légère machine s'appelle aussi *tournette*, parce qu'elle tourne sur deux tourillons quand on tire le bout de la *ficelle* qui y est devidée.

**FICHE**, en ferrurerie est une espèce de penture composée de deux ailes jointes ensemble par le nœud de la *fiche*, qui entrent & se fichent dans une entaille étroite qu'on fait au bois; il y a des *fiches à gond*, des *fiches à double nœud*; la *fiche à gond* est une grosse *fiche* propre à porter une porte cochère dont le gond se scelle en plâtre. Il s'en fait depuis deux pouces de haut jusqu'à six pouces. Les *fiches à boutons*, à *vasé* & à *pointe* sont aussi du nombre des *fiches à gond*; les *fiches à vasé* se distinguent par leur hauteur qu'on compte en augmentant de demi-pouce, depuis deux pouces jusqu'à cinq, & par pouces depuis cinq jusqu'à douze; cette hauteur se compte entre les deux vases, & ces deux ornemens ne se comprennent point dans la mesure, elles servent suivant leur force & qualité à ferrer des volets d'armoires, des croisées, & les portes qu'on veut démonter. . . . Les *fiches à double nœud*, qu'on nomme aussi *fiches à charnières*, sont de plusieurs sortes, sçavoir celles qu'on nomme simplement *fiches à double nœud*, les *fiches à chapelet*, & celles à renfondrement; il y a aussi des doubles nœuds à *vasé*. Des deux premières sortes de *fiches*, il s'en fait depuis un demi-pouce jusqu'à quatorze & quinze pouces de hauteur; il y a même des *chapelets* qui sont aussi hauts que la porte même, à laquelle ils servent de penture. Les *fiches* de renfondrement, qu'on peut démonter par le moyen de la broche qu'on leve, ont depuis deux pouces & demi

jusqu'à six pouces de hauteur, & les doubles nœuds à *vasé* depuis trois pouces jusqu'à un pied; les ferruriers de Paris ne font guères de ces sortes de *fiches*; ils les vont acheter toutes faites chez les quincailliers qui les tirent du Forez & de quelques villages près Sedan.

**FICHE**, en terme de maçonnerie, est un outil qui sert au maçon à faire entrer le mortier entre les joints des pierres de taille: on l'appelle aussi *couteau*; c'est un fer très plat, finissant en pointe avec un manche de bois. Ainsi *ficher le mortier*, c'est faire entrer le mortier dans les joints des pierres avec ces outils; & *reficher* ou *rejointoyer*, les vieilles allises, c'est dans une muraille ou un autre ouvrage de maçonnerie, où on remaçonne les joints.

**FICHER des échalas**, en terme de vigneron, c'est le faire entrer au pied du sep de vigne pour y attacher les branches nouvelles que la pesanteur du raisin & des feuilles seroit tomber en-bas, & peut-être éclater & rompre; les jardiniers ont aussi besoin de *ficher* des échalas aux pieds des vignes qu'ils ont sur le bord du labour.

**FICHURE**: on donne ce nom à une espèce de harpon à trois pointes, fait en forme de trident dont les pêcheurs se servent pour darder le poisson dans les étangs salés. Cet instrument n'est guères différent de la fouine.

**FIEF**, héritage tenu du roi ou d'autre seigneur à foi & hommage, & à la charge de quelques autres droits. Celui qui le possède est appelé *vassal*: celui de qui l'héritage relève est appelé *seigneur*; les *fiefs* sont une espèce de biens parmi nous, entièrement inconnue dans le droit Romain, qui doit son origine aux François, aux Lombards, aux Saxons, aux

Normands, aux Goths & aux Vandales. Chacune de ces nations a eu son usage particulier qui s'est diversifié par le mélange municipal des pays de leur conquête; quand ces peuples avoient subjugué des provinces, leurs chefs donnoient aux principaux officiers de l'armée une partie des terres conquises, à la charge du service militaire; ces concessions ne se faisoient d'abord que pour en jouir pendant la vie de celui qui en étoit gratifié; mais sur la fin de la seconde race de nos rois, & au commencement de la troisième, ces biens commencent à devenir héréditaires. Ils passerent d'abord aux enfans mâles, puis aux collatéraux, ensuite aux filles; & insensiblement les seigneurs permirent à leurs vassaux de les vendre, moyennant un certain droit qu'on leur payoit pour avoir leur consentement; ces permissions devinrent si communes qu'elles passèrent en droit commun; & dans la plupart des coutumes, les *vassaux* vendirent leur *fiefs* sans la permission du seigneur, en payant le droit qu'on avoit coutume de payer pour obtenir la permission; c'est de cette manière que se sont introduits les *droits de quint* & autres *droits féodaux*; les seigneurs auxquels les rois, ou chefs des nations, avoient fait des concessions, en firent des semblables à des gentils-hommes inférieurs. Ceux-ci en firent à d'autres, & c'est de-là que vinrent les *arrière-fiefs*; ces concessions se faisoient toujours à la charge du service militaire, c'est pour cela que, dans les siècles reculés, les seigneurs se faisoient la guerre les uns aux autres, que leurs *vassaux* étoient obligés de les suivre & d'amener avec eux leurs *arrière-vassaux*; mais depuis que ces guerres de

*seigneurs contre seigneurs* ont été défendues par nos rois, le service militaire n'a plus lieu pour les sujets. Mais il a subsisté pour les rois jusqu'à ce qu'ils aient mis sur pied des troupes réglées. Il n'y a plus de vestiges de ce service que dans la convocation du *ban* & de l'*arrière-ban* par laquelle le roi oblige tous les gentils-hommes à servir durant un certain tems à la guerre, soit qu'ils possèdent des *fiefs* ou non; anciennement il n'y avoit que les gentils-hommes qui pouvoient posséder des *fiefs*, mais depuis Philippe le Bel, & ses successeurs, nos rois ont permis aux roturiers d'en acquérir, en payant, tous les vingt ans, le revenu d'une année du *fief*. Voyez *Franc-fief*.

**FIEL**, petite vésicule qui contient une humeur jaune & amère qui se trouve dans les animaux; c'est du *fiel de bœuf* qu'on tire assez souvent le *Pierre de fiel*, appelée *besoard de bœuf*; elle est de la couleur & de la grosseur d'un jaune d'œuf, mollassé & par écailles: on s'en sert pour peindre en miniature, elle produit la même couleur que la gomme gutte: on se sert aussi de la *Pierre de fiel de bœuf* en médecine.

Les verriers appellent *fiel de verre* l'écume séparée de dessus la matière de verre, avant qu'elle se vitrifie.

**FIENTE**, en terme de chasse, se dit des excréments des bêtes puantes, comme tessons, renards, &c. La *fiente* de cheval, de vache, de mouton & de volaille fait du fumier avec de la paille, dont on se sert pour engraisser les terres & faire les couches des jardins; la *fiente* de pigeon s'emploie dans les chenevrières, celle de volaille dans l'agriculture; mais elle engendre les pucerons qui gâtent les plan-

tes encore tendre; la *fieste* d'oise n'est propre à rien.

**FIÈVRE**, mouvement déréglé de la masse du sang en fréquence permanente du pouls, & lésion des fonctions, accompagné, le plus souvent, d'une chaleur excessive. Voyez le *Dictionnaire de santé*, sur les différentes *fièvres*.

Les *chevaux* sont sujets à trois sortes de *fièvres*, à la *fièvre simple*, à la *fièvre putride* & à la *pestilentielle*: on connoît qu'un cheval a la *fièvre*, par la difficulté de respirer & les fréquens battements de flancs; il a la bouche & la langue enflammée, tout le corps en chaleur, les lèvres & les oreilles pendantes & basses, & les veines enflées. Outre cela le cheval chancelle en cheminant, il se couche rarement & se relève d'abord, il perd le manger, ou ne mange que par boutade, le cœur lui bat contre les côtes; il a les yeux tristes & luisans, il ne tourne point la tête çà & là pour écouter le bruit qu'on fait, enfin il reste immobile. Quand un cheval n'a que la *fièvre simple*, on le saigne du côté droit à la veine du col, & le même jour on lui donne un lavement tiède. Le lendemain on le frotte avec un bouchon de paille par tout le corps, & on lui donne pour boisson de l'eau blanchie où on a fait fondre quatre onces de crystal minéral, & on lui en donne à boire autant qu'il en veut, & pour nourriture des feuilles de vigne, de la chicorée, des laitues, peu de foin, point d'avoine. Si son appétit ne revient point, on lui fait prendre l'orge mondé, cuit sans beurre ni sel, ou une bouillie de farine d'orge, on réitere la saignée, s'il le faut, & on le frotte tous les jours avec un bouchon de foin ou de paille. . . Les chevaux sont attaqués de la

*fièvre putride* en été, sur-tout dans les pays chauds, & les jeunes plus souvent que les vieux: on connoît cette *fièvre* par la langue & le palais du cheval qui sont noirâtres, secs & arides, par sa tête qu'il porte basse, ses yeux rouges, une halaine chaude & âcre, & le cœur qui lui bat toujours: on saigne ce cheval tantôt du col, des tempes & l'arins, tantôt des ars, des flancs & du plat des cuisses. Si c'est en été on lui donne de l'orge en vert, & pour boisson, deux pintes d'eau bouillie pendant un quart d'heure, où on fait dissoudre deux onces de tartre blanc versées dans un seau d'eau blanchie avec une poignée de farine d'orge, & ensuite un fébrifuge composé de deux onces de sel de tartre, qu'on dissout à chaud, & d'une once de sel armoniac en poudre, pareillement dissout à chaud, & on n'épargne point les lavemens. . . La *fièvre pestilentielle* se guérit par de fréquents lavemens, des pelottes cordiales d'opiat & de kermès, de tems en tems. Voyez d'ailleurs les ouvrages plusieurs fois cités pour les maladies des chevaux.

Les *oiseaux de proie* sont aussi sujets à la *fièvre*. On s'y connoît quand ils tremblent, que leurs plumes sont penchées, ainsi que leur tête; ils ont aussi les petites plumes sous le ventre toutes recueillées, ils rejettent le pât qu'on leur donne; & lorsqu'on les touche, on sent une chaleur extraordinaire; voilà les symptômes par lesquels on juge qu'un *oiseau* est atteint de la *fièvre*. Il en meurt, si l'on n'y prend garde, pour l'en guérir, on lui donne du foie de poulet, de la chair de petits poulets, d'autres menuisailles de petits *oiseaux*, après les avoir laissés macérer dans l'eau de buglosse ou de

de chicorée sauvage; ces viandes sont rafraichissantes; en été on mouille le pied & le bloc de l'oiseau de suc de plantain ou de laitue, quelquefois de jusquiame & d'autres herbes rafraichissantes; l'endroit où perche l'oiseau atteint de la *fièvre*, doit être frais, un peu obscur, séparé du bruit, s'il est trop maigre, il le faut paître modérément deux fois par jour; si malgré cette précaution, l'oiseau ne se refait point, il faut, sans balancer, le curer avec un *bolus* composé de flasse ou de coton, & de rhubarbe pulvérisée; ce remède lui fera évacuer la bile.

**FIGUE**, fruit à peu-près de la grosseur d'une poire quand il est mûr, d'un verd foncé à l'extérieur; rouge en dedans, plein de petites semences rondes & douceâtres au goût. Le *figuier* porte du fruit deux fois par an, au printems & en automne; celui du printems est le seul qui vient à maturité; les *figues* nouvelles bien mûres se digerent plus facilement & plus promptement qu'aucun autre fruit d'été, elles sont humectantes & rafraichissantes, bonnes pour la toux: les *figues seches*, selon M. Andry, sont plus nourrissantes que les autres: on se sert avec succès de la *figue* dans plusieurs maladies: si l'on en fait un fréquent usage, elles corrompent la masse du sang, dit Andry, & jusqu'à produire la maladie pédiculaire. Elles rendent la sueur d'une odeur insupportable, elles gâtent la voix, & si elles engraisent, elles ne produisent qu'une chair molle & flasque: on les dit plus saines quand on les mange avec les noix & les amandes, comme on fait en carême.

Les *figues seches* nous viennent de Provence. Les épiciers de Paris les distinguent en *violettes*, en

*figues grosses*, ou *figues grasses* & en *figues de Marseille*, en petits cabats.

Les *figues violettes* doivent être grandes, seches, nouvelles & bien fleuries. Celles de Marseille doivent être petites, seches, non coriaces; les *grosses figues*, ou *figues grasses* sont grandes & doivent avoir la même qualité que celles de Marseille. Les *figues* en gros cabats, soit de Provence ou d'Espagne, sont inférieures en bonté aux autres, & presque toujours dures & coriaces.

**FIGUIER**, arbre qui porte les *figues*; ses racines ne s'enfoncent pas fort avant en terre; elles poussent plusieurs jets ou troncs fort fragiles, legers, branchus, plus ou moins élevés, suivant les pays & l'exposition où ils se trouvent; cet arbre est fort tendre & craint la gélée; les feuilles naissent alternativement le long des branches, les plus grandes n'ont pas plus de huit à neuf pouces de diamètre; elles sont arrondies d'un verd foncé, rudes à toucher, échanrées plus ou moins profondément en trois ou cinq lobes; le *figuier* se cultive dans les pays chauds & les pays tempérés. Son fruit est beaucoup meilleur quand il est venu dans les pays chauds, il a beaucoup de peine à venir dans les pays froids: on le cultive dans le Languedoc & dans la Provence, il jette les feuilles en Mai, & son fruit est mûr en Juillet, en certains lieux; il se multiplie de plusieurs manieres, soit de plant enraciné, soit de marcottes; les *figuiers* en caisse donnent des *figues* meilleures que ceux qui sont en pleine terre, & ils se conservent mieux contre le froid, en portant les caisses dans la serre, ce qui se fait dans le mois de Novembre; les *figuiers* en espalier de-

mandent quelques soins, il faut lui laisser ses branches en liberté, les fruits en font meilleurs; il suffit de le soutenir par-devant, avec des perches posées sur de grands crochets, scellés dans le mur. . . Le figuier sauvage porte de fruits qu'on ne sçavoit manger, il croit dans le Languedoc & dans la Provence; mais dans le Levant, les fruits de ce figuier sauvage sont bons après qu'ils ont été piqués par des espèces de mouches. Il y a, dans l'Amérique, plusieurs sortes de figuiers très-différens des nôtres par leurs fruits & par leurs feuilles.

**FIGURE**, en terme de manufacture, se dit des différens dessein qu'on représente sur les velours, damas, satins, taffetas, pannes, moquettes, & autres étoffes de soie & de laine. Les figures les plus ordinaires sont des fleurs imitées d'après nature, ou des grotesques ou compartimens de pure fantaisie; il y a aussi des représentations d'hommes, d'animaux, de fontaines, des paysages, goût qui nous est venu des Chinois. C'est la tréme des étoffes qui sert à faire la figure; la chaîne proprement ne sert que de fond ou de champ. . . . On appelle aussi figures les desseins de linge damasé, ceux des dentelles de fil ou de soie, & autres semblables ouvrages; ainsi figuré se dit des étoffes sur lesquelles il y a des desseins ou figures, ce qui les distingue des étoffes pleines de la même qualité: on dit, un satin ou un taffetas figuré, un velours figuré, une nappe, une serviette figurée.

**FIGURES**, en terme d'arithmétique, sont les chiffres qui forment le nombre: ainsi pour marquer 3426, il faut quatre figures ou chiffres, un 3, un 4, un 2,

un 6. Quand on fait la règle qu'on appelle addition, on met les figures, c'est-à-dire, les chiffres en colonne & les unes sur les autres; les nombres simples sous les nombres simples, les dixaines sous les dixaines, les centaines sous les centaines, & ainsi des autres:

3426

2424

5850

**FIL**, corps long & délié, fait avec quelques matières molles & douces, en les entortillant ensemble par le moyen du rouet, du fuseau, ou de quelque autre machine propre à les tordre & à les unir en un seul tissu: on fait du fil avec de la soie, de la laine, quelques plantes, comme le chanvre, le lin, les orties, les productions de quelques arbrisseaux, telles que le coton, une sorte de soie d'Orient, qui vient dans des goultes, c'est ce qu'on nomme écorce d'arbre, & enfin du poil de plusieurs animaux, comme du chameau, de la chevre, du castor, des bœufs de la Louisiane, dont le poil est si beau, si fin & si long, que la soie même n'est guères plus belle.

Mais ce qu'on appelle fil, sans rien ajouter, est le fil fait avec de la filasse de chanvre & de lin, qui sert à coudre & à fabriquer différentes sortes de toiles. Il s'en fait, en France, un commerce des plus considérables, & c'est un des plus importans de la mercerie de Paris; les fils qui s'y vendent se tirent de plusieurs provinces du royaume, de la Flandre Française, Autrichienne & Hollandoise: on vend en gros, les uns à la livre, les autres à la grosse d'écheveaux, quelques uns à la poignée, d'autres en moches & à la douzaine; pour le détail, il se débite

à l'once, à la demi-once, au gros & à l'écheveau. Les différentes sortes de fils se distinguent pour la qualité, par le nombre de tours dont chaque écheveau doit être composé. D'autres se connoissent par le numero, en augmentant de finesse, quelquefois depuis trois ou quatre jusqu'à trois cents ou quatre cents; quelques-uns qui ne se vendent qu'à la livre, ce sont les plus chers, se distinguent par le prix qui hausse, suivant la finesse; les fils dont le commerce est le plus grand & le plus ordinaire, sont les fils de Lille en Flandre, de Malines, d'Anvers, d'Hollande & de France; donnons-en une légère notion.

Entre les fils de France, ceux qu'on appelle fils de Bretagne, ou teints ou en blanc, nous viennent de Rennes; il y en a de toute finesse & de toutes couleurs, ils ne servent qu'à coudre, ils s'achètent & se vendent à la livre, on les envoie par paquets de quatre livres; chacun de ces paquets est divisé en quatre autres paquets d'une livre, qu'on appelle botte; chaque botte est composée de trente-deux à trente-trois écheveaux, & un écheveau pèse environ une demi-once. . . . Les fils bas-Bretons, nommés fils de Cologne, se fabriquent à Mortais & aux environs; la livre se vend depuis quinze sols jusqu'à quatre francs, suivant la force & la finesse: on s'en sert pour tricoter, & ils entrent dans la fabrique de quelques étoffes. Les frangers le mêlent pour leurs ouvrages avec les fils de Hollande: les cordonniers en font les coutures des quartiers de leurs souliers les plus propres, soit pour homme, soit pour femme. . . . Les fils appellés fils en moche, parce qu'on les vend à la moche, c'est-à-dire au paquet

de plusieurs écheveaux liés ensemble par un bout qui pèse dix livres, se tirent de Rennes, & sont à peu-près de la même qualité que les fils bas-Bretons. . . . On file à Troyes des fils de chanvre qu'on vend blancs, ou teints de toutes couleurs. Ils se vendent à la livre & servent à la couture: les fils bils, qui viennent du même endroit, servent aussi à coudre. Il s'y fait encore des fils fangle-bleu, bon teint, qui se vend à la livre; les tisserands s'en servent à faire des raies bleues qu'on appelle linzeaux qui sont aux deux bouts de la plupart des nappes & serviettes de table. . . . On appelle fils de Guibray, des fils d'écoupe blancs qui viennent à Paris, & dont se servent les marchands ciriers, pour faire la mèche des cierges & de la bougie filée; les meilleurs fils à marquer se tirent d'Auvergne, il y a les fils de Laval, du Perche, du Maine, de Normandie où il se fabrique quantité de toile. Voyez ce mot.

Il est défendu par les réglemens pour les manufactures & fabriques de toiles, de divider du gros fil avec du fil menu, ni du fil de chanvre avec du fil de lin, les fils devant être devidés séparément, suivant leur qualité, à peine de cinquante livres d'amende. Règlement du 4 Août 1676, pour les toiles de Bretagne & de Normandie, & Réglemens des toiles de Laval, du 30 Mai 1700.

Les fils retords sont composés de plusieurs fils déjà filés, qu'on unit ensemble en les tordant, ou avec un rouet ou sur le fuseau. Ils ne servent guères qu'à la couture, on en met aussi à la teinture; il s'en fait quantité en Bretagne & en Normandie. Paris, Rouen, la Picardie en tirent beaucoup, & il s'en fait des envois

mandent quelques soins, il faut lui laisser ses branches en liberté, les fruits en font meilleurs; il suffit de le soutenir par-devant, avec des perches posées sur de grands crochets, scellés dans le mur. . . Le figuier sauvage porte de fruits qu'on ne sçavoit manger, il croit dans le Languedoc & dans la Provence; mais dans le Levant, les fruits de ce figuier sauvage sont bons après qu'ils ont été piqués par des espèces de mouches. Il y a, dans l'Amérique, plusieurs sortes de figuiers très-différens des nôtres par leurs fruits & par leurs feuilles.

**FIGURE**, en terme de manufacture, se dit des différens dessein qu'on représente sur les velours, damas, satins, taffetas, pannes, moquettes, & autres étoffes de soie & de laine. Les figures les plus ordinaires sont des fleurs imitées d'après nature, ou des grotesques ou compartimens de pure fantaisie; il y a aussi des représentations d'hommes, d'animaux, de fontaines, des paysages, goût qui nous est venu des Chinois. C'est la trême des étoffes qui sert à faire la figure; la chaîne proprement ne sert que de fond ou de champ. . . . On appelle aussi figures les desseins de linge damasé, ceux des dentelles de fil ou de soie, & autres semblables ouvrages; ainsi figuré se dit des étoffes sur lesquelles il y a des desseins ou figures, ce qui les distingue des étoffes pleines de la même qualité: on dit, un satin ou un taffetas figuré, un velours figuré, une nappe, une serviette figurée.

**FIGURES**, en terme d'arithmétique, sont les chiffres qui forment le nombre: ainsi pour marquer 3426, il faut quatre figures ou chiffres, un 3, un 4, un 2,

un 6. Quand on fait la règle qu'on appelle addition, on met les figures, c'est-à-dire, les chiffres en colonne & les unes sur les autres; les nombres simples sous les nombres simples, les dixaines sous les dixaines, les centaines sous les centaines, & ainsi des autres:

3426

2424

5850

**FIL**, corps long & délié, fait avec quelques matières molles & douces, en les entortillant ensemble par le moyen du rouet, du fuseau, ou de quelque autre machine propre à les tordre & à les unir en un seul tissu: on fait du fil avec de la soie, de la laine, quelques plantes, comme le chanvre, le lin, les orties, les productions de quelques arbrisseaux, telles que le coton, une sorte de soie d'Orient, qui vient dans des gouffes, c'est ce qu'on nomme écorce d'arbre, & enfin du poil de plusieurs animaux, comme du chameau, de la chevre, du castor, des bœufs de la Louisiane, dont le poil est si beau, si fin & si long, que la soie même n'est guères plus belle.

Mais ce qu'on appelle fil, sans rien ajouter, est le fil fait avec de la filasse de chanvre & de lin, qui sert à coudre & à fabriquer différentes sortes de toiles. Il s'en fait, en France, un commerce des plus considérables, & c'est un des plus importans de la mercerie de Paris; les fils qui s'y vendent se tirent de plusieurs provinces du royaume, de la Flandre Française, Autrichienne & Hollandoise: on vend en gros, les uns à la livre, les autres à la grosse d'écheveaux, quelques uns à la poignée, d'autres en moches & à la douzaine; pour le détail, il se débite

à l'once, à la demi-once, au gros & à l'écheveau. Les différentes sortes de fils se distinguent pour la qualité, par le nombre de tours dont chaque écheveau doit être composé. D'autres se connoissent par le numero, en augmentant de finesse, quelquefois depuis trois ou quatre jusqu'à trois cents ou quatre cents; quelques-uns qui ne se vendent qu'à la livre, ce sont les plus chers, se distinguent par le prix qui hausse, suivant la finesse; les fils dont le commerce est le plus grand & le plus ordinaire, sont les fils de Lille en Flandre, de Malines, d'Anvers, d'Hollande & de France; donnons-en une légère notion.

Entre les fils de France, ceux qu'on appelle fils de Bretagne, ou teints ou en blanc, nous viennent de Rennes; il y en a de toute finesse & de toutes couleurs, ils ne servent qu'à coudre, ils s'achètent & se vendent à la livre, on les envoie par paquets de quatre livres; chacun de ces paquets est divisé en quatre autres paquets d'une livre, qu'on appelle botte; chaque botte est composée de trente-deux à trente-trois écheveaux, & un écheveau pèse environ une demi-once. . . . Les fils bas-Bretons, nommés fils de Cologne, se fabriquent à Mortais & aux environs; la livre se vend depuis quinze sols jusqu'à quatre francs, suivant la force & la finesse: on s'en sert pour tricoter, & ils entrent dans la fabrique de quelques étoffes. Les frangers le mêlent pour leurs ouvrages avec les fils de Hollande: les cordonniers en font les coutures des quartiers de leurs souliers les plus propres, soit pour homme, soit pour femme. . . . Les fils appellés fils en moche, parce qu'on les vend à la moche, c'est-à-dire au paquet

de plusieurs écheveaux liés ensemble par un bout qui pèse dix livres, se tirent de Rennes, & sont à peu-près de la même qualité que les fils bas-Bretons. . . . On file à Troyes des fils de chanvre qu'on vend blancs, ou teints de toutes couleurs. Ils se vendent à la livre & servent à la couture: les fils bils, qui viennent du même endroit, servent aussi à coudre. Il s'y fait encore des fils sangle-bleu, bon teint, qui se vend à la livre; les tisserands s'en servent à faire des raies bleues qu'on appelle linzeaux qui sont aux deux bouts de la plupart des nappes & serviettes de table. . . . On appelle fils de Guibray, des fils d'écoupe blancs qui viennent à Paris, & dont se servent les marchands ciseurs, pour faire la mèche des cierges & de la bougie filée; les meilleurs fils à marquer se tirent d'Auvergne, il y a les fils de Laval, du Perche, du Maine, de Normandie où il se fabrique quantité de toile. Voyez ce mot.

Il est défendu par les réglemens pour les manufactures & fabriques de toiles, de divider du gros fil avec du fil menu, ni du fil de chanvre avec du fil de lin, les fils devant être devidés séparément, suivant leur qualité, à peine de cinquante livres d'amende. Règlement du 4 Août 1676, pour les toiles de Bretagne & de Normandie, & Réglemens des toiles de Laval, du 30 Mai 1700.

Les fils retords sont composés de plusieurs fils déjà filés, qu'on unit ensemble en les tordant, ou avec un rouet ou sur le fuseau. Ils ne servent guères qu'à la couture, on en met aussi à la teinture; il s'en fait quantité en Bretagne & en Normandie. Paris, Rouen, la Picardie en tirent beaucoup, & il s'en fait des envois

considérables en Angleterre & en Espagne; des *fil* que la France produit, passons à ceux qui nous viennent de Flandre & des pays étrangers.

Parmi les *fil* qui se fabriquent à Lille, on compte les *fil blancs bon-ouvrier*, appelés *fil d'Epina* qui ont quarante tours, & se vendent à la douzaine; on en connoît la grosseur par le numéro, augmentant toujours de finesse; ces numéros vont de deux en deux, c'est-à-dire, après le numéro 14, on compte numéro 16, & ainsi de suite jusqu'à trois cents. . . . Les *fil en poignée blancs* n'ont que trente tours, chaque poignée composée d'une douzaine d'écheveaux, s'ils commencent au numéro 3 ne vont que jusqu'au numéro 40: & par cette augmentation de numéro comme au *fil d'Epina*, on en connoît la finesse, ce qui s'entend de tous les autres *fil* françois & étrangers qui se vendent ou s'achètent de cette sorte. . . . Les *fil demi-blancs*, nommés à la *religieuse*, n'ont qu'autant de tours par écheveaux que les blancs, & se vendent comme les *Epina*. . . . Les *fil bis* en trois ont quarante-huit tours, sont propres à la couture, à quelques autres usages, à faire des liffes, & à monter les métiers de plusieurs fabricans. Les *fil à gant bis* sont des *fil* fins, qui ne servent qu'aux maîtres gantiers pour coudre leurs gants. Ils n'ont que seize tours, se vendent à la livre & sont de différentes grosseurs: on les teint à Paris en teinture de soie, de diverses couleurs; il y a de *gros fil* à gant qui servent au même usage, & qu'on teint comme les précédens. Les *fil à marquer* se tirent de Lille tous teints; il y en a à quatre tours & à sept, ils s'achètent à la grosse de douze douzaines ou à l'écheveau.

Les *fil de Malines* sont les plus beaux & les plus fins qui se font, il s'en fabrique aussi beaucoup à Lille & aux environs, mais c'est à Malines qu'ils ont commencé à se filer & qu'on en emploie quantité en dentelles, qu'on nomme *dentelles de Malines*; les *fil* en ont aussi conservé le nom: il y en a dont la finesse est si grande, qu'ils échappent presque à la vue. L'on prend, pour les filer, des précautions si extraordinaires, contre l'air & le jour, qu'on est étonné qu'il y ait des personnes qui veulent en entreprendre le filage. Les écheveaux de ces *fil* n'ont point de tours réglés; les uns en ont plus, les autres moins, ils se vendent à la livre, les moindre dix à douze francs, allant toujours en augmentant jusqu'à trois cents, quatre cents francs la livre, même davantage: on les distribue à l'once & au gros. . . . Les *fil blancs d'Anvers* se vendent comme ceux de *Malines*, à l'écheveau, en détail, & à l'once ou gros: on en fait des dentelles ni si fines, ni de si bonne qualité que celles de *Malines*. . . . Les *fil d'Hollande*, plats & blancs, se tirent de Dorpt. Ils ont quarante-huit tours, & se comptent par numéro, pour en estimer la grosseur ou la finesse. On les appelle *fil au grelot*; ils se vendent à la douzaine: on s'en sert pour broder les mousselines, les linons & les batistes, & pour faire ce qu'on appelle les *effilés*, espèces de petites franges dont on se sert dans les deuils, au lieu de dentelles. . . . Les *fil sanglés-blancs* qui viennent de Hollande servent à faire des picots aux points & aux dentelles; ils se vendent en gros & à la livre, ordinairement depuis un écu jusqu'à vingt francs, il y en a de plus chers, le détail s'en fait à l'once & à l'écheveau.

Il se fait des *rubans de fil* qui sont une espèce de tissu tantôt simple, tantôt croisé; il y en a de deux fortes, le *ruban* & le *rouleau*. Voyez ces mots. . . . Les *dentelles d'Angleterre*, de Malines, de Dieppe, de Caën, Alençon, &c. sont appelées quelquefois *dentelles de fil* pour les distinguer des dentelles d'or, d'argent & de soie. Voyez *Dentelle*. Il se fait des bas, des chaussons, des bonnets de *fil*, &c. Voyez ces mots. . . . Les cordiers & les emballeurs donnent le nom de *filagor* ou *sezaire*, à une sorte de corde de la grosseur d'une menue plume à écrire, composés de trois *fil* de chanvre bien cablés ou tortillés ensemble, qui sert à corder les ballots, paquets de marchandises, &c. Les mêmes nomment *demi-sezaire* une espèce de corde de moitié moins grosse que la précédente, & il y en a une plus menue que les deux autres, dont les pêcheurs, sur les rivières, se servent pour monter quantité de leurs filets & engins; les uns & les autres se vendent à la livre.

*FIL d'arbalète*, gros *fil* ou menue ficelle de chanvre, dont les ferindanniers, les gaziers & autres ouvriers qui travaillent de la navette, se servent à faire cette partie de leur métier, qu'ils appellent des *fourches* ou *arbalètes*. . . . *Fil blanc*, en terme de marine, est un *fil* qui n'a point encore passé par le goudron. . . . *Fil de carret*, dans le même terme de marine, se dit d'un *fil* de chanvre neuf, de la grosseur de deux lignes, dont plusieurs joints ou retorts ensemble, forment l'un des cordons, dont les cables ou cordes sont composés. En terme de marine, on nomme aussi *fil de gargouche* un *fil* de chanvre qui sert à coudre les *gargouches*; ce

sont des morceaux de parchemin ou gros papier dans lesquels on renferme ce qu'il convient de poudre pour la charge de chaque canon.

Les tisserands ont un gros *fil* ou menue ficelle qu'ils nomment *chainettes*, dont ils se servent à lever ou baisser les *fil* de la chaîne à travers desquels ils lancent la navette. . . . Les cordonniers & savetiers appellent *gros fil*, celui dont ils se servent pour faire les coutures de leurs souliers, particulièrement pour joindre les grosses semelles à l'empeigne; ils emploient aussi le *fil blanc* de Collogne pour les ouvrages les plus délicats & faits de cuir léger, comme le maroquin & le veau d'Angleterre; ces *fil* se tirent ou se poissent suivant leur qualité, le blanc avec la cire, le gros avec de la poix de Bourgogne.

*FIL de laine*, se dit, en général, de toutes fortes de laine filée, en particulier de celle qui sert à la fabrique de tapisserie, soit à l'aiguille, soit au métier. . . . On appelle *petits fil* ceux qui composent la chaîne de la lisière des étoffes, parce qu'ils ne sont pas de si bonne qualité que les *fil* du reste de la chaîne. . . . Les *fil de sayette* sont de la laine filée, qui vient de Flandre, & particulièrement du bourg de Turcoing, & de quelques villages voisins. Les laines qu'on emploie à ces sortes de *fil* viennent de Hollande, ou sont du crû du pays; il y en a de superfins, de fins & de communs; les premiers forment la chaîne des étoffes qui se fabriquent à Amiens: on en fait la trême aussi-bien que la chaîne des camelots, façon de Bruxelles, mêlés de soie, qui se travaillent dans la même ville, & à Paris on s'en sert pour la trême des grisettes, &c. Les ouvriers

en bas au métier, en consomment une grande quantité, ainsi que les faiseurs de cordonnets qui les mêlent avec du poil de chevre, & on en fait des boutons & des boutonnières, avec cette différence que les *fil* de laine raze ne s'emploient que pour les étoffes, & ceux de laine molle pour les bas, les cordonnets, les boutonnières & les boutons.

Enfin *fil* se dit aussi des métaux passés par la filière & réduits en corps si menu & si délié, qu'on en peut faire une partie des ouvrages où entrent les *fil* filés avec la soie, la laine ou le chanvre. Les métaux qu'on réduit en *fil* sont l'or, l'argent, le cuivre & le fer appelé *fil de léton*, & le *fil de fer* appelé *fil d'archal*. . . . Le *fil d'or*, ou *or de trait* est un lingot surdoré que le tireur d'or a fait passer par une infinité de pertuis, ou trous de filière toujours de plus menus en plus menus, & qui par ce moyen a été réduit à être plus menu qu'un cheveu. . . . Le *fil d'argent*, aussi nommé argent trait, est la même chose que le *fil d'or*, à la réserve que l'un est surdoré, & que l'autre ne l'est pas; il y a du *fil d'or faux* & du *fil d'argent faux*; le premier se fabrique avec un lingot de cuivre rouge que l'on a d'abord argenté & ensuite surdoré, le second avec un pareil lingot de cuivre rouge qui n'a été seulement qu'argenté, qu'on fait passer par la filière, de même que le *fil d'or* & d'argent fin. . . . Le *fil de léton* est du cuivre jaune tiré au travers des pertuis d'une filière; il y en a de plusieurs grosseurs qui s'emploient à plusieurs ouvrages. Les plus déliés servent à faire des instrumens de cordes, comme luth, harpes, clavecin, épINETTE, &c. Les épINGLIERS en

consomment une très-grande quantité de diverses grosseurs pour la fabrique de leurs épINGLES; ces *fil* viennent d'Allemagne en bottes ou paquets ronds, en forme de cercles de différens poids & diamètres. . . . Le *fil de fer*, appelé *fil d'archal*, est aussi tiré par les pertuis d'une filière comme les précédens; il y en a de diverses grosseurs, en diminuant toujours depuis environ six lignes de diamètres jusqu'aux plus petits échantillons; c'est aussi de ces *fil* les plus fins qu'on fait les psALTERIONS, les clavecins, &c. Il s'en fabrique beaucoup en France, en Suisse, en Allemagne, aux environs de Cologne & de Liège, & sur-tout à Hambourg; celui de Liège est le plus estimé, ensuite celui de Suisse. Celui de France est aigre & pailleux, & est le moins bon de tous, cependant celui de Normandie approche beaucoup de celui d'Allemagne, pour ses échantillons ou grosseurs, & pour sa bonté; mais il est un peu plus roide & plus ferme. Les marchands de fer font commerce de ces sortes de *fil* de fer, les merciers de *fil* de léton, & les marchands de galon de ceux d'or & d'argent vrais & faux.

Voilà, en abrégé, tout ce que nous pouvons dire des différens *fil* tirés des métaux, de *fil* de laine, ainsi que ceux de lin & de chanvre, dont nous nous sommes contentés de donner les principaux, ne pouvant, dans un ouvrage tel que celui-ci, entrer dans de grands détails. Voyez d'ailleurs au mot *Toile*, & aux noms de différentes étoffes de laine, pour les différens *fil* de soie. Voyez *Soie*, où nous nous réservons d'en parler.

FIL, ou *Filer de perles*; c'est un collier de perles, vraies ou fausses, que les femmes portent

au cou pour leur servir de parure. Voyez *Perle*.

FILAGE, c'est la maniere de filer différentes matieres propres à faire des *fil*, tels que sont la laine, le chanvre, la soie, &c. Le *filage* de laine destinée pour faire la chaîne d'une étoffe, est différent de celui dont on fait la trême. On appelle *filandieres* les femmes ou les filles, dont le métier est de *filer*; il y a, dans les manufactures, des hommes dont toute l'occupation est de *filer* de la laine au rouet. Dans quelques endroits on les appelle *filandiers*; leur véritable nom est *fileur*. Voy. *Fileur* & *Fileuse*.

FILAMENT, en botanique, se dit des filets qui composent le tissu des plantes & des racines.

FILANDRES: les oiseaux de proie ont dans les boyaux & contre les reins de petits vers longs nommés *filandres*, pour manger les ordures & superfluités qui se trouvent en ces parties-là; cette vermine est nécessaire à l'oiseau quand il est sain & en bon état, mais elle est dangereuse quand il est maigre & décharné, c'est alors qu'on les en doit défendre avec des remèdes propres. Il ne faut pas les laisser amaigrir, sur-tout les faucons qui sont plus sujets à cette maladie que les autres oiseaux: on leur donne des pilules de musc, d'hiera-picra, de tribus, d'aloës & de poivre; à la chair dont on paît l'oiseau, on ajoute l'herbe d'absinthe & celle appelée *herniaria*. Les eaux de ces deux herbes servent encore à faire mourir les *filandres*. Les lupins & la chicorée mis dans la cure, ou bien avec la chair, si l'oiseau s'en veut paître sont aussi fort bons, de même que la graine de genievre. . . . On appelle aussi *filandres* des vers fort déliés qui

s'attachent au gosier de l'oiseau & qui n'est autre chose que des filamens de sang caillé & desséché après la rupture violente de quelques veines, & qui se fige en guillemet d'anguille & lui travaille le corps, les cuisses & les reins.

FILASSE, ce sont les filamens que produisent certaines plantes, comme le chanvre, le lin, qui, après plusieurs préparations, deviennent propres à *filer*; il y a à la Chine & aux grandes Indes, des écorces d'arbres qui servent aux mêmes usages. . . . Le *filassier* est un ouvrier qui donne les dernières façons aux filasses après que le chanvre a été grossièrement concassé par un instrument nommé *brie* en Normandie, & *Brayoire* en d'autres endroits; on donne encore le nom de *filassier* à celui qui fait négoce de filasse. Les maîtresses *linieres* de Paris se qualifient maîtresses *linieres-chanvrières-filassières*.

FILATRICE, espèce de fleur, *filofelle*; c'est la bourre ou soie grossière qui couvre la véritable soie des cocons de vers à soie. . . . *Filatrice* est aussi une étoffe dont la chaîne est de soie & la trême de fleur. Elle a demi-aune de large ou demi-aune demi-quart, avec une lisière du côté de l'étoffe, & ressemble fort à la *papeline*. Voyez ce mot.

FILATTIER, FILATTIERE: on donne ce nom, à Amiens, à l'ouvrier & à l'ouvrière qui filent le *fil* de fayette, & au marchand qui en fait le commerce.

FILÉ D'OR, *Filé d'argent*; c'est l'or ou l'argent trait ecaché ou mis en lame très-mince & très-flexible, filé sur de la soie par le moyen d'un rouet & de quelques bobines passées dans de menues broches de fer; le *filé d'or* & d'argent faux n'est employé que sur

du fil. On nomme *filé rebours*, un *filé d'or & d'argent*, soit fin, soit faux *filé* à rebours. Les ouvriers qui passent par la filiere les diverses sortes de métaux sont appellés *fileurs*.

**FILER** : ce mot est employé par quelques ouvriers. Il signifie d'abord réduire en fils les soies, lins, chanvres, poils & autres matieres molles & douces, propres à s'étendre & à se lier ensemble pour n'en former qu'un seul tissu : on *file* au rouet, au fuseau, &c. Les chanvres, les lins se mouillent dans le filage. Pour *filer* la soie au sortir dessus les cocons, on emploie l'eau chaude, & même un peu bouillante. Le filage au rouet & au fuseau se fait avec une quenouille ; dans les manufactures de laines, *filer à sec*, c'est *filer* la laine quand elle a été dégraissée avec le savon noir.

**FILER le plomb**, chez les vriers, c'est tirer de petits lingots de plomb à travers de la machine qu'ils appellent *tire-plomb* pour les applatir, & y faire des deux côtés ces rainures qui servent à tenir & à enchasser le verre, particulièrement celui qu'on emploie à faire des panneaux de vitres.

**FILER le lumignon**, chez les cardeurs, c'est tordre cette grosse mèche de fil d'étoupes de chanvre que les *épiciers-ciriers* mettent dans les flambeaux de poing, ou qu'ils appliquent le long du bois de torches, & les cardeurs, dans leurs statuts, sont nommés *fileurs de lumignon*.

**FILER la bougie**, c'est, en terme de cirier, faire passer plusieurs fois par la cire fondue & par les trous ronds d'une filiere, afin de la mettre à son degré de grosseur, suivant son espèce & la qualité.

**FILER**, se dit aussi des vers à soie & des araignées quand ils tirent la soie de leur estomac, les uns pour en faire leurs cocons, & les autres leurs toiles. On donne le nom du *fileur* à celui qui leve les fils de soie de dessus les cocons qu'on met dans l'eau chaude pour les *filer* & dévider sur la machine.

**FILET** ; c'est un fil très-délié, dans le commerce des fils : on appelle *filet* un fil bleu qui sert à marquer le linge ; c'est aussi la laine *filée* qu'on appelle *fil de sayette*.

**FILET**, est encore un réseau fait de fil ou de menu ficelle dont on se sert à la chasse des bêtes à quatre pieds, à Poissellerie & à la pêche du poisson, tant de mer que d'eau douce. Les *filets* pour le poisson sont les trubles, seïnes, éperviers, tremail, &c. Ceux pour la chasse sont les tirasses, traîneaux, cordelières, rets, pochettes, boursettes ou bourées. Il y a des *filets* fermés comme un sac, des *filets* ronds avec des goullets, des *filets* en bourse, des *filets* à lozange, des *filets* à bouclettes, des *filets* en mailles quadrées, des *filets* contre-maillés, &c. Ce sont les maîtres oiselliers de la ville & faux-bourgs de Paris, qui font des *filets* à prendre des oiseaux ; les maîtres pêcheurs, tant de mer que sur la riviere, ont leurs femmes, garçons & compagnons, qui travaillent aux *filets* dont ils se servent en différentes pêches. Les ordonnances de la marine, pour les pêcheurs de mer, celles des eaux & forêts, pour les pêcheurs sur les rivières, déterminent la largeur que les mailles de chaque espèce de *filets* doivent avoir ; les *folles* ont leurs mailles de cinq pouces en carré, les *dreiges* d'un pouce neuf lignes,

les *trameaux* neuf pouces, les *picots* comme les *dreiges* ; les mailles des *filets* à pêcher les vives, ont treize lignes en carré jusqu'au 15 Février seulement, & les mailles des *filets* à sardine ont, en tout tems, quatre lignes en carré & au-dessus. Voyez *Pêche*.

Les maîtres paumiers appellent *filets* les grands réseaux dont ils couvrent les ouvertures de leurs jeux de paume pour retenir & conserver les balles que les joueurs jettent plus haut qu'ils ne veulent ; c'est aux maîtres paumiers qu'appartient la fabrique de ces sortes de *filets*.

Les chandeliers nomment *filet* une certaine quantité d'eau que l'on jette dans le suif quand il est en fonte, pour le faire revenir, c'est-à-dire, pour l'épurer & en précipiter la crasse.

**FILET**, en terme de monnoie, est la même chose que ce qu'on appelle *cordons*.

**FILET**, en terme de manege, se dit d'une petite bride, dont l'embouchure est accompagnée de deux branches toutes droites, avec une gourmette : on met les chevaux au *filet* pour les panser.

**FILETS de mur**, sont des rebords qui sont au haut du mur mitoyen, de pierre ou de plâtre des deux côtés, pour marquer que le mur appartient à l'un & à l'autre des voisins, chacun pour moitié ; car lorsqu'il n'y en a que d'un côté, cela fait connoître que le mur appartient, pour le tout, à celui du côté duquel est ledit *filet*.

**FILETS**, en terme de cuisine : on accommode les *filets*, tant de viande que de poisson, de différentes manieres. Les *filets* d'ailoyau & de mouton se servent à la sauce à la sultane, aux con-

combres : on fait des crépinettes des *filets* de veau. Les *filets* de cochon & de sanglier se mangent aux oignons & à la poivrade, ceux de poularde à la crème ou aux pistaches, ceux de crêtons en crepine ou à l'italienne : on mange les *filets* de lapereaux en caisse, ceux de lièvres & des levreaux, à la poivrade : on sert les *filets* de poisson en caisse avec une farce faite de brochet ou carpe cuite, ou marinés & frits : les *filets* de merlan à la sauce-robot, ceux de vive & de tanche en ragout, ou marinés : les *filets* de saumon au vin de Champagne ou aux fines herbes, ou marinés & frits, ceux de sole à la Sainte-Menchould, ceux de turbot à la beciamel. La remolade que l'on fait à plusieurs *filets* de poisson est composée de persil, ciboules, anchois, capres hachés, le tout mis dans un plat avec un peu de sel, poivre, muscade, huile, vinaigre delayés ensemble : on dresse les *filets* dans un plat, on les arrose de cette sauce ; quand on les sert froids, on y ajoute du jus de citron.

**FILETS**, en terme de chasseur, c'est la chair qu'on leve des reins du cerf, il y a les grands & les petits *filets*, les grands se levent au-dessus des reins du cerf, & les petits *filets* se levent au dedans des reins.

**FILETIERE**, plaque d'acier ou de fer, plus longue que large, percée à jour de plusieurs trous qui vont toujours en diminuant de grosseur, par lesquels on fait passer les métaux pour les réduire en fils : on tire au travers de cette filiere les fils d'or & d'argent de trait, soit fin, soit faux, le fil de léron, le fil d'archal, le fil d'acier dont on fait les aiguilles. Les tireurs ont cinq différentes filieres ; la premiere, dont les

peruis ou les trous sont les plus gros, & qui sert à tirer à largue, se nomme *calibre*; la seconde se nomme simplement *filiere*; la troisieme est nommée *ras*; la quatrieme *prégaton*; la cinquieme & derniere, la plus menue de toutes, se nomme *fer à tirer*. Avant que le lingot ou le fil d'or ou d'argent soit parvenu à ce dernier degré de finesse que les tireurs d'or appellent *fil trait superfin*, & qui n'est pas si gros qu'un cheveu, il doit passer par plus de cent quarante peruis, soit du *calibre*, soit de la *filiere*, soit du *ras*, soit du *prégaton*, soit enfin du *fer à tirer*.

Les fourbisseurs, éperonniers, armuriers, arquebusiers & autres artisans en ouvrages de damasquinage, ont une *filiere* pour réduire le fil d'or & d'argent qu'ils doivent employer à la grosseur convenable à l'ouvrage qu'ils entreprennent. . . . Les ouvriers en cisellerie ont un de leurs outils pour former, dans les figures en relief, la prunelle & le coin des yeux qu'ils appellent *filiere*, c'est un de leurs *ciselets*. . . . Les marchands ciriers nomment *filiere* un instrument de cuivre jaune en forme de tourteau épais d'un doigt, vuide par le milieu, percé à jour de quantité de trous de différentes grosseurs par lesquels on fait passer la bougie à mesure qu'on la tire de la bassine par le moyen du tour. . . . Tous les outils & instrumens d'acier qui servent à divers ouvriers à faire des vis & des écrous, sont appelés *filieres*. . . . Les arquebusiers se servent beaucoup de la *filiere double* qui n'est qu'une *filiere* séparée en deux dans toute sa longueur, en sorte que chaque trou est coupé par le milieu de son diamètre: les deux pièces se rapprochent néanmoins,

& se rejoignent par le moyen des vis qu'elle a aux extrémités.

**FILIERE**, en terme de fauconnerie, est une ficelle longue d'environ dix toises, qu'on tient attachée au pied de l'oiseau pendant qu'on le réclame jusqu'à ce qu'il soit assuré, ce mot s'appelle aussi *créance*, & tient le brin, parce que si on lâchoit l'oiseau, il seroit en danger de dérober ses sonnettes.

**FILIPENDULE**, plante qui croît sur les hautes montagnes & dans les lieux écartés, elle est diurétique & apéritive: on en recommande l'usage pour l'épilepsie; ses feuilles ressemblent à celles de la pimprenelle.

**FILOSELLE**. Voyez *Filarice*.

**FILOTIER**: on donne ce nom, dans quelques provinces de France, à ceux qui, dans les marchés, font les négoce des fils, les achètent en détail pour les revendre en gros.

**FILS de maîtres**, enfans d'un pere qui a une qualité notoire & publique dans une profession ou art, soit libéral, soit mécanique; les avantages qu'ils ont lorsqu'ils embrassent la profession de leur pere, & les grandes facultés qu'ils trouvent à s'y avancer leur ont fait de tout tems accorder plusieurs prérogatives qui sont regardées comme une voie sûre pour élever des sujets capables de parvenir à la perfection des sciences & des beaux arts.

**FIMPI**, arbre qui croît dans quelques Isles de l'Amérique, & dans l'île de Madagascar, & qui produit la canelle blanche.

**FIN**, ce qui est pur & sans mélange, se dit des métaux, particulièrement de l'or, de l'argent & de l'étain. L'or *fin* doit être à vingt-quatre carats, il s'en trouve peu qui aille à ce point de fines-

se; si *fin*, il est mol à travailler, il faut qu'il y ait toujours une certaine quantité d'alliage: le titre de l'argent *fin* est de douze deniers, l'étain *fin* est celui qui n'est point mélangé avec le plomb, ce qui le distingue de l'étain commun. . . . *Fin*, ce qui n'est point contrefait ni falsifié; dans ce sens on dit, un *diamant fin*, une *Pierre fine*, &c. . . . *Fin* signifie aussi le plus excellent de son espèce: ainsi l'on dit, du *vin fin*, pour dire qu'il est exquis & délicat. . . . *Fin*, menu, délié: on dit du drap *fin*, de la serge, de la toile fine, & ainsi de toutes les marchandises & ouvrages. . . . *Fin d'autruche*, c'est le plus délié du duvet ou poil de l'autruche, que l'on a séparé du gros, pour être employé dans la fabrique des chapeaux communs.

**FIN douce**, sorte de coton du Levant: *Fin de rage*, autre coton qui vient de Seyde, & *Fin bedelin*, troisieme coton qui vient d'Alep.

**FIN de non-recevoir**: exception que l'on propose en justice pour se dispenser de payer une chose, en soutenant que le demandeur est venu à tard, & qu'il y a prescription, il y a dans le droit & dans les coutumes des *fin de non-recevoir* & des *prescriptions* de différentes espèces: il y a aussi celles qui regardent le commerce. L'Ordonnance de 1673 a donné des réglemens pour trois sortes de *prescriptions* ou de *fin de non-recevoir*; la première, regarde les fournitures & ventes à crédit, que font les marchands & les ouvriers; la seconde, les cautionnemens faits pour l'événement des lettres de change; & la troisieme, le paiement des lettres de change.

Par le premier régleme, con-

tenu dans les *Articles VII, IX & X du titre premier de l'ordonnance*, les marchands en gros & en détail, & tous les ouvriers sont tenus de demander leur paiement dans l'an, après la délivrance de leurs marchandises, encore qu'il y eût continuation de fourniture; à moins qu'avant l'année, il y eût compte arrêté, sommation, ou interpellation judiciaire, cédule, obligation, ou contrat; mais les marchands & ouvriers peuvent déférer le serment à ceux à qui la fourniture a été faite, les faire assigner & interroger. Ces *fin de non-recevoir* n'ont point lieu de marchand à marchand. Les *prescriptions de fin de non-recevoir*, qui concerne les cautions données pour l'événement des lettres de change, sont déchargées de plein droit, s'il n'en a été faite aucune demande pendant trois ans, à compter du jour des dernières poursuites; en ce qui regarde le paiement des lettres & billets de change, ils sont réputés acquittés après cinq ans de cessation de demandes & de poursuites; mais à la charge que les prétendus débiteurs sont tenus d'affirmer, s'ils en sont requis, qu'ils ne sont plus redevables. Voyez le *Parfait Négociant*.

**FINANCE**: On entend par ce mot, les deniers publics du Roi & de l'Etat. *Finance*, signifie quelquefois de l'argent monnoyé; l'écriture de *finance*, est une écriture ronde; le chiffre de *finance*; le chiffre romain un peu déguisé; *Financier* est celui qui manie les deniers du Roi.

**FINITO**, mot que nous tenons des Italiens, usité dans le commerce, pour dire qu'un compte est arrêté.

**FIRKIN**: c'est, chez les Anglois, une mesure pour les

liquides, plus ou moins grande, suivant les diverses liqueurs qu'elle contient.

**FIRMAN**: on donne ce nom dans les états du grand-Mogol, aux passeports ou permissions de trafiquer, que les princes accordent aux marchands étrangers.

**FISC**: c'est ce qui est dû au roi, à cause de sa souveraineté; & le mot *fisc*, signifie à-peu-près la même chose que *trésor public*. Les seigneurs hauts-justiciers jouissent en France des droits de *fisc*; c'est en conséquence de ces droits, que les confiscations, les épaves, &c. leur appartiennent; ils recueillent aussi les successions vacantes, en conséquence de ce droit de *fisc*.

**FISTULE**, ulcere, dont l'entrée est étroite, & le fond ordinairement large, accompagné le plus souvent de dureté & de callosité. Voyez le *Dictionnaire de Santé*.

**FLACHES**, terme d'exploitation de bois: ce sont les endroits les plus proches de l'écorce, qu'on nomme autrement *aubier*: ces *flaches* s'ôtent en équarissant les arbres. . . . . On appelle *bois flacheux*, bois mal battus & équarris, qui, pour ce défaut, sont difficiles à toiser & à réduire au cent.

**FLACON**, grosse bouteille de verre, garni ordinairement d'un bouchon qui ferme à vis. *Flacon* se dit aussi d'une bouteille de terre à col long. Les fayanciers & verriers sont appelés dans leurs statuts, maîtres garnisseurs & couvreurs de *flacons*.

**FLAINE**, espèce de coutil, qui se fabrique en Normandie & en Forêts: on en tire aussi de Flandres.

**FLAMBART**: c'est une espèce de graisse on suif que les chair-

cultiers tirent des viandes de porc, qu'ils font cuire, & qui se trouve sur le bouillon, lorsqu'il est refroidi. Ils font fondre cette graisse une seconde fois pour l'épurer & la rendre semblable au sain-doux; il s'emploie beaucoup dans les manufactures de savons. Les tondeurs de draps s'en servent aussi, au lieu de sain-doux, pour l'ensimage des étoffes de laines qu'ils tondent, ce qui est cependant contraire aux réglemens des manufactures. Les chandeliers en font entrer dans la composition de leurs chandelles; ce qui leur est aussi défendu.

**FLAMBART**, est aussi un charbon, qui n'a été qu'à demi-consumé, qui jette encore de la flamme & de la fumée.

**FLAMBE**, plante qui produit une fleur assez agréable, dont la racine est odoriférante: on l'appelle *glayoul* & *iris*; elle croît dans les jardins. Une autre espèce de *flambe*, croît en Portugal, & sur les collines de l'Andalousie; & une troisième espèce appelée *flambe* bâtarde, croît dans les lieux marécageux & aquatiques: toutes trois ont des propriétés en médecine.

**FLAMBEAU** de poing: les épiciers-ciriers donnent ce nom à plusieurs grosses mèches, jointes ensemble, couvertes de cire, qu'on allume dans les cérémonies de l'Eglise, aux pompes funèbres, dans les illuminations des fêtes publiques, & la nuit pour se conduire dans les rues & à la campagne. On l'appelle *flambeau de poing*, parce que lorsqu'il est allumé, les pages & les valets-de-pied le portent ordinairement au poing; ils sont de figure carrée, arrondis par les angles, d'une égale grosseur, depuis le

haut, jusqu'en bas, composés de quatre mèches, à-peu-près grosses comme le pouce, longues d'environ trois pieds, qui se nomment les bras du flambeau; ils se fabriquent à la cuillière, à-peu-près comme les cierges & les bougies de table, & sont une des principales parties du négoce des marchands épiciers-ciriers.

**FLAMBER** un chapeau: c'est faire passer un chapeau sur la flamme d'un feu clair pour en ôter les plus longs poils & le rendre ras. . . . *Flamber un cuir* passer par dessus la flamme du feu clair pour lui donner quelque façon. Les cuirs de corroyeurs se flambent deux fois sur un feu de paille, l'une pour les préparer à recevoir le suif, l'autre, après qu'ils l'ont reçu, pour que le suif les pénètre davantage.

**FLAMBER** la viande: c'est passer une volaille ou un autre oiseau sur la flamme, après l'avoir plumé, pour en brûler le duvet, qu'on ne peut ôter avec la main. On flambe une volaille jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de duvet, & l'on passe la main sur le corps de l'oiseau, pour ôter celui qui est brûlé; quand on flambe une volaille, il faut prendre garde de la noircir à la fumée, en la passant trop loin de la flamme, ou d'en griller la peau, en l'approchant trop près. . . . *Flamber* se dit encore en cuisine d'une viande sur laquelle on fait dégoûter du lard chaud; on prend pour cela un morceau de lard gras piqué du grain d'avoine, on l'enveloppe de papier, on le fiche au bout d'un bâton pointu, on allume ce lard à la flamme; il prend feu, aussi-tôt que le papier & l'avoine s'allument, on le porte sur la branche qui tourne à la

broche, soit volaille ou gibier, & on laisse dégoûter ce lard, jusqu'à ce que la substance en soit toute fondue, & ensuite on le jette; les gouttes de lard, qui tombent sur la viande qu'on rôtit, & qui sont comme en feu, la pénètrent & lui font prendre belle couleur. On ne flambe que les viandes, qui ne sont pas piquées de lard; c'est ce qui en hâte la cuisson.

**FLAMBOYANTE**, nom que les fleuristes donnent à diverses tulippes. Il y a, selon Morin, *Culture des fleurs*, la *flamboyante blanche*, la *flamboyante colombine*, la *flamboyante maximis*, ou *minime brûlé*, la *flamboyante du saulier*, la *flamboyante de Tuder*, & la *flamboyante de Tunis*, &c.

**FLAMME**: c'est un feu très-délié, dont les particules séparées les unes des autres, & agitées du mouvement le plus violent en tout sens, s'élancent librement de toute part. Voyez le *Dictionnaire de Physique*.

**FLAMMICHE**, espèce de pâtisserie, composée d'une livre & demie environ de bon fromage gras, un peu salé, apprêté depuis dix à douze jours; on le manie bien sur une table avec les mains, jusqu'à ce qu'on l'ait réduit en pâte sans grumeaux; cela fait, on y ajoute une livre & demie de bon beurre frais, du sel, huit à neuf œufs; on étend cette farce sur la table, où on verse environ un verre d'eau ou de lait: la farce détremée, & claire, comme des œufs battus, on y répand environ les deux tiers de quatre litrons de farine; le tout incorporé, on y ajoute le reste, à la réserve de deux poignées; la pâte étant bien liée, on la poudre d'un peu de farine, on la manie deux ou trois fois, mais doucement

dans l'espace d'une demi-heure, puis on l'étend & on la met en masse, on la laisse en cet état reposer tout au plus un quart d'heure: on la roule ensuite en long, & on la coupe pour en faire des *flammiches*, de la grandeur qu'on veut, & de l'épaisseur de deux travers de doigts: on le met sur du papier graissé de beurre frais: on en façonne les bords, & on les fait cuire au four; il ne faut qu'une demi-heure, si le four est bien bouché: il faut prendre garde, de tems en tems, qu'elles ne brûlent.

**FLAMMULE**, plante ainsi appelée, parce qu'appliquée sur la peau, elle ulcère, & y excite des vessies, de même que la flamme. C'est une espèce de clématite, elle croît dans les prés humides & dans les eaux dormantes, & fleurit en Mai. L'eau distillée de ses feuilles, est excellente pour les maladies froides.

**FLAN**, sorte de pâtisserie faite avec de la crème cuite dont la farce est faite comme celle de la tarte. Voyez *Tarte*.

**FLANC**, côté de l'animal qui se dit proprement des chevaux. Les *flancs* sont à l'extrémité du ventre, & au défaut des côtes, près des cuisses. Quand on achète un cheval, il faut considérer s'il a assez de *flanc*, ou s'il manque de *boyau*, c'est la même chose. Voyez *Cheval*.

**FLANCHET**, terme de boucher, partie qu'on coupe au bas-bout du bœuf vers les cuisses, & qui fait une partie de la surlonge.

**FLANELLE**, sorte d'étoffe de laine fort légère, peu serrée, chaude & non croisée, composée d'une chaîne & d'une trême; elle se fabrique avec la navette sur un métier à deux marches, de même

que les revêches; les bayettes & autres semblables étoffes qui n'ont point de croifures. On fabrique des *flanelles* de plusieurs largeurs & plusieurs onguers, les plus ordinaires sont de demi-aune deux tiers & trois quarts; les pièces sont depuis vingt-quatre jusqu'à soixante-dix aunes, mesure de Paris: autrefois on tiroit les *flanelles* d'Angleterre: on en fait à Reims, à Castres, à Rouen & à Beauvais; les moins estimées sont celles de Beauvais, étant pour l'ordinaire très-grossières: on met les *flanelles* entre deux étoffes, au lieu d'ouette, ou de coton pour rendre les vêtements plus chauds: on s'en sert aussi pour faire des camisoles & des caleçons pour l'hiver, il y en a qui portent de ces *flanelles* les plus fines sous la chemise, parce que, dit-on, elles ont la vertu de guérir des rhumatismes.

Il se fabrique à Rouen des étoffes sans croifures auxquelles on donne le nom de *flanelle*; elles n'ont aucun rapport avec les vraies *flanelles*, ni pour la matière ni pour la qualité; ces étoffes sont larges ou de trois quarts, ou d'une aune & un quart, mesure de Paris; la pièce est plus ou moins longue, la chaîne est de fil de chanvre, la trême de laines de différentes couleurs, formant des raies en travers; sur la largeur de l'étoffe, les plus étroites de ces étoffes rayées s'emploient en jupons: les plus larges servent à faire des robes de chambre, les unes & les autres sont de bon teint & peuvent soutenir plusieurs lavages, sans rien perdre de leur couleur; à Paris on leur donne improprement le nom de molleton. Voyez *Molleton*.

En manufactures de glace, les ouvriers, qui mettent les glaces

au teint, appellent *flanelles* les pièces d'étoffes mollettes & peu serrées à travers desquelles se filtre le vis-argent qui coule de dessous une glace étamée; elles servent à purifier ce minéral des ordures qu'il a contractées pendant le peu du tems qu'il est resté sur les feuilles de l'étain, elles s'appellent *flanelles*, parce qu'elles sont assez souvent de cette sorte d'étoffe, mais elles portent toujours ce nom, de quelque étoffe qu'on se serve. . . . On nomme aussi *flanelle* l'étoffe qu'on met sur la glace, avant de la charger de plombs ou de boulets de canon qu'on y emploie aussi à d'autres étoffes.

**FLAGUIERES**, partie du har-nois d'un mulet.

**FLAONS**, en terme de monnoyeur, sont les morceaux de divers métaux qu'on emploie dans le monnoyage, coupés de la grandeur, de l'épaisseur & de la rondeur des espèces, & réduits au poids porté par l'ordonnance; en un mot, sont les espèces neuves à qui il ne reste plus que de recevoir, aux balanciers, les empreintes de *pile* & de *croix* qui leur donne cours dans le commerce. . . . Autrefois les ouvriers de la monnaie avoient un *flattoir*, c'étoit un marteau dont ils se servoient pour adoucir les pointes qui restoient aux morceaux d'or, d'argent & de cuivre que l'on avoit coupés pour en faire des espèces.

**FLATIN**, petit couteau de poche, pliant, emmanché de corne ou de bois qu'on nomme aussi *jambette*; cette sorte de couteaux se fait en Forez, & porte le nom de l'ouvrier qui en a été l'inventeur; ce sont ces petits couteaux qui font une partie du négoce des petits merciers qui étalent aux foires de campagne ou qui por-

tent toute leur boutique de mercerie dans un manne d'osier.

**FLAIRER**. On dit: Le lièvre se *flâtre* lorsqu'il est poursuivi par les chiens courans; c'est-à-dire, qu'il se met sur le ventre. . . . *Flâtrer* est aussi faire rougir un fer en forme de clef plate, & l'appliquer au milieu du front d'un chien qui est mordu d'un chien enragé, pour empêcher qu'il ne le devienne.

**FLAVET**, espèce de serge dont la pièce porte environ vingt aunes de long. Voyez *Serge*.

**FLEAU**, en terme de balancier, est cette pièce de fer, un peu enflée vers le milieu, qui a des trous à chaque bout pour y attacher les cordes qui soutiennent les plateaux ou bassins de la balance, & qui est partagée en deux par une aiguille qui tombe dessus perpendiculairement; c'est aussi au *fléau* que tiennent les branches qui, par le moyen des boulons, rendent le *fléau* mobile. . . . *Fléau* est encore la partie du peson ou balance romaine, sur laquelle sont marqués les points de divisions qui font connoître le poids des marchandises, denrées, métaux & autres choses qu'on y veut peser. . . . *Fléau* est encore une espèce de petits crochets de bois sur lesquels les vitriers portent par la ville les panneaux & autres marchandises de verre qu'ils vont mettre en place chez les bourgeois; ces crochets sont presque tous semblables à ceux de ces porte-faix, que de-là on appelle *crocheteurs*, à la réserve qu'ils sont plus légers & moins longs. Le *fléau* se met sur le dos, s'y attache par deux bretelles qui passent par-dessous les épaules.

**FLEAU**, instrument de campagne propre à battre le bled. Un *fléau* est composé d'une queue & d'un fouet, la queue est la partie

dans l'espace d'une demi-heure, puis on l'étend & on la met en masse, on la laisse en cet état reposer tout au plus un quart d'heure: on la roule ensuite en long, & on la coupe pour en faire des *flammiches*, de la grandeur qu'on veut, & de l'épaisseur de deux travers de doigts: on le met sur du papier graissé de beurre frais: on en façonne les bords, & on les fait cuire au four; il ne faut qu'une demi-heure, si le four est bien bouché: il faut prendre garde, de tems en tems, qu'elles ne brûlent.

FLAMMULE, plante ainsi appelée, parce qu'appliquée sur la peau, elle ulcère, & y excite des vessies, de même que la flamme. C'est une espèce de clématite, elle croît dans les prés humides & dans les eaux dormantes, & fleurit en Mai. L'eau distillée de ses feuilles, est excellente pour les maladies froides.

FLAN, sorte de pâtisserie faite avec de la crème cuite dont la farce est faite comme celle de la tarte. Voyez *Tarte*.

FLANC, côté de l'animal qui se dit proprement des chevaux. Les *flancs* sont à l'extrémité du ventre, & au défaut des côtes, près des cuisses. Quand on achète un cheval, il faut considérer s'il a assez de *flanc*, ou s'il manque de *boyau*, c'est la même chose. Voyez *Cheval*.

FLANCHET, terme de boucher, partie qu'on coupe au bas-bout du bœuf vers les cuisses, & qui fait une partie de la surlonge.

FLANELLE, sorte d'étoffe de laine fort légère, peu serrée, chaude & non croisée, composée d'une chaîne & d'une trême; elle se fabrique avec la navette sur un métier à deux marches, de même

que les revêches; les bayettes & autres semblables étoffes qui n'ont point de croifures. On fabrique des *flanelles* de plusieurs largeurs & plusieurs onguers, les plus ordinaires sont de demi-aune deux tiers & trois quarts; les pièces sont depuis vingt-quatre jusqu'à soixante-dix aunes, mesure de Paris: autrefois on tiroit les *flanelles* d'Angleterre: on en fait à Reims, à Castres, à Rouen & à Beauvais; les moins estimées sont celles de Beauvais, étant pour l'ordinaire très-grossières: on met les *flanelles* entre deux étoffes, au lieu d'ouette, ou de coton pour rendre les vêtements plus chauds: on s'en sert aussi pour faire des camisoles & des caleçons pour l'hiver, il y en a qui portent de ces *flanelles* les plus fines sous la chemise, parce que, dit-on, elles ont la vertu de guérir des rhumatismes.

Il se fabrique à Rouen des étoffes sans croifures auxquelles on donne le nom de *flanelle*; elles n'ont aucun rapport avec les vraies *flanelles*, ni pour la matière ni pour la qualité; ces étoffes sont larges ou de trois quarts, ou d'une aune & un quart, mesure de Paris; la pièce est plus ou moins longue, la chaîne est de fil de chanvre, la trême de laines de différentes couleurs, formant des raies en travers; sur la largeur de l'étoffe, les plus étroites de ces étoffes rayées s'emploient en jupons: les plus larges servent à faire des robes de chambre, les unes & les autres sont de bon teint & peuvent soutenir plusieurs lavages, sans rien perdre de leur couleur; à Paris on leur donne improprement le nom de molleton. Voyez *Molleton*.

En manufactures de glace, les ouvriers, qui mettent les glaces

au teint, appellent *flanelles* les pièces d'étoffes mollettes & peu serrées à travers desquelles se filtre le vis-argent qui coule de dessous une glace étamée; elles servent à purifier ce minéral des ordures qu'il a contractées pendant le peu du tems qu'il est resté sur les feuilles de l'étain, elles s'appellent *flanelles*, parce qu'elles sont assez souvent de cette sorte d'étoffe, mais elles portent toujours ce nom, de quelque étoffe qu'on se serve.... On nomme aussi *flanelle* l'étoffe qu'on met sur la glace, avant de la charger de plombs ou de boulets de canon qu'on y emploie aussi à d'autres étoffes.

FLAGUIERES, partie du har-nois d'un mulet.

FLAONS, en terme de monnoyeur, sont les morceaux de divers métaux qu'on emploie dans le monnoyage, coupés de la grandeur, de l'épaisseur & de la rondeur des espèces, & réduits au poids porté par l'ordonnance; en un mot, sont les espèces neuves à qui il ne reste plus que de recevoir, aux balanciers, les empreintes de *pile* & de *croix* qui leur donne cours dans le commerce.... Autrefois les ouvriers de la monnaie avoient un *flattoir*, c'étoit un marteau dont ils se servoient pour adoucir les pointes qui restoient aux morceaux d'or, d'argent & de cuivre que l'on avoit coupés pour en faire des espèces.

FLATIN, petit couteau de poche, pliant, emmanché de corne ou de bois qu'on nomme aussi *jambette*; cette sorte de couteaux se fait en Forez, & porte le nom de l'ouvrier qui en a été l'inventeur; ce sont ces petits couteaux qui font une partie du négoce des petits merciers qui étalent aux foires de campagne ou qui por-

tent toute leur boutique de mercerie dans un manne d'osier.

FLAIRER. On dit: Le lièvre se *flâtre* lorsqu'il est poursuivi par les chiens courans; c'est-à-dire, qu'il se met sur le ventre.... *Flâtrer* est aussi faire rougir un fer en forme de clef plate, & l'appliquer au milieu du front d'un chien qui est mordu d'un chien enragé, pour empêcher qu'il ne le devienne.

FLAVET, espèce de serge dont la pièce porte environ vingt aunes de long. Voyez *Serge*.

FLEAU, en terme de balancier, est cette pièce de fer, un peu enflée vers le milieu, qui a des trous à chaque bout pour y attacher les cordes qui soutiennent les plateaux ou bassins de la balance, & qui est partagée en deux par une aiguille qui tombe dessus perpendiculairement; c'est aussi au *fléau* que tiennent les branches qui, par le moyen des boulons, rendent le *fléau* mobile.... *Fléau* est encore la partie du peson ou balance romaine, sur laquelle sont marqués les points de divisions qui font connoître le poids des marchandises, denrées, métaux & autres choses qu'on y veut peser... *Fléau* est encore une espèce de petits crochets de bois sur lesquels les vitriers portent par la ville les panneaux & autres marchandises de verre qu'ils vont mettre en place chez les bourgeois; ces crochets sont presque tous semblables à ceux de ces porte-faix, que de-là on appelle *crocheteurs*, à la réserve qu'ils sont plus légers & moins longs. Le *fléau* se met sur le dos, s'y attache par deux bretelles qui passent par-dessous les épaules.

FLEAU, instrument de campagne propre à battre le bled. Un *fléau* est composé d'une queue & d'un fouet, la queue est la partie

par laquelle on le tient, & le fouet est celle qui frappe sur les herbes lorsqu'on les bat; le fouet est d'un bois dur & nouveau, s'il s'en peut trouver ainsi. On prend quelquefois pour cela une tige de poirier ou de pommier sauvage, un peu plus gros que le poignet; la queue du *fléau* doit être droite & avoir trois pouces de tour; la queue & le fouet de cet instrument, s'attachent l'un & l'autre avec une courroie qui donne la liberté au dernier de jouer en le levant pour tomber après sur les gerbes du bled: on ne se fert pas par-tout de *fléaux* pour battre le bled: on prend de longues perches ou des bâtons, il y a des pays où l'on emploie les mulets & les chevaux pour battre le bled.

FLECHE, en terme de fabrique de tapisserie de *haute-lisse*, c'est une simple ficelle que l'ouvrier entrelasse dans les fils de la chaîne au-dessous des bâtons de croisure, afin que ces fils se maintiennent toujours dans une égale distance. Voyez *Haute-lisse*. . . . Les éventailistes & les tabletiers appellent les *flèches* d'une monture d'éventail, les petits morceaux de bois, d'écaille, d'ivoire, &c. placés par un bout à distance égale entre chaque pli du papier ou de quelque autre matière que ce soit qui fasse le fond de l'éventail. Toutes ces *flèches* sont enfilées & arrêtées ensemble avec un petit fil de léton. C'est en les ouvrant & refermant que l'éventail s'ouvre & se ferme. Voyez *Eventail*. . . . En terme de charonnage, *flèche* est une grosse pièce de bois, ordinairement d'orme, dont on se fert pour les carrosses & les chariots. Elle a dix à douze pieds de long pour les carrosses à arcs, de douze à quinze pour les autres; il faut

qu'elle soit d'un beau braquement, sans noeuds & courbée; les berlines n'ont point de *flèche*, mais deux brancards. Les charrons achètent en grume le bois d'orme dont ils font les *flèches* qu'ils débitent & façonnent ensuite, suivant les longueurs dont ils ont besoin. Voyez *Orme*. . . . *Flèche*, en terme de charpenterie, est une pièce de bois élevée perpendinairement sur le milieu de l'empannement d'une grue qui soutient le ranchet & échelier, & sur la pointe de laquelle il tourne.

FLECHES, en terme d'arpentage, sont les piquets que les arpenteurs portent à leur côté dans une troussé faite en forme de *flèches*, ils les fichent en terre toutes les fois qu'ils transportent leur chaîne.

FLECHE de lard, en terme de cuisine & de chaircutier, sont les morceaux de graisse ou de panne, longs & étroits qui se lèvent de dessus les côtés des porcs, depuis les épaules jusques aux cuisses; les rôtisseurs & les cuisiniers consomment beaucoup de ces *flèches* de lard à barder & à larder leurs viandes: on en met sur les vaisseaux pour la provision des officiers, & les chaircutiers en font un grand négoce.

FLETT, ou FLECHTE-DALLER, monnoie d'argent qui a cours dans le Dannemarck, qui vaut à-peu-près la valeur de quarante ou quarante-deux sous de France; il y a des demi-*fléts* qui ont cours pour la moitié. Le *flét-marc-dansche* est une autre monnoie du même pays, qui vaut environ dix sous de la nôtre.

FLETTE: on nomme ainsi de petits bateaux dont on se fert sur les rivieres pour voiturer les marchandises en petite quantité. Les maîtres passeurs d'eau de la ville de

de Paris ont des *flétes* pour passer les bourgeois, hardes, marchandises, &c. d'un rivage de la Seine à l'autre; ces bateliers, par l'ordonnance de 1672, sont obligés de tenir des *flétes* garnies de leurs crocs & avirons, aux lieux qui leur sont marqués par les prévôts des marchands & échevins. Ils sont avec leurs garçons, solidairement responsables des pertes qui arrivent dans leurs *flétes* aux passages des rivieres.

FLEUR: c'est le plus bel ornement d'une plante: toute fleur a son pistile, ses étamines & ses feuilles; le pistile, qui s'élève du centre de la fleur, est une espèce de tuyau creux qui renferme la graine, des filets assez déliés sont rangés autour du pistile. Ils sont terminés par des extrémités faites en forme de capsules, & ces filets sont les étamines, & les capsules les sommets; ce sont ces capsules qui contiennent la poussière qui féconde la graine, & autour des étamines se trouvent les feuilles qui défendent des injures de l'air les parties essentielles de la fleur.

Les jardiniers fleuristes restreignent le mot de fleur qui est général, & l'entendent de quelques plantes que l'on cultive à cause de la beauté de leurs fleurs & qui servent d'ornement & de décoration aux jardins. Les fleurs ont des semences ou des graines qui produisent des tiges, & ces tiges produisent ou des racines ou des oignons; ainsi l'on peut distinguer deux sortes de fleurs, celles qui viennent de racines & qui viennent d'oignons, mais toutes ces fleurs peuvent se multiplier des caïeux, par des boutures, par des tailles & par des marcôtes.

Il y en a qu'il faut élever de graines qu'on peut semer sur des

couches pour être replantées en d'autres lieux, & d'autres qui ne se replantent que difficilement ou point du tout: on sème toutes les graines des fleurs en quatre saisons, sçavoir au décours de la lune de Février, à celui de la lune de Mars, à celui de la lune de Mai, & en automne toujours au décours, depuis la mi-Août jusqu'à la mi-October; quand ces fleurs sont de la hauteur qu'on juge à propos pour les replanter, on les replante dans les parterres, par-tout où on le juge à propos, quand la terre est bien labourée.

On plante les oignons des fleurs depuis le commencement de Septembre jusqu'à la fin d'Avril, c'est-à-dire, deux fois l'année, en automne & au printemps, soit qu'on plante en pots ou en planches: il faut la même terre & la même façon à l'un & à l'autre; les oignons se plantent à la profondeur d'un demi-pied de terre; les pots qui doivent être creux & grands sont mis en pleine terre jusqu'aux bords, & on ne les en retire que quand ils sont prêts à fleurir.

Ce sont les plantes des fleurs les plus vigoureuses que l'on réserve pour la graine, & l'on coupe les autres; quand cette graine qu'on réserve est mûre, on la recueille soigneusement, & on la garde pour la planter en automne: on excepte de cette règle les graines de giroflées & d'anémones qu'il faut semer aussi-tôt qu'on les a cueillies, c'est un jour pour la pleine lune. Pour connoître les graines, on les met dans l'eau; celles qui vont au fond sont les meilleures: pour qu'elles ne soient pas mangées des animaux qui vivent en terre, on les trempe dans une infusion de jubarbe, & après cette infusion on les sème dans de bonnes terres: pour les oignons qui vien-

ment de graine, ils ne se transplantent qu'après deux années, au bout desquelles on les met dans une terre neuve & légère pour leur faire avoir des fleurs à la troisième année.

Les fleurs qui viennent au printemps & qui ornent les jardins aux mois de Mars, d'Avril & de Mai, sont les tulipes hâtives de toutes sortes, les anémones simples & doubles à peluches, les renoncules de Tripoli, les jonquilles simples & doubles, les jacinthes de toutes sortes, les bassinets ou bouzons d'or, l'iris, les narcisses, la couronne impériale, l'oreille d'ours, les giroflées, les violettes de Mars, le muguet, les marguerites ou paquettes, les primevères ou paralyfes, & les pensées.

Celles qui viennent en été aux mois de Juin, Juillet & Août, sont les tulipes tardives, les lys blancs, lys orangés ou lys-flammes, les tubéreuses, les hémérocalles ou fleurs d'un jour, les pivaines, les martagnons, les clochettes ou campanules, les croix de Jérusalem ou de Malte, les aillets de diverses espèces, les compagnons, la giroflée jaune, la julienne simple, la julienne double, ou giroflée d'Angleterre, le pied d'alouette, la magnardise, le pavot double, le coquelicot double, l'immortelle ou elychnis, & les basilics simples ou panachés.

Les fleurs qui viennent en Automne aux mois de Septembre, d'Octobre & de Novembre sont l'ambrette ou chardon béni, l'anthyrimum ou musle de Lion, le talaspic vivace, la valérienne, le geranium couronné, le stramonium ou pomme épineuse, les roses d'Inde, la belle-samine panachée, les aillets d'Inde, le tricolor blanc & noir, les passe-velours

ou queue de renard, les amarantes de toutes sortes, le souci double, le ciclamen automnal, la tubéreuse, le crocus ou safran automnal.

Les fleurs d'hiver qui viennent en Décembre, Janvier & Février, sont les hépatiques, le ciclamen hyvernal, les primevères, la jacinthe d'hiver, les anémones simples, le perce-neige ou leucojon, les narcisses simples, le crocus printannier, &c.

Il y a des fleurs qui ont différentes figures; telles sont la fleur de campane, la fleur de cloche qui a la figure d'une cloche; la fleur composée qui, dans son calice, renferme des fleurons ou demi-fleurons, souvent les deux ensemble; telles sont les fleurs à fleurons, à demi-fleurons, & les fleurs radiées, les fleurs en croix composées de quatre feuilles, dont le calice est aussi à quatre feuilles, & dont le pistil devient toujours fruit: telles sont les fleurs du giroflier, du chou, &c. les fleurs cucurbitacées qui ont rapport à la fleur de la courge; les fleurs à entonnoir qui approchent de la figure de l'entonnoir; les fleurs à étamines qui ne sont point composées de feuilles, mais seulement de quelques filets chargés de sommets, les fleurs à feuilles qui sont des fleurs composées de feuilles, des fleurs fleurdelisées qui sont à cinq feuilles inégales, disposées en fleurs de lys de France; les fleurs à fleurons qui sont composées de fleurons, telles sont les fleurs de l'absinthe & du bluet; les fleurs à demi-fleurons qui ont le bouquet composé de demi-fleuron, comme la dent de lion, la laitue, le laitron; les fleurs en grelot qui ont la figure de cette espèce de sonnette nommée grelot, comme la fleur de l'arbo-

rier & de la bruyère; les fleurs en gueules qui sont de petits tuyaux percés ordinairement dans le fond, terminés par-devant par une espèce de masque qui ressemble assez à la gueule des monstres & des grotesques, représentés par les peintres & les sculpteurs dans leurs ornemens; les fleurs légumineuses qui sont celles des plantes légumineuses; les fleurs en lis qui sont des plantes bulbeuses, tubéreuses, &c. Les fleurs de la jacinthe, de la tulipe & du narcissé sont des fleurs en lis; les fleurs en musle qui sont des tuyaux percés ordinairement dans le fond, & terminés en devant par une espèce de masque, comme les fleurs du musle de veau, de la linnaire, de l'eufraise; les fleurs nouées qui sont jointes à l'embryon du fruit comme celles des melons & des concombres, des fleurs en aillet, composées de plusieurs feuilles disposées à peu près comme celles de l'aillet, telles que les fleurs de lychnis, de la statice & du limonium, des fleurs en parasol ou en ombelle qui sont soutenues par des brins ou filets qui, partant du même centre, sont disposées à peu près comme les bâtons d'un parasol; les fleurs du fenouil, du persil sont des fleurs en parasol, fleurs à pétales qui sont composées de feuilles séparées les unes des autres; les fleurs radiées qui sont des bouquets composés de deux parties, l'aster, le doronic & la jacobée sont des fleurs radiées; les fleurs régulières qui ont le tour également éloigné du centre de la fleur, telles sont les fleurs de l'aillet & du rosier; les fleurs irrégulières qui sont celles où la proportion ne se trouve pas comme sont les fleurs de la digitale, de l'aristoloché, de l'aconit, &c. les fleurs en rose qui sont disposées comme celles du

rosier, telles sont les renoncules, les fleurs du poirier & du pommier; les fleurs en rosette qui sont coupées en rosette ou mollette d'éperon, comme les fleurs de bou-rache, du mouron, &c. Les fleurs simples qui ne renferment qu'une seule fleur dans le même calice; les fleurs en soucoupe, dont la figure approche de celle d'une soucoupe, comme la fleur de la primevère; les fleurs verticillées qui sont rangées par étages & comme par anneaux ou rayons le long des tiges; telles sont les fleurs du marrube, de l'ormin, &c.

FLEUR de la passion, est une plante qui grimpe sur les arbres & les corps qui lui sont voisins; elle est vivace & jette plusieurs sarments menus, garnis en feuilles découpées en main ouverte; il y en a de plusieurs espèces. Elle veut être au grand soleil, dans une terre grasse & bien detrem-pée: on la met dans les pots ou dans les planches, attachée à une petite perche.

FLEUR du soleil, plante apportée de l'Amérique, à laquelle on a donné ce nom, parce qu'elle a de la ressemblance avec le soleil, qu'elle se tourne toujours de son côté: elle fait une tige de la grosseur du bras & de la hauteur de dix à douze pieds; on la trouve en Espagne, haute de vingt-quatre pieds; c'est une plante vulnérable & déterfive; il y en a de plusieurs espèces.

FLEUR d'Inde; il y en a de deux sortes la grosse & la petite: la première veut du fumier pourri, à moins que la terre ne soit bonne d'elle-même: elle monte fort vite & tire beaucoup de nourriture: elle donne beaucoup de branches, étant dans un bon fonds. La petite se sème, se plante & se cultive de même.

FLEUR de *crystal*, plante qui, sortant de terre, jette une feuille ronde semblable à celles de la petite joubarbe. Elle a un goût salé comme le fenouil marin; elle fleurit en hyver, vient le long de la mer en Languedoc. Les verriers font des verres de ses cendres; & de sa décoction, les Arabes font le sel appelle *alcali*.

FLEUR de *guigne* ou *Poire sans peau* & *rousseler tardif*, c'est une poire languette, roussâtre, qui a la chair tendre & son eau douce.

FLEUR *double*, autre espèce de poire grosse, plate, à queue longue & droite, qui a la peau lisse, colorée d'un côté, & jaune de l'autre.

FLEURS: dans les manufactures les étoffes à fleurs sont celles sur lesquelles l'ouvrier a imité des fleurs naturelles ou en a représenté de pure imagination; c'est ce qui les distingue des étoffes pleines, unies & rayées. Il y a des étoffes à fleurs de presque toutes les manières. On en peut fabriquer d'unies, c'est-à-dire, à fleurs d'or, d'argent, de soie, de fil, de coton, &c. On nomme ces étoffes à fleurs du nom que l'étoffe porte & qui sert de fond aux fleurs dont le fabricant les orne; tels sont les velours, les damas, les satins, les taffetas, les moires à fleurs en soie, les brocards en fleurs d'or ou d'argent, & toutes les autres riches étoffes brochées, ouvragées en or, argent & soie. Les fleurs qui se font sur les étoffes se font en même tems que l'étoffe même, en levant ou baissant le fils de la chaîne, par le moyen des ficelles qu'on y a passé en montant le métier, & c'est à travers de ces fils ainsi levés, que le fabricant passe sa trême, soit d'or, soit d'argent ou

de quelque soie convenable à la fleur qu'il veut représenter.

FLEUR: on appelle ainsi une espèce de bourre ou de fausse soie qui couvre le cocon du ver à soie, & qui est son premier ouvrage. Les *fleurats* qui sont en partie fabriqués de ces fleurs, en ont emprunté le nom. . . . On dit d'une étoffe nouvelle qui a son brillant & toute sa fraîcheur, qu'elle a toute sa fleur.

Les tanneurs, corroyeurs, mégisiers, chamoiseurs, peaussiers, &c. appellent la fleur d'une peau cette superficie de la peau d'où la laine ou le poil ont été abattus; l'autre côté qui lui sert comme d'envers, s'appelle la chair, parce qu'elle y étoit attachée; c'est du côté de la fleur que se font les principaux apprêts des cuirs, & qu'on leur donne les façons qui les rendent propres à tous les ouvrages où on les emploie. Les peaux dont on a enlevé la fleur, se nomment des peaux effleurées; celles où on les conserve sont nommées peaux à fleurs.

FLEUR, se dit encore de plusieurs préparations; les fleurs de violette, de pêcher, de romarin, de lavande, entrent dans les sirops, extraits, électuaires, confectons, pâtes, conserves, & autres compositions que font les épiciers-droguistes-apothicaires.

FLEURET: nom qu'on donne à une drogue qui sert à teindre en bleu; elle se fait avec la plante que l'on nomme *vouède*; c'est une espèce de pastel. . . . Fleurée ou Florée, c'est une espèce d'indigo de la moyenne sorte. Voyez *Florée*.

FLEURET: nom qu'on donne dans les manufactures d'étoffes de laine, & dans le commerce des laines, aux laines les plus belles de chaque espèce. . . . Fleurat est

aussi; comme on l'a dit plus haut au mot fleur, la bourre ou soie grossière qui couvre la véritable soie des cocons de vers à soie, & le fil que l'on tire de ces cocons porte de même le nom de fleurat. Il y a différentes sortes de ces fleurats, suivant la bonne ou mauvaise qualité de la matière qu'on y emploie. Les étoffes qui sont faites de ces sortes de fils de fleurat, conservent aussi le nom de fleurat. . . . Il y a une espèce de toile de lin, destinée pour le commerce des Indes, qui n'est autre chose que la toile nommée *blancard*, mais à laquelle on donne le nom de fleurat, parce qu'elle est la fleur des blancards, & que pour ce négoce on choisit les plus belles. Les plus beaux fleurats se fabriquent en Bretagne; il y en a de deux sortes; les uns appellés simplement fleurats n'ont qu'une demi-aune de largeur, les autres nommés faux-fleurats sont de deux tiers & de trois quarts de largeur. Les Anglois & les Hollandois en enlèvent quantité, & viennent ordinairement charger à Morlaix. . . . Les maîtres en fait d'armes donnent le nom de fleurat à une espèce d'épée sans pointe, garnie d'un bouton dont ils se servent à donner des leçons dans leur salle.

FLEURICOURT, tulipe qui a ses panaches d'un beau pourpre sur un blanc de lait.

FLEURIMONT, autre tulipe qui est d'un haut pourpre & blanc.

FLEURISSETTE, autre tulipe gros incarnat & chamois.

FLEURON, légère étoffe de laine, de soie, de fil qui se fabrique à Amiens, d'un pied & demi, & d'un pouce & demi de large, sur vingt aunes & un quart ou vingt aunes & demie de long.

FLEURON, en terme de botanique, se dit d'une espèce de pe-

tites fleurs. Les fleurons sont ordinairement des tuyaux évaisés sur le haut, & découpés en pointe. Quelques-uns ressemblent à de petites vessies. La plupart des fleurons portent sur un embryon de graine, & sont garnis d'un autre tuyau plus délié que l'on appelle la graine de fleuron.

FLEUVE, amas d'eaux douces qui coulent dans un lit, & qui se rendent à la mer. Un fleuve est navigable ou non navigable; au premier cas il appartient au roi par le seul titre de souveraineté, aussi-bien que tout ce qui s'y trouve renfermé comme les îles, îlots, accroissemens, passages, ponts, bacs, pêches, moulins, &c. Il faut néanmoins excepter, à l'égard de ces mêmes droits sur les fleuves & grandes rivières, ceux qui peuvent appartenir à des particuliers qui ont droit de haute justice sur les terres contiguës; mais il faut que ce soit en vertu d'une concession expresse, ou d'une possession centenaire. Pour ce qui est des fleuves & rivières non navigables & le droit d'y pêcher, le tout appartient au seigneur haut-justicier.

FLEZ & FLETELET, espèce de limande, poisson plat qui quitte souvent la mer pour se jeter dans l'eau douce; ils valent mieux pêchés dans la mer. Il est couvert de petites écailles noirâtres, marbrées de rouge, ressemble assez par la figure au quarrelet; mais il est plus petit. Le fletelet ne diffère du flez qu'en ce qu'il est plus petit. Ces poissons sont assez employés parmi les alimens; il faut les choisir nouveaux, tendres, d'une chair blanche, agréable au goût. Ils contiennent beaucoup d'huile, de flegme & peu de sel volatil; leur chair nourrit assez & adoucit les acrés de la poi-

trine, elle est molle & aqueuse; convient aux jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux. Les estomacs foibles & pituiteux ne s'en accommodent point. On mange ces poissons cuits dans le vin blanc, avec un peu de sel, de beurre, de fines herbes. On les mange aussi frits, mais ils boivent beaucoup de friture, ce qui les rend plus difficiles à digerer. Ils sont plus sains rôtis, accommodés ensuite avec la sauce blanche.

**FLIBOI**, petit bâtiment de mer, appelé *buche*, dont on se sert en Hollande pour la pêche du hareng. **FLIBUSTIER** est celui qui commande un *flibot*; il se dit aussi des forbans & aventuriers de toutes les nations qui s'unissent dans l'Amérique pour faire la guerre aux Espagnols.

**FLIN**, pierre nommée vulgairement *Pierre de foudre* dont les fourbisseurs se servent pour fourbir les lames d'épées.

**FLORE-BERTINE**, très-belle couleur pourpre-brun sur un grand blanc, fort long & large, garni de feuilles. Ses panaches ne sont pas bien détachés, mais sa fleur a un grand éclat par l'arrangement de ses feuilles & par la beauté de ses couleurs: on ne lui laisse que quatre boutons.

**FLOREE**, espèce d'indigo moyen qui sert pour la teinture en bleu. Voyez *Indigo*.

**FLORENCE**, *Iris de Florence*, racine blanche, grosse comme le pouce & oblongue, qu'on apporte sèche de Florence, où elle croît sans culture; elle contient beaucoup d'huile exaltée & de sel essentiel. Elle est incisive, atténuante & pénétrante, elle amollit, déterge & excite le crachat, provoque l'urine, donne bonne bouche étant machée. Les parfumeurs s'en servent à cause de sa bonne odeur.

**FLORENTINE**, espèce d'étoffe en soie fabriquée d'abord à Florence, & imitée ensuite en France; c'est un satin façonné blanc, il s'en fait néanmoins de diverses couleurs. Voyez *Satin*.

Les fleuristes donnent le nom de *florentine* à une tulipe qui est colombin clair, avec beaucoup de blanc.

**FLORETONNES**, laines d'Espagne, celles de Ségovie sont les plus estimées. On fait aussi grand cas de celles de Navarre & d'Arragon.

**FLORIN**, monnaie dont les marchands négocians, banquiers de Hollande, d'Allemagne & d'Italie se servent pour tenir leurs livres & dresser leurs comptes. Ces florins ont différentes valeurs & diverses divisions. Les florins d'or étoient autrefois communs, ils sont rares aujourd'hui. Les florins d'argent d'Hollande valent plus de quarante sous de notre monnaie.

**FLOT**, en terme de marchandise de bois, signifie le gros bois de chauffage que les marchands, qui font faire l'exploitation des forêts dans les lieux éloignés des rivières navigables, jettent au courant des ruisseaux & petites rivières qui s'embouchent dans les grandes. De ces bois jeté à flot on compose les trains qui viennent à Paris. Les marchands ont chacun leur marque à chaque buche. Le *flotage* du gros bois, en France, n'est pas ancien; il y est d'une grande utilité, sur-tout pour la provision de Paris.... Les felliers-bâtiens appellent *flot* ces boupes de laine qu'ils mettent à la tête des mulets.

**FLOTTE**; c'est une compagnie de vaisseaux qui vont ensemble, soit en guerre, soit en marchandise. Les vaisseaux marchands vont

de conserve pour s'aider & se secourir mutuellement, & en tems de guerre, ils ont des vaisseaux de guerre pour les escorter & conduire au lieu de leur destination, ou pour les accompagner seulement jusques à certaines hauteurs. Les *flottes marchandes* prennent presque toujours leur dénomination des lieux où elles font leur commerce: ainsi l'on dit, *Flotte des Indes orientales*; *Flotte du Brésil*, &c.

**FLOTTE de soie**: nom qu'on donne à des écheveaux de soie.... On appelle aussi *flottes* les trains de bois qui servent à amener le bois flotté à Paris.... Les Chinois appellent *villes flotantes* plusieurs barques ou bâtimens de mediocre grandeur dont ils se servent pour faire le commerce de l'Empire, sur-tout dans les endroits où il y a beaucoup d'eau; ce qui est assez fréquent à la Chine.

**FLOTILLE**: les Espagnols nomment ainsi quelques vaisseaux qui viennent en Espagne donner avis du départ de la flotte de la Vera-Cruz & de son chargement. Les Espagnols nomment *flottistes* ceux qui font le commerce de l'Amérique par les vaisseaux de la flotte pour les distinguer de ceux qui commerceront par les gallions & qu'on appelle *gallionistes*.

**FLUTE**, vaisseau long, à cul rond, enfilé par le ventre, du port de trois à quatre cents tonneaux, qui contient une plus grande quantité de marchandise qu'un vaisseau ordinaire: on s'en sert pour porter des vivres dans les escadres & à transporter des troupeaux.... *Flute* est aussi une navette sur laquelle on devide les laines ou autres matières qu'on employe à la tapisserie.

**FLUTE**. *Greffer en flute*. La manière de greffer les châtaigniers est

en flute & se fait à la fin d'Avril ou au commencement de Mai, quand l'écorce commence à se détacher aisément. Voyez *Greffe*.

**FLUX & Reflux de la mer**; dans l'espace de vingt-quatre heures & quarante-huit minutes, les eaux de l'Océan s'élèvent deux fois & s'abaissent deux fois d'une manière très-sensible; c'est cette élévation & cet abaissement réciproques qu'on nomme *flux & reflux de la mer*. Newton a expliqué la cause physique d'un mouvement si extraordinaire. Voyez le *Dictionnaire de Physique*.

**FLUX**, en médecine, terme qui signifie un transport d'humeurs d'une partie dans un autre, & qui a plusieurs dénominations, comme *flux de sang*, *flux de ventre*, &c. Voyez le *Dictionnaire de santé*.

**FLUX de ventre**; si un cheval a bû de l'eau froide de puits ou de neiges fondues en hyver, ou s'il a mangé de la nouvelle herbe au printemps ou d'autres alimens qui le lâchent, il ne faut point être étonné que ce cheval jette des matières fluides; c'est un bon effet de tout ce qu'il a pris, & l'on ne doit pas prendre cela pour un *flux de ventre*. Le *flux de ventre*, à proprement parler, est une matière que le cheval rend, par le fondement, comme il l'a prise, ce qui est causé par la foiblesse de l'estomac qui ne peut digérer les alimens: lorsqu'ils sortent tout entiers sans aucune marque de digestion, il y a beaucoup à craindre: outre ces causes ordinaires, le *flux de ventre* peut encore venir de ce que le cheval mange trop; alors ce mal se guérit en retranchant la nourriture; il vient aussi pour avoir mangé du foin moisi & corrompu, de l'herbe gâtée, de l'avoine germée, & au-

tres mauvaises nourritures. Le trop de repos, boire d'abord après avoir mangé, quantité d'avoine, être trop gras, & la paille de seigle causent le cours de ventre.

Si la raclure de boyau suit le cours de ventre, il est à craindre qu'il ne se fasse des ulcères aux boyaux, ce qui est mortel, si on ne rafraîchit promptement les entrailles: on prend pour cela deux onces de racines d'althéa concassé, & autant de pesant d'orge qu'on met dans trois chopines d'eau, avec une once de crystal minéral en poudre, le tout cuit & réduit à une pinte: on en donne au cheval une chopine deux ou trois fois par jour. Si le flux de ventre étoit causé par la pituite, on lui fortifieroit l'estomac par des poudres cordiales, ou bien avec de la thériaque ou de bon orviétan ou de Popiat de kermès. Voyez, pour plus ample instruction, les livres déjà cités ailleurs sur les maladies des chevaux.

**FLUXIONS**: les oiseaux de proie sont sujets aux fluxions, soit pour trop s'échauffer à poursuivre le gibier ou pour avoir été trop mis au frais, ou parce que des pluies froides les ont morfondus. Quand les faucons sont atteints de ce mal, on les purge avec des pilules de filasse ou de coton: on leur souffle, dans les narines, de la poudre d'œillets, mêlée avec celle du *semen santalum* & du poivre, le tout, à dose égale. On leur frotte aussi pour lors le palais d'un peu de moutarde; s'il fort, par les narines, un peu de sang corrompu, on prend du miel rosat & on le fait sécher, puis on le réduit en poudre, on le met dans un linge blanc pour le faire tremper dans du vinaigre, & on en distille quelques gouttes dans les narines de l'oiseau malade, ce qui

produit un très-bon effet.

**FOARRE**. Voyez *feurre*.

**FOI & hommage**, est un devoir que le vassal est tenu de rendre au seigneur du fief duquel relève celui qu'il possède; ce serment ne se rend qu'une fois au même seigneur du fief, c'est-à-dire, à chaque mutation, soit qu'elle arrive de la part du vassal, soit qu'elle arrive de la part du seigneur, avec cette différence que, dans les mutations qui arrivent de la part du vassal, le nouveau vassal doit, sans en être requis, rendre la *foi & hommage* dans quarante jours, à compter du jour de l'ouverture du fief, à peine de saisie féodale; mais quand la mutation arrive de la part du seigneur dominant, les quarante jours, pour rendre la *foi & hommage*, ne courent que du jour que le vassal en a été requis par le seigneur.

**FOIBLAGE**, en terme de monnoie, c'est un affoiblissement du poids des espèces, permis par les ordonnances: on le dit aussi des espèces qui ne sont pas précisément du poids porté par les ordonnances; dans ce sens il y a deux sortes de foiblage; l'un est dans le remède, c'est lorsque les maîtres n'excèdent pas les remèdes permis; l'autre hors des remèdes; c'est lorsqu'il l'excède. Dans le cas du foiblage dans le remède, les maîtres ne sont tenus qu'à restituer au roi le foiblage. Dans l'autre cas, outre la restitution, les maîtres sont condamnés à l'amende. Le foiblage d'aloï, c'est lorsque la monnoie n'est pas au titre requis.

**FOIBLE**, se dit, dans le commerce, en différens sens, qui tous font entendre qu'une marchandise, une denrée ou autre chose qui entre dans le négoce, a quelque dé-

faut ou n'est pas de la qualité requise. Par exemple, on appelle un *vin foible*, un vin plat & sans force: un *cheval foible*, un cheval qui n'est propre qu'à porter de legers fardeaux: une *monnoie foible*, celle qui a été rognée & qui ne peut avoir cours dans le commerce: un *poids foible*, celui qui n'est pas juste: un *drap foible* de guede, celui où le teinturier n'a pas employé toutes les drogues nécessaires pour lui donner un bon pied de bleu, &c.

**FOIE**. Cette partie des animaux est ordinairement d'une substance compacte, resserrée dans ses parties, difficile à digérer & propre à produire des obstructions: cependant le foie diffère beaucoup, suivant l'espèce d'animal, son âge, les alimens qu'on lui donne & la qualité de ces mêmes alimens. Les animaux qui sont dans un âge florissant, nourris, engraisés avec de bons alimens donnés en assez grande abondance, ont un foie tendre, succulent & d'un bon goût: on mange avec délice les foies gras de poules, poulets, chapons, oies, dindes engraisés, jeunes cochons nourris, quelque tems avant de les égorger, avec de la farine, du lait, des figues sèches, des fèves & autres pareils alimens: on fait aussi beaucoup de cas des foies de veau; mais ceux de plusieurs quadrupèdes, déjà avancés en âge, sont de très-mauvais alimens. Les foies gras enveloppés chacun d'une petite barde de lard, menu & bien assaisonné, pannés, mis au four pour leur faire prendre belle couleur, cuits, rangés dans un plat, après les avoir égouttés sur lesquels on a mis de bon jus & pressés un jus d'orange se servent tout chauds en entremets: on en fait cuire embrochés dans une hétellette avec chacun une barde de

lard, & on les sert avec une saucisse. Le foie de veau se mange piqué de lard, cuit dans une casserole bien fermée, assaisonné de sel, poivre, gérofle, bouquet de thym, laurier, ciboulette: on en met à la broche piqué, de menu lard, cuit à petit feu: on le sert avec une poivrade dessous ou bien un jus. Voyez les autres manières d'appêter les foies dans les livres qui traitent de la cuisine.

**FOIN**, herbe sèche des près qui sert de nourriture aux bestiaux, après avoir été fauchée, fanée, ramassée en veillotes, & ensuite mis en meules, puis en bottes avec trois liens de paille, du foin même qu'on serre dans des granges ou greniers; il y a des pays où on laisse les meules de foin passer l'hiver à la campagne. La manière de les faire les préserve de la neige & de la pluie, il n'y a au plus que la superficie de gâté: on vend le foin au millier, au cent; & les regrattiers, qui en font le détail, le vendent en botte. L'isle de France, les provinces voisines de la Seine, de l'Yonne, de la Marne, fournissent tout le foin qui vient à Paris, tant en bateaux que par charrettes; celui qui vient par terre passe pour être meilleur que le foin de rivière. Chaque botte de foin doit être de douze, treize & quatorze livres, depuis le mois de Juin jusqu'au premier octobre, de dix, onze & douze livres depuis le premier Octobre jusqu'à Pâques, & de huit, neuf & dix livres depuis Pâques jusqu'à la nouvelle récolte. Ces diminutions successives sont accordées par le déchet que la sécheresse cause à cette marchandise. Les bottes doivent être toutes de la même qualité, au dedans comme au dehors, sans aucun mélange de bon & de mauvais, de vieux & de nouveau. Les

marchés de *foins nouveaux* ne se doivent faire qu'après la fenaison, & il est défendu aux marchands & autres d'arrêter ou d'acheter des *foins* avant la récolte. Il y a des réglemens faits pour le commerce des *foins*, le plus ancien qu'on connoisse est un de Saint Louis. Les principaux qui ont suivi sont ceux de Philippe le Bel, du roi Jean, Charles V, Charles VI, Charles VIII, Louis XII, Charles IX, Henri IV, Louis XIII, Louis XIV, & un édit de Louis XV en Septembre 1719, qui supprime les offices pour la marchandise du *foin*, & commet des commis en plus petit nombre & avec moindre attribution de droits: on appelle *foinier* celui qui fait commerce de *foin*; il ne se dit guères que des payfans des environs de Paris qui en font négoce par terre sur des bêtes de somme ou par charrettes: on appelle les autres *marchands de foin*. L'article XXIII de l'ordonnance du roi du mois d'Août 1669 porte: « Dé- » fendons à tous nos sujets, ayant » des isles, près en Bourgogne, » dans l'étendue des capitaineries » de S. Germain-en-Laye, Fontai- » nebleau, Vincennes, Livri, Com- » piegne, Chambort, & Varenne » du Louvre, de les faire faucher » avant le jour de S. Jean-Baptis- » te, à peine de confiscation & » d'amende.

Le *foin nouveau* est dangereux, ainsi que celui qui est *moisi*. Le meilleur *foin* est celui qui croît dans les prés à mi-côte. L'herbe en est fine & d'un suc plus rectifié que dans celle qu'on tire des prés qui sont situés dans les fonds. Le *foin* le plus estimé est celui qu'on fauche le premier. Le *foin de regain* ne le vaut pas. Le *foin* le plus fin est bon pour les agneaux: on donne aux vaches le *foin* qu'on

ramasse de dessous les chevaux. Faire les *foins*, se dit, en agriculture, de la moisson des herbes quand on fauche les prés.

FOIN *d'artichaux*; c'est cette partie qui est entre le cul & les feuilles, qu'on retranche, quand on les sert sur table.

FOINE. Voyez Hêtre.

FOINE, dard à trois pointes dont les pêcheurs se servent pour harponner le marfouin.

FOIRE, lieu public où des marchands s'assemblent pour vendre en liberté leurs marchandises; il n'y a que le roi qui puisse octroyer la permission de tenir des foires & marchés. Ainsi les seigneurs hauts justiciers ou seigneurs ne peuvent avoir foires ou marchés en leurs terres & seigneuries, ni louer aucun droit dans leurs justices, fiefs ou seigneuries, sans permission, concession ou octroi de sa Majesté. Plusieurs foires se tiennent en pleine campagne sous des tentes & des barraques, d'autres dans des lieux fermés de murs où sont élevées des boutiques tirées à la ligne & avec symétrie. Les boutiques où les marchands tiennent leurs marchandises & font leur négoce, se nomment *loges*; & l'on dit: Ce marchand a deux *loges*, pour dire deux boutiques. Il y a, en France, quantité de foires franches, mais avec plus ou moins de privilèges, de prérogatives & de franchises, les unes que les autres. Les principales sont, la foire Saint-Germain qui se tient à Paris le lendemain de la Chandeleur, & dure jusqu'au Dimanche des Rameaux; les quatre foires de Lyon qui s'ouvrent l'une le premier lundi après les Rois, l'autre le premier lundi après la Quasimodo, la troisième le 4 Août, la quatrième le 3 Novembre; les quatre foires de Reims, la pre-

mière le lendemain des Rois, la seconde le jeudi d'après Pâques, la troisième le lundi avant la Madeleine, la quatrième le premier Octobre: les trois de Chartres en Beauce, la première le jeudi Saint, la seconde le 11 Mai, nommée la foire des barricades, la troisième le 9 Juin; les deux de Troyes, l'une le second lundi de Carême, l'autre le premier Septembre; les deux de Rouen, celle de la Chandeleur & celle de la Pentecôte; les deux de Bordeaux, l'une le premier Mars, l'autre le 16 Octobre qui durent quinze jours; deux de S. Denis en France, l'une au mois de Juin qu'on appelle *landi*: l'autre au mois d'Octobre, celle de Caën qui s'ouvre après Pâques, celle de Guibray qui s'ouvre le 15 Août, & dure quinze jours, celle de Beaucaire qui se tient au mois de Juillet, & beaucoup d'autres. Il y a à Paris deux sortes de foires, l'une qu'on appelle la foire aux jambons, & l'autre la foire aux oignons; la première se tient dans le parvis de l'Eglise métropolitaine, le mardi de la semaine sainte, & le long de la rue neuve Notre-Dame, elle ne dure qu'un jour; il s'y vend du jambon, des flèches de lard & autres viandes de porc salées. La foire aux oignons commence à la Notre-Dame de Septembre, & finit à la fin du mois. Les femmes de laboureurs, les maraichiers y vendent quantité d'oignons blancs & rouges au boisseau, à la paille & à la torche. Elle se tient le long du Quai-Bourbon. La foire S. Ovide à la place Vendôme proche les Capucines, celle de S. Clair, vis-à-vis S. Victor, durent au moins chacune trois semaines, & tous les petits marchands merciers-quinqualliers & autres viennent y étaler.

Les foires de Francfort, de

Leipsick & de Naumbourg, sont les plus célèbres de celles qui se tiennent en Allemagne, non seulement pour le grand commerce qui s'y fait, mais encore par le concours des princes de l'Empire, de la noblesse & des peuples qui ne manquent pas de s'y rendre, de toute l'Allemagne, ainsi que quantité d'étrangers de qualité, qui viennent passer leur tems & jouir du divertissement qu'on est sûr de trouver pendant tout le tems de ces foires.

FOLBES, filets dont on se sert aux Indes pour la pêche de la tortue.

FOLILET, en terme de chasse, c'est ce qu'on leve le long du défaut des épaules du cerf, après qu'il est dépouillé.

FOLIO, en terme de commerce, on dit *folio recto*, pour dire la première page d'un feuillet, *folio verso* le revers ou la seconde page du feuillet. Les marchands banquiers, négocians, & tous ceux qui doivent tenir des livres se servent de ce terme dans les alphabets qu'ils mettent à la tête de leurs registres pour y trouver plus facilement les pages où son portés en débir & crédit les marchandises achetées ou vendues, & les noms de leurs créanciers & débiteurs. . . . Dans la librairie un livre *in-folio* ou un *in-folio*, est celui dont la feuille n'est pliée qu'en deux & ne compose que deux feuillets ou quatre pages. Au-dessous de l'*in-folio* est l'*in-4°*, l'*in-8°*, l'*in-12*, l'*in-16*, &c.

FOLLES, filets à grandes mailles dont les pêcheurs, sur les côtes de l'Océan, se servent pour prendre des raies & d'autres grands poissons plats.

FOLLICULES de séné, gouffes qui renferment la graine ou semence de séné. Voyez Séné.

**FONCÉE**, couleur foncée, en terme de teinturier est une couleur obscure, rembrunie.... *Foncée* se dit aussi des tranchées, ou ouvrages que l'on fait pour dégager les calots ou pierres d'ardoises du fond de l'ardoiserie. En terme de marchandise d'ardoise, on nomme *foncée* le lit d'ardoise, & c'est ce qu'on nomme *banc* dans les carrières de pierre de taille.

**FONCER la soie**, en terme de fabrique de gaze, c'est faire passer la soie après qu'elle a été levée pour y lancer la navette.... *Foncer*, en terme de tonnelier, c'est mettre un fond à une futaille; on dit, *Foncer* un muid, une cuve, une pipe. Les bosseliers disent aussi *foncer* un sceau, & le véritable terme est *enfoncer*.

**FONCET**, grand bateau qui sert à naviger sur la rivière; c'est sur ces *foncets* qu'on amène de Rouen à Paris les bois, les épiceries & autres marchandises & denrées pour la provision de cette capitale. Il y a les *foncets* de la rivière d'Oise qui font, avec Paris, le commerce de la Picardie. Les *foncets* de Seine sont les plus grands; il y en a qui ont jusqu'à vingt-sept toises entre chef & quille, c'est-à-dire quatre à cinq toises plus de longueur que n'ont les plus grands vaisseaux qui navigent sur l'Océan, & qu'on appelle *vaisseaux du premier rang*. Il entre dans la fabrique d'un *foncet* de la plus forte jauge, jusqu'à deux mille deux cens pièces de bois: on les tire avec des chevaux; il y en a où l'on met jusqu'à vingt-quatre chevaux, c'est-à-dire douze courbes.

**FONCET**, ou **FOND-SEC**, plaque de fer qui sert de couverture aux rateaux & autres pièces de la ferrure dans laquelle tourne la clef.

**FONCIERE**, *rente fonciere*, est celle qui est due par un bail à rente provenant de l'alienation d'un fond auquel elle est spécialement hypothéquée & non rachetable. Voyez *Rente*.

**FOND**, en terme de manufacture, c'est le champ ou la partie inférieure des étoffes sur laquelle paroissent comme peintes ou attachées les fleurs arabesques, compartimens, feuillages & autres ornemens dont on les enrichit, en les travaillant sur le métier. Un brocard à *fond* d'or ou à *fond* d'argent, sont des fleurs travaillées sur l'or ou sur l'argent, & une étoffe à *fond* cramouisi à fleurs d'or ou à fleurs naturelles, est de l'or ou des soies de diverses couleurs, représentant des fleurs sur un champ de soie cramouisi.... *Fond* est aussi la couleur qui domine le plus dans les draps mélangés.

**FOND**, en terme de sellier lormier carrossier, se dit du dedans du carrosse où les personnes qui y entrent peuvent s'asseoir. Les grands carrosses & les berlines sont à deux *fonds*, l'un devant, l'autre derrière. Les carrosses coupés, les calesches n'en ont qu'un, mais au lieu du *fond* de devant, souvent il y a un strapontin.... *Fond de cale* se dit de la partie la plus basse d'un vaisseau, & proprement le magasin d'un navire marchand, le lieu où l'on met les marchandises, du moins celles qui sont les plus pesantes & les plus sujettes à se gâter; les autres sont arrangées & placées entre deux ponts, sur-tout dans les navires Hollandois, dont le *fond* de cela est peu profond & les entre-ponts fort élevés.

**FOND**, en terme de tonnelier, se dit des douves qui bouchent ou qui ferment les deux bouts ou extrémités des tonneaux ou futailles

qui servent à mettre les liqueurs ou autres marchandises. Dans les tonneaux qui se défont d'un côté pour les emplir, comme dans ceux où viennent les drogues & les épiceries, on les appelle des *enfongures*.

**FOND**, ou **FONDS**, signifie toutes les marchandises d'un marchand; il se dit pareillement des machines, métiers, instrumens, ustensiles servant à une manufacture, & de l'argent que les marchands & négocians mettent dans leur commerce. On nomme *fond capital* le total du montant des effets d'un marchand; il a la même signification dans les sociétés du commerce.

**FONDS**, en terme d'agriculture & de jardinage, signifie la terre qu'on laboure ou le terrain d'un jardin qu'on cultive. Un *fonds* n'est pas bon quand le tuf ou l'argile sont trop près de la superficie, c'est-à-dire, à un pied, un pied & demi ou deux pieds. Le *fonds* d'un jardin fruitier & potager doit être tout-à-fait bon; mais il y en a qui sont tout-à-fait mauvais ou médiocrement bons, ou bons, mais si humides que le terroir est quelquefois incapable de profiter des soins & de la culture d'un jardinier habile; mais on peut corriger tous ces défauts.

Pour une terre entièrement défectueuse, puante, glaise, argile, ou crayon, dont cependant la place, par son exposition, est fort propre pour un jardin. Il n'y a point d'autre moyen que d'en faire enlever cette mauvaise terre jusqu'à trois pieds de profondeur, dans les endroits sur-tout où l'on voudra planter des arbres & les plantes à longues racines, & à deux pieds aux autres endroits où devront être les menues plantes: on y remet pareille quantité de

bonne terre.... Si le lieu étoit trop bas de cinq ou six pieds dans sa superficie, il ne faudroit qu'y transporter de la bonne terre pour les arbres & les grosses plantes.

Aux terres médiocrement bonnes, un peu trop sèches ou légères, ou un peu trop fortes & humides, on fait porter, si l'on peut, quelque bonne terre neuve: on mêle la terre franche avec la légère, la sablonneuse avec la forte, & la bonne terre avec l'usée. Si la terre est bonne & s'il n'y en a pas assez dans un jardin d'une hauteur convenable, on enlève ce qu'il y a de mauvais dans le *fonds*, soit sable, soit glaise, soit pierre, & on y apporte de la bonne terre à la place. Dans un jardin dont la superficie est trop basse, on se contente de la hauffer de bonne terre, conformément aux besoins.

Pour les jardins dont les productions sont tardives, même insipides & mauvaises à cause de la trop grande humidité, si les eaux sont naturelles & perpétuelles, on les détourne par des canaux & des pierrées; si cela n'est pas possible, on élève en dos de bahut, soit les quarrés, soit les grandes planches, & l'on fait des rigoles; les terres qui en sortent servent à enlever les quarrés ou les planches.

Si les eaux ne sont que passagères, comme dans les grandes pluies & dans les orages, on a recours à l'élévation des terres pour les égoutter, quand la nature du terrain n'est pas propre à les imber.

**FONDATION**, est une donation, un legs qui a pour objet l'établissement d'une église, d'un bénéfice, d'un collège, d'un hôpital, d'une communauté religieuse, &c. ou qui sont faits à des communautés ou églises déjà établies, à la charge des messes ou

prieres annuelles, ou de quelque œuvre-pie.

FONDERIE, est l'art de fondre toute sortes de métaux; il se dit aussi du lieu où il y a des fourneaux destinés à cette fonte. Il y a deux sortes de *fondeurs*, les uns qui fondent les grands ouvrages, comme les statues, les cloches, les canons, les mortiers à jeter les bombes & autres semblables; les autres qui ne fondent que de légers ouvrages, tels que les chandeliers, les croix d'église, &c. Ces derniers composent une des communautés des arts & métiers de la ville & fauxbourgs de Paris. Elle a eu des statuts dès l'an 1281. Ils furent renouvelés, augmentés, corrigés & approuvés en 1573, par lettres-patentes de Charles IX. Les charges des jurés furent créées eu titre d'office en 1691, par Louis XIV. Les maîtres de cette communauté sont qualifiés *maîtres fondeurs mouleurs en terre & sable, bosseliers, sonnetiers, ciseleurs & faiseurs d'instrumens de mathématique de la ville & fauxbourgs de Paris*. Cette communauté est conduite par quatre jurés dont deux sont élus chaque année; ils font les visites & ont un poinçon pour marquer la marchandise visitée; chaque maître ne peut avoir qu'un seul ouvrier & un seul apprentif qui doit être engagé pour cinq ans. Ces *fondeurs* ne peuvent fondre & mouler or & argent que pour les maîtres orfèvres de Paris & à leur requête. Ils ont pour outils & instrumens de menus ouvrages qu'ils entreprennent, un établi, un tamis pour tamiser & passer le charbon dont ils poudrent les modèles avant de les couvrir de sable, quelques outils de ferruriers, la bigorne, l'étau à mains, le tas, des marteaux, des limes, des cisailles,

des tenailles, des pinces à crochet; des tenailles communes; le fourneau, son soufflet, son carreau & son fourgon, le mortier aux pelottes, le maillet pour les battre, des serres ou presses sans vis, des presses à vis, des coins de bois, des creufets avec leurs couvercles, des moules ou chasses à moules, tranchet de cuivre ou de fer pour dépouiller l'ouvrage ou faire les jets, la sabloniere ou coffre au sable, la batte pour le battre quand les moules en son remplis, &c. Les *fondeurs* se contentent de couper les jets des ouvrages qu'ils ont jetés, & les vendent sans les réparer à ceux qui les ont commandés & aux divers ouvriers qui en ont besoin.

Ce n'est pas dans les *fonderies* de ces maîtres de Paris que se jettent les grands ouvrages de bronze; les sculpteurs qui les entreprennent choisissent à leur gré des *fondeurs*. La statue équestre de Louis XV, élevée en Février 1763, au Pont tournant, a été fondue par M. Gor sur les desseins de M. Bouchardon. Les métaux qu'on emploie à ces grands ouvrages sont le cuivre, le bronze & la fonte. Ces deux derniers ne sont pas des métaux naturels, mais un mélange de plusieurs métaux fondus ensemble où il entre aussi quelques autres matieres.

Les *fondeurs* de caracteres d'Imprimerie, qui ne sont pas en grand nombre dans Paris, sont du corps des libraires & Imprimeurs; mais pour être réputés tels & jouir des privilèges de la librairie, il faut qu'ils se présentent aux syndic & adjoints, & qu'ils soient inscrits sur le livre de la communauté; ce qui se fait sans frais. Les deux choses les plus importantes pour la fonte des lettres sont la matiere & les matrices.

La matiere est un métal composé partie de cuivre & partie de plomb, mêlés en certaine proportion que chaque *fondeur* règle à son gré, & auxquels ils ajoutent, pour rendre cette fonte plus forte, ou, comme ils disent, plus cassante. La proportion la plus ordinaire de ces métaux est de cent livres de plomb sur vingt à vingt-cinq livres de cuivre. Ces métaux se fondent séparément, & la fonte & le mélange sont les plus pénibles ouvrages de l'art des *fondeurs* de caracteres.

Les matrices des caracteres sont des morceaux de cuivre sur lesquels, avec des poinçons & des frappes, on a fait en creux l'impression des caracteres qu'ils doivent représenter, chaque lettre a sa propre matrice; il y en a de particulieres pour les points, les virgules, les guillemets, les chiffres ou romains ou arabes, les réglets, les vignettes, & enfin pour tous les ornemens qui se font de fonte & qui entrent dans la composition des formes d'imprimerie. Les cadrats & cadratins qui ne sont que de plomb, & qui ne doivent point laisser d'impression dans les ouvrages d'imprimerie, se fondent sans matrices & seulement dans des moules. Quand un *fondeur* a fait une fonte de caracteres soit en grand ou petit *cicero*, en *Saint-Augustin* ou de *peut texte*, on entend qu'il a *fondue* tout l'assortiment de l'une ou de l'autre de ces sortes de caracteres. Les *fondeurs* de caracteres appellent *fontes hautes* celles qui excèdent la hauteur en papier, commune aux caracteres d'Imprimerie à qui on doit donner dix lignes & demie. Les lettres pour imprimer en rouge sont ordinairement du nombre des *fontes hautes*. Voyez *Imprimerie*.

FONDIQUE: ce mot ne s'entend que des dépôts des douanes d'Espagne ou de Portugal, ou de celles que les Espagnols ont dans l'Amerique, & les Portugais dans l'Orient.

FONDOIR; c'est un lieu, dans les boucheries, où les bouchers fondent leurs graisses pour en faire du suif. . . . Les chandeliers appellent aussi *fondoir* l'endroit où ils font la fonte de leurs suifs pour en fabriquer de la chandelle, & ce qu'ils appellent *fondre* en *abîme*, c'est faire de la chandelle plongée dans le vaisseau qu'ils appellent *abîme*.

FONDRE, se dit des métaux, soit qu'on les mette à la fonderie, lorsqu'ils sont encore renfermés dans la pierre de mine ou glébe minérale pour les en séparer par le moyen du feu, soit qu'en ayant été séparés, purifiés & réduits en barres, en lingots, en saumons, en navette, suivant la différence des métaux, on les veuille de nouveau liquifier dans les creufets pour les employer à divers ouvrages.

FONDRE, dans les manufactures, se dit de l'adresse & de la perfection avec lesquelles un ouvrier mêle ensemble les couleurs des soies ou des laines dont il fabrique les étoffes. Il se dit aussi du mélange que l'on fait des laines de diverses couleurs qu'on prépare pour donner aux fileuses qui en font les fils destinés à la fabrique des draps mélangés. Une *couleur fondue* est une couleur bien mélangée dans les étoffes de soie & de laine.

FONDRE des actions, se dit du commerce du papier que la compagnie des Indes & la banque royale ont établis en France. C'est se désfaire de ses billets, vendre ses actions pour de l'argent.

FONDRE, en terme de jardinage, se dit des plantes qui pé-

rissent & pourrissent : ainsi l'on dit, Les pieds de melons & de concombres *fontent*, les laitues, les chicorées *fontent*.

**FONTAINES**, il y en a qui viennent immédiatement de la mer, d'autres viennent des pluies & des neiges, & d'autres viennent en partie de la mer & en partie des pluies & des neiges; il y en a qui ont leur *flux* & leur *reflux* en même tems que la mer, d'autres sont en *flux* quand la mer est en *reflux*, & qui sont en *reflux* quand la mer est en *flux*. Les *fontaines* qui tarissent dans les tems de sécheresse ne doivent leur origine qu'aux neiges & aux pluies. Il y a près de Clermont en Auvergne une *fontaine pétrifiante* qui convertit en pierre tout ce qu'on y jette. L'on trouve en Pologne plusieurs *fontaines* qui, en six heures de tems, changent en cuivre des lames de fer. Quand on boit en assez grande quantité de l'eau d'une *fontaine* que l'on trouve en Paphlagonie, elle enivre tout comme si on avoit bû du vin en pareille quantité. Si l'on boit de l'eau d'une *fontaine* que l'on trouve à Senlisses, village proche Chevreuse, les dents vous tombent sans fluxion & sans douleur. Si l'on met la main dans une *fontaine* que l'on trouve à la Chine, l'on trouve l'eau froide au dessus, & très-chaude au fond. Il y a une *fontaine* dans la Cyrénaïque, dont l'eau est froide le jour & chaude la nuit; qu'on approche un flambeau allumé d'une *fontaine* que l'on trouve dans le Palatinat de Cracovie, on voit une flamme légère se répandre sur l'eau comme sur l'esprit-de-vin. Voyez l'explication de ces différens phénomènes, dans le *Dictionnaire de Physique*, au mot *Fontaine*.

On appelle aussi *fontaine* un

bassin, un regard, des jets-d'eau dont on embellit les jardins, & *fontainier* est celui qui a soin des *fontaines*, qui sçait y conduire les eaux, soit pour le public, soit pour les maisons de plaisance. La science d'un *fontainier* consiste à découvrir les eaux cachées en terre, à en prendre tellement le niveau qu'on puisse juger combien une source en peut donner de grosseur, & à quelle hauteur elle peut jeter dans le bassin où l'on veut en conduire l'eau, ou si elle n'est capable que de donner une eau plate; à se connoître en tuyaux, à les poser ou faire poser, soit qu'ils soient de grais, de fer ou de plomb, à distinguer les différentes glaises dont on fait les bassins, & à les sçavoir faire employer.

**FONTE**, est l'alliage de cuivre mélangé d'autres métaux dont la plus grande partie doit être de cuivre rouge; s'il y a de la différence entre le *bronze* & la *fonte*, ce n'est que le plus ou moins d'alliage qui en puisse mettre. L'alliage ordinaire de l'un & de l'autre est l'*étain*, & quelquefois le plomb; mais il n'y entre ni de l'un ni l'autre, dans le *bronze*, dont on fait les statues; il doit être composé moitié de cuivre rouge & moitié de cuivre jaune ou léton. L'alliage d'*étain*, dans la *fonte*, se met suivant les différens usages auxquels elle est destinée. Pour les canons de *fonte* on doit mettre dix ou douze livres d'*étain*, sur cent livres de cuivre rouge ou airain. Pour les cloches vingt ou vingt-quatre livres, à quoi on ajoute deux livres d'antimoine pour rendre le son plus doux, & on en met seulement trois ou quatre livres pour les ustensiles de cuisine. La *fonte*

verte se fait avec le cuivre tel qu'il

qu'il vient de la mine & peu d'*étain*.

**FONTE des monnoies**; ce sont des espèces qui ont cours dans un état que le prince décrie, en ordonnant d'être portées à l'hôtel des monnoies pour être fondues & fabriquées en de nouvelles espèces qui doivent seules être reçues dans le public, après le tems & le délai portés par les édits & déclarations.

**FONWA**, drogue dont on fait les teintures en écarlate qui se trouve au Suez & aux environs. Voyez *Ecarlate*.

**FORAGE**, droit que le seigneur leve sur le vin que ses vassaux vendent à la broche, en gros ou en détail; ce droit n'est établi qu'en quelques provinces du royaume.

**FORAIN**, marchand *forain*; est un marchand étranger qui n'est pas du lieu où il vient faire son négoce; c'est aussi un marchand qui ne fréquente que les foires & qui va vendre dans l'une ce qu'il a acheté dans l'autre.

**FORBAN**, pirate, écumeur de mer, qui trouble le commerce de mer en courant sur les vaisseaux marchands amis, & ennemis, en tout tems & sans commission, qui les prend & les rançonne.

**FOURBURE**, fluxion qui tombe sur les nerfs des jambes des chevaux, & qui les rend si roides qu'elle leur ôte le mouvement. Il y a plusieurs sortes de *fourbures*; l'une vient lorsqu'après un travail excessif, on laisse refroidir un cheval tout-à-coup. Cette *fourbure* est aisée à guérir; l'autre arrive aux chevaux dans l'écurie sans aucun travail, mais souvent pour avoir mangé trop d'avoine, ou pour être boiteux; on guérit plus difficilement celle-ci. Il y a une troisième sorte de *fourbure* qu'on guérit aisément, qui est celle que les chevaux prennent en mangeant du bled en herbe

Tome II.

à l'armée, il faut alors saigner légèrement le cheval ou lui donner quelques remèdes. La *fourbure* est quelquefois accompagnée de gras fondu: lorsque ces deux maux sont joints ensemble, il y a presque toujours de la fièvre; celle-ci est la plus dangereuse, en ce cas il faut remédier au mal qui presse le plus. C'est la *fourbure*, car quand elle cesse, la fièvre, qui n'est qu'accidentelle, cesse aussi; les chevaux boiteux, & qui restent dans l'écurie, peuvent aussi devenir *fourbus*. Lorsque la *fourbure* tombe sur les pieds, on s'en aperçoit à la couronne qui leur enfle & qui se dissout d'avec la corne. On s'aperçoit qu'un cheval est *fourbu* quand il ne peut cheminer, qu'il ne remue les jambes qu'avec peine, qu'il seint d'appuyer les pieds à terre, qu'il ne peut manger ou qu'il mange très-peu, qu'il a la peau attachée au corps, & qu'enfin il est triste; tous ces accidens sont accompagnés d'un grand battement de cœur & de flanc qui est une *courbure*. Il y a des chevaux seulement *fourbus* du train de devant; c'est un mal dangereux quand ils le sont des quatre jambes. Pour remède à ce mal, on commence par saigner le cheval au col: on mêle dans le sang, une chopine d'eau-de-vie; de cette composition on en frotte les jambes du cheval jusqu'au dessus du jarret, & on lui coule dans les pieds de l'eau toute bouillante: on met ensuite de la filasse & des éclisses pour tenir tout en état, même on en met autour de la couronne qu'on enveloppe de filasse & d'un bandeau par-dessus, ensuite on lui fait avaler deux onces de bonne thériaque, avec quatre onces de sel de tartre en poudre, le tout dans une pinte de vin. On laisse le cheval bridé, deux heures après on lui donne un lavement & on ne le laisse point coucher de deux fois

S

vingt-quatre heures, de huit heures en huit heures on lui donne de l'huile de laurier. Si le cheval n'est pas guéri, on réitère le breuvage & les lavemens faits avec deux onces de polycrette. Voyez l'Ecole de la cavalerie, ou le Nouveau parfait Maréchal.

**FORCAGE**, en terme de monnoie; c'est l'excédent du poids réglé pour les espèces, ou ce qu'il y a de plus que le poids permis. Le forcage est en pure perte pour les maîtres des monnoies. Le roi ne leur en tient jamais compte. Ce qu'on appelle forcage par rapport au poids se nomme largesse quand il s'agit du titre.

**FORCEAU**, en terme d'oïseleur, c'est un piquet sur lequel un filet est entièrement affilé & qui le retient à force.

**FORCER le cerf**; en terme de chasse, c'est avoir toute sa meute assemblée & la faire courir tout à la fois. Celui qui tient les chiens leur fait suivre trois à quatre pas le droit, puis il en laisse aller un; s'il remarque qu'il dresse, il peut alors se déterminer à découpler tous les autres & à sonner pour les chiens; car s'il laissoit éloigner son relais, il seroit en danger de prendre le contre-pied, ce qui seroit pour lui un inconvénient fort grand. . . . **Forcer le loup**, c'est lui lâcher des chiens courans. Un vieux loup n'est pas si facile à prendre qu'un jeune loup; il sçait plusieurs chemins & sa force & son haleine sont indomptables. Quand les chiens ont forcé le loup, & qu'ils l'ont pris, on leur en fait la curée pour les animer une autre fois à cette chasse.

**FORCES**, ciseaux qui n'ont point de clou au milieu, mais qui sont tenus par un demi cercle d'acier fait en ressort, & qui en approche ou en éloigne les branches. Les ton-

deurs de draps ont de ces grandes forces pour tondre les draps & autres étoffes de laine; elles sont composées de deux branches ou pièces de fer acéré, longues environ de quatre pieds, avec un tranchant de plus de six pouces de large; ces branches appellées les couteaux des forces, se joignent par en haut & par le moyen d'un demi cercle d'acier qui les unit & fait ressort, s'approchent & s'éloignent suivant que le tondeur le trouve à propos & qu'il est nécessaire pour leur ouvrage; de ces deux couteaux, celui qui se trouve dessus s'appelle mâle, & l'autre qui est dessous s'appelle femelle. Ces forces se fabriquent à Orléans, à Troyes, à Vire, à Elbœuf: celles d'Orléans sont les plus estimées. Les forces angloises sont les meilleures de toutes, surtout pour donner la dernière tonture aux étoffes. . . . Les gantiers donnent le nom de forces à des ciseaux, dont ils se servent, qui sont à ressort & d'un pied de long pour tailler & couper le cuir propre à faire des gants. . . . Les coupeuses de gaze ont des forces à ressort & très-plates, qu'elles préfèrent aux ciseaux ordinaires, & avec lesquelles elles découvrent le brocher des gazes à fleur. . . . Les drapiers ont de pareilles forces pour époutier les draps & autres étoffes de laine, lorsqu'ils les mettent sur la perche avant que de les exposer en vente.

**FORESTIERI**, terme qui, en langue franque, signifie étranger. On appelle draps forestieri des draps façon d'Hollande que les François portent au Caire & à Alexandrie.

**FORET**, outil de fer pointu qui sert à forer, c'est-à-dire, à faire & à ouvrir des trous ronds dans les métaux & dans le bois. Les forets pour les métaux sont des espèces de poinçons d'acier qui ont

une extrémité tranchante & l'autre arrondie; la première pour forer, la seconde pour mettre dans un des trous de la palette, afin d'affermir & de pousser le poinçon contre la pièce qu'on veut forer. La boîte du foret est une espèce de poulie dans laquelle on monte le poinçon & qui sert à lui donner un mouvement sphérique par le moyen de la corde d'un archet qui fait un tour dans sa canelure. La palette est un morceau de bois d'un pouce d'épaisseur de huit ou dix de longueur, de quatre ou cinq de largeur sur lequel est attaché, avec des vis, un morceau de fer d'un pouce de large, de six ou sept de long, & d'épaisseur convenable, percé à demi de diverses cavités différentes pour recevoir la tête du foret, suivant qu'elle est plus ou moins grosse. Il y a des forets montés sur des chevalets qui servent aux mêmes usages que les forets à palette. Les ferruriers, horlogers, armuriers, fourbisseurs, couteliers, &c. se servent dans leurs ouvrages de l'un ou de l'autre de ces forets qui doivent être à froid pour faire des trous qui sont nécessaires à leurs ouvrages. Les orfèvres se servent aussi du foret pour percer les trous dans l'or & l'argent, dans les ouvrages qu'ils ont besoin de monter. . . . Les forets en bois sont de deux sortes. Les uns ont la mèche en vilebrequin, les autres en vis; les premiers servent aux menuisiers & autres ouvriers en bois & se nomment vrilles, les autres servent aux tonneliers & cabaretiers, & à tous ceux qui ont soin des caves.

**FORETS**, est une grande étendue de terre couverte de bois, qui n'est point entourée de murailles, qui tiennent bêtes sauvages enfermées. Ce mot est opposé à celui de parc, qui signifie un lieu clos

où les bêtes sauvages sont retenues. Ceux qui déroben des bois dans les forêts, ou y font quelque dégat, & en font convaincus, sont condamnés par les officiers des eaux & forêts à quelque amende pour le delit, & en quelque somme pour le dédommagement de la destruction & du dégat par eux fait. Il y a des forêts qui ne sont qu'en taillis, d'autres en haute futaie. Les premières ont un certain nombre d'arpens qu'on coupe tous les ans selon le plus ou moins d'étendue qu'ont ces forêts, pour les autres elles ne sont remplies que de gros arbres, dont la plus grande partie sont des chênes desquels on tire beaucoup de bois de sciage, d'équarrissage & de fente: ce ne sont ordinairement que les seigneurs qui ont des forêts dans leurs terres. C'est dans ces lieux où croit le gland dont les porcs s'engraissent, c'est ce qu'on appelle la glandée que des seigneurs ou des fermiers amodient à des particuliers. Il y a des forêts dont quelques cantons sont convertis en usage pour la commodité des lieux qui en sont voisins, soit pour avoir permission d'y mener paître leurs bestiaux, soit pour tirer du bois de chauffage. Les grands maîtres des eaux & forêts ont soin de faire conserver les forêts du roi & des communautés, de les visiter, d'en ordonner les coupes dans le tems, & selon les ordres prescrits par les ordonnances des eaux & forêts.

**FOR** AI I, vente en gros de plusieurs marchandises pour un prix convenu, sans entrer dans le détail de la valeur de chacune en particulier; il se dit aussi d'une entreprise & fourniture que des ouvriers & artisans s'engagent de faire pour une certaine somme, sans mettre prix sur les pièces en particulier.

**FORFETTE**, espèce de lin qui se vend au Caire. *Voyez Lin.*

**FORGE**, est un grand fourneau où l'on fond la matière d'où l'on tire les métaux, particulièrement pour la fonte du fer. Les grandes forges s'appellent ordinairement fourneaux & fonderies; & l'on ne donne proprement le nom de forges, qu'à ces petits fourneaux où les ouvriers font chauffer leurs métaux pour les battre sur l'enclume, afin de les applatir allonger, arrondir & contourner, suivant la qualité des ouvrages qu'ils veulent forger. La forge des ferruriers, couteliers, maréchaux, taillandiers, éperonniers, cloutiers & autres artisans qui forgent & battent le fer à chaud, est simple & peu composée.

Les deux principales parties de la forge des ferruriers (celles des autres sont à-peu-près semblables) sont le *massif* de la forge qui en soutient l'âtre & le *tuyau* par où s'évapore la fumée du charbon. Sur l'âtre est le *fraisier* est le *garde-fraisier*; l'un est où sont les cendres que produit le charbon, l'autre est une large bande de fer assez mince, tournée en demi-cercle qui empêche que les cendres ne tombent; le *garde-fraisier* s'ôte, suivant la qualité de l'ouvrage que l'on met au feu. Le *feu de la forge* est l'endroit du *fraisier* où s'allume le charbon. Un *soufflet* simple ou double sert à exciter le feu & à l'entretenir dans le degré de chaleur convenable à la pièce de fer qu'on y veut chauffer. La *tuyère de la forge* est un conduit de fer par où passe le tuyau qui y porte le vent du soufflet. La *branloire* du soufflet est une perche suspendue au plancher en forme de bascule dont une extrémité est attachée avec une chaîne de fer à la queue des soufflets, & dont l'autre, qui a aussi la chaîne

avec une poignée, sert à l'ouvrir & à les hausser ou baisser pour leur faire aspirer & repousser le vent. A côté de la forge, dans un lieu commode & à la main, doit être une auge de pierre remplie d'eau pour mouiller le charbon de terre & augmenter par-là son ardeur. On prend l'eau avec l'*escouvette* qui est une espèce de balai ou de goupillon qui sert aussi à ramasser le charbon sur le *fraisier*. Il y a des *tisonniers* pour attiser le feu, le couvrir & sablonner le fer. Le dessous de la forge sert à mettre la provision du charbon; près de la forge sont placés, à une certaine distance, l'*enclume* & la *grosse bitorne*, chacune sur son pied ou billot de bois. Autour de l'enclume doivent être les outils qui servent à travailler le fer quand on le tire du feu comme les gros *marteaux*, le *marteau à rabattre*, le *marteau à devant*, le *marteau à main*, les *diverses tenailles*, la *tranche à fendre à chaud*, &c. L'établi placé à l'endroit le plus éclairé de la boutique où l'on perfectionne les ouvrages après qu'ils ont été forgés. Autour des murailles de la boutique sont divers rateliers où sont placés en ordre tous les différents outils dont l'ouvrier a besoin & qu'il doit avoir presque sous la main.... La forge des chaudronniers ne diffère de celle des ferruriers & autres ouvriers en fer, qu'en ce qu'elle est plus petite & qu'ils brûlent du charbon de bois, le cuivre ne pouvant soutenir l'ardeur du charbon de terre. On donne volontiers le nom de forge à la boutique des maréchaux. Dans ce sens on dit: Il faut mener les *chevaux à la forge*; les petits ouvrages se forgent; à force de bras, par des *forgerons*, dont l'un tient le fer qu'ils forgent, le tourne, le

bat lui-même, on l'appelle *garçon de forge*, tandis que plusieurs autres le battent aussi. La manière de forger par la force d'une roue de moulin à eau qui leve de pesans marteaux que les *forgerons* ne pourroient lever n'est que pour les ouvrages qu'il est au-dessus de la force de l'homme de pouvoir remuer, tels que sont des ancrs de vaisseaux qui pèsent plusieurs milliers.

**FORHU**, en terme de *venerie*; ce sont les petits boyaux de cerf que l'on donne aux chiens au bout d'une fourche émoussée, durant le printemps & l'été, après qu'ils ont mangé la mouée & le coffre du cerf.

**FORHUIR**; c'est sonner la trompe de fort loin.... *Forhuir* signifie aussi appeler les chiens à la chasse & leur donner quelque signal. On dit *forhuir du cor*, du cornet, du *luchet*, de la bouche.... Ainsi *forhus* est le cri ou son du cor qu'on fait pour appeler les chiens. On dit, le premier, le second *forhus* ou appel des chiens. *Forhus* est aussi le lieu où se fait le cri.

**FORLANCER**, en terme de *chasse*, c'est faire sortir une bête de son gîte.

**FORLONGER**, avec le pronom personnel, se dit du cerf qui mène loin la chasse ou les chasseurs, ou qui s'éloigne fort des chiens. On dit aussi qu'un chien de chasse se *forlonge*, c'est-à-dire, qu'il chasse de loin, qu'il sent de loin.

**FORMAT**, en terme de *librairie*, s'entend de la grandeur, de la hauteur & de la largeur d'un livre. Les divers formats sont l'*in-folio*, quand la feuille est entière; l'*in-4<sup>o</sup>*, quand elle est pliée en quatre; l'*in-8<sup>o</sup>*, quand elle est pliée en huit; l'*in-12*, quand elle est pliée en douze, & ainsi de l'*in-16*, de l'*in-24*, de l'*in-32* & de l'*in-36*. On voit des *in-60* & des *in-64*,

mais ces derniers sont plus de curiosité que d'usage. Dans les imprimeries il y a un large billot ou bloc de marbre ou de pierre, sur lequel l'ouvrier, appelé *composeur*, dresse la forme composée de divers caractères mis en page, sur laquelle, par le moyen de l'encre & de la presse, un autre ouvrier, nommé *imprimeur*, imprime & tire les feuilles. Chaque forme est enfermée dans un chassis de fer où elle est arrêtée & ferrée par quantité de morceaux de bois, les uns longs & étroits & les autres en manière de coins. Il faut deux formes pour chaque feuille: chaque forme contient plus ou moins de pages, suivant le format de l'ouvrage & du livre. Une seule forme suffit pour les placards & autres semblables ouvrages. Dans chaque forme, pour les *in-folio*, il y a deux pages, quatre pour les *in-4<sup>o</sup>*, & ainsi des autres. *Voyez Imprimerie.*

**FORME**, en terme de *palais*, s'entend de la procédure qu'on doit observer dans l'instruction d'une cause, instance ou procès. Quand on dit, La forme emporte le fond, ces termes signifient que l'on perd quelquefois son procès pour n'avoir pas observé les formalités prescrites par la coutume ou par les ordonnances.

**FORME**, dans les manufactures & les arts & métiers, signifie la figure de plusieurs machines, instrumens & outils: ainsi l'on dit, par exemple, Cette machine est de forme triangulaire, ou de forme carrée.... *Forme* s'entend aussi du moule sur lequel se monte ou se fait quelque ouvrage.

Les *cordonniers* ont deux sortes de forme toutes deux de bois, l'une sur laquelle ils bâtissent, cousent & finissent des fouliers, l'autre avec laquelle ils mettent les foulers en forme pour les élargir. La

premiere a assez la forme du pied de l'homme ; l'autre est à-peu-près semblable, mais elle est fendue dans toute sa longueur, & chaque partie a sa rainure, dans laquelle, après que la forme a été réunie & entrée dans un foulier, on y fait entrer une espèce de coin de bois à languette qui élargit le foulier. Les ouvriers qui se mêlent de faire des formes & d'en fournir aux cordonniers & savetiers sont nommés *formiers*.

Les chapeliers ont un gros morceau de bois de figure cylindrique, dont le haut est arrondi, le bas tout à fait plat, appelé *forme* & qui lui sert à enformer les chapeaux, après qu'ils ont été foulés & feutrés. Il faut que le feutre soit chaud & tout sortant de la chaudière pour être bien enfermé. La cavité du chapeau dans laquelle on enfonce la tête est aussi appelée *forme*.

Les *faiseurs de fromage* ont des *éclis* ou *cercles de bois* dans lesquels ils dressent leurs fromages ; ils les appellent *forme*. Voyez *fromage*.

FORME, dureté ou calus qui vient au paturon du cheval. Quand on achète un cheval, on lui tâte au-dessus du boulet dans le paturon pour voir s'il n'y a point de formes. Ce calus est attaché au paturon & non au cuir. La forme est un défaut considérable qui estropie un cheval s'il n'y remédie de bonne heure, avec le tems elle fait boiter le cheval. Quelque mérite qu'il ait d'ailleurs, on ne doit point l'acheter quand il en est atteint. Les formes viennent aux jambes de devant, comme à celles de derrière, mais plutôt à celles-ci qu'aux autres où les formes sont si dangereuses, que pour tout remède, il n'y a que le feu à y donner & à dessoler le cheval. Le premier remède ne s'y applique que très-difficilement & avec danger.

FORME, en terme de chasse, est le gîte d'un lièvre où il est couché, & immobile tant la nuit que le jour, & c'est ordinairement entre deux fillons ou au pied d'un sep de vigne.

FORME, en fauconnerie, signifie les femelles des oiseaux de proie qui donnent le nom à l'espèce ; les mâles s'appellent *tiercelets*, parce qu'en général la femelle de l'oiseau de proie est plus grande, plus forte & plus hardie que son mâle, & n'est point propre à la volerie.

FORME, s'entend encore d'un espace de terre sur laquelle un filer est étendu en la couvrant lorsqu'on le fait agir.

FORMI, maladie qui survient au bec de l'oiseau de proie. Voyez *Fourmi*.

FORPAISSER, en terme de chasse, se dit des bêtes qu'on poursuit & qui s'éloignent de leur gîte. On dit aussi qu'elles *surpaissent* lorsqu'elles quittent le bois & qu'elles se jettent en campagne ou qu'elles s'en vont dans une forêt éloignée.

FORPAITRE, en terme de vénerie, se dit des bêtes qui vont chercher leur pâture en des lieux éloignés & hors de leurs retraites ordinaires.

FORSENERANT : les chasseurs donnent cette épithète aux chiens courans qui sont ardens & vigoureux à supporter le travail de la chasse, sans se lasser ni se rompre ni pour la chaleur ni pour le bruit.

FORT, en terme de chasse, on dit, le fort d'un bois, ou les forts simplement, c'est-à-dire, les endroits où le bois est le plus épais & où se retirent les bêtes fauves.

FORT, s'entend, à Paris, des porte-faix, crocheteurs ou gagne-deniers qui travaillent en plusieurs endroits à la décharge ou au transport des marchandises. Les lieux à Paris, où il y a des forts sont la

douane, la halle aux draps, la halle aux toiles, le port Saint-Paul & le port Saint-Nicolas. Les forts de la douane dépendent des fermiers généraux, ceux de la halle aux draps sont préposés par les maîtres & gardes drapiers & merciers : ceux de la halle aux toiles sont placés par les officiers de cette halle, & ceux des ports sont autorisés par les prévôt des marchands & échevins. Dans chacun de ces endroits il n'y a qu'un certain nombre de forts ; il n'est pas permis d'autres personnes de la ville d'y venir travailler à leur préjudice.

FORT a plusieurs significations parmi les marchands, négocians & banquiers, suivant les diverses occasions où l'on s'en sert ; ainsi, chez les marchands de draps, on appelle *drap fort* celui qui est épais, qui a du corps, qui est ferré & bien garni de laine. Il se dit, dans le même sens, de toutes sortes d'étoffes tant de soie que de laine, basins, futaines, toiles, rubans & autres marchandises dont la chaîne est bien ferrée & la trame bien battue. Un drap noir fort de guède est d'un bleu bien foncé & fort estimé.

Les taneurs appellent *cuirs forts* les gros cuirs, comme ceux de bœuf & de vache, ce qui les distingue des cuirs plus foibles, comme ceux de veau, d'agneau, de mouton & de chèvre. Un cuir de vache tanné en fort est celui que le tanneur n'a point fait passer par le coudrement, & qu'il a apprêté & tanné à la manière des cuirs forts.

Les marchands, négocians, banquiers, &c. appellent *coffre-fort* la caisse dans laquelle ils mettent leur argent & leurs meilleurs effets pour qu'ils soient en sûreté.

FORT, se dit encore des poids & des mesures. Le fort de la balance romaine est le côté le moins éloigné du centre de la balance qui

sert à peser les marchandises les plus pesantes. Les mesures sont plus fortes dans un endroit que dans un autre, c'est-à-dire, qu'elles contiennent davantage dans un endroit que dans un autre.

FORT *denier* : dans toutes les fermes du roi lorsque tous les droits sont, suivant les tarifs, à livres, sols & deniers, & qu'il est dû un ou deux deniers, il en doit être payé trois, parce que les deniers ne sont plus en usage : de même quand il est dû quatre ou cinq deniers, on en doit payer six ; quand il est dû sept ou huit deniers il en doit être payé neuf ; & quand on en doit dix ou onze, il en fait payer douze, c'est-à-dire un Sol. C'est ce qu'on appelle *fort-denier*, ce qui est non seulement toléré par l'usage, mais encore confirmé par les arrêts du conseil intervenus sur les contestations faites à ce sujet.

En terme de monnoie on appelle *denier-fort*, le modele d'une nouvelle monnoie que l'on veut fabriquer, autour de laquelle est gravé sur la tranche en manière de légende, *Exemplar probatæ monetæ* ; & *pieds forts* sont des espèces d'or & d'argent qui excèdent de beaucoup le poids des espèces ordinaires, comme des pièces de dix louis d'or, & des pièces de dix louis d'argent. Ces *pieds-forts* s'appellent *pièces de plaisir*.

Prêter son argent au *denier fort*, c'est le prêter sur un pied au-delà du taux ordonné par le prince ou le donner à plus haut prix que celui réglé par le courant de la place. Ces prêteurs d'argent au *denier fort* sont des *usuriers*.

Vendre les marchandises le fort portant le foible ; c'est les vendre toutes ensemble & toutes sur un même pied, sans distinguer la bonne d'avec la mauvaise, l'une devant récompenser ce qu'il peut y avoir à perdre sur l'autre.

**FORTITRER**, en terme de chasse, se dit des cerfs & autres bêtes qui ne passent point dans les lieux où il y a des relais ou des chiens frais attirés pour les courre, & l'on dit, *Le cerf a fortitré.*

**FORTRAIT**, se dit d'un cheval qui, par fatigue ou par quelque indisposition, devient étroit de boyaux, ce qui se remarque lorsque les deux nerfs situés sous le ventre sont si durs & si roides, que la douleur que le cheval en ressent lui en fait perdre le corps. Dans cette maladie on saigne le cheval au col, & on graisse les nerfs avec du populeum, de l'alhèa, de l'onguent rosat, de chacun deux onces, le tout mêlé ensemble, ou bien avec de la graisse de chapon ou poularde, fondue, passée par un linge. On graisse les parties mal affectées depuis le fourreau jusqu'aux fangles, ou plus avant, puis on présente une pelle rouge vis-à-vis pour faire pénétrer l'onguent ou la graisse.

Le verd, c'est-à-dire, l'herbe au printemps peut guérir le cheval du *fortrait*, sans autre remède, ainsi que l'orge en verd. Les séverolles données en petite quantité profitent beaucoup au cheval en hiver & non l'été, qu'il faut lui donner l'orge écrasé au moulin mêlé dans un peu de fon.

**FORTUNE**, dans le commerce signifie gain & profit; il se dit aussi de l'état des affaires d'un marchand, & l'on dit: Tels & tels marchands & négocians ont fait une grande fortune.

**FOSSE**, se dit de quelques maçonneries de brique ou d'autres matériaux élevés au-dessus du rez-de-chaussée, dont plusieurs artisans se servent pour façonner leurs ouvrages... Les plombiers appellent *fosse* une espèce de chaudière faite de grès & de terre franche, dans laquelle ils font fondre le plomb

destiné à couler les grandes & petites tables de ce métal qu'ils coupent, taillent & débitent ensuite en diverses sortes d'ouvrages de plomberie. Cette *fosse* est toujours au-dessus du rez-de-chaussée de l'atelier, & est fortifiée tout-autour d'un massif de maçonnerie pour soutenir le poids du plomb qu'on y doit mettre, qui quelquefois passe deux ou trois milliers. Au fond de la *fosse* est placée une petite poêle ou marmite de fonte destinée à recevoir le reste du plomb fondu d'où, quand il est refroidi, il se tire plus aisément que si le fond de la *fosse* étoit de grès & de terre comme le reste. Au-dessus de la *fosse* est un tuyau en forme de tuyau de cheminée pour le passage de la fumée du charbon qu'on emploie, & les exhalaisons malignes de plomb. Pour se servir de la *fosse*, on l'échauffe avec de la braie ardente qu'on met dedans, & quand elle est suffisamment chaude on y met le plomb avec du charbon, pèle & mêle pour le faire fondre. C'est dans cette *fosse*, lorsque le métal est en bain ou fondu, qu'on le prend avec une cuillère à puiser pour en remplir la poêle à verser. Voyez *Plomb*.

Les tanneurs appellent *fosse au tan* une grande cuve profonde de bois ou de pierre mastiquée en terre, dans laquelle ils arrangent les cuirs avec du tan imbibé d'eau pour les faire tanner, ce qu'ils appellent leur faire prendre la nourriture. On plume les cuirs, c'est-à-dire, qu'on en fait tomber le poil, avant que de les mettre dans la *fosse au tan*.

À l'hôtel des monnoies, on appelle *fosse* cette profondeur ou cavité qui est au devant du balancier où se frappent les monnoies & les médailles. C'est dans cette *fosse* que se place le monnoyeur,

pour poser les flans entre les coins, afin qu'ils en reçoivent l'empreinte, & pour les retirer quand ils l'ont reçue.

Les potiers d'étain ont une grande chaudière dans laquelle ils fondent leur étain qu'ils appellent *fosse*... Les fondeurs de grands ouvrages appellent la *fosse* un endroit creusé dans terre au fond duquel ils établissent les moules des statues, des cloches & des pièces d'artillerie qu'ils se préparent à fondre.

Les maçons appellent *fosses d'aissances* une espèce de petit caveau voûté que l'on pratique dans quelque lieu commode des maisons pour y recevoir les besoins naturels de l'homme; ces cureurs de *fosses*, nommés *gadouards* & *vidangeurs*, forment une communauté à Paris, à qui il appartient de vider & de nettoyer ces sortes de *fosses*.

**FOSSE**, en terme de jardinage, trou qu'on fait en long pour planter des asperges. Ces *fosses* ont trois pieds & demi de large & deux de profondeur.... Les vigneron font des *fosses* d'un pied & demi de large & d'un de profondeur pour planter des marcottes de vignes ou pour fumer quelques sèps de vignes.

**FOSSES** qui servent à la défense d'une maison. Un noble ne peut pas faire de tels *fossés* autour de sa maison sans lettres-patentes du roi, adressées à la chambre des comptes, qui ne les vérifie qu'information préalablement faite de commodité ou incommodité, & à la charge d'un droit de reconnaissance. Un vassal peut faire faire autour de son héritage des *fossés* pour empêcher les animaux d'y aller & d'y faire du dégât, quoique de tout temps il n'y en ait point eu, sans que le seigneur puisse s'y opposer, sous prétexte que ces *fossés* nuisent

à son droit de chasse à cause de leur profondeur.

Les *fossés*, remparts & contre-carpes de la ville de Paris appartiennent au roi. Les maisons bâties dans les endroits où étoient les anciens *fossés* de la ville de Paris sont censées être dans la censive du roi, & les propriétaires de ces maisons doivent le droit de confirmation à cause du joyeux avènement; car, selon l'ordonnance du 9 Août 1666, les particuliers ne peuvent faire autour de leurs héritages des *fossés* qui empêchent les plaisirs de la chasse du roi. Les contrevenans sont condamnés à cent livres parrisis d'amende, & les *fossés* sont comblés à leurs dépens.

**FOSSETTE**: on prend des oiseaux à la *fossette*. Cette chasse est un amusement de jeunes gens & de bergers qui vont dans les bois, & prennent des oiseaux par le moyen des trous qu'ils font en terre. La saison de cette chasse est depuis le commencement de Novembre jusqu'au mois de mars.

**FOTTES**, toile de coton à carreaux apportée de Bengale, dont la pièce a une aune & demie de long sur sept ou huit de large.

**FOUAGÉ**, droit dû, en quelques endroits, au roi ou au seigneur sur chaque feu, maison ou famille, qui se prend sur chaque chef de famille tenant feu & lieu. On n'en peut demander que cinq années. Il se paye en argent ou en grain, suivant la disposition des coutumes. En Normandie, ce droit est de douze deniers par feu, & se leve de trois en trois ans, en vertu d'un rôle fait par les marguilliers de chaque paroisse. Il est levé sans frais par les collecteurs des tailles, qui sont en exercice lors de l'échéance d'icelui.

**FOUAILLE**, en terme de vénerie, est le droit qu'on fait aux

**FORTITRER**, en terme de chasse, se dit des cerfs & autres bêtes qui ne passent point dans les lieux où il y a des relais ou des chiens frais attirés pour les courre, & l'on dit, *Le cerf a fortitré.*

**FORTRAIT**, se dit d'un cheval qui, par fatigue ou par quelque indisposition, devient étroit de boyaux, ce qui se remarque lorsque les deux nerfs situés sous le ventre sont si durs & si roides, que la douleur que le cheval en ressent lui en fait perdre le corps. Dans cette maladie on saigne le cheval au col, & on graisse les nerfs avec du populeum, de l'alhèa, de l'onguent rosat, de chacun deux onces, le tout mêlé ensemble, ou bien avec de la graisse de chapon ou poularde, fondue, passée par un linge. On graisse les parties mal affectées depuis le fourreau jusqu'aux fangles, ou plus avant, puis on présente une pelle rouge vis-à-vis pour faire pénétrer l'onguent ou la graisse.

Le verd, c'est-à-dire, l'herbe au printemps peut guérir le cheval du *fortrait*, sans autre remède, ainsi que l'orge en verd. Les séverolles données en petite quantité profitent beaucoup au cheval en hiver & non l'été, qu'il faut lui donner l'orge écrasé au moulin mêlé dans un peu de fon.

**FORTUNE**, dans le commerce signifie gain & profit; il se dit aussi de l'état des affaires d'un marchand, & l'on dit: Tels & tels marchands & négocians ont fait une grande fortune.

**FOSSE**, se dit de quelques maçonneries de brique ou d'autres matériaux élevés au-dessus du rez-de-chauffée, dont plusieurs artisans se servent pour façonner leurs ouvrages... Les plombiers appellent *fosse* une espèce de chaudière faite de grès & de terre franche, dans laquelle ils font fondre le plomb

destiné à couler les grandes & petites tables de ce métal qu'ils coupent, taillent & débitent ensuite en diverses sortes d'ouvrages de plomberie. Cette *fosse* est toujours au-dessus du rez-de-chauffée de l'atelier, & est fortifiée tout-autour d'un massif de maçonnerie pour soutenir le poids du plomb qu'on y doit mettre, qui quelquefois passe deux ou trois milliers. Au fond de la *fosse* est placée une petite poêle ou marmite de fonte destinée à recevoir le reste du plomb fondu d'où, quand il est refroidi, il se tire plus aisément que si le fond de la *fosse* étoit de grès & de terre comme le reste. Au-dessus de la *fosse* est un tuyau en forme de tuyau de cheminée pour le passage de la fumée du charbon qu'on emploie, & les exhalaisons malignes de plomb. Pour se servir de la *fosse*, on l'échauffe avec de la braie ardente qu'on met dedans, & quand elle est suffisamment chaude on y met le plomb avec du charbon, pèle & mêle pour le faire fondre. C'est dans cette *fosse*, lorsque le métal est en bain ou fondu, qu'on le prend avec une cuillère à puiser pour en remplir la poêle à verser. Voyez *Plomb*.

Les tanneurs appellent *fosse au tan* une grande cuve profonde de bois ou de pierre mastiquée en terre, dans laquelle ils arrangent les cuirs avec du tan imbibé d'eau pour les faire tanner, ce qu'ils appellent leur faire prendre la nourriture. On plume les cuirs, c'est-à-dire, qu'on en fait tomber le poil, avant que de les mettre dans la *fosse au tan*.

À l'hôtel des monnoies, on appelle *fosse* cette profondeur ou cavité qui est au devant du balancier où se frappent les monnoies & les médailles. C'est dans cette *fosse* que se place le monnoyeur,

pour poser les flans entre les coins, afin qu'ils en reçoivent l'empreinte, & pour les retirer quand ils l'ont reçue.

Les potiers d'étain ont une grande chaudière dans laquelle ils fondent leur étain qu'ils appellent *fosse*... Les fondeurs de grands ouvrages appellent la *fosse* un endroit creusé dans terre au fond duquel ils établissent les moules des statues, des cloches & des pièces d'artillerie qu'ils se préparent à fondre.

Les maçons appellent *fosses d'aïssances* une espèce de petit caveau voûté que l'on pratique dans quelque lieu commode des maisons pour y recevoir les besoins naturels de l'homme; ces cureurs de *fosses*, nommés *gadouards* & *vidangeurs*, forment une communauté à Paris, à qui il appartient de vider & de nettoyer ces sortes de *fosses*.

**FOSSE**, en terme de jardinage, trou qu'on fait en long pour planter des asperges. Ces *fosses* ont trois pieds & demi de large & deux de profondeur.... Les vigneronns font des *fosses* d'un pied & demi de large & d'un de profondeur pour planter des marcottes de vignes ou pour fumer quelques sèps de vignes.

**FOSSES** qui servent à la défense d'une maison. Un noble ne peut pas faire de tels *fossés* autour de sa maison sans lettres-patentes du roi, adressées à la chambre des comptes, qui ne les vérifie qu'information préalablement faite de commodité ou incommodité, & à la charge d'un droit de reconnaissance. Un vassal peut faire faire autour de son héritage des *fossés* pour empêcher les animaux d'y aller & d'y faire du dégât, quoique de tout temps il n'y en ait point eu, sans que le seigneur puisse s'y opposer, sous prétexte que ces *fossés* nuisent

à son droit de chasse à cause de leur profondeur.

Les *fossés*, remparts & contre-carpes de la ville de Paris appartiennent au roi. Les maisons bâties dans les endroits où étoient les anciens *fossés* de la ville de Paris sont censées être dans la censive du roi, & les propriétaires de ces maisons doivent le droit de confirmation à cause du joyeux avènement; car, selon l'ordonnance du 9 Août 1666, les particuliers ne peuvent faire autour de leurs héritages des *fossés* qui empêchent les plaisirs de la chasse du roi. Les contrevenans sont condamnés à cent livres parisis d'amende, & les *fossés* sont comblés à leurs dépens.

**FOSSETTE**: on prend des oiseaux à la *fossette*. Cette chasse est un amusement de jeunes gens & de bergers qui vont dans les bois, & prennent des oiseaux par le moyen des trous qu'ils font en terre. La saison de cette chasse est depuis le commencement de Novembre jusqu'au mois de mars.

**FOTTES**, toile de coton à carreaux apportée de Bengale, dont la pièce a une aune & demie de long sur sept ou huit de large.

**FOUAGÉ**, droit dû, en quelques endroits, au roi ou au seigneur sur chaque feu, maison ou famille, qui se prend sur chaque chef de famille tenant feu & lieu. On n'en peut demander que cinq années. Il se paye en argent ou en grain, suivant la disposition des coutumes. En Normandie, ce droit est de douze deniers par feu, & se leve de trois en trois ans, en vertu d'un rôle fait par les marguilliers de chaque paroisse. Il est levé sans frais par les collecteurs des tailles, qui sont en exercice lors de l'échéance d'icelui.

**FOUAILLE**, en terme de vénerie, est le droit qu'on fait aux

chiens, d'un sanglier, quand il est pris.

**FOUDRE**, vaisseau de bois extraordinairement grand, dont on se sert en plusieurs endroits d'Allemagne pour mettre & conserver le vin.

**FOUENE, FAINE & FAYNE**, gland ou noisette du hêtre. Voyez *Hêtre*.

**FOUENE**, instrument à pêcher, de fer, à cinq ou six petits harpons avec un manche de bois qui sert dans les étangs salés & pour la pêche en eau douce; mais les pêcheurs en rivière l'appellent *salut*.

**FOUET**, grande courroie au bout de laquelle est une ficelle déliée & attachée à un manche dont les charretiers se servent pour faire aller leurs chevaux.

**FOUETTER un livre** en terme de relieur, c'est le ferrer fortement entre deux ais avec la ficelle pour en former la nervure après que la peau qui lui sert de couverture, a été collée sur le dos & sur les cartons. *Défouetter*, c'est en ôter les ficelles avec lesquelles il a été foueté. Voyez *Relieure*.

**FOUGE**, en terme de chasse, c'est la paillon du sanglier en racines; ainsi on dit que le sanglier a *fougé*, c'est-à-dire, qu'il a arraché les racines des fougères & autres plantes.

**FOUGERE**, herbe qui croît dans les bois & qu'on réduit en cendre pour fabriquer cette espèce de verre dont on fait les bouteilles & les verres qu'on nomme *fougere*. Les botanistes en distinguent de deux sortes, la mâle & la femelle; elles sont apéritives, bonnes contre les vers.

**FOUC**, plante ou arbrisseau qui croît en plusieurs endroits, sans être cultivé; dont la feuille sert à teindre en noir: cette drogue est du nombre des colorantes, & les tein-

turiers du grand & du petit teint en font usage; elle ne se conserve que quand elle a été cueillie en parfaite maturité; mais pour l'employer sur le champ, ou peu de tems après, il n'est pas nécessaire qu'elle soit si mûre.

**FOUILLE des terres**, en terme de jardinage: elle contribue beaucoup à l'accroissement des plantes. Voyez *Fonds*.

**FOUINE**, ou **MATHE VILLAGEOISE**, animal sauvage à quatre pieds, de la grosseur d'un chat, mais plus allongé, dont le poil est de couleur fauve tirant sur le noir, à l'exception de celui de la gorge qui est tout noir. Les *fouines* sont très-communes en France, elles habitent pour l'ordinaire les greniers & les granges, sont fort carnassières, se repaissent de poules, poullets, pigeons & œufs. Leur siente a une odeur fort agréable qui approche beaucoup de celle de la civette. Ces sortes d'animaux se prennent avec des pièges, ou on les tue à coup de fusil sur les toits des maisons & dans les endroits où l'on s'aperçoit qu'elles vont, leur peau qui est la seule chose qu'on en tire pour le commerce, fait une partie de celui de la pelleterie. Passée & préparée, on en fait diverses sortes de fourrures, comme manchons, palatines, doublures d'habits, &c. Il y a dans la Natolie une espèce de *fouins* dont la fourrure est fort estimée à cause de la finesse de son poil noir.

**FOULE**, dan les manufactures des étoffes de laine, se dit de la préparation des draps, ratines, serges, &c. qu'on leur donne, par le moyen d'un moulin, afin de les rendre plus serrées, plus fortes & d'un meilleur service. On *foule* aussi les bas, les bonnets, tous les ouvrages de bonneterie, même les chapeaux; ceux-ci se foulent sur une table que

l'on nomme *foule* ou *fouloire* avec un *roulet*, espèce de gros & long fuseau. Cette *foule* des chapeaux se fait avec l'eau chaude & la lie de vinaigre, qui est la lie sèche que les vinaigriers vendent en masse. Les chamoiseurs nomment *foulée* un certain nombre de peaux de mouton ou de chèvre auxquelles on a donné l'huile & qu'on a mises par pelotes pour les faire plus commodément *fouler* dans la pile du moulin à foulon. Pour les ouvrages de bonneterie, ils se foulent ou avec les pieds ou avec les mains sur des espèces de machines qu'on nomme des *rateliers* qui sont faits de bois avec des dents de la même matière ou de bois armé de grosses dents de bœuf ou de cheval; les marchands bonnetiers ne peuvent faire *fouler* leurs marchandises autrement. Il est même défendu aux *fouleurs de draps* de les recevoir dans leurs moulins pour les *fouler*. Il ne faut que le savon verd, le savon blanc & la terre pour *fouler* & dégraisser les ouvrages de bonneterie. Les *cuirs se foulent* d'abord avec les pieds pour les amollir, après qu'ils ont resté quelque tems dans un tonneau d'eau; la seconde fois, c'est *fouler* pour retenir; la troisième, c'est *fouler* pour appointer, & enfin on les *foule* après qu'ils ont été mis en suif, & c'est *fouler* pour crepiter.

La *foulerie* pour les étoffes de laine n'est autre chose que le *moulin à foulon* où l'on porte les draps, ratines, serges, &c. pour être dégraisées, foulées & dégorgees. Dans la *foulerie* des chapeliers, qui est leur atelier, il y a la chaudière qui peut contenir jusqu'à quatre ou cinq seaux d'eau: autour sont les *fouloires* plus ou moins, suivant le nombre des compagnons; sous la chaudière est le fourneau. Ces ateliers s'appellent plus ordinairement *barrieres que fouleries*. Dans les

*moulins à foulon* pour les draps & autres étoffes de laine, celui qui en a l'inspection s'appelle le *foulonnier*, & les compagnons *foulons*. Il y a à Paris une communauté de maîtres foulons & pareurs de draps, dont les premiers statuts sont du 18 Mai 1443, sous Louis XII. Elle est gouvernée par quatre jurés & gardes, dont deux sont élus chaque année.

**FOULÉES**, en terme de vénerie, se dit de la forme du pied d'une bête sur l'herbe, ou des feuilles par où elle a passé; & si c'est en terre nette, cela s'appelle *voie*, pour cerf, daim, chevreuil & lièvre, pour le loup & le renard *pijste*, & pour bête noire *trace*.

**FOULER**, en jardinage, se dit des oignons, des bétaraves, des carottes, panais & autres racines dont on rompt les montans ou les feuilles, vers le commencement d'Août, pour empêcher que la sève n'y monte pas davantage, & que restant en terre elle soit employée à grossir la racine ou Poignon.

**FOULERIE**; c'est, en certains pays, un moulin où l'on broie le chanvre avant que de le passer au séran.

**FOULOIR**, en terme de vigneron, est un grand bâton au bout duquel on laisse plusieurs chicots, long d'un doigt & gros de même. Ce *fouloir* a deux pouces & demi de tour par le gros bout, & trois pieds de long. On s'en sert pour fouler la vendange dans les vaisseaux.

**FOUR**, construction de tuileaux, quelquefois de briques liées avec de la chaux, du plâtre ou de la terre, fait en forme de voûte surbaissée par en-haut, avec un aire ou âtre plat par en bas, & une seule ouverture par-devant. C'est dans la cavité de cette construction qui n'a guères qu'un pied ou dix-huit pou-

ces de haut, & sur son âtre, qui est de terre franche battue, que les boulangers & les pâtisseries font cuire leur pain & leur pâtisserie après l'avoir échauffé avec un feu de gros bois fendu qu'ils allument en-dedans, & qu'ils poussent à un degré de chaleur convenable à la cuisson qu'ils veulent faire. Ils doivent se connoître à ce degré de chaleur par la couleur des briques & des tuiles, lorsque ceux de la chapelle deviennent blancs.

La chapelle d'un four est la petite voûte qui le couvre. Le tour intérieur s'appelle la ceinture, & l'ouverture la bouche du four. Cette bouche se ferme avec une porte de toile ou de fer battu, qu'on étoupe quand le pain est enfourné, avec de vieux linges ou de vieux filets de pêcheurs, mouillés pour mieux conserver la chaleur. Plus le bois est sec moins il en faut pour chauffer le four. Les plus grands fours des boulangers peuvent tenir jusqu'à vingt-quatre boisseaux de farine. Les fours bourgeois ne passent guères un septier; il y en a même qui ne font que de deux ou trois boisseaux. Le dessus des grands fours sert en hiver à mettre le pétrin, le tour & la couche pour faire plus aisément lever la pâte.

Un four bannal est un four public où tous les particuliers sont obligés d'aller cuire en payant un certain droit seigneurial, & celui qui tient le four bannal se nomme fournier. Le lieu où le four s'appelle à la campagne fournil, & dans les grandes maisons & communautés religieuses boulangerie.

Les fours à verre, appelés aussi fourneaux, sont ces espèces de vaisseaux ou cuves dans lesquelles les verriers mettent les matières propres à être vitrifiées, & où ils les font fondre avec un feu perpétuel

entretenu de bois sec. Voyez Verrierie.

Les fours à plâtre, à chaux, à tuile, à brique, à poterie de terre, à faïence, à porcelaine, &c. sont de grandes constructions bâties de moilon ou de brique où l'on fait cuire ces diverses matières. Voyez au mot Fourneau & aux articles Plâtre, Chaux, Tuile, Brique, Poterie de terre.

Les fours à faire éclore des poussins, très-communs en Égypte, particulièrement au Caire, étoient peu connus en Europe, avant feu M. de Reaumur qui en a fait construire & donné un ouvrage ou des mémoires sur la manière d'avoir des poulets par le moyen de la chaleur tempérée des fours & de celle du fumier. Ces fours sont construits comme ceux qu'on bâtit en France pour le pain. Ils sont de brique cuite au soleil, & ont par en-haut une ouverture ronde environ de dix-huit à vingt pouces de diamètre. Chaque fournil a ordinairement vingt-quatre fours, douze de chaque côté qui forment deux étages de six fours chacun, avec une allée au milieu fort étroite, qu'ils sépare. Pour faire éclore les poussins on met les œufs dans les fours d'en-bas, & l'on entretient, pendant huit jours, un feu lent avec de la paille dans les fours d'en-haut, après quoi on bouche ceux où sont les œufs; au bout de six jours, il faut les ouvrir pour séparer les œufs clairs d'avec ceux qui sont pleins. On remet les bons dans les fours de l'étage d'en-haut, & l'on entretient, pendant deux jours, un petit feu de paillet dans ceux d'en-bas, & on attend que les poussins soient éclos, ce qui arrive le vingt-deuxième jour, commençant à rompre leur coque le vingt-unième. On ne se sert de ces fours que depuis le mois de Décembre jusqu'au mois d'Avril; les gran-

des chaleurs n'y étant pas propres. Le profit du fournier est qu'en recevant les œufs ou boisseau, il rend les poussins à la même mesure, ce qui est un gain considérable, les poussins contenant un plus gros volume.

FOURBISSEUR, artisan qui fourbit, éclaircit, monte les épées & les démonte. Il y a à Paris une communauté de maîtres fourbisseurs, dont les anciens statuts furent confirmés par Henri II, renouvelés & mis en meilleure forme sous Charles IX. Ils sont qualifiés maître jurés-fourbisseurs & garnisseurs d'épées & autres bâtons au fait d'armes de la ville de Paris. Quatre jurés, dont deux sont élus tous les ans, veillent à l'observation des réglemens, & doivent faire les visites deux fois le mois. Il n'appartient qu'aux maîtres fourbisseurs de dorer, argenter, ciseler les montures, garnitures d'épées & autres armes, de faire & d'y mettre des fourreaux. Il y a trois parties à une épée, la lame, la garde & le fourreau. C'est de Villers-Cotterets que vient le bois qui sert à faire les fourreaux: on n'y emploie que du hêtre que l'on achète en feuilles de quatre pouces de large & de deux ou trois lignes d'épaisseur qu'on dresse avec les rapés, qu'on coupe ensuite pour les réduire en une largeur convenable à la lame qui doit y être enfermée.

Il y a des maîtres fourbisseurs qui ne s'appliquent qu'à la fabrication des fourreaux, d'autres qui ne font que des montures, d'autres qui montent les épées, c'est-à-dire qui y mettent la garde, la poignée, le bouton & le crochet; ils ne forgent point les lames qu'ils montent. Les fines & les plus estimées viennent d'Allemagne; les communes, de Franche-Comté: celles pour les troupes, de St. Etienne en Forez;

elles se vendent toutes au cent, à la grosse, à la douzaine & à la pièce. Les outils principaux dont les fourbisseurs se servent sont différents marteaux, toutes sortes de limes, des tenailles de fer & de bois, plusieurs ciseaux en fer, des cisailles; des rapés, des bigornes, des étaux soit à main, soit à établi, des forets avec la palette & leur archet, des brunissoirs, des gratteaux, un tas, différents mandrins, mandrin de bout, mandrin de branche, mandrin de corps, mandrin de garde & mandrin de plaque, des pinces carrées & pointues, une pointe, un chasse-pommeau, une boule ou chasse-pommeau, des filières à tirer l'or, l'argent & le cuivre, des gouges, des feuilles, des frisoirs, des perloirs, des rosettes, des malfes, des grattoirs, des pointes, des mattoirs, des filières, des couteaux à ré fendre, & tous les instrumens qui servent à damasquiner, à ciseler en relief les gardes, plaques & pommeaux d'épée, & enfin tous les burins & instrumens de bois nécessaires à l'ouvrier pour soutenir le corps de la garde en montant l'épée.

FOURCHE, outil de fer, composé d'une douille de fer de deux ou trois fourchons, emmanché d'un bâton de trois à quatre pieds de longueur dont se servent les jardiniers à charger leur fumier, à dresser leurs couches, à herfer les planches qu'ils ont nouvellement ensemencées. . . . Les carriers donnent le nom de fourches aux soutiens sur lesquels roulent, par les deux bouts, l'arbre de leur roue ou le treuil de leur moulinet. . . . Les gaziers appellent fourches ou arbalètes, les ficelles qui, dans leur métier, tiennent les listettes. . . . Les marchands étaliers appellent fourche une longue perche armée au bout d'un demi-cercle de fer

dont ils se servent pour mettre & ôter les étalages qu'ils ont coutume de pendre sur le devant de leurs boutiques à des crochets attachés aux auvents.

**FOURCHER**, en terme de jardinage, se dit d'un arbre qui pousse à l'extrémité d'une branche taillée d'autres branches, l'une d'un côté, l'autre de l'autre, comme si c'étoit une manière de fourche. Ces branches sont nécessaires pour garnir deux côtés opposés, soit en espalier, soit en buisson. On nomme *fourchon* l'endroit d'où sortent ces deux branches.

**FOURCHETTE**, ustensile de table, d'or, d'argent, de cuivre argenté, d'étain, de leron, de fer, d'ivoire, de bois, &c. séparé par un des bouts en deux ou en trois fourchons.... Les chaudronniers appellent la *fourchette* d'un réchaud le morceau de fer qui entre d'un bout dans le manche de bois du réchaud qui, de l'autre, est séparé en deux & rivé au corps du réchaud.... Les pêcheurs ont une perche de bois de six ou sept pieds de long, qui se partage en deux ou trois fourchons à l'un de ses bouts, à laquelle ils donnent le nom de *fourchette*. Elle sert de manche à cette sorte de filet qui se nomme une *trouble*. Voyez ce mot.... Les *fourchettes* de carrosse, en terme de charronnage, sont deux pièces du train de devant qui sont auprès des armons d'où elles se séparent & forment une espèce de fourche.... Les ferruriers ont un outil pour tourner les brequins, tarrieres, canons, & pour tourner en rond & demi-rond le fer à chaud, qu'ils nomment *fourchette*.... Les charpentiers appellent aussi *fourchette* une pièce de bois avec deux liens qui fait une partie de l'emplacement ou base de quelques machines dont ils se servent. L'engin,

machine à élever les fardeaux; les sonnettes, autre machine à battre les pilotis ont une *fourchette* qui, avec ce qu'on appelle la *sole*, soutient toutes les pièces de l'un ou de l'autre.

**FOURCHETTE**, chez les maréchaux est ce qui est dans la sole du pied du cheval & en fait partie; c'est une espèce de corne tendre qui fait une espèce d'arête sur le milieu de la sole & qui se partage en deux branches vers les talons, en façon de fourche. Cette *fourchette* placée au milieu du pied est un endroit plus mou, plus élevé que le dedans du pied, laquelle aboutit au talon; c'est un défaut à un cheval d'avoir la *fourchette* trop petite, comme de l'avoir trop basse aux chevaux qui ont le talon bas. La *fourchette* est sujette à certains maux appelés *bouillons de chair* ou *cerises* que des maréchaux ignorans prennent pour des *fics*. Ces *bouillons* soufflent au poil au côté de la *fourchette*, & paroissent gros comme de petites noix. Ils proviennent de la chaleur du pied & de l'écurie, ce mal n'est point dangereux. Il cause quelquefois de la douleur, jusqu'à faire boiter le cheval tout bas, & si l'on néglige à y apporter du remède il en arrive quelquefois un plus grand mal & un plus grand désordre. Il y a de ces *bouillons* faciles à guérir, d'autres où il faut dessoler le cheval pour y réussir; mais cela arrive rarement. Pour remédier à ces *gros* feurs on les coupe avec un couteau de feu, on arrête le sang avec le même feu, & on met sur le mal un onguent propre à cela. Voyez l'École de cavalerie & le Nouveau parfait Maréchal.

**FOURCHON**, est la dent d'une fourche; les *fourchons* doivent être proportionnés à la *fourche* dont ils sont le corps, c'est-à-dire, forts &

bien fournis afin qu'ils ne se cassent point dans les ouvrages où on a besoin de la fourche.

**FOUREAUX**: les batteurs d'or nomment *fourreaux* deux morceaux de parchemin où sont renfermés les moules de velin ou de boyeau de bœuf qu'on appelle *bautruches*, dans lesquels ils battent l'or & l'argent, & le réduisent en feuilles. Les *fourreaux* servent à tenir en état les moules, & empêchent que les feuilles, dont ils sont composés, ne se dérangent.

**FOURE'E**, espèce de soude que l'on fait en Espagne avec des herbes brûlées; elle entre dans la fabrique des savons; elle n'y est pas si bonne que les cendres du Levant.

**FOURGON**, ou **RABLE**, long crochet de fer, emmanché à une perche de bois dont les boulangers, pâtisseries, faiseurs de pain d'épices, &c. se servent pour attiser ou, comme ils disent, pour *fourgonner* le bois dont ils chauffent le four. Ils s'en servent attisi pour y arranger leur pain & pâtisserie, quand ils les y ont enfournés, ou pour les en tirer, quand ils sont suffisamment cuits.... Les mégissiers & chamoiseurs appellent *fourgon* un bâton long d'environ trois pieds, au bout duquel sont attachés plusieurs petits morceaux de peau qui leur sert à enduire & à barbouiller de chaux vive détrempee dans de l'eau les peaux de mouton, du côté de la chair, afin de les mettre en état d'être pelées sur le cheval.... Les chaudronniers appellent le *fourgon de la forge* un fer long d'environ deux pieds, un peu large & aplati par le bout, dont ils se servent pour attiser le charbon de leur forge. Ils en ont encore une autre pour retirer la brasse: mais ils le nomment plus ordinairement *croissant* à cause de la figure courbée qu'il a par le bout.

**FOURGON**, est une espèce de charrette à quatre roues, qui sert aux poulaiers-coquetiers pour apporter leur volaille & gibier à la vallée. Ces *fourgons* n'ont point ordinairement de fonds, mais sont seulement enfoncés avec des cordages. Il y a à l'armée des *fourgons*, soit pour le bagage, soit pour les munitions. Il y en a qui sont chargés d'un coffre couvert en dos d'âne. Les autres ont des ridelles garnies d'osier. Tous ces *fourgons* sont des ouvrages de charronnage.

**FOURMI**, petit insecte qui se trouve en quantité dans le tronc des arbres ou à leurs pieds. Il n'y en a point qui soient plus préjudiciables aux pêcheurs. Ils en rongent tous les jeunes jets, ce qui les dessèche & les fait mourir. Les *fourmis* endommagent aussi les poiriers & gâtent les fruits, quand ils commencent à mûrir. Pour les empêcher de faire tant de mal aux arbres fruitiers, on prend de la sciure de bois qu'on met aux pieds des arbres; quand elles veulent y remonter, elles sentent que cela n'est point ferme sous leurs pieds & se retirent ailleurs. Un des meilleurs secrets pour détruire cet insecte si dangereux pour les arbres à fruits, c'est de frotter des feuilles de papier de miel & de les étendre aux environs de la fourmillière. Elles couvrent bientôt ce papier qu'on leve habilement par les quatre coins & qu'on jette dans un baquet d'eau voisin où elles périssent. On remet d'autres papiers; par ce moyen, si l'on ne détruit pas les *fourmis*, du moins on les éclaircit beaucoup.

**FOURMI**, mal qui vient au bec des oiseaux de fauconnerie. Le rhume est souvent cause que l'oiseau change son bec, & quelquefois cet inconvénient lui arrive de quelque coup, qu'il a reçu en volant, quelquefois aussi de la négligence du

fauconnier. Pour y remédier on coupe, avec de bonnes pincettes, les crochets du bout du bec quand il y en a trop, principalement à l'entrée & à la sortie de la mue, & en pleine lune, s'il est possible. Ceux qui aiment les oiseaux ne font jamais paresseux à les accommoder, & par ce moyen leurs oiseaux sont exempts de ce mal.

FOURNAISE, chez les monnoyeurs, c'est l'endroit où ils travaillent, où est leur banc & leur enclume, tant pour battre carreaux que pour flatter & réchauffer les flacons & donner quelques autres façons à la monnoie.

FOURNALISTE, ouvrier qui fait des fourneaux de terre. Il y a à Paris une espèce de petite communauté de potiers de terre qui pourtant ne sont pas de leur corps, à qui seuls il appartient de faire des fourneaux de ciment qui servent aux hôtels des monnoies, aux affinages & fontes de métaux, aux distillations & à tous les ouvrages d'orfèvrerie, de fonderie & d'opération de chymie. Il n'appartient qu'à eux de faire, vendre toutes sortes de creusets, de quelque forme & grandeur que ce soit, ou à quelque usage qu'ils soient destinés; il leur est aussi permis de faire les ouvrages de terre ordinaire, ainsi que les autres potiers. Dans cette partie ils sont sujets à la visite des jurés potiers. Pour du reste ils dépendent de la cour des monnoies; ils font leurs chefs-d'œuvres, sont reçus maîtres, & prêtent leur serment devant le procureur général de cette cour. Les maîtres ne peuvent vendre des fourneaux & des creusets propres aux fontes des métaux ou distillations qu'à gens connus, ou avec permission par écrit des officiers de la cour des monnoies. La matière dont les fourneaux sont fabriqués, est partie de ciment &

partie de terre glaise, bien corroyés ensemble. Le ciment est de grès de pot à beurre bien pulvérisé & bien battu, & le ciment de tui-n'y est pas propre. Un maillet ou masse de bois à long manche dont la tête est armée de cloux qui sert à battre le ciment, un petit rabet aussi de bois, ou une palette faite d'une douve à le corroyer & le mêler avec la terre glaise; voilà les principaux outils qui sont simples pour la fabrique de ses ouvrages. Ces mêmes ouvriers font aussi des fourneaux plus longs que larges qui servent aux blanchisseuses & repasseuses à chauffer leurs fers. Dans les cuisines où il n'y a point de fourneaux à pieds, c'est-à-dire, chez le peuple, ces petits fourneaux leur font d'une grande utilité pour les apprêts de leur nourriture frugale.

Ainsi, par ce que l'on vient de dire, il y a des fourneaux faits de la main de ces ouvriers pour plusieurs usages, & tous servent à contenir du feu fait avec du charbon ou avec du bois; mais il y en a d'autres qui sont, à proprement parler, des fours; ce sont de ceux-là dont il nous reste à parler.

FOURNEAU pour contenir les minéraux ou matières d'où se tirent les métaux, est proprement un four où on les fond par un grand feu de charbon ou de bois, & la fonderie est le lieu où l'on fond ces métaux pour couler des canons, des plaques de cheminées, des enclumes & quelques grosses batteries de cuisine, & la forge, le lieu où les fourgerons réduisent en diverses formes & échantillons de fer, les gueuses qui sont sorties des fourneaux.

Fourneau de chapelier. Les chapeliers ont trois sortes de fourneaux, un petit sous les plaques où ils bâtissent & dressent leurs cha-

peaux,

peaux, un plus grand dans la soulerie, sous la petite chaudière qui contient l'eau & la lie avec quoi l'on soule, & un très-grand sous la grande chaudière où ils mettent les chapeaux à la teinture.

Fourneau de charbonnier, c'est un trou qu'on creuse en terre où les charbonniers mettent le bois qu'ils veulent réduire en charbon.

Fourneau de fondeur de bronze. Les fondeurs se servent de deux sortes de fourneaux, l'un qui est au-dessous des moules qui sert à les cuire & en faire écouler toute la cire du modèle, l'autre est au-dessus, & c'est dans celui-là que se fond le métal, d'où il coule dans l'échano où aboutissent les jets par lesquels il doit être porté dans toutes les parties de l'ouvrage. Le fourneau de dessous a une grille à son ouverture d'en haut, sur laquelle se dresse le moule, & une autre ouverture à côté pour y mettre le bois & l'allumer. Le fourneau de dessus est en forme de four avec trois ouvertures, l'une pour mettre le bois, l'autre pour servir d'évent, & la troisième par où doit couler le métal.

Fourneau de caractères d'imprimerie. Il est très-petit, haut en tout de dix-huit à vingt pouces, & de dix à douze de diamètre posé sur une pierre ou un escabeau de bois pour l'élever à une hauteur convenable aux ouvriers qui travaillent debout. Il est fait par les journalistes, de la même terre dont ils font les creusets. Il a deux parties, l'une le cendrier qui est au bas, au-dessous d'une grille de fer, l'autre le four qui est la cavité où l'on met le bois pour y entretenir le feu. Un tuyau de terre ou de toile sert au passage de la fumée que l'on conduit, suivant la disposition des lieux. La cuillière, nommée aussi bassin de fonte où le métal

Tome II.

est en fusion, est lutée exactement à l'ouverture du dessus.

Fourneau de plombiers. Les maîtres plombiers ont trois sortes de fourneaux, l'un qu'ils appellent la fosse, l'autre qu'ils appellent la poêle, & le troisième le fourneau à étamer. La fosse est le fourneau où se fond le plomb & qui sert à couler les grandes & petites tables de plomb; c'est une espèce de chaudière ou de trou en forme de chaudière faite de grès ou de terre grasse maçonnée de plâtre tout autour, au fond de laquelle est une poêle ou marmite de fer. La poêle sert à fondre le plomb pour jetter en moule & faire des tuyaux sans soudure. Cette poêle est de fonte avec un trépied de fer qui la soutient. Le fourneau à étamer est un châssis carré de grosses pièces de bois ou quelquefois un massif de maçonnerie sur lequel est un foyer de briques pour y allumer un feu de brais ou de charbon. C'est sur le foyer de ce fourneau que les plombiers étament leurs ouvrages, en y appliquant des feuilles d'étain avec la poix-résine, à mesure que le plomb, que deux ouvriers tiennent élevé au-dessus, a pris une chaleur convenable.

Fourneau de fondeur de sable. Il est à-peu-près fait comme la forme des ferruriers, à l'exception que le feu ne se fait pas sur le massif, mais dans une cavité qui est au milieu où aboutit le tuyau du soufflet.

Fourneau à soufflet; c'est un des deux fourneaux dont on se sert dans les hôtels des monnoies pour fondre les métaux. Il est composé par en-bas d'un foyer, dont la surface est plate & où l'air peut entrer par une ventouse qui y est menagée, & le fourneau à vent est le second fourneau destiné à la fonte des métaux pour les monnoies, qui a par en-bas un foyer creux en

T

maniere de coupelle, avec sa ventouse au devant. L'or se fond dans les fourneaux à soufflet, & l'argent, le billon & le cuivre dans le fourneau à vent.

**Fourneau de verrier**, ou four à verre; c'est le lieu où se cuit & se façonne le verre. Voyez Verre... Le fourneau des peintres sur verre, est de brique, presque de forme carrée & d'environ deux pieds six pouces de tout sens. Une grille de fer le coupe horizontalement par le milieu; sur cette grille se pose la poêle où se recuit le verre, elle est de terre, de sept à huit pouces de profondeur. Ce fourneau a deux ouvertures, l'une au-dessous de la grille pour entretenir le feu, l'autre au dessus de la poêle pour avoir l'œil à la cuite des couleurs. Voyez Verre.

**FOURNÉE**; c'est ce qui peut tenir de pain dans un four; & la quantité de pâtisserie qu'un pâtissier peut enfourner à la fois. On dit aussi une fournée de plâtre, une fournée de tuiles, de chaux, &c. On appelle fournier celui qui fait cuire quelque matière que ce soit dans un four ou un fourneau. Ainsi chaux fournier est celui qui fait cuire la chaux.

**FOURNI**, ou **FOURNIE**: on dit que la boutique, que le magasin d'un marchand sont bien fournis, lorsqu'il est assorti des marchandises les plus belles & en quantité, suivant le négoce qu'il fait.

**FOURNIL**, terme usité chez les payfans, pour désigner l'endroit où est le four; c'est la boulangerie chez les bourgeois. Un fournil ou une boulangerie dans une maison de campagne, doit être garni de tous les meubles qui lui sont convenables, & être, à cause du danger du feu, un bâtiment séparé des granges, des étables & de la maison même du fermier.

**FOURNIR**, en terme de commer-

ce; c'est un marchand, un négociant qui fournit, soit en gros, soit en détail, ce qu'on lui demande de marchandises, & un banquier qui fournit des lettres de change pour les places qu'on lui demande... **Fournissement** est le fond que chaque associé met dans la fourniture de commerce; & **fourniture** est ce qu'un entrepreneurs engage de fournir. On dit, **fourniture** de bleds, de fourrages, d'habits, d'armes pour un régiment, &c. La **fourniture** d'argent, en commerce de banque, est de faire tenir beaucoup d'argent dans un lieu, par le moyen de ses correspondans. **Fourniture** s'entend encore, parmi les artisans, de certaines menues choses qui servent à perfectionner leurs ouvrages. Les tailleurs ont la **fourniture** d'un habit, qui sont les boutons, la soie, le bougran, les paniers, &c... Les ardoises se vendent à la **fourniture** qui contient vingt-un milliers d'ardoises fournies de quatre au cent, & ainsi de tout ce qui se vend au compte, comme la tuile, la brique, le foin, la paille en bottes, &c. Les marchands de vin appellent **fourniture de vin** vingt-un muids de vin; & les marchands de bled en Anjou, **fourniture de bled**, vingt-un septiers de grain.

**FOURNITURE**, en terme de jardinage, se dit des menues herbes qui accompagnent celles qui sont le principal corps de la salade. Ces **fournitures** sont le cerfeuil, les ciboulettes, l'estragon, la perce-pierre, le baume quand il est nouveau, la corne de cerf, la pimprenelle, les capucines, &c.

**FOURRAGE**, s'entend de la paille ou herbe sèche qui sert à nourrir les bestiaux & les chevaux en hiver. Les fermiers ou métayers sont obligés de consommer leurs fourrages dans leurs fermes ou métairies, afin d'avoir de l'engrais. On

comprend, sous le nom de **fourrage**, les pailles de toutes sortes de bleds mêlées ensemble. Les cosses de pois ou de vesces sont bonnes pour les bêtes à laine, la luzerne & le sainfoin pour les chevaux; les cossiats de lentille, mêlés avec d'autres pailles, sont un très-bon fourrage. Les pays chauds & les terres sablonneuses fournissent de grosses raves qui servent de fourrage l'hiver. Les pays froids & les terres grasses donnent de gros navets & de gros panais qui, avec la paille, sont d'un grand secours dans l'hiver, quand on sçait, ou qu'on peut en faire provision... **Fourrage** se dit encore de differens legumes, moissonnés un peu verts, & avant qu'ils aient poussé des gousses, c'est ce qu'on appelle la **dragée aux chevaux**, parce que cette nourriture leur excite l'appétit... **Fourrages**, c'est consommer les pailles & feures des métairies; & on dit: Il faut à ce laboureur tant de vaches, de moutons, &c. pour **fourrager** les pailles des bleds qu'il a recueillis.

**FOURREAU**, sorte de gaine, d'étui ou d'enveloppe. Les marchands gainiers ont dans leurs statuts la qualité de fourreliers. Les marchands pelletiers sont appelés marchands **fourreurs**; ce sont eux qui garnissent, doublent des robes, des habits, &c. soit pour la commodité, soit pour l'ornement, soit pour la distinction des rangs & des dignités. Voyez Pelletier.

**FOUTEAU**, arbre de haute futaie. Voyez Hêtre.

**FRACCIÓN**: on appelle **fraction** deux chiffres l'un sur l'autre, séparés par une ligne. Ces deux chiffres signifient une ou plusieurs parties de l'unité; ainsi  $\frac{1}{2}$  signifie un quart. Il y a deux sortes de **fractions**, les unes que l'on nomme **fractions vulgaires**, ou **communes**, & les autres qu'on appelle **fractions**

**arithmétiques**. Les **fractions vulgaires** ou **communes** sont celles qui expriment une ou plusieurs parties d'un entier connu & en usage, tel que peut être la livre tournois, le sol, le denier, l'écu, &c. Les **fractions arithmétiques** sont celles qui restent après l'opération d'une division, ou qui sont proposées par quelques autres opérations arithmétiques.

**FRAGMENT**, petit morceau d'une chose rompue. En épicerie les **fragments précieux** sont les morceaux qui se séparent quand on taille les hyacinthes, les émeraudes, les saphirs, les grenats & la coralline. Ce sont ces **fragments** que les épiciers-droguistes-apothicaires font entrer dans divers remèdes & compositions après les avoir réduits en poudre impalpable par le moyen de la trituration.

**FRAIS**, dans le commerce s'entend de ce que l'on paye au sujet des achats, ventes ou envois des marchandises comme sont les frais d'emballage & autres. Il y a des **frais** auxquels sont tenus les commissionnaires & d'autres dont ils se font payer, & qu'ils emploient au bas de leurs factures ou de leurs comptes.

**FRAISE**, en terme de botaniste, est un cordon de feuilles fort courtes, qui se trouve entre la peluche & les grandes feuilles des fleurs des anémones doubles. On estime une anémone double.

**FRAISE**, fruit du **fraiser**, semi-sphérique, pulpeux, d'un goût agréable, d'une odeur douce, & chargé à l'extérieur de petites semences garnies d'un tuyau droit. Les **fraises** rafraîchissent & humectent; celles de bois sont meilleures que celles des jardins; elles ont une odeur plus agréable & un goût plus relevé, pourvu qu'elles soient dans une bonne exposition; celles

maniere de coupelle, avec sa ventouse au devant. L'or se fond dans les fourneaux à soufflet, & l'argent, le billon & le cuivre dans le fourneau à vent.

**Fourneau de verrier**, ou four à verre; c'est le lieu où se cuit & se façonne le verre. Voyez Verre... Le fourneau des peintres sur verre, est de brique, presque de forme carrée & d'environ deux pieds six pouces de tout sens. Une grille de fer le coupe horizontalement par le milieu; sur cette grille se pose la poêle où se recuit le verre, elle est de terre, de sept à huit pouces de profondeur. Ce fourneau a deux ouvertures, l'une au-dessous de la grille pour entretenir le feu, l'autre au dessus de la poêle pour avoir l'œil à la cuite des couleurs. Voyez Verre.

**FOURNÉE**; c'est ce qui peut tenir de pain dans un four; & la quantité de pâtisserie qu'un pâtissier peut enfourner à la fois. On dit aussi une fournée de plâtre, une fournée de tuiles, de chaux, &c. On appelle fournier celui qui fait cuire quelque matière que ce soit dans un four ou un fourneau. Ainsi chaux fournier est celui qui fait cuire la chaux.

**FOURNI**, ou **FOURNIE**: on dit que la boutique, que le magasin d'un marchand sont bien fournis, lorsqu'il est assorti des marchandises les plus belles & en quantité, suivant le négoce qu'il fait.

**FOURNIL**, terme usité chez les payfans, pour désigner l'endroit où est le four; c'est la boulangerie chez les bourgeois. Un fournil ou une boulangerie dans une maison de campagne, doit être garni de tous les meubles qui lui sont convenables, & être, à cause du danger du feu, un bâtiment séparé des granges, des étables & de la maison même du fermier.

**FOURNIR**, en terme de commer-

ce; c'est un marchand, un négociant qui fournit, soit en gros, soit en détail, ce qu'on lui demande de marchandises, & un banquier qui fournit des lettres de change pour les places qu'on lui demande... **Fournissement** est le fond que chaque associé met dans la fourniture de commerce; & **fourniture** est ce qu'un entrepreneur s'engage de fournir. On dit, **fourniture** de bleds, de fourrages, d'habits, d'armes pour un régiment, &c. La **fourniture** d'argent, en commerce de banque, est de faire tenir beaucoup d'argent dans un lieu, par le moyen de ses correspondans. **Fourniture** s'entend encore, parmi les artisans, de certaines menues choses qui servent à perfectionner leurs ouvrages. Les tailleurs ont la **fourniture** d'un habit, qui sont les boutons, la soie, le bougran, les paniers, &c... Les ardoises se vendent à la **fourniture** qui contient vingt-un milliers d'ardoises fournies de quatre au cent, & ainsi de tout ce qui se vend au compte, comme la tuile, la brique, le foin, la paille en bottes, &c. Les marchands de vin appellent **fourniture de vin** vingt-un muids de vin; & les marchands de bled en Anjou, **fourniture de bled**, vingt-un septiers de grain.

**FOURNITURE**, en terme de jardinage, se dit des menues herbes qui accompagnent celles qui sont le principal corps de la salade. Ces **fournitures** sont le cerfeuil, les ciboulettes, l'estragon, la perce-pierre, le baume quand il est nouveau, la corne de cerf, la pimprenelle, les capucines, &c.

**FOURRAGE**, s'entend de la paille ou herbe sèche qui sert à nourrir les bestiaux & les chevaux en hiver. Les fermiers ou métayers sont obligés de consommer leurs fourrages dans leurs fermes ou métairies, afin d'avoir de l'engrais. On

comprend, sous le nom de **fourrage**, les pailles de toutes sortes de bleds mêlées ensemble. Les cosses de pois ou de vesces sont bonnes pour les bêtes à laine, la luzerne & le sainfoin pour les chevaux; les cossiats de lentille, mêlés avec d'autres pailles, sont un très-bon fourrage. Les pays chauds & les terres sablonneuses fournissent de grosses raves qui servent de fourrage l'hiver. Les pays froids & les terres grasses donnent de gros navets & de gros panais qui, avec la paille, sont d'un grand secours dans l'hiver, quand on sçait, ou qu'on peut en faire provision... **Fourrage** se dit encore de differens legumes, moissonnés un peu verts, & avant qu'ils aient poussé des gousses, c'est ce qu'on appelle la **dragée aux chevaux**, parce que cette nourriture leur excite l'appétit... **Fourrages**, c'est consommer les pailles & feures des métairies; & on dit: Il faut à ce laboureur tant de vaches, de moutons, &c. pour **fourrager** les pailles des bleds qu'il a recueillis.

**FOURREAU**, sorte de gaine, d'étui ou d'enveloppe. Les marchands gainiers ont dans leurs statuts la qualité de fourreliers. Les marchands pelletiers sont appelés marchands **fourreurs**; ce sont eux qui garnissent, doublent des robes, des habits, &c. soit pour la commodité, soit pour l'ornement, soit pour la distinction des rangs & des dignités. Voyez Pelletier.

**FOUTEAU**, arbre de haute futaie. Voyez Hêtre.

**FRACCIÓN**: on appelle **fraction** deux chiffres l'un sur l'autre, séparés par une ligne. Ces deux chiffres signifient une ou plusieurs parties de l'unité; ainsi  $\frac{1}{2}$  signifie un quart. Il y a deux sortes de **fractions**, les unes que l'on nomme **fractions vulgaires**, ou **communes**, & les autres qu'on appelle **fractions**

**arithmétiques**. Les **fractions vulgaires** ou **communes** sont celles qui expriment une ou plusieurs parties d'un entier connu & en usage, tel que peut être la livre tournois, le sol, le denier, l'écu, &c. Les **fractions arithmétiques** sont celles qui restent après l'opération d'une division, ou qui sont proposées par quelques autres opérations arithmétiques.

**FRAGMENT**, petit morceau d'une chose rompue. En épicerie les **fragments précieux** sont les morceaux qui se séparent quand on taille les hyacinthes, les émeraudes, les saphirs, les grenats & la coralline. Ce sont ces **fragments** que les épiciers-droguistes-apothicaires font entrer dans divers remèdes & compositions après les avoir réduits en poudre impalpable par le moyen de la trituration.

**FRAIS**, dans le commerce s'entend de ce que l'on paye au sujet des achats, ventes ou envois des marchandises comme sont les frais d'emballage & autres. Il y a des **frais** auxquels sont tenus les commissionnaires & d'autres dont ils se font payer, & qu'ils emploient au bas de leurs factures ou de leurs comptes.

**FRAISE**, en terme de botaniste, est un cordon de feuilles fort courtes, qui se trouve entre la peluche & les grandes feuilles des fleurs des anémones doubles. On estime une anémone double.

**FRAISE**, fruit du fraiser, semi-sphérique, pulpeux, d'un goût agréable, d'une odeur douce, & chargé à l'extérieur de petites semences garnies d'un tuyau droit. Les fraises rafraîchissent & humectent; celles de bois sont meilleures que celles des jardins; elles ont une odeur plus agréable & un goût plus relevé, pourvu qu'elles soient dans une bonne exposition; celles

qui sont cultivées sont plus belles & mieux nourries. On distingue les *fraises* par leur couleur. Les unes sont rouges, les autres blanches : on doit les choisir grosses, pleines de suc, mûres, d'une odeur agréable & d'un goût doux & vineux ; elles contiennent beaucoup de flegme & de sel essentiel, avec une médiocre quantité d'huile exaltée, & conviennent beaucoup dans les grandes chaleurs, aux jeunes gens d'un tempérament bilieux & sanguin. On prétend, dit *Lémery*, que les *fraises* son cordiales & qu'elles résistent au venin, apparemment parce qu'elles sont composées de quelques principes assez volatils, exaltés, capables de fortifier le cœur & d'entretenir les liqueurs du corps dans une juste fluidité. On fait avec les *fraises*, l'eau & le sucre, une boisson fort agréable appelée *eau de fraises* : on s'en sert beaucoup, pendant les grandes chaleurs de l'été ; elle rafraîchit, humecte & désaltere. Pour faire des compôtes de *fraises*, on choisit les plus belles & assez mûres. On fait cuire du sucre à perlé, on y glisse le fruit auquel on fait prendre un bouillon couvert, ce qui suffit & on les sert. Pour faire de l'eau de *fraises* à garder, on choisit les plus mûres, on les passe dans un linge pour tirer le jus qu'on met dans une bouteille de verre bien découverte. On l'expose au soleil ou devant le feu, ou dans une étuve jusqu'à ce que ce jus soit devenu clair : on le verse ensuite doucement dans un autre vaisseau, crainte de remuer la lie : on en prend un demi-setier qu'on met dans un pot ou dans une terrine, avec une pinte d'eau & un quarteron de sucre : on la bat bien ensuite, en la versant d'un vaisseau en un autre : on la passe dans un linge blanc, on la rafraîchit & on en boit. Le *fraisier* qui porte

fruit, croît dans les bois & dans les jardins. Le *fraisier commun* a ses feuilles veinées, velues, dentelées tout autour, vertes par-dessus, blanches par-dessous, la même queue en soutient trois ; ses tiges sont hautes de demi-pied, branchues, & portent des fleurs composées de plusieurs pétales blanches, soutenues par un calice d'une seule pièce, découpée en dix quartiers. Le fruit naît du pistil qui occupe le centre de la fleur ; il est composé de plusieurs semences menues entassées les unes sur les autres, & enveloppées d'une substance pleine de suc, de bonne odeur & de bon goût ; ses racines sont vivaces, ligneuses, garnies de quelques fibres rougeâtres, astringentes au goût. La feuille de *fraisier* rafraîchit & dessèche, elle est diurétique. Cet arbrisseau, tant celui qui produit les *fraises blanches* que les *fraises rouges*, se multiplie de plant en raciné. Le *fraisier* qu'on tire des bois vaut mieux pour transplanter, que celui des jardins. Le fruit qu'il produit est plus odorant. On met les *fraisiers* en planche ou en bordure, un terre bien préparée. Pour avoir des premières *fraises*, on les plante sur les ados contre un mur exposé au midi : on les espace de neuf à dix pouces en terre sèche & sablonneuse. Les planches ou les bordures doivent être un peu plus enfoncées que les allées ou les sentiers, pour y retenir l'eau de pluie ou les arrosements. Le bon tems de les planter est au mois de Mai, ou au commencement de Juin, avant les chaleurs : on en fait des pépinières en Mai, exposées au nord pour éviter la grande chaleur de l'été : on les plante à trois ou quatre pouces l'un de l'autre. Quand ces pieds sont fortifiés on les replante dans le mois de Septembre, pour en faire des planches ou des carrés. On ar-

rose les *fraisiers* pendant la sécheresse ; on laisse trois ou quatre montans des plus forts à chaque pied, & sur chaque montant trois ou quatre *fraises* seulement, les premières venues & les plus près du pied. On pince toutes les autres fleurs de la queue des branches ; il n'y a que les premières qui fassent de belles *fraises*, quand on est curieux de bien pincer. Les *fraisiers* ne font bien que l'année suivante qu'ils ont été plantés, si c'est au mois de Mai, mais médiocrement, si c'est au mois de Septembre. On renouvelle les *fraisiers* tous les trois à quatre ans ; & tous les ans, vers la fin de Juillet, on leur coupe la vieille fane. Quand ils font leurs traînasses, il faut les châtrer & ne leur laisser que celles qu'on destine pour avoir du plant. Tous les ans, on doit faire de nouvelles planches de *fraisiers*, & les fumer de petit fumier pour les améliorer. Les ennemis de ce plant sont les *tons*, gros vers blancs, qui, en Mai & Juin, mangent le cou de la racine entre deux terres. Il faut, dans ce tems-là, parcourir chaque jour tous les *fraisiers*, fouiller aux pieds de ceux qui commencent à faner ; & on y trouve ce gros ver qui, après avoir fait ce premier mal, passe à un autre *fraisier*, & le fait pareillement mourir, si on ne le détruit pas.

**FRAISE**, en cuisine ; c'est la peau ou membrane des animaux qui soutient & enveloppe leurs boyaux. La *fraise* d'agneau se sert cuite au pot, avec sel, poivre, fines herbes en paquet pour petite entrée. La *fraise* de veau se mange de même. Cette partie infiniment grasseuse est d'une substance difficile à digérer, propre à produire des suc grossiers & épais, & à causer des nausées ; aussi la mange-t-on avec force assaisonnement, soit cuite au pot, dans un

blanc de farine, soit frite.

**FRAISE**, outil de ferrurier dont les ouvriers en fer se servent pour percer & trouer le fer. . . . Le *fraisoir* est une espèce de vilebrequin dont la mèche est terminée par un petit cône en rainure ; il sert à faire des trous dans les matières peu épaisses & faciles à éclater, comme sont tous les ouvrages de placage & de marqueterie. Le *fraisoir* sert à ouvrir les entrées des serrures des bureaux, armoires, commodes & autres ouvrages de pièces de rapport.

**FRAISER**, en terme de cuisine, c'est ôter une peau blanche qui couvre les fèves. Quelques-uns disent : *Dérober les fèves*, c'est leur ôter leur robe. Les *fèves fraisées* ont un tout autre goût.

**FRAMBOISE** : il y a deux fortes de *framboises*, les blanches & les rouges ; il faut les choisir grosses, mûres, pleines d'un suc doux & vineux. Ce fruit a un goût & une odeur extrêmement agréables, provenant de son sel essentiel, uni avec quelques parties huileuses un peu exaltées qui, venant à picoter légèrement les nerfs du goût & de l'odorat, excite une sensation agréable. Les *framboises* sont humectantes, rafraîchissantes, cordiales, fortifient l'estomac, donnent bonne bouche & purifient le sang ; elles contiennent à-peu-près les mêmes principes que les *fraises*, & produisent à-peu-près les mêmes effets ; cependant les *framboises* sont plus humides, plus flegmatiques, moins resserrées en leurs parties, ce qui fait qu'elles se corrompent aisément dans l'estomac quand elles y demeurent trop long-tems. Selon *Lémery*, elles conviennent, dans les tems chauds, aux jeunes gens bilieux, à ceux dont les humeurs sont trop âcres & trop agitées. Les anciens faisoient du vin de ce fruit, nous en fai-

sons du ratafia, de la conserve, de la compôte, des confitures liquides, de la gelée, de la pâte, du syrop, & enfin de l'eau de framboises comme on fait de l'eau de fraise.... Pour faire une compôte de framboises, il faut les choisir bien fraîches, qu'elles ne sentent point la cantharide. On fait cuire du sucre à perle, on y glisse le fruit, & on fait prendre un bouillon couvert, ce qui suffit pour les cuire.... Les confitures liquides se font en mettant des framboises bien mûres dans une terrine plate par le fond, on fait cuire du sucre à soufflé, on la verse dessus. Etant refroidies, on les verse doucement dans une poêle; quand elles ont bouilli, on les écume jusqu'à ce que le syrop en soit cuit à perlé: on les dresse ensuite dans des pots qu'on ne couvre que quand elles sont froides.... La gelée de framboises se fait de même que la gelée de groseilles. Voyez *Groseille*... Pour faire de la pâte de framboises, on en ôte les queues, on passe ce fruit dans un tamis de crin le plus délié qu'on peut trouver, & on en fait la pâte comme celles des cerises. Voyez *Cerises*... Le syrop de framboises se fait comme celui des mûres & des cerises. La conserve de framboises se fait avec de belles cerises dont on ôte les noyaux qu'on fait bouillir dans un peu d'eau; étant égouttées, écrasées & desséchées, on y joint quelques poignées de framboises avec leurs grains, ou l'on passe les framboises, ou on en mêle le suc avec celui des cerises. On met dans ce mélange du sucre cuit à café; on remue le tout jusqu'à ce que le sucre commence à se prendre par-dessus & former une petite glace: on dresse alors la conserve dans des moules; quand elle est refroidie, on la tire pour s'en servir au besoin, après l'avoir découpée avec la poin-

te d'un couteau; l'eau de framboise se fait comme celle de fraise.... Les confiseurs disent *framboiser*, ce qui signifie mettre des framboises dans des liqueurs ou autre chose, pour leur en donner le goût.

Quant au framboisier qui porte ce fruit, c'est une espèce de ronce qui croît à la hauteur de cinq à six pieds; ses tiges sont garnies de petites épines; ses feuilles ressemblent à celles de la ronce commune, mais elles sont plus tendres, plus vertes & blanches en dessous; ses fleurs sont blanches & son fruit est agréable pour l'odeur & pour le goût. Le framboisier n'a point d'épines dans les rejettons qui n'ont pas encore un an. Sa racine est longue & s'étend beaucoup sur les côtés; elle pousse tous les ans des jets qui portent la seconde année des fleurs & des fruits. Le framboisier vient dans des lieux sombres & humides; il se trouve dans les bois, & on le cultive dans les jardins; il vient de plan enraciné, en séparant une souche en plusieurs brins; ils se plantent en rayons tirés au cordeau, éloignés l'un de l'autre de deux pieds, profonds d'un fer de bêche & larges d'un pied. On met ces brins dans des rigoles, à quatre doigts les uns des autres, recouverts d'une terre meuble, & les racines bien garnies, de peur qu'elles ne s'éventent; on laboure ces plants trois ou quatre fois l'an. Quand on taille les framboisiers, on ne doit pas oublier d'ôter le bois mort, & d'ôter les jets qui poussent dans les sentiers: on les plante en Mars dans les bordures ou dans les planches, en éloignant le plant à deux pieds l'un de l'autre. Comme il en sort l'été des bordures bien enracinées, on s'en sert pour faire des plants nouveaux, & on renouvelle ainsi les vieux qui meurent dès que leurs fruits son cueillis. On raccourcit au

mois de Mars, à la hauteur de trois ou quatre pieds, les nouveaux rejettons qu'on conserve autour des vieux pieds, & on arrache tous les petits & les vieux qui sont morts. Les punaises en veulent aux framboisiers; elles s'attachent au bois dès que la sève commence à monter. Pour empêcher ce désordre, on doit, en taillant les framboisiers au printemps, prendre de la chaux délayée avec de l'eau & en frotter le bois, avant qu'il pousse; c'est un remède efficace.

FRANC, en terme de jardinage, est un arbre qui n'est point sauvageon. Enter sur franc, enter franc sur franc, c'est, selon Liger, enter une greffe prise d'un arbre qui a été greffé sur un autre arbre qui l'a été aussi. Selon la Quintine, franc sur franc, c'est un arbre greffé sur un sauvageon de son espèce, ou même sur un autre arbre qui avoit été greffé d'une autre espèce. par exemple, un poirier sur un poirier sauvage, un pommier sur un sauvageon de pommier. On garnit les pépinières de pommiers & de poiriers francs, lorsqu'ils sont jeunes, pour les greffer dans la suite en écusson ou en fente, selon la grosseur qu'ils ont. Les poiriers greffés sur franc, sont plus propres dans les terres légères que les poiriers greffés sur coignassier.

En terme de jardinage & de labourage, les terres franches sont celles qui sont un peu plus onctueuses & adhérentes, que ne sont celles qu'on nomme fortes, & moins que celles qu'on appelle argilleuses, qui le sont extrêmement.

FRANC: c'est ce qui est exempt de charges, impositions publiques ou particulières.... Franc salé, privilège que les rois de France accordent, à quelques officiers ou communautés, de prendre du sel aux greniers, sans en rien payer....

Franc est une monnaie de compte dont on se sert en France & qui est de la même valeur que la livre, c'est-à-dire, les vingt sols tournois ou le tiers de l'écu: Ainsi on dit également cent livres & cent francs. En terme de commerce, on dit qu'une lettre de change a couru franc, ce qui signifie que les agens de banque n'ont point voulu recevoir leurs droits pour la traiter.

Franc, ajouté à un autre nom, a encore différentes significations. Foire franche est une foire pendant la durée de laquelle les marchands ne payent aucun droit, soit de l'achat, soit de la vente des marchandises. Voyez Foire.... Langue franche, on prononce Langue française, est un jargon composé de français, d'italien, d'espagnol, & de quelques autres langues dont on se sert sur la Méditerranée, & qui est la langue la plus commune dans les Echelles du Levant & sur les côtes de Barbarie, & le plus en usage entre les marchands d'Europe & les Levantins, pour le fait du commerce; elle est nécessaire aux courtiers commissionnaires & marchands qui veulent s'établir dans ce pays & y faire quelque négoce.

FRANC-ALEU, héritage exempt de tous droits seigneuriaux & qui ne reconnoît aucun seigneur, en sorte que l'acquéreur d'icelui n'est point tenu de faire la foi & hommage à aucun seigneur, ni payer aucuns droits ni rentes annuelles pour marque de directe seigneurie, ni d'autres droits en conséquence de son acquisition. On connoît deux espèces de franc-aleu, savoir le franc-aleu noble & le franc-aleu roturier. Le premier a droit de justice, & a des mouvances féodales ou censuelles; le second est celui qui n'a ni justice ni censive ni aucune mouvance.

FRANC ET QUITTE; c'est ainsi

qu'on nomme une clause par laquelle ceux qui hypothèquent des héritages ou d'autres immeubles les déclarent libres de toutes dettes hypothécaires. Quand ces déclarations ne sont pas sincères, ceux qui les ont faites encourent les peines qui se prononcent contre les stellionnaires.

FRANC-FIEF, héritage noble, féodal, ou allodial, ainsi nommé, parce qu'en France, selon les loix du royaume, les fiefs & les héritages nobles ne peuvent être possédés que par gens francs, c'est-à-dire nobles, libres & exempts de toutes impositions dont les roturiers sont chargés; cependant les roturiers peuvent posséder des héritages nobles, en payant au roi certaine finance ou somme d'argent; ce droit est très-ancien. Philippe III. & Philippe le Bel l'ont perçu.

FRANC-REAL: nom de deux espèces de poires, l'une d'hiver & l'autre d'été. La première se mange cuite & crue; la seconde, nommée aussi *grosse mouille bouche*, est fondante & d'assez bon goût.

FRANCAIU: nom d'une espèce de pommier & de son fruit qui se conserve long-tems; c'est son principal mérite, dit la *Quintinie*.

FRANCHISE, est une exemption de quelque droit ou quelque obligation... *Franchise*, en terme de foire, est quelquefois l'exemption de tous les droits d'entrée & de sortie, & quelquefois seulement d'une partie. *Franchise* est aussi un lieu privilégié (il y en a plusieurs dans Paris) où les simples apprentifs & compagnons des arts & métiers peuvent, en toute liberté, travailler de leur art & métier, sans crainte de saisie & de confiscation de leurs ouvrages; tels sont l'abbaye de Saint-Germain, Saint-Jean de Barsan, le Temple, Saint-Martin des Champs.

FRANCEN. Les Flamans donnent ce nom à une espèce de parchemin très-blanc & très-fin, c'est le vélin. Voyez *Parchemin*.

FRANÇOIS, (Saint) poire d'automne, bonne dans les comètes.

FRANGE, ornement qui s'applique à l'extrémité des paremens d'église, des meubles & des vêtements. La *frange* est composée de trois parties, de la chaînette, de la tête & du corps de la *frange*. On en fait d'or, d'argent, de soie, de chanvre, de laine, de lin & de toutes les matières qui peuvent se filer. Il n'y a, à Paris que les *tissutiers-rubaniens* qui fabriquent des *franges*, ce qui fait qu'on les nomme *frangiers*, quoiqu'ils n'aient pas cette qualité dans leurs statuts.

FRANGÉE, chez les fleuristes, c'est une tulipe chamois blanchissant, & rouge brun.

FRANGOTTE, ou FARGOT: on nomme ainsi, en Flandre, une petite balle de marchandise.

FRANGULA, ou *Aune noir*, arbrisseau qui pousse plusieurs rejetons, hauts de six ou huit pieds, de la grosseur du pouce, divisés en petits rameaux, couverts d'une écorce délicate, brune, tachetée de verd sous laquelle s'en trouve une autre qui est jaunâtre. L'écorce moyenne purge, on s'en sert dans l'hydroisie, &c. On la fait sécher à l'ombre; quand elle est verte, elle est émétique. On dit que cette écorce sèche, pilée avec du vinaigre, guérit de la gale & autres maladies de la peau.

FRAPPE, en terme de monnoie, se dit de l'empreinte qui s'y imprime.

FRAPPE, en terme de fondeur de caractères d'imprimerie, se prend pour un corps complet de caractères. La déclaration du roi, du 23. Octobre 1713. en interprétation du

mois d'août 1686, ordonne que tous les fondeurs seront tenus de fondre chaque *frappe* de caractères sur les mêmes hauteurs, épaisseurs & lignes qui leur seront données par les syndic & adjoints de la librairie, & enjoint à ceux-ci d'en garder un modèle de chacune pour y avoir recours, en cas de besoin. Les poinçons d'acier, gravés en relief, avec lesquels on *frappe* en creux les matrices de cuivre, qui servent à la fonte des lettres, sont aussi nommés *frappe*.

FRAPPER, en terme de manufactures d'étoffes, c'est battre, serrer sur le métier la trême d'un drap, d'une étoffe ou d'une toile. La manière de *frapper* est de ramener à plusieurs reprises la *chasse*, qui est mobile, jusqu'à la trême, à chaque fois que la navette a été jetée de droit à gauche, & qu'elle est revenue de gauche à droite; ainsi l'on dit de ce drap, de ce damas, &c. Il est bien *frappé*, ou il a été mal *frappé*, pour faire entendre qu'il est ou bien serré ou trop lâche.

FRAPPER à route, en terme de chénierie, c'est faire retourner les chiens pour les faire relancer sur le cerf.

FRASE, ou FRAISE, outil de fer dont les ferruriers, horlogers, &c. se servent pour contre-percer les pièces de leurs ouvrages. Il y a deux sortes de *frases*, de rondes & de carrées. La ronde est une espèce de petit cône d'acier cannelé, avec une assez longue queue; la carrée a aussi une pareille queue, mais sa forme est pyramidale à quatre faces, dont les angles sont très-coupons & la pointe bien acérée; l'un & l'autre se montent dans des boîtes comme les forets dont ils sont une espèce. Il y a des chevaux qui servent à *fraser*.

FRAUDER, c'est tromper quelqu'un, lui faire tort: *Frauder* les

droits du roi, c'est faire entrer ou sortir du royaume ou des provinces réputées étrangères des marchandises sujettes à payer les droits imposés par l'autorité royale....

*Frauder la gabelle*, c'est faire passer des sels d'une province libre, c'est-à-dire, qui n'est pas sujette aux droits de gabelle dans d'autres provinces qui doivent aller prendre leurs sels aux greniers établis par le roi; ceux qui font ce commerce sont nommés *faux-fauniers*; & l'on nomme *faux-sel*, celui qui n'est pas pris dans les greniers du roi... *Frauder les aides*, c'est ne pas payer les droits d'entrées dans les villes dûs pour les vins & autres boissons.

FRAUDER dans le négoce; c'est quand un débiteur emploie l'artifice pour faire perdre à ses créanciers ce qu'il leur doit, d'où est venu le nom de banqueroutier frauduleux... *Frauder*, en terme de manufactures d'étoffes, c'est ne pas mettre les portées ou les fils nécessaires suivant les réglemens.

FRAXINELLE, ou DICTAME BLANC, plante qui croît dans les pays chauds, comme en Languedoc, en Provence & en Italie, dont la racine est cordiale, apéritive, alexitaire: elle fait mourir les vers.

FRAY, en terme de monnoie, est l'altération ou diminution qui arrive aux poids des monnoies par succession de tems, & pour avoir été trop maniées. L'ordonnance de Louis XIV règle le *fray* de six grains.

FRAYER, en terme de fourbisseur; c'est frotter une lame avec de l'éménil pour la polir & lui ôter les traits qu'y laisse la meule sur laquelle on l'a passée; c'est proprement la fourbir.

FRAYER, en terme de vénerie, se dit des cerfs qui frottent leur bois contre des arbres pour faire

tomber par lambeaux une peau velue qui couvroit une masse de chair qui, en s'allongeant, forme leur tête. Celui qui apporte le premier frayer à l'assemblée où est le roi mérite un présent de sa Majesté, sçavoir un cheval à un gentilhomme de la vénerie, & un habit à un valet de limier, ce qui s'est observé de tout tems. On nomme *frayoir* le lieu où le cerf va frayer en se frottant la tête contre les arbres. On juge de la hauteur de la tête du cerf & de sa grandeur, par la *frayure* & le *frayoir*; c'est ce que les bons piqueurs observent quand ils quêteut le cerf.

**FRECATAIRE**: ce nom est donné au bastion de France sur l'extrémité du royaume d'Alger & sur les frontieres de celui de Tunis aux porte-faix ou chargeurs qui servent la compagnie françoise qui y est établie, & qui portent à bord des barques ou fregates d'où ils ont pris leur nom, les grains, légumes & autres marchandises dont les commis des magasins ont traité avec les Maures.

**FRELATER**, c'est sophisticuer une liqueur, particulièrement le vin, ce qui est assez ordinaire à de certains marchands de vin de Paris, à laquelle fraude cependant les gardes de cette communauté ont une attention particulière, par leurs visites inattendues; quand ils trouvent dans le vin de ces fortes de marchands des ingrédients nuisibles à la santé, on leur fait mûrer leurs boutiques.

**FRENE**, grand arbre qui devient fort grand & fort haut dont le bois est blanc, plein de veines, couvert d'une écorce cendrée: les feuilles longues, larges, rangées par paires comme celles du forbier, d'un goût amer, âcre, piquant; les fleurs en grappe chargées de plusieurs étamines, soutenant chacune

ordinairement deux sommets parmi lesquels s'élevent, en certaines grappes, des pistils en forme de pyramides qui deviennent ensuite des fruits aplatis, longs d'un pouce & demi, membraneux & fort déliés dans la pointe, d'où vient qu'on les appelle *langue d'oiseau*. Le *frêne* vient de semence, croît fort bien dans une terre grasse & humide, & rarement dans une sèche & sablonneuse; il croît droit & devient beau, mais son peu de verdure & son ombre mal-saine fait qu'on ne l'emploie point dans les jardins, à moins que ce ne soit dans les bois. Les naturalistes disent que cet arbre est recommandable tant par son suc, qu'on emploie contre le poison & la morsure des serpens, que par son ombre qu'ils assurent être l'ennemie mortelle des serpens.

On fait un grand débit du bois de *frêne*. Les charrons en font des timons & moutons, des haquets pour charger le vin & la bierre; les armuriers s'en servent pour monter les armes; les ébénistes pour faire de beaux ouvrages; les merciers, des raquettes, &c.

Nous connoissons deux sortes de *frêne*; le premier dont on vient de parler, est haut, à le bois blanc sans noeud; l'autre, plus petit, est raboteux, plus dur & plus roux; mais les botanistes nous donnent plusieurs espèces de *frêne*; le grand, le petit, celui à feuille ronde, celui à fleurs, celui de la Caroline, celui de la nouvelle Angleterre, & celui de Virginie.

**FRERES cordonniers**; c'est une communauté séculière de plusieurs compagnons & garçons cordonniers qui sont sous la conduite d'un maître cordonnier. Ils travaillent en commun sous certains statuts & réglemens convenus entr'eux. Il y a, à Paris, deux communautés de ces *freres cordonniers*. Il y a aussi

des compagnons & garçons tailleurs unis en société comme les *freres cordonniers*. Voyez *Cordonnier*, premier volume; & au mot *Tailleur*, dernier volume.

**FRERE-CLAUDE**. *Morin* donne ce nom à une tulipe couleur de rose, rouge & bleue, le tout brouillé. Le même auteur appelle *Frere-Jean* une autres tulipe couleur de laque, vis & blanc. *Frere-André*, est une autre tulipe printannière d'un rouge obscur, mêlé de blanc.

**FRESSURE**, en terme de boucherie; c'est ce qui comprend le mou, le foie, le cœur, la rate qu'on fait dégorger dans l'eau froide, & blanchir un moment à l'eau bouillante: on la met ensuite coupée par morceaux dans une casserolle avec un morceau de bon beurre & une pincée de farine, & le tout mouillé avec du bouillon. Quand le ragout est cuit & assaisonné de bon goût, on y met une liaison de trois jaunes d'œuf délayés avec un peu de lait qu'on fait lier sur le feu, & on sert. La *fressure* de cochon se peut accommoder de la même façon que celle de veau.

**FREI**, droit qui se perçoit dans les ports, à raison de cinquante sols par tonneau, sur tous les vaisseaux étrangers, selon la contenance dont ils sont, suivant la *jaugé* à morte charge qui est faite; & le paiement en doit être fait à l'entrée ou à la sortie des havres & ports du royaume, au choix du fermier.

Dans le commerce de mer, on nomme *fret* ou *fretage* le louage d'un navire en tout ou partie, pour voiturier & transporter des marchandises d'un port à un autre. Ce qu'on nomme *nolis* en Levant, s'appelle *fret* en Ponant. Il y a des réglemens concernant les marchands *affreteurs*, les maîtres des

vaisseaux *fretteurs* & le *payement du fret* au titre 3, du troisième livre de l'ordonnance de la marine du mois d'août 1681; & l'article 1. du titre 12. du livre premier de cette ordonnance, donne prescription pour le *fret*, un an après le voyage fini; ainsi le maître d'un vaisseau n'est plus reçu, après ce tems, à le demander.... Le *frettement* est un des principaux commerces des Hollandois. ils font les voituriers de toutes les nations de l'Europe & leurs pourvoyeurs, quoique leur terre ne produise rien, & qu'ils tirent d'ailleurs tout ce qu'il faut pour la construction de leurs bâtimens de mer.

**FRETIN**, en terme de jardinage, se dit des branches inutiles, trop menues ou usées de vieillesse: & on dit, il faut à la taille des arbres en ôter tout le *fretin*.

**FRETIN**, se dit aussi dans le petit négoce des fruits & du poisson que sont les regrattières, en les portant vendre sur des inventaires dans les rues de Paris, & s'entend du rebut de la marchandise, la meilleure étant vendue.... Il se dit encore de la morue salée; les morues du premier triage s'appellent *meilleur fretin*, celles qui suivent *grand fretin*, & la moindre sorte *menu fretin*.

**FRICANDEAU**, en terme de cuisine, est une tranche de veau fort mince, bien battue, piquée par-dessus avec de petit lard qu'on fait blanchir un moment dans l'eau bouillante, & qu'on met cuire avec du bouillon & un bouquet garni. Quand les *fricandeaux* sont cuits, on les tire de la casserole, on dégraisse la sauce, on la passe dans une autre casserole avec un tamis, on la fait réduire sur le feu jusqu'à ce qu'il n'y en ait presque plus. On y met les *fricandeaux* pour les glacer. Quand ils sont bien

glacés du côté du lard, dressez-les sur un plat. Détachez sur le feu ce qui est dans la casserole, en y mettant un peu de coulis & très-peu de bouillon qu'on sert sous les *fricandeaux*. Toutes sortes de *fricandeaux* se font de même: on en sert encore de farcis, de cuits à la broche, à la sauce aux carpes, à l'oseille, &c. On fait aussi des *fricandeaux* de faumon & de brochet en gras.

**FRICASSÉE**, viande ou mets cuit promptement dans une poêle, assaisonnée avec beurre, lard ou autre graisse.

Il y a différentes viandes & différents oisifs qu'on met en fricassée. Le lard qu'on y fait entrer ne peut que leur communiquer une mauvaise qualité, & les graisses les rendent indigestes. Les épices que l'on y prodigue en rendent la digestion plus facile; mais ces assaisonnemens, s'ils ne sont ménagés, nuisent considérablement à la santé, puisqu'ils allument le sang & les humeurs quand on en use avec excès.

**FRICHE**, champ négligé, inculte. C'est une grande négligence, en agriculture, de laisser des terres en friche. Il n'y en a guères qui ne soient propres à rapporter quelque chose, pour peu qu'on en veuille étudier la nature. Telle terre qui ne donne que des bruyères pour n'être pas cultivée, donneroit des bois ou du bled si on se donnoit la peine de la défricher. Un laboureur bien entendu dans son art, défriche tous les jours de bruyères, & y sème du seigle qui y vient très bien. Ces grandes étendues de terre en friche se remarquent principalement dans les terres de grande étendue, où la plupart de ceux qui les possèdent tirent ce qu'ils en peuvent avoir, sans se soucier d'y rien augmenter. Mauvaise maxime que le prince qui nous gouverne cherche à reformer

aujourd'hui par l'établissement, dans le royaume, de plusieurs académies d'agriculture & de plusieurs compagnies d'agriculteurs qui, chacun dans leur district, travaillent à faire défricher des terres incultes, négligées par nos peres, & dont nos descendans connoîtront le profit & l'avantage. . . . Le mot *défricher* ayant été oublié par les auteurs qui ont commencé & continué ce Dictionnaire jusqu'à la moitié de la lettre *D*; pour réparer cet oubli & ne pas omettre un article si essentiel, on parle au mot *Exirper*, de la maniere de *défricher les terres* pour les mettre en valeur, suivant la qualité de leur fonds. *Voyez-y.*

**FRIPPERIE**, négoce de vieux habits & de vieux meubles; c'est aussi le lieu où se tiennent les marchands qui font ce trafic. La communauté des *frippiers* de la ville de Paris n'a point de statuts plus anciens que ceux qui lui furent dressés sous le regne de François I, & approuvés par lettres patentes de ce prince, du moi de Juin 1544. Ces statuts furent confirmés par Henri II, Charles IX & Louis XIII. Ces statuts furent réformés par Louis XIV en 1664, & confirmés en ce qui n'avoit pas eu de correction. Les officiers chargés des affaires de cette communauté & de faire les visites dans les lieux & aux tems marqués par les statuts, sont un syndic & quatre jurés. Deux jurés & le syndic sont élus tous les ans, le lundi qui précède le jour des cendres; & ils sont tenus, lors de leur élection, de faire les sermens accoutumés entre les mains du procureur du roi.

Les maîtres marchands *frippiers* vendent, achètent, troquent, échangent toutes sortes de meubles, hardes, linges, tapisseries, étoffes, dentelles, galons, passemens &

toutes sortes de marchandises vieilles & neuves, non révendiquées, & sont tenus d'avoir un registre de tout ce qu'ils achètent, de prendre des réponsans en certains cas, le tout afin qu'ils soient sûrs que tout ce qu'ils achètent n'a pas été volé. Ils peuvent, sans mesure certaine, faire faire à leurs compagnons & apprentifs, toutes sortes d'habits neufs de laine, de poil, de soie, pour homme, femme & enfans; & il leur est aussi permis d'acheter, chez les merciers & drapiers, toutes sortes de restes de drap, serges, passemens, dentelles, &c. pourvu que ces restes n'excèdent par cinq aunes.

**FRIPONES**: ce sont de petites boîtes de sapin, plattes, rondes, remplies de cette gelée de coïn que les confiseurs appellent *cotignac*. Les meilleures confitures de cette sorte viennent d'Orléans.

**FRIRE**, en cuisine; c'est donner une belle couleur à la viande & à toute autre chose dans la poêle, avec beurre, huile, lard fondu, sain-doux. La friture, pour être bien faite, doit avoir une couleur jaunâtre, être ferme & non molasse, défaut qui vient de ce que l'huile ou le beurre, dans lequel on frit la viande ou autre chose, n'est pas assez chaud. La plupart des viandes qu'on met en ragoût, doivent être frites, de belle couleur dans la casserole avant de l'assaisonner & d'en faire la sauce.

**FRISE**, toile de Hollande, fort estimée, qui a pris son nom de la province de Frise où on la fabrique. . . . *Frise* est aussi le nom d'une étoffe de laine assez grossière, propre pour l'hiver, frisée d'un côté; c'est ce qu'on appelle aujourd'hui *Berg-op-Zoom*. Il y en a de croisées & de non croisées; les premières viennent d'Irlande & les autres d'Angleterre. Les croisées ont trois

quarts de large sur vingt-quatre à vingt-cinq aunes de longueur, mesure de Paris, & les non croisées, trois quarts & demi, & la même longueur que la précédente. Il s'en fait en Languédoc, qui sont plus larges d'un demi-quart que celles d'Angleterre, ayant une aune de large franche. Celles d'Angleterre sont les plus estimées.

Le étoffes de laine *frisées* sont celles qui ont de la *frisure*, soit du côté de l'endroit, soit du côté de l'envers. Les draps noirs sont *frisés* par l'envers & les ratines par l'endroit. Un drap d'or, un drap d'argent *frisé* est celui qui n'est pas uni du côté de l'endroit, étant superficiellement crépu & inégal. Les draps d'or & d'argent *frisés* sont estimés les plus riches. On donne cette façon de *frisure* aux étoffes de deux manieres, l'une en les frisant à bras, par le moyen de deux ouvriers qui conduisent une espèce de planche qui sert d'instrument à *friser*, l'autre, à l'aide d'un moulin qu'on appelle *machine à friser*, & qui a son mouvement ou de l'eau, ou du cheval, ou de plusieurs hommes qui la tournent avec une manivelle. La maniere de *friser* à la machine, est la meilleure, parce que le mouvement en étant uniforme & réglé, les boutons de la frisure se font plus également.

**FRISER**, en terme d'imprimerie, se dit, lorsque les caractères, faute d'être assez serrés dans la forme, vacillent & marquent les lettres doubles.

**FRISOIR**, outil tranchant & un des plus petits dont se servent les fourbisseurs, armuriers & autres ouvriers qui travaillent en ciselure, pour achever les figures qu'ils ont frappées avec les poinçons ou ciselets gravés en creux, afin d'en fortifier les traits & leur donner plus de relief.

**FRISON**, est une petite frise ou étoffe de laine frisée, chaude & mollette, qui se fabrique en Angleterre, & dont les femmes se font faire des jupons & des cotillons... *Frison* est encore une espèce de canette frisée, que l'on fait entrer dans les broderies, & même dans la fabrique des étoffes d'or & d'argent... On donne, en Normandie, le nom de *frison* à une mesure de liquides, qui tient deux pots qui reviennent à quatre pintes de Paris.

**FRISQUETTE**, parmi les ouvriers qui fabriquent les cartes à jouer sont des moules découpés avec lesquels ils mettent les différentes couleurs dont ils peignent leurs cartes. Chaque couleur a sa *frisquette*, en sorte qu'outre la première impression de la carte, qui en marque seulement les traits, il faut passer la brosse sur cinq différens moules, avant que la peinture d'une carte soit achevée.

**FRISQUETTE**, en terme d'imprimerie, est un léger châssis de tringles de fer très-minces, couvert de parchemin, de cartons ou de gros papier que l'on découpe, autant qu'il est nécessaire, pour découvrir les endroits de la feuille qu'on imprime sur lesquels doit porter la forme. La *frisquette* est attachée avec des couplets au grand tympan.

**FRITTE**, dans les verreries, se dit de l'écume qui se leve de dessus les pots ou creusets, dans lesquels on met en fusion les matières propres à faire le verre. Voyez *Verre*.

**FRITILLAIRE**, plante bulbeuse dont plusieurs espèces, & qui ont presque toutes les fleurs marbrées en échiquier. Sa racine est émolliente, digestive & résolutive; elle croît dans les bocages, les lieux herbeux, dans le Dauphiné, proche d'Orléans, dans des prairies, le long de la Loire, dans le Poitou, en Saintonge, & ailleurs. Les cu-

rieux la cultivent dans les jardins; plus pour le plaisir que pour l'usage, où on en voit de colorées & de variées diversement. Cette plante est mieux dans les pots que dans les planches. Elle ne veut pas trop de soleil, & elle demande une terre grasse & détrempée: on la leve en Septembre.

**FROC**, espèce d'étoffes de laine assez grossières qui se fabriquent en quelques villes de France. Suivant l'article 23 du règlement général des manufactures du mois d'Avril 1667, les frocs doivent avoir demi-aune de l'arge, étant foulés, sur vingt-quatre à vingt-cinq aunes de longueur, mesure de Paris.

**FROID**, chez les teinturiers, donner une couleur à froid, teindre à froid, c'est teindre sans chaleur & sans feu, & ne point faire passer les étoffes par un bain chaud. Le noir à froid est défendu par les réglemens.... Battre à froid chez les orfèvres, ferruriers, &c. c'est travailler le métal sur l'enclume, sans le mettre au feu de la forge.

**FROMAGE**, c'est le caillé du lait séparé du *serum*, & la partie du lait la plus grossière & la plus compacte; il produit un aliment solide, mais difficile à digérer. On fait le *fromage* ou avec du lait dont on a auparavant séparé la partie butyreuse ou avec le lait chargé encore de cette partie. Ce dernier *fromage* est d'un bien meilleur goût, à cause de sa partie crémeuse qui est la portion du lait la plus exaltée & la plus remplie des parties huileuses & de sel volatil. On fait du *fromage* avec le lait de plusieurs animaux; le *fromage* fait avec du lait de vache est celui dont on se sert le plus ordinairement; il est d'un goût agréable, nourrit beaucoup, mais se digère difficilement. Le plus salutaire ne doit être ni trop nouveau ni trop vieux; trop nouveau,

Il est difficile à digérer, pese sur l'estomac, cause des vents & des obstructions; trop vieux, il échauffe beaucoup par sa grande âcreté, produit un mauvais suc, a une odeur désagréable, rend le ventre paresseux, parce qu'il a souffert une fermentation qui l'a privé des humidités qu'il contenoit, & qui a tellement atténué & exalté ses principes qu'ils ont presque perdu tout leur premier arrangement. Le *fromage mou* est préférable à celui qui est dur; & celui dont la substance est rare & lâche, à celui qui est plus serré & plus compacte. Il ne doit être ni trop gluant ni trop friable, modérément salé, & ne causer aucun rapport. Le *fromage* convient aux jeunes gens qui sont beaucoup d'exercice & ont l'estomac bon. Les vieillards, les personnes délicates, ceux qui ont quelque atteinte de pierre ou de gravelle doivent s'en abstenir ou en user modérément. Tous les *fromages* ne sont pas également agréables au goût. Le Rocfort, le Parmesan, ceux qui viennent de Sassenage en Dauphiné sont servis sur les tables les plus délicates. Les *fromages* de Livaro en Normandie, ceux de Maroles, de Brie, de Hollande, de Gruyeres sont fort estimés. Il y a, à Paris, une communauté dont les maîtres prennent la qualité de marchands fruitiers, orangers, beurriers, *fromagers*, coquetiers, à cause que les *fromages* de toutes sortes sont une partie de leur commerce... On donne le nom de *fromager* à un petit vaisseau de saïnce, percé de plusieurs trous, & soutenu de trois petits pieds, sur lequel on dresse du lait caillé pour en faire du *fromage* frais, ou, comme on l'appelle, du *fromage mou*.

**FROMENT**, grain le plus commun que nous semions, l'usage en est général; il y en a de deux sor-

tes, le blanc & le rouge; c'est le meilleur de tous les grains en aliment. Le meilleur pain se fait avec la fleur du *froment*, il est fort nourrissant. Le pain de *froment* dont on n'a pas entièrement séparé le son, est plus sain & plus agréable au goût que celui qui est fait de la fleur la plus pure, pourvu toutefois qu'il soit bien fermenté. Le *froment* d'un jaune doré passe pour être le plus chaud. Le compact veut être pulvérisé davantage, mieux pétri & préparé avec plus de soin; alors il fournit une nourriture abondante. Les personnes qui prennent habituellement de l'exercice, doivent se nourrir du *froment* le plus solide; la transpiration & la dissipation des esprits étant fort grande en eux, & se faisant de toute la partie de leurs corps, ils ont besoin d'une réparation proportionnée, & conséquemment d'alimens plus forts & plus nourrissans. Mais ceux qui mènent une vie tranquille & unie, qui sont sédentaires, & qui n'ont aucune occupation qui les exerce, doivent user du *froment* le plus léger & le plus mûr, plus il est léger, moins il est nourrissant; s'il n'est pas mûr, il est mal-sain. Le pain de *froment*, selon Andry & tous les médecins, est le meilleur de tous. Les principes du grain sont plus déliés, moins terreux, par conséquent plus faciles à digérer; mais il faut que le *froment* vienne d'une bonne terre, qu'il soit pesant, difficile à rompre, bien mondé, sans être trop nouveau, car le pain de bled trop nouveau est mal-sain, cause quelquefois des cours de ventre, parce que les principes n'en ont pas été assez digérés & adoucis par la fermentation. Le *froment* contient beaucoup d'huile & de sel essentiel. Voyez à l'article *Pain*.

Le *froment* poussé plusieurs cha-

lumeaux de quatre ou cinq pieds de hauteur, gros, droits, entrecoupés de nœuds, creux en dedans, accompagnés de quelques feuilles longues & étroites, portant à leur sommet des épis, longs, écailleux, composés de plusieurs balles qui renferment chacune trois étamines chargées d'un sommet jaunâtre & long. Le pistil qui est au centre des balles, devient une semence oblongue, arrondie sur le dos, sillonnée de l'autre côté, de couleur jaune en dehors, blanche en dedans, farineuse & propre à faire du pain. Les racines sont menues & filamenteuses. On attend, pour semer le *froment*, qu'il ait tombé un peu de pluie, car il n'est pas sujet à pourrir, il se plait dans les terres fortes & chaudes & dans les gros sables qui sont frais & substantiels. Quand les années sont pluvieuses, il arrive que le *froment* semé dans des terres fortes & humides se tourne en ivraie; quand la terre est bien préparée & amendée, on sème en Octobre & Novembre. Les laboureurs curieux, de recueillir de beaux bleds, ôtent des gerbes tous les épis qu'ils trouvent défectueux, pour n'y laisser que ceux où le grain paroît le mieux nourri. Un bled destiné pour la semence doit être en effet bien net & sans mélange. Le *froment* est sujet à la bruiue; accident qui désole les laboureurs, & qui provenant des brouillards, s'éleve en l'air en été, & se change en une liqueur épaisse & onctueuse qui tombe sur les bleds qui restent tout rôtis, immédiatement après que le soleil a frappé dessus. On dit que, pour un arpent de cent perches, il faut deux cent livres pesant de *froment*, si la terre est bonne; si elle est légère, on en met un peu moins.

Le *froment* mâché & appliqué sur la morsure des chiens, empêche le progrès du venin par sa force

attractive. Appliqué sur les nerfs coupés, il sert à les consolider aussi-bien que les autres plaies. On le sert de son levain pour les vélicatoires, avec des cantharides. Voyez au mot *Labour* pour la culture du *froment*.

FROMENT D'INDE. Voyez *Mays*.

FROMENT ROUGE. Voyez *Epautre*.

FROMENTACE'E: on donne ce nom à des plantes qui ont rapport au *froment* par leurs fructifications & la disposition de leurs feuilles & de leurs épis; ainsi l'orge, le chiendent sont des plantes *fromentacées*.

FROMENTÉE, farine de *froment* dont on fait de la bouillie.

FRONT de cheval: cette partie doit être médiocrement large. Quelques-uns le veulent avancé & croient qu'un cheval en a plus de fierté, d'autres estiment que le front égal est le plus beau. Les chevaux qu'on appelle *camus* ont le front un peu plus bas, & enfoncé environ depuis les yeux en bas où porte la musserolle de la bride.

FRONTIÈRES: on appelle *laines frontières* les laines qui se filent par les houpriers ou fileurs des environs d'Abbeville & de Rosières: ce sont les moindres de celles qui se tirent de Picardie. On ne s'en sert que pour les ouvrages qui ne sont pas de grande conséquence.

FROTAGE, se dit, dans les blanchisseries de Picardie, d'un certain savonnage qui se donne aux batistes & linons pour commencer à les dégraisser & achever d'en blanchir les lisières.

FROTIER une lettre, en terme de caractères d'imprimerie; c'est, après que la lettre a été ébarbée, la passer sur le grès de deux côtés par lesquels les caractères se joignent quand on les met en ligne. On frotte ces caractères

caractères avec les deux doigts de la main droite, qui suivent le pouce & on les retourne avec le pouce de la même main. Pour ne pas s'écorcher par l'inégalité du grès, on a des doigtiers faits de cuir de balles d'imprimerie.

FROTTOIR, chez les chapeliers, c'est un petit peloton carré, de quatre à cinq pouces de longueur, dont les chapeliers se servent pour donner le lustre à leurs chapeaux; il est de velours d'un côté, & de drap de l'autre, rempli en dedans de bourre ou de crin.

FROTTON, chez les cartiers, est un outil garni de plusieurs bandes d'étoffes ou de lisières de drap roulées les unes sur les autres, en sorte que le bas soit plat & uni, & que le haut qui lui sert de manche se termine en une espèce de cône. Le *frotton* sert aux cartiers, à-peu-près comme la balle aux imprimeurs.

FRUIT: c'est la partie de la plante destinée à contenir & à conserver la graine; la pulpe, c'est-à-dire la chair du fruit, est formée par ce qu'il y a de plus délicat & de plus délié dans les suc nourriciers; aussi doit-elle servir de première nourriture au germe développé dans le sein de la terre. En ce sens, les grains, les herbes, les légumes sont du nombre des fruits. *Fruits*, en particulier, est la production des arbres fruitiers, comme du poirier, pommier, abricotier, pêcher, prunier, amandier, &c. Parmi les fruits, qui sont la production d'un arbre ou d'une plante, tant pour la multiplication de son espèce, que pour la nourriture de l'homme, on les distingue en fruits à noyau & fruits à pépin, en fruits rouges, en fruits d'été, en fruits d'automne, & en fruits d'hiver. Les fruits à noyau sont les prunes, les cerises, les pêches, les abricots, &c. Les fruits à pépin

Tome II.

sont les fraises, les framboises, les groseilles, &c. Les fruits d'été sont ceux qui viennent & qu'on mange en été: les fruits d'automne sont ceux qui viennent, & qu'on mange en automne. Les fruits d'hiver sont ceux qui viennent en automne, & qu'on mange en hiver. Voyez *Pommes*, *Poires*, *Pêches*, à leurs articles.

Les plus célèbres médecins qui ont examiné la nature des aliments, disent que les fruits sont plus propres à flatter notre goût, qu'à nous soutenir, & que leur saveur agréable est un appas souvent mortel. Ils ont tous cela de commun; c'est qu'ils fournissent à l'homme une nourriture fort passagère; ils tiennent tous plus du médicament que de l'aliment, & ils causent, pour la plupart, des dysenteries & des coliques. Il y a cependant des médecins qui ont voulu accréditer les fruits, & les proposent à l'homme comme l'aliment le plus convenable & le plus salutaire; mais leurs beaux raisonnements ne peuvent tenir contre l'expérience journalière. En général l'usage des fruits doit être très-modéré.

On conserve les raisins en les mettant dans des cendres de sarment bien sèches & bien pures. Pour les conserver ainsi, il faut avoir soin de les cueillir huit jours avant leur maturité. On peut encore les garder dans des caisses, environnés de pousière d'avoine; quelques-uns les mettent dans la cire fondue: on se sert de ce moyen pour conserver toutes sortes de fruits; d'autres pour conserver les fruits, préparent du sable de rivière qu'ils font bien sécher au grenier. Ils cueillent le raisin, ou autre fruit, quand le soleil donne dessus, car il faut qu'il soit sec: on fait un lit de sable dans une caisse d'un pouce d'épais: on range le fruit dessus, on jette du sable sur le fruit, on continue de faire de même

V

lumeaux de quatre ou cinq pieds de hauteur, gros, droits, entre-coupés de nœuds, creux en-dedans, accompagnés de quelques feuilles longues & étroites, portant à leur sommet des épis, longs, écailleux, composés de plusieurs balles qui renferment chacune trois étamines chargées d'un sommet jaunâtre & long. Le pistil qui est au centre des balles, devient une semence oblongue, arrondie sur le dos, sillonnée de l'autre côté, de couleur jaune en dehors, blanche en-dedans, farineuse & propre à faire du pain. Les racines sont menues & filamenteuses. On attend, pour semer le *froment*, qu'il ait tombé un peu de pluie, car il n'est pas sujet à pourrir, il se plait dans les terres fortes & chaudes & dans les gros sables qui sont frais & substantiels. Quand les années sont pluvieuses, il arrive que le *froment* semé dans des terres fortes & humides se tourne en ivraie; quand la terre est bien préparée & amendée, on sème en Octobre & Novembre. Les laboureurs curieux, de recueillir de beaux bleds, ôtent des gerbes tous les épis qu'ils trouvent défectueux, pour n'y laisser que ceux où le grain paroît le mieux nourri. Un bled destiné pour la semence doit être en effet bien net & sans mélange. Le *froment* est sujet à la bruiue; accident qui désole les laboureurs, & qui provenant des brouillards, s'éleve en l'air en été, & se change en une liqueur épaisse & onctueuse qui tombe sur les bleds qui restent tout rôtis, immédiatement après que le soleil a frappé dessus. On dit que, pour un arpent de cent perches, il faut deux cent livres pesant de *froment*, si la terre est bonne; si elle est légère, on en met un peu moins.

Le *froment* mâché & appliqué sur la morsure des chiens, empêche le progrès du venin par sa force

attractive. Appliqué sur les nerfs coupés, il sert à les consolider aussi-bien que les autres plaies. On le sert de son levain pour les vélicatoires, avec des cantharides. Voyez au mot *Labour* pour la culture du *froment*.

FROMENT D'INDE. Voyez *Mays*.

FROMENT ROUGE. Voyez *Epautre*.

FROMENTACE'E: on donne ce nom à des plantes qui ont rapport au *froment* par leurs fructifications & la disposition de leurs feuilles & de leurs épis; ainsi l'orge, le chiendent sont des plantes *fromentacées*.

FROMENTÉE, farine de *froment* dont on fait de la bouillie.

FRONT de cheval: cette partie doit être médiocrement large. Quelques-uns le veulent avancé & croient qu'un cheval en a plus de fierté, d'autres estiment que le front égal est le plus beau. Les chevaux qu'on appelle *camus* ont le front un peu plus bas, & enfoncé environ depuis les yeux en bas où porte la musserolle de la bride.

FRONTIÈRES: on appelle *laines frontières* les laines qui se filent par les houpriers ou fileurs des environs d'Abbeville & de Rosières: ce sont les moindres de celles qui se tirent de Picardie. On ne s'en sert que pour les ouvrages qui ne sont pas de grande conséquence.

FROTAGE, se dit, dans les blanchisseries de Picardie, d'un certain savonnage qui se donne aux batistes & linons pour commencer à les dégraisser & achever d'en blanchir les lisieres.

FROTIER une lettre, en terme de caractères d'imprimerie; c'est, après que la lettre a été ébarbée, la passer sur le grès de deux côtés par lesquels les caractères se joignent quand on les met en ligne. On frotte ces caractères

caractères avec les deux doigts de la main droite, qui suivent le pouce & on les retourne avec le pouce de la même main. Pour ne pas s'écorcher par l'inégalité du grès, on a des doigtiers faits de cuir de balles d'imprimerie.

FROTTOIR, chez les chapeliers, c'est un petit peloton carré, de quatre à cinq pouces de longueur, dont les chapeliers se servent pour donner le lustre à leurs chapeaux; il est de velours d'un côté, & de drap de l'autre, rempli en dedans de bourre ou de crin.

FROTTON, chez les cartiers, est un outil garni de plusieurs bandes d'étoffes ou de lisieres de drap roulées les unes sur les autres, en sorte que le bas soit plat & uni, & que le haut qui lui sert de manche se termine en une espèce de cône. Le *frotton* sert aux cartiers, à-peu-près comme la balle aux imprimeurs.

FRUIT: c'est la partie de la plante destinée à contenir & à conserver la graine; la pulpe, c'est-à-dire la chair du fruit, est formée par ce qu'il y a de plus délicat & de plus délié dans les suc nourriciers; aussi doit-elle servir de première nourriture au germe développé dans le sein de la terre. En ce sens, les grains, les herbes, les légumes sont du nombre des fruits. *Fruits*, en particulier, est la production des arbres fruitiers, comme du poirier, pommier, abricotier, pêcher, prunier, amandier, &c. Parmi les fruits, qui sont la production d'un arbre ou d'une plante, tant pour la multiplication de son espèce, que pour la nourriture de l'homme, on les distingue en fruits à noyau & fruits à pépin, en fruits rouges, en fruits d'été, en fruits d'automne, & en fruits d'hiver. Les fruits à noyau sont les prunes, les cerises, les pêches, les abricots, &c. Les fruits à pépin

Tome II.

sont les fraises, les framboises, les groseilles, &c. Les fruits d'été sont ceux qui viennent & qu'on mange en été: les fruits d'automne sont ceux qui viennent, & qu'on mange en automne. Les fruits d'hiver sont ceux qui viennent en automne, & qu'on mange en hiver. Voyez *Pommes*, *Poires*, *Pêches*, à leurs articles.

Les plus célèbres médecins qui ont examiné la nature des aliments, disent que les fruits sont plus propres à flatter notre goût, qu'à nous soutenir, & que leur saveur agréable est un appas souvent mortel. Ils ont tous cela de commun; c'est qu'ils fournissent à l'homme une nourriture fort passagère; ils tiennent tous plus du médicament que de l'aliment, & ils causent, pour la plupart, des dysenteries & des coliques. Il y a cependant des médecins qui ont voulu accréditer les fruits, & les proposent à l'homme comme l'aliment le plus convenable & le plus salutaire; mais leurs beaux raisonnements ne peuvent tenir contre l'expérience journalière. En général l'usage des fruits doit être très-moderé.

On conserve les raisins en les mettant dans des cendres de sarment bien séchées & bien pures. Pour les conserver ainsi, il faut avoir soin de les cueillir huit jours avant leur maturité. On peut encore les garder dans des caisses, environnés de pousière d'avoine; quelques-uns les mettent dans la cire fondue: on se sert de ce moyen pour conserver toutes sortes de fruits; d'autres pour conserver les fruits, préparent du sable de riviere qu'ils font bien sécher au grenier. Ils cueillent le raisin, ou autre fruit, quand le soleil donne dessus, car il faut qu'il soit sec: on fait un lit de sable dans une caisse d'un pouce d'épais: on range le fruit dessus, on jette du sable sur le fruit, on continue de faire de même

V

de lit en lit; quand la caisse est remplie, on la ferme bien, afin que l'air ne puisse y entrer; & quand elle est bien bouchée, on la met dans un lieu sec sans la remuer. Le raisin que l'on veut garder ainsi, ne doit pas être tout-à-fait mûr: on peut faire la même chose pour les poires, les pommes, les prunes, les cerises, les groseilles, les pêches, &c. Il y en a qui gardent du fruit dans la cendre ou paille d'avoine, & environnent le vaisseau de celle qu'on appelle *petite paille*, dans laquelle le grain d'avoine s'est nourri; d'autres mettent du millet en la place du fable. Pour plus de sûreté, on trempe la queue du raisin ou autre fruit dans la cire fondue: on fait sécher la plupart des fruits pour les conserver plus longtemps, comme les cerises, prunes, pêches, abricots, poires, pommes, raisins, poids verts, &c. Le lieu où l'on garde les fruits, sur-tout l'hiver, doit être plus ou moins grand, selon le besoin qu'on en a, impénétrable à la gelée, car le froid gâte les fruits exposés au midi, ou au moins au levant. L'exposition du nord est préjudiciable aux fruits; on doit cependant leur donner un peu d'air, afin qu'ils ne contractent pas un mauvais goût; le dedans doit être garni de tablettes de chêne & non de sapin, parce que le fruit en contracte facilement l'odeur qui est fort désagréable. Il doit y avoir au milieu de la fruitière une table pour dresser les corbeilles qu'on veut servir.

Les fruits qu'on sert en dernier lieu aux repas, sont ce qu'on appelle communement *dessert*; il est d'ordinaire composé de fruits véritables, confitures, pâtisseries, fromages, compôtes &c. Les choses de cette sorte. Le fruit regarde le chef d'office ou celui qui en fait la fonction, & qui doit pratiquer

tout ce qui le compose.

Il y a, à Paris, la communauté des marchands *fruitiers*. Leurs premiers statuts sont de 1412; ce sont les mêmes que les marchands fromagers, coquetiers dont nous avons parlé au mot *Fromage*. Ils ont cinq maîtres jurés qui se renouvellent tous les deux ans, & sont installés par le procureur du roi, entre les mains duquel ils prêtent serment; il y a aussi des maîtresses dans cette communauté; c'est pour cela qu'il s'y reçoit des apprentisses.

On appelle aussi *marchands fruitiers* les marchands forains qui apportent, à Paris, ou par sommes ou par fourgons, & même sur des bateaux, les fruits qu'ils ont ramassés & achetés dans les jardins & vergers de la campagne. Un arrêt du conseil du 9 Février 1694 décharge les fruitiers-regratiars des droits de visite que prétendoient sur eux les maîtres fruitiers. Il y a de pauvres femmes qui font un petit détail de quelques fruits qu'elles portent devant elles sur des pièces de paniers plats, nommés *inventaires*.

**FRUITS**: les juriconsultes distinguent deux sortes de fruits; les *fruits naturels* qui sont ceux que la terre produit, sans le travail de l'homme, comme les bois, les pommes, les poires, le foin; les *fruits industriels*, qui sont ceux que la nature produit, avec le secours de la culture & du travail de l'homme, comme sont les bleds, les raisins, &c. Il y a encore les *fruits civils* qui ne sont fruits que par la disposition de la loi, & qui sont produits non pas par la chose: tels sont les loyers de maison, les fermages, les arrérages de rentes, les intérêts, &c. Tous ces fruits sont réputés meubles, à l'exception des fruits naturels pendans par racines ou aux arbres.

**FUIE**, ou **FUYE**, petite voliere qu'on ferme avec un volet où on nourrit des pigeons domestiques en petite quantité; ceux qui n'ont pas droit de colombier à pied, peuvent avoir des *fuies*. *Fuie* se dit aussi d'un colombier qui n'a point de couverture, & l'on prétend que les pigeons de ces sortes de *fuies* sont beaucoup meilleurs que les pigeons des autres colombiers, parce qu'ils ont quelque chose de plus sauvage.

**FUIFE**, en *fauconnerie*, se dit d'un oiseau qui s'écarte. Les oiseaux de proie, les plus sujets à faire des *fuies*, sont les faucons & les gerfauts, ils vont peu à l'effor, au lieu que les laniers & les sacres y sont naturellement accoutumés, à moins qu'on ne les ait rendus de mauvaise humeur. Quand cette quinte prend au *foucon*, on reste sur le lieu où l'oiseau a monté à l'effor ou fait sa *fuite*, on observe s'il rentre, ce qu'il fera sans doute, si c'est un habile fauconnier qui conduit la manœuvre. Quand on est plusieurs chasseurs, on pique, après l'oiseau, du côté qu'on le veut tourner en le leurrant toujours & le rappelant avec du *vif*, prêt à lui donner au moment qu'il rentrera; c'est le vrai moyen de le rassurer & non pas de lui faire prendre un nouveau vol. Voyez les Amusemens de la chasse & de la pêche, ou le Dictionnaire d'agriculture, tom. II, p. 248.

**FUME'E**, est un composé d'air, d'eau & d'huiles raréfiées, qu'il est très-facile de convertir en flamme. On appelle *noir de fumée* une couleur des peintres qui se fait avec la fumée de diverses matières qu'on brûle. Voyez *Noir*.

**FUME'ES formées**, en terme de chasse, se dit des fientes de bêtes sauvages, comme en crottes de chèvres, mais plus grosses, longues, nouées, ointes ou dorées.

Les bêtes sauvages les rendent ainsi depuis la mi-Juillet jusqu'à la fin d'Août; celles qui sont en *troches* se voient pendant les mois de Juin & de Juillet, & toujours molles; & enfin les *fumées en plateaux* sont toujours larges & grosses, & l'on juge par-là que ces animaux sont de dix cors; mais il ne suffit pas de connoître le cerf aux *fumées*, il faut encore le connoître aux portées... On dit, en termes de chasse, *fumer les lapins*, ce qui signifie les prendre à la *fumée*.

**FUMER**, c'est mettre du *fumier* sur les terres pour les rendre fertiles. Voyez ci-dessous *Fumier*.

**FUMET**; c'est une certaine petite fumée qui sort du vin & des viandes, qui chatouille le *Podorat*; aussi-bien que le goût, quand on boit ou qu'on mange. Ce mot s'emploie, sur-tout à l'égard des perdrix, beccasses, lapereaux, &c.

**FUMETERRE**, plante très-commune qui vient dans les champs & dans les jardins, fort tendre & fort branchue, dont les racines sont menues & fibreuses, les feuilles découpées menu, d'un verd de mer, & attachées alternativement aux tiges; les fleurs sont ramassées en épi, petites, oblongues & purpurines. Cette plante est diurétique, propre pour purifier le sang & de s'opiler les parties; elle est spécifique dans toutes les maladies de la peau; elle fleurit en Mai & en Juin.

**FUMIER**, paille consommée par le moyen des excréments de toutes sortes d'animaux domestiques; comme les fels de la terre s'épuisent à force de trouver des plantes qui les consomment, il faut, pour les réparer, porter dessus du *fumier* pourri, & l'y répandre avant l'hiver, afin que l'eau & la neige en détache les fels, & par ce moyen engraisse de nouveau la terre & lui fasse acquérir de nouvelles forces.

Il y a plusieurs sortes de *fumier*. Le *fumier* de cheval, d'âne & de mulet sont de la même qualité, lorsqu'ils sont nouvellement faits & un peu humides, ce n'est que feu, & en cet état ils ne peuvent servir qu'à faire des couches de jardin; il faut qu'ils soient tout-à-fait pourris pour amender les terres. Le *fumier* de cheval, à demi-pourri, fournit une chaleur plus ou moins grande à proportion de sa qualité, & suivant que les matières y sont plus ou moins en quantité. Quand il a été exposé du tems à l'air, il fertilise merveilleusement les terres fortes & humides; mais il feroit un mauvais effet, si, au sortir de l'écurie, on en mettoit au pied de quelque arbre; on en met cependant dans les terres où on le repand, & où il a le tems d'exhaler ce qu'il contient de plus volatil. Le *fumier* de mulet & d'âne sont, comme on l'a dit, de la même qualité.

La nature du *fumier* de vache est d'engraisser & de rafraîchir les terres, celles qui sont sèches & sablonneuses; il ne le faut mettre que dans un tems bas & humide, afin que la graisse n'étant point dissipée par trop de sécheresse puisse pénétrer dans la terre en grande abondance.

Le *fumier* de mouton étant plus gras & ayant plus de sel que les autres, fertilise mieux les terres. Il rend fécondes les terres maigres.

Le *fumier* de pigeon est le plus brûlant de tous & ne s'emploie que dans les terres humides & froides; encore faut-il qu'il ait reposé en hiver. On s'en fert pour les près où on le repand un peu épais, au commencement de l'hiver, il y fait un si bon effet que l'herbe croît abondamment où on l'a répandu; cette forte de *fumier* se mêle avec d'autre moins brûlant.

Le *fumier* de volaille approche presque de la nature de celui du pigeon. Il ne faut pas l'employer seul, ni en mettre beaucoup sur terre; il engendre des moucerons qui s'attachent aux bleds quand ils commencent à pousser & qui leur causent un préjudice notable.

Le *fumier* de cochon est d'une substance très-légère & d'un sel fort médiocre; aussi ne l'emploie-t-on vaille que vaille, que mêlé avec d'autre & encore en petite quantité.

On ne doit point se servir de la *fiens* des oiseaux aquatiques. Les excréments de l'homme sont plus tempérés & plus remplis de sels, mais leur puanteur empêche de s'en servir dans le jardinage; ils sont employés dans les terres labourables, sur-tout aux environs de Paris & des grandes villes; ils contribuent beaucoup à l'abondance du bled, mais on ne s'en fert qu'après qu'ils ont eu le tems de se reposer. Les boues des rues ramassées & égouttées; les curures de mare & autres engrais, quand ils sont bien consommés, fertilisent les terres & les jardins. On comprend encore sous le nom de *fumier*, la *marne*, les *condres*, le *marc* de vin, la *chaux*, les *lupins*, la *vesce* sur les côtes maritimes, &c. parce qu'ils contribuent beaucoup à l'amendement des terres.

Le *fumier* ne doit être employé ni en trop grande, ni en trop petite quantité; l'excès en est dangereux, comme le peu est presque inutile, sur-tout dans les terres maigres. On charrie le *fumier* dans les terres, après qu'on leur a donné la dernière façon. On distribue ce *fumier* par petits *fumereaux*, plus ou moins éloignés les uns des autres; & on ne le repand, pour ainsi dire, que la veille qu'on enseme le champ où on le met.

FURET, petit animal qui sert à la chasse; c'est une espèce de bêtelette qu'on dresse pour prendre les lapins & les renards: on emmêle les *forets*, crainte qu'ils ne tuent les lapins. Le poil du *foret* est entre blanc & jaune; il a le ventre blanc & les yeux rouges: ils sont aisés à apprivoiser, & on les nourrit dans de petits coffres où ils passent la plupart du tems à dormir; les femelles sont fort fécondes, & portent sept à huit petits à la fois. Ces animaux restent aveugles, après qu'ils sont nés, pendant trente jours, & quand ils ont recouvert la vue ils vont à la chasse. Quand on élève un *foret* pour chasser on le met dans un tonneau ou coffre de bois, sur de la paille fraîche qu'on lui change tous les trois ou quatre jours. On lui donne pour nourriture du lait de vache tout frais tiré, deux fois par jour, soir & matin, plein un verre à la fois, ou au lieu de lait un œuf crud bien battu. Quand on porte un *foret* à la chasse on le met dans un sac de toile assez grand, au fond duquel il y a de la paille pour le coucher. On a un *basset* bien instruit qu'on fait chasser pendant une heure pour forcer les lapins à se terrer, ensuite on attache le *chien* & l'on va tendre les poches sur les trous des clapiers, de manière qu'elles débordent tout autour, sans laisser d'ouverture. Tout étant disposé on attache une sonnette au col du *foret*, & on le fait manger avant que de le mettre dans le clapier pour qu'il ne s'acharne pas sur le premier lapin & qu'il n'en suce pas le sang. Lorsque le *foret* est dans le trou, il poursuit le *lapin*, s'il en trouve, & l'oblige de sortir, il s'enveloppe dans la poche & on le prend; si le *foret* s'en revient, & qu'il ne trouve rien, & qu'on juge qu'il n'y a rien dans le clapier, on

le retire du trou, on le porte dans quelque autre. L'article IV de l'ordonnance de Philippe le Long de 1318, porte que « nul ne pourra tenir *forets*, ni *réseuil*, s'il n'est gentilhomme, ou s'il n'a garenne, à peine de soixante sols parisis d'amende, ou de la volonté du roi ou de celui en la justice duquel sera trouvé, & aura le dénonciateur, le tiers de l'amende.

FURIE, satin ou taffetas des Indes & de la Chine, peint dans le pays, ou imité en Europe, particulièrement en France, en Hollande & en Flandre. Ces satins sont appelés *furies*, parce que les premiers qui furent apportées en Europe avoient des desseins si extraordinaires, & jetés sur l'étoffe avec si peu d'ordre & de proportion qu'on eût pu croire qu'ils étoient l'ouvrage de quelque *furie*. Ces étoffes, soit qu'elles soient peintes à la Chine & aux Indes, soit qu'elles soient imitées en Europe sont également défendues par plusieurs arrêts du conseil.

On donne le même nom à une étoffe de soie ou satin sur le métier qui imite les premiers desseins des *furies* de la Chine. Les ouvriers de Paris, de Lyon, de Tours, les ont entrepris; il y en a de très-beaux, mais le goût de la nation donne la préférence aux étrangers, & les dames ne se croient parées qu'avec un taffetas ou satin des Indes.

FUSAIN, ou BONNET DE PRETRE, arbre qui porte un fruit à quatre angles comme un bonnet carré; il est haut de quatre ou cinq pieds, quelquefois de sept ou huit; son fruit purge par le haut & par le bas; il pousse en Septembre & fleurit au printemps; ses feuilles & son fruit sont pernicieux aux bestiaux, sur-tout aux chèvres, s'il ne leur vient soudain un flux de

ventre. On fait du charbon de *fusain* qui sert aux dessinateurs. On trouve ce bois dans les forêts & dans les haies, dont on fait des *fuseaux*, ce qui lui a donné le nom de *fusain*.

**FUSEAU**: ce terme a plusieurs significations dans les manufactures & parmi les ouvriers de divers arts & métiers. Le *fuseau* à filer, à tordre le fil, & sur lequel on dévide à mesure que l'on a filé, est un petit morceau de bois tourné en rond; il est long d'environ dix pouces, un peu plus, un peu moins, selon le goût & la commodité; les deux extrémités se terminent en pointe, diminuant imperceptiblement de chaque côté, depuis le milieu qui a huit à dix lignes de diamètre. Le *fuseau* ne sert que quand on file à la quenouille; la plupart des *fileuses* attachent leur fil avec un nœud coulant sur un des bouts du *fuseau* qu'elles font tourner avec les doigts de la main droite, pendant que de la gauche elles tirent la soie, la laine, ou quelque autre matière propre à être filée, qui est attachée à la tête de la quenouille.

Les maîtres frangiers-passementiers-rubaniens appellent *fuseaux* de petits bâtons de buis, ou d'autre bois dur uni, faits au tour, sur lesquels ils dévident le fil d'or, d'argent ou de soie, dont ils font divers ouvrages sur l'oreiller. Les *fuseaux*, en forme de quille de cinq à six pouces de long, ont une petite tête par en haut pour en retenir les fils; le bout d'en-bas est large & pesant pour contenir, parce poids, le *fuseau* dans la situation où l'ouvrier le met; c'est par le différent arrangement de ces *fuseaux* qui souvent font au nombre de plus d'une centaine que se forment les divers dessins de l'ouvrage. Ces *fuseaux* servent encore à la fabrique de toutes

fortes de dentelles, de fil, comme dentelles de Malines, d'Angleterre, d'Alençon, de Caën, de Dieppe, &c.

Les tissutiers-rubaniens appellent *fuseaux*, ce qui sert à monter leurs métiers; ce sont des espèces de grosses aiguilles de fer plus fortes par en-bas que par en haut, d'un pied de long & du poids d'un quarteron; elles sont attachées aux rames, c'est-à-dire, aux ficelles qui ouvrent la chaîne ou qui la font retomber.

Enfin les potiers de terre, faiseurs de fourneaux & de creusets propres aux opérations de chymie, appellent *fuseaux* certains bâtons ronds & pointus, avec lesquels ils percent les trous, ou registres qu'ils font aux fourneaux pour y donner ou en ôter l'air, suivant le degré de chaleur que l'artiste ou le fondeur a besoin.

**FUSEE**, ou **BOBINE**, petit cylindre de bois entouré de chaque bout d'un cercle de la même matière, placé dans les rouets à filer, au milieu de l'épinglier, par le moyen d'une verge de fer qui le traverse; c'est sur la *fusée* que se dévide & s'arrange le fil, à mesure que la *fileuse* le tire de la filasse qui est sur la quenouille. Le mouvement de la roue du rouet qui se communique à la *fusée* par le moyen d'une corde passée sur tous les deux, est ce qui sert à tordre les fils. Les *fileuses* appellent *fusée* le fil dévidé autour d'un *fuseau*.

**FUSEE**, maladie de cheval qui lui vient au canon sur le train de devant, qui naît de deux furores dangereux qui se jettent ensemble du haut en bas, & qui montent souvent au genou & estropient le cheval. Voyez *Suros*.

**FUSIBLE**, terme qui se dit de tout ce qui se peut fondre. Les émailleurs, les orfèvres, les mon-

noyeurs, &c. le disent des métaux qu'ils fondent, & les gentilshommes verriers, & les faiseurs de glaces & de miroirs, des matières dont ils font leurs glaces & leur verre.

**FUSIL**, grande arme à feu, connue de tout le monde. Pour chasser à cheval, il suffit que le *fusil* ait trois pieds & demi de longueur; si c'est sans cheval, il doit avoir quatre pieds. Un bon tireur observe de ne tirer que d'une seule sorte de poudre, parce qu'en sçachant la force, il se trompe moins en tirant que lorsqu'il en change; il faut que cette poudre soit faite en été: on la conserve dans un vaisseau de cuivre, pour qu'elle soit toujours sèche; il y en a qui la mettent dans de petits barils de bois où elle se garde assez bien. On se sert de trois sortes de dragées pour tirer aux animaux, de celle qui entre trois à trois dans un canon de *fusil*, de celle qui entre quatre à quatre, & de celle qui entre cinq à cinq; celle-ci est fort menue, ce qui fait qu'on mêle parmi de la larme, à égale dose.

Pour tirer aux oies, on se sert de la dragée qui entre trois à trois; pour les canards, de celle qui entre quatre à quatre; la plus menue, avec la larme, est bonne pour les farcelles, les pluviers, les ramiers, les bisets & autres oiseaux de moyenne taille: on a pour les grues, les outardes & les cygnes une charge à part. La larme mêlée vaut mieux pour tirer quand on est à cheval, sur tout quand on approche le gibier; mais sans cela on ne s'en sert point, car elle ne porte pas loin.

Pour tirer au lièvre, aux lapins, aux renards, on se sert de la dragée qui entre trois à trois, au lieu qu'aux bêtes fauves, on a coutume de charger de deux balles égales jointes avec un fil d'archal, cela fait une grande ouverture, mais il

faut tirer de plus près qu'il est possible; ces balles attachées l'une à l'autre font une balle ramée. Si l'on avoit chargé pour un lièvre & qu'on rencontrât un chevreuil, il ne faudroit pas laisser que de le tirer, car si le coup porte juste, il demeurera sur la place. Il y a des *fusils* faits exprès pour tirer aux oies & aux grues.

Les bouchers, cuisiniers, chaircutiers, &c. ont un instrument de fer ou d'acier dont ils se servent pour affûter leurs couteaux. Cet outil est rond, porte un pied de long sur trois à quatre lignes de diamètre, & a un manche de corne ou d'os ou de bois que les bouchers & autres qui s'en servent, ont pendu à leur ceinture & qu'ils appellent *fusil*.

**FUSTEL**, ou **FUSTET**, arbrisseau très-commun en Italie & Provence, que les botanistes disent être le *coggiria* des Grecs, & le *cotinus* des Latins; il a les feuilles vertes, presque rondes, la fleur d'un verd obscur qui s'ouvre en manière d'éventail, composée d'une espèce de bourre mêlée de graines noires faites en cœur; son bois est propre pour teindre en feuille morte ou en café. Les marchands épiciers & droguistes vendent son tronc ou sa racine mondée de leurs écorces. Les corroyeurs & autres ouvriers emploient ses feuilles & ses branches dans la préparation des cuirs. Quand le bois de *fustel* est bien jaune & agréablement veiné, les tourneurs & les ébenistes s'en servent pour leurs ouvrages.

**FUSTOK**, ou **BOIS JAUNE** qui croît dans toutes les îles Antilles, & particulièrement dans l'île de Tabago où il s'élève fort haut. Les Anglois & les Hollandois l'apportent en France, & les épiciers en font commerce; la couleur qu'on tire de ce bois est d'un très-beau jaune doré. Les teinturiers l'emploient pour les noirs.

**FUT.** Voyez *Futailles*. Les menuisiers, charpentiers, &c. appellent *fût* le bois sur lequel quelques-uns de leurs outils sont montés. Les relieurs donnent ce nom à la partie de bois qui compose le couteau à rogner leurs livres; les paumiers, au bois qui porte les cordes de la raquette; les armuriers, au bois sur lequel sont montés les fusils, pistolets, &c. les cardiers ou faiseurs de cartes, au morceau de bois carré, long, à manche, sur lequel se montent les petits fils de fer qui composent la carte..... Les épiciers appellent *fût de girofle* un petit bouton tendre & peu solide qui se trouve au milieu de la tête du clou de girofle.

**FUTAIE**, ou **FUTAYE**. Pour qu'un bois soit réputé *bois de haute futaie*, la coutume de Nivernois exige vingt ans depuis la dernière coupe; celles de Troyes, de Sens & d'Auxerre disent que les bois sont réputés *futaies*, quand ils sont bons à *moissonner*, c'est-à-dire, à *bâtir*; quand ils portent *glandée*, quand il n'y a mémoire de coupe & de *culture*. Ordinairement un bois de haute *futaie*, est celui qu'on a laissé croître au-delà de quarante ans. On nomme *futaie basse*, ou *futaie rabougrie*, celle dont les arbres sont de mauvaise venue, c'est-à-dire, tortus & bas. La *haute & pleine futaie* est celle dont les arbres sont plantés drus les uns contre les autres & d'une belle venue. Le bois se vend ou par arpent ou par une certaine quantité de pieds d'arbres désignés & marqués; la coupe en doit être faite le 15 d'Avril, & on les coupe le plus bas de terre qu'il est possible. L'âge du bois se connoît par le nombre des cercles marqués sur le pied de l'arbre lorsqu'il a été coupé uniment, chaque cercle ayant été formé par la sève d'une année. Le bois à quaran-

te ans s'appelle *futaie sur taillis*; depuis quarante à soixante *demi-futaie*, ou *bois de haut revenu*; depuis soixante jusqu'à cent vingt, *vielle haute futaie*; depuis cent vingt jusqu'à deux cent ans, *vielle haute futaie sur le retour*. On nomme ainsi cette dernière parce que ce bois passé deux cent ans, ne peut plus profiter ni croître: au contraire il ne fait que dépérir, à cause de sa trop grande vieillesse. Voyez, sur la coupe des bois, l'*ordonnance des eaux & forêts du 13 Août 1669*. Les bois de haute *futaie* sont ordinairement peuplés de chênes, de châtaigniers, de hêtres, de bouleaux, charmes, poiriers, pommiers sauvages, &c. Il y a des bois de *futaie*, de sapins & de pins. Anciennement il n'y avoit que les rois qui eussent le droit d'avoir des bois de *haute futaie*; quand ils en accordoient la permission, c'étoit à la charge qu'ils auroient la juridiction & une portion dans la coupe. La chartre aux Normands appelle ces droits *tiers & danger*, c'est-à-dire, le tiers du prix de la vente & le dixième du total.

**FUTAILLE**, terme général qui signifie un vaisseau à mettre les boissons, particulièrement le vin. Les *futailles* se divisent en *muids*, *feuillettes*, *quarts*, *queues*, *demi-queues*, &c. Les *futailles* sont plus ou moins grandes, selon l'usage des pays. On doit avoir soin que celles où il y a déjà eu du vin ne s'empuantissent pas, ce qui arrive ordinairement lorsqu'on y laisse croupir l'eau & la lie; comme elles sont sujettes à moisir, il ne faut pas les mettre dans un lieu humide. On appelle aussi *futaille montée*, celle qui est reliée & qui a tous ses cerceaux, ses fonds & ses barres..... *Futaille en botte*, c'est celle dont les douves sont toutes préparées, & à qui il ne reste

plus qu'à y metre des cerceaux.

**FUTAINÉ**, étoffe croisée d'un côté, moins fine que le basin, faite toute de fil de coton, tant en trême qu'en chaîne; il y en a d'étroites, de larges, de grosses, de moyennes & de fines; les unes sont à poil, les autres à grains d'orge & sans poil. On en fait aussi dont la chaîne est de fil de lin ou de chanvre, & quelquefois de fil d'étroupe. La fabrique des *futaines* & des *basins* a commencé à Lyon vers l'an 1580; il s'en est depuis établi des manufactures dans plusieurs villes du royaume, comme à Rouen, Troyes & ailleurs, & il nous en vient beaucoup des pays étrangers. Les *futaines* s'emploient à faire des camisoles, des jupons piqués, des

doublures de culotte, des bonnets piqués pour femmes & à couvrir des matelas.

**FUTÉ**, en terme d'oïseleur, se dit d'un oiseau qui a découvert les pièges, & qui ne veut plus donner dedans.

**FUTÉE**, espèce de mastic qui se fait avec de la sciure d'ais & de la colle-forte dont les ouvriers en bois se servent pour boucher les cassures & gersures du bois, ou les trous qu'ils font par accident à leurs ouvrages.

**FUYE**. Voyez *Fuie*.

**FY**, maladie qu'ont quelquefois les bêtes qui peuvent être tuées ou débitées à la boucherie, particulièrement les bœufs & les vaches. Voyez *Fi*.

**GABAN**, manteau de feutre ou d'étoffe de drap grossier & à longs poils que les marchands d'Europe, sur-tout les Provençaux, portent dans leurs cargaisons pour les Echelles du Levant.

**GABARE**, bateau plat & large, qui va à la voile & à la rame, qui sert à transporter les cargaisons des vaisseaux à bord; ce sont des *aléges*: on s'en sert dans la rivière de Nantes. Les frais des *gabares* entrent dans les avaries ordinaires..... On donne aussi le nom de *gabare* à la *parache* ou petit bâtiment ancré dans un port de mer ou dans une rivière, sur lequel il y a des commis des fermes du roi établis pour visiter les bâtiments qui entrent ou qui sortent, afin d'assurer les droits d'entrée & de sortie.

**GABELLE**, droit imposé & levé sur le sel. Selon *Piganiol*, cet impôt commença, en France, sous

*Philippe IV*, en 1286. *Philippe VI* établit des greniers à sel en 1331. Sous le roi *Jean* ce droit fut de six deniers; sous *Charles V* de huit; sous *Charles VII*, de douze; sous *François I*, de vingt deniers par muid, comme il est porté par son ordonnance de 1542. En 1553, *Henri II* tira une finance considérable des pays de Poitou, d'Aunis, Saintonge, Angoumois, Périgord, haut & bas Limousin, haute & basse Marche, pour les exempter de toutes impositions sur le sel; & ces provinces, comme celles d'Auvergne, de Guyenne, de Gascogne & de Bretagne, sont à cause de cela, nommées *pays redimés*. Sous les rois successeurs de *Henri II*, le droit sur le sel a considérablement augmenté, à proportion de l'augmentation des monnoies. *Louis XIV*, par son ordonnance du mois de Mai 1680, a divisé la France en pays de gran-

**FUT.** Voyez *Futailles*. Les menuisiers, charpentiers, &c. appellent *fût* le bois sur lequel quelques-uns de leurs outils sont montés. Les relieurs donnent ce nom à la partie de bois qui compose le couteau à rogner leurs livres; les paumiers, au bois qui porte les cordes de la raquette; les armuriers, au bois sur lequel sont montés les fusils, pistolets, &c. les cardiers ou faiseurs de cartes, au morceau de bois carré, long, à manche, sur lequel se montent les petits fils de fer qui composent la carte..... Les épiciers appellent *fût de girofle* un petit bouton tendre & peu solide qui se trouve au milieu de la tête du clou de girofle.

**FUTAIE**, ou **FUTAYE**. Pour qu'un bois soit réputé *bois de haute futaie*, la coutume de Nivernois exige vingt ans depuis la dernière coupe; celles de Troyes, de Sens & d'Auxerre disent que les bois sont réputés *futaires*, quand ils sont bons à *moissonner*, c'est-à-dire, à *bâtir*; quand ils portent *glandée*, quand il n'y a mémoire de coupe & de *culture*. Ordinairement un bois de haute *futaie*, est celui qu'on a laissé croître au-delà de quarante ans. On nomme *futaie basse*, ou *futaie rabougrie*, celle dont les arbres sont de mauvaise venue, c'est-à-dire, tortus & bas. La *haute & pleine futaie* est celle dont les arbres sont plantés drus les uns contre les autres & d'une belle venue. Le bois se vend ou par arpent ou par une certaine quantité de pieds d'arbres désignés & marqués; la coupe en doit être faite le 15 d'Avril, & on les coupe le plus bas de terre qu'il est possible. L'âge du bois se connoît par le nombre des cercles marqués sur le pied de l'arbre lorsqu'il a été coupé uniment, chaque cercle ayant été formé par la sève d'une année. Le bois à quaran-

te ans s'appelle *futaie sur taillis*; depuis quarante à soixante *demi-futaie*, ou *bois de haut revenu*; depuis soixante jusqu'à cent vingt, *vielle haute futaie*; depuis cent vingt jusqu'à deux cent ans, *vielle haute futaie sur le retour*. On nomme ainsi cette dernière parce que ce bois passé deux cent ans, ne peut plus profiter ni croître: au contraire il ne fait que dépérir, à cause de sa trop grande vieillesse. Voyez, sur la coupe des bois, l'ordonnance *des eaux & forêts du 13 Août 1669*. Les bois de haute *futaie* sont ordinairement peuplés de chênes, de châtaigniers, de hêtres, de bouleaux, charmes, poiriers, pommiers sauvages, &c. Il y a des bois de *futaie*, de sapins & de pins. Anciennement il n'y avoit que les rois qui eussent le droit d'avoir des bois de *haute futaie*; quand ils en accordoient la permission, c'étoit à la charge qu'ils auroient la juridiction & une portion dans la coupe. La chartre aux Normands appelle ces droits *tiers & danger*, c'est-à-dire, le tiers du prix de la vente & le dixième du total.

**FUTAILLE**, terme général qui signifie un vaisseau à mettre les boissons, particulièrement le vin. Les *futailles* se divisent en *muids*, *feuillettes*, *quarts*, *queues*, *demi-queues*, &c. Les *futailles* sont plus ou moins grandes, selon l'usage des pays. On doit avoir soin que celles où il y a déjà eu du vin ne s'empuantissent pas, ce qui arrive ordinairement lorsqu'on y laisse croupir l'eau & la lie; comme elles sont sujettes à moisir, il ne faut pas les mettre dans un lieu humide. On appelle aussi *futaille montée*, celle qui est reliée & qui a tous ses cerceaux, ses fonds & ses barres..... *Futaille en botte*, c'est celle dont les douves sont toutes préparées, & à qui il ne reste

plus qu'à y metre des cerceaux.

**FUTAINÉ**, étoffe croisée d'un côté, moins fine que le basin, faite toute de fil de coton, tant en trême qu'en chaîne; il y en a d'étroites, de larges, de grosses, de moyennes & de fines; les unes sont à poil, les autres à grains d'orge & sans poil. On en fait aussi dont la chaîne est de fil de lin ou de chanvre, & quelquefois de fil d'étroupe. La fabrique des *futaines* & des *basins* a commencé à Lyon vers l'an 1580; il s'en est depuis établi des manufactures dans plusieurs villes du royaume, comme à Rouen, Troyes & ailleurs, & il nous en vient beaucoup des pays étrangers. Les *futaines* s'emploient à faire des camisoles, des jupons piqués, des

doublures de culotte, des bonnets piqués pour femmes & à couvrir des matelas.

**FUTÉ**, en terme d'oïseleur, se dit d'un oïseleur qui a découvert les pièges, & qui ne veut plus donner dedans.

**FUTÉE**, espèce de mastic qui se fait avec de la sciure d'ais & de la colle-forte dont les ouvriers en bois se servent pour boucher les cassures & gersures du bois, ou les trous qu'ils font par accident à leurs ouvrages.

**FUYE**. Voyez *Fuie*.

**FY**, maladie qu'ont quelquefois les bêtes qui peuvent être tuées ou débitées à la boucherie, particulièrement les bœufs & les vaches. Voyez *Fi*.

**GABAN**, manteau de feutre ou d'étoffe de drap grossier & à longs poils que les marchands d'Europe, sur-tout les Provençaux, portent dans leurs cargaisons pour les Echelles du Levant.

**GABARE**, bateau plat & large, qui va à la voile & à la rame, qui sert à transporter les cargaisons des vaisseaux à bord; ce sont des *aléges*: on s'en sert dans la rivière de Nantes. Les frais des *gabares* entrent dans les avaries ordinaires..... On donne aussi le nom de *gabare* à la *parache* ou petit bâtiment ancré dans un port de mer ou dans une rivière, sur lequel il y a des commis des fermes du roi établis pour visiter les bâtiments qui entrent ou qui sortent, afin d'assurer les droits d'entrée & de sortie.

**GABELLE**, droit imposé & levé sur le sel. Selon *Piganiol*, cet impôt commença, en France, sous

*Philippe IV*, en 1286. *Philippe VI* établit des greniers à sel en 1331. Sous le roi *Jean* ce droit fut de six deniers; sous *Charles V* de huit; sous *Charles VII*, de douze; sous *François I*, de vingt deniers par muid, comme il est porté par son ordonnance de 1542. En 1553, *Henri II* tira une finance considérable des pays de Poitou, d'Aunis, Saintonge, Angoumois, Périgord, haut & bas Limousin, haute & basse Marche, pour les exempter de toutes impositions sur le sel; & ces provinces, comme celles d'Auvergne, de Guyenne, de Gascogne & de Bretagne, sont à cause de cela, nommées *pays redimés*. Sous les rois successeurs de *Henri II*, le droit sur le sel a considérablement augmenté, à proportion de l'augmentation des monnoies. *Louis XIV*, par son ordonnance du mois de Mai 1680, a divisé la France en pays de gran-

des gabelles, de petites gabelles, & exempts de gabelles. Le pays de grande gabelle où l'on vend le sel à plus haut prix, comprend les généralités de Paris, Orléans, Soissons, Amiens, Châlons, Dijon, Bourges, Moulins, Rouen & Caën; dans cette dernière pour Caën & Bayeux seulement, car dans tout le reste de cette généralité, on ne paye que le droit appelé *quart de bouillon* pour le sel blanc qu'on y fabrique. Le pays de petites gabelles est celui où le prix du sel est beaucoup plus bas, & comprend les provinces du Lyonnais, Dauphiné, Languedoc, Provence & Roussillon; & le pays exempt de gabelle est celui connu sous le nom de *pays rédimé*, dont on a parlé plus haut.

La distribution du sel n'est pas uniforme dans les pays sujets à la gabelle. Dans de certains pays, il y a des greniers où les particuliers sont libres de prendre la quantité de sel que bon leur semble; dans d'autres, il y a des greniers d'impôt où le sel s'impose comme la taille; chaque paroisse est obligée d'en faire enlever la quantité fixée par son imposition, pour être ensuite distribuée & répartie à-peu-près comme la taille par des collecteurs particuliers chargés d'en recouvrer le prix & d'en compter aux receveurs du grenier à sel.

Ainsi tout le commerce du sel, pour l'intérieur du royaume, est entre les mains du roi qui en fait faire la régie, la vente & la distribution par ses fermiers, & sous la juridiction d'officiers créés uniquement pour le fait des gabelles. Le grenier à sel est la juridiction où se portent, en première instance, les contraventions à l'ordonnance, & les autres différends qui surviennent sur le fait du sel. Cette juridiction est composée de présidents, de lieutenans, de grenetiers,

de contrôleurs, d'avocats du roi, de greffiers & d'huissiers; toutes ces charges sont doubles dans le grenier à sel de Paris, & les officiers servent alternativement, d'année en année, à l'exception des avocats du roi & du premier huissier qui sont toujours de service. Les greffiers ne servent que de trois années l'une. Outre ces officiers, il y a encore à Paris, un garde contrôleur des mesures, un vérificateur des rôles, un capitaine, un lieutenant & treize gardes. Les greniers à sel départis dans les provinces ont les mêmes officiers, mais seulement un de chaque rang. Les jurés mesureurs & les porteurs de sel sont pourvus en titre d'offices, ainsi que les magasiniers, remueurs & briseurs, voituriers par eau & par terre qui tous sont entretenus aux dépens de la ferme. Les commis du grenier à sel, pour reconnoître celui qui se tire du grenier, ont coutume de mêler, dans les sels de gabelle, du foin & autres herbes sèches, hachées bien menues, avec la précaution de les changer de tems en tems, afin que les faux-fauniers ne puissent imiter leur ruse; c'est à cette marque que dans les visites chez les particuliers suspects, ils distinguent le sel gabbellé d'avec le faux. GABILLAUD ou CABILLAUD, espèce de morue qui se pêche sur les côtes de Dunkerque, de Hollande & d'Irlande. On en transporte à Paris de toutes fraîches; elle est très-commune en Hollande & dans toute la Flandre, c'est un excellent manger. Voyez *Morue*.

GABRIELLE, chez les fleuristes, c'est, suivant Morin, le nom d'une anémone, dont les grandes feuilles sont blanches, la panache verte, blanche & incarnate.

GACHE, ou RABOT, en maçonnerie; c'est un instrument dont on se sert pour éteindre la chaux

& courroyer le mortier. Les maçons appellent *gâcher*, ce qu'ils détremper avec la truëlle, pour faire la liaison dans un bâtiment. *Gâcher du gros*, c'est *gâcher* le plâtre tel que les plâtriers le leur livrent. *Gâcher du plâtre au panier* ou au sac, c'est celui qu'ils emploient ou plus fin ou tout à fait fin; *gâcher une truëlle*, *gâcher* l'auge au tiers; *gâcher une poignée*, détremper un peu de plâtre; & *gâcher* simplement, *gâcher* l'auge entière.

Les pâtissiers appellent *gâche* de petits instrumens en forme de palette ou d'espatules, dont ils se servent pour faire les pâtes légères & liquides des biscuits, & les farces dont ils emplissent les darioles, tartes, tartelettes, &c.

GADELLE & GADELLIER, espèce de groseille & de groseillier. Voyez *Groseillier*.

GADOUART; c'est celui qui vuide & cure les retraits & les puits. Il y a, à Paris, une communauté d'ouvriers de cette profession, connue sous le nom de maîtres vuideurs. Voyez ce mot.

GAFFE, ou CROC, instrument de fer crochu, attaché au bout d'un grand bâton dont se servent les matelots, lorsqu'ils conduisent à terre les chaloupes. . . Les pêcheurs, sur quelques côtes de l'Océan, ont un panier ou verveau d'osier dont ils se servent pour pêcher & qu'ils appellent *gaffe*. . . On donne encore le nom de *gaffe* à la plus grande espèce de morue verte dont on fait le triage. Voyez *Morue*.

GAGES des domestiques, serviteurs, laboureurs & autres; ils doivent être demandés dans l'an, à compter du jour qu'ils sont sortis de service, & ce, pour trois années seulement, s'il n'y a promesse ou autre titre, ou interpellation judiciaire; si le maître est mort & qu'il

n'y ait point de registre, on ne peut demander qu'un an.

GAGES, PRETS SUR-GAGES: le prêt sur *gage* est défendu par les ordonnances; mais il est permis aux marchands & négocians de prendre des nantissements ou *gages* de leurs débiteurs, pour sûreté de leur dû, pourvu qu'ils n'en exigent aucun intérêt. Les articles 8 & 9 du titre 6 de l'ordonnance du mois de Mars 1673, prescrivent la manière dont les prêts sur *gages* doivent être faits entre marchands & négocians. Il y a, à Paris, des *prêteurs sur gages*, qui ne font que des usuriers, qui s'enrichissent en peu de tems aux dépens des personnes peu rangées & qui ne sont connus que de ceux qui ont le malheur d'y avoir recours.

GAGNABLE, en terme de coutume: on entend, par ce mot, des terres sauvages ou sauvées de la mer, aussi des terres qu'on cultive à grande peine, & quelquefois un terrain labourable.

GAGNAGES, en agriculture: fruits pendans par les racines ou revenus des terres, & aussi terres labourées où vont paître les bestiaux. On trouve quelquefois *gagnages* pour *gagnages*.

GAGNAGNES, en terme de chasse, sont les lieux enfemencés où les bêtes fauves vont la nuit se repaître & viander. Les cerfs changent de viandis presque tous les mois. En Janvier on quête le cerf sur le bord des forêts, parce qu'il va viander dans les bleds, & jamais on ne les y trouve seuls; ils sont toujours trois ou quatre de compagnie. En Février & Mars, tems où il jettent leur tête, ils se séparent les uns des autres; & leurs viandis sont les chatons des faules, des coudriers, les bleds verts & les prés. En Avril & Mai ils vont faire leurs viandis dans les pois,

les vesces, les lentilles, &c. En Juin, Juillet & Août, ils font leurs viandis dans les taillis & dans les grains qui font la terre. En Septembre & Octobre, les cerfs n'ont point de demeure fixe; & à la sortie de leur rut, en Novembre & Décembre, ils font leurs viandis dans les bruyeres; & dans les tems des vents, des froids & des frimats, ils cherchent le plus épais des forêts où ils viandent & mangent l'écorce des arbres.

**GAGNE-DENIERS**: ce sont des hommes forts & robustes dont on se sert à Paris pour porter des fardeaux & marchandises, en leur payant une certaine somme dont on convient avec eux. On les appelle *forts de la halle, plumets, garçons de la pelle, porte-faix, crocheteurs, rieurs de moulins*, &c. Tous ces hommes forts ont leurs salaires réglés par le prévôt des marchands & échevins de Paris; ils composent différentes communautés qui ont leurs officiers, leurs confréries & leurs maîtres de confrérie; S. Nicolas est le patron des uns, & S. Christophe le patron des autres. L'article seize du quatrième chapitre de l'ord. de la ville de Paris de 1712, défend aux *gagne-deniers*, qui travaillent sur les ports, de s'associer, pour raison de leur travail, à peine d'amende arbitraire. Les articles 4 & 5 du chapitre 5 leur défendent pareillement d'aller au-devant des coches qui viennent par eau à Paris, & lorsque ces coches sont arrivés, d'y entrer, ni de se saisir d'aucunes hardes, s'ils ne sont appelés par les particuliers, ni de prendre un plus grand salaire que celui qui aura été convenu.

Il y a à la douane ou à l'hôtel des fermes de Paris une sorte de *gagne-deniers* qui n'ont rien de commun avec ceux dont on vient de parler; c'est à eux seuls qu'il ap-

partient de travailler pour la décharge & recharge des marchandises, ballots, balles, tonneaux, &c. qui y sont portés ou qui arrivent par les carrosses, coches & autres voitures publiques. Les fermiers généraux choisissent & reçoivent ces *gagne-deniers* qui composent une communauté, qui a sa discipline, ses réglemens & sa confrérie, dont Sainte Barbe est la patronne. On fait une espèce d'apprentissage parmi ces *gagne-deniers*; celui qui veut y entrer, & qui a de la protection, se fait inscrire pour la première place vacante, & paye des droits qui peuvent monter à huit cens livres à-peu-près; ils sont subordonnés aux principaux commis de la douane; ils en reçoivent les ordres, ainsi que de l'inspecteur général des manufactures & des visiteurs pour l'ouverture des balles, ballots pour l'envoi des draperies à la halle aux draps, des toiles à la halle des toiles, & des livres à la chambre syndicale des libraires. Le nombre de ces *gagne-deniers* peut être de vingt, plus ou moins. On n'y reçoit que des sujets d'une fidélité éprouvée. Ils font entr'eux une bourse commune & se rendent compte les uns aux autres. Pour les ballots pesant deux cens leur salaire est réglé à quatorze sols, & pour ceux pesant cent livres, à sept sols. Les derniers reçus sont maîtres de la confrérie pendant deux ans, & tous les ans il se fait l'élection d'un nouveau maître à la place du plus ancien des deux; ce sont aussi les nouveaux qui ont soin de graisser les haquets, & de voir s'ils sont en état. Pour les charges trop pesantes, ils se servent de charrettes, & pour les plus legeres de crochets. Ces *gagne-deniers* portent encore, à la foire Saint-Germain, les marchandises qui arrivent à la douane pour être vendues à la foire,

& ils sont chargés de conduire hors de la ville celles qui passent debout, pour empêcher qu'elles n'y soient déchargées en fraude du *transit*.

**GAGNE-PAIN**, se dit de tout travail, artifice, métier qui sert aux hommes à gagner leur vie dans les professions qu'ils embrassent.

**GAGNE-PEIT**, pauvre compagnon coutelier qui roule devant soi ou qui porte sur son dos une petite boutique garnie d'une meule, d'un marteau & d'une pierre à affiler pour aiguïser & raccommoder divers ouvrages de menuiserie. On donne à ces ouvriers le nom de *gagne-petit*, à cause du gain médiocre dont ils se contentent.

**GAGNER un œillet**, façon de parler parmi les fleuristes, pour dire que de la semence qu'on a faite il est venu quelque bel œillet nouveau: on dit, J'ai gagné cette année deux ou trois œilllets.

**GAGNERIE**, en terme de coutume; ce sont toutes sortes de biens provenans de la terre.

**GAÏAC**, ou **GAYAC**, bois qui croît dans les Indes orientales & occidentales, celui de l'Amérique nous vient en grosses & longues bûches; l'arbre est de la hauteur du noyer; le mâle & la femelle ne sont différens, que par les feuilles. Les ébénistes l'emploient dans leurs ouvrages de marqueterie. Il y a une gomme nommée *gayac*, qu'on apporte des Indes, en gros morceaux qu'on ne distingue de l'arcanson que par son odeur qui est agréable & balsamique. On cultive aussi le *gaiac* en Europe; mais il n'y jette point de gomme, comme il fait aux Indes; son bois, son écorce, sa gomme, l'huile qu'on en fait sont fort connus en médecine. L'écorce & la gomme sont fort diaphorétiques, dessiccatifs, apéritifs, propres pour les rhumatismes, la goutte sciaticque, &c. & le bois de

*gaiac* rapé entre dans les décoctions iudorifiques.

**GAILLARD**, se dit métaphoriquement d'un arbre bien verd, bien vis, & dont les branches sont vigoureuses. Qu'on vienne, dit la Quintinie, à greffer heureusement une branche sur un pied bien vis & bien sain, il en viendra un arbre verd & gaillard.

**GAILLARDE**, en terme d'Imprimerie: corps de caracteres qu'on appelle *interrompus* & qui n'ont pas de proportion avec les autres. Les fondeurs, pour les distinguer, mettent le cran au-dessus, au lieu qu'aux corps réguliers ils le mettent au dessous. Voyez *Imprimerie*.

**GAIN**, est le profit qu'on tire de son industrie, de sa profession, en un mot, d'un commerce, négoce ou métier qu'on fait. On distingue *gain honorable* & *gain illicite*; le premier est celui que produit un commerce légitime, comme le commerce en gros & en détail; & l'autre vient du commerce usuraire, qui n'est que trop commun à Paris, comme on l'a déjà dit au mot *Gage*.

**GAINÉ**, étui de couteau & de quelques menus ferremens de chirurgie: on le disoit aussi des fourreaux d'épées, d'où sont venus les termes de *dégainer* & de *rengainer*. Le mot *gainé* a donné son nom à la communauté des maîtres gainiers de la ville & faubourgs de Paris, qualifiés, dans leurs statuts de maîtres gainiers, fourreliers & ouvriers en cuir bouilli. Ils ont été érigés en corps de jurande dès l'an 1323; mais cette communauté n'a reçu sa dernière perfection que par les réglemens du 21 Septembre 1560, donnés sous le règne de François II. Aucun n'est reçu maître, qu'après six ans d'apprentissage sous un maître de Paris, & fait chef-d'œuvre. Les fils de maître en sont exempts

& sont admis à la maîtrise, après une légère expérience. Les ouvrages qu'ils font, sont des boîtes, des écritaires, des tubes de lunettes d'approche, des coffres & cassettes, des fourreaux d'épées & de pistolets & autres semblables ouvrages couverts de chagrin, de marroquin, de veau & de mouton. Ils font aussi des fiacons & des bouteilles de cuir bouilli, & la préparation de ces cuirs bouillis fait une des principales parties du métier du *gânier*.

**G A I N E**, en botanique, se dit des fleurons & demi-fleurons d'un petit tuyau qui commencent par cinq petits filets qui naissent des parois internes des fleurons & des demi-fleurons.

On emploie aussi ce terme pour exprimer certains fruits, dont la figure approche de celle de la *gaine* d'un couteau, & en général, des enveloppes de différentes choses qui ressemblent à une *gaine*, au moins en ce qu'elles sont plus longues que larges.

**G A I N I E R**, arbre qu'on appelle *arbre de Juda*, ou *arbre de Judée*; il croît en Provence & en Languedoc; il est de moyenne grandeur, & porte des branches garnies de feuilles qui sont alternes, arrondies, vertes en dessus & en dessous; ses fleurs qui naissent du tronc & des grosses branches, paroissent au premier beau tems, avant les feuilles, & sont légumineuses, purpurines, aigrettes & suivies d'une gousse à deux cosses qui renferment plusieurs semences taillée en forme de rein & qui a la figure d'une *gaine* de couteau, ce qui a fait donner, à cet arbre, le nom de *gânier*. Il y a le *gânier à fleur blanche*, le *gânier à grandes siliques*, le *gânier du Canada*, le *gânier de la Caroline*. De la *graine d'un gânier* de l'Amérique, Bra-

*deley* dit en avoir élevé un qui est devenu un assez grand arbre; mais on le plante, ajoute-t-il, plus communément contre une muraille qu'en pleine terre, & à découvert. Il donne, aux mois de mars & d'Avril, des fleurs en grappes couleur de rose, même avant que les feuilles soient développées. La plante est assez dure par elle-même pour résister aux gelées d'Angleterre. Le *gânier* se plaît dans la terre franche; & l'auteur cité pense qu'il tiendrait bien sa place, dans des bosquets, parmi d'autres arbrisseaux à fleurs.

**G A L**, ou **G A L L**, arbrisseau odoriférant qui naît dans une île du comté de Lincoln en Angleterre, formée par le Trente, l'Idell & le Dun.

**G A L A N G A**, ou **G L A Y E U L**, plante, dont deux espèces, la grande & la petite. Voyez *Glayeul*.

**G A L A N S**, terme qui a vieilli & qui signifioit, chez les confiseurs, pelures d'oranges & de citrons tournées & confites.

Les merciers tailleurs d'habits donnoient aussi le nom de *Galans* à des nœuds de rubans dont ils ornoient les habits, les chapeaux, & que les dames mettoient dans leurs coëffures.

**G A L A T I N E**, en terme de cuisine, est un entremets de poulardes, chapons déossés, comme de cuisses de dindon, de poulets, d'une tête de veau remplie de farce de poulardes, &c.

**G A L B A N U M**, gomme qui découle par incision de la racine d'une plante ferulacée qui croît dans les grandes Indes. Il nous vient du Levant, par la voie de Marseille, deux sortes de *galbanum*, l'un en larmes & l'autre en masse; cette drogue est d'un grand usage en médecine, & entre dans la composition de plusieurs emplâtres.

**G A L E**, sorte de fruit ou excrois-

sance qui vient sur une espèce de chêne qu'on nomme *rouvre*, & sert à la teinture & autres usages. Les meilleures *noix de galle* sont celles de Smyrne, d'Alep & de Tripoli; celles de France viennent de Gascogne & de Provence, & leur sont beaucoup inférieures. Il y a trois sortes de *galles* du Levant, les noirâtres, les vertes & les demi-blanches; les vertes & les noires servent à teindre en noir, les demi-blanches à teindre les toiles. Les teinturiers en soie se servent des *galles* de France, pour faire le noir écu; l'*encre* se fait avec des *galles* noires ou vertes, & elles entrent dans la composition du noir des corroyeurs & autres ouvriers en cuir. Les *noix de galle* sont du nombre des drogues qui sont communes aux teinturiers du grand & du petit teint, mais les teinturiers du petit teint, sur-tout, en font une grande consommation dans l'achevement des noirs.

**G A L E**, ou **C H A N C R E**, en fait d'arbres, signifient la même chose. Les bois de bergamote, des bobines, des petit muscats sont sujets, dit la *Quintinie*, à être *galeux*.

Les fleuristes appellent aussi *galles*, ou *chancres*, des taches qui viennent sur les fanes de l'œillet & gagnent peu-à-peu jusqu'au cœur, si on n'a pas soin de couper celles qui en sont attaquées.

**G A L E**, maladie de la peau, éruption de pustules entre les doigts, aux mains, aux poignets, aux bras, aux jarrets, aux cuisses, aux jambes, souvent par tout le corps, excepté au visage. Ces pustules sont précédées & accompagnées d'une grande démangeaison. Voyez le *Dictionnaire de Santé* pour les différentes sortes de *gales* & leur guérison.

Les chiens, les chevaux, comme les hommes, sont sujets à la

*gale*; pour l'ordinaire elle ne vient aux chiens, que d'un sang échauffé & corrompu. Pour les en guérir, on peut, entr'autres remèdes, prendre une livre de fain-doux, trois onces d'huile commune, quatre onces de fleur de soufre, du sel bien pilé & passé, de la cendre bien menue, deux onces de chacun: on fait bouillir le tout ensemble jusqu'à ce que le fain-doux soit entièrement fondu: on remue le pot dans lequel tous les ingrédients sont, pour qu'ils s'incorporent tous l'un dans l'autre; l'onguent étant fait, on en graisse tout le corps du *chien galeux*, mais, en plus grande quantité, sur les endroits où il y aura de la *gale*, & toujours à l'ardeur du soleil ou devant le feu; avec cela il faut le tenir proprement & le laver deux fois par jour avec la lessive; si le poil venoit à tomber au *chien*, il faudroit alors le laver avec de l'eau de fèves & le graisser avec du vieux oing; ce remède seul guérit les *chiens de la gale*, fait revenir le poil & mourir les puces.

Un *cheval* fait connoître qu'il a la *gale*, quand il se frotte à un endroit plus qu'aux autres, comme aux jointures, aux jambes, à la queue, au crin; si l'endroit qui demange est pelé, ou plus gros que de coutume, c'est marque que le *cheval a la gale*; quelquefois elle est repandue par tout le corps, & souvent croît-elle peu-à-peu, tantôt dans un endroit, tantôt dans un autre. Les *chevaux* sont sujets à deux sortes de *gale*, à la *vive* & à l'*ulcérée*; la première ne pousse rien, au-dessus du cuir, qu'une farine ou crasse & fait tomber le poil, elle est très-difficile à guérir: elle vient ordinairement d'avoir souffert la faim & le froid; l'autre se manifeste davantage, & est d'une guérison plus facile que la première,

Un cheval *galeux*, à la tête ou au col, est saigné au chef; s'il est *galeux* à la poitrine, aux épaules, aux bras, au dos, aux flancs, on le saigne aux arts, & on le purge comme pour le *farcin*. Voyez *Farcin*. On réitère cette purgation plusieurs fois, s'il est besoin, & on lui fait avaler trois ou quatre prises de pilules de cinnabre, deux pilules à chaque fois; elles purifient le sang. Si un cheval a la *gale* au sortir de l'hiver, à l'entrée du printemps, on le saigne au col, on le met à l'herbe, on l'y laisse nuit & jour; & s'il ne guérit pas, on le frotte abondamment avec des onguens convenables pour la *gale*; s'il devient *galeux* en été, on le saigne abondamment, on lui donne du son mouillé, des herbes hachées menu, comme de la patience, de la fumeterre, de la chicorée sauvage, une poignée de l'une & de l'autre, demi once de soufre, le tout mêlé avec le son qu'on lui donne, soir & matin, pendant huit jours; si le cheval devient *galeux* en automne, on lui donne à manger la racine de ces mêmes herbes; s'il refuse de les manger, on en fait une décoction dans trois chopines de vin blanc, en ayant coulé une pinte, on y mêle une once de soufre en poudre: on lui fait avaler le tout le matin, l'ayant tenu bridé deux heures avant, & autant après. Voyez de plus les ouvrages qui traitent des maladies des chevaux.

**GALÉE**, instrument de bois, dont les compositeurs d'Imprimerie se servent, pour y placer leurs lettres, à mesure qu'ils en ont formé une ligne sur leur compositoire. Ces ouvriers composent en *galée*, tant qu'il n'y a point encore assez de quoi faire autant de pages, qu'il en faut, pour dresser une forme; la *galée* sert aussi à porter les formes sur le marbre, quand

on veut les dresser, ou les imposer. Voyez *Imprimerie*.

**GALERE**: Les menuisiers & les charpentiers donnent ce nom à une espèce de gros rabot, dont le fût est traversé de deux chevilles, qui servent à le pousser & à le manier. Ils dégrossissent, avec cet outil, les bois difficiles; aussi ne s'en sert-on qu'à deux ouvriers, qui le tirent & le poussent alternativement.

**GALERE**: Les cuisiniers donnent ce nom à une farce de poularde, ou autre chose, qu'ils servent piquée de deux douzaines de hazelettes de ris de veau, une de chaque côté, en forme de rames de *galere*.

**GALET**, petit caillou que la mer roule sur ses bords. Le choix & l'avantage du *galet* étant très-considérable pour la préparation de la morue sèche, l'ordonnance de la marine, de 1681, en a fait un titre exprès, qui est le cinquième du dernier livre.

Les *jouailliers* appellent *diamant de galet* une espèce de cristal qui se trouve dans quelques cailloux ou *galets* des côtes de Normandie, qu'on a de la peine à tirer du caillou, parce qu'il est facile à s'éclater au contre-coup du marteau.

**GALETTE de cocol ou Bourre de soie**. Les réglemens de 1667 pour les manufactures de soie, défendent d'employer de la *galette* ou *bourre de soie*, dans les velours, les taffetas, tabis pleins, ou autres étoffes de soie, les plus considérables.

**GALETTE**, en cuisine, est un gâteau cuit au four, fait avec de la farine, du beurre & de l'eau; les meilleures sont avec du beurre, du lait & des œufs; on en fait de feuilletée, & de pâte ferme.

**GALIMAFREE**, en cuisine, est un

un ragoût de restes de viandes dépecées par morceaux, mis dans une casserole, avec eau, sel & poivre, si c'est de la viande blanche: on ajoute à la viande grise un peu de vinaigre ou de vin, avec une pointe d'échalottes.

**GALION**, nom que les Espagnols ont conservé, & qu'ils donnent à une partie des vaisseaux, qu'ils emploient au commerce des Indes occidentales. Ils envoient chaque année deux flottes; l'une pour le Mexique qu'ils appellent la flotte; l'autre pour le Pérou, qu'ils nomment les *galions*. Ces *galions* sont au nombre de huit, tous vaisseaux de guerre, & tous pour le compte du roi, si chargés de marchandises, qu'il ne leur est pas facile de se bien défendre, quand ils sont attaqués. L'armement s'en fait à Cadix, & leur voyage est de deux ans; la charge des *galions* est toujours plus riche, que celle de la flotte. On nomme *galionistes* les marchands d'Espagne, qui font le commerce des Indes espagnoles, par les *galions*; & *flotistes*, ceux qui le font par la flotte.

**GALIPOT**, gomme ou résine liquide, épaisse, & blanchâtre, qui sort du pin, par les incisions qu'on lui fait; on l'appelle encens blanc, & encens de village, parce que l'on s'en sert dans les paroisses de campagne, au lieu du véritable encens, ou de la pastille, qu'on brûle dans les églises de ville; cette gomme est d'un très-grand usage. La *térébenthine commune*, dont les imprimeurs se servent pour leur encre, les maréchaux pour leurs remèdes, les marchands de vernis pour leur gros vernis, se fait en fondant le *galipot blanc*: l'essence de térébenthine est un *galipot*, mis à Palambic aussitôt qu'il est sorti des pins. Les peintres & maréchaux en consomment beau-

Tome II.

coup. La poix grasse de Bourgogne est du *galipot fondu* avec de la térébenthine commune, & de l'huile de térébenthine. La poix-résine est du *galipot* cuit, jusqu'à certaine consistance. Le brai ou arcançon est un *galipot* préparé, & presque brûlé. La poix noire, enfin, soit dure, soit molle, est du *galipot*, mêlé avec du goudron, qui lui donne la couleur noire.

Le *galipot* de l'Amérique est semblable au *galipot d'Europe*, mais il n'a pas une si mauvaise odeur. C'est une gomme qui découle d'un très-grand arbre, dont les feuilles sont assez semblables à celles du laurier. Les épiciers-droguistes vendent quelquefois ce *galipot* pour *gomme émeline*.

**GALLON**, se dit en Normandie du côté de Caën, d'une mesure de liqueurs, contenant deux pots, ou la moitié d'un septier. Ce *gallon* n'est guères différent de celui d'Angleterre, & il y a même de l'apparence, qu'il y a passé de Normandie avec *Guillaume le Conquérant*. En Touraine, on nomme *gallon* une petite boëte qui sert à mettre les prunes sèches, qu'on appelle *pruneaux*. . . . Les épiciers appellent aussi *gallons* certaines boëtes rondes & peintes de diverses couleurs, qui viennent de Flandres, dans lesquelles ils enferment plusieurs sortes de marchandises, sur-tout les drogues & les épicereries.

**GALON**, tissu d'or, d'argent, de soie, de laine, & quelquefois seulement de fil. Les *galons* d'or & d'argent servent à galonner & orner les habits des personnes de l'un & l'autre sexe qui sont riches & de beaucoup qui le veulent paroître. On s'en sert aussi pour les ornemens d'églises & les ameublemens des palais & des grandes maisons. Les *galons* d'or, d'argent & de soie se font à Paris, à Lyon &

X

ailleurs, ainsi que les *galons* de soie & de laine pour la livrée. Voyez *Tissutier-Rubancier*.

**GAMBAGE**, sorte de droit que payent les maîtres brasseurs.

**GANGRENE**, mortification, corruption dans les parties molles du corps, accompagnée d'insensibilité, de couleur livide & d'une odeur cadavéreuse qui en exhale. Voyez le *Dictionnaire de Santé*.

**GANGUES**, petit caillou, ou petites parcelles de pierres dures qui se rencontrent dans l'antimoine, lorsqu'on le tire de la mine.

**GANSE**, cordonnet d'or, d'argent ou de soie, quelquefois rond, quelque fois carré, qui se fabrique sur le boisseau, avec des fuseaux; ou sur un métier, avec la navette. La *ganse* tient lieu de boutonnières pour arrêter & boutonner les boutons. Les chapeliers en retroussent leurs chapeaux. La *ganse* fait une portion considérable du négoce des merciers & du travail des passementiers-boutonniers & des tissutiers-rubanciers. . . . Les Joailliers nomment *ganses* des attaches de diamans, qui, par leur monture, forment des espèces de boutonnières.

**GANT**, c'est ce qui sert à couvrir la main, soit pour la propreté ou pour la garantir du froid, du soleil, ou des autres injures de l'air. Les *gants* d'homme & de femme se fabriquent d'ordinaire avec des cuirs & peaux de chamois, de chevre, de chevreau, de mouton, d'agneau, d'élan de cerf, de daim, de chevreuil, de buffe, &c. apprêtées & passées en huile ou en mégie. On fait aussi de *gants* de tricor, & sur le métier, avec la soie, le fleur, le coton, le lin, le chanvre, la laine & le poil de castor filés: on en fait encore de velours, de satin, de taffetas, gros-de-tours, ras de Saint-Maur, éta-

mine, drap & toile. Les *gants* de peau & d'étoffes sont de la dépendance du métier de gantiers-parfumeurs; & ceux qui se font au tricor & au métier, se vendent par les marchands bonnetiers. Pour les *gants* de toile, ils appartiennent aux marchandes lingères. Paris, Vendôme, Grenoble, Avignon, Blois, Montpellier & Grace sont les villes où il se fabrique le plus de *gants*. On fait des *gants* de canepin d'un cuir très-délicé qui se leve de dessus la peau des agneaux ou chevreaux, si fins & si légers, qu'une paire toute entière peut se tenir dans la coque d'une grosse noix: on en envoie de Rome par curiosité. Les *gants fourrés* sont des *gants* garnis de poil ou de laine en-dedans pour les rendre plus chauds, on s'en sert au lieu de manchon. Les fauconniers ont un gros *gant* de cuir très-épais, ordinairement de peau de cerf ou de buffe qui couvre la main & la moitié du bras pour empêcher que l'oiseau ne la blesse avec son bec ou avec ses serres. Les mitaines, ou mouffes sont des espèces de *gants* dont les doigts ne sont point divisés, à la réserve du pouce.

Les maîtres gantiers composent, à Paris, une communauté considérable; leurs anciens statuts sont du mois d'Octobre 1390, confirmés par le roi Jean en 1357, & en Juillet 1382, sous le règne de Henri III. Ces statuts ont été renouvelés, confirmés & augmentés par Louis XIV. en Mars 1656. Pour être reçu maître gantier, il faut avoir fait quatre ans d'apprentissage, servi chez les maîtres trois autres années, en qualité de compagnon, & fait chef-d'œuvre. Les fils de maître ne font qu'une expérience. Il y a, à la tête de cette communauté, quatre maîtres & gardes jurés préposés pour tenir la main à l'exécution des statuts & des ordonnances. Chaque

juré reste deux ans en charge; tous les ans, les deux plus anciens sortent & on en élit deux nouveaux, en présence du procureur du roi du châtelet. Ces maîtres gantiers-parfumeurs ont leur confrérie établie en l'église des SS. Innocens. Sainte Anne est leur patronne.

**GANT**, ou **GANS**; fleur qui vient de graine, dit *Morin*, de trois différentes couleurs, blanche, rouge & incarnate. La feuille de cette fleur est comme la bourrache, sinon qu'elle est plus grande & moins rude; sa tige s'éleve quelquefois à trois pieds de terre, & se couvre de quantité de boutons qui sont comme une longue pyramide; & quand les fleurs sont ouvertes, il semble que c'est autant de *gans*, ce qui lui en a fait donner le nom. Cette plante veut beaucoup de soleil & une terre à potager.

**GANTS Notre-Dame**, en terme de botanique, se dit de l'ancolie, de la digitale & de la gantelée, espèce de campanule, dont trois espèces qui se multiplient de graines qu'on sème en Mars & qui ne fleurissent qu'au bout de deux ans.

**GANTELET**: les relieurs de livres donnent ce nom à une bande ou large courroie de cuir fort, mais maniable, avec deux trous aux extrémités par lesquels il passent le pouce de la main droite. Cette courroie fait deux tours, couvre presque toute la main, sert à garantir l'ouvrier de l'impression de la ficelle avec laquelle il ferre le livre fortement entre deux nœuds, après qu'il a collé la couverture, pour achever d'en former la nervure. . . . Les bourreliers, malliers, cordonniers, savetiers & autres, qui travaillent en cuir, se servent aussi d'un *gantélet* pour serer le fil de leurs coutures.

**GANTIES**, ou **JANTES**, pié-

ces de bois d'orme un peu courbées, dont on se sert à faire le cercle des roues de carrosse, de charrettes & autres voitures roulantes; c'est un des principaux bois de charrognage. Voyez *Orme*.

**GARANÇE**, racine qui sert aux teinturiers à teindre en rouge; son écorce est rouge, sa moëlle couleur d'orange; elle produit une plante de trois à quatre pans de hauteur. La feuille est longue, semblable à celle du grenadier, sa graine est noire; de la grosseur d'un grain de poivre, & se recueille en Août & en Septembre. On en cultive beaucoup en Flandre, en Zélande & en France. La graine se sème en Mars, au décaours de la lune, dans une terre médiocrement humide, qui doit avoir été profondément labourée & fumée avant l'hiver. On laisse grossir ses racines pendant dix-huit mois entiers, & on arrache, en Septembre, les plus grosses, tems où l'on recueille aussi la graine de la garance & où l'on coupe les feuilles pour servir de fourrage aux animaux. Une garancière peut durer dix ans, sans qu'il soit nécessaire de semer de nouvelles graines. La culture pendant ces dix ans, ne consiste que dans un labour chaque année, & à lever au mois de Septembre les racines qui ont le plus profité. On met au soleil ou à l'ombre, si c'est dans un pays chaud, les racines arrachées, pour ensuite les réduire en poudre & les serer dans de doubles sacs, de peur qu'elles ne s'éventent. La *garance* fraîche donne une couleur plus vive; celle d'un an donne plus de couleur, & celle qui vieillit perd de sa qualité & de sa vivacité. La *garance* la plus grossière se transporte en pipe; & la plus estimée, qu'on appelle *garance de grappe*, se transporte en balle. Les épiciers divisent la *garance* en *garance* en branches,

ailleurs, ainsi que les *galons* de soie & de laine pour la livrée. Voyez *Tissutier-Rubancier*.

**GAMBAGE**, sorte de droit que payent les maîtres brasseurs.

**GANGRENE**, mortification, corruption dans les parties molles du corps, accompagnée d'insensibilité, de couleur livide & d'une odeur cadavéreuse qui en exhale. Voyez le *Dictionnaire de Santé*.

**GANGUES**, petit caillou, ou petites parcelles de pierres dures qui se rencontrent dans l'antimoine, lorsqu'on le tire de la mine.

**GANSE**, cordonnet d'or, d'argent ou de soie, quelquefois rond, quelque fois carré, qui se fabrique sur le boisseau, avec des fuseaux; ou sur un métier, avec la navette. La *ganse* tient lieu de boutonnières pour arrêter & boutonner les boutons. Les chapeliers en retroussent leurs chapeaux. La *ganse* fait une portion considérable du négoce des merciers & du travail des passementiers-boutonniers & des tissutiers-rubanciers. . . . Les Joailliers nomment *ganses* des attaches de diamans, qui, par leur monture, forment des espèces de boutonnières.

**GANT**, c'est ce qui sert à couvrir la main, soit pour la propreté ou pour la garantir du froid, du soleil, ou des autres injures de l'air. Les *gants* d'homme & de femme se fabriquent d'ordinaire avec des cuirs & peaux de chamois, de chevre, de chevreau, de mouton, d'agneau, d'élan de cerf, de daim, de chevreuil, de buffe, &c. apprêtées & passées en huile ou en mégie. On fait aussi de *gants* de tricor, & sur le métier, avec la soie, le fleur, le coton, le lin, le chanvre, la laine & le poil de castor filés: on en fait encore de velours, de satin, de taffetas, gros-de-tours, ras de Saint-Maur, éta-

mine, drap & toile. Les *gants* de peau & d'étoffes sont de la dépendance du métier de gantiers-parfumeurs; & ceux qui se font au tricor & au métier, se vendent par les marchands bonnetiers. Pour les *gants* de toile, ils appartiennent aux marchandes lingères. Paris, Vendôme, Grenoble, Avignon, Blois, Montpellier & Grace sont les villes où il se fabrique le plus de *gants*. On fait des *gants* de canepin d'un cuir très-déché qui se leve de dessus la peau des agneaux ou chevreaux, si fins & si légers, qu'une paire toute entière peut se tenir dans la coque d'une grosse noix: on en envoie de Rome par curiosité. Les *gants fourrés* sont des *gants* garnis de poil ou de laine en-dedans pour les rendre plus chauds, on s'en sert au lieu de manchon. Les fauconniers ont un gros *gant* de cuir très-épais, ordinairement de peau de cerf ou de buffe qui couvre la main & la moitié du bras pour empêcher que l'oiseau ne la blesse avec son bec ou avec ses serres. Les mitaines, les mouffes sont des espèces de *gants* dont les doigts ne sont point divisés, à la réserve du pouce.

Les maîtres gantiers composent, à Paris, une communauté considérable; leurs anciens statuts sont du mois d'Octobre 1190, confirmés par le roi Jean en 1357, & en Juillet 1382, sous le règne de Henri III. Ces statuts ont été renouvelés, confirmés & augmentés par Louis XIV. en Mars 1656. Pour être reçu maître gantier, il faut avoir fait quatre ans d'apprentissage, servi chez les maîtres trois autres années, en qualité de compagnon, & fait chef-d'œuvre. Les fils de maître ne font qu'une expérience. Il y a, à la tête de cette communauté, quatre maîtres & gardes jurés préposés pour tenir la main à l'exécution des statuts & des ordonnances. Chaque

juré reste deux ans en charge; tous les ans, les deux plus anciens sortent & on en élit deux nouveaux, en présence du procureur du roi du châtelet. Ces maîtres gantiers-parfumeurs ont leur confrérie établie en l'église des SS. Innocens. Sainte Anne est leur patronne.

**GANT**, ou **GANS**; fleur qui vient de graine, dit *Morin*, de trois différentes couleurs, blanche, rouge & incarnate. La feuille de cette fleur est comme la bourrache, sinon qu'elle est plus grande & moins rude; sa tige s'éleve quelquefois à trois pieds de terre, & se couvre de quantité de boutons qui sont comme une longue pyramide; & quand les fleurs sont ouvertes, il semble que c'est autant de *gans*, ce qui lui en a fait donner le nom. Cette plante veut beaucoup de soleil & une terre à potager.

**GANTS Notre-Dame**, en terme de botanique, se dit de l'ancolie, de la digitale & de la gantelée, espèce de campanule, dont trois espèces qui se multiplient de graines qu'on sème en Mars & qui ne fleurissent qu'au bout de deux ans.

**GANTELET**: les relieurs de livres donnent ce nom à une bande ou large courroie de cuir fort, mais maniable, avec deux trous aux extrémités par lesquels il passent le pouce de la main droite. Cette courroie fait deux tours, couvre presque toute la main, sert à garantir l'ouvrier de l'impression de la ficelle avec laquelle il ferre le livre fortement entre deux nœuds, après qu'il a collé la couverture, pour achever d'en former la nervure. . . . Les bourreliers, malliers, cordonniers, savetiers & autres, qui travaillent en cuir, se servent aussi d'un *gantélet* pour serer le fil de leurs coutures.

**GANTIES**, ou **JANTES**, pié-

ces de bois d'orme un peu courbées, dont on se sert à faire le cercle des roues de carrosse, de charrettes & autres voitures roulantes; c'est un des principaux bois de charronnage. Voyez *Orme*.

**GARANÇE**, racine qui sert aux teinturiers à teindre en rouge; son écorce est rouge, sa moëlle couleur d'orange; elle produit une plante de trois à quatre pans de hauteur. La feuille est longue, semblable à celle du grenadier, sa graine est noire; de la grosseur d'un grain de poivre, & se recueille en Août & en Septembre. On en cultive beaucoup en Flandre, en Zélande & en France. La graine se sème en Mars, au décaours de la lune, dans une terre médiocrement humide, qui doit avoir été profondément labourée & fumée avant l'hiver. On laisse grossir ses racines pendant dix-huit mois entiers, & on arrache, en Septembre, les plus grosses, tems où l'on recueille aussi la graine de la garance & où l'on coupe les feuilles pour servir de fourrage aux animaux. Une garancière peut durer dix ans, sans qu'il soit nécessaire de semer de nouvelles graines. La culture pendant ces dix ans, ne consiste que dans un labour chaque année, & à lever au mois de Septembre les racines qui ont le plus profité. On met au soleil ou à l'ombre, si c'est dans un pays chaud, les racines arrachées, pour ensuite les réduire en poudre & les serer dans de doubles sacs, de peur qu'elles ne s'éventent. La *garance* fraîche donne une couleur plus vive; celle d'un an donne plus de couleur, & celle qui vieillit perd de sa qualité & de sa vivacité. La *garance* la plus grossière se transporte en pipe; & la plus estimée, qu'on appelle *garance de grappe*, se transporte en balle. Les épiciers divisent la *garance* en *garance* en branches,

*garance* grappe ou robée, & *garance* non robée. La *garance* en branches & la racine, n'a d'autre préparation que d'être séchée; la *garance* grappe ou robée, est celle dont on a ôté la première écorce & le cœur, & qu'on a réduite en poudre grossière; la *garance* non robée est la *garance* en branches pulvérisées. La meilleure est la *garance* grappe ou robée. La *garance* a ses propriétés en médecine; la décoction de sa racine, prise au poids d'une demie drachme, provoque l'urine; cuite en eau mielée, elle désopile le foie, la rate, les reins, &c.

**GARANTIE**, chez les ouvriers; c'est l'obligation où sont tenus, par exemple, les maçons, charpentiers, couvreurs, &c. de garantir leur ouvrage pour raison de la construction ou du rétablissement d'un édifice, ces ouvriers sont *garants* de leurs ouvrages pendant dix ans, à compter du jour qu'ils sont achevés; si durant ce tems, il survient quelque ruine qui procède du vice de l'ouvrage, ils sont obligés de le réparer à leurs dépens. . . . *Action en garantie*, est une action par laquelle on somme un *garant* de payer pour celui qu'il doit garantir de droit, ou à la *garantie* duquel il s'est engagé volontairement; ainsi *garantir*, est cautionner une personne, répondre pour elle. Il se dit aussi des marchandises & autres choses semblables; mais alors ce mot signifie certifier qu'une chose est telle qu'on l'a dit.

**GARÇON**: on appelle, chez les marchands, *garçons de boutique* ou *garçons de magasin*, ou même simplement *garçons*, des apprentifs qui, ayant fait leur tems d'apprentissage servent encore, chez les marchands, le nombre d'années marqué par les statuts de leur corps, avant que de pouvoir être reçus à la maîtrise.

Il y a des apprentifs qui, quoique reçus maîtres, se fixent à la qualité de *garçons*; c'est de ces maîtres *garçons*, comme on les nomme, que dépend, en partie, l'heureux succès du commerce d'un marchand. Les marchands banquiers nomment tous ceux qui les aident dans leur négoce *commis*. . . . On dit des compagnons ou apprentifs qui travaillent chez les artisans, *garçon menuisier*, *garçon tailleur*. *Garçons de pelle*, ce sont des gagn-deniers qui se tiennent sur le port de la Grève ou sur les autres ports de la ville de Paris où arrivent les bateaux de charbon; ce sont eux qui, avec de grandes pelles de bois, ferrées, remplissent les mines & minots dans lesquels se distribue cette marchandise. . . . On nomme *garçons* compagnons dans l'exploitation des carrières de pierre de taille, les ouvriers qui travaillent à couper & soulever les pierres dans le fond de la carrière pour les distinguer du maître carrier & des ouvriers qui font tourner la roue, en montant le long de l'échellier qu'on appelle *manœuvres-carriers*.

**GARDEROBE**, ou **AURONE**, plante dont la vertu particulière est d'écarter, par son odeur âcre, les vers & les teignes de tous les endroits où on la met, & de préserver par-là les habits & autres meubles de laine du ravage de ces insectes. Voyez *Aurone*.

**GARDES**, en terme de *venerie*, se dit des ergots des sangliers ou des os de derrière les jambes proche les pieds; ce sont ces deux os qui forment la jambe à toutes les bêtes noires.

**GARDE**, en *jurisprudence*, est une faculté que quelques coutumes accordent aux peres, meres, aïeuls ou aïeules, de jouir des biens de leurs mineurs pendant un tems

qu'elles réglent, avec la faculté de profiter des fruits, sans en rendre aucun compte. La *garde* est différente suivant les coutumes qui l'accordent. Dans la coutume de Paris il y a la *garde-noble* & la *garde-bourgeoise*; la première est ancienne; la seconde fut accordée par Charles V, 9 Août 1371, & par Charles VI, 5 Août 1390. Le *gardien noble* ou *bourgeois* fait les fruits siens, tant que la *garde dure*, c'est-à-dire qu'il jouit du revenu de ses enfans mineurs, sans en être comptable; & il peut se les approprier, mais aux conditions de payer & acquitter les dettes & arrérages des rentes que doivent lesdits mineurs, les nourrir & entretenir selon leur état, payer les charges annuelles que doivent les héritages, & entretenir iceux héritages de toutes réparations viagères, & ensuite, de la *garde*, rendre lesdits héritages en bon état; coutume de Paris, art. 267. La *garde-noble dure* aux enfans mâles jusqu'à vingt ans, & aux femelles jusqu'à quinze accomplis. La *garde-bourgeoise dure* aux enfans mâles jusqu'à quatorze ans, aux femelles jusqu'à douze ans finis & accomplis, pourvu que celui qui a la *garde* ne se remarie point; car dans ce cas-là, la *garde* finit. Voyez la *jurisprudence actuelle* de M. DENISSART, tom. I, p. 555 & suiv.

**GARDE-CHASSE** est celui qui est établi pour la conservation de tout ce qui appartient à la juridiction des chasses, comme de procurer, par sa diligence, l'exécution de tout ce que les ordonnances des rois ont prescrit, de prévenir, détourner, empêcher tous les abus que les mêmes ordonnances ont défendu, & de dresser des procès-verbaux & rapports contre tous ceux qui sont tombés en contravention. Un *garde-chasse* n'est reçu, dans les capitaineries royales, que par

son capitaine; il doit sçavoir lire & écrire, demeurer dans l'endroit commis à ses soins, faire ses fonctions en personne, ne s'absenter que pour cause de maladie, ou pour causes légitimes, avec permission de son capitaine, & n'exploiter que pour matière de chasse. Voyez sur tous les devoirs d'un *garde-chasse*, les articles II, VI, VII, IX, &c. de l'ordonnance du mois d'Août 1669.

**GARDES**, *juges-gardes des monnoies*; premiers juges des monnoies dont les appellations ressortissent à la cour des monnoies. Leur fonction est de veiller sur tout le travail de la monnoie, à ce qu'il soit fait suivant l'ordonnance, de peser, rebuter, & faire refondre les espèces trop foibles de poids & d'aloi.

**GARDE-MARTEAU**, officier des eaux & forêts commis dans une étendue de pays pour la conservation des bois, qui *garde le marteau* avec lequel on marque le bois qu'on doit couper dans les forêts du roi, quand on fait des ventes; il assiste aux jugemens intentés pour le fait des eaux & forêts; il y a voix délibérative, même droit de tenir siège en l'absence du maître & du lieutenant. Les fonctions & prérogatives des *gardes-marteaux* sont détaillées dans un titre particulier de l'ordonnance des eaux & forêts contenant cinq articles.

**GARDE-NOTE**, ou **TABELLION**; officier qui ne passe point les actes & contrats, mais qui en conserve les notes & minutes. Voyez *Notaires*.

**GARDE DES FOIRES**: ce sont des officiers établis dans les foires pour en conserver les franchises & juger des contestations en fait de commerce, survenues par leur durée: on les nomme *Juges conservateurs*.

**GARDES de Nuit**, à Paris, X iij

ce sont des sentinelles commises par les prévôt des marchands & échevins pour veiller la nuit sur les ports à la conservation des marchandises qui y ont été mises à terre.

**GARDE-ROLLES**, officier de la grande chancellerie qui garde les rôles des oppositions qui se font au sceau à la résignation des offices de ceux qui ont des créanciers.

**GARDE DES SCEAUX**, est un grand officier du royaume à qui le roi commet la garde des sceaux de la grande chancellerie.

**GARDE** dans les six corps des marchands : ce sont ceux qui sont choisis & élus parmi les maîtres de chaque corps pour tenir la main à l'exécution des statuts & réglemens qui concernent chaque corps en particulier... *Garde magasin*, est celui qui a le soin des marchandises qui sont dans un magasin.

**GARDE**, en termes de manufactures d'étoffes, sont les morceaux de bois qui sont au bout des rots pour empêcher les rots de s'écarter & qui servent aux mêmes usages que les grosses dents des peignes des métiers des tisserands en toile.

**GARDE**, en terme de balancier, sont de certaines membrures ou pièces qui font partie de la balance romaine. Il y a dans une balance la garde du crochet, la garde forte & la garde faible.

**GARDE DES ORDRES**: c'est le troisième officier de la communauté des maîtres en fait d'armes de la ville de Paris, & qui est le dépositaire des archives. On en élit un nouveau tous les deux ans... Dans la même communauté on appelle garde-salle le prévôt d'un maître en fait d'armes.

**GARDER le chamois en chaleur**; c'est, en terme de chamoiseur, échauffer les peaux dont on fait le chamois, après qu'elles ont été

passées en huile, en les mettant sous les couvertures de laine.

**GARDEROBES**, nom que les coffretiers-malletiers donnent aux grands coffres qu'ils font. Par leurs statuts, ces *garderobes* doivent avoir quatre pieds & demi de longueur, trois pieds de haut & deux pieds de large, & être ferrées à sept bandes, dont quatre de fer forgé. Les demi *garderobes* n'ont que cinq bandes, dont il doit y en avoir trois de fer forgé.

**GARDIENS**, ceux à qui la gardénoble & bourgeoise est déferée. Voyez *Garde*.

**GARDON**, petit poisson d'eau douce qui se pêche comme le goujon, & s'apprête, en cuisine comme la carpe.

**GARE**, **GARER**: c'est se détourner & se ranger, & c'est le terme d'un voiturier par eau. Les *gares* sont des lieux marqués sur les rivières au-dessus, ou au-dessous des ponts, pertuis, ou autres passages difficiles, dans lesquels les bateaux doivent s'arrêter & se retirer, pour laisser le passage libre aux premiers venus. Les maîtres des ponts & pertuis ne doivent donner aucune préférence aux voituriers, mais les laisser suivant le rang de leur arrivée aux *gares*. Il y a sur la rivière de Seine des lieux désignés par les prévôt des marchands & échevins de la ville de Paris aux marchands voituriers par eau, pour y arrêter & tenir leurs bateaux, jusqu'à ce qu'il y ait place dans les ports, où cependant il ne leur est permis de n'entrer qu'à leur rang, & suivant qu'ils sont arrivés aux *gares*.

**GARE**, en terme de chasse, est aussi le terme, dont se sert celui qui laisse courre, & entend partir le cerf de la repouée, afin de faire connoître aux piqueurs qu'il est lancé.

**GARENNE**; bois taillis ou bruyère, où les lapins vivent en liberté, s'y nourrissent. Le *clapier* diffère de la *garenne*, en ce qu'il est un endroit particulier, bien muré, & bien maçonné, où l'on nourrit des lapins domestiques. Les *garenes*, non fermées de murailles, ne sont point permises en France sans lettres-patentes du Roi, à cause du dégât que les lapins font aux environs de leurs demeures. C'est au seigneur de la paroisse que le droit de *garenne* appartient exclusivement à tout autre. Une bonne *garenne* est exposée au levant ou au midi, parce que le lapin, qui aime la chaleur & le soleil, ne veut point terrer au Nord, & rarement au Couchant; sont terrein doit être sec, médiocrement léger, tenant un peu du sable, sans être ni trop fort, ni trop menu pour que le lapin y puisse faire des terriers qui ne s'éboulent point. On plante dans une *garenne* beaucoup de pruniers sauvages, fraisières, framboisiers, muriers, genêts, groseilliers, romarins, & surtout un grand nombre de genévriers. Le lapin est très-friand de la graine de ces arbrisseaux. Si le terrein ne produit pas d'herbes par soi-même, on y sème du lace-ron, du fenouil, du thym, du serpolet, des chicorées, laitues, choux, éclaires, chardons, navets, pois, &c. Il ne faut point pratiquer au lapin, ni loge, ni ruisseau pour boire. Il ne sçait que trop bien se loger sous terre, & rien ne lui est plus contraire que l'eau. Le lapin ne quitte point le lieu où on l'a mis quand il est bien choisi, s'il ne lui plaît pas, quoi qu'on fasse, il n'y reste point. On peuple & on repeuple une *garenne*, ou en achetant un certain nombre de femelles pleines, qu'on y jette, & dont on laisse multiplier la race, sans la

chasser les deux premières années, & fort peu la troisième, ou par le secours du *clapier*; voie plus prompte, plus sûre, & qui coûte moins; ainsi le *clapier* sert à deux fins très utiles, sçavoir à peupler & à repeupler les *garenes*.

L'article X. de l'ordonnance du roi du mois d'Août 1669, porte: «Voulons que ceux qui seront con-vaincus d'avoir ruiné ou ouvert des halots, ou rabollières, qui sont dans nos *garenes*, ou en celles de nos sujets, soient punis comme voleurs.

L'article XIX. porte aussi que nul ne pourra établir *garenne* à l'avenir, s'il n'en a le droit par les aveux & dénombremens, pos-sessions, ou autres titres suffisans, à peine de cinq cens livres d'amende, & en outre être la *garenne* détruite & ruinée à ses dépens.

**GARENNE à poisson**, est un lieu qu'on ajuste de manière que les poissons viennent s'y retirer. Il se fait dans les rivières poissonneuses & sablonneuses une sorte de *garenne* que les pêcheurs appellent un fond ou une porte, & qui se pose dans les lieux les plus découverts, où le soleil donne pendant les grandes chaleurs.

**GARGARISME**, remède liquide, dont on se sert pour se laver la bouche, la gorge, sans en rien avaler. On s'en sert pour les maladies de la bouche, des gencives, de la luette, du gosier. Voyez le *Dictionnaire de Santé*.

**GARIERE**, en terme d'oiseleur, s'entend d'une espèce de petite rigole faite exprès, pour cacher le ressort d'un filer, nommé *guide*.

**GARNI**, dans les manufactures d'étoffes, se dit de celles qui sont bien conditionnées. Un drap bien garni de laine, un satin bien garni de soie, sont des étoffes, où les fabriquans ne les ont point épar-

gnées, soit dans la chaîne, soit dans la trême... Un *magasin bien garni* est celui où y a beaucoup de marchandises & des meilleures... Les marchandes de modes *garnissent* les robes des dames, &c. C'est les enjoliver... Les tapissiers *garnissent* des sofas, des chaises, des fauteuils, &c. C'est les rembourrer. Le fourbisseur *garnit* une épée, c'est y mettre la garde & la poignée; un chapelier *garnit* un chapeau, c'est y coudre la coiffe, ainsi des autres... Les doreurs en cuir sont nommés dans leurs statuts *garnisseurs & enjoliveurs*, & les selliers lormiers dans leurs anciens statuts, *selliers garnisseurs*.

**GARNITURE**, en terme d'imprimerie, se dit de diverses sortes de bois avec lesquels les imprimeurs-compositeurs serrent leurs formes dans leurs chassis, tels que sont les bois de fond, les bois de tête, les biseaux.

**GAROT**, assemblage, ou jonction des os des épaules, ou bas de l'encolure & des crins du cheval. Ces animaux sont sujets à se fouler le garot, soit en se mordant l'un & l'autre en cette partie, soit que ce mal leur arrive autrement. S'ils l'ont entamé ou blessé, on lave la plaie avec de l'eau de chaux, ou de l'eau-de-vie & du savon. Le garot d'un cheval blessé & meurtri par les arçons de la selle trop larges, & entr'ouverts, se guérissent, en appliquant dessus un restrictif fait avec bol en poudre, vinaigre & blancs d'œufs, qu'on bat avec un morceau d'alun, gros, comme à-peu-près un œuf, pendant environ un demi quart d'heure, jusqu'à ce que le tout soit en écume fort épaisse, dont on frotte toute l'ensure, qu'on couvre après du restant de l'écume. On laisse ce premier appareil dix ou douze heures, puis on recommence d'en faire autant.

Si le mal de garot est grand, on saigne le cheval au col, & deux jours après, on réitère la saignée; si l'ensure n'est que légère, la saignée est inutile: s'il y a inflammation, on balline le mal avec eau de chaux; puis on met par-dessus quelque bon onguent, & on couvre le garot d'une peau d'agneau. Voyez, pour un plus ample détail, les livres qui traitent des maladies des chevaux.

**GAROT d'arçon**: c'est une arcade dans une selle à cheval, qui est élevée de deux ou trois doigts au dessus du garot du cheval.

**GAROU**, petit arbrisseau, dont le tronc est souvent gros comme le pouce, divisé en plusieurs branches longues d'environ un pied & demi, menues, belles, droites, garnies en tout tems de feuilles vertes, semblables à celles du lin, mais plus grandes & plus larges & visqueuses. Les fleurs ramassées plusieurs ensemble, sont petites & blanches; après les fleurs, paroît un fruit à-peu-près gros comme celui du myrte, ovale, charnu, rempli de suc, verd au commencement, rouge quand il est mûr. Il renferme une semence oblongue, il purge violemment, & a une âcreté corrosive; cependant les perdrix & plusieurs autres oiseaux en sont friands.

**GAROUILLE**, drogue commune qui sert aux teinturiers du grand teint & du petit teint. Elle vient de Province, du Languedoc, & du Roussillon, & est employée dans la nuance de la couleur gris de de rat.

**GARROT**: C'est un gros bâton un peu court, qui sert à ferrer les cordes qui lient & arrêtent les fardeaux, caisse & balles de marchandises sur les charrettes & bêtes de somme.

**GARUM**, saumure de chair ou

de poissons salés qui empêche les ulcères corrodés de devenir plus grands, si on les étuve.

**GATEAU**, Pièce de pâtisserie à pâte ferme, ou feuilletée, fait avec du lait, de la farine, des œufs, du sel & du beurre; outre ces *gâteaux* communs, on en fait d'amande, au fromage, au gras & au maigre. Voyez les livres sur la cuisine.

**GATEAUX**, en terme de fondeur de gros ouvrages, ce sont les morceaux de cire, dont on remplit les creux des moules, dans lesquels on veut jeter les statues.

**GATE-PATE**, se dit de pâtisseries, de boulangers peu habiles; comme *gâte-métier*, *gâte-bois*, *gâte-cuir*, &c. de tous les ouvriers qui façonnent mal toutes les matières qu'ils emploient, ainsi que *gâte-métier*, de tous les marchands & artisans qui donnent leurs marchandises ou leurs ouvrages à trop grand marché.

**GATINE**, minéral qui se trouve mêlé avec le fer.

**GAUDE**, plante qui croît dans toutes les provinces du royaume; il en croît beaucoup du côté de Pontoise; celle qu'on cultive est meilleure que celle qui vient sans culture. On la sème claire dans les terres légères, en Mars & en Septembre, elle est mûre en Juin ou Juillet. Dans les pays chauds elle sèche sur pied, dans les pays froids on la fait sécher: on ne la cueille que quand elle est très mûre, il faut prendre garde qu'elle ne soit mouillée. La plus roussette est la meilleure. Les teinturiers s'en servent pour teindre en jaune.

**GAUFFRE**, rayon de miel qui est encore dans sa cire, ou plutôt la cire qui contient le miel.

**GAUFFRE**, est aussi une menue pièce de pâtisserie qui se fait beaucoup en certaines provinces & chez

les bourgeois. Pour faire des *gauffres* on prend des œufs frais, on les délaye avec autant de farine qu'ils en peuvent boire, du citron verd haché, de l'eau de fleur d'oranges, du sucre fin. On délaye le tout ensemble, on y met ensuite de la crème jusqu'à ce que la pâte soit liquide. Quand la pâte est prête, on fait chauffer le *gauffrier*, on le frotte en dedans avec de la bougie pour empêcher les *gauffres* de tenir. Quand le *gauffrier* est chaud, on y met de cette pâte plein une cuiller à bouche, cela suffit: on renferme le *gauffrier*, on le remet sur le feu. Quand elle est cuite d'un côté on la retourne de l'autre, on la retire ensuite pour la mettre sur un rouleau de bois, on les courbe toutes chaudes. Quand elles sont toutes faites, on les met dans un lieu sec jusqu'à ce qu'on les serve.

**GAUFFRER**; c'est imprimer sur les rubans, les velours, les satins, les camelots & autres étoffes certaines figures ou façons, avec des sers à *gauffrer*. Les sers avec lesquels se fait la *gauffre* des étoffes & des rubans, sont diversement gravés. Les *gauffreurs*, à Paris, sont appelés par lettres de maîtrises, maîtres *découpeurs-égratigneurs*, parce qu'outre la *gauffre*, ils se mêlent de découper, piquer & moucheter les taffetas, les satins, & autres étoffes avec des sers ou instruments destinés à cet usage. Ce sont aussi eux qui font les mouches, dont les femmes se chargent le visage.

**GAUFFRIER**, instrument de pâtisseries, qui sert à faire cette espèce de pâtisserie légère, composée de fleur de farine & d'œufs, que l'on sert sur les tables en façon d'entremets: cet instrument est de fer en forme de longues tenailles, au bout desquelles sont deux pièces de fer plat, sur lesquels sont gravés

en creux des espèces de treillis, ou petits carrés: c'est entre ces deux pièces raisonnablement chaudes, que se cuit la pâte dont on fait les gauffres.

GAULE, grande perche de bois, longue & menue, dont on se sert à plusieurs ouvrages dans les manufactures. Les teinturiers particulièrement s'en servent pour étendre & mettre dessus les soies, les fils & les laines au sortir de la teinture, afin de les afforer & sécher...  
Sécher à la gaule chez les nattiers, c'est étendre sur une perche les cordons de natte de paille, à mesure qu'ils sont tracés, afin de les mettre en état d'être ourdis à la tringle.

GAULER, c'est battre avec une gaule de certains arbres fruitiers, pour en faire tomber les fruits, comme les noix, les pommes, &c.

GAYETANE, nom que *Maurit* donne à une anémone à peluche, dont les premières fleurs sont blanches, & les dernières purpurines, mêlées de fleur de pêcher.

GAZE, étoffe de soie ou de fil. Les unes ou les autres unies, brochées ou rayées, servent aux habillemens & ornemens de femmes. Celles de fil pour les coëffures, manchettes, tours de gorge, &c. Celles de soie pour les fichus, écharpes, &c. Il y a des gazes brochées d'or, d'argent ou de soie, de diverses couleurs: ceux qui les fabriquent à Paris, sont du nombre de sérandiniens, & sont nommés *gaziers*. Il vient des Indes des gazes à fleurs or & argent sur un fond de soie: les pièces portent ordinairement dix-neuf à vingt aunes de long, il en vient aussi de la Chine, parmi lesquelles il s'en trouve de gauffrées; leur longueur & largeur sont de onze aunes sur deux tiers.

GAZON, motte de terre garnie

de petites herbes, & qui fait, en partie, l'ornement des jardins de propreté: le gazon naît naturellement ou par culture: on se sert du premier pour faire des parterres entiers, des boulingrins, des rampes, des talus & des glacis: l'autre se sème, & sa semence ordinaire est la graine de bas-pré. Pour la semer, on a un morceau de terre plus ou moins grand, tel qu'on le souhaite; on le laboure pour que la terre en soit bien ameublie; on la passe au rateau, on en unit la superficie, & on épierre cette terre s'il en est besoin; si le fonds est mauvais, on y supplée en répandant une peu de bonne terre transportée; on y sème la graine fort épaisse, pour que le gazon, qui en naîtra, le soit aussi; on la couvre de terre, & on arrose la superficie, pour faciliter la graine à paroître plutôt; on choisit un temps calme pour la semer également. On peut semer le gazon en tout temps; c'est une graine qui leve assez vite & avec assez de facilité; mais la saison la meilleure est l'automne. Si la commodité ne le permet pas, on peut le semer au printemps; il a encore du temps à bien lever, avant que les chaleurs l'en empêchent.

Le gazon nouvellement semé ne vient pas toujours pur, parce qu'il est mêlé d'autres graines qui jettent des herbes qui en ôtent la beauté. Il faut avoir soin, à la première levée du gazon, d'en arracher toutes les méchantes herbes. L'entretien du gazon consiste à faucher le gazon, trois ou quatre fois par an, s'il en a besoin: il y a des endroits où on le fauche tous les quinze jours: plus l'herbe est coupée, plus elle s'épaissit & devient belle: c'est de-là qu'un gazon tire toute sa beauté, qui, pour n'y trouver rien à redire,

doit être tellement ras, qu'un brin ne passe pas l'autre: on doit de temps en temps éborder les pourtours du gazon avec le cordeau, ou à l'oeil, si ce sont des volutes ou autres compartimens où le cordeau soit inutile; c'est ce qui en fait l'agrément.

Pour conserver le gazon, non-seulement on le fauche très-souvent, mais encore on le bat, quand il est trop haut, en y roulant dessus un gros cylindre, ou rouleau de bois ou de pierre, afin d'affaïsser & d'arraiser l'herbe de bien près. Un gazon négligé devient difforme par la suite du temps; l'herbe y vient par touffes séparées, l'une de l'autre, & ne formant plus un tapis uni & ras il dégénère en chiendent & mauvaises herbes, qu'il faut entièrement détruire pour en semer d'autre: ce qu'on évite, si l'on sçait entretenir un gazon comme il faut.

Pour gazonner des compartimens de jardin, quand on a choisi son gazon, soit dans un pré, ou ailleurs, on le coupe par pièce quarree, de l'épaisseur d'environ de trois pouces, & large d'un pied & demi; cela fait, on couche la bêche presque sur la superficie de la terre: on la pousse contre la pièce de gazon taillée: & l'ayant coupée entre deux terres, on l'enlève & on la porte seule, ou avec plusieurs autres, au lieu qui leur est destiné: si ce sont des allées que l'on veut mettre en gazon, d'abord on met le terrain de niveau, puis le long d'un cordeau on place les pièces de gazon qu'on a levées; elles doivent se bien joindre. Pour cela les plaqueurs ont une batte à la main avec laquelle ils battent le gazon, pour qu'il soit tout de niveau; mais il est mieux de semer les grandes pièces de gazon, que de les plaquer, la semence en est moins grande; il n'y a que les petites ram-

pes, glacis, talus, bordures de bassins & autres qu'on peut plaquer, encore l'évite-t-on autant qu'on peut; quand le gazon est plaqué, il faut simplement l'arroser pour le faire joindre à terre sur lequel il est placé: cet arrosement facilite les racines à s'y incorporer & à y prendre nourriture.

GEAI, oiseau, dont le plumage est bigarré, rouge, verd, bleu, blanc, noir, gris, de la grosseur d'un pigeon; il vit de fruits, de pois & de noix. Ces fortes d'oiseaux sont bien du dégât dans les jardins, où ils mangent les cerises & les pois qu'on y sème; aussi les prend-on aux pièges, pour se garantir de leurs insultes.

GEANDE, nom que les fleuristes donnent à une tulipe, qui est colombin rouge & blanc, & qui n'est guères fautive.

GEANT: les mêmes fleuristes nomment ainsi une tulipe de couleur d'agriote, tirant sur le colombin & blanc terni.

GEINDRE, chez les maîtres boulangers de la ville & fauxbourgs de Paris, est leur maître garçon.

GELÉE, sorte de confiture transparente, qui n'est autre chose que du jus ou suc de fruit, cuit avec le sucre, congelé en se refroidissant. La belle gelée de pomme vient de Rouen. Tours est en réputation pour la gelée de groseilles. Les gelées des fruits sont rafraichissantes.

On fait aussi des gelées de viandes, qui servent pour les entremets. C'est une espèce de restaurant: elle se fait avec des pieds de veau & un bon coq; elle est susceptible de plusieurs couleurs; les amandes pilées, & passées à l'ordinaire, la rendent blanche; les jaunes d'œufs, jaune; la cochenille, grise de lin; le jus de bétérave, rouge; la violette du tournesol, violette; & le

jus de poirée, verte, qu'on fait cuire pour en ôter la crudité.

GELINOTE, poule engraisée dans une basse-cour: on donne aussi ce nom à la femelle d'un faisán; mais on entend proprement, par ce nom, la *gelinote de bois*, qui est la *gallina corylorum*, *gallina silvestris* des naturalistes, a la chair très-déliée & très-aisée à digérer: elle nourrit beaucoup & fournit les fucs les plus épurés: on la recommande pour guérir les douleurs néphrétiques: cette poule sauvage ressemble à la perdrix. Les *gelinotes* s'apprennent en cuisine comme le faisán. . . Il y a des *gelinotes* d'eau, qui sont moitié poule & moitié canne, de différens plumage & grandeur.

GEMME: on nomme *sel gemme*, le sel en pierre, qui se tire des salines & mines de sel: la meilleure espèce de sel gemme vient des mines de Wilisca en pologne, d'Eperie dans la haute Hongrie, & de Cardonne, dans la principauté de Catalogne. Dans les lieux où il n'y a point de sel marin, ou depuis, ni de fontaines salées, on se sert de ce sel. Les teinturiers en consomment dans leurs teintures, & les épiciers en font le trafic à paris.

GENDASSE, espèce de gravelée, dont les teinturiers se servent. Voyez *Gravelée*.

GENEGUIN, espèce de coton filé, que les marchands estiment peu, n'étant pas d'un gros débit.

GENESTOLE, herbe assez semblable au *genêt*, appelée *genêt* des teinturiers: les verges néanmoins sont plus minces & plus courtes, aussi bien que ses feuilles, ses fleurs & ses gouffes: on la nomme encore *herbe de pâturage*: cette herbe ne se garde, que quand elle a été cueillie en maturité. Les teinturiers s'en servent pour teindre en jaune les étoffes de peu de conséquence.

GENET, arbrisseau, dont plusieurs espèces; le *genêt ordinaire*, le *genêt d'Espagne*, & le *genêt blanc*: le *genêt ordinaire* s'élève jusqu'à la hauteur de trois à quatre pieds; quelquefois il est plus haut: il donne plusieurs branches ou rameaux droits, longs, minces & verdâtres, à trois ou quatre angles, garnis de feuilles vertes, petites le plus souvent, au nombre de trois portées sur une même queue: ses fleurs sont jaunes, suivies d'une gouffe plate, composée de deux cosses d'un pouce, & quelques lignes de longueur, sur un quart de pouce de largeur, & qui renferme des semences taillées en forme de rein; ses fleurs sont vomitives, & les cendres de toute la plante diurétiques: on fait de ses branches des balais. Cet arbrisseau croît dans les lieux incultes, & est commun en France, en Italie & en Allemagne.

Le *genêt d'Espagne* est différent du *genêt ordinaire*, non seulement par sa grandeur, par l'odeur douce de ses fleurs, & par ses branches pleines d'une moëlle fongueuse, mais encore par ses feuilles qui ne sont jamais par trois sur une même queue. On le cultive dans les jardins: il se multiplie de graine qu'on sème une ou deux dans un pot, pour ensuite en déplanter l'un ou l'autre des deux pieds, qu'elles auront produit, & les replanter dans un pot, rempli d'une terre à potager bien criblée, le temps de semer le *genêt* est le mois de Mars; il aime une belle exposition, point trop chaude: quand ces *genêts* plantés dans des pots sont devenus forts, on les dépoté, & on les plante en pleine terre, aux endroits du jardin les plus convenables: la fleur de cet arbrisseau fait un fort bel effet dans un grand parterre, ou dans de longues plates-bandes. La

fleur du *genêt d'Espagne* purge fortement par en-haut sans aucun danger: l'eau des fleurs est bonne contre la pierre: la graine pilée, & bue au poids d'une demi-drame, purge par le bas; mais elle nuit à l'estomac: on la corrige avec du miel rosat, qu'on y mêle avec des roses & du mastic.

Le *genêt blanc* s'élève si haut & si promptement qu'on le pourroit compter avec les arbres; il pousse plusieurs branches, desquelles s'élèvent une quantité de brins délicats & pointus, qui s'étendent jusqu'à la hauteur d'un pied & demi, ou deux pouces, & ses brins jettent de certaines petites feuilles, faites comme celle de la rue, & des fleurs en grande quantité, qui sont rouges par le fond & toutes blanches dans le reste: cette espèce de *genêt* veut du soleil médiocrement & une terre à potager: on l'arrose dans les chaleurs & il vient de graine.

Les Anglois ont plusieurs sortes de *genêts* qu'ils cultivent dans les terres: on les multiplie de graine, & ils se plaisent dans une terre sèche & sablonneuse. Les botanistes distinguent plusieurs sortes de *genêts*, le *genêt commun*, le *genêt à fleur blanche*, le *genêt d'Espagne*, le *genêt d'Hongrie*, le *genêt de Portugal*, le *genêt à feuille de mille-pertuis*, le *genêt purgatif*, le *genêt épineux commun*, le *genêt épineux d'Allemagne*, & le petit *genêt épineux d'Angleterre*.

GENETE, plante qui jette des feuilles longues comme celle du lin dont les fleurs sont jaunes, faites en croissant comme les gouffes de pois. Elle n'a pas de pointe comme le *genêt*, auquel elle ressemble beaucoup, & produit d'une seule tige quantité de verges longues & fermes; sa graine vient dans les gouffes, comme celle de la vesce. Cette plante se trouve dans les

collines & les bois, fleurit en Mai & Juin. L'eau distillée des fleurs est bonne pour la pierre.

GENETIN: nom qu'on donne à un vin blanc d'Orléans, & au raisin qui le produit.

GENEVRIER, arbre qui rend, par incision, une espèce de gomme blanche, semblable au mastic, nommée *sandaraque*, ou *sandarec*; elle est blanche quand on la cueille, & devient rousse avec le tems; cet arbre qui devient quelquefois assez grand, porte des feuilles petites, étroites, rondes, piquantes & toujours vertes, des fleurs qui sont des châtons à plusieurs écailles, dont le bas est garni de quelques bourfes pleines de poussière. Les fruits naissent dans des endroits séparés, quoique sur le même pied qui porte les châtons. Ces fruits sont des baies assez charnues dans lesquelles on trouve ordinairement trois osselets durs, voutés sur le dos & aplatis dans les autres faces. Ces osselets renferment chacun une semence oblongue.

Il y a le *genévrier domestique* & sauvage; l'un & l'autre est toujours verd, son bois sent bon & dure plus de cent ans sans se corrompre: on en brûle, ainsi que de sa graine, pour dissiper le mauvais air. Les baies en sont bonnes à manger, stomacales & saines: on en fait aussi une boisson; il aime les terres pierreuseuses & les montagnes. On fait de l'extrait de *genièvre*, dont les allemands se servent comme de la thériaque, de l'essence de *genièvre*, de l'eau, du ratafia de *genièvre*, du syrop de *genièvre*, &c. Les Anglois ont aussi deux espèces de *genévrier*, l'espèce commune, & celui de Suède. Toutes les deux espèces, dit *Bradely*, résistent aux plus dures gelées & méritent par cette raison, & leur belle verdure, de trouver place parmi

les autres arbres, toujours verts d'un parterre. Son fruit se sème au mois de Mars dans une terre légère sans l'arroser ni lui donner aucun amendement; il leve au bout de deux mois. Il doit rester deux ans dans le carreau où on l'a semé avant que d'être transplanté & sans en prendre d'autre soin que de le nettoyer des mauvaises herbes.

**GENISSE**, jeune vache qui n'a point souffert les approches du taureau: on en fait un grand commerce dans les foires; il faut les choisir de bonne espèce & de gros corsage: on les laisse tetter l'espace de deux mois, puis on les accoutume à l'herbe petit à petit, après les avoir sevrées. On élève beaucoup de *génisses* où il y a quantité de pâturages gras; c'est le profit d'une maison de campagne. On ne doit point laisser faillir les *génisses* qu'elles n'aient au moins deux ans & demi. Il y a des *génisses* tardives qui ne désirent le taureau qu'à trois ou quatre ans, & il y en a qui le désirent à dix-huit mois; il faut retenir celles-ci & avancer les autres. Les *vaches*, portent neuf mois, & portent si l'on veut, toutes les années, pourvu qu'elles n'aient pas passé dix ans, car elle ne valent plus rien que pour la boucherie. Il faut attendre que ces animaux soient en amour pour leur donner le taureau; les unes le font plutôt, les autres plus tard; c'est ce qui fait que nous avons de veaux toute l'année, mais plus en hiver qu'en été. Dans les pays chauds on ne fait faillir les vaches qu'aux mois de Février & de Mars; c'est l'usage des Italiens. Voyez *Vache* & *Taureau*.

**GENOISE**: *Morin* donne ce nom à une tulipe qui est tristamin, rougeâtre & jaune.

**GENOISE** est aussi une espèce de pâtisserie assez saine, & agréable

au goût, faite avec du citron vert ou confit, deux macarons, six biscuits d'amandes amères, un morceau de moëlle de bœuf, de la marmelade de fleur d'oranges, quatre jaunes d'œufs, de sucre & de la crème convenablement, le tout pilé & mêlé ensemble, mis par petits morceaux entre deux abaissés: on le fait cuire ou on le fait cuire, au four sur une feuille de cuivre, on le glace ensuite & on le sert pour entremets.

**GENOUILLEI**, plante ainsi nommée, à cause que ses tiges & ses racines sont nouvelles.

**GENOUILLEUX**, les botanistes appellent plantes *genouilleuses* celles qui ont des racines épaisses qui demeurent à fleur de terre, qui ne font point unies, mais qui paroissent de plusieurs pièces, & sont pourtant jointes ensemble à la manière du genou qui joint la cuisse à la jambe.

**GENS DE MAIN - MORTE**. L'article 8 de l'édit de Décembre 1691 comprend, sous ce titre, les archevêques, évêques, abbés, prieurs, doyens, prévôts, archidiacres, chapitres, curés, chapelains, monastères, fabriques, commandeurs séculier & régulier, universités, facultés, collèges, administrateurs d'hôpitaux, maires & échevins, consuls, syndics, capitouls, jurats, manans & habitans des villes, bourgs, bourgades, villages & hameaux; & tous ceux ci-dessus qui possèdent des biens à ce titre, sont réputés *gens de main-morte*, relativement à ces biens, ne peuvent les aliéner ni les vendre, si ce n'est en certains cas de nécessité & d'utilité publique, en observant les formalités prescrites; & ils ne peuvent aussi en acquérir sans la permission du roi.

**GENS DU ROI**: sous cette dénomination on comprend les avocats & procureurs généraux des cours

soveraines, les avocats & procureurs du roi des justices royales & leurs substituts. Les fonctions de ces magistrats sont de porter la parole & de donner des conclusions dans les causes où le roi, l'église, les communautés religieuses & laïques, les hôpitaux, les mineurs & le public sont intéressés. Les *gens du roi* ne peuvent entrer dans la chambre du conseil, lorsque les juges délibèrent.

**GENTIANE**, plante dont la racine est médicinale, sa tige s'élève plusieurs pieds de haut; elle est creuse, lissée, polie & coupée par quantité de nœuds, d'où sortent deux à deux, & toujours en diminuant de grandeur de feuilles larges & d'un verd rougeâtre, assez semblables à celles du plantain. Les fleurs qui suivent la division des nœuds sont jaunes & la graine est plate, ronde, lissée & légère. On se sert de sa racine contre les poisons, & même contre la peste; elle est sudorifique & se prend avec sucres dans les fièvres intermittentes, ce qui lui a fait donner le nom de *quinquina* d'Europe, elle entre aussi dans la composition de la thériaque. La *gentiane* croît dans la Bourgogne, en quelques endroits des Pyrénées & des Alpes. Il y a plusieurs espèces de *gentiane*; la plus employée se nomme *grande gentiane*. Les Anglois n'en connoissent qu'une espèce qu'ils cultivent dans les jardins.

**GEOLIERS**: ce sont des personnes auxquelles la garde des prisons & le soin des prisonniers est confié. Ces *géoliers* ne peuvent commettre d'autres personnes en leur place, mais ils peuvent se faire aider par des *guichetiers* & autres gens dont ils sont responsables. Les droits qui se payent aux *géoliers*, pour la garde des prisonniers, s'appellent *gits*, ou *geolage*.

**GERANICUM**, plante dont un grand nombre d'espèces connue sous le nom de *bec de grue* ou de *cygogne*; ce sont des plantes exotiques.

**GERBE**, en agriculture, assemblage de plusieurs javelles ou épis de bled coupés & liés ensemble avec de bons liens de grande paille. Quand les *gerbes* sont liées, on les charrie à la grange; si, pendant qu'on les lie, ou lorsqu'elles sont liées & mises par triots, il y survient une pluie, on doit, après que cette pluie est passée, mettre chaque *gerbe* les épis en-bas pour les laisser sécher, puis on les transporte à la grange où on les entasse.

**GERBE d'osier**. L'ordonnance de la ville de Paris veut que les *gerbes* d'osier ronds & rouges soient chacune de quatre pieds de liens, & pareillement les *gerbes* de ployon de même moisson ou mesure.

**GERBE**, en terme de fontainier, est une jonction de trente ou quarante tuyaux qui sont des jets d'eau peu élevés qui représentent une *gerbe*; c'est pourquoi on dit une *gerbe d'eau*. Ces jets ne se font que dans les lieux où il y a beaucoup d'eau à dépenser dans un bassin.

**GERBÉE**, c'est une botte de paille à demi-battue où il reste encore quelque grain propre à nourrir les bestiaux & les chevaux. La *gerbée* de froment est la meilleure pour les chevaux de prix & auxquels on veut conserver le boyau sans défaut.

**GERBER**, & **ENGERBER**, c'est mettre en *gerbes*. Les marchands de vin qui ont quantité de muids dans leur cave, se servent de ce mot pour signifier mettre les pièces de vin les unes sur les autres en manière de *gerbes*.

**GERFAUI**, oiseau de proie & de leurte qui sert à la volerie: on le prend en faisant son passage en

Allemagne; il est bien empiété, a les doigts longs, grands & puissans, assez difficile à faire, & bon à tout gibier. Après l'aigle, c'est l'oiseau le plus fort; il est moindre de taille, mais il est plus grand que l'autour: c'est un bel oiseau, fier, hardi, il a les jambes bleues ou vertes, les griffes ouvertes & de couleur fauve; il est gaillard à la montée, comme on le voit au vol du milan & du héron, il chasse aussi aux grues & aux cignes. Les meilleurs *gerfauts* viennent de Norwege & de Danemark; ils sont excellens pour voler l'outarde.

GERMAIN, (SAINT) poirier dont le fruit tient peu à la queue; dure jusqu'en Décembre: sa chair est fort tendre, d'un grand goût, a beaucoup d'eau. Ce poirier, dit la *Quintinie*, demande un terrain humide.

GERMANDRÉE, plante vivace & médicinale, dont les racines sont ligneuses, fibreuses & rampantes; elle est fébrifuge & diaphorétique, & entre dans la thériaque.

Il y a la *germandrée d'eau* différente de la précédente par ses feuilles velues & blanchâtres, & par son odeur d'ail, elle croît dans les endroits marécageux. Cette plante est aussi fébrifuge, bonne contre les vers, & entre dans la thériaque: les autres espèces de *germandrée* n'y sont pas employées.

GERME, en agriculture, se dit de la partie d'une graine qui tenferme en petit la plante d'une même espèce: on doit avoir soin de bien conserver les semences, afin que le germe ne s'altère point. Le germe des plantes se conserve plus longtemps dans les unes que dans les autres; c'est selon que leur graine est plus ou moins grosse, & que la pellicule qui la couvre a plus ou moins de force pour défendre ce germe des injures du tems. Le bled

germe dans le grenier, quand il n'est pas bien sec & qu'on ne pente pas à le remuer; c'est à quoi il faut faire attention.

GESSE, plante à fleurs légumineuses & annuelle qui pousse des tiges branchues, applanies ou un peu anguleuses, hautes d'un demi-pied environ, garnies de feuilles longues, étroites, d'un verd pâle, & deux à deux, au bout d'une côte terminée par une vrille ou main, par le moyen de laquelle elle s'accroche aux corps voisins. Ses fleurs qui sont blanchâtres & tachées dans leur milieu de couleur de pourpre noirâtre, donnent des gouffes composées de deux cosques qui renferment des semences anguleuses & blanchâtres. On sème les *gesses*, on les mange comme des pois, on les cultive dans les jardins où elle fleurit en Juin, & mûrit en Juillet & Août. Le jus de toute la plante, pris en breuvage, est bon contre les crachemens de sang; les autres espèces de *gesses* ne sont d'aucun usage. Il y a une *gesse sauvage* qui croît aux bord des chemins, qu'on appelle *gland de terre*.

GIBECIER, faiseur de *gibeciere*. Il y a, à Paris, une communauté dont les maîtres se qualifient maîtres *gibeciers-boursiers*. La *gibeciere* est une espèce de grande bourse ou de petit bissac, ordinairement de cuir, & quelquefois de cuir couvert d'étoffe. Cette dernière sorte de *gibeciere* ne sert qu'aux charlatans & joueurs de gobelets. A l'égard des *gibecieres* de cuir, les unes sont rondes & sont propres aux chasseurs qui les tiennent attachées à une ceinture aussi de cuir; les autres sont carrées & servent aux grenadiers, soit à pied, soit à cheval, pour mettre leurs grenades, & à toute l'infanterie.

GIBIER, venaison, animaux pris à la chasse, bons à manger. y

y a le gros & menu gibier. Le gros comprend les bêtes fauves, comme cerfs, sangliers & autres; le menu, les lièvres, les perdrix, beccasses, &c. Le gibier veut être mangé à propos, & dans le tems que son fumet est le plus agréable. Quand on l'apprête trop frais, il est insipide; & quand on tarde trop, il porte au nez. La haute venaison, pour être de bon goût, demande d'être un peu mortifiée.

GIBOYER, en terme de chasse, c'est chasser avec le fusil, à pied & sans bruit.

GIETER: c'est le nom que les Hollandois donnent à une espèce d'escoppe ou de pelle de bois creuse, dont ils se servent dans leurs blanchisseries pour arroser les toiles sur le pré.

GIGOT, ou ECLANCHE: partie du quartier de mouton de derrière, qu'on accommode, en cuisine, à la braise, à la sauce à l'angloise, aux choux-fleurs au naturel, aux choux-fleurs glacés au parmesan, & aux cornichons rôtis tout simplement ou de la chicorée dessous. Voilà les manières ordinaires.

GIGOTE, chien *gigoté*, se dit de celui qui a les cuisses rondes & les hanches larges, c'est signe de vitesse. . . En terme de manege, *gigoté* se dit d'un cheval qui a les cuisses fournies & proportionnées à la rondeur de la croupe.

GILLE, espèce de filet ou de grand épervier dont on se sert pour prendre le poisson. Il porte huit cens mailles, & porte autant de plomb de circonférence, & a près du double de l'épervier commun; sa hauteur, étant plié, est de plus de quinze pieds. Il faut trois personnes pour le jeter, une qui est aux environs du bateau à pêcher, & deux qui le jettent. On ne s'en sert que l'hiver, & en rivière haute.

GIMBLETTE, sorte de pâtisse. Tome II.

rio dure, de la grosseur du petit doigt, tournée en rond en manière d'anneau.

GINGEMBRE, petite épice du nombre des quatre épices, qui nous vient des grandes Indes, & aussi des isles Antilles: c'est la racine d'une plante qui ne s'élève pas beaucoup de terre; ses feuilles vertes & longues sont comme celles du roseau, & sa tige à-peu-près semblable. La fleur en est rougeâtre, mêlée d'un peu de verd: on fait sécher cette racine, qui est fort nouvelle quand elle est parvenue à sa maturité sur des claies, soit au soleil, soit au four, & on la conserve dans des lieux secs. Le *gingembre*, pour être bon, doit être nouveau, sec, bien nourri, difficile à rompre, d'un gris rougeâtre au-dessus, résineux au-dedans, d'un goût chaud, piquant. Les peuples du nord font des confitures de *gingembre* qu'on dit excellentes pour le scorbut. Les Indiens le mangent en salade, mêlé avec quelques herbes, & assaisonné d'huile, de vinaigre & de sel. Sa qualité est de fortifier l'estomac, de reveiller l'appétit, d'aider à la digestion, & de résister à la pourriture & à la malignité des humeurs.

Il convient dans les tems froids aux vieillards, aux flegmatiques, à ceux dont les humeurs sont grossières & peu en mouvement, qui digèrent avec peine, & qui sont sujets aux vents; mais il est pernicieux aux jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux.

GINGEOLE. Voyez *Jujubes*.

GINGIDIUM, plante ombellifère, annuelle, propre pour la gravelle & pour la pierre, &c.

GINGIRAS, étoffe de soie des Indes, dont les pièces sont de neuf aunes & demie, & la largeur de deux tiers.

GINGUET, nom qu'on a donné à un petit vin sans force & dont

on croit trouver l'étymologie dans celui de guinguette, nom que le peuple a donné à ces petits cabarets situés aux environs de Paris. Ce petit vin, qu'on fait à la campagne, est la boisson des domestiques; il se fait de raisins qui sont d'un très petit relief, comme gouais, tresseaux & autres. On fait encore du ginguet, en mettant de l'eau sur du vin, ce qu'on appelle autrement de l'abondance. Tout les vignobles, autour de Paris, ne donnent que du ginguet.

GIN-SENG, plante étrangère qui entre dans presque tous les remèdes que les médecins Chinois donnent aux grands seigneurs, & qui produit de si bons effets, que les Tartares & les Chinois en font un très-grand commerce, & qu'elle est d'un beau revenu à l'empereur de la Chine. On en voit la figure dans le Recueil des lettres édifiantes, & on en trouve la description dans le Dictionnaire de Trévoux.

GIPON: nom que les corroyeurs & les hongroyeurs donnent à une javette faite de morceaux de draps & autres étoffes de laine dont ils se servent pour imbiber les cuirs de suif. Il y a un autre gipon fait de toile de lin dont les corroyeurs se servent pour appliquer sur les cuirs l'eau d'alun qui est une préparation qu'ils donnent à ceux qu'ils veulent mettre en couleur, c'est-à-dire, en rouge & en verd. Les corroyeurs ont encore un autre gipon de serge pour le mouillage des cuirs de vaches qu'ils nomment vaches étirées.

GIRASOL, pierre précieuse qui approche un peu de l'opale, & qu'on appelle même fausse opale. Cette pierre se tire des mêmes lieux que l'opale, & peut être des mêmes mines.

GIRELLE, en terme de potier de terre, est le haut de l'arbre de la

roue sur laquelle se place le morceau de terre glaise préparé pour en faire un vase ou quelque autre ouvrage de poterie.

GIROFLE & GEROFLE, fruit aromatique que porte un arbre du même nom, aussi nommé giroflier qui croît aux Moluques, dans l'île de Ternate; il est fort grand & fort gros, ne porte des fruits qu'au bout de huit ans, mais en peut durer cent. Il a son écorce semblable à celle de l'olivier, & ses feuilles à celles du laurier. Son fruit en tombant prend racine, & se multiplie sans culture. Le girofle, en commençant à paroître, est d'un blanc verdâtre; en mûrissant il brunît & n'a besoin, pour devenir tel que nous le recevons que d'être séché au soleil. Ce fruit est en forme de clou, ce qui lui a donné sans doute le nom de clou de girofle; il faut le choisir bien nourri, sec, facile à casser, piquant les doigts quand on le manie, d'un rouge tanné, garni, s'il se peut, de son fust, d'un goût chaud & aromatique & d'une odeur agréable, & rejeter ceux qui sont maigres, noirâtres, mollaçes, & presque sans goût & sans odeur. On se sert du clou de girofle pour les apprêts des viandes & ragoûts. Les Hollandois confisent le girofle verd; c'est une bonne confiture tendre, d'un goût agréable, qui donne peu de syrop. L'huile de girofle se tire par distillation; quand elle est nouvelle, elle est blanche, dorée, & rougit en vieillissant. La meilleure est grasse, nage sur l'eau, est forte, pénétrante & conserve bien l'odeur & la saveur du girofle. On s'en sert en médecine, & on la croit souveraine pour les maux de dents. Les parfumeurs en font un grand usage: il est aisé de falsifier cette huile de clou de girofle. Le clou de girofle en poudre entre dans la composition des quatre épi-

ces dont les pâtisseries font une très-grande consommation, ainsi que les cuisiniers qui l'emploient dans les sauces & dans les ragoûts.

GIROFLÉE, plante appelée aussi giroflier, qui donne une fleur odoriférante connue parmi les fleuristes; il y en a de doubles, de simples, de blanches, de marbrées, de violettes & de jaunes. La première vient de graine & se sème au mois de Mars sur couche, dans des rayons & à claire-voie. Lorsqu'elle commence à lever, il faut la garantir des frimats de la saison, la couvrant avec des cloches, paillassons, grande paille ou fumier sec: on lui donne peu-à-peu de l'air pour qu'elle se fortifie; car en la découvrant tout d'un coup, elle se faneroit. Quand on plante les jeunes plants, on les met en plates-bandes, espacés l'un de l'autre d'un demi-pied: on les y laisse jusques à ce qu'ils fleurissent; c'est alors qu'on connoît si les giroflées sont doubles ou non, par leur bouton qui est gros & camard. On rejette toutes les simples, excepté quelques-unes; car les giroflées doubles ne graineient jamais. Les giroflées commencent à marquer à la fin du mois de Septembre, quand elles ont été plantées de bonne heure, quelquefois aussi plus tard, & quelquefois même point du tout avant l'hiver. La graine de giroflée ne se recueille que l'année d'après qu'elle a été plantée. Quand on a remarqué les giroflées doubles, on les met dans des pots avec une terre composée moitié terreau, moitié terre à potager, ou dans des caisses larges de seize pouces sur tous sens. On leve les giroflées en motte, on les plante de même dans les pots ou les caisses, on les arrose & on les met à l'ombre jusqu'à ce qu'elles soient reprises; c'est pour garantir les giroflées du froid qui les feroit

mourir, qu'on les met en pots ou en caisses, & que l'hiver on les place dans une serre, une chambre, une écurie, une cave, pourvu qu'elle ne soit pas humide. Quand les giroflées ne marquent pas avant l'hiver, on les couvre des grandes pailles pour qu'elles marquent au printemps. On peut aussi semer les giroflées en pleine terre, sur un bout de planche bien labourée & fumée de terreau, ce qui se fait à la fin du mois de Mars. Pour que les giroflées durent long-tems en fleurs, on porte à l'ombre celles qui sont dans les pots, & on n'épargne point l'arrosement, si l'on veut avoir de belles fleurs & en quantité.

Il y a deux sortes de giroflées jaunes; la simple qui se multiplie de graine, & la double qui survient de marcottes ou de boutures. La première se sème au mois de Septembre, en pleine terre. Les nouveaux plants étant venus, on les plante en platebande, & on les cultive comme les autres fleurs des parterres. Pour la giroflée jeune double, elle se multiplie par marcottes: on en choisit les plus beaux brins, on les couche en terre; & quand ils sont arrêtés avec de petits crochets de bois, on jette de la terre par-dessus, ensuite on les arrose pour en faciliter la reprise. On marcote ces giroflées si tôt que la fleur est passée, ce qui arrive sur la fin du mois de Mai ou dans celui de Juin. Ces marcottes restent en terre jusqu'en Septembre ou Octobre, qu'on les leve pour les mettre en pleine terre ou dans des pots. Quoique cette espèce de giroflée ne craigne point le froid, il est bon, pour plus grande sûreté, de mettre dans des serres celles qui sont dans des pots. La giroflée jaune simple se multiplie aussi de marcottes. Le tems est aussi, quand la fleur en est passée; ce qui arrive vers le mois d'Octobre.

Les Anglois, outre l'espèce basse & annuelle de *giroflée* dont ils font des bordures, en ont encore cinq autres espèces. La *blanche double*, celle dont les fleurs sont pourpres, l'espèce de diverses couleurs, la grande *brompton* & celle qui fleurit la première année. Ils ont encore trois espèces de *giroflées de mer*, la commune, celle dont les fleurs sont écarlates & celle qui fleurit blanc. Ces sortes de *giroflées* sont les bordures des grandes plates bandes, où on les plante dans les endroits les plus champêtres d'un jardin: leurs fleurs s'épanouissent en Mai, & durent long-tems, elles se plaisent dans une terre forte: & on les multiplie en Août ou en Mars.

La *giroflée* élève sa tige, & a ses feuilles faites comme la fauge, à l'extrémité des branches; & dans les nœuds, par-ci-par-là, il vient quantité de fleurs ramassées en bouquets: c'est ainsi qu'en parle *Morin* le fleuriste. Dans quelques provinces on appelle cette plante *violier*, ou *girofler* pour la distinguer de la fleur nommée *giroflée*. Les *girofliers à fleurs jaunes* ont les feuilles un peu plus vertes & plus étroites que les autres *giroflées*. Il y a de ces *girofliers à fleurs jaunes*, les plus communs de tous, qui naissent sur les vieilles masures. La fleur du *girofler jaune* fait couler les urines, détoupe les viscères, guérit les pâles couleurs, &c. On en fait aussi une huile résolutive bonne pour les rhumatismes.

**GIRONNER**: parmi les orfèvres, c'est donner à un ouvrage la rondeur qu'il doit avoir.... Chez les chauderonniers, *gironner* un chauderon, c'est en arrondir le fond, en faire la quarre. Cette façon se donne sur l'enclume ronde.

**GIROUETTE**, petite machine qui, tournant sur son pivot, sert

à faire connoître d'où vient le vent. Les seigneurs ne peuvent empêcher leurs vassaux de mettre des *giroquettes* sur leurs bâtimens. Quelques auteurs exceptent les *giroquettes quarrees* que l'on prétend être des marques de seigneurie, apparemment parce qu'elles sont en forme de banier. Voyez le *Code rural*.

**GITE**, en terme de chasse, est le lieu où le lièvre retourne toujours. On appelle aussi *gîte*, le repaire des bêtes sauvages.

**GITE à la noix**, pièce de bœuf, qui sert, en cuisine, aux mêmes usages que la tranche de bœuf.

**GIVRE**, sorte de gelée blanche, si épaisse qu'elle s'attache aux branches des arbres, & y fait même mourir les chenilles & la vermine, nuit aussi beaucoup aux arbres fruitiers.

**GLACE**: ce nom est donné par les jardiniers à des pommes plus grosses que les autres, tout-à-fait verdâtres & blanchâtres, que la *Quintinie* n'estime pas.... Une autre espèce de pomme plus grosse vers la queue que vers la tête, est nommée *glace*. On a aussi donné le nom de *glacée-noire* à une pomme de la grosseur & de la figure d'une reinette ordinaire & d'un rouge noir fort luisant, à la réserve du côté qui n'a pas été exposé au soleil, & qui colore si peu que rien. Elle se garde jusqu'en Avril, & a toujours un goût de verd fort désagréable.

**GLACE**, en terme de confiseur, est un sucre épais sur les fruits qu'on a confit & qui y forme une manière de *glace* qui en fait la beauté. La *glace* pour les marrons se fait avec du sucre cuit à lisse.

**GLACE**, liqueur fixée & durcie par le froid; ce mot s'entend particulièrement de l'eau. L'usage de

la *glace*, pour rafraîchir les boissons, est commun & utile dans les provinces les plus méridionales de la France, particulièrement en Provence & en Languedoc. On en fait à Paris une grande consommation, & ce sont les marchands limonadiers qui font le commerce des liqueurs en détail, qui font aussi celui de la *glace*; ils la vendent à la livre, & toutes les années ils en remplissent leurs glaciers, autant pour leur propre usage que pour la débiter en détail. Voyez *Glacière*.

**GLACE**, dans les verreries, se dit d'une superficie unie, polie, transparente, faite ordinairement du plus beau verre qui se fonde. Les *glaces* mises au teint sont montées en diverses sortes de miroirs, comme les grands miroirs de chambre, les *glaces* de cheminées, les trumeaux, les miroirs de toilettes, ceux de poche, &c. Les *glaces* sans teint servent aux carrosses, aux berlines, aux chaises roulantes, aux chaises à porteur. On en met sur des tableaux de pastel & de miniature: on en fait aussi des vitrages aux plus beaux palais.

**GLACE**, chez les joailliers, se dit des défauts qui se rencontrent dans les diamans pour avoir été tirés avec trop de violence des veines de la mine. Quand les *glaces* sont trop considérables dans les diamans, on est obligé de les feier ou de les éliver. On nomme *glaceux* les diamans qui ont des *glaces*.

**GLACÉ**: c'est ce qui est poli, brillant & lustré comme une *glace*; on *glace* les rubans, les taffetas, en leur donnant la gomme & le lustre un peu plus fort. On fabrique, à Amiens, des étamines de soie *glacée*, petites étoffes de demi-aune de large dont la chaîne est de double soie, & la trame de laine naturelle & non teinte.

Les confiseurs font des confitures

sèches qu'ils couvrent d'un sucre candi & luisant; c'est ce qu'ils appellent *confitures glacées*.

**GLACER**, en broderie, ne se dit guères que des ouvrages d'or ou d'argent, que l'on *glace* & que l'on émaille avec de la soie bleue.

**GLACER** la doublure d'une jupe, d'une robe de chambre, d'un habit, &c. c'est, chez les tailleurs & couturiers, unir une étoffe avec fa doublure, en y faisant de lé en lé un bâti de soie ou de fil à demeure, afin qu'ils soient plus unis ensemble & qu'ils ne plissent point. .... *Glacer* un taffetas & un ruban, c'est leur donner un lustre plus fort & plus brillant qu'aux taffetas & aux rubans communs.

**GLACIERE**, lieu creusé en terre où l'on serre de la glace ou de la neige pendant l'hiver pour boire frais en été. On la place ordinairement dans quelque endroit dérobbé d'un jardin, dans un bois, au fond d'un grand bosquet, ou dans un champ proche de la maison. On choisit un terrain sec qui ne soit point exposé au soleil. On y creuse une fosse ronde de deux ou trois toises & demie de diamètre par le haut, finissant en bas comme un pain de sucre renversé. On donne à une *glacière* une profondeur de trois toises ou environ; plus elle est profonde & large, plus la glace & la neige s'y conservent. On va, en la creusant toujours, en rétrécissant par le bas, crainte que la terre ne s'affaisse. On revêt cette fosse depuis le bas jusques en haut d'un mur de moilon de huit à dix pouces d'épaisseur, bien enduit de mortier. On perce dans le fond un puits de deux pieds de large & de quatre de profondeur, garni d'une grille de fer dessus pour recevoir l'eau qui s'écoule de la glace: on ne donne aucun jour à une *glacière*; & pour

y mettre la glace on choisit un jour

froid & sec, afin que la glace ne se fonde point ; mais auparavant on couvre le fond de paille & on en met tout autour, pour que la glace ne touche qu'à la paille. Le premier lit de glace doit être fait des plus gros morceaux ou des plus épais, & ainsi de suite, les autres à proportion ; plus ils sont entassés sans aucun vuide, plus long-tems ils se conservent. La *glacière* pleine on couvre la glace avec de la grande paille par le haut, comme par le bas & par les côtés ; & par-dessus cette paille, on met des planches qu'on charge de grosses pierres pour tenir la paille serrée. Il doit y avoir deux portes à une *glacière*, une en dehors & l'autre en dedans. Il ne faut point ouvrir celle-ci que la première ne soit fermée ; afin que l'air n'y entre point en été, tems où l'on fait usage de la glace. La *neige* se conserve aussi bien que la *glace* dans les *glacières*, en l'y mettant en grosses pelotes, battue & pressée autant qu'il est possible. La *neige* ainsi conservée est beaucoup en usage dans les pays chauds, comme en Italie & en Espagne où il n'y a presque point de glace.

**GLAIRER**, chez les relieurs de livres ; c'est frotter la couverture d'un livre avec une glaire d'œuf bien battue pour l'éclaircir & lui donner du lustre : on ne glaire que les couvertures de livres reliés en veau. Ce *glairage* se fait avec une éponge.

**GLAISE**, terre grasse dont la meilleure est d'un verd bleuâtre, forte, très-fine, douce au toucher, sans mélange de parties de marne ou terre blanche ; c'est celle que les potiers & les tuilliers emploient. Il y a une autre espèce de *glaise* plus noire que blanche, dont on se sert pour faire des bassins & des réservoirs ; cette terre ne se tite presque toute que par copeaux, ou par

morceaux qu'on abat à coups de pioche. Il y a encore une autre espèce de terre *glaise* qui a le corps fouetté de filets blanchâtres en manière d'ondes. Une *glaise* entrecoupée de blanc, n'est pas des meilleures, quelque bien corroyée qu'elle soit, à moins qu'on n'en augmente la dose. On pétrit la *glaise* quand on veut l'employer : on doit n'y laisser ni paille ni fétu, car cela seul suffiroit pour donner du jour à l'eau des réservoirs, quelque excellente & quelque bien pétrie que fût la *glaise*.

**GLANAGE**, action de glaner ; c'est ramasser les épis qui restent sur le champ après que le laboureur en a ramassé la récolte. Cette portion des fruits de la terre appartient aux pauvres & leur est affectée d'une manière spéciale. Voyez le *Levitique*, chap. 19. v. 3. & 16. Voyez *Glane*.

**GLAND**, c'est le fruit du chêne ; les cochons s'en nourrissent ; ceux qui en mangent ont la chair meilleure & plus ferme. Les femmes & les enfans vont le ramasser dans les forêts, & l'on en conserve à la campagne pour donner aux cochons dans l'hiver.

**GLAND de terre** ; c'est le nom qu'on donne à une espèce de gessé qui pousse plusieurs tiges foibles. Voyez *Gesse*.

**GLAND**, est aussi une espèce de tenailles de bois dont les ouvriers en peigne se servent pour en faire les dents, quand ils ont dégrossis avec l'escouenne & préparés avec l'escouenette. La queue ou manche du *gland* sert à affermir le peigne dans un étau, tandis que le peignier ouvre les dents avec l'estadion qui est une scie à main à deux feuillets.

**GLAND**, se dit encore d'une espèce de bouton couvert de perles ou de longs filets d'or, d'argent, de soie, de laine ou de fil, avec

une tête ouvragée des mêmes matières d'où pendent les filets. Les *glands* d'or, d'argent, de soie sont partie du commerce des tissutiers-rubaniers-frangiers, & les *glands* de fil sont partie du commerce des marchandes lingères & des marchands merciers.

**GLANDEE**, signifie le gland qui sert de païsson & de nourriture aux porcs. La *glandée* s'adjuge à la fin du mois de Septembre, & dure jusqu'au mois de Février. Sous le mot de *glandée* on comprend encore le commerce qui se fait du *gland* & de tous les fruits agrestes & sauvages qui se recueillent dans les forêts. La *glandée* est un revenu pour les marchands de bois, quand ils stipulent dans l'achat des bois que la *glandée* leur appartiendra.

**GLANE**, poignée d'épis que les pauvres gens vont ramasser dans les champs, après que la moisson en a été enlevée. Il se dit aussi, dans le commerce des oignons, d'une petite botte d'oignons, dont les fanes ou queues sont attachées avec de la paille le long d'un montant de la même matière. La différence qu'il y a entre la *glane* & la botte consiste en ce que celle-ci ne se dit que des oignons encore à demi-verds, dont la fanne est entière & qui sont attachées ensemble sans montant, & que la *glane* au contraire a un montant, & n'est faite que d'oignon sec & essoré... *Glane*, ou *Glaine*, est aussi ce que les vicaires, en certaines paroisses, vont chercher chez quelques laboureurs quelque tems après la récolte.

**GLANDES**, en cuisine, est la chair molle, spongieuse & grasse de quelque animal ; elles sont tendres, friables & agréables au goût, de bon suc, nourrissantes, aïtées à digérer, principalement quand l'animal s'est bien porté & qu'on lui a donné de bons alimens.

**GLANDES** : les chevaux sont sujets à certaines *glandes* qui leur viennent sous la ganache, dont les unes sont fixes, & les autres ne le sont pas ; c'est à ceux qui achètent des chevaux à examiner s'ils n'ont pas des *glandes*, car c'est un défaut, & pour les faire passer, on doit ou les faire supputer, ou les résoudre. Voyez les ouvrages qui traitent des maladies des chevaux.

**GLANER** ; c'est ramasser les épis égarés dans un champ moissonné. On ne peut *glaner* pendant la moisson, mais vingt-quatre heures après. Les *glaneurs* qui volent sont pourvus extraordinairement. Il y a des pays où l'on ne souffre ni *glaneurs* ni *glaneuses*.

**GLAYEUL**, plante qui a les feuilles longues, étroites, pointues, faites comme la lame d'une épée ou d'un glaive, d'où vient qu'on lui a donné le nom de *glayeul*, en latin *gladiolus*, d'où ; en françois *glayeul*. Il sort d'entre ses feuilles une tige haute de deux ou trois pieds, ronde, à laquelle sont attachées par ordre, seulement d'un côté, six ou sept fleurs, distantes les unes des autres, grandes, de couleur ordinairement purpurine, rougeâtre, & quelquefois blanche. Son fruit est gros comme une aveline, oblong, divisé en trois loges remplies de semences presque rondes, rougeâtres, envelopées d'une coëffe jaune, sa racine est tubéreuse, charnue, soutenue par une autre racine. Il y a une autre espèce de *glayeul* semblable au précédent, mais ses fleurs sortent des deux côtés de la tige, & sont un peu plus petites. Il y a encore le *glayeul puant* qui pousse beaucoup de feuilles, longues d'un pied & demi, ou de deux pieds, d'une odeur puante, approchant de l'odeur des punaises. La racine & la semence de *glayeul* sont purgatives, hydragogues, apé-

ritives, propres pour les convulsions, l'hydropisie, les rhumatismes, &c... Le *glaycul puant* est une plante hystérique. Il y a, en Amérique, une espèce de *glaycul* dont on fait des fascines avec lesquelles on bâtit les maisons.

**GLOBULAIRE**, plante qui a du rapport avec la *paquerette* par ses feuilles, & qui en est distinguée par ses fleurs qui sont ramassées en une petite boule blanche composée de fleurons. Il y a une autre espèce de *globulaire* qu'on trouve au Cap de Certe & à Marseille; ses feuilles purgent violemment, & la plante est vulnérable & détersive.

**GLORIEUSE**, nom que *Morin* donne à une tulipe de couleur isabelle qui tire un peu sur le jaune & un rouge doré.

**GLOUSSEMENT**, bruit sourd que font les poules prêtes à couvrir, & quand elles conduisent leurs poussins.

**GLU**, drogue visqueuse & tenace, qui se fait avec la seconde écorce du grand houx, en la levant dans le tems de la sève, & la laissant pourrir quelque tems à la cave dans des tonneaux. On la bat ensuite dans un mortier jusqu'à ce qu'elle soit réduite en pâte, & on la lave à grande eau, puis on la manie, on la pétrit à diverses reprises, & on la met dans des barils. La meilleure vient d'Orléans & de Normandie. On en fait aussi avec le gui de chêne. On se sert de la *glu* pour prendre de petits oiseaux aux gluaux: on y prend aussi des rats, des fouris, & mulots, &c. & les vigneron s'en servent quelquefois pour sauver leurs vignes des chenilles.

**GLUI**, grosse paille de seigle non battue au fléau dont on couvre les granges & les maisons des paysans en plusieurs provinces. On s'en sert aussi pour lier les gerbes dans

la moisson pour faire des brise-vents dans les jardins, des paillasons pour couvrir les couches & les pêchers quand ils sont prêts à fleurir, & qu'on craint la gelée.

**GOBBE**, morceau empoisonné que les bergers sement dans les champs où les moutons de ceux à qui ils veulent du mal viennent paître. Ce qui fait croire que ces moutons sont enforcelés.

**GOBELEI**, espèce de tasse pour boire: on en fait de divers métaux, d'or, d'argent, d'étain, de bois, de cuir, &c.

**GOBELET**, se dit aussi de cette petite tige qui tient plusieurs fruits attachés aux arbres, comme le gland, la faine, les noisettes, parce qu'elle représente une petite coupe ou bassin: on le dit aussi de plusieurs fleurs qui ont cette figure.

**GOBELINS**, manufacture royale établie à Paris, au bout du fauxbourg Saint-Marcel, dit *Saint-Marceau*, pour la fabrique des tapisseries & des meubles de la couronne. On appelle *teinture des Gobelins* toutes les teintures du grand & du bon teint, particulièrement ces belles écarlates qui s'y font. Cette manufacture d'abord établie par les freres *Gobelins*, célèbres teinturiers sous Henri IV, fut en 1667, érigée en manufacture royale sous Louis XIV, où le grand Colbert rassembla tout ce qu'il y avoit de plus habiles ouvriers dans le royaume en toutes sortes d'arts & de manufactures. Voyez les réglemens de ce bel établissement dans les grands Dictionnaires, surtout dans celui du commerce.

**GOBERGES**: bois de hêtre fendu en forme de petites planches taillées en couteau, plus épaisses d'un côté que de l'autre, dont les layettiers & coffretiers bahutiers se servent ordinairement dans leurs ouvrages. Ils en ont de deux sortes, les *goberges ordinaires*, larges

depuis cinq jusqu'à sept pouces, longues depuis deux jusqu'à quatre pieds, épaisses d'un côté d'un pouce, & d'un demi pouce de l'autre. L'autre espèce de *goberge*, nommée *Layette*, a depuis dix jusqu'à treize pouces de large sur deux pieds de long, & est de la même épaisseur que les *goberges ordinaires*; elles se comptent par poignées de quatre chacune, & se vendent au millier; elles viennent de Villers-Cotterets, Compiègne, de la Champagne & de la Lorraine.

Les marchands tapissiers - fripiers appellent *goberges* de petites planches, de quatre à cinq pouces de large, plus ou moins longues, attachées sur des fangles, à une distance égale les unes des autres, avec de la grosse broquette que l'on étend de travers sur le bois de lit, pour servir d'enfonçure & soutenir la paillasse ou sommier de crin... Les menuisiers de placage & de marqueterie nomment aussi *gorberges* des perches dont ils se servent pour tenir sur l'établi la besogne en état après l'avoir collée, jusqu'à ce que la colle soit parfaitement sèche.

**GOBEI**, en *fauconnerie*, se dit d'une manière de chasser ou voler les perdrix avec l'autour & l'épervier.

**GOBEUR**: on donne ce nom sur la rivière de Loire, aux forts & compagnons de rivière qui servent à la charge, décharge, ou conduits des bateaux.

**GODET**, se dit de certaines fleurs, & signifie ce qui contient la fleur. La jacinthe a le *godet* incarnat.

**GODIVEAU**, espèce de pâte qui se fait de veau haché & d'andouillettes, avec plusieurs sortes d'ingrédients, comme asperges, culs d'artichauts, champignons, palais de bœuf, jaunes d'œufs,

**GOEMON**, herbe marine. Voyez *Varech*.

**GOES**, ou **GOET**, espèce de gros raisin blanc qui lâche le ventre; il vient souvent sur des treilles: & on l'appelle du *verjus mûr*. Quand il est pressé avant sa maturité, c'est ce qu'on appelle du *verjus*.

**GOGUE au sang**: les grands cuisiniers donnent ce nom à un foie de veau dont on a ôté les filandres haché grossièrement, auquel on ajoute panne, oignon en petits, des herbes fines avec assaisonnement convenable. On détrempe le tout avec du sang de veau ou de porc, de façon que cela ne soit pas trop liquide. On y met encore des jaunes d'œufs crus, de la coriandre en poudre, de la mie de pain trempée dans de la crème, le tout bien mêlé ensemble; on met ce foie de veau dans une casserole garnie de bardes de lard & d'une crépine de porc dessus. On fait cuire feu dessus & dessous, & la *gogue* étant cuite, on la sert pour entrée avec une essence de jambon par dessus. La même composition sert à faire des saucisses plates que l'on fait griller dans une abaisse, & qui se servent de même avec une essence de jambon; mais les *gogues* sont indigestes, le sang des animaux, de quelque manière qu'on les prépare, étant une mauvaise nourriture.

**G O M**, sorte de grain qui se cueille dans la Mingrèlie, menu comme la coriandre, qui ressemble assez au millet comme son tuyau aux cannes de sucre. On le sème au printemps & on le cueille en Octobre. Quand on le cueille, on le pend à des claires élevées & exposées au soleil pour le faire sécher.

**GOMME**, suc aqueux & gluant qui se congèle sur les arbres, d'où

il fort. Il y a autant de différentes especes de gommés, qu'il y a de différents arbres, plantes ou racines, d'où coulent ces sortes de fucs. Il y a les gommés aqueuses & les gommés résineuses. Les premières peuvent se dissoudre dans l'eau, le vin & semblables liqueurs. La dissolution des autres ne se fait que par le moyen de l'huile. Il y a des gommés qui ne se dissolvent que difficilement, soit dans l'huile, soit dans le vin, l'eau & autres liqueurs pareilles. Les marchands épiciers font commerce de toutes sortes de gommés; voici les principales.

La gomme animée coule d'un arbre que les Portugais nomment *Courbari*. Elle est dure, transparente, de bonne odeur, assez semblable à l'ambre jaune, ne se dissout ni à l'huile ni à l'eau... La gomme Arabique, qui vient de l'acacia d'Egypte, est blanche, en petites larmes, claires & transparentes. Elle vient du levant, par la voie de Marseille... La gomme-gutte, qui nous vient des Indes orientales & occidentales est le suc qui coule du tronc d'une plante épineuse; elle est sèche, haute en couleur, elle a quelques propriétés en médecine: mais son plus grand usage est pour la peinture... La gomme du Sénégal, comme la gomme Arabique, entre dans la composition de la thériaque... La gomme Turque est la gomme Arabique, tombée des acacias, en tems de pluie. Les teinturiers de Lyon en soie s'en servent beaucoup... La gomme vermiculée est la gomme Arabique ou du Sénégal, qui, en coulant de l'arbre, se plie & replie en plusieurs tours, & prend la forme de petits vermicelles... La gomme d'Angleterre est la gomme blanche d'Arabie ou du Sénégal, fondue dans un peu d'eau,

réduite en petites tables très-minces; elle sert à friser les cheveux... Nos paysans, autour de Paris & ailleurs, recueillent de différents arbres, comme prunier, cerisier, &c. une gomme sèche & blanche, dont les chapeliers & autres ouvriers se servent.

GOMME, est aussi une maladie qui arrive aux arbres de noyau, savoir aux pêchers, pruniers, cerisiers, abricotiers. C'est une espèce de gangrene & d'apostume, qui vient de la corruption de la sève, qui s'extravase & s'épaissit. Elle se forme d'ordinaire, à quelque endroit rompu ou écorché, & fait mourir toutes les parties voisines. Pour éviter qu'elle ne s'étende, il faut, dit *Liger*, couper la branche malade, à deux ou trois pouces au-dessous de l'endroit affligé. La gomme se met aussi à de grands arbres, à l'endroit de la greffe, ce qui fait mourir toute la tête. Cette gomme n'est autre chose qu'un suc grossier, mal conditionné & gluant, qui ne pouvant s'ouvrir un passage, à travers les fibres de l'arbre, pour leur servir de nourriture, est obligé, étant poussé par une autre matière qui lui succède, de se jeter hors de l'arbre par l'écorce où ce suc forme une espèce de glu.

Les chamoiseurs appellent gomme une sorte de graisse qui se rencontre dans les peaux de mouton ou de chevre, qu'ils passent en chamois... Il y a dans l'île de S. Domingue, une résine qui découle d'un arbre qu'on appelle gomme de cochon, parce que cet animal en a fait connoître la vertu & les qualités.

GOMMER, c'est mettre de la gomme à quelque chose. Gommer des rubans, des taffetas ou d'autres étoffes, c'est leur donner une eau dans laquelle on a fait dissoudre

de la gomme, pour les lustrer & les rendre plus fermes.

GONNE, sorte de futaille qui sert à mettre du faumon salé. Il y a aussi des gonnés, qui servent à mettre de la bière ou d'autres liqueurs pour embarquer sur les vaisseaux. La gonne est une fois plus grande que le baril.

GORD, ou GORT, en terme de pêcheur de rivière, est un passage étroit au bout duquel on met un filet, pour y arrêter & y prendre le poisson qui y veut passer, en suivant le fil de l'eau. Il y a des gords naturels & des gords artificiels: ceux-ci, qui sont des constructions de pieux, entrelassés de branches d'arbre, faites exprès pour retrécir quelques endroits d'une rivière, sous des arches de ponts, ou près d'un moulin, ne se font qu'avec droit & valable concession... Gord se dit aussi du filet qui se met à la sortie du gord, pour arrêter le poisson. Les gords à anguilles ne se tendent que pendant l'hiver.

GORGE de pigeon, taffetas changeant, dont la tréme & la chaîne sont de diverses couleurs, & prennent de nouvelles teintes, suivant le jour qui tombe dessus, comme font les plumes que les pigeons ont sous la gorge, lorsque le soleil les frappe, & que ses rayons y forment divers angles.

GORGE de pigeon, chez les maréchaux, est une espèce de mors dont on se sert pour emboucher un cheval.

GORGE, en fauconnerie, s'entend du sachet supérieur de l'oiseau de proie, qu'on nomme ailleurs poche. Donner grosse gorge à l'oiseau, c'est lui donner de la viande grossière, non trempée dans l'eau. Gorge chaude, est la viande chaude, qu'on donne aux oiseaux de proie, qu'on prend du gibier qu'ils ont attrapé... Donner

bonne gorge, c'est repaître l'oiseau... Digérer la gorge, c'est l'aliment que l'oiseau a pris.

GOUET, se dit d'une serpe à couper les raifins. Il y a des lieux où l'on appelle gouet une grande & forte serpe dont les bucherons se servent pour couper du bois, faire fagots, &c.

GOUDRAN, ou BRAI liquide, ou GOUDRON, liqueur claire & grasse, qui découle du tronc des vieux pins. Il vient des provinces de France où les pins sont communs, & de Suède & de Norvege. Le goudran sert à calfater les vaisseaux. Les apothicaires font entrer dans plusieurs compositions le vieux goudron, qui a servi à calfater les vaisseaux... On nomme aussi goudran on goudron une composition de poix noire, de suif, de graisse, d'huile & de poix-résine, dont on se sert particulièrement dans l'artillerie à préparer des feux d'artifice. On l'emploie aussi au calfat des vaisseaux, quand on manque du vrai goudran ou du brai.

GOUGE, outil de fer taillant par le bout, creusé en forme de demi-canal, dont la portion du cercle est plus ou moins grande, suivant qu'on veut plus ou moins caver ou arrondir l'endroit de l'ouvrage où l'on s'en sert. Les sculpteurs, tailleurs de pierre, marbriers, menuisiers, tourneurs, tabletiers & plombiers se servent de la gouge, quelquefois à la main, quelquefois en la frappant du marteau. Toutes ont un manche de bois, excepté celles des charpentiers, qui sont toutes de fer, & ont environ deux pieds & demi de long.

GOIJAT: nom qu'on donne dans les ateliers de maçonnerie à de jeunes manœuvres, qui servent sous les maçons & Limousins, & qui leur portent les matériaux qui leur sont nécessaires, sur-tout le

mortier, soit de terre, soit de chaux & de fable, ce qu'ils font dans un instrument qu'ils nomment *oiseau*. Voyez ce mot.

**GOUJON**: il y en a de deux espèces, l'un de mer qui est blanc ou noir, & l'autre de riviere. Le *goujon* de mer & celui de riviere doivent être choisis longs & menus. Le plus gros *goujon* est ordinairement *œuvé*, & n'a pas, à beaucoup près, une faveur si agréable que le petit. La chair du *goujon* est molle, peu ferrée en ses parties, peu chargée d'humeurs grossières & visqueuses; il produit un assez bon suc, se digere facilement. Il ne nourrit que médiocrement: il ne produit de mauvais effets, qu'autant qu'on en use avec excès. Il convient en tout tems, à toutes sortes d'âges & de tempéramens.

On frit le *goujon*, & on l'apprete de même que l'éperlan.

**GOULDE**, **GULDEN** en Allemand, monnoie d'argent, qui se fabrique en Allemagne & en Flandres.

**GOULET**, s'entend de l'ouverture d'un filet, par où le poisson entre, & ne peut pas sortir. Ce *goulet* est au filet la même chose que les entrées qui sont autour d'une cage de fer pour prendre les rats.

**GOUPILLON**, bâton long d'environ un pied & demi, au bout duquel on a passé en travers plusieurs brins de foie de cochon, dont, entr'autres, les chapeliers se servent pour jeter de l'eau sur le bassin, ou sur la feutrière, en travaillant à fourrer les chapeaux, ce qu'ils appellent *arroser le feutre* ou *arroser le chapeau*.

**GOURE**. Les marchands épiciers & droguistes donnent ce nom à des tamarins falsifiés avec de la mélasse, du sucre & du vinaigre.... *Goure*, se dit encore de la térébenthine de Venise ou de Pise, contrefaite par les colporteurs.

**GOUREAU**, figue violette très-grosse & très-longue.

**GOUREURS**, nom qu'on donne à ces petits épiciers, qui courent les campagnes & falsifient les drogues, comme le poivre, le gingembre.

**GOURME**, maladie des chevaux qui est une décharge d'humeurs qu'un jeune cheval contracte, & qui se fait ordinairement par abcès au-dessous de la gorge, & entre les deux os de la ganache, ou par les nazeaux. Il y en a qui la jettent par d'autres parties que celles dont on a parlé, comme par une épaule, un jarret, par-dessus le rognon, par un pied, enfin par l'endroit le plus foible du corps du cheval, ou qui aura été blessé. Quand la *gourme* se déclare par ces endroits, c'est mauvais signe: c'est une révolution d'humeurs contre nature, & à laquelle il est difficile de remédier parfaitement, lorsque cela arrive. Le cheval jette ensuite de *fausses gourmes*, à l'âge de six, dix & douze ans, qui étant négligées dégénèrent en *morve*. Mais c'est un avantage pour les chevaux de jeter leur *gourme* par les nazeaux, ou par les glandes de la ganache, lorsqu'ils sont poulins & nourris dans la prairie; car ayant toujours la tête basse pour paître l'herbe, cette humeur s'évacue plus aisément. Si le cheval jette heureusement sa *gourme* par les nazeaux, il ne lui faut rien faire, se contenter de le tenir chaudement, & de le promener soir & matin; mais s'il a les conduits du nez bouchés, s'il ne jette qu'avec peine, il faut lui feringuer d'une liqueur faite moitié eau-de-vie, moitié huile, battues ensemble, le tout tiède. Si le cheval jette peu, on l'échauffe avec quelque bon breuvage fait avec le vin & la thériaque, ou bon orvietan. La pervanche hachée menu, &

donnée en bonne quantité parmi le son mouillé, fait vomir abondamment le cheval. Voyez pour un plus long détail les ouvrages qui traitent des maladies des chevaux.

**GOURMET**, c'est en *marchandises de vin*, un homme qui se connoît en vin, qui l'essaye, qui le goûte pour sçavoir ses qualités, & s'il est de garde ou non. Il y a, à Paris, sur les ports où les vins arrivent par la riviere, & dans les halles où ils se vendent, des maîtres tonneliers, dont tout l'emploi consiste à servir de *gourmets* aux bourgeois qui viennent y faire leur provision.

**GOURMETTE**: les marchands ou voituriers par eau donnent ce nom à la garde qu'ils mettent sur leurs bateaux, pour avoir l'œil à la conservation des marchandises.

**GOURMETTE**, est aussi une chaîne de fer, attachée au haut des branches de la bride, par un trou qu'on nomme l'œil, & qu'on place sous la barbe de cheval en l'attachant de l'autre côté.

**GOUROT**, espèce de gâteau fait avec du fromage mou, de bon beurre frais & du sel qu'on éparpille sur une abaisse, qu'on roule ensuite, qu'on plie, qu'on fait cuire en forme de gâteau, qu'on sert chaud ou froid.

**GOUSSAUT**, en terme de *fauconnerie*, signifie un oiseau trop lourd & peu estimé pour la volerie.

**GOUSSAUT**, à l'égard d'un cheval, se dit de celui qui est court des reins, qui a l'encolure épaisse & charnue, & les épaules grosses. Ces sortes de chevaux sont bons pour le tirage, & on s'en sert ordinairement pour faire des limoniers.

**GOUSSE**, en terme de *jardinage*, se dit d'une enveloppe qui couvre les graines des légumes, comme pois, fèves & autres. On dit une *gousse*

d'ail, pour dire un cayeux ou rejeton de la pulpe de l'ail.

**GOUT**. Les marchands en détail appellent une étoffe de *gout*, non une étoffe riche, bien fabriquée, qui plaît à tout le monde, mais une étoffe de fantaisie & de caprice, dont ordinairement la mode dure peu.

**GOUTER**, petit repas qu'on fait entre le dîner & le souper. Les personnes qui travaillent beaucoup, qui sont dans un exercice continu, faisant beaucoup de dissipation, sont dans une espèce de nécessité de prendre quelques alimens dans l'interval du dîner au souper, pour réparer par-là les pertes qu'ils font. Mais ceux qui qui menent une vie molle, oisive & paresseuse, par conséquent dissipent peu, ne font par-là que surcharger leur estomac, peut-être encore chargé des viandes du dîner, & qui doit bientôt l'être par celles du souper.

**GOUTHIOU**, arbrisseau qui croît dans quelques endroits de l'Amérique espagnole, particulièrement dans le Chili, & dont on se sert pour la teinture en noir, mêlé avec du *maki* & du *lanil*.

**GOUTTE**, maladie des jointures, douleur violente dans les articles, le plus souvent sans fièvre, ordinairement accompagnée de rougeur & de tumeur, quelquefois sans l'une & sans l'autre. Voyez le *Dictionnaire de santé*.

C'est une maladie à laquelle bien des animaux sont sujets, comme les hommes, sur-tout quelques quadrupèdes, comme quelques chiens, & entre les oiseaux, les perroquets, & les oiseaux de leurre. Les facres, les alphanets & les laniers sont les plus sujets à la goutte. Elle leur vient à l'entrée du printemps, & les quitte au mois de Septembre, comme l'ont remarqué d'habiles fauconniers. Quand ces oiseaux ont les

ains plus chaudes que de coutume, signe de *goutte*, on ne les en guérit que par un long repos.

**GOUTTE, MÈRE-GOUTTE**; est la liqueur qui s'écoule des raisins, des pommes, des poires & des olives, avant qu'on en mette le marc sous le pressoir.

**GOUTTIERE**, en terme de vénerie, se dit des fentes ou raies creusées, qui sont le long du merrein du bois du cerf.

**GOUTTIERE**, pièce de bois de sciage, de hrin de bois de chênes, dont on se sert pour conduire ou pour égoutter les eaux. . . . . Les selliers appellent *gouttieres* de longues bandes de cuir, larges d'environ six pouces, qui servent comme des bordures à l'impériale d'un carosse.

**GOVERNANCE**. On donne ce nom à une espèce de juridiction établie à Douai, à Lille & dans plusieurs autres villes de Flandres & d'Artois. Le gouverneur de la place est le chef de ce tribunal. A Lille, il a sous lui un lieutenant général civil & criminel, un lieutenant particulier, six conseillers, un avocat & un procureur du roi.

**GOVERNEUR**, est un officier militaire, établi pour conserver, sous l'obéissance du roi, la province & les places qui lui sont données en garde, les maintenir en paix & en repos, avoir puissance sur leurs armes, les défendre contre les ennemis & les séditieux, & pour prêter main-forte à la justice dans l'étendue de son gouvernement. Les *gouverneurs des provinces* prêtent serment entre les mains du roi; les *gouverneurs des places*, entre les mains du chancelier. Leurs commissions se vérifient au parlement dans le ressort duquel le gouvernement est situé. Les *gouverneurs des provinces* accompagnent le roi au parlement, quand il tient son

lit de justice. Les *Gouverneurs des provinces* siègent dans les parlements de leur ressort, après le premier président, & dans quelques-uns, comme à Grenoble & à Besançon, avant le premier président.

**GOVERNEUR ou GOVERNEAU**, c'est le nom qu'on donne dans les papeteries à celui qui a soin du moulin & des piles à papier.

**GOYAVE ou GOUYAVE**, c'est le fruit du *goyavier*, qui approche assez de la poire, arbre qui croît dans l'Afrique méridionale & aux Antilles.

**GRABEAU**. Les épiciers-droguistes donnent ce nom au résidu des drogues, dont on a séparé le meilleur & le plus propre à la vente. Du *grabeau de girofle*, est du girofle qui n'est pas entier. Du *grabeau de fené*, du *grabeau de thé*, c'est du fené & du thé en poussière. Il est défendu aux marchands épiciers & droguistes de vendre les pailles, poudres, criblures & *grabeaux* de leurs drogues.

**GRACE**, monnaie de billon, qui se fabrique & qui a cours à Florence, dans le négoce journalier des denrées & menues marchandises.

**GRACES expectatives**. On nomme ainsi l'espérance donnée à quelques ecclésiastiques de posséder certains bénéfices, lorsqu'ils seront vacans.

**GRADINS de jardins**, petites terrasses élevées en manière de degrés, où l'on met des caisses, des vases & des pots de fleurs pour terminer une allée. On les fait de gazon ou de maçonnerie, en ligne droite ou circulaire, en manière d'amphithéâtre.

**GRADINE**, outil plat & tranchant, d'acier ou de fer bien acéré, qui a par le bas deux hoches profondes de quatre à cinq lignes, qui y forment comme trois espèces de dents. Les sculpteurs & les mar-

briers s'en servent à approcher leurs ouvrages, après s'être servi de l'outil qu'ils appellent double pointe, ou dent de chien.

**GRADUES**. Ce sont des gens de lettres, qui, après avoir étudié dans une université, y ont obtenu des degrés de maître ès-arts, de bachelier, de licentié, ou de docteur en théologie, en droit & en médecine.

**GRAILLER**, en terme de vénerie se dit quand on sonne du cor sur un ton clair, cassé ou enroué pour rappeler les chiens.

**GRAILLONS**, nom qu'on donne, dans les magasins du roi, aux restes de marbres dont les morceaux ne sont pas considérables; ces *grailions* se vendent en bloc, par estimation ou au plus offrant.

**GRAINS**, en terme d'agriculture, se dit principalement des fruits ou semences qui viennent dans des épis & qui servent à nourrir les hommes & les bêtes. Ainsi par ce mot de *grain*, on entend le froment, le seigle, le maïs, le farasin, le panil, l'orge, le millet, l'avoine, le lin & le chenevis. Il se dit aussi de petits corps ou fruits que portent les arbres & les plantes, & qui leur sert ordinairement de semence, soit qu'ils viennent en pepins, en gouffe ou en grappe. On dit, un grain de grenade, de lierre, de laurier, d'aulne, de céleri, de poivre, de raisins, de verjus, &c. On entend encore par *grain* la récolte de la moisson. On appelle *gros grains* ceux qui servent à la nourriture de l'homme, & qui se sement en automne, comme le seigle, le méteil & le froment; & les *menus grains*, ceux qui servent à nourrir les animaux, comme l'orge, l'avoine, les pois, la vesce, qui se sement en Mars. La France, dans les années d'abondance, recueille assez de bled pour en fournir les étrangers. Dans les tems de disette, elle en peut

tirer d'Italie, des états du grand Seigneur, d'Europe & d'Asie.

**GRAIN**, petit poids, qui sert à peser les marchandises les plus précieuses. La livre de Paris se divise en seize onces, l'once en huit gros, le gros en trois deniers, le denier en 24 *grains*; ainsi il faut 9216 *grains* pour faire une livre de Paris, & chaque de ces *grains* est estimé peser un grain de blé. Le marc d'or se divise en 14 carats, le carat en huit deniers & le denier en 24 *grains*. Le marc d'argent se divise en 12 deniers, le denier en 24 *grains*, & le *grain* en 24 primes.

**GRAIN**, en médecine, est le plus petit des poids, dont on se sert pour la dispensation des drogues. Les trois *grains* sont une obole, les vingt sont un scrupule & les soixante sont une dragme, autrement un gros. Ce *grain* doit s'entendre d'un *grain* d'orge, moyennement gros, bien nourri, & point trop sec.

**GRAIN**, se dit encore des morceaux d'or très-pur, qui se trouvent quelquefois sur la terre & dans quelques rivières. De quelque volume & de quelque poids que soit cet or, on lui donne toujours le nom de *grain*. . . . Il y a une monnaie imaginaire ou de compte, dont on se sert à Messine & à Palerme pour l'évaluation des charges, & pour tenir les livres de commerce, à laquelle on donne le nom de *grain*.

On dit, *grain de musc*, *grain de cachou*, *grain d'ambre*, *grain d'encens*, *grain de corail*, *grain de patenôte*, &c. On donne aussi ce nom à des choses rondes & séparées l'une de l'autre, qui ont du rapport aux poids ou à d'autres *grains*.

*Grain*, dans le commerce s'entend des *grains* qui sont dans les étoffes, les cuirs, les métaux & les pierres; les gros de Naples sont des espèces de moires, qui ont un

moins plus chaudes que de coutume, signe de *goutte*, on ne les en guérit que par un long repos.

**GOUTTE, MÈRE-GOUTTE;** est la liqueur qui s'écoule des raisins, des pommes, des poires & des olives, avant qu'on en mette le marc sous le pressoir.

**GOUTTIERE**, en terme de *vénèrie*, se dit des fentes ou raies creusées, qui sont le long du merrein du bois du cerf.

**GOUTTIERE**, pièce de bois de sciage, de hrin de bois de chênes, dont on se sert pour conduire ou pour égoutter les eaux. . . . . Les selliers appellent *gouttieres* de longues bandes de cuir, larges d'environ six pouces, qui servent comme des bordures à l'impériale d'un carosse.

**GOVERNANCE.** On donne ce nom à une espèce de juridiction établie à Douai, à Lille & dans plusieurs autres villes de Flandres & d'Artois. Le gouverneur de la place est le chef de ce tribunal. A Lille, il a sous lui un lieutenant général civil & criminel, un lieutenant particulier, six conseillers, un avocat & un procureur du roi.

**GOVERNEUR**, est un officier militaire, établi pour conserver, sous l'obéissance du roi, la province & les places qui lui sont données en garde, les maintenir en paix & en repos, avoir puissance sur leurs armes, les défendre contre les ennemis & les séditieux, & pour prêter main-forte à la justice dans l'étendue de son gouvernement. Les *gouverneurs des provinces* prêtent serment entre les mains du roi; les *gouverneurs des places*, entre les mains du chancelier. Leurs commissions se vérifient au parlement dans le ressort duquel le *gouvernement* est situé. Les *gouverneurs des provinces* accompagnent le roi au parlement, quand il tient son

lit de justice. Les *Gouverneurs des provinces* siègent dans les parlements de leur ressort, après le premier président, & dans quelques-uns, comme à Grenoble & à Besançon, avant le premier président.

**GOVERNEUR ou GOVERNEAU**, c'est le nom qu'on donne dans les papeteries à celui qui a soin du moulin & des piles à papier.

**GOYAVE ou GOUYAVE**, c'est le fruit du *goyavier*, qui approche assez de la poire, arbre qui croît dans l'Afrique méridionale & aux Antilles.

**GRABEAU.** Les épiciers-droguistes donnent ce nom au résidu des drogues, dont on a séparé le meilleur & le plus propre à la vente. Du *grabeau de girofle*, est du girofle qui n'est pas entier. Du *grabeau de fené*, du *grabeau de thé*, c'est du fené & du thé en poussière. Il est défendu aux marchands épiciers & droguistes de vendre les pailles, poudres, criblures & *grabeaux* de leurs drogues.

**GRACE**, monnaie de billon, qui se fabrique & qui a cours à Florence, dans le négoce journalier des denrées & menues marchandises.

**GRACES expectatives.** On nomme ainsi l'espérance donnée à quelques ecclésiastiques de posséder certains bénéfices, lorsqu'ils seront vacans.

**GRADINS de jardins**, petites terrasses élevées en manière de degrés, où l'on met des caisses, des vases & des pots de fleurs pour terminer une allée. On les fait de gazon ou de maçonnerie, en ligne droite ou circulaire, en manière d'amphithéâtre.

**GRADINE**, outil plat & tranchant, d'acier ou de fer bien acéré, qui a par le bas deux hoches profondes de quatre à cinq lignes, qui y forment comme trois espèces de dents. Les sculpteurs & les mar-

briers s'en servent à approcher leurs ouvrages, après s'être servi de l'outil qu'ils appellent double pointe, ou dent de chien.

**GRADUES.** Ce sont des gens de lettres, qui, après avoir étudié dans une université, y ont obtenu des degrés de maître ès-arts, de bachelier, de licentié, ou de docteur en théologie, en droit & en médecine.

**GRAILLER**, en terme de *vénèrie* se dit quand on sonne du cor sur un ton clair, cassé ou enroué pour rappeler les chiens.

**GRAILLONS**, nom qu'on donne, dans les magasins du roi, aux restes de marbres dont les morceaux ne sont pas considérables; ces *grailons* se vendent en bloc, par estimation ou au plus offrant.

**GRAINS**, en terme d'agriculture, se dit principalement des fruits ou semences qui viennent dans des épis & qui servent à nourrir les hommes & les bêtes. Ainsi par ce mot de *grain*, on entend le froment, le seigle, le maïs, le farasin, le panil, l'orge, le millet, l'avoine, le lin & le chenevis. Il se dit aussi de petits corps ou fruits que portent les arbres & les plantes, & qui leur sert ordinairement de semence, soit qu'ils viennent en pepins, en gouffe ou en grappe. On dit, un grain de grenade, de lierre, de laurier, d'aulne, de céleri, de poivre, de raisins, de verjus, &c. On entend encore par *grain* la récolte de la moisson. On appelle *gros grains* ceux qui servent à la nourriture de l'homme, & qui se sement en automne, comme le seigle, le méteil & le froment; & les *menus grains*, ceux qui servent à nourrir les animaux, comme l'orge, l'avoine, les pois, la vesce, qui se sement en Mars. La France, dans les années d'abondance, recueille assez de bled pour en fournir les étrangers. Dans les tems de disette, elle en peut

tirer d'Italie, des états du grand Seigneur, d'Europe & d'Asie.

**GRAIN**, petit poids, qui sert à peser les marchandises les plus précieuses. La livre de Paris se divise en seize onces, l'once en huit gros, le gros en trois deniers, le denier en 24 *grains*; ainsi il faut 9216 *grains* pour faire une livre de Paris, & chaque de ces *grains* est estimé peser un grain de blé. Le marc d'or se divise en 14 carats, le carat en huit deniers & le denier en 24 *grains*. Le marc d'argent se divise en 12 deniers, le denier en 24 *grains*, & le *grain* en 24 primes.

**GRAIN**, en médecine, est le plus petit des poids, dont on se sert pour la dispensation des drogues. Les trois *grains* sont une obole, les vingt font un scrupule & les soixante font une dragme, autrement un gros. Ce *grain* doit s'entendre d'un *grain* d'orge, moyennement gros, bien nourri, & point trop sec.

**GRAIN**, se dit encore des morceaux d'or très-pur, qui se trouvent quelquefois sur la terre & dans quelques rivières. De quelque volume & de quelque poids que soit cet or, on lui donne toujours le nom de *grain*. . . . Il y a une monnaie imaginaire ou de compte, dont on se sert à Messine & à Palerme pour l'évaluation des charges, & pour tenir les livres de commerce, à laquelle on donne le nom de *grain*.

On dit, *grain de musc*, *grain de cachou*, *grain d'ambre*, *grain d'encens*, *grain de corail*, *grain de patenôte*, &c. On donne aussi ce nom à des choses rondes & séparées l'une de l'autre, qui ont du rapport aux poids ou à d'autres *grains*.

*Grain*, dans le commerce s'entend des *grains* qui sont dans les étoffes, les cuirs, les métaux & les pierres; les gros de Naples sont des espèces de moires, qui ont un

plus gros grain que les autres. Le maroquin a un grain plus gros que le chagrin. Il y a des marbres dont le grain est gros, d'autres dont le grain est menu. On connoit l'acier a son grain, qui est plus menu que celui du fer.

On appelle grain de zelim, une espèce de poivre long, grain de Tilly, un pigeon d'inde, huile de petits grains celle qui se fait avec des oranges vertes; grain d'orge, une espèce de linge ouvré, qui se fait en Flandres & en Picardie.

Enfin les menuisiers, tourneurs, ferruriers, ont des outils auxquels ils ont donné le nom de grain d'orge; ceux des menuisiers, montés sur des fûts, sont des espèces de rabots qui servent à faire des moulures. Ils en ont aussi à manche de bois, qui sont des ciseaux pointus, un peu rabatus en burin.

Les grains d'orge des tourneurs sont aussi des espèces de ciseaux, dont la pointe est en triangle: ils en ont de deux sortes; les uns sont des grains d'orge simples, les autres sont des grains d'orge à trois tailans; ils servent à ébaucher l'ouvrage. Le grain d'orge des ferruriers est un outil de fer acéré dont la pointe est forte & carrée. Ils s'en servent pour percer la pierre, quand elle est si dure que le ciseau n'y puisse entrer. . . . Les chafubliers font une broderie en compartimens qui représente assez bien le grain, & ils l'appellent broderie à grain d'orge.

GRAINE, semence que produisent les arbres & les plantes pour la conservation & reproduction de leur espèce. La plante est toute entiere dans la graine, & dans la plupart on la distingue avec le microscope, quoique pliée & enveloppée. Chaque graine contient non-seulement en soi la plante qui en doit naître, mais elle renferme

aussi une matiere blanche, qu'on nomme farine, pour nourrir la plante naissante, jusqu'à ce qu'elle ait une racine capable de l'alimenter des suc de la terre; & outre cette matiere farineuse, il y a une humeur huileuse pour entretenir dans la graine le principe de vie qui anime la petite plante concentrée. Elle sécherait & périrait sans cette huile vivifiante. Il y a autant de sortes de graines que d'espèces de plantes, & ce qui est admirable, c'est que les plus grands arbres portent souvent les plus petites graines; en forte qu'il n'y a aucune proportion entre la graine & la plante. La graine de tabac est cent fois plus menue qu'une fève commune, & cependant le tabac est une plante plus grande que la fève; & la fève elle-même est plus grande qu'un gland qui produit cependant le plus ample, le plus vivace & peut-être le plus fécond de tous les arbres. Suivant Bradeley, auteur Anglois, dans son parallèle, entre les plantes & les animaux, il se trouve entr'eux une certaine analogie. Chaque plante porte avec elle les puissances mâle & femelle, ressemblant en cela à ces coquillages hermaphrodites qui peuvent engendrer sans le secours d'aucun individu de leur même classe. Grevv, dans son Anatomie des plantes, a fait des curieuses observations sur plusieurs graines. On y peut voir son système sur la génération des plantes, & consulter aussi les Mémoires de l'académie des sciences des années 1711 & 1712.

On n'emploie guères dans le jardinage que des graines & semences d'un an ou deux au plus, & il n'y a guères que les pois, les fèves, les graines de melons, concombres, citrouilles, potirons, qui durent des huit & dix ans. La graine de choux-fleur en dure trois ou

ou quatre; celles de toutes sortes de chicorée, cinq ou six. De toutes les graines, il n'y en a point qui se conserve si peu que celle de la laitue: elle est cependant meilleure la seconde année que la première, mais elle ne vaut plus rien la troisième année. On distingue les graines en graines potageres, graines à fleurs & graines d'arbres.

Les graines potageres se sement en la lune de Février, en celle de Mars jusqu'à la mi-Mai, & en Automne depuis la mi-Août jusqu'à la mi-October. On sème les graines sur des couches bien préparées; chaque espèce a son rayon à part, on les éloigne les unes des autres; & en arrachant les méchantes herbes, il faut prendre garde d'arracher les graines, car on peut s'y tromper jusqu'à ce qu'elles soient grandes. Quand les graines sont semées, si la couche n'est pas mouillée, on l'arrose, & l'on continue s'il fait chaud & que la couche soit sèche. Comme les gelées blanches font mourir les graines, on a soin de couvrir les couches pendant la nuit, & on donne à ces couvertures un demi-pied d'élevation, & on les découvre le matin pour que le soleil donne dessus: & quand ces graines sont à la hauteur qu'on juge à propos, on les plante loin l'une de l'autre selon leur grosseur.

Les graines des fleurs se sement en la lune de Février, en celle de Mars jusqu'à la mi-Mai: on en sème aussi en Automne jusqu'à la mi-October. Les graines des fleurs demandent, pour être semées, les mêmes soins & les mêmes apprêts que les graines potageres, c'est-à-dire, une couche garnie de bon fumier chaud, par-dessus un demi-pied de bon terreau pourri sur laquelle couche, après que la grande chaleur est passée, on fait des rayons à quatre doigts les uns des autres

Tome II.

pour semer dans chacun les graines de la même espèce. Les graines étant semées, on les couvre de l'épaisseur de deux travers de doigts de terreau, on arrose la couche avec un petit arrosoir, & cela, tous les jours quand il fait sec, & on les couvre comme les graines potageres, de peur des gelées blanches, & on les découvre, quand le soleil paroît sur la couche. On ne doit rien arracher dans les rayons de ses couches, que ces jeunes fleurs ne soient levées & déjà bien grandes, de peur de les arracher pour de l'herbe, car elles viennent de même.

Pour les graines d'arbres, on les plante depuis le mois de Mars jusqu'à la S. Jean, & depuis la mi-Août, jusqu'à la mi-October. On prend de la terre forte, de la terre neuve, de la terre des jardins, du terreau, on mêle le tout ensemble, on le passe à la claie. Si on sème en terre, on met sept à huit hottes de cette terre sur les planches, & on laboure le tout. Si on sème ces graines dans des terres ou des vaisseaux, on les emplit de cette terre. Les graines semées au Printemps ou en Automne doivent être couvertes de quatre bons doigts d'épaisseur. Quand elles se découvrent, on doit les recouvrir & les arroser s'il ne pleut point, ce qu'on continue jusqu'à ce que ces arbres naissans soient un peu grands.

Parmi les arbres on distingue ceux qui portent des graines d'avec ceux qui portent des fruits. Ceux qui portent de la graine sont l'orme, le tilleul, le sicomore, le frêne, l'érable & le bouleau; ceux qui portent des fruits sont le chêne, le maronnier d'Inde, le châtaigner, le hêtre, le noisetier ou le coudrier. Les graines & les fruits de ces arbres se recueillent au mois d'October. Il en faut excepter la graine d'orme qui se re-

cueille au mois de Mai & qui se sème dans le même tems. La fin de Février ou le commencement du mois de Mars est le tems le plus propre pour semer les *graines* & les *fruits* des arbres. On choisit entre les *graines* celles qui sont grosses ou rondes, pleines en dedans, d'un beau verd, & de l'année précédente: entre les *fruits*, ceux qui ont les mêmes qualités, c'est-à-dire, qui sont gros, unis, clairs, pleins, entiers & de l'année précédente. On conserve les *graines*, en les mettant dans un lieu sec, on les remue comme du bled, ou on les met dans des sachets suspendus au plancher. Pour les *fruits*, comme le gland, le maron d'Inde, la châtaigne, la faine & la noisette, on les conserve dans des mannequins avec du sable, on y fait un lit de sable, puis un lit de ces *fruits*, encore un lit de sable, puis un autre lit de *fruits* jusqu'à ce qu'on ait employé tout ce qu'on veut garder de *fruits*, & l'on place ces mannequins pendant l'hiver dans un lieu sec & un peu chaud.

*GRAINE de canaris*; c'est celle dont on nourrit les petits oiseaux de ce nom; elle vient d'une plante qui produit beaucoup de petites tiges semblables à celle de l'épeautre de la hauteur d'un pied & demi, minces, douces, distinguées par plusieurs nœuds. La *graine* est blanche, longuette, de la grosseur de celle du millet; elle croît en Italie, à Malthe, aux isles Canaries, & on en trouve à Marseille.

*GRAINE d'Avignon*; c'est celle d'un arbrisseau connu des anciens sous le nom de *licium*. Il y en a beaucoup aux environs d'Avignon, d'où cette *graine* a été appelée *graine d'Avignon*. Il s'en trouve aussi beaucoup dans le Comté Venaissin, dans le Dauphiné, la Provence & le Languedoc. Les teinturiers se servent de sa *graine* pour teindre en

jaune. Quelques auteurs confondent l'arbrisseau qui porte la *graine d'Avignon* avec le nerprun ou noirprun qui croît dans les haies. Voyez *Nerprun*.

*GRAINE d'écarlate*. L'arbrisseau qui porte cette *graine* a les branches épaisses, les feuilles épineuses tout à l'entour, comme celles du houx, mais beaucoup plus petites. Il croît dans l'Arménie, quelquefois sur les chênes dans la Cilicie, en Pologne, en Bohême, & dans le Languedoc, aux environs de Montpellier; ses grains sont ronds, de couleur de vermillon. On en fait confection alkermes. Voyez *Ecarlate*.

*GRAINE de ver à soie*: ce sont les œufs de ces insectes qu'on appelle *graine*, à cause de la ressemblance qu'ils ont avec celle des plantes. Il n'y a que la *graine* des femelles qui se font accouplées avec les mâles, qui soit féconde. Voyez *Vers à soie*.

*GRAINE d'épinars*. Les broyeurs-chafubliers donnent ce nom à une espèce de broderie en losange, faite avec du fil d'or ou d'argent. On l'appelle aussi *grain d'orge*.

*GRAINER*, ou *GRENER*; c'est le travail de la plante pour se multiplier; autrement l'espèce en périroît. La plante forme une tige au haut de laquelle se forme ordinairement la *graine*. Il y a des plantes comme la laitue, la chicorée qui monte trop-tôt en *graine*; ce qui arrive quand le terroir n'est pas bon ou qu'il n'est pas suffisamment arrosé dans les grandes chaleurs; d'autres plantes ne *grainent* pas comme on voudroit, comme les œillets, les choux-fleurs, &c. & d'autres dans les terroirs froids & humides, comme le basilic, le persil de Macédoine ne *grainent* point ou *grainent* si tard, que leur *graine* ne sçauroit mûrir.

*GRAINETIER & GRENIER*: Le premier, suivant Chomel, la *Quintinie*, *Liger*, est un marchand de grosses graines, comme bled, avoine, &c. Le second est un marchand de *graines potageres* & de *fleurs*, & aussi un marchand de *grains* en détail & à petite mesure. A Paris, les *grainiers* & *grainieres* ne font qu'un seul corps de communauté; & dans leurs statuts du 17 Septembre 1694, ils ont la qualité de maîtres & maîtresses, marchands & marchandes *grainiers* & *grainieres* de la ville & fauxbourgs de Paris; les *graines*, légumes & autres denrées, qu'ils ont la faculté de vendre, sont pois, fèves, lentilles, orge en grain, orge mondé, avoine, gruau d'avoine, millet en grain, millet mondé, riz, bled, seigle, sarrasin, navette, chenevi, vesce, sain foin, luzerne, treffe d'Hollande, lupin, *graine* de lin, de laitue, de pourpier, de poreaux, de poirée, d'ignon, d'épinars, de cerfuis, de chou, de cerfeuil, de persil, &c. Les farines de fèves, d'orobe, de seigle, de froment, d'orge, &c. entrent dans leur négoce, même la paille & le foin, mais en détail & à petites mesures.

*GRAIRIE*, en terme des eaux & forêts, est la partie d'un bois possédée en communication. Il se dit aussi du droit que le roi prend sur les bois qui sont sur le très-fond d'autrui, à cause de la justice qu'il fait exercer par ses officiers des eaux & forêts pour leur conservation. A Orléans, on paye deux sols parisis d'une part, & dix-huit deniers de l'autre, pour ce droit qui est différent selon les lieux. Voyez *Gruirie*.

*GRAIS*, ou *GRÉS*, pierre dure & grise qui se fend & se réduit en poudre aisément; cette pierre sert dans les bâtimens en gros quartiers.

Les sculpteurs s'en servent pour des morceaux de sculpture. Les sphinx & les lamies qu'on voit à Fontainebleau en sont faits. Le principal usage du *grais*, à Paris & aux environs, est pour le pavé. Il se vend à la toise cube tout taillé sur la carrière, & à la toise carrée posée en place. Les potiers de terre emploient beaucoup de *grais* dans leurs ouvrages; c'est avec du *grais* battu que les glaches & miroirs se dégrossissent & s'adoucisent, & que les lunetiers travaillent leurs verres soit concaves avec des boules, soit convexes dans des bassins. La plupart des ouvriers qui travaillent en marbre, en pierre & en bois, comme les sculpteurs, marbriers, tailleurs de pierre, charpentiers, menuisiers, &c. affûtent & aiguissent leurs outils coupans sur le *grais*. Les fondeurs de caractères d'imprimerie ont une pierre de *grais* d'Angleterre qu'ils appellent *meule*, sur laquelle ils frottent & usent les lettres nouvellement fondues pour les unir des deux côtés, par où elles doivent se toucher & se joindre, quand on les met en ligne. Ce *grais* se pose horizontalement sur un billot ou escabellon de bois. Les miroitiers-lunetiers ont aussi un *grais* qu'ils nomment de même *meule*, sur lequel ils dressent & arrondissent les bords des verres de leurs lunettes pour les placer dans la rainure des chasses. Les carrières, où on tire le *grais*, s'appellent *graisserie*.

*GRAISSE*, matière blanche, grasse & huileuse qui se trouve répandue dans plusieurs parties du corps des animaux. Il y a des *grais* qui, fondues & purifiées, sont partie du négoce des marchands droguistes-épiciers, & qui sont propres pour la médecine, & d'autres qui s'emploient dans les manufactures des chandelles ou dans la pré-

paration de certaines sortes de cuirs, sous le titre de suif.

La *graisse* de bœuf sert à faire toutes sortes de farces, à nourrir des braïses & à cuire des cardons d'Espagne. On n'emploie guères, en cuisine, la *graisse* de mouton, parce qu'elle est sujette à sentir le suif. La *graisse* de rôti, qui tombe de la léchefrite, doit être ramassée avec soin pour être conservée dans des pots pour s'en servir au besoin; celle de volaille est la plus fine & la meilleure: on l'emploie pour quelque ragoût. On comprend sous ce genre la *graisse* de chapon, de poule & même d'oie, qui sont toutes bonnes; elles sont quelquefois mêlées d'un dégoût de perdrix ou d'autre gibier; mais elles n'en sont que meilleures. La *graisse* de cochon rôti plat assez au goût; & plusieurs s'en servent volontiers, ainsi que des autres dans les maisons où la dépense est bornée.

GRAMEN, sorte de petite herbe qui croît dans les cours & dans les jardins; c'est le chiendent. Voyez ce mot.

GRAND, terme de comparaison qui se dit, dans le commerce, de quelques livres de marchands & banquiers, de certaines communautés ou de diverses sortes de marchandises; par exemple, on nomme *grand-livre*, chez les marchands & chez les banquiers, un registre dont ils se servent pour y former tous les comptes en débit ou en crédit, dont ils trouvent les sujets sur leur Journal; dans ce livre, les pages à gauche sont destinées pour le débit, & celles à droite pour le crédit. Le débit se marque par le mot *doit*, & le crédit se distingue par le mot *avoir*.

En terme de marchandises, on nomme *grand-barrage* une espèce de toile ouvrée, qui se fabrique à Caën en Normandie, il y a le *grand*

*barrage* & le *grand barrage commun*.... *Grand Caën*, ou *Damas*, une autre espèce de toile, qui se fabrique en quelques lieux de basse Normandie.... *Grand lion*, une autre espèce de toile ouvrée qui se tire du Beaujolois.. *Grands brins*, ou *Hauts brins*, sont des toiles de Bretagne, dont la plus grande partie se fabrique à Dinan.

Dans les papeteries de France, on nomme *grand monde*, une espèce de papier le plus grand de ceux qui s'y fabriquent. La communauté des maîtres teinturiers de Paris, est nommée communauté du *grand teint*, ou du *haut teint*, parce qu'il n'est permis qu'à elle d'employer les meilleures drogues pour faire les bouillons de leurs teintures, & mettre les étoffes en couleur; ce qui les distingue des teinturiers du petit teint qui ne teignent que les moindres étoffes & qui peuvent se servir des drogues moins bonnes.

GRAND, est encore une épithète que les fleuristes donnent à bien des sortes d'œillets, &c. voici les plus connues.... *Grand halbardier* est un œillet vif, incarnat sur un blanc, dont la fleur est assez large, la plante vigoureuse; il vient de Flandres.... *Grand amiral de France*, œillet cramoisi sur un beau blanc, il se trouve à Lille.. *Grand argentier*, œillet rouge brun, tout semblable au *grand maréchal*.... *Grand-beauté*, œillet violet brun sur un blanc de lait, on le doit préserver des brouillards. Sa plante est vigoureuse; il graine & se trouve à Compiègne.... *Grand César*, œillet violet & blanc, large, qui graine.... *Grand-conquérant*, nom que les fleuristes donnent à un œillet brun, sur un blanc assez fin, dont la plante est robuste, mais susceptible du blanc.... *Grand cramoisi* de Lille, œillet dont le nom porte la couleur & le lieu de

sa naissance, & dont le blanc est admirable, tant il est fin.... *Grand-Cyrus*, œillet qui porte une belle fleur tracée d'un gros panache, incarnat, pâle sur un fin blanc bien détaché... *Grand-maréchal*, œillet rouge brun, sur un blanc qui n'est point fin; il se trouve à Lille & ne casse pas, si on lui laisse quatre à cinq boutons.... *Grand-noir*, œillet pourpre fort enfoncé, grand & large, dont la plante est délicate.... *Grand-preaux*, ou *paon royal*, œillet violet & blanc qui porte une grosse fleur.... *Grand-prieur*, œillet violet pourpre sur un blanc de lait, dont la fleur est ronde large & tracée de gros panaches, qui ne creve point.... *Grand-turc*, œillet incarnat, pâle sur un beau blanc. Le panache est fort gros, mais confus... Il y a aussi plusieurs sortes de tulipes qui portent le nom de *grande*, uni au nom de guerre qu'on leur a donné. Voyez la *Culture des fleurs* par Morin.

GRAND-CONSEIL, tribunal supérieur qui étoit autrefois ambulatoire & qui tient présentement ses séances à Paris; sa juridiction s'étend dans toute la monarchie, à l'exception des Pays-bas. Voyez ce dont ce tribunal connoît dans la *Jurisprudence actuelle* de M. Denisart.

GRANDS-VICAIRES, ou VICAIRES-GÉNÉRAUX; officiers ecclésiastiques établis par les évêques pour les soulager dans le gouvernement du diocèse, & que les évêques peuvent révoquer quand bon leur semble.

GRANGE, lieu où l'on serre & où l'on bat les bleds: il faut toujours la bâtir sur un terrain élevé, crainte que l'humidité n'endommage le bled qu'on y entasse. L'entrée doit être exposée au levant, parce que l'on prétend qu'il y entre un air qui est salutaire aux grains qu'on

entasse. Une *grange* bien bâtie est celle qui a des fondemens solides, une couverture bien faite & qui est enfin construite avec de bons matériaux, soit en pierre, soit en bois. Elle est composée d'une travée de chaque côté où l'on entasse les gerbes, & d'une aire au milieu où on bat le grain. Dans les *granges* un peu considérables, on attache au milieu une poulie, & par le moyen d'une corde qui la fait rouler, on enlève les gerbes sur un échafaud au-dessus de l'aire. Il y a peu de *granges* en Hollande: les peuples de ce pays entassent les *gerbes de bled* & les *bottes de foin* en monceaux, faits en manière de pyramide, soutenus par quatre ou cinq petits piliers de bois, distans l'un de l'autre, & garnis de chevilles de bois qui les tiennent en état; cette manière de *grange* n'est pas si sujette aux rats que les autres, disent les Hollandois. On donne improprement, dans quelques provinces de France, le nom de *grange* à une métairie, à une maison des champs, parce qu'une *grange* est le principal bâtiment d'une ferme où l'on serre toute la moisson d'une année. C'est prendre une partie pour le tout.... Donner une terre à *grangeage*, c'est la donner à ferme ou à louage à un laboureur pour qu'il la cultive, à condition de partager avec lui les fruits qu'elle produira; & ce laboureur ou metayer est nommé *grangier*, parce qu'il a foin de recueillir les grains & de les ferrer dans la *grange*.

GRANIT, espèce de marbre très-dur qui ne prend jamais bien le poli. Il y a le *granit* d'Egypte le *granit* d'Italie, & le *granit* du Dauphiné, celui d'Egypte a des taches grises & vertes sur un blanc sale; ces belles aiguilles & ces colonnes d'un volume si énormes, monumens de la magnificence des anciens Egyptiens

en font faites... Le *granit* d'Italie est de deux fortes; l'un nommé *granit verd*, mêlé de tâches vertes & blanches qui est une espèce de *serpentin*; l'autre qui a des tâches un peu verdâtres. Ce dernier est moins dur que l'égyptien quand on le travaille dans la carrière; mais quand il est resté long-tems à l'air, il acquiert une grande dureté... Le *granit* du Dauphiné est une espèce de caillon très-dur, mais bien veiné.

**GRAPE**, fruit ou semence de plusieurs arbres ou plantes qui se divisent en plusieurs grains attachés ensemble. Le lierre, le sureau, l'acacia, le filaria, l'aulne, portent leur fruit en *grape*; mais on le dit plus particulièrement du fruit de la vigne... *Grapillon* est une petite *grape*, ou une partie qu'on détache d'une *grape*, & *grapiller* c'est chercher les petites *grapes* que les vendangeurs ont laissé dans la vigne.

**GRAS**, en terme de labourage; on appelle *terres grasses* celles qui sont d'une consistance tenace; ce sont le plus fertiles en bled de froment. On appelle aussi *terres grasses*, les terres d'argile & la glaise dont les potiers & les fontainiers se servent. *Gras pâturages*, se dit des bons herbages où l'on met les bœufs à l'engrais.

Dans les manufactures de laine, on dit qu'un drap est *gras*, qu'une serge est *grasse*, quand ils n'ont point été bien dégorés de leur huile & de leur graisse, ce qui vient de la faute du foulon, & les vers se mettent plus ordinairement dans ces étoffes grasses, que dans les autres.

**GRAS-DOUBLE**, sont des membranes dures, visqueuses, gluineuses, difficiles à digérer & propres à produire des obstructions. On mange le *gras-double* grillé avec une sauce piquante, à la braise, avec une sauce à l'échalote, mariné

avec sel, poivre, persil, ciboule, une pointe d'ail, panné de mie de pain, grillé, servi avec une sauce au vinaigre. On le mange aussi à la sauce à robert.

**GRAS-FONDURE**, maladie de cheval, qui vient de fermentation de pituite & des mauvaises humeurs qui se dégorgent dans les boyaux, ce qu'ils arrivent quand on les surmené durant l'été. Cette maladie est très-difficile à connoître & plus difficile à guérir. Le cheval attaqué de ce mal, perd le manger, se couche, se lève, regarde son flanc. Pour l'en guérir, un maréchal habile introduit son bras dans le fondement pour en vider le gros boyau, non seulement de la fiente, mais encore de toute les glaires qu'il y trouvera: l'ayant vidé, il le saigne au col, & demi-heure après, il lui donne un lavement. Un cheval *gras-fondu* qui jette abondamment par les nazeaux, & dont la matière qu'il jette est comme de l'écume, est un cheval qui ne peut pas guérir.

**GRASSETTE**, plante qui pousse six ou sept feuilles & quelquefois davantage, couchées sur la terre, d'un verd pâle, grasses, luisantes, longues de deux pouces larges d'environ un pouce, un peu obtuses en leur extrémité. Cette plante est vulnérable & deterfive; elle consolide les plaies étant écrasée, mêlée avec du beurre frais & appliquée sur le mal.

**GRASSET**, à l'égard du cheval est cet endroit de la cuisse qui avance davantage contre le ventre, quand le cheval chemine.

**GRAT**; c'est à la campagne, le lieu où les poules vont *gratter* pour trouver, dans la terre ou dans le fumier, des vers & des insectes pour se nourrir.

**GRATELLE**, maladie que les agneaux gagnent pour avoir mangé de l'herbe mouillée; elle leur vient

au menton. Pour y remédier on prend du sel broyé avec de l'hyssope; autant de l'un que de l'autre; on en frotte le museau, le palais & la langue de l'agneau gratteux, puis ensuite avec du saindoux & de la poix de résine, le tout fondu ensemble, & la *grazelle* guérit.

**GRATERON**, plante qui croît dans les haies & dans les buissons auxquels elle s'accroche; elle est apéritive.

**GRATIENNE**, toile de lin blanche, qui se fabrique en Bretagne.

**GRATIOLE**; plante médicinale qui vient en Provence, en Languedoc, & en plusieurs endroits de la France, qui purge vigoureusement par haut & par bas: on l'ordonne aux hydropiques, aux cachectiques, à ceux qui ont la fièvre tierce ou quarte, ou qui sont sujets à la goutte & à la sciaticque. On la nomme *herbe à pauvre homme*, parce qu'il n'y a presque que les pauvres qui en fassent usage & qu'elle est purgative.

**GRATTEAU**, instrument d'acier dont le doreur sur métal, les fourbisseurs & autres ouvriers se servent. Celui des doreurs sur métal est pointu à quatre carnes tranchantes, monté dans un manche de bois; celui des fourbisseurs est long d'environ dix pouces, tourné en spirale par le milieu, les deux bouts plats, tranchans & courbés, l'un à droite & l'autre à gauche; il sert à gratter & à brunir la plaque des gardes d'épées qu'on veut nettoyer & réparer. Les fourbisseurs & autres ouvriers qui travaillent en ciselure appellent *petit grattoir* un ciselet un peu recourbé par le bout, dont ils grattent & adoucissent le relief de leurs ouvrages.

**GRATTE-BOESSE**, outil en forme de petite brosse composée de plusieurs menus fils de léton joints

ensemble, par le moyen d'un autre fil de léton qui les entortille. Plusieurs artisans, sur-tout les horlogers, s'en servent, étant trempée dans la bière ou de l'urine pour rendre la dorure plus brillante & plus vive. Ces *gratte-boesses*, viennent d'Allemagne, & les merciers quincailliers en font commerce. Les doreurs sur métal s'en servent aussi quand ils veulent dorer d'or moulu.

**GRATTE-CU**: nom qu'on donne communément au fruit de l'églantier; il est oval ou oblong, gros comme un gland, il devient rouge à mesure qu'il grossit. On en fait une conserve nommée *cynorrhodon*. On en met dans les tisanes apéritives; sa semence est astringente, on s'en sert en décoction pour les injections.

**GRATTER**: on *gratte* le parchemin, le papier, les métaux pour les rendre plus unis... *Gratter* un livre, chez les relieurs, est ouvrir le dos d'un livre avec un instrument de fer, dentelé pour y faire mieux entrer la colle, avant que de l'endosser. Le *grattoir* dont les relieurs se servent est de fer à queue d'aronde, de douze ou quinze lignes de large par le bout, avec plusieurs entailles ou dents assez fines; son manche est de bois.

Plusieurs ouvriers, sur-tout ceux qui travaillent sur les métaux, ont un *grattoir* pour nettoyer, arrondir & perfectionner leurs ouvrages... Le *grattoir* des orfèvres & des graveurs en taille douce, est d'acier poli, taillé de forme triangulaire & aboutissant en pointe; il a ordinairement un polissoir à l'autre bout; l'espace qui sépare ces deux outils est tourné en spirale... Le *grattoir* des sculpteurs est de fer emmanché de bois, dont l'extrémité est large & recourbée, entaillée tout autour en forme de dents de scie... Celui dont on se sert dans

l'hôtel des monnoies pour ratifier les lames de cuivre au fortir des moules, est fait à-peu-près comme un fer de pique, mais seulement tranchant d'un côté... Les chaudronniers ont plusieurs *grattoirs*, l'un desquels est peu différent de celui des monnoies; mais il est emmanché d'un plus long manche, afin de pouvoir atteindre au fond des marmites, coquemars & autres ustensiles de cuisine qu'ils nettoient & gratent avec cet instrument pour les mettre en état d'être étamés; l'autre *grattoir* est en croissant pour gratter l'équerre des chaudrons, marmites & autres ustensiles qui sont enfoncés. L'autre *grattoir* qui est fort court, est en forme de couteau, & sert à gratter les bords. Ces *grattoirs* sont emmanchés de bois; celui en forme de couteau est toujours très-court; ceux en croissant sont de diverses longueurs proportionnées à la profondeur des pièces qu'on veut gratter... Les plombiers ont un *grattoir* plat & court, assez tranchant, pointu & un peu recourbé dont le manche est de bois & fort court, qui leur sert à ratifier & à gratter les soudures... Les ferruriers ont aussi des *grattoirs* qu'ils nomment *grattoires* dont ils se servent pour dresser & arrondir les anneaux des clefs & autres pièces de relief. Ils ont des *grattoirs* ronds, demi-ronds, carrés, longues & de diverses autres figures, suivant le goût & le génie de l'ouvrier ou la diversité de l'ouvrage.

**GRAVELÉE**, drogues propres à la teinture, du nombre de celles qu'on appelle *non colorantes*, parce que sans donner une couleur aux étoffes, elle ne fait que les préparer à en recevoir une, étant employée dans les bains ou bouillons. La *gravelée* appelée *cendre de gravelée*, est la lie de vin séchée & ensuite

calcinée. Pour être bonne, elle doit être en pierre nouvelle faite, d'un blanc verdâtre, d'un goût salé & amer. La *gravelée* de Bourgogne passe pour être la meilleure, parce qu'elle n'est faite qu'avec de bonne lie; il en vient aussi de Lyon. Les teinturiers se servent aussi d'une espèce de cendre *gravelée* qu'on nomme *potasse* ou *vedasse*, qui vient de Pologne, de Dantzic, & quelquefois de Moscovie.

On fait, en chymie, de la *gravelée* préparée, un sel qui a les mêmes vertus que le sel de tartre, à la réserve qu'il est plus corrosif. On en compose aussi des pierres nommées *pierres à cauterer*, soit les communes, soit celles qu'on nomme *cauterer de velours*, parce qu'elles operent doucement.

**GRAVER**; c'est tailler, inciser les pierres précieuses, les métaux, les marbres, les bois & autres semblables matières, & y représenter avec les ciseaux, les ciselets, les burins, l'eau-forte, &c. diverses sortes de figures, &c.

**GRAVEUR**; il y a des *graveurs* sur les pierres précieuses, en acier, en taille-douce, en bois, en métal & en fer. Les *graveurs* des pierres précieuses sont ceux qui ont l'art de faire, sur diverses espèces de pierres précieuses, de représentations en creux & en relief. On les nomme aussi *maîtres crystalliers*, parce qu'ils gravent sur le crystal. Ils sont du corps des *maîtres lapidaires*, & ne font qu'une même communauté avec eux. L'art de graver sur les pierres précieuses, est un de ceux où les anciens ont le plus excellé; & l'on voit encore des antiquités en ce genre qui surpassent de beaucoup tout ce que les modernes ont pu faire de meilleur. *Pyrgoteles*, chez les Grecs, du règne d'Alexandre le Grand, & *Dioscorides* sous les premiers empereurs Romains,

sont les plus célèbres *graveurs* dont les noms soient passés jusqu'à nous.

Les *graveurs sur acier* sont ceux qui gravent les poinçons, les matrices & les carrés propres à frapper & fabriquer toutes sortes de monnoies, de médailles & de jettons. Ces *graveurs* pour les monnoies, sont aussi nommés *tailleurs*, & sont en titre d'offices. Ces *tailleurs* des monnoies peuvent graver des médailles & des jettons; mais un *graveur*, qui n'est pas *tailleur*, ne peut, sous peine de punition corporelle, graver des poinçons & matrices servant au monnoyage.

Les *graveurs en taille douce* sont ceux qui gravent sur le cuivre, soit avec le burin, soit avec l'eau-forte, qui y représentent, d'après le peintre ou d'après des desseins, divers sujets d'histoire, de passage, de grotesque, de fleurs, d'animaux, &c.

Les *graveurs en bois* sont ainsi nommés de la matière sur laquelle ils travaillent, qui est ordinairement le bois de poirier ou de buis parfaitement uni, bien sec & sans noeuds, sur lequel le *graveur* trace à la plume le dessin qu'il veut représenter.

Les *graveurs en métal* sont ceux qui gravent toutes sortes de cachets, les sceaux de la chancellerie, autres sceaux particuliers, les marteaux à marquer les cuirs dans les halles, les bois dans les forêts, les poinçons pour frapper les plombs des marchandises & étoffes, les poinçons de frise, de bordures & autres ornemens pour les orfèvres, les poinçons pour les relieurs & doreurs sur cuirs, & les potiers d'étain, &c. Ces *graveurs* sont une des communautés des arts & métiers de la ville & fauxbourgs de Paris, sous le nom de *maîtres tailleurs-graveurs sur métal*.

Les *graveurs & doreurs sur fer*

& acier trempé & non trempé sont réunis à la communauté des maîtres couteliers.

**GRAVOIR**, outil avec lequel les miroitiers-lunetiers font les rainures des cercles d'écaillés de tortue ou de corne qu'on appelle *chasses des lunettes*, & dans lesquelles se placent les deux verres de chaque lunette. Ce *gravoir*, proprement dit, est une petite plaque d'acier très-mince, de forme sphérique, avec des dents de scie autour de sa circonférence.

**GRAVURE**. Cet art ingénieux de conserver à la postérité les plus beaux ouvrages des peintres, architectes, &c. aussi-bien que quantité de machines & d'inventions utiles pour perfectionner les arts & les sciences, ne remonte guères au-delà du quinzième siècle; & il est un de ceux qui composent, à Paris, l'académie royale de peinture, & la communauté des maîtres peintres, sculpteurs & graveurs de la ville & fauxbourgs de Paris. La *gravure* sur le cuivre, au burin & à l'eau-forte, est la seule dont on se serve pour les grands ouvrages; celle en bois n'est plus guères d'usage que pour les petits ouvrages.

**GRAVURE**, chez les cordonniers & savetiers. Ils donnent ce nom à une entaille qu'ils font avec le tranchet, tout autour des grosses semelles du dessous des souliers & autres telles chaussures. Ils appellent *releve gravure*, un petit couteau à pointe émoussée qui leur sert à élargir cette entaille pour donner passage à l'alène ou pour la rabattre quand la semelle est cousue.

**GREFFE**, petit scion ou petit rejetton d'un arbre qu'on infère dans un autre pour lui faire produire des fruits de la même nature, de la même espèce que celle de l'arbre dont on a pris la greffe. On

l'hôtel des monnoies pour ratifier les lames de cuivre au fortir des moules, est fait à-peu-près comme un fer de pique, mais seulement tranchant d'un côté... Les chaudronniers ont plusieurs *grattoirs*, l'un desquels est peu différent de celui des monnoies; mais il est emmanché d'un plus long manche, afin de pouvoir atteindre au fond des marmites, coquemars & autres ustensiles de cuisine qu'ils nettoient & gratent avec cet instrument pour les mettre en état d'être étamés; l'autre *grattoir* est en croissant pour gratter l'équerre des chaudrons, marmites & autres ustensiles qui sont enfoncés. L'autre *grattoir* qui est fort court, est en forme de couteau, & sert à gratter les bords. Ces *grattoirs* sont emmanchés de bois; celui en forme de couteau est toujours très-court; ceux en croissant sont de diverses longueurs proportionnées à la profondeur des pièces qu'on veut gratter... Les plombiers ont un *grattoir* plat & court, assez tranchant, pointu & un peu recourbé dont le manche est de bois & fort court, qui leur sert à ratifier & à gratter les soudures... Les ferruriers ont aussi des *grattoirs* qu'ils nomment *grattoires* dont ils se servent pour dresser & arrondir les anneaux des clefs & autres pièces de relief. Ils ont des *grattoirs* ronds, demi-ronds, carrés, longues & de diverses autres figures, suivant le goût & le génie de l'ouvrier ou la diversité de l'ouvrage.

**GRAVELÉE**, drogues propres à la teinture, du nombre de celles qu'on appelle *non colorantes*, parce que sans donner une couleur aux étoffes, elle ne fait que les préparer à en recevoir une, étant employée dans les bains ou bouillons. La *gravelée* appelée *cendre de gravelée*, est la lie de vin séchée & ensuite

calcinée. Pour être bonne, elle doit être en pierre nouvelle faite, d'un blanc verdâtre, d'un goût salé & amer. La *gravelée* de Bourgogne passe pour être la meilleure, parce qu'elle n'est faite qu'avec de bonne lie; il en vient aussi de Lyon. Les teinturiers se servent aussi d'une espèce de cendre *gravelée* qu'on nomme *potasse* ou *vedasse*, qui vient de Pologne, de Dantzic, & quelquefois de Moscovie.

On fait, en chymie, de la *gravelée* préparée, un sel qui a les mêmes vertus que le sel de tartre, à la réserve qu'il est plus corrosif. On en compose aussi des pierres nommées *pierres à cauterer*, soit les communes, soit celles qu'on nomme *cauterer de velours*, parce qu'elles operent doucement.

**GRAVER**; c'est tailler, inciser les pierres précieuses, les métaux, les marbres, les bois & autres semblables matières, & y représenter avec les ciseaux, les ciselets, les burins, l'eau-forte, &c. diverses sortes de figures, &c.

**GRAVEUR**; il y a des *graveurs* sur les pierres précieuses, en acier, en taille-douce, en bois, en métal & en fer. Les *graveurs* des pierres précieuses sont ceux qui ont l'art de faire, sur diverses espèces de pierres précieuses, de représentations en creux & en relief. On les nomme aussi *maîtres crystalliers*, parce qu'ils gravent sur le crystal. Ils sont du corps des *maîtres lapidaires*, & ne font qu'une même communauté avec eux. L'art de graver sur les pierres précieuses, est un de ceux où les anciens ont le plus excellé; & l'on voit encore des antiquités en ce genre qui surpassent de beaucoup tout ce que les modernes ont pu faire de meilleur. *Pyrgoteles*, chez les Grecs, du règne d'Alexandre le Grand, & *Dioscorides* sous les premiers empereurs Romains,

sont les plus célèbres *graveurs* dont les noms soient passés jusqu'à nous.

Les *graveurs sur acier* sont ceux qui gravent les poinçons, les matrices & les carrés propres à frapper & fabriquer toutes sortes de monnoies, de médailles & de jettons. Ces *graveurs* pour les monnoies, sont aussi nommés *tailleurs*, & sont en titre d'offices. Ces *tailleurs* des monnoies peuvent graver des médailles & des jettons; mais un *graveur*, qui n'est pas *tailleur*, ne peut, sous peine de punition corporelle, graver des poinçons & matrices servant au monnoyage.

Les *graveurs en taille douce* sont ceux qui gravent sur le cuivre, soit avec le burin, soit avec l'eau-forte, qui y représentent, d'après le peintre ou d'après des desseins, divers sujets d'histoire, de passage, de grotesque, de fleurs, d'animaux, &c.

Les *graveurs en bois* sont ainsi nommés de la matière sur laquelle ils travaillent, qui est ordinairement le bois de poirier ou de buis parfaitement uni, bien sec & sans noeuds, sur lequel le *graveur* trace à la plume le dessin qu'il veut représenter.

Les *graveurs en métal* sont ceux qui gravent toutes sortes de cachets, les sceaux de la chancellerie, autres sceaux particuliers, les marteaux à marquer les cuirs dans les halles, les bois dans les forêts, les poinçons pour frapper les plombs des marchandises & étoffes, les poinçons de frise, de bordures & autres ornemens pour les orfèvres, les poinçons pour les relieurs & doreurs sur cuirs, & les potiers d'étain, &c. Ces *graveurs* sont une des communautés des arts & métiers de la ville & fauxbourgs de Paris, sous le nom de *maîtres tailleurs-graveurs sur métal*.

Les *graveurs & doreurs sur fer*

& acier trempé & non trempé sont réunis à la communauté des maîtres couteliers.

**GRAVOIR**, outil avec lequel les miroitiers-lunetiers font les rainures des cercles d'écaillés de tortue ou de corne qu'on appelle *chasses des lunettes*, & dans lesquelles se placent les deux verres de chaque lunette. Ce *gravoir*, proprement dit, est une petite plaque d'acier très-mince, de forme sphérique, avec des dents de scie autour de sa circonférence.

**GRAVURE**. Cet art ingénieux de conserver à la postérité les plus beaux ouvrages des peintres, architectes, &c. aussi-bien que quantité de machines & d'inventions utiles pour perfectionner les arts & les sciences, ne remonte guères au-delà du quinzième siècle; & il est un de ceux qui composent, à Paris, l'académie royale de peinture, & la communauté des maîtres peintres, sculpteurs & graveurs de la ville & fauxbourgs de Paris. La *gravure* sur le cuivre, au burin & à l'eau-forte, est la seule dont on se serve pour les grands ouvrages; celle en bois n'est plus guères d'usage que pour les petits ouvrages.

**GRAVURE**, chez les cordonniers & savetiers. Ils donnent ce nom à une entaille qu'ils font avec le tranchet, tout autour des grosses semelles du dessous des souliers & autres telles chaussures. Ils appellent *releve gravure*, un petit couteau à pointe émoussée qui leur sert à élargir cette entaille pour donner passage à l'alène ou pour la rabattre quand la semelle est cousue.

**GREFFE**, petit scion ou petit rejetton d'un arbre qu'on infère dans un autre pour lui faire produire des fruits de la même nature, de la même espèce que celle de l'arbre dont on a pris la greffe. On

donne encore le nom de *greffe* à l'œil qu'on leve à la branche de l'arbre dont on veut avoir l'espèce lorsqu'il est en sève & qu'on insère dans le corps d'un autre arbre. L'usage de la *greffe* est ce qu'il y a de plus ingénieux, de plus agréable & de plus utile dans l'agriculture, & c'est le triomphe de l'art sur la nature.

Il y a des arbres qui sont francs de leur espèce, & qui rapportent de bons fruits sans être greffés; mais la plupart ont besoin de ce secours ou par nécessité, ou du moins pour être forts & bons. Quand un arbre n'est ni trop jeune, ni trop vieux, on le peut greffer à tel endroit & autant de fois qu'on voudra. En général, on greffe les arbres aussitôt qu'ils sont assez forts pour cela; le fruit en devient plus gros & d'un relief plus fin. Les fruits de jardin pour la bonté desquels on se sert de la *greffe* sont les poires, les pommes, les prunes, les pêchers, les pavies, les abricots, toutes sortes de cerises, &c.

On greffe les poiriers sur des coignassiers ou sur des poiriers sauvages; il faut en excepter les *bons-chrétiens d'été* mulqués, & les *porraills* qui ont peine à prendre sur les coignassiers. Les sauvages de pépinière & les rejettons des vieux pieds ne sont bons que pour les arbres de tige, parce qu'ils sont trop vigoureux pour demeurer bas.

Les pommiers se greffent ou sur des pommiers sauvages, ou sur des pommiers de paradis ou sur des donçains; mais il faut observer que les sauvages, soit de souche, de pépins ou de rejettons ne sont propres que pour faire des pommiers de tige ou de grands buissons échappés & non des pommiers nains, & que les paradis sont très-propres pour demeurer nains & occuper peu de place; ils poussent peu de bois

& font promptement du fruit.

Les pruniers ne se greffent que sur d'autres pruniers, & même sur un petit nombre d'espèces, comme le saint-julien, le damas noir, les cerisettes.

On greffe les pêchers sur des pruniers de saint-julien ou de damas noir, ou sur des abricotiers déjà greffés, ou sur de jeunes amandiers de l'année. En général, il vaut mieux greffer tous les arbres fruitiers à noyau, sur amandiers ou sur pruniers de saint-julien ou de damas noir, que d'en élever de noyau.

Pour les abricotiers, ils viennent de noyau; il est mieux cependant de les greffer sur amandiers, sur pruniers de damas noir ou de saint-julien, ou sur ceux qui portent les plus belles prunes blanches.

On greffe les cerisiers sur des merisiers ou sur des cerisiers de pied. Ces derniers sont meilleurs pour les cerises précoces: on les met en espalier, parce qu'ils ne sont pas si vigoureux que les merisiers.

L'azerolier se greffe sur l'épine blanche: quelquefois sur de petits sauvages de poiriers ou sur des coignassiers ou des poiriers greffés, qui ne réussissent pas bien.

Les amandiers viennent d'eux-mêmes ou on les greffe les uns sur les autres.

Les coignassiers ne sont guères greffés, parce qu'ils font aisément du fruit eux-mêmes; cependant on greffe le coignassier de Portugal pour en bonifier l'espèce, on en greffe aussi sur les poiriers.

Les mûriers naissent tout francs: on en greffe cependant à la pousse d'écussons entés sur d'autres mûriers de meilleure espèce.

Les néliers se greffent sur d'autres néliers, sur de l'épine blanche, sur des coignassiers ou sur des poiriers. Voyez, pour un plus long

détail, la *Quintinie*, *Liger*, & les autres. Passons aux différentes sortes de greffes; il y a la *greffe en écusson*, la *greffe en fente*, la *greffe en couronne*, la *greffe en flûte*, la *greffe à emporte-pièce*, & la *greffe en approche*. Les trois premières sont beaucoup en usage, les autres sont moins utiles, & elles ne diffèrent des premières que par quelques circonstances de plus ou de moins.

Tout le mois de Février & une bonne partie de Mars sont admirables pour les greffes en fente; mais il faut se hâter quand l'année est trop avancée; si l'arbre étoit en sève, il seroit trop tard pour greffer en fente; cependant on peut greffer en fente les pommiers jusqu'au mois d'Avril, parce qu'ils sont tardifs à se mettre en sève; mais s'il pleut ou s'il vente, sur-tout du sud ou du sud-ouest, on ne doit pas greffer en fente ni en écusson. On choisit, sur les arbres qui sont vigoureux & dans leur année de rapport, les greffes qu'on veut enter, & on les leve quand l'arbre n'est pas en sève. La *greffe en fente* est bonne, particulièrement pour les poiriers & pommiers francs, parce qu'elle vient plus vite que celle qui est en écusson.

Il y a deux sortes de greffes à écusson, celle en écusson à la pousse, & celle en écusson à œil dormant. Il faut peu de sève pour celle-ci, & beaucoup pour l'autre. On leve l'une & l'autre dans un tems frais & couvert: on choisit, pour les pêchers, des écussons qui aient des yeux doubles & triples; pour tous les autres arbres fruitiers, un œil simple suffit. On greffe en écusson les pêchers & les pavies sur le prunier de damas noir ou de saint-julien, sur l'abricotier & sur l'amandier. On greffe aussi les cerisiers en écusson à œil dormant,

& encore mieux en écusson à œil poussant. Si l'on veut avoir des poires plus grosses & plus excellentes qu'à l'ordinaire, on écussonne sur des jeunes coignassiers, des greffes d'un arbre qui produise de gros fruits, comme *bon-chrétien d'été*, *virgouleuse* & autres arbres sèveux; & sur les jeunes branches que ces greffes auront produites, on ente à œil dormant quelques fruits de meilleure espèce, comme le *bon-chrétien d'hiver*, *l'embratie*, *le saint-germain*, &c. La *greffe en écusson à œil dormant*, se fait dans le decours de la lune de Juin, de Juillet & d'Août, & celle en écusson à la pousse, en Juin.

La *greffe en couronne* se fait entre le bois & l'écorce sur des sujets qui ont au moins quatre pouces de diamètre, soit vieux troncs, grosses branches ou sauvages. On la préfère à celle qui se fait en fente, parce qu'elle est plus aisée & plus sûre, & elle ne fatigue point le sujet comme fait la *greffe en fente*. On greffe en couronne au commencement du mois de Mai. Cette greffe n'est en usage que pour les gros arbres fruitiers à pépins, & non pour les fruits à noyau, ni pour les sujets qui n'ont pas la force de ferrer puissamment leurs greffes.

La *greffe à emporte-pièce* est bonne pour les gros arbres qu'on ne peut fendre sans les altérer beaucoup. Quand ces gros arbres ont l'écorce trop dure & le bois revêché pour être entés, il est meilleur de les étêter un peu haut pour leur faire pousser du jeune bois & de nouvelles branches sur lesquelles on pourra greffer dans la troisième année.

Le *greffe en flûte* n'est propre que pour les figuiers, châtaigniers, maroniers & autres sujets sèveux; c'est la plus difficile de toutes les greffes, parce qu'il faut dépouiller

circulairement un rameau de sa propre écorce pour en revêtir un sauvageon qu'on a auparavant dépouillé lui-même. Cette greffe ne se fait qu'en pleine sève au mois de Mai.

La greffe en approche n'est praticable qu'entre les arbres voisins, & n'est en usage que pour les oranges & citronniers. On s'en sert quelquefois pour les poiriers & les pommiers; elle se fait en pleine sève sur la fin de Mai. Comme cette sorte de greffe réussit difficilement, on se sert plutôt de celle de l'écusson.

La greffe pour la vigne se fait en fente, de même que pour les arbres. Il y a des pays où on renouvelle entièrement la vigne par le moyen de la greffe. On la greffe ordinairement dans le mois d'Avril ou de Mai, tems où la sève commence à entrer en mouvement. On achete, au mois de Mars qui est le tems où on taille la vigne, tous les plus beaux sarments qu'on a pu trouver, on met les plus beaux brins en botte, on les porte au cellier ou à la cave pour empêcher qu'ils ne séchent. Le tems étant venu de greffer, on laboure la vigne, on tire les bottes de sarment: du cellier, on les met tremper pendant deux jours dans l'eau, mais on n'en met que ce qu'on en peut employer dans un jour, parce qu'il ne faut pas que ces sarments trempent plus de deux jours. Quand une vigne est greffée, il faut avoir soin, de tems en tems, de bien nettoyer les herbes qui croissent, & prendre garde en marchant de toucher les greffes avec les pieds.

L'instrument dont on se sert pour greffer est une espèce de serpette qui a un manche d'ivoire ou de bois fort dur, dont l'extrémité doit être plate, mince & arrondie, pour servir à détacher l'écorce des sauvageons sur lesquels on veut appliquer les écussons.

GREFFIER, en terme de chasse, se dit de certains chiens qu'on appelle autrement baud.

GREFFIER, officier dont les fonctions sont d'écrire les arrêts, sentences, jugemens & autres actes qui sont prononcés ou dictés par les juges, & garder les minutes qui doivent être conservées & en délivrer des expéditions à qui il appartient.

GREGE, ou GESSE, c'est de la soie telle qu'elle est tirée de dessus les cocons, sans avoir encore reçu aucun apprêt, ce qui la distingue de la soie ouvrée qu'on nomme communément organzin. . . . On nomme aussi grege une espèce de petit peigne de fer dont on se sert dans plusieurs provinces de France, pour séparer la graine de lin de fatigue; ainsi grégar le lin, c'est abatre la graine avec la grege.

GRELE, TONGRELE; c'est le ton le plus haut & le plus clair du cor de chasse: on dit aussi qu'un chien a le merrain grélé.

GRELET, marteau dont les maçons se servent. La pointe sert à piquer le moilon, & la partie opposée à le couper pour l'équerir & le réduire de hauteur & de largeur.

GRELOT, fils au grelot; ils se tirent de Hollande, sont blancs & plats, & servent pour broder, à l'aiguille, des mousselines, des lins & des batistes.

GRELOUER, ou GRAINER la cire, c'est la réduire en petits grains pour la purifier & blanchir. On ne travaille à blanchir les cires que depuis le commencement de Mai jusqu'à la fin de septembre. Les cires qui reçoivent le plus beau blanchissage, sont celles de Bretagne & de Normandie, & principalement du côté du Cotentin. Il y a, aux environs de Paris, deux blanchisseries de cire, l'une à Antony, & l'autre à Lai, où l'on prétend que le blanchiment est parfaitement beau, &

ne le cède à aucun autre. Le vaisseau pour grélouer la cire ou la grainer avant que de la mettre sur les toiles pour y être blanchie, est de fer blanc percé dans le fond de plusieurs petits trous.

GREMIL, petite plante, autrement appelée herbe aux perles, parce que ses semences ont la figure d'une perle. Cette plante croit en Italie parmi les haies, & donne des fleurs bleues, aux mois de Juin & de Juillet. Il y a plusieurs espèces de grémil. Ses semences nettoient les reins & sont diurétiques: on en fait des émulsions avec de l'eau de chiodent.

GRENADE. Voyez ci-dessous Grenadier.

GRENADE, sorte de linge ouvré, qui se fabrique à Caën & plusieurs autres endroits de la Normandie. . . Grenade, soie de grenade, c'est la plus estimée pour la couture, les franges & autres sortes d'ouvrages.

GRENADE, en terme de cuisine, est un ragoût fait avec des fricandeaux ouverts en deux comme une grenade.

GRENADIER, arbrisseau qui porte des grenades, fruit rond comme une pomme, garni d'une espèce de couronne sur la tête, & rempli intérieurement de plusieurs semences, enveloppées d'un suc rouge, tantôt acide, tantôt doux. La fleur de grenade, qui est d'un beau rouge, donne bien de l'éclat à un bouquet. Le grenadier se distingue en grenadier à fleur double, en grenadier panaché, en grenadier d'Amérique, & en grenadier à fruit. Les trois premiers pour le jardinage sont préférables au dernier pour les fleurs. On les encasse ordinairement pour servir d'ornement aux jardins; & la terre qu'on leur donne est de la terre à potager, de la plus substantielle que l'on passe à la claie

fine, & qu'on mêle avec du terreau, moitié l'un, moitié l'autre. On en emplit les caisses qui doivent être proportionnées à la grandeur des grenadiers qu'on leur destine; cette terre ainsi préparée, on plante le grenadier après en avoir accommodé les racines: on répand dessus du terreau de fumier de vache, d'un doigt d'épais, sur la superficie de la caisse, & l'on donne ensuite au grenadier un ample arrosement. Les grenadiers à fruit ne demandent pas tant de précaution; ils réussissent même mieux en pleine terre qu'en caisse. On y plante aussi des grenadiers à fleurs; mais il faut que ce soit en espalier, principalement pour les grenadiers à fruits. Les grenades en deviennent plus grosses & plus colorées. Les grenadiers en caisse se labourent avec une houlette ou une pioche, & ceux qui sont en pleine terre, avec la bêche. On doit, dans les grandes chaleurs, fréquemment les arroser, autrement la fleur coule.

On taille les grenadiers; mais tout le secret ne consiste qu'à rogner les branches trop élançées, & de faire en sorte qu'il n'y en ait point qui surpasse l'une plus que l'autre. On retranche celles qui sont mal placées; on conserve celles qui sont courtes & bien nourries, & on raccourcit les branches dégarnies, afin de rendre le grenadier plus touffu, c'est ce qui en fait la beauté.

Les grenadiers s'élevent de semence, se multiplient aussi de marcottes, & se perpétuent de bouture. Le froid est l'ennemi mortel des grenadiers; pour les en garantir, on met ceux qui sont en caisse dans une serre à l'épreuve de la gelée; & l'on conserve ceux qui sont en pleine terre, en mettant à leur pied du grand fumier, & en couvrant de paillassons toute la palissade.

Les *grenadiers à fleurs doubles*, qui ne donnent point de fruit, commencent à fleurir au mois de Mai, & durent en fleurs jusqu'en Août, pourvu qu'ils soient bien gouvernés. On ne connoît en Angleterre que le *grenadier* qui porte des fleurs simples & l'espèce double. Ces deux espèces y supportent la rigueur des hyvers, & on les perpetue en couchant dans la terre les jeunes branches au mois de Mars. Le *grenadier* est une plante vulnérinaire. Les marchands épiciers & droguistes de Paris font venir de Provence & du Languedoc des *grenades* qu'ils vendent, parce qu'elles sont bonnes à manger, & qu'on en fait usage en médecine. Les grains servent à faire des sirops & des conserves, & l'écorce qui est astringente, entre dans la composition de plusieurs remèdes & tisanes.

**GRENADILLE**: Voyez *fleurs de la Passion*. . . Grenadille est aussi une espèce d'ébène rouge, qui a beaucoup de veines. Voyez *Ebène*.

**GRENADIN**, en cuisine est un mets qui se fait de poularde, poulets, perdrix & de toutes sortes de volaille, avec un bon godiveau.

**GRENAILLE**, se dit d'un métal réduit en menus grains. La *grenaille des métaux* se fait en les jettant dans l'eau froide quand ils sont fondus. Les métaux qu'on réduit en *grenailles*, sont l'or, l'argent, le cuivre, & quelquefois l'étain. Cette façon se fait pour les épurer. . . **Rocher de grenaille**, en terme de monnoie, sont les grains des métaux qui s'amassent en une masse au fond du baquet plein d'eau où on les verse quand ils sont en bain. Les *grenailles* creuses & concaves, sont les grains les plus menus du métal réduit en *grenaille*. . . On nomme aussi *grenaille* la cire qu'on réduit en grain, par le moyen du grelouer,

pour la mettre en état d'être blanchie. Voyez ci-dessus *grelouer*.

L'arrêt du conseil privé du roi, du 4 Septembre 1733, défend à toutes personnes de se servir de *grenaille de fer*, qui puisse tenir lieu de plomb à tirer, à peine de cent livres d'amende, indépendamment de celle encourue pour le fait de chasse.

**GRENAT**, pierre précieuse rouge, assez semblable pour la couleur aux grains d'une grenade. Il y a des *grenats orientaux*, & d'autres occidentaux. Les premiers viennent des grandes Indes; les autres d'Espagne, de Bohême & de Silésie. . . Ceux d'Orient sont de trois espèces, les uns sont d'un rouge brun, comme du sang noir & épais, & presque de la grosseur d'un œuf de poule; les autres de la couleur d'hyacinthe, avec qui on les confondroit, s'ils n'étoient plus rouges; on les nomme *grenats surin*; ils sont fort estimés. Les troisièmes ont un violet mêlé avec le rouge. . . Pour les *grenats d'Occident*, ceux d'Espagne imitent la couleur du grain de grenade; ceux de Bohême ont un rouge en quelque sorte doré, qui éclate comme un charbon ardent. Ceux de Silésie sont plus obscurs & rarement transparens en entier. On donne la préférence à ceux de Bohême, qui se trouvent près Prague, où les payfans les recueillent parmi le sable & les cailloux. En médecine on réduit en poudre les *grenats*, & on les met avec des électuaires cordiaux.

**GRENE**. Voyez **GRAINE**.

**GRENER**, réduire quelque chose en grain, se dit particulièrement du sel blanc & de la cire. . . **Grener le sel**, c'est le raffiner pour le réduire en sel blanc, ainsi qu'on fait dans les raffinages de Normandie, Bretagne & Flandres, ou lui donner le grain, à force de le remuer

avec un instrument ou palette de bois, que les raffineurs appellent une cuillère. Cette façon ne se donne qu'après que l'eau des plombs ou chaudières est toute évaporée. . . **Grener la cire**, est la réduire en grains en la jettant dans l'eau, à mesure qu'elle se fond; on la *grene*, pour la mettre en état d'être blanchie sur les toiles.

**GRENETIER**, officier du grenier à sel. Il n'y en a qu'un dans chaque grenier des provinces. Mais il y a quatre grands grenetiers à sel, à Paris, qui servent par semestres, douze ou treize briseurs de masse, trente mesureurs & soixante porteurs de sel, dont trente servent une semaine & trente l'autre. On les appelle officiers à noix; ces porteurs portent le sel du grenier, & le peuvent faire porter par des garçons porteurs, qu'on appelle *plumets*, & dont les noms doivent être inscrits à la cour des aides. Voyez *Gabelle*.

On donne aussi le nom de *grenetier* & de *grenetiere* à ceux & à celles qui vendent des grains & des graines.

**GRENETIS**, en terme de monnoie, est un ornement inventé en France, pour empêcher qu'on ne puisse rogner les monnoies. Il se met sur la tranche des espèces, soit d'or, soit d'argent. Les jettons ont aussi des *grenetis*. . . On nomme aussi *grenetis* le poinçon avec lequel on fait les petits grains du contour des pièces.

**GRENIER**, lieu où l'on serre & où l'on garde les grains quand ils sont battus, ainsi que le foin & la paille. Les marchands greniers & grenieres donnent le nom de *grenier* à un coffre ou huche de bois où il y a des séparations en dedans, pour mettre différens grains.

**Embarquer en grenier**, en terme

de mer, c'est embarquer dans un bâtiment des marchandises, sans qu'elles soient emballées. La plupart des grains qui arrivent à Paris par la rivière, comme le bled & l'avoine, s'embarquent en grenier.

**GRENIER A SEL**, magasin ou dépôt où l'on conserve les sels des gabelles. L'on fait ordinairement deux masses de sel, quelquefois davantage, comme dans celui de Paris, afin de laisser aux nouveaux sels le tems de se gabeller, ce qui se fait en deux ans. Plus la masse est ancienne, plus le sel est gabellé. L'on n'entame jamais une nouvelle masse, que la première ne soit tout-à-fait débitée. . .

Le *grenier à sel* est aussi une juridiction où se jugent en première instance les contraventions sur le fait du sel. Les officiers du *grenier à sel* en connoissent définitivement au-dessous d'un quart de minots: au-dessus elles peuvent être portées par appel à la cour des aides.

**GRENOUILLE**, petit animal amphibie, quadrupède, qui ne marche qu'en sautant & qui nage fort vite. Il est couvert d'une peau dure, verte, plissée, à la tête grosse, la bouche très-fendue, les yeux à fleur de tête, le dos large & plat, le ventre ample & gonflé, les pattes écrasées, ressemblant beaucoup au crapaud. Il y a beaucoup d'espèces de *grenouilles*, qui diffèrent par leur grandeur, leur couleur, & le lieu où elles habitent.

Les *grenouilles de mer* sont monstrueuses & ne sont point employées parmi les aliments. Les *grenouilles terrestres* sont faites à-peu-près comme les aquatiques, excepté qu'elles sont plus petites. On ne s'en sert point non plus parmi les aliments. Les *grenouilles aquatiques* sont bonnes à manger. Il faut les choisir bien nourries,

grasses, charnues, vertes: le corps marqué de petites taches noires, & qui aient été prises dans une eau claire, pure & limpide. Elles contiennent beaucoup d'huile & de phlegme, & un peu de sel volatil. La chair de ces dernières est chargée de principes huileux & balsamiques, propres à adoucir les âcretés de la poitrine & à nourrir. Les bouillons de *grenouilles* sont bons dans les toux invétérées. Ils humectent, rafraichissent & font dormir. Les *grenouilles écorchées*, jettées dans l'eau chaude, ensuite dans l'eau froide, pour les attendrir & les rendre plus faciles à la digestion, se mangent à la fricassée aux poulets. Les *grenouilles* conviennent en tout tems aux jeunes gens billez, qui ont un bon estomac & font de l'exercice; mais les vieillards & les pituiteux doivent s'en abstenir ou en user sobrement.

**GRENOUILLE** ou CRAPAUDINE, morceau de fer ou de cuivre dans lequel on tourne un pivot. *Grenouille*, en terme d'imprimeur, est la partie de la presse qui entre au sommet de la platine, & qui la serre sur la forme, lorsqu'on tire le barreau.

**GRENOUILLET**, ou *sceau de Salomon*, plante qui a une tige de la hauteur d'une coudée, dont les feuilles sont semblables à celles du laurier, mais plus larges & avec plus de veines inégales. Elle croît sur les montagnes & sur les collines. Cette plante est astringente, quelque peu astringente.

**GRENOUILLETTE**. Voyez *Renoncule*.

**GRENU**, se dit d'une chose réduite en petit grain, & particulièrement de la poudre à canon... Il se dit aussi des peaux & cuirs qui ont un beau grain, comme du chagrin, du marroquin, des veaux, des

vaches & de quelques autres cuirs préparés & passés par les marroquiniers & corroyeurs.

On nomme *huile-grenue* celle qui est figée en petits grains. C'est celle qui est la plus estimée.

**GREQUE**, outil de relieur, qui sert à *gréquer* les livres; c'est une espèce de petite scie. Ainsi *gréquer un livre*, c'est après l'avoir cousu, y faire sur le dos, avec cette petite scie, des entailles de distance en distance pour y placer les nerfs, afin qu'ils ne paroissent point au dehors, quand le livre est tout-à-fait relié.

**GRESIL**, petite grêle ou brouée, qui brûle & qui gâte les vignes. ... *Gresil*; les vitriers donnent ce nom à des verres cassés en de trop petits morceaux pour être employés en des ouvrages de vitriers. Ainsi *gresiller du verre*, c'est le façonner avec un outil, qu'on nomme un *grésoir*. C'est un instrument de fer carré, large de deux ou trois lignes, & long d'environ sept pouces, qui a deux entailles qui servent comme de dents pour gruger peu-à-peu le verre.

Les diamantaires ou lapidaires ont une sorte de petite boîte qui leur sert à recevoir la poudre des diamans qu'ils égrisent, & ils l'appellent *grésoir* & *égrisoir*.

**GREVE**, grand espace le long des rivages de la mer, qui est couvert partie de sable & partie de ces cailloux qu'on appelle du galet. Les matelots appellent *greve*, l'endroit du bord de la mer sur lequel ils dressent des échafauds propres à façonner la morue & à la faire sécher.

**GREVE**, place publique de la ville de Paris, qui est une étape pour les vins & les bleds qui arrivent au port de la *greve*. C'est aussi où les femmes des garçons de pelle font le regrat ou petit

négoce

négoce de charbon que leurs maris reçoivent des marchands pour le paiement de leurs peines & salaires.

**GREZ**; ce sont les grosses dents d'en-haut d'un sanglier, qui touchent & frayent contre les défenses, & qui semble les aiguïser; c'est d'où ce nom est venu.

**GRIBELETTES**, en terme de cuisine, est une tranche de porc frais ou de mouton, rôtie sur le gril, on les sert comme les côtelettes.

**GRIBOURI**; scarabée de la figure d'un petit hanneton, mais beaucoup plus petit, qui passe l'hiver en terre, attaché aux pieds des sèps, sur-tout des jeunes vignes, dont il ronge les racines les plus tendres & les fait souvent périr. Il sort de terre en Mai, & se jette sur le feuillage; il s'en nourrit, & pique les boutons à fruits & les jeunes jets, ce qui fait souvent mourir tout le nouveau bois. On donne utilement le change au *gribouri*, en semant des fèves en plusieurs endroits de la vigne, & bonne quantité. Il quitte la vigne pour ce nouveau feuillage, qu'il est facile de multiplier en très-peu de tems.

**GRIS-DE-LIN**, couleur grise tirant sur le violet. Voyez *Gris*.

**GRIERS**, ou GRUIERE, sorte de fromage qui vient de Suisse, dont on fait une grande consommation à Paris.

**GRIF**, ou GRIVE, monnoie de compte de Moscovie. Voyez *Rouble*.

**GRIFFADE**, en fauconnerie; c'est une blessure d'une bête onglée.

**GRIFFE**, dans le commerce d'étain, sont des marques en façon de crochets, que les essayeurs d'étain de la ville de Rouen font aux faumons de ce métal qui viennent d'Angleterre pour en faire connoître la

Tome II.

qualité & la finesse. L'étain le plus épuré n'a point de *griffe*, mais seulement la marque de Rouen ajoutée à celle d'Angleterre. Les étains moins fins se marquent à une, deux ou trois *griffe*, suivant le plus ou moins de bonté.

**GRIFFER**, c'est prendre de la *griffe* comme font les oiseaux de proie.

**GRIFFON**, espèce de lime plate par-dessous, dentelée par les bords en manière de peigne dont les tireurs d'or se servent à canneler les lingots de cuivre qu'ils veulent argenter pour fabriquer du fil d'argent faux, en le faisant passer par les filieres.

**GRILLADE**; c'est, en cuisine, de la viande qu'on fait rôtir sur le gril. Quand on a quelque dindon ou autre pièce pour en faire une entrée, on peut prendre les ailes, les cuisses & le croupion, le griller avec du sel & du poivre: on passe de la farine à la poêle avec du lard fondu: on y met des anchois, un filet de vinaigre, un peu de bouillon, sel & poivre; on fait mitonner le tout, & l'on sert chaudement.

**GRILLE**, laine qui vient d'Espagne, espèce de prime ou laine-mère fort estimée.

**GRILLE**, treillis de fer dont les mailles sont en losanges, qui sert aux doreurs sur métal pour mettre plus proprement au feu leurs ouvrages dorés.

On nomme à Genes, *compagnie des grilles*, une association de marchands pour la traite des Nègres.

**GRIMELIN**, nom donné à ceux qui font un commerce de peu de conséquence, d'où est venu *grime-linage*, qui est un petit gain qu'on fait dans un trafic ou dans une affaire.

**GRINSEC**: nom que Morin donne à une tulipe printannière,

A a

d'une couleur incarnate & blanche.

**GRIOTTE**, grosse cerise à courte queue, ferme, plus douce que les autres, & qui tire sur le noir: on l'appelle, en Poitou & en Angoumois, *quindou*. La *griotte* n'est parfaitement mûre, que quand elle est presque noire. Le *griottier*, arbre qui porte les *griottes*, fait son buisson gros, retroussé & assez ferré; il a la feuille large & noirâtre. Il y a des *griottes* qui sont aigres.

On nomme aussi *griotte* l'orge frais & nouveau, roti médiocrement & ensuite moulu.

**GRIPELER**, se dit des étoffes de soie qui ne sont pas bien unies pour avoir été trop déroulées sur l'ensuble: on l'y laisse un tems suffisant pour la rendre plus unie & empêcher qu'elle ne se *gripelle*.

**GRIS**, couleur mêlée de blanc & de noir; chez les teinturiers, c'est la nuance du noir depuis la plus basse couleur, qui est le *gris blanc*, jusqu'à la plus haute qui est le *gris noir*. L'ordre de ces nuances est le *gris blanc*, le *gris de perle*, le *gris de plomb*, le *gris de lavande*, le *gris de castor*, le *gris de ranier*, le *gris d'ardoise*, le *gris de moron*, le *gris brun*, le *sur-brun*, ou *gris noir*, autrement *gris minime*, le *gris de fer*, ou le *vrai gris* qui ne change point. Outre ces *gris* dont les nuances se suivent, il y a d'autres *gris* appelés *gris interrompus*, comme le *gris cendré*, ou *gris sale*, le *gris de rat*, ou de *souris*, le *gris argenté*, le *gris vineux*, le *gris de sauge*, le *gris d'eau* & le *gris verd*, ou *merde d'oie*, &c.

On nomme *petit-gris*, la peau ou fourrure d'une espèce de rats ou écureuils qui se trouve dans les pays froids; le *gris de lin* est une nuance violette qui a plusieurs degrés, depuis le plus clair jusqu'au plus brun.

On appelle *verd de gris* la rouille du cuivre.

**GRISE ORIENTALE**, ou *Agathe Orientale*; nom que Morin donne à une tulipe d'un beau gris de lin & lacque obscur. . . . . *Grise orientale second*; c'est le nom d'une autre tulipe gris de lin, lacque obscur & blanc.

**GRISSETTE**, petite étoffe légère ordinairement mêlée de soie, de laine, de fil, de poil ou de coton, & quelquefois toute de laine que les personnes de médiocre condition portent; il y en a de pleines, de rayées & à fleurs; ce sont les *ferandiniens* qui les fabriquent & qui les vendent. Le commerce de ces étoffes est considérable à Paris & il s'en fait des envois dans toutes les provinces du royaume.

**GRIVE**, oiseau gros comme un merle, dont le col, le ventre, la poitrine sont tous parsemés de petites taches. On la sert sur les tables les plus délicates, à cause de son bon goût; elle est meilleure dans la saison des vendanges, parce qu'elle s'engraisse de raisin. On plume les *grives*, on les fait refaire sans les vider; elles se servent cuites à la broche avec des rôties dessous, comme les *mauviettes*: on en fait aussi des entrées différentes, comme des *beccaffes*, & aussi des *pâtés chauds*.

**GROIZON**, sorte de pierre ou de craie blanche réduite en poudre très-fine, dont les mégisseries se servent pour préparer le parchemin.

**GROMMELEUX**, ou **GRUMELLEUX**, épithète que *la Quintinie* & *Liger* donnent à un fruit qui a la chair farineuse.

**GROS**, est une certaine quantité de grains & de fruits qui se paye aux curés pour leur desserte par les chapitres ou autres bénéficiers auxquels appartiennent les dîmes ecclésiastiques de la paroisse.

Voyez la *Jurisprudence actuelle* & le *Dictionnaire de Ferrière*.

**GROS**; ce terme, en agriculture, en jardinage & dans le commerce, a plusieurs significations.

**GROS FREMONT**. *La Quintinie* donne ce nom à une poire qui n'est bonne que cuite, & excellente en compôte; elle est longue, grosse & jaunâtre. *Liger* donne aussi le nom de *gros rateau gris* à une poire qu'on appelle *poire de livre*, ou *poire d'amour*.

**GROS FRUITS**: dans les haux on entend, les bleds, les vins & les autres choses semblables qui sont de *gros fruits* de la terre, en comparaison des légumes du jardin.

En terme des eaux & forêts, parmi les marchands de bois, qui en font exploiter, on dit qu'un arbre a tant de *gros*, pour dire qu'il a tant de pieds de tour. Quand on parle du bois quarré, ou bois de charpente, & que l'on dit qu'il a tant de pouces de *gros*, cela doit s'entendre qu'il a tant de largeur & d'épaisseur. . . . Le *gros bois* est le bois à brûler d'une certaine grosseur & longueur fixée par les ordonnances, taillé en buches. On le nomme *gros bois* pour le distinguer des *bourrées*, des *fagots* & des *coterets*.

Dans le commerce, *gros d'autruche*, est le plus *gros* du duvet ou poil d'autruche que l'on a séparé du fin pour être employé aux listeries des draps fins de laine, destinés pour être teints en noirs; on l'appelle aussi *laine* ou *ploc d'autruche*.

**GROS-BON**, ou **BULE**, c'est, dans les manufactures de papier, la pâte commune faite de vieux chiffons ou drapeaux de toile de lin ou de chanvre qui s'emploie à faire le *gros papier*. Voyez *Papier*. . . *Gros cuir*, c'est du cuir de bœuf plaqué, propre à faire des semelles de fouliers.

**GROS**, droit d'aides établis en plusieurs provinces de France; on le nomme *droit de gros*, parce qu'il se perçoit sur les vins, bières, cidres, poirées & eaux de-vie qui se vendent en *gros*; ce droit consiste au vingtième du prix de la vente de ces liqueurs; c'est proprement un droit d'un sol pour livre.

**GROS** est un petit poids qui est la huitième partie d'une once, ou une drachme. Le *gros* se divise en trois deniers, le denier en vingt-quatre grains, chaque grain est estimé peser environ un grain de bled, les soixante-douze grains font un *gros*.

**GROS**, en terme de monnaie. Avant que la Franche-Comté fut réunie à la couronne de France, il y avoit une petite monnaie de billon ou cuivre, qu'on nommoit *gros*. Le *gros* est encore une monnaie de Saxe, de Silésie, de Bohême, &c. Le *gros* de Naumbourg, ville d'Allemagne, vaut deux sols six deniers de France; celui de Venise, environ deux sols neuf deniers; celui de Berlin, deux sols six deniers.

**GROS**, signifie quelquefois un homme riche: on dit, un *gros marchand*: un *gros banquier*, un *gros fermier*. . . . *Marchand en gros*, est celui qui ne vend que les balles entières, qui ne détaille point, qui vend en magasin.

**GROS double canon**, *Gros parangon*, *Gros romain*, en terme d'imprimerie, ce sont de *gros caractères* qui servent à l'impression des livres, sur-tout de ceux d'église.

**GROS DRAP**, étoffe fabriquée de laine commune, & grossièrement filée comme le drap de Vire.

**GROS NOIR**, sorte d'ardoises.

**GROS VIN**, vin couvert.

**GROS PAPIER**. Voyez *Gros bon*.

**GROS DE TOURS**, ou **GROS DE NAPLES**, étoffe de soie qui n'est autre qu'un gros taffetas plus fort & plus épais que les autres, dont la largeur est d'une demi-aune moins un douze. Les gros de Tours sergés sont des espèces de serges de soie, quelquefois unies, quelquefois façonnées.

**GROS DE VERDUN**, espèce de dragée.

**GROSEILLIER**, arbrisseau qui est bas & qui porte des groseilles. Il y a deux sortes de groseilliers, l'un qui est épineux & qui porte ses fruits séparés les uns des autres; l'autre qui n'est point épineux, & dont les fruits sont ramassés en grappe.

Le groseillier épineux a des racines ligneuses qui poussent plusieurs jets, longs d'environ trois pieds, ronds, branchus, ligneux, armés d'épines d'espace en espace; des feuilles arrondies, un peu velues & échancrées & légèrement dentelées sur leurs bords; les fleurs, qui paroissent à-peu-près dans le même tems que celle de la vigne, sont composées de cinq petites pétales, pâles, placées entre les échancrures de leurs calices, dont la partie postérieure devient un fruit ou une baie arrondie & ovale, pleine d'un suc douceâtre dans sa maturité. Ce fruit est petit & jaunâtre dans le groseillier épineux sauvage, & du double plus gros dans celui qu'on cultive.

Le groseillier épineux vient communément parmi les buissons, dans la campagne, où on en forme des haies; cet arbrisseau cultivé vient de plant enraciné, & se met ordinairement dans un lieu écarté du jardin. La manière de le planter est de le mettre en rigole, comme on fait une haie vive. Ces sortes de groseilliers ne font point d'une nature délicate, pourvu qu'on les entretienne de tems en tems par un labour, & ils viennent également

bien dans quelque terre qu'on les puisse mettre; cette espèce charge extrêmement; quand son bois s'échappe il faut l'arrêter avec les ciseaux.

Le groseillier rouge ou à grappe, s'éleve un peu plus que le précédent; ses feuilles sont beaucoup plus grandes, plus vertes, tout-à-fait lisses: & ses tiges ne sont point armées d'épines; son fruit vient ramassé en grappes; il est ordinairement rouge, aigre ou acide, & ses semences sont astringentes. Il croît dans les champs, on le transplante dans les jardins, où il fleurit en Mai, & jette des fleurs jaunes & blanchâtres qui sont faites en étrilles.

On distingue dans le groseillier à grappe, le groseillier rouge & le groseillier blanc; ils ne diffèrent l'un & l'autre que par la couleur de leur fruit; ils viennent mieux de bouture que de plant. Pour que les groseilles deviennent belles, on amande & on laboure l'arbrisseau: on lui donne de tige un pied & demi, on l'attache à quelques échafas, & on ne lui laisse rien pousser du pied, & on en fait un buisson de forme ronde, bien évidé dans le dedans, sa tige doit être touffue dans le bas, & plus ou moins grosse; il doit sortir de branches du pied pour former le corps de ce buisson. Les deux premières années, on ne les taille point, afin de conserver le jeune bois qui donnent du fruit; mais les suivantes, on doit faire cette opération. La bonne manière de tailler les groseilliers est de couper toujours les branches fort courtes, afin d'avoir du bois, qui ne manque point d'avoir du fruit l'année d'après, & de produire un fruit plus gros, mieux nourri, & bien moins sujet à couler.

La terre propre pour les groseilliers doit être sablonneuse, grasse

& humide. On doit renouveler le plant de dix ans en dix ans pour avoir des groseilles toujours belles. Il y a des groseilliers rouges de Hollande qui sont d'un grand profit; ils veulent être plantés de distance en distance, & l'on en forme des buissons. On leur donne deux ou trois labours tous les ans, pour que le fruit ait ce degré de perfection qui lui est essentiel; car il devient droit insipide, si par une trop grande confusion des branches, il ne pouvoit jouir des rayons du soleil. On y remédie par le moyen de la taille qu'on donne aux groseilliers; cette taille, ainsi qu'aux arbres, leur est nécessaire pour les obliger à donner de plus beaux fruits, & pour les rendre en tout tems plus agréables à la vue.

Les groseilles, tant communes que celles de Hollande, ne tirent par seulement leur mérite de leur nouveauté; on peut encore en manger jusqu'aux gelées, en mettant ce plant à l'ombre entre deux buissons, assez grands, pour qu'il soit moins frappé du soleil. Si l'ombrage de ces buissons ne suffit pas, on les couvre de paille, & on a le plaisir de manger fort tard de ce fruit.

Les groseilliers ont pour ennemi mortel les fourmis. On les prend dans des phioles de verre, remplies à moitié d'eau: on y délaie gros comme une noisette de miel, & on attache ces phioles aux groseilliers. Quand il y en a beaucoup de prises, on les jette dehors & on renouvelle la drogue; il y en a qui font chauffer de l'eau, & la jettent toute bouillante sur la fourmière pour faire mourir les fourmis. Il y a un groseillier de l'Amérique dont les fruits sont gros comme un œuf de pigeon de la même couleur que nos groseilles rouges, quand ils sont bien mûrs, mais qui ne sont pas bons au goût dit le P. du Tertre dans

son Histoire des Antilles. Il y a encore le groseillier à fruit noir dont la plante est reconnue par les botanistes, pour alexitere & cordiale. Les autres groseilliers sont des plantes rafraichissantes & épaississantes.

On emploie la groseille verte en forme de verjus, sur-tout dans le tems du maquereau frais. On fait de la groseille rouge une confiture fort estimée: on prépare, avec les groseilles, l'eau & le sucre, une boisson appelée eau de groseilles, en usage dans les chaleurs de l'été pour rafraichir & pour humecter. On fait encore, avec les groseilles, un syrop très-usité en médecine, & même parmi les aliments. Il est rafraichissant, humectant, fort agréable au goût: on le mêle dans l'eau & on le fait boire aux fébricitans.

**GROSSE**, en terme de palais, est une expédition en forme, d'un arrêt, sentence ou jugement, & d'un acte passé devant Notaire, ou autre personne publique.

**GROSSE**, dans le commerce, est un compte de douze douzaines. Il y a quantité de marchandises que les marchands grossiers, manufacturiers & ouvriers vendent à la grosse, entr'autres les lassets de soie & de fil; les boutons de soie, de poil, de fil & de crin; les boucles & anneau de fer pour les felliers, les couteaux de table, & ceux à ressort; les ciseaux à lingers & à tailleurs; limes de toutes sortes qui se font en France; les vrilles d'Angleterre, le fil à marquer, les rubans de fil teints & lissés, & bien d'autres marchandises.

**GROSSE-JAUNE**: nom que les jardiniers donnent à une espèce de figue peu teinte, carnée en dedans, qui vient au printems & en automne, que la Quintinie ne trouve pas délicate.

**GROSSE MADELON** ou **TOUR DE BABEL** ; c'est , selon Morin , un œuillet d'une grosseur prodigieuse ; il creve , & son blanc n'est pas fin ; il porte quatorze à quinze pouces de tour : on lui laisse sept ou huit boutons.

**GROSSE - QUEUE** , c'est une sorte de poire. Voyez *Queue*.

**GROSSERIES** , ce sont de gros ouvrages que fabriquent les maîtres taillandiers grossiers de Paris, comme crémaillères, chenets, landiers, & autres ustensiles. Voyez *Taillandier*.

On nomme *horlogers grossiers*, ceux qui ne travaillent qu'en gros ouvrages, comme en horloges d'église, en tourne-broches, &c. *Grossier* est aussi celui qui vend des marchandises en gros.

**GROS-TON**, en terme de chasse, est le ton bas du cor.

**GRU** : on entend, sous ce nom, le gland, la faine, la châtaigne, les pommes & les poires sauvages que les cochons & autres animaux vont manger & gruger dans les forêts, qui s'afferment sous le nom de *gru* par le *gruyer*.

**GRUAGE**, maniere de vendre & d'exploiter les bois. La coutume du *gruage* est celle, selon laquelle il faut mesurer, arpenter, layer, crier & livrer le bois. Voyez *Gruerie*.

**GRUAU** ; c'est la moindre de toutes les farines de froment, de métal ou de seigle que les boulangers emploient pour faire du pain. Il y a deux sortes de *gruaux*, le fin & le gros ; le fin est celui qui tombe par la dernière division du bluteau, soit dans les moulins, soit chez les boulangers qui font bluter à la maison. Le *gros grua* est celui que produit le son qu'on refuse. Lorsque ces grains se repassent au moulin, on les appelle des *recoupes*, & la farine qui provient de

ces *gruaux* est nommée *recoupette* ; elle ne sert qu'à faire cette maniere de pâte, dans laquelle les pertuisiers font cuire les cheveux.

**GRUAU**, est encore l'avoine bien mondée de sa peau & de ses extrémités, & réduite en farine grossiere par le moyen d'un moulin fait exprès. On l'apporte à Paris, de la Bretagne & de la basse Normandie. On le doit choisir nouveau, bien mondé, net, blanc, sec, qui ne sente point le relan, & qui ait été fait avec de l'avoine bien nourrie. Ce *grua* est humectant, adoucissant, propre pour embarrasser les sels âcres de la poitrine, du sang & des autres humeurs. Il excite le sommeil, il rafraîchit, il restaure les parties dans les maladies de consommation. On en fait une bouillie excellente, en la faisant cuire un peu lentement dans du lait ; il engraisse & rafraîchit. On en fait aussi des eaux rafraîchissantes.

Le *grua* d'orge est proprement ce qu'on appelle *orge mondée*.

**GRUAU**, est encore une machine propre à élever des fardeaux d'un grand poids, comme sont les pierres de taille, les bois de charpente, les moillons & autres matériaux qui s'emploient à la construction des bâtimens considérables. Le *grua* tient le milieu entre l'*engin* & la *grue*, mais moindre que cette dernière, & ayant plus que l'*engin* un fauconneau fort allongé, posé sur le poinçon d'en-haut, garni de ses chevilles, comme le rancher de la *grue*. Quand on veut que le fauconneau de *grua* ait plus de portée, on y ajoute, avec des liens de fer, ce qu'on appelle une *escoperche*, c'est-à-dire, une pièce de bois de même force que le fauconneau qui a une poulie au bout & des chevilles pour continuer l'*échelier*.

**GRUE** ; c'est le plus composé, le plus grand & le plus fort de tous les engins inventés pour élever de pesans fardeaux. On ne s'en sert que dans la construction des plus grands édifices, tels que les églises, les basiliques, les palais, les arcs de triomphe & autres monumens publics. Un long & gros arbre équarri jusqu'à la première moise, & au-delà, façonné en rond jusqu'à la pointe qu'il a garnie d'un pivot de fer, fait la principale pièce de la *grue*. On donne à cet arbre le nom de *poinçon* ou de *flèche*. Toute la *grue* tourne & est toutentue sur la pointe de cet arbre élevé perpendiculairement sur l'horison. Il porte par le pied sur le milieu de l'empatement, & est soutenu de ses quatre faces par huit bras ou liens à contrefiches, emboîtés chacun d'un bout dans un des racinaux, & qui se réunissent tous de l'autre, contre l'arbre au-dessous d'un fort bossage sur lequel est posée & tourne la grande moise. L'empatement de la *grue* est composé de quatre sortes de pièces de bois d'équarrissage qui se croisent & forment une espèce de double croix : cet empatement est proprement la base de la machine ; sur la pointe de l'arbre, armé de son pivot, est posé le rancher ou échellier qui est une forte pièce de bois équarrie & fortifiée de bossage aux endroits qui portent les moises, & traversée de haut en bas de fortes chevilles en forme d'échelons pour y monter & aller porter le câble sur la poulie placée à son extrémité. Une crapaudine de fer ou de cuivre est entaillée dans l'endroit du rancher qui porte sur l'arbre, & sert à le mieux faire tourner sur le pivot. Cette longue pièce de bois, qui est diagonale, tient à la grande moise par le bout d'en-bas ; deux grands liens montans la soutiennent & la fortifient, & trois

autres moises ou doubles liens les embrassent presque à distance égale. Au bout de ces trois dernières moises, sur le dos du rancher, sont des poulies pour soutenir le câble au fortir de la poulie d'en-haut, en sorte qu'il passe sur quatre poulies avant que de se devider sur le treuil ou tour. A un des bouts de ce treuil est attachée une grande roue de bois d'assemblage vuide au-dedans, & capable de contenir plusieurs ouvriers qui, en marchant dans cette cavité, la font tourner, & en même tems le treuil où elle tient. Deux sous-pentes qui pendent perpendiculairement, soutiennent le treuil & la roue. Enfin les lumieres du treuil sont les trous dans lesquels tournent les mamelons qu'on nomme vulgairement des *tourillons*.

**GRUERIE**, petite juridiction de campagne où se font les rapports des moindres délits commis dans les forêts pour les juger en première instance, & qui est subalterne à l'égard des maîtres particuliers des eaux & forêts. *Gruerie* est aussi un droit en vertu duquel le roi a part à la vente des forêts de son royaume. Voyez *Tiers & Danger*. Le droit de *gruerie*, dans son origine, ne se devoit pas seulement sur les bois, mais encore sur les terres labourables & sur ce qui vient des forêts, comme le charbon, d'où vient que le droit qui revient au roi, sur le charbon, s'appelle *gruerie de charbon*. Celui qui a la garde & est le conservateur de arbres des forêts, est nommé *gruyer*. Il siège dans le détroit de la *gruerie* ; mais il ne connoît qu'en première instance des moindres délits qui se commettent dans les forêts.

**GRUME**, se dit en terme d'exploitation & de marchandise de bois, de celui qui est encore avec son écorce & qui n'est pas équarri. Les

pieux pour les ponts, les limons, flèches & autres bois de charbonnage, se vendent en *grume*. On appelle *bois grumeleux* celui qui est âpre & rude au manient.

**GRUMEL**: on donne ce nom, dans quelques manufactures d'étoffes, comme à Amiens, à la fleur d'avoine dont se servent les foulons pour fouler les étoffes.

**GRUYER**, se dit d'un oiseau dressé pour chasser aux grues.

**GUEDE**, plante qui croit en Italie, en Languedoc & dans les pays chauds, qui fleurit en Mai & en Juin. Les teinturiers se servent du suc de cette plante pour teindre en bleu-brun. Un *drap guédé* est un drap teint en bleu, & *guéder les laines*, c'est les mettre en bleu.

**GUEDE**, ou **GUESDE**, est aussi un bâton qui guide un fil tendu pour prendre les oiseaux avec des rets faillans.

**GUEPE**, grosse mouche presque semblable à la mouche à miel, mais qui en est l'ennemie, & qui s'attache aux essaims de l'année, comme plus jeunes & moins capables de se défendre. Les *guêpes*, dans le tems de la récolte des fruits, font beaucoup de dégât, & surtout aux espaliers.

**GUERET**, terre qu'on avoit laissée réposer, & qu'on a nouvellement labourée pour l'ensemencer en la même année. Les *guerets* se levent en Mars; & un fermier est obligé de lever les *guerets*, quoi qu'il quitte sa ferme à la S. Jean, avant que les terres se puissent ensemencer.

**GUET & GARDE**, est un droit seigneurial qui a été évalué en argent, depuis que les seigneurs ont cessé d'avoir des forteresses.

**GUEULE**, en terme de chasse, se dit d'un chien qui, au bout de cinq mois, a fait sa *gueule*, lorsqu'il a été nourri avec du lait, &

qui commence à être vigoureux. On dit qu'un chien chasse de *gueule*, lorsqu'il aboie, & qu'il est sur la voie.

**GUEUSE**, grosse pièce de fer de dix à douze pieds de long, sur dix ou douze pouces de large, & du poids de seize ou dix-huit cent livres, quelquefois même d'avantage. On fait couler cette *gueuse* du fourneau où la matière minérale, propre à faire du fer a été fondue, & elle prend sa forme dans un moule de terre assez grossièrement fait, où elle entre en s'y précipitant comme un torrent de feu, capable d'inspirer quelque émotion à ceux qui voient, pour la première fois un spectacle & terrible & curieux.

**GUEUSE** ou **PICOTTE**, est une petite étoffe que l'on fabrique en Flandres. . . On donne aussi ce même nom, à cause de la modicité de son prix, à une petite dentelle de fil blanc, très-légère, dont le fond est de réseau & les fleurs de cordonnet fort délié, qui se fabrique sur l'oreiller avec des fuseaux & des épingles, de même que les autres dentelles.

**GUEUSETTE**, en terme de cordonnier, est le godet où il met le rouge ou le noir dont il rougit ou noircit les talons des souliers.

**GUI** ou **GUY**, plante parasite, qui croit à la hauteur d'environ deux pieds, sur le chêne, le pommier, le poirier, le prunier, l'acacia de l'Amérique, le hêtre, l'yeuse, le châtaigner & autres arbres. Le meilleur *gui* est celui de chêne, & c'est une plante céphalique, d'une odeur forte & désagréable, spécifique dans l'épilepsie, dans l'apoplexie, la léthargie, la paralysie & le vertige. Les grives sont fort friandes des baies du *gui*; elles les avalent & les voident ensuite sur les branches de l'arbre où elles se perchent,

& par ce moyen elles donnent lieu à une nouvelle production du *gui*. On lui attribue des propriétés en médecine.

**GUIBRAY**, foire célèbre, qui se tient dans un des fauxbourgs de la ville de Falaise en Normandie. Elle a pris son nom de ce fauxbourg, qui lui-même l'a pris d'une chapelle de la Vierge, nommé Notre-Dame de Guibray, qui n'en est pas fort éloignée. Cette foire tient le premier rang après celle de Beaucaire. On la croit établie par *Guillaume le conquérant*, duc de Normandie & roi d'Angleterre, qui, né à Falaise, accorda à cette ville de grands privilèges, & y fit l'établissement de cette foire, qui s'ouvre le 16 Août & dure quinze jours; huit qu'on appelle la grande semaine, pour les franchises: c'est dans cette semaine que se fait tout le commerce; dans l'autre les marchands pensent au retour.

On nomme *fil de Guibray*, un fil d'étoupe blanchi, dont les ciers se servent pour faire la mèche des cierges, de la bougie filée & des collets de flambeaux de poing.

**GUIDE**, chez les menuisiers, est un morceau de bois, qui s'applique contre un rabot ou autre outil à fust pour l'affermir, quand on veut recaler ou pousser des feuillures.

**GUIGNARDS**, sont de petits oiseaux, peu communs à Paris, qu'on sert rôtis comme les ortolans & les gelinotes.

**GUIGNÉ**: espèce de cerise, plus grosse que la cerise commune, & d'une chair plus dure & plus douce. Il y a des *guignes blanches* & des *guignes rouges*. Il s'en trouve aussi de noires. On appelle les *guignes des bigarreaux*, ou plutôt les *bigarreaux* sont une espèce de *guigne*, plus grosse, mieux nourrie & plus ferme que les *guignes* ordinaires. On les mange sans aucune préparation.

**GUIGNOLE**, en terme de balancier, est une espèce de pied sur lequel on suspend les trébuchets ou les petites balances, afin que la pesée se fasse plus juste. On s'en sert dans les monnoies, ainsi que tous les marchands épiciers droguistes merciers, & tous ceux qui vendent en détail & à petits poids.

**GUILLAUME**, espèce de rabot dont les menuisiers & autres ouvriers en bois se servent pour faire différentes moulures. Il y a le *guillaume à ébaucher*, le *guillaume à platte-bande*, le *guillaume à reculer*, & le *guillaume debout*. Tous ces rabots ont le fust fort étroit; le fer, qui se met comme aux *varlopes*, est diversement taillé suivant les diverses moulures qu'on veut pousser sur le bois, comme sont les filets creux, les talons, les baguettes, les plattes bandes & quelques autres. Le *guillaume debout* a le fer placé droit dans le fust. Il est affecté par le côté & ne coupe point par dessous. Il élargit les rainures & pénètre où le *gros guillaume* ne peut aller. Le *guillaume à ébaucher* enlève les angles de la pièce, où on veut faire des moulures. Les *guillames ronds* sont pour les ouvrages ceintrés. Il y a plusieurs autres *guillames* que les ouvriers inventent suivant leur génie & les ornemens qu'ils veulent faire.

**GUILLEDIN**, cheval d'Angleterre extrêmement vite à la course.

**GUILLEMET**, en terme d'imprimerie, double virgule qui se met à côté des lignes pour indiquer les passages, les citations, &c. Les imprimeurs se servent de l'italique pour ces sortes d'indications, quand les auteurs dans leur copie les ont soulignées.

**GUIMAUVE**, plante fort semblable à la mauve, dont il y a plusieurs espèces. On la cultive dans les

jardins ; elle fleurit en Juin & en Août , naît dans les lieux gras & humides , est d'un grand usage en médecine. Elle est émolliente & adoucissante : on l'emploie pour les maladies des reins , de la vessie , de la toux , pour les âcretés de la poitrine , pour les ardeurs d'urine & pour la colique néphrétique. La *guimauve* ordinaire a des racines longues , grosses comme le pouce , blanches en dedans & mucilagineuses ; les tiges hautes d'environ trois pieds & demi , rondes , velues & creuses ; les feuilles rangées alternativement , semblables à celles de la mauve ordinaire , incisées autour , plus longues , blanchâtres & cotonneuses ; les fleurs semblables à celles de la mauve ordinaire , plus petites , de couleur blanche , tirant sur la couleur de chair.

GUIMBARDES , nom qu'on donne du côté de Lyon à de longs chariots montés sur quatre roues , qui servent à transporter à Paris les marchandises envoyées par les marchands de Lyon.

GUIMBERLIN , parmi les fleuristes , c'est un œillet qui vient de Normandie , espèce de morillon dont la fleur est autant large qu'elle peut l'être. Son blanc est de lait , son rouge si bien détaché qu'on le peut admirer. Son bouton creve , & il est sujet au blanc & à la pourriture. On ne lui laisse que cinq boutons ; la fleur est très-fine.

GUINDA , petite presse à moulinet & sans vis , dont quelques tondeurs de draps se servent au lieu de presses ordinaires , c'est-à-dire de celles qui sont à jumelles & à vis. Cette sorte de presse , qui donne le cati à froid aux étoffes de laine , quand elles ont été tondues en dernier , ne sont guères en usage qu'à Paris , à Tours & à Orleans.

GUINDAGE , se dit , en commerce de mer , du travail & du mouvement qui se fait pour la charge & décharge des marchandises d'un navire. Ce terme se dit encore du salaire qu'on donne aux matelots pour faire cet ouvrage. *Guindage* , s'entend encore des palans & autres cordages qui servent à charger ou décharger les marchandises d'un bâtiment de mer.

GUINDAL ou GUINDAS , machine qui sert à élever de gros fardeaux. Elle n'est composée que de trois pièces de bois , d'une poulie & d'un treuil.

GUINDER , se dit des oiseaux qui s'élèvent & se guident au-dessus des nuées.

GUINDRE , espèce de rouet dont les doubleuses se servent pour doubler la soie avant de la donner au moulinet.

GUINÉE , monnaie d'or , la plus commune en Angleterre , à peu-près du poids & de la valeur des louis d'or de 24. livres de France , ainsi nommée de ce que les premières guinées furent fabriquées de la poudre d'or , apportée de Guinée par les vaisseaux Anglois.

On nomme *toile de Guinée* une toile de coton blanche , plus fine que grosse , qui vient des Indes Orientales , dont la pièce a 29 à 30. anes sur sept huitième de largeur.

On appelle *bœufs & vaches de Guinée* , les cuirs de ces animaux encore verts , qui s'apportent des côtes du Cap verd & de Guinée , par les vaisseaux de la compagnie , & qui s'apprentent dans les tanneries de France.

GUINGUANS , toile de fil de coton , quelquefois mêlée de fil d'écorce d'arbre , qui n'est ni fine ni grosse , bleue ou blanche , qu'on tire des Indes orientales , particulièrement de Bengale. La pièce

contient à peu-près huit aunes de long sur trois quarts à quatre , cinq six de large. Il y a des *guinguans* moitié écorce & moitié soie.

GUINGUETTE : nom qu'on donne à ces petits cabarets établis aux environs de Paris , au-delà des barrières , où le menu peuple va en foule se divertir les fêtes & dimanches , à cause que le vin y coûte moins , ne payant point ou peu d'entrée. . . . On donnoit autrefois le nom de *guinguette* ou *gainguette* , à une petite chaise roulante à deux roues , tout-à-fait découverte , qui se tire par un seul cheval. Il n'y a guères que les jeunes gens qui s'en servent ; c'est ce qu'on nommoit *phaëtons* , & ce qu'on nomme depuis plusieurs années *cabriolets* , à cause de la chute trop ordinaire de leurs téméraires cochers.

GUIPER , en termes de passementier-boutonnier , & de tissutier-rubannier , c'est tordre les fils pendans d'une frange , par le moyen de l'instrument nommé *guipoir* , outil de fer crochu d'un côté & chargé de l'autre d'un petit morceau de plomb pour lui donner du poids. Le *guipures* se fabriquent , ainsi que les dentelles , sur un oreiller avec des fuseaux & des épingles en suivant un dessein. Il s'en fait de plusieurs nuances & couleurs , de fines , de moyennes , de grosses , de larges , de moins larges ,

& très-étroites. Les plus étroites se nomment *tête de more*. Les *guipures* se fabriquent à S. Denis en France , Montmorency , & lieux circonvoisins. Les merciers sont le négoce des *guipures*.

GUITRAN. Voyez *Goudran*.  
GULDEN ou François GOULDE , monnaie d'argent qu'on fabrique en Allemagne , de la valeur de quarante sols de France. Il y a des *gouldes* de Flandres & d'Hollande.

GUOLDE PEPPIUS , pomme en grande estime chez les Anglois , qui a l'air d'une pomme de paradis , jaune , rontle , assez relevée & sans mauvaise odeur , dit *La Quintinie*.

GUYAGE , c'est , dans la province de Languedoc , un droit dû par les habitans des lieux qui sont au long de la côte de la mer , en vertu duquel ces habitans sont obligés de tenir toutes les nuits des flambeaux allumés sur les tours les plus élevées , pour servir de guides aux vaisseaux qui sont en mer.

GYP , ou GYPSE , espèce de gros talc ou de pierre brillante & transparente , qui se trouve dans les carrières de Montmartre proche Paris , parmi les pierres qu'on y cuit pour faire du plâtre. C'est avec le *gyp* calciné au four , broyé dans un mortier , passé au tamis , & employé avec de l'eau collée & des couleurs , que l'on contrefait le marbre & qu'on l'imite si bien , que les yeux & la main y peuvent être trompés.



## H A B

**H ABILE** à succéder, s'entend, en jurisprudence, des parens que la loi appelle pour recueillir une succession.

**H ABILLER**, en terme de boucherie, c'est lever la peau de dessus une bête, après qu'on l'a affommée ou égorgée, l'ouvrir, la vuidier, la fouffier, &c. Le chef-d'œuvre d'un apprentif, pour être reçu à la maîtrise, est d'habiller un veau, un mouton, un porc, &c. ... *Habiller*, en cuisine, se dit de la première préparation qu'on fait aux viandes destinées pour manger. *Habiller* un chapon, une perdrix, c'est plumer & vuidier proprement ces oiseaux, les flamber sur le feu & leur trousser les cuisses, pour les blanchir ensuite à la braïe ou à l'eau, suivant l'usage qu'on en veut faire. ... *Habiller* un faumon, c'est l'ouvrir, en séparer les entrailles & les ouïes, pour le mettre saler dans l'étuve. *Habiller* une morue, c'est lui couper la tête, l'éventrer, en ôter les intestins pour la mettre en état d'être salée.

Chez les marchands pelletiers, habiller une peau, c'est la préparer à être employée aux divers ouvrages de pelleterie. ... *Habiller* un cuir, en terme de tannerie, c'est lui donner la première préparation pour le mettre au tan. ... *Habiller*, en terme de poterie, est mettre des pieds & des anses aux ouvrages de poterie qui en ont besoin.

**H ABITATION**, en terme de colonie, est un établissement que des particuliers entreprennent dans des terres nouvellement découvertes, après en avoir obtenu des

## H A C

lettres du roi ou des intéressés à la colonie, qui contiennent la quantité de terre qu'on leur accorde pour défricher, & la redevance ou droit de cens qu'ils en doivent payer tous les ans au roi ou à la compagnie. Tout le commerce d'une habitation & sa richesse, consiste particulièrement dans les nègres qui la cultivent.

**HACHE**: outil de fer acéré & tranchant qui sert aux Charrons, charpentiers, tourneurs & autres ouvriers en bois, à dégrossir, débiter, fendre & hacher leur bois. Le fer de cet outil est ordinairement un carré long, plus ou moins grand, suivant la force & la grandeur de l'outil. Le tranchant occupe toute la longueur d'un des grands côtés; & à l'autre qui est assez épais, tient un petit manche cylindrique, creux en dedans, dans lequel entre à force un autre manche de bois, long à proportion de la hache. Une hache est propre à bien des usages dans une maison de campagne... Un maître de hache sur mer, est ce qu'on appelle sur terre un charpentier.

**HACHE**, en terme d'imprimerie; on dit qu'un livre est imprimé en hache, quand il y a des gloses, commentaires ou citations, qui commencent d'abord à la marge, mais qui, à cause de leur longueur empiètent sur le texte.

**HACHÉE**, terme d'oïseleur. Ils disent, Les pluviers, cherchent leurs hachées, c'est-à-dire des vers qui sont à bas, cachés sous les feuilles & dont ils font leur nourriture.

**HACHEREAU**, petite coignée

## H A C

dont se servent les charpentiers, & qu'ils manient d'une seule main.

**HACHETTE**, petite hache. Les charpentiers ont une hachette à marteau, qui est un véritable marteau, dont un côté se prolonge plus que l'autre de cinq ou six pouces, courbé vers le manche, & tranchant à-peu-près comme le fer de l'herminette. ... Les couvreurs ont une hachette qu'ils nomment aussi affette. Elle est différente de celle des charpentiers, en ce qu'elle n'est ni si massive ni si pesante, ni si courbée, & que le côté qui conserve la forme du marteau, & qui en sert à ces ouvriers, est plus léger, moins gros & moins long.

**HACHETTE**, en cuisine, c'est de la viande, soit de boucherie, de volaille ou de gibier cuite à la broche qu'on coupe par tranches fort minces, & qu'on met dans une casserole avec persil, ciboule, échalotte, champignons, le tout haché avec un peu de bouillon, sel, gros poivre: on fait mijotter le tout un quart d'heure, ensuite on met dans un plat un peu de la sauce de la viande avec de la mie de pain, & on arrange la viande sur cette mie, on en met encore par-dessus. On fait attacher sur un feu doux, jusqu'à ce qu'il se fasse un petit gratin au fond du plat; on met ensuite le reste de la sauce avec un filet de verjus.

**HACHEUR** de laine: ouvrier qui prépare les laines pour être employées aux tapisseries de toniture.

**HACHIS**, en cuisine, est une préparation de viandes hachées menu & assaisonnées. On fait des hachis de toutes sortes de viandes, tant en gras qu'en maigre.

**HACHOIR**, chez les pâtissiers & cuisiniers, c'est un grand couteau

## H A I

dont ils se servent pour hacher les viandes. ... *Hachoir* est aussi le billot sur lequel on hache les viandes. C'est le tronc de quelque gros arbre, dont le bois est ferme & dur, sous lequel, pour le soutenir, on met trois pieds, disposés en triangle. Quelquefois le hachoir n'est que le dessus d'une épaisse table de cuisine.

**HACHURES**; ce sont de petites entailles que les doreurs font sur le fer, le cuivre ou autres semblables métaux pour y faire mieux tenir l'or ou l'argent en feuille, qu'on y applique au feu.

**HAGARD**, en fauconnerie, signifie un faucon qui n'a pas été pris au nid & qui est difficile à apprivoiser.

**HAIE**, ou **HAYE**, clôture d'un jardin, d'un pré, d'un champ, faite de bois vif, ou mort: celle-ci est construite avec des branches d'arbres entrelassées des fagots, des échelas qui en rendent l'entrée difficile aux passans & aux bestiaux. Les haies vives sont les plus estimées, durent long-tems, & sont agréables à la vue, quand on en prend soin. On les fait d'aubépine, de rosier sauvage, de houx, coudrier, épine-vinette, fusain, nerprun & autres arbrisseaux sauvages. L'aubépine est la plus estimée: on en choisit des plants qui soient bons. On tend un cordeau où l'on veut faire une haie; on creuse tout du long une rigole profonde d'un fer de bêche, & large de même, puis on accommode les racines de l'aubépine; on rogne les branches & l'on plante à quatre doigts de distance l'un de l'autre, puis on couvre le plan de terre; ce plan ne doit excéder la terre que de trois doigts. L'aubépine qu'on plante en haie, doit être bien enraciné & gros d'un pouce. On laisse cette jeune haie plantée pendant deux ans sans

la rogner ; mais tous les ans il faut lui donner trois labours pour empêcher que les méchantes herbes ne l'étouffent. Au bout de deux ans, on commence à tondre la haie avec des ciseaux à deux doigts près du vieux bois, & toujours au mois de Mars ; ce travail se renouvelle tous les ans, jusqu'à ce que la haie vive soit parvenue à la hauteur qu'on la souhaite ; alors on l'assujettit en tondant tous les ans. Pour qu'une jeune haie vive profite, il faut empêcher que les animaux ne l'endommagent avec la dent & en ôter les chenilles de bonne heure ; avant que cet insecte ait fait son couvain. Les haies vives, mêlées de plants, se plantent de même que la précédente. On fait aussi venir des haies vives de semence : on prend toutes sortes de graines de plants sauvages qu'on mêle avec de la terre criblée & détrempée avec de l'eau. De ce mélange on en frotte une corde de jonc faite exprès : on la laisse sécher, ensuite on la met quatre doigts en terre dans une rigole où on couvre la semence préparée ainsi, qui jette de petits plants qui, dans la suite, donnent une belle haie quand elle est bien conduite. Dans les pays où croît le houx, on en fait des haies entières qui sont fort agréables & de bonne défense.

**HAIL**, en fauconnerie : on dit voler de bon hail. Voyez *Voler*.

**HAIRE**, drap de laine en haire, est un drap qui n'a point été foulé, & qui est tel qu'on l'a levé de dessus le métier ; ce terme est particulièrement en usage à Sedan ; ailleurs on dit *drap en toile*. . . . **Haire** ou **Hère**, est aussi une espèce de tissu ou grosse étoffe faite de crin de cheval, mêlé quelquefois de poil de bœuf ou de vache, & quelquefois d'étoupes de chanvre. Leur usage ordinaire est pour les brasses qui s'en servent à mettre sécher les

grains germés qu'ils font entrer dans la composition de leur biere.

**En terme de marchandise de sel**, on nomme haire ou hère le fond des marais salans, sur lequel l'eau de la mer qui y entre se convertit en sel par l'ardeur des rayons du soleil. Voyez *Marais salans*.

**HALAGE** ; c'est sur la riviere de Loire le prix dont le maître marinier convient avec les gobeurs ou compagnons de riviere pour remonter ou haler leurs bateaux. Celui qui remonte ces bateaux avec un cable, est nommé haleur. Les haleurs sont du nombre de ceux qu'on nomme *compagnons de riviere*.

**HALAGE**, est encore le droit que le roi ou les seigneurs particuliers levent sur les marchandises qui s'étalent dans les halles, foires ou marchés, où s'observe une certaine police pour empêcher les fraudes ou le temulte.

Les maîtres de quelques communautés des arts & métiers de la ville de Paris, comme cordonniers, flâsiers sont appelés *marchands haliers*, parce qu'ils ont la faculté d'étaler & vendre leurs ouvrages & marchandises dans les places des halles qui leur sont indiquées par leurs statuts.

**HALE**, espèce de tache de couleur citrine qui survient à la peau quand il fait des vents desséchans & que l'on a la peau délicate. Voyez le *Dictionnaire de santé*.

**HALEBARDIER** : on donne ce nom à un ouvrier, ou plutôt à un manoeuvre, qui sert dans les grands sateffiers, aux tailleurs de pierre à remuer retourner, placer & mettre en chantier les pierres qu'ils taillent ou veulent tailler, & qui après qu'elles sont taillées, aide à les élever & mettre sur les chariots & binard pour les conduire au pied des engins qui doivent les élever. Ces manoeuvres

sont appelés *halebardiens*, parce qu'ils sont toujours chargés de gros leviers ou de fortes pincées qu'ils portent sur leurs épaules en marchant, à la façon qu'on porte une halebarde.

**HALEINE puante** : la carie des dents, un ulcere dans la bouche, le mal vénérien, le scorbut, les crudités de l'estomac, l'abstinence forcée, les maladies longues, un ulcere dans le nez, &c. y peuvent donner lieu. Voyez le *Dictionnaire de santé*.

**HALEINE** : les maréchaux, en parlant d'un cheval qui souffle en travaillant, disent qu'il est gros d'haleine ; c'est un défaut qui empêche qu'il ne rende de bons services, & on n'achete pas ces sortes de chevaux bien cher. On veut dans un cheval de carrosse qu'il ait de l'haleine & qu'il soit maître de son haleine. Donner haleine à son cheval, c'est le mettre au pas après l'avoir poussé au galop, afin de ne le pas outrer tout-à-fait. On dit qu'un cheval n'est pas en haleine, quand il a demeuré long-tems dans l'écurie, sans travailler.

**HALENER**, en terme de vénerie, signifie sentir le gibier : on dit, depuis que le chien a haleiné la bête, il ne la quitte plus.

**HALENENT** : chez les charpentiers, c'est le noeud qui se fait avec le cable à une pièce de bois qu'on veut élever.

**HALER** : on dit, en terme de chasse, haler les chiens, pour dire faire haler les chiens en amont.

**HALER** une pièce de bois, c'est l'attacher avec un cable pour la tirer en haut ; c'est la même chose que chabler une pièce de bois. Les charpentiers se servent aussi de ce terme, pour dire ranger les cables de part & d'autre, en les tirant quand ils ne sont pas chargés ; & ils disent, bander, quand le cable est

chargé & qu'il faut tirer avec force pour élever le fardeau.

**HALIME**, espèce d'arroche qui pousse des rameaux longs d'environ un pied & demi, grêles, plians, se couchant la plupart à terre, de couleur bleue, purpurine & blanchâtre, dont les feuilles approchent de l'olivier ou du nerprun ; sa racine est ligneuse & vivace, & la plante soutient la rigueur de l'hiver ; elle croît près de la Méditerranée sur le dunes de Zelande, de Hollande & d'Angleterre. On confit les feuilles de l'halime pour les manger en salade.

**HALLARI**, terme de chasse, c'est un cri qui marque que le cerf est sur ses fins.

**HALLE**, place publique destinée dans les villes & bourgs un peu considérables à tenir les marchés de toutes sortes de marchandises & de denrées, particulièrement de celles qui servent à la vie, comme les grains, les farines, les légumes, &c. Il y a deux sortes de halles à Paris, celles qui sont couvertes, & celles qui ne le sont pas. Les halles couvertes sont la halle aux draps, la halle aux toiles, la halle aux cuirs, la halle à la saline, la halle à la marée fraîche, & la halle aux vins, qui est à la porte Saint-Bernard. Les halles découvertes sont le marché au bled & autres grains (actuellement, en 1763, on bâtit une halle au bled, couverte, où étoit l'hôtel de Soissons) la halle à la farine, la halle au beurre, &c. On donne le nom de hallier à celui qui étale aux halles, ainsi qu'à celui qui est le gardien d'une halle qui a soin de la fermer & d'y garder les marchandises qu'on y laisse.

**HALLIER**, buisson qui vient dans des terres négligées, dont on ne s'est pas donné la peine de faire quelque chose d'utile. Les bons mé-

nagers de la campagne ont soin de les défricher pour en faire des près ou y semer ou planter du bois.

**HALLIER**, sorte de filet qu'on fait pour prendre des faisans, des perdrix, des cailles, les rales de genêt, & même les poules d'eau. Voyez *Filet*.

**HALOTS**; ce sont certains trous dans les garennes où le gibier se retire.

**HAMANS**, toiles de coton blanches très-fines & fort serrées, des Indes orientales, dont les pièces portent neuf aunes & demie de long sur une aune un sixième de large.

**HAMBOURG**; c'est une sorte de futaille dans laquelle nous viennent les faumons salés. Un *hambourg de faumon* pèse ordinairement 300, jusqu'à 350 livres. On donne aussi ce nom à des barils ou tonneaux dans lesquels se mettent les bieres d'Angleterre, de Hollande & de Flandre.

**HAMEÇON**, petit fer crochu qu'on attache à des filets ou à des lignes, pour prendre du poisson, avec l'appât qu'on y met. Il y a des *hameçons armés*, de près de deux pouces de long, que l'on met aux lignes pour pêcher le brochet. Les meilleurs *hameçons* se tirent d'Allemagne. A Paris ce sont les épingliers, aiguilliers, chaînetiers qui les fabriquent, & les quincaillers en font le négoce.

Il y a des *hameçons* propres à prendre les loups, mais il faut qu'ils soient forts pour résister à la violence de ces animaux; on y attache un gros morceau de chair, & l'on pend ces *hameçons* à quelque arbre, où on les attache avec une corde grosse comme le doigt. Ces animaux qui aiment la chair, si-tôt qu'ils ont eu le sentiment de cet appât & qu'ils l'ont trouvé, ne manquent point de s'y jeter avidement pour vouloir l'engloutir,

& se trouvent par ce moyen pris à l'*hameçon*. Si cet *hameçon* est assez fort & bien attaché, ils ne peuvent s'en débarrasser. On attrape ainsi les loups, lorsqu'il a neigé ou que la terre est beaucoup gelée. On en peut tendre plusieurs à la fois, & en plusieurs endroits. Voyez *loup*.

Les ferruriers & quelques ouvriers qui travaillent les métaux sur le tour, appellent *hameçon* un instrument appelé plus communément un *archet* ou *archelet*.

**HAMEDIS**, toile ou mouffeline de coton blanche, qui vient de Bengale, dont la pièce a seize aunes de long, sur trois quarts, cinq sixièmes de large.

**HAMPE**, en terme de venerie, se dit de la poitrine du cerf. Les bouchers appellent *hampes* les deux parties du poumon de bœufs, qui des deux côtés couvre le foie & le rate.

**HANCHES**, se dit du train de derrière du cheval, depuis les reins jusqu'au jarret. Elles commencent aux deux os qui sont au haut des flancs près de la croupe. Il y a des chevaux qui ont les *hanches* trop longues, qui vont ordinairement bien le pas; mais le devant se ruine facilement.

**HANGAR**, toit qui penche en manière d'appentis, dont on se sert à la campagne pour mettre à couvert les charrettes, chariots, tombereaux, charrires, & autres ustensiles gros & menus, comme tonneaux, hottes, paniers, bois à chauffer, &c. Les *hangars* sont ordinairement attachés à des murs & soutenus par des pilliers de bois. Un *hangar* est commode dans une basse-cour; la volaille s'y met à l'abri des grands vents, de la pluie & du soleil. Les valets, dans les mauvais tems, y peuvent faire bien des ouvrages qu'ils ne feroient ailleurs que difficilement.

**HANNETON**,

**HANNETON**, scarabée qui paroît au printemps sur les arbres, & sur-tout sur les noyers dont il ronge les fleurs & les feuilles. Il vit plusieurs années, & se cache dans la terre, où il reste près de dix mois sans changer de place, ni prendre de nourriture. Pour les détruire, on étend un drap sous les arbres, où les hannetons sont attachés. On secoue fortement ces arbres pour les faire tomber & ensuite on les brûle, ou on les jette dans l'eau.

**HANNETON**, *foucis de hanneton*: Les maîtres frangiers donnent ce nom à une sorte de petite frange à houppette, qui imite ces deux espèces de cornes houppées que porte l'insecte dont on vient de parler ci-dessus.

**HANOUESS**. Ce nom est donné dans l'ordonnance de la ville de Paris aux jurés-porteurs de sels.

**HANSE**, ancien mot françois, qui signifioit une société ou une compagnie de marchands. On nomme *villes hanseatiques* celles qui sont alliées ensemble pour le commerce & se prêtent un mutuel secours dans le négoce, telle qu'aujourd'hui Lubeck, Hambourg, Brême, Rostock, Dantzik & Cologne.

**HAPPELOURDE**, se dit des pierres précieuses contrefaites avec le cristal ou le verre, & d'une pierre précieuse, qui n'est pas encore arrivée à sa perfection.

**HAQUET**, charrette sans ridelles, qui fait la bascule. On s'en sert pour charrier du vin & autres choses. Les *haquets* ne sont propres que dans les lieux où il n'y a point de grands cahots à craindre. Il y a deux sortes de *haquets*, l'un à limon qui se tire par les chevaux, & l'autre à tête ou timon qui se tire par les hommes.

**HARAS**, lieu où l'on élève des poulains, & où l'on entretient des étalons & des jumens pour tirer

Tome II.

race des meilleurs chevaux. *Haras*, se dit aussi des autres lieux propres à élever des animaux pour la monture de l'homme, comme ânes, mulets & chameaux. En Asie on donne encore le nom de *haras* aux poulains mêmes & poulines élevés dans le *haras*; & en ce sens, quand on dit, Les étalons Turcs, & cavales de Naples sont les meilleurs *haras*, cela veut dire qu'ils produisent les meilleurs chevaux. Les *haras* du roi sont ceux qui servent à remonter de chevaux la grande & petite écurie, particulièrement de ceux qui servent à la chasse.

Les *haras* des nations d'Europe, le plus en réputation, sont ceux de France, du royaume de Naples, du reste de l'Italie; ceux d'Espagne, particulièrement de l'Andalousie; ceux d'Angleterre, de Hollande & de Flandres; ceux de Suisse, de Danemark, & de quelques autres états de la haute & basse Allemagne. Les *haras* Turcs, Arabes & de barbarie, ne le cèdent en rien à ceux d'Europe. Les Turcs & les Arabes aiment les *haras*, & ont un soin particulier de les entretenir & d'en perpétuer la race. Tant de livres traitent des *haras*, que nous nous contentons de dire seulement ici, en faveur des gens de la campagne, qu'un bon étalon propre à engendrer des chevaux pour le charroi doit être d'un bon poil, bien marqué, vigoureux & fort courageux, sans aucune incommodité, il ne doit faillir qu'à six ans, & les jumens, auxquelles on donne l'étalon, doivent être à-peu-près de sa taille & de son encolure, & avoir l'œil éveillé. On fait faillir les jumens depuis trois ans jusqu'à dix, & elles ne doivent produire des poulains que de deux ans en deux ans pour avoir le tems de les nourrir.

**HARASSÉ**, se dit d'un cheval

Bb

qui a la peau attachée aux os, & ne peut profiter: on medicamente ces fortes de chevaux, on les laisse reposer, on les nourrit à l'ordinaire, & on les fait travailler peu dans le commencement. *Voyez* les ouvrages qui traitent des maladies des chevaux.

HARB, ou CHIENS, terme dont un piqueur se sert pour faire chasser les chiens courans pour le loup.

HARD: les gantiers & les peaufiers nomment ainsi une espèce de grosse cheville de fer tournée en cercle sur laquelle ils passent leurs peaux pour les amollir.

HARDE, en terme de vénerie, est une troupe de bêtes sauvages rassemblées ensemble. On le dit aussi, en fauconnerie, des oiseaux qui vont ensemble.

HARDÉES: on entend, par ce mot, en terme de chasse, les ruptures ou fracas que font les biches dans les jeunes taillis où elles vont viander; & *hardois*, ce sont de petits brins de bois qu'on trouve écorchés & où le cerf a touché de la tête, lorsqu'il veut ôter cette peau velue qui le couvre. On *harde* les nouveaux chiens avec les vieux pour les dresser.

HARDER, vieux mot qui signifie troquer, échanger, & qui ne se dit plus guères que dans le commerce des chevaux.

HARENG, petit poisson de mer de la taille du gardon ou du dard, qui a le dos bleuâtre, le ventre d'un blanc argenté, & qui a la figure d'une petite alose. On le pêche dans le printems & en automne, & en tems de brouillards. Il n'y a point de poisson, en France, plus commun que le hareng; il se rencontre en quantité, dans la mer, vers l'Ecosse, l'Irlande, la Bretagne, la Norvege & le Danemark. Il multiplie beaucoup, ne vit que peu de tems hors de l'eau, luit

la nuit. La pêche en est plus abondante la nuit que le jour: ils vont en troupe, & suivent les feux; quand ils passent il semble un éclair: aussi les mariniers appellent-ils leur passage *l'éclair des harengs*. La pêche & la préparation qui s'en fait se nomme *droguerie*. Il y a une espèce de hareng marqué à chaque côté du corps d'une tache ronde, noirâtre aux uns, & jaune aux autres. Il ne passe guères la longueur du doigt. Il ne diffère de l'autre qu'en ce que le premier se nourrit d'eau, au lieu que celui-ci se nourrit d'algue & d'herbe marine. Ils sont l'un & l'autre également bons à manger.

Les Hollandois ont été les premiers qui ont fait la pêche du hareng & qui ont remarqué les diverses saisons de leur passage. On met leur première pêche réglée vers 1163: mais la maniere de le saler & de l'encaquier n'a été trouvée qu'en 1416. On se sert pour la pêche des harengs de petits bâtimens appelés *barques* ou *bateaux* en France, & *buches* ou *flibots* en Hollande. Les harengs salés tant blancs que fors, sont un des principaux objets du commerce de la saline. Le meilleur & le plus estimé des harengs blancs salés est celui qu'on appelle *hareng de marque* de Hollande, qui est de la pêche d'une nuit, salé de bon sel, gras, charnu, ferme, blanc, égal en grosseur, bien paqué & arrangé dans les barils. Après le *hareng de marque*, est celui qu'on nomme *marque moyenne*, ou *moyen hareng* qui n'est pas si gros que le premier, mais beaucoup au-dessus de celui appelé *petite marque*, ou *petit hareng*. Il y a une quatrième espèce de hareng qui, à cause de sa petitesse, ne se lit pas dans les barils, mais s'y met pêle & mêle. On le paque néanmoins & on l'apprête comme les

autres; c'est ce *hareng* qu'on nomme *hareng de droguerie* ou de *drogue*. Il diffère de vingt à vingt-cinq pour cent de moins que celui de marque.

Rotterdam, Amsterdam, Enkuisen sont les endroits de Hollande d'où l'on tire les meilleures fortes de hareng; ceux de la dernière pêche, qui se fait en automne, sont les plus estimés, parce qu'ils sont moins sujets à se corrompre que ceux que l'on pêche en été. Le hareng d'Irlande est le meilleur après celui de Hollande, principalement celui qui s'apprête à Dublin & à Germuth. Les Ecoffois s'attachent aussi à la pêche & au négoce du hareng: mais il n'est ni bien caqué ni bien arrangé dans les barils, il est de plus inégal, salé de mauvais sel, mal égorgé, mal vuide de ses breuilles ou entrailles. La pêche du hareng se fait aussi en Angleterre, mais c'est le moindre de tous.

Pour le hareng qui se pêche en France, il a divers degrés de bonté, suivant les différentes côtes du royaume où il se pêche; Dieppe, le Havre de grace, Honfleur, & quelques petits ports de Normandie fournissent de très-bons harengs; celui de Dieppe est le meilleur, & approche assez du hareng de marque de Hollande, quoiqu'un peu plus sec. L'on en pêche encore à Boulogne en Picardie, mais il est de beaucoup inférieur à celui de Normandie. La pêche de ce poisson ne se fait, sur les côtes de Normandie & de Picardie, que dans la saison d'automne. Il ne s'y en fait point en Août comme dans les autres endroits. Le hareng qui se pêche en Bretagne, au bas de la riviere de Vannes, vers Penerf, n'a de débit que dans la province: voici la maniere d'apprêter & de saler les harengs.

Quand ils sont hors de la mer, le caqueur, matelot destiné à cet ouvrage, leur coupe la gorge & en tire les breuilles, à la réserve de la laite & des œufs qui doivent toujours rester dans le corps du poisson, les lave en eau douce, les laisse pendant douze ou quinze heures dans une forte saumure faite d'eau douce & de sel marin, les varande, c'est-à-dire, les égoutte, les caque, c'est-à-dire, les met dans des barils nommés des caques, les lite, c'est-à-dire, les arrange par lits dans des caques; les paque, c'est-à-dire, les presse fortement l'un sur l'autre, à mesure qu'on fait de nouvelles couches. Quand les barils sont suffisamment remplis de sel & hareng, on les ferme bien, afin que le poisson conserve sa saumure, & ne prenne point l'évent. Les harengs blancs salés, pour la commodité du négoce, se mettent aussi dans des demi-barils, quarts de barils, & demi-quarts & huitièmes.

Par-tout où l'on pêche du hareng on en fait sécher ou forer à la fumée. On le nomme *for*, *saure*, *foret* & *sauret*: on en met en barils ou demi-barils. Il s'apprête beaucoup de harengs *fort* en Hollande, en Angleterre, en Irlande, en Ecosse, considérablement à Boulogne, à Dieppe, au Havre & Honfleur; celui de Germuth en Irlande l'emporte sur les autres. On apprête les harengs *forés*, comme les harengs blancs, à l'exception qu'ils restent le double dans la saumure, c'est-à-dire vingt-quatre ou trente heures pour qu'il prenne tout son sel. En les retirant de la saumure, on les enfile par la tête dans de menues brochettes de bois: on les pend ensuite dans des espèces de cheminées faites exprès, appelées *rouffable*. Lorsqu'on y a arrangé autant de brochettes de hareng que chaque rouffable peut en contenir, on fait dessous

un petit feu de menu bois ou copeaux que l'on ménage de maniere qu'il ne fait que beaucoup de fumée & point du tout de flamme: on laisse ces *harengs* dans le rouffable jusqu'à ce qu'ils soient entièrement fumés & forés, ce qui se fait ordinairement en vingt-quatre heures de temps. On en peut *forer* jusqu'à dix milliers à la fois, quelquefois plus, quelquefois moins, suivant la grandeur du rouffable.

Pour que les *harengs fors* soient de bonne garde, il faut qu'ils aient été salés à propos avec du bon sel, qu'ils soient gros, fermes & secs, que la superficie en soit bien dorée, ce qui fera connoître qu'il a été foré avec soin. A Dieppe, on nomme *forin* celui qui fait *forer* les *harengs*. Un leth, ou leth de *hareng* signifie douze barils de *hareng salé*, soit blanc ou for. Chaque baril de *hareng blanc* de marque contient ordinairement mille à onze cens de poisson, à cent quatre pour cent. Chaque baril de *hareng ordinaire* ou de *droguerie* contient depuis neuf cens jusqu'à onze cens de poisson, quelquefois davantage, suivant qu'il est plus ou moins gros, bien ou mal paqué ou arrangé, ou que les barils sont grands ou petits. Les demi-barils, les quarts & les demi-quarts tiennent à proportion. Les barils de *harengs fors* sont ordinairement d'un millier, & les demi-barils de cinq cens. L'ordonnance des gabelles du mois de Mai 1680 régle la salaison des *harengs blancs* à sept minots & demi pour chaque leth, & à trois minots pour chaque leth de *hareng for*.

Le *hareng pec* est un *hareng blanc* nouvellement salé que l'on mange tout crud en salade: on le fait ordinairement dessaler & égoutter avant que de le manger; c'est un grand mets pour les Hollandois. Le *hareng frais* est celui que l'on mange au

fortir de la mer, soit grillé, soit frit, soit à la matelote. On fait dessaler les *harengs blancs salés*, & on les mange aussi rôtis sur le gril, secs, ou à l'huile & au vinaigre, ou avec la moutarde. On mange les *harengs forets* grillés & à l'huile, ou à la Sainte Menehoud.

Le *hareng frais* convient en tems de froid, à toute sorte d'âge & de tempérament; il est agréable au goût, & produit aussi plusieurs bons effets. La chair en est tendre, peu resserrée en ses parties, peu visqueuse, & suffisamment chargée de principes huileux & balsamiques, & de sels volatils.

Pour le *hareng salé*, il ne peut convenir qu'à des estomacs forts & robustes, & les tempéramens chauds & bilieux, les jeunes gens n'en doivent user qu'avec la dernière modération. La raison en est que le sel l'a rendu âcre, & qu'ayant insensiblement perdu une bonne partie de ses humidités, il ne se digère pas aisément; cependant il est moins mal-sain, quand on l'a fait dessaler, & moins pernicieux que le *hareng fumé* ou *foret*, parce que ce dernier est encore plus sec, plus âcre & moins chargé d'humidités que l'autre; mais comme on ne peut, en le dépouillant de son sel, le rétablir dans son premier suc, il est toujours fort inférieur aux *harengs frais*, & n'a jamais la chair si moëlleuse & si délicate; en un mot, c'est un aliment qui échauffe beaucoup, donne des rapports désagréables, excite la soif & des humeurs âcres & picotantes. Il s'en fait cependant une grande consommation, & il est d'une grande ressource dans le carême pour les gens de travail & les personnes bornées dans leur fortune.

On nomme *harangaison* le tems où l'on pêche les *harengs*, celui de leur passage, ou, comme on dit, leur

*éclair*, & la pêche qu'on en fait. Les femmes qui font le commerce de la morue, saumons, maquereaux, *harengs* & tous poissons qui souffrent la salaison, sont nommées *harangeres*. Dans les villes maritimes de Normandies, Picardie & Bretagne, on nomme *harangerie* la place où se vend le *hareng*, & où arrivent les barques françoises qui vont à la pêche du *hareng*.

H A R I C O T, légume à tiges longues, minces, qui grimpent sur les perches voisines, autour desquelles elles s'entortillent; les feuilles sont larges, finissant en pointe, presque semblable à celles du lierre, lisses, minces, de couleur verd obscur, & naissent trois sur une queue, comme le tréfle; ses fleurs sont légumineuses, purpurines, blanches ou rouges. A ces fleurs succedent des siliques longues, étroites, applaties & charnues, qui contiennent plusieurs semences de la grosseur d'un petit rein, fort polies & de diverses couleurs. Il y en a de blanches, de cendrées, de jaunes, de rouges, de verdâtres, de bleues, de marquetées. Cette plante se cultive au printems, dans les champs & dans les jardins. On la sème avec la brette ou la houe en plein champ, en planche ou en bordure, & elle demande une terre de potager bien labourée. Au bout de quinze jours, la semence commence à lever: si la terre est battue par quelque pluie d'orage, on rompt les croûtes de terre avec quelque instrumens pour donner à la semence la facilité de sortir. Un mois après, il faut chauffer les pieds, quand il est survenu une petite pluie, & on les rame pour qu'ils produisent une fois plus; & quand il est nécessaire on aide aux filets à s'accrocher aux rames. On arrête ces filets au haut des rames pour qu'ils ne conform-

ment pas beaucoup de sève inutilement, & que le bas profite. Les années pluvieuses produisent beaucoup d'herbes: on doit avoir soin de les sarcler. Il y a des endroits, comme aux environs de Chartres, où on ne rame point les *haricots*, on se contente de couper les filets à mesure qu'ils se forment, & on ne laisse pas d'en avoir la même abondance.

On cueille les *haricots en verd* au mois de Juillet. Pour les *haricots secs* on attend que les plantes soient dépouillées de toutes leurs feuilles, & que les *gouffes* soient bien sèches: alors on en fait des bottes & on les enleve en beau tems. Ce qui s'entend des *haricots nains*, car les *haricots ramés* ne se cueillent qu'à fur & à mesure, parce que les *gouffes* ne se séchent que les unes après les autres. On donne le nom de *haricot* à la plante & au fruit qu'elle produit; cependant la *gousse* qu'on mange en verd s'appelle *haricot verd*, & le grain sorti de la *gousse*, s'appelle *haricot blanc*; ceux qui veulent manger de ce fruit de bonne heure en sement au commencement de mars sur une couche chargée de six pouces de terreau: on les couvre dans les mauvais tems. Au mois d'Avril on les transplante aux pieds d'un mur exposé au midi; ce ne font que des *haricots nains hâtifs* dont on peut ainsi avancer la culture; & par les soins que l'on se donne, on peut en avoir à la fin de Juin.

Bradeley, auteur Anglois, parle de cinquante espèces d'*haricots*, quoiqu'on n'en cultive que de deux espèces en Angleterre: l'une qui mûrit de bonne heure, c'est notre *haricot nain*: l'autre qui s'éleve de six pieds de haut, ce sont nos *haricots ramés*. Le espèce les meilleures & suffisantes pour les besoins que nous connoissons, sont le *haricot*

blanc nain hâtif, le haricot blanc plat hâtif, le haricot blanc commun, le haricot sans parchemin, le haricot gris, le haricot grivelé, le haricot rognon de Caux, le haricot de Soissons, le petit haricot rond blanc, le haricot Suisse blanc, le haricot Suisse gris, le haricot Suisse rouge, le haricot d'Espagne, le haricot cardinal, le gros haricot à confire de Hollande, le haricot de Prague, &c.

Le haricot blanc nain hâtif ne donne point de filets, est d'un bon rapport quand on le cueille souvent, a la fleur blanche, ensuite une gousse longue & unie, un grain blanc, parfait, lisse, lustré, menu, allongé, un peu arrondi, soit en verd, soit en sec, il est bon de l'une & de l'autre façon; son grain ne renferme par tant que d'autres espèces dont nous allons parler.

Le haricot blanc plat hâtif, pour l'hâtiveté, est de la même espèce que le précédent. Il file & charge beaucoup, quand il est ramé. Il porte une fleur blanche, donne un gousse de moyenne longueur, un fruit de médiocre grosseur, court, aplati & assez blanc: on le mange en verd & en sec.

Le haricot blanc commun se trouve par-tout, donne une fleur blanche, une gousse médiocre, un grain court, aplati, d'un blanc un peu sale. Il file & charge beaucoup quand il est ramé, & on le mange en verd & en sec.

Le haricot sans parchemin se mange en verd, parce que sa gousse n'a pas en dedans cette petite pellicule qu'on appelle parchemin, commune à toutes les autres espèces. Il est tendre, fournit beaucoup étant ramé; sa fleur est blanche, sa gousse longue, son grain court, aplati, blanc, de moyenne grosseur, on le mange en verd & en sec.

Le haricot gris ne s'éleve pas

haut, ne nuit point aux arbres, se plaît en toute sorte de place, donne une fleur purpurine, une gousse longue & tendre, un grain de bonne grosseur, allongé & arrondi, de couleur noire & jaspé de blanc. Ce haricot rapporte beaucoup & se mange en verd. Il rend la fausse noirâtre, si l'on n'a pas attention de la tirer de sa première eau, quand il est à moitié cuit, & de le jeter dans une autre eau bouillante.

Le haricot grivelé n'a pas un grain si moëlleux que le précédent, il est aussi hâtif; sa fleur est purpurine, sa gousse de grosseur médiocre, assez allongée, tendre, rayée de rouge, son grain gris-de-lin, jaspé de noir. On le rame, & il rapporte beaucoup; mais à Paris on ne le mange communément qu'en verd; & si on le mange en grain, il faut avoir la même attention que pour le précédent, pour qu'il ne rende pas la fausse noire.

Le haricot rognon de Caux est ainsi nommé, parce qu'il a la forme d'un rognon de mouton. Il charge beaucoup étant ramé, a la fleur blanche, la gousse allongée, moins remplie que les autres, le grain un peu menu, allongé, d'un blanc assez parfait, lisse & lustré: on le mange en verd & en sec.

Le haricot de Soissons cuit bien: on le mange en sec ou en grain tendre. Il charge beaucoup quand il est ramé. Dans les années pluvieuses il est sujet à ramer. On ramasse les gousses à mesure qu'elles séchent; il a la fleur blanche, la gousse très-longue, peu remplie de son grain, qui est fort aplati, d'un blanc & d'un émail fort supérieur à tous les autres; c'est l'espèce la plus tardive, & on le mange en grain tendre ou sec.

Le petit haricot rond blanc est la plus petite espèce des haricots ordinaires, & la meilleure pour être

mangée en sec. Il est tendre & moëlleux, quand il est parfaitement cuit; sa plante charge prodigieusement, la fleur est blanche, la gousse petite & bien remplie: le grain est presque rond en tout sens, & d'un blanc un peu roux.

Le haricot Suisse blanc a une gousse tendre & longue, le grain de moyenne grosseur, allongé, arrondi, d'un blanc rond, fort médiocre en qualité.

Le haricot Suisse gris n'est différent du précédent que par la couleur de son grain, qui est d'un rouge noirâtre, marqueté de noir; c'est aussi une espèce d'haricot nain qui se mange en verd.

Le haricot Suisse rouge est de la même espèce, d'un beau rouge jaspé de plusieurs couleurs qui varient, suivant les terrains.

Le haricot d'Espagne se cultive plus pour la fleur que pour le fruit: elle est d'une couleur de feu parfait. Quand cette plante est ramée, elle fleurit pendant trois mois, s'éleve jusqu'à dix ou douze pieds, quand elle trouve à s'accrocher; sa gousse est fort longue, d'un gros verd, rude sous le doigt, le grain une fois plus gros que celui des autres espèces, sa couleur est gris-de-lin, jaspé de noir en plus grande partie. Il n'est point d'un goût de différentes espèces d'haricots.

Le haricot cardinal est une nouvelle espèce dont la fleur est blanche, la gousse longue, mais peu remplie, le grain aplati est fort gros, de couleur blanche dans la circonférence, pourpre tout autour du germe: il mûrit tard, & difficilement, c'est ce qui fait qu'il rapporte peu. Le goût n'est pas différent des autres.

Le haricot, à confire, de Hollande est d'une espèce extraordinaire, sa gousse porte sept à huit pouces de longueur, sur un bon

pouce de largeur; sa fleur est blanche & grande, son grain arrondi, blanc, gros & court. On le confit au sel pour l'hiver; il n'est pas ou peu connu en France, mais il s'en fait une grande consommation en Hollande & dans le Brabant.

Le haricot de Prague ou le haricot à la reine n'est connu que dans quelques jardins: sa fleur est purpurine, sa gousse extrêmement petite & très-remplie, le grain de plusieurs figures; il y en a de quarres, de ronds, de gros, de petits, de disposés en pendeloques, les uns plus petits, les autres plus gros; sa couleur est isabelle, jaspé de canelle: on le sème, on le cultive comme les autres espèces de haricots ramés. Il rapporte une quantité extraordinaire de gousses & de grains qui dédommage de leur petitesse.

Entre les haricots étrangers on compte le haricot de la Chine qui file, comme les nôtres; deux espèces de haricots de Mississipi; le haricot de l'Amérique, dont on voit quelques plants dans les jardins des curieux. L'auteur de l'École du potager, qui dit en avoir cultivé, en a donné la description. Le haricot de quelque espèce ne craint point les insectes; leur farine entre dans les cataplasmes.

On fait sécher & confire les haricots verts pour les conserver. Pour les faire confire, on en prend la quantité qu'on veut: on les choisit tendres & point filandreux; on épluche les bouts, on les met ensuite cuire dans l'eau bouillante pendant un quart d'heure, ensuite on les met dans l'eau fraîche pour les refroidir: on les fait égoutter, on les essuie, on les met dans des pots propres, & par-dessus une saumure jusqu'au bord du pot: on met ensuite du beurre fondu chaud qui se fige dessus la saumure & empêche les haricots de prendre l'é-

vent : on les serre dans un endroit ni trop chaud ni trop froid. On les couvre, & on ne les ouvre que quand on veut s'en servir. On fait la saumure avec deux tiers d'eau, un tiers de vinaigre, plusieurs livres de sel, suivant la quantité de saumure, une livre pour chaque pinte : on fait chauffer la saumure jusqu'à ce que le sel soit fondu : on la laisse ensuite reposer au clair & on s'en sert.

Pour faire sécher les *haricots verts* on les épluche de même & on les fait cuire un quart d'heure. Quand ils sont égouttés, on les essuie avec une aiguille & du fil : on les pend au plancher dans un endroit sec. Ils se conservent longtemps de cette façon. Pour s'en servir, on les fait tremper dans l'eau tiède jusqu'à ce qu'ils aient pris leur première verdure : on les fait ensuite cuire dans de l'eau & on les accommode comme les *haricots verts nouveaux*, savoir avec persil, ciboule hachés, mis dans du beurre fondu, & ensuite les *haricots* auxquels on fait faire deux ou trois tours sur le feu : on y répand ensuite une pincée de farine, un peu de bon bouillon & du sel. On fait bouillir le tout jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce. Prêt à les servir, on fait une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec du lait & ensuite un filet de vinaigre & du verjus. Quand la liaison est prise sur le feu, on les sert.

Les *haricots blancs*, soit nouveaux, soit secs, étant cuits, mis dans une casserole, s'accommodent avec beurre, farine qu'on fait roussir, ensuite de l'oignon haché qu'on fait cuire dans ce même roux. Quand il est cuit, on y ajoute persil, ciboule hachés, sel, poivre, un filet de vinaigre, on fait bouillir le tout un quart d'heure, & on sert. Les *haricots en gras* se font de la même

manière, & au lieu de beurre on a du lard fondu : on le mouille avec du jus de veau, & ces *haricots en gras* se servent en entremets ou pour entrée, ou si l'on veut, on met dessus un gigot de mouton rôti. On mange les *haricots verts* & les *haricots blancs* à la crème, au blanc, au roux, en salade, au vin de champagne, &c.

Les *haricots* qui se cuisent aisément se digerent aussi moins difficilement & sont moins nuisibles à la santé. Les *haricots* dans leur primeur ont un assez bon goût : mais secs, ils n'ont plus la même saveur. Ils produisent beaucoup de vents, chargent l'estomac, font un sang épais & grossier. Il n'y a que les tempéramens forts & robustes qui puissent s'accommoder de l'usage fréquent de cette nourriture, & les personnes délicates doivent s'en abstenir. Les *haricots* sont du nombre des légumes que vendent à Paris les marchands épiciers & grainiers ; ils en tirent beaucoup de Normandie & de Picardie, & sur-tout de Duceur, près de Rouen. Ceux des environs de Paris sont estimés. On fait, en France, une grande consommation d'*haricots* pendant le carême, & il s'en envoie beaucoup dans les ports de mer pour servir de nourriture aux équipages des vaisseaux, tant du roi que des armateurs particuliers.

HARMALE, plante qui croît en Espagne & aux environs d'Alexandrie, en Egypte, dans des lieux sablonneux. Les Arabes, les Turcs & les Egyptiens s'en servent à plusieurs usages, particulièrement à se parfumer le matin, dans la croyance que son parfum a la vertu de chasser les malins esprits.

HARNACHER, en terme de charretier & de laboureur, c'est mettre aux chevaux leur harnois. Un charretier, avant que de mettre

le colier à ses chevaux, doit examiner si rien ne les peut blesser, soit au poitrail, aux épaules, & sur-tout sur le garrot, & si le collier de chaque cheval est garni de tout ce qui est nécessaire. Avant que d'atteler ses chevaux à une charrette, il doit voir si la sellette qu'il met sur le dos du limonier ne peut pas le blesser ; si cette sellette porte par-tout également, & si elle est bien bourrée. Il doit encore voir si l'avaloir est en bon état, & si les traits & les autres parties des harnois sont bonnes.

HARNOIS, en agriculture, s'entend de la charrette & de tout l'équipage pour le faire mouvoir. En ce sens on dit, il faut que ce laboureur ait du moins trois harnois, pour faire valoir cette ferme. Un harnois est composé de selles, brides, croupiers, traits, & autres semblables équipages, dont on harnache les chevaux de selle de carrosse, de charrette & de charue. Les oiseliens appellent harnois tout l'équipage qui sert pour la chasse des petits oiseaux, & les felliers appellent harnacheurs les ouvriers qui travaillent aux harnois.

HARRO, ou Clameur de harro en Normandie, est la clameur publique ou de celui à qui l'on fait violence & qui implore le secours public, ou la clameur de celui qui, trouvant sa partie, la veut mener devant le juge.

HAROU-ALY, terme dont le valet de limier se sert, quand il parle à son limier, & qu'il le laisse courir la bête.

HARPAIL, en terme de chasse, s'entend d'une troupe des bêtes fauves.

HARPE, en terme de vénerie, signifie la griffe d'un chien. . . . Harpé, se dit des levriers qui ont peu de ventre, & le devant & les côtés ovales.

HARPON, espèce de long dard

ou de javelot, armé par un bout d'un fer pointu & acéré, avec lequel on harponne les baleines & autres grands poissons à lard. On appelle les harpons pour la pêche des tortues, une varre. Ce sont les plus forts & les plus adroits des matelots de l'équipage des navires qui vont à la pêche de la baleine, que l'on charge de lancer le harpon & on les appelle harponneurs.

HARY, terme dont use le piqueur pour donner de la crainte aux chiens, lorsque la bête qu'ils chassent s'est accompagnée, afin de les obliger d'en garder le change.

HASE, en terme de chasse, c'est la femelle d'un lièvre ou d'un lapin qui a porté.

HASSART, espèce de hache qui a le tranchant arrondi : on le dit des grandes serpes. Voyez Serpe.

HATELETOU HATELETTE ; ce sont des mets qui tirent leur nom de petites broches de bois appellées hâtelettes, diminutif de hâte, mot synonyme à broche. Les hâtelettes sont des espèces d'entremets ; elles servent aussi de garnitures pour les plats de rôti. On mange les lapereaux, les pigeons, les poulets, les huitres en hâtelettes : on en fait aussi avec des ris de veau & des langues de mouton ; pour celle-ci on prend trois langues de mouton cuites à l'eau : on les coupe en morceaux carrés de même grandeur : on les passe sur le feu avec beurre, sel, poivre, persil, ciboule, champignons, le tout haché. On mouille avec du coulis, si on en a, sinon on y met une pincée de farine, & on mouille avec du bouillon. On laisse bouillir le ragoût jusqu'à ce que la sauce soit épaisse ; on y met ensuite deux jaunes d'œufs : on fait lier les œufs avec la sauce sur le feu, sans qu'ils bouillent : on met ensuite refroidir le ragoût : on embroche tous les petits morceaux de langue dans de petites brochettes

de bois : on les panne de mie de pain : on les fait griller en les arrosant de tems en tems avec un peu de beurre. Quand ils sont grillés, de belle couleur, on sert à sec avec les brochettes.

**HATER** son erre, en terme de venérie, c'est quand le cerf fuit fort vite.

**HATEUR**, ou **CHASSE-AVANT**, inspecteur qu'on commet dans les grands ateliers pour avoir l'œil sur les maçons, Limousins, manœuvres ou autres ouvriers, afin qu'ils ne perdent pas leur tems.

**HATREAU**, en cuisine; c'est un ragoût fait avec des tranches de foie, saupoudrée de poivre, couvertes de brins de persil, mises sur le gril, & cuites sur un bon brazier.

**HATIF**, ou **PRECOCE**, en terme de jardinage, se dit de tout ce qui vient dans un jardin, avant les autres choses de la même espèce. Ce mot n'est consacré que dans le jardinage. On dit, des pois hâtifs, des cerises hâtives, &c. La *Quintinie* a derivé du mot hâtif, celui de hâtiveté, pour dire que certains fruits sont estimables pour leur hâtiveté.

**HAVAGE**; c'est un droit qu'on a de prendre dans les marchés, plein la main de grain de chaque sac de bled exposé dans les marchés. C'est de ce droit dont jouit, à Paris & dans plusieurs villes de France l'exécuteur des hautes œuvres.

**HAUBANIER**, en terme de maçonnerie, est un cordage qu'on attache d'un côté à un engin, de l'autre à un arrêt solide, afin de servir de contrepoids aux gros fardeaux qu'on veut élever.

**HAUBANIER** : on donne ce nom aux maîtres marchands pelletiers fourreurs de Paris. Autrefois on nommoit *haubaniers* du roi des marchands privilégiés qui avoient la faculté de vendre & acheter dans

la ville, fauxbourgs & banlieue de Paris, toutes sortes de vieilles hardes & nouvelles, en payant un certain droit au domaine de sa Majesté & à son grand chambrier; c'étoient des espèces de fripiers.

**HAUBERAU** ou **HOBEREAU**, oiseau de leurre, après l'émerillon, le moindre de tous les oiseaux de proie, quant à la taille. Il est marqué sous le ventre, & à le dos & la queue noirâtre : il prend les petits oiseaux.

**HAUBERGENIER**; c'est celui qui fait des *hauberts* ou cottes de mailles. Les maîtres chaînetiers de la ville & fauxbourgs de Paris sont appelés, dans leurs anciens statuts, *haubergeniers*, parce qu'il leur appartenoit de faire seuls cette sorte d'armure.

**HAUBERGIER**; celui qui tient un fief de haubert, qui est obligé de suivre son seigneur à la guerre en cette qualité; & *haubert*, en terme de jurisprudence, est le plus noble fief après ceux de dignité, & immédiatement au-dessous des baronies.

**HAUVERON**, forte d'avoine sauvage velue dont on fait des *hygrometres*.

**HAVRE**, port de mer. Un *havre* d'entrée est celui où il y a assez de fond pour y recevoir, en tout tems les vaisseaux, & *havre de bare* est celui où les vaisseaux ne peuvent entrer ni sortir qu'avec la marée, à cause des bancs de roche & de sable.

**HAUSSE**, en terme d'agriculture, se dit de certains paniers faits d'osier, ou autrement percés par les deux bouts, dont on se sert pour hauffer les paniers de mouches à miel, quand ils sont remplis de leur ouvrage.

Les savetiers appellent *hausse* un morceau de cuir qu'on met sous le talon d'un soulier pour le hausser. Les imprimeurs appellent *hausse* le

papier qu'ils collent sur le grand tympan, pour que l'impression vienne également.

**HAUSSE**, ou **ENCHERE**, est le prix que l'on met au-dessus d'un autre dans les ventes publiques pour se faire adjuger la chose par l'huissier priseur.

**HAUSSE-PIED**, en terme de fauconnerie, est le nom que l'on donne au premier des oiseaux de proie qui attaque le héron dans son vol.

**HAUSSE-QUEUE**, oiseau. Voyez *Hoche-Queue*.

**HAUSSOIRE**; palette de bois qui retient l'eau aux écluses des moulins, & qu'on leve quand on veut.

**HAUT**, en terme de banque, se dit du change de l'argent, quand il est plus fort, qu'il n'a de coutume de se payer, & *haut* s'entend encore de la valeur extraordinaire des espèces.

**HAUT**, en fauconnerie : on appelle *haute volerie*, celle du héron, du milan, de la grue, du canard, &c.

**HAUT à HAUT**; à moitié *haut*, c'est le terme pour appeler les chiens & les faire venir à soi, ou bien pour appeler son camarade & lui faire recevoir le cerf.

**HAUT & BAS APPAREIL**, noms donnés aux pierres, suivant la hauteur dont elles sont taillées.

**HAUT-COTÉ de mouton**, en terme de boucherie, est un carré qu'on coupe depuis le brechet jusques sur les vertèbres du dos, qui contient les côtes du mouton.

**HAUT-MAL**. Voyez le *Dictionnaire de santé*. Les oiseaux de proie y sont sujets : si un oiseau en est attaqué, on le connoît par un parfum qu'on lui fait de la coulure de bitume appellée *naphte*; car aussitôt que l'oiseau en sentira l'odeur, s'il est sujet au mal, il tombera. Pour remède, on lui donne le feu jusqu'à l'os, au sommet du cerveau. Quand on panse les oiseaux de ce

mal, on met sur leur tête une pièce de marroquin & d'autre cuir, puis on applique le fer par dessus, non pas tout rouge, & on le tient tant que l'oiseau le peut souffrir, & tant que son pennage se gâte. La décoction de quintesfeuille donnée à l'oiseau, avec son pât, par intervalle, le guérit de cette maladie.

**HAUT-JUSTICIER**, seigneur qui a haute-justice, juridiction, puissance & connoissance des causes, tant criminelles que civiles, dans l'étendue de son territoire.

**HAUTE-BONTÉ**, espèce de pomme qu'on nomme, en Poitou *blandilalie*; elle a la chair assez douce, avec un peu d'aigreur; elle a la peau blanche & sa figure est longue.

**HAUTE-COULEUR**, en peinture & teinture, sont les voyantes & claires, comme le rouge, le nacarat, le bleu & le jaune.

**HAUTE-FUTAIE**, bois qui n'étant pas réglé en coupe ordinaire de bois taillis, est laissé pour croître depuis trente ans jusques à ce qu'il soit sur le retour, c'est-à-dire, jusques à ce qu'il ne profite plus. Les bois de *haute-futaie* sont partie du fond, & comme tels, sont réputés immeubles. On appelle un bois de *haute-futaie*, un bois de *haut-revenu*, quand il a atteint l'âge de quarante ans.

**HAUTE-LISSE**, espèce de tapisserie de soie & de laine, rehaussée d'or & d'argent, représentant de grands & petits personnages, ou des paysages, avec toutes sortes d'animaux, ainsi nommée de la disposition des lisses, ou de la chaîne qui sert à la travailler, qui est tendue perpendiculairement de haut en bas, ce qui la distingue de la *basse-lisse*, dont la chaîne est mise sur un métier placé horizontalement.

Les Anglois & les Flamans ont

les premiers donné le nom à ces *tapisseries de haute-lisse*, qui sont aujourd'hui l'ornement des églises, des basiliques & des palais des rois, princes & seigneurs. Ce n'est que sous Henri IV que les manufactures de tapisseries se sont établies en France. Outre celle des Gobelins, établie en 1667, & où se font les plus riches meubles de la couronne, celles de Beauvais en Picardie, d'Aubusson en Auvergne, de Felletin dans la haute Marche, ont de la réputation. Felletin fait mieux les verdure, Aubusson les personnages, & Beauvais fait encore mieux l'un & l'autre. Ces quatre manufactures avoient été établies également pour la *haute & basse-lisse*; mais il y a déjà long-tems qu'il ne se fabrique plus ni en Auvergne ni en Picardie que de la *basse-lisse*; & il n'y a que l'hôtel royal des Gobelins, où le travail de la *haute-lisse* se soit conservé.

Il se fait aussi des *basses-lisses* en Flandres, pour la plupart, d'une grande beauté, & plus grandes que les *basses-lisses* de France. Bruxelles, Anvers, Oudenarde, Lille, Tournay, Bruges & Valenciennes sont les villes où sont établies les meilleures fabriques de tapisserie. A Bruxelles & à Anvers, on fait des tapisseries à grands & petits personnages, & des verdure ou paysages, avec toutes sortes d'animaux, qui sont d'une grande perfection pour les desseins & pour l'ouvrage. A Oudenarde, ce ne sont que des verdure & des animaux: on y travaille aussi sur la figure; mais elles sont mal dessinées & peu estimées des connoisseurs. On travaille encore moins bien à Lille. Il ne se fait plus de *haute-lisses* en Angleterre, & les *basses-lisses* qui s'y font ont de la réputation.

Les hauteurs les plus ordinaires des *hautes & basses-lisses*, sont deux aunes, deux aunes & un quart, deux aunes & demie, deux aunes deux tiers, deux aunes trois quarts, trois aunes, trois aunes un quart, & trois aunes & demie, le tout mesure de Paris. Il s'en fait ce pendant quelques-unes de plus hautes; mais elles sont pour les maisons royales, ou de commande. En Auvergne, sur-tout à Aubusson, il s'en fait au dessous de deux aunes, & il y en a d'une aune trois quarts & d'une aune & demie. Toutes ces tapisseries, quand elles ne sont pas des plus hauts prix, se vendent à l'aune courante. Les belles s'estiment par tentures. La fabrique des *hautes-lisses* est un art industriel & admirable. On en peut voir la description dans l'Encyclopédie, les sciences & les arts de l'Académie des Sciences, ou le Dictionnaire de Commerce; mais il est encore mieux d'aller les voir travailler aux Gobelins.

On appelle à Amiens, *hautes-lisses* les étoffes dont la chaîne est purement de soie, & la trême de laine, ou qui sont toutes de soie, telles que les burats, les droguets de soie, les ferandines, les étamines, &c. Et les ouvriers qui travaillent à ces étoffes de *hautes-lisses*, sont nommés *hauts-lisseurs*. Il n'est en usage que dans la sayeterie d'Amiens. Ces *hauts-lisseurs*, unis aux bourrachiers, composent une de ces communautés, qui toutes ensemble font le corps de la sayeterie. Pour l'ouvrier qui travaille aux tapisseries de *hautes-lisses*, ainsi que le marchand qui les vend & en fait commerce, ils sont nommés *hauts-lisseurs & hauts-lisseurs*.

*HAUTE-SOMME*, en terme de commerce de mer, se dit de la dépense extraordinaire qui ne concerne ni le corps du navire, ni les vic-

tuailles, ni les gages & payes des officiers, soldats & matelots, mais qui se fait par tous les intéressés à la cargaison d'un vaisseau, pour le bien commun. Le maître du navire en paye ordinairement le tiers, & les marchands & armateurs les deux autres.

*HAYER*, en terme de coutume, c'est mettre une terre en défense.

*HAYON*, en terme de chandelier, est un espèce de ratelier double à longues chevilles, sur lequel on met en étalage, dans la boutique, les chandelles communes, encore enfilées à leurs broches.

*HAYVE*, en terme de ferrurerie, est une petite éminence de fer, que font les ferruriers sur le panneton des clefs, pour empêcher qu'elles ne passent au travers de la serrure.

*HAZARD*, en terme de fleuriste, se dit d'une tulipe qui se trouve panachée & ne l'étoit pas l'année précédente. Il se dit aussi d'un œillet & d'une anémone. . . *Hazard robin*, c'est une tulipe rouge cramoisi & blanc, & *hasard dru*, c'est une tulipe incarnadin, couleur de rose incarnat, colombin & blanc d'entrée.

*HAZARD*, dans le commerce, *bon hazard*, signifie le bon marché qu'on a fait, & sur lequel il y a beaucoup à gagner.

*HEAUME*. C'est la partie de cette armure des chevaliers hommes-d'armes, dont ont pris leur nom les maîtres armuriers-heaumiers, qui composent une des communautés des arts & métiers de Paris; & *heaumerie* est l'art de fabriquer des *heumes* & autres pièces de l'armure, tant des cavaliers & de leurs chevaux, que de l'infanterie.

*HEBERGER*, en terme d'architecture, c'est s'adonner sur & construire un mur mitoyen.

*HEBICHET*, crible fait avec

des lames de roseau ou de latanier entrelassées en forme de treillis. Voyez *crible*.

*HECHE*, barrière dont on garnit les côtés d'une charrette, pour charroyer librement, sans embarrasser les roues.

*HEDARD*, vis, actif, léger: c'est une qualité qui convient à un cheval de selle & à un cheval de poste.

*HEDRE*, gomme de lierre, qui, en françois, a conservé son nom latin. La meilleure vient des Indes. On la tire aussi d'Italie, de Provence & du Languedoc. Cette gomme est liquide quand elle coule du grand lierre, qui est le seul qui la produit; mais elle durcit à mesure qu'elle sort. Elle est d'abord semblable à de la glù, d'une couleur rouge, d'une odeur forte, pénétrante & désagréable. En séchant elle devient friable & d'une couleur tannée. Il faut la choisir sèche, transparente & d'une humeur balsamique. Elle est propre à la guérison des plaies. On l'emploie aux dépilatoires pour faire tomber le poil. Voyez *Lierre*.

*HEDYPNOIS*, plante détensive & vulnérable, dont les feuilles ressemblent à celles de la chicorée sauvage. Elles sont rudes & sinieuses.

*HEDYSARUM*, autre plante qui porte des fleurs légumineuses d'une odeur agréable, semblables à celles du genêt, mais d'une belle couleur rouge. Ces fleurs sont suivies de gousses plates composées de plusieurs pièces qui renferment chacune une semence qui a la figure d'un petit rein, ou d'un petit bouclier.

*HÉEMER*, mesure de liquides, en usage en Allemagne.

*HELIANTHEME* ou *Herbe d'or*, nommée aussi *hyssope des Garigues*, plante vulnérable, dont la fleur est couleur d'or, les feuilles ob-

longues & étroites, qui croît dans les bois des pays chauds.

HELICES ou VRILLES, en terme d'architecture, sont de petites volutes ou caulicoles, qui sont sous la fleur du chapiteau corinthien.

HELICE, en terme de géométrie & d'architecture, est aussi une ligne tracée avec inclination & en forme de vis, autour d'un cylindre, qui est toujours également distante de son axe. Cette ligne diffère de la spirale, en ce que la spirale est une ligne décrite en forme de vis, autour d'un cône, qui s'approche continuellement de son axe.

HELICRYSE, plante ainsi nommée, parce que, quand le soleil donne sur ses fleurs, il les fait paroître de couleur d'or. C'est l'immortelle. Voyez ce mot.

HELINGUE, en terme de corderie; bout de grosse corde, qui est retenue par un bout à l'extrémité des manivelles du chantier, & de l'autre à l'extrémité des torons qu'on veut pendre.

HELIODORE, espèce de tulipe de quatre couleurs assez distinctes, orange, jaune, gris de lin & rouge.

HELIOTROPE, plante ainsi nommée, parce qu'elle fleurit pendant le solstice d'été, lorsque le soleil retourne vers l'équateur. On la nomme aussi *tourne-sol*, ou *herbe aux verrues*, parce que son suc est propre à faire tomber les verrues, les poireaux, & à amortir les dartres vives. Il y en a plusieurs espèces. L'ordinaire est annuelle & n'a gueres plus d'un pied d'ature. Elle est branchue, grisâtre, garnie de feuilles entières, oblongues & un peu velues, de même couleur que la tige, & charnue: ses fleurs à double rang, disposées en épi un peu recourbé, incliné vers son extrémité, sont d'une seule pièce en manière de petit bassin, plissé

en étoile blanchie, & ont un peu d'odeur.

HÉLIOTROPE, est aussi une espèce de jaspe qu'on met au nombre des pierres précieuses. Les plus beaux blocs de ce jaspe viennent d'Allemagne & de Bohême. On en a tiré les deux urnes sépulcrales que l'on voit, l'une à S. Denis en France, l'autre à Gand, ville des Pays-bas Autrichiens.

HELLEBORE. Voyez Ellebore.

HEMATITE, minéral rouge, en forme de pierre, dont les doreurs se servent à faire leur brunissoirs, les peintres pour dessiner, & les médecins dans quelques remèdes. Plinè parle de cinq sortes d'hématites. Les doreurs se servent de celle nommée *ferret d'Espagne*, & les doreurs de celle nommée *sanguine*.

HEMEROCALE ou MARTAGON, espèce de lys sauvage, dont la fleur est jaune. Voyez *Martagon*.

HEMICYLE, en architecture, se dit des arcs des voûtes en berceaux, des ceintures qui les forment, quand les voûtes ont leur plein ceintre, & font un parfait demi-cercle.

HEMINE, mesure de grains, particulière à l'ordre de S. Benoît & aussi en usage en plusieurs endroits de France & en quelques ports des côtes de Barbarie, où elle contient neuf boisseaux de Paris, & à Marseille elle est estimée peser soixante & quinze livres.

HEMIONITE, plante qui ne diffère de la langue du cerf, que par une ou deux grandes oreilles qui sont à la base de ses feuilles. Ses fruits & ses semences sont semblables à celle de la langue du cerf. La graine est attachée sous la feuille.

HEMORRHOIDALE; nom donné à la petite chélide, dont les racines sont bonnes pour les hé-

morrhoïdes, qui est un écoulement du sang par l'anus, soit externe, soit interne. Voyez le *Dictionnaire de Santé*.

HEMORRHOIS, espèce de serpent, dont la morsure fait couler le sang sans qu'on puisse l'étancher: il est de couleur jaunâtre, & ses écailles font du bruit quand il marche. Voyez le *Dictionnaire raisonné des animaux*.

HENECHEN, herbe qui croît en Amérique, particulièrement dans l'île de Panama. C'est une espèce de chanvre dont les sauvages tirent une filasse propre à être réduite en fil. On en fait d'assez belles toiles & des cordes de très-bon usage. Les feuilles de cette plante sont plus semblables à celles du chardon, qu'à celles du chanvre d'Europe.

HEPATE, *hepatus*, gros poisson de mer, dont la figure & la couleur approche de celle du foie humain. Deux petites pierres qu'il a dans la tête, sont tout à la fois, dit-on, astringentes pour le ventre, & apéritives pour les urines.

HEPATIQUE, cours de ventre fereux, sanguinolent. Voyez le *Dictionnaire de Santé*.

HEPATIQUE, espèce de renoncule printannière, dont les feuilles sont découpées en trèfle d'un verd obscur en dessus, plus pâles en dessous, quelquefois purpurines, comme celles du cyclamen, attachées à des queues longues d'environ un demi-pied. Cette plante se cultive dans les jardins, à cause de la beauté de ses fleurs, qui paroissent avant les feuilles, au commencement du printemps. Cette plante est bonne dans les maladies du foie, & l'on s'en sert pour consolider les plaies, pour purifier le sang, pour nettoyer les reins & la vessie.

Il y a une autre espèce d'hépatique

qui vient dans les lieux humides auprès des fontaines, c'est le *lichen*; on s'en sert pour les maladies du foie & de la rate, la gratelle & les dartres.

On donne aussi le nom d'hépatique au *petit muguet*, qui a une odeur douce & agréable, croît aux lieux montagneux & dans les bois, fleurit en Avril & en Mai. Elle est propre au foie & au cœur. Les Allemands en font infuser dans leur boisson au mois de Mai.

HERBAGE, en terme de jardinage, signifie toutes sortes d'herbes qui se cultivent dans les jardins; & en agriculture, il veut dire les prés & autres lieux où l'herbe croît en abondance, & où l'on met les bestiaux à l'engrais. La richesse de la basse-Normandie & de la Hollande consiste en herbages.

HERBAGE, est un droit que les seigneurs prennent pour les pâtures de leurs bestiaux, & qui est différent suivant les lieux. C'est aussi un droit que les particuliers ont de couper l'herbe en certains endroits, ou d'y mener paître leurs troupeaux. Il y a le droit d'herbage *vis & mort*. Le droit d'herbage *vis* est plus considérable que celui d'herbage *mort*. *Franc herbager*, c'est l'exemption du droit d'herbage *vis* ou *mort*, qu'on ne paye point au Seigneur, quand le bétail à laine est tenu en lieu fief noble. Tous ces mots sont des termes de coutume.

HERBAGES, vieux filets que les corailleurs ou pêcheurs de corail du bassin de France défont & écharpient pour attacher aux chevrons, avec lesquels ils attachent le corail du fond de la mer.

HERBAN, vieux terme de jurisprudence féodale, qui signifie cri public, fait par le roi à ses vassaux pour aller servir à l'armée.

**HERBAUX**, en terme de coutume, sont les devoirs & charges dûs sur les héritages.

**HERBE**, nom qui convient à toutes les plantes dont les tiges périssent tous les ans, après que leurs semences sont mûres. Il y a des herbes dont les racines vivent pendant quelques années, & d'autres dont les racines finissent avec les tiges. Celles qui meurent dans la même année, après avoir porté leurs fleurs & leurs graines, sont nommées *annuelles*, tels sont le froment, le seigle, l'orge, &c. Les *bis-annuelles*, sont celles qui ne donnent des fleurs & des graines, que la seconde ou même la troisième année, après qu'elles ont levé, & qui périssent ensuite; telles sont l'angelique des jardins & quelques autres. Les herbes dont la racine ne périt pas, après qu'elles ont donné leur semence, s'appellent des herbes vivaces; telles sont le fenouil, la menthe, &c. Il y en a plusieurs parmi celles-ci qui sont toujours vertes, comme le cabaret, le violier jaune, &c. & d'autres qui pendent leurs feuilles pendant une partie de l'année, comme le pas-d'âne, le pied de veau, la fougere, &c. On distingue aussi les herbes, en *potageres* & en *médicinales*. Parmi les premières, sont la laitue, l'oseille, le cerfeuil, le pourpier, quelques herbes odoriférantes qui entrent dans les ragoûts & les salades. Parmi les secondes, sont l'ellébore, la scammonée, l'agarie, le lithymale, &c. Il y a encore les *herbes sauvages*. Celles qui viennent dans les pâturages & dans les bois sont bonnes pour la nourriture des bêtes à cornes; mais elles sont trop substantielles & trop nourrissantes pour les moutons, les brebis, auxquels on se contente de faire brouter l'herbe des guérets.

Les jardiniers & maraichers de la ville & fauxbourgs, & des environs de Paris, font un grand commerce des *herbes potageres*; & les herboristes font celui des *herbes médicinales* & *vulnérinaires*, qui, appliquées en topiques ou prises intérieurement, sont propres à la guérison des plaies. Les meilleures viennent de Suisse. Il y a encore diverses autres espèces d'herbes, & le nombre en est infini: parmi ces dernières, plusieurs sont utiles à la teinture. Les marchands droguistes en font le négoce.

**HERBE**, est aussi le verd qu'on donne aux chevaux pour les rétablir, quand ils sont malades ou maigres. C'est particulièrement de l'orge en verd.

**HERBE de l'empereur**. Voyez *Nicotiane*.

**HERBE des Aulx**. Voyez *Alliaire*.

**HERBE de sainte Barbe**: on en compose un baume spécifique pour les blessures en la pilant légèrement, & la faisant macérer dans l'huile d'olive un mois de l'été.

**HERBE de Bengale**, plante qui a une tige épaisse d'un doigt, du bout de laquelle sort un gros bouton en forme de houppie. On file cette houppie & on en fait ces sortes de taffetas qu'on appelle en Europe, *taffetas d'herbe*.

**HERBE cachée** ou *Clandestine*; c'est une herbe sudorifique.

**HERBE aux charpentiers**, nommée aussi *mille-feuille*. Ils s'en servent pour arrêter le sang, quand ils se font fait quelques blessures.

**HERBE aux chats** ou *Cataire*, plante à fleurs en gueule ou vivace. L'ordinaire jette une tige quarrée, haute de trois à quatre pieds, branchue & garnie de feuilles, dont la figure approche de la mélisse, mais plus pointues, d'une odeur de menthe. Cette plante est apéritive: on s'en sert pour guérir les

les vapeurs: on s'en sert comme du rhé, & on la fait infuser dans du vin; elle a été nommée *herbe aux chats*, parce que les chats se roulent dessus & en mangent. Il y a plusieurs autres espèces de cataires.

**HERBE de Saint Christophe**; c'est un poison presque aussi puissant que l'aconit; mais on s'en sert extérieurement contre la gale & la vermine.

**HERBE de citron**: nom donné à la mélisse, parce qu'elle a l'odeur de citron. Voyez *Mélisse*.

**HERBE à coton**, plante à fleurs & fleurons; elle vient dans les champs. Son eau distillée est bonne pour les cancers; c'est le *gnaphalium*.

**HERBE au cuillier**, ou *cochlearia*. Il y en a plusieurs espèces; la plupart ont une odeur pénétrante & un goût très-piquant; c'est un spécifique pour le scorbut; son eau distillée conserve, raffermi les gencives, & est employée dans les maladies qui ont rapport au scorbut.

**HERBE flottante**; herbe qui couvre une grande mer des Indes: on la mange en salade; elle est bonne pour le scorbut, la colique néphrétique, la pierre, & pour exciter l'urine.

**HERBE aux gueux**, plante vulnérinaire & déterfive, commune dans les haies, dont il y a plusieurs espèces; elle est vivace & pour l'ordinaire sarmenteuse.

**HERBE jaune**, plante qui sert à teindre en jaune. Voyez *Gaude*.

**HERBE au lait**; on donne ce nom à plusieurs plantes qui, lorsqu'elles sont coupées, donnent du lait; mais il y en a une particulière que les botanistes appellent *herbe au lait*; ses feuilles sont semblables à celles de l'herniole; elle croît en des lieux salés & marécageux, près de la mer; elle est bonne pour augmenter le lait aux nour-

rices, d'où elle a tiré son nom.

**HERBE aux mites**, plante ainsi nommée, parce qu'elle est devorée par les mites; elle est vulnérinaire & déterfive.

**HERBE Paris**. Voyez *Raisin de Renard*.

**HERBE aux perles**. Voyez *Gremil*.

**HERBE aux poux**, Voyez *Staphisaigre*.

**HERBE aux puces**, plante qui pousse une ou plusieurs tiges à la hauteur d'environ un pied, rondes, velues, rameuses, garnies de feuilles opposées deux à deux, étroites, pointues, velues, semblables par leur figure à celles de l'hissope, mais plus étroites, nerveuses comme celles du plantain. La semence de l'herbe aux puces est en usage en médecine: on en tire un mucilage fort adoucissant, & fort propre pour appaiser l'inflammation des yeux.

**HERBE à la Reine**. Voyez *Nicotiane*.

**HERBE de Saint-Jean**: nom donné à l'armoise, parce que les paysans s'en font des ceintures le jour de S. Jean.

**HERBE de Saint-Pierre**; c'est une espèce de bacille, appelée autrement *crête marine*. On nomme aussi *herbe de Saint-Pierre*, une espèce de prime-verre.

**HERBE du Siège**, espèce de *Scrophulaire*.

**HERBE aux Teigneux**, espèce de bardane. A Paris, l'orobranche est nommée *herbe aux teigneux*.

**HERBE aux Verrues**. Voyez *Héliotrope*.

**HERBE vive**. Voyez *Sensitive*. Voyez dans les ouvrages de botanique le nombre infini d'herbes ou plantes que la terre produit.

**HERBES, mauvaises herbes**: les laboureurs & jardiniers donnent ce nom à celles qui croissent dans leur

champs & leurs jardins, & qu'ils ne se propoient pas d'y cultiver; elles déroben aux autres une grande partie de la substance de la terre qu'elles épuisent autant que les plantes les plus utiles; elles prennent même quelquefois le dessus & se multiplient à un tel point, qu'il ne semble pas que le champ qu'on examine, ait jamais été ensemencé de bled.

Les herbes qu'on redoute le plus sont une sorte de lichnis qu'on nomme *nielle*, & qui noircit le pain; la *queue de renard*, dont la semence rend le pain amer; le *ponceau*, ou *pavot sauvage* qui étouffe le froment, & dont la graine est très-fine; le *vesperon* qui couvre le bled quand il est versé & le fait pourrir; le *chiendent*, le pas d'âne, qui se multiplie par leurs semences, par leurs racines qui s'étendent en traînaise, & même par les tronçons de leurs racines qu'on coupe en labourant la terre; le *mélilot* qui donne au pain une mauvaise odeur, les *chardons*, les *iebles*, & quantité d'autres plantes qui épuisent beaucoup les terres.

Pour empêcher que ces mauvaises herbes se multiplient, il faudroit les détruire avant que leur graine fut mûre; mais cela n'est pas possible dans les terres ensemencées à l'ordinaire, puisqu'elles croissent avec le bon grain, & que la plupart mûrissent plutôt que le froment; les graines se sement & les plantes nuisibles se multiplient. On ne peut pas aussi les détruire, en laissant les terres en friche, car les semences se conservent bien des années en terre, sans même s'altérer.

Pour détruire ces plantes, dit l'auteur de la Culture des terres, les fermiers ne peuvent rien imaginer de mieux que dessaisonner leur terres, c'est-à-dire, de mettre l'avoine dans l'année où on au-

roit dû les ensemencer en bled, & il est d'expérience qu'on fait par ce moyen périr certaines plantes qui ne paroissant que tous les trois ans, ne se montrent que dans les bleds; mais le laboureur perd une récolte & il lui reste encore beaucoup de mauvaises herbes à détruire; ce qui l'oblige à faire sarcler les bleds. Voyez *Sarcler*.

HERBE, en terme de marchandise de chevaux & de manège, se dit pour marquer l'âge des chevaux. Ainsi l'on dit qu'un poulain aura trois ans aux herbes, pour signifier qu'il aura cet âge, lorsqu'au printemps les prés commenceront à pousser leur herbe.

HERBE, dans les manufactures étrangères, particulièrement dans celles des Indes orientales & occidentales, s'entend des étoffes fabriquées avec des herbes réduites en filasse, & ensuite filées. Les principales de ces étoffes sont les herbes filées, les herbes à soie, les herbes laches, & les taffetas d'herbe. Voyez, sur ces étoffes, le Dictionnaire du commerce.

HERBE, en terme de commerce de chevaux. Un cheval herbé est un cheval châtain que l'on fait devenir blond en le mettant sur l'herbe, & l'y laissant longtems exposé au soleil, après l'avoir fait passer plusieurs fois dans une lessive d'eau limoneuse. Le blond de ces sortes de chevaux est si blond & si fin, que les plus habiles perruquiers y sont trompés & n'en peuvent connoître l'artifice qu'au débouilli qui lui fait prendre une couleur de feuille sèche de noyer. Plusieurs sentences & arrêts ont défendu, en France, l'apprent de ces sortes de chevaux.

HERBEILLER, en terme de chasse, se dit d'un sanglier qui va paître l'herbe.

HERBERGAGE, en terme de coutume, signifie manoir, bâtiment.

HERBEUX, lieu où croît l'herbe. La morille croît ordinairement au pied des arbres dans les bois & dans les lieux herbeux & humide.

HERBIER, se dit d'un amas d'herbes ou plantes séchées que font les botanistes & que l'on conserve entre deux papiers. . . . . *Herbier* signifie aussi un livre qui traite des plantes. . . . *En fauconnerie*, c'est le tuyau & canal de la respiration qui est dans le col de l'oiseau. . . *Herbier* est encore le premier des ventricules du bœuf & des autres animaux ruminans où se reçoit l'herbe qu'ils paissent.

HERBORISER; c'est aller dans les prés, les bois, les jardins & les campagnes, pour apprendre à connoître les diverses sortes de plantes & en découvrir de nouvelles. On donne à ceux qui excellent dans cette science le nom d'*herboriste*.

*Mathiolo*, *Dioscoride*, les deux *Bauhin*, *Tournefort*, &c. ont été de sçavans herboristes, comme le sont aujourd'hui *MM. de Jussieu*, *Linnaeus*, & tant d'autres. On donne aussi le nom d'*herboristes* à des marchands ou marchandes qui vendent de plantes médicinales. C'est une petite communauté à Paris où l'on n'entre qu'après un examen sur la propriété & la nature des plantes & racines qui servent à la médecine, à cause du danger qu'il y auroit de les substituer les unes aux autres. Il ne leur est pas même permis de faire la distribution de toutes, ni à toutes sortes de personnes; & il y a des herbes dangereuses qu'ils ne peuvent vendre qu'aux apothicaires, ou du moins à des personnes connues, à cause du mauvais usage qu'on en pourroit faire.

HERCAN, suivant *Morin*, tulipe panachée d'un rouge de sang & de blanc de lait.

HERCULÉE, suivant le même fleuriste, autre tulipe panachée d'un

rouge de sang & blanc de lait.

HERE. Voyez *Haire*.

HEREDITAIRE, se dit de toutes sortes de biens qui sont affectés à une famille & qui lui appartiennent par succession naturelle, & de proche en proche. Voy. *Fer.* & *denisart*.

HERIGOTE, en terme de chasse, est un chien qui a une marque aux jambes de derrière. Un chien *retrouffé* & *herigoté* est propre à faire un limier. L'*herigoture* est un bon signe aux jambes de derrière d'un chien, quand il n'y en a pas plusieurs.

HERISSE; selon *Morin*, c'est une anémone dont les feuilles sont grandes & rouges mêlées de blanc, & la peluche couleur de feu.

HERISSON, petit animal qui a le dos couvert d'épines ou de pointes, qu'il leve & qu'il baisse à son gré, & qui se ramasse en boule, pour se défendre contre les autres animaux. On en connoît deux espèces, l'une qui a le museau de chevreau, l'autre le nez d'un chien. On appelle *hérifon* de mer un poisson couvert d'une écaille armée de pointe. Les naturalistes lui donnent le nom d'*ourfin* de mer, dont il y a beaucoup d'espèces. Voyez sur ces différentes sortes de *hérifons* terrestres & de mer, le Dictionnaire raisonné & universel des animaux.

On donne le nom de *hérifon* à un fruit de Indes couvert d'une écorce hérissée d'épines tout autour, dont le fruit confit est doux & savoureux. . . . En terme de mécanique, *hérifon* se dit de roues dentelées, dont les dents sont fichées dans la circonférence de la roue, selon la direction de son plan. . .

En cuisine, *hérifon*, est un morceau de bois de cinq ou six pieds de long, à deux ou trois branches pour faire égoutter la vaisselle après qu'on l'a lavée. On l'appelle plus communément *égouttoir*. . . . En

terme d'artificier, *hérifson fou-droyant* est une composition d'artifice hériflée de pointes par dehors. On s'en sert à des sièges, dans des brèches & des retranchemens, comme dans des fêtes publiques. . . . *Hérifson*, en terme de marine, est encore une ancre à quatre bras dont on se sert dans les bâtimens de basbord & dans les galères: enfin *hérifson*, ou *grille hérifsonnée*, en terme de ferrurerie, sont ces grilles de fer placées sur le haut des murs des jardins & autres clôtures pour en interdire l'entrée aux voleurs.

**HERITIER**; c'est celui qui, par droit de parenté ou par testament, recueille ou doit recueillir une succession. . . . Voyez sur les *héritages*, les juriconsultes connus. *Héritier*, en terme de couvreur, est un morceau d'ouvrage en équerre, c'est-à-dire en pointe.

**HERMANNIE**, plante dont le calice est d'une seule pièce à cinq segmens & la fleur pentapétale. Il y en a de plusieurs espèces.

**HERMAPHRODITES**: les botanistes donnent ce nom à de certaines plantes qui sont mâles & femelles.

**HERMELINE**, nom donné par quelque fourreurs à la *martre zibeline*: & *hermine*, c'est le même animal, espèce de petite belette fort commune dans les pays du nord, mais plus particulièrement dans la province de Sibérie, qui fait partie des états de l'impératrice de Russie. Le poil de ce petit animal est très-blanc, à l'exception de celui du bout de la queue qui est fort noir. Il fournit une très-riche fourrure que les pelletiers, pour en relever la blancheur, ravellent ou parfont de mouches faites de petits morceaux de peau d'agneau de Lombardie qui sont noirs & très-luisans.

Les dames ornent les paramens de

leurs robes d'hermine & en font des tours au bas de leurs jupes. On en double des habits, on en fait des écharpes, des manchons, des bonnets, des aumusses. Les premiers magistrats en fourrent leurs robes dans les jours de cérémonie. Le manteau royal de nos rois & ceux des princes & princesses de leur maison, sont doublés d'hermine.

Les Anglois & les Hollandois font le grand commerce de l'hermine; ce sont d'eux que nos marchands pelletiers les tirent en grande partie; elles se vendent par masses & timbres, chaque masse composée de quarante peaux entières, attachées ensemble du côté de la tête. Plus les peaux d'hermines sont blanches & sans trous, plus elles sont estimées. On donne improprement le nom d'*hermine noire* à la *matre-zibeline*; ce sont deux animaux différens.

**HERMES**, en terme de coutume, se dit des terres non labourées qui sont en friche.

**HERMINE**. Voyez ci-dessus *Hermeline*.

**HERMINETTE**, outil qui sert aux charpentiers & aux charrons, à planir & doler les bois, principalement quand ils veulent tailler des courbes. Cet outil est composé de quatre pièces dont il y en a deux de bois & deux de fer; les deux de bois sont le manche & un petit coin pour le ferrer. De celles de fer, la principale est l'*herminette*, fer acéré en forme de marteau qui a d'un bout un large tranchant recourbé vers le manche: l'autre est un petit étrier qui embrasse l'*herminette* & le manche, & les ferre.

**HERMODATE** ou **HERMODACTE**, en latin *Bulbus agrestis* & *Hermodactylus*, plante dont les racines sont semblables aux doigts de la main d'où son nom grec latinisé.

*Hermodactylus*, lui a été donné. Elle pousse une tige délicate & verte qui a une petite tête languette à son extrémité, garnie de feuilles un peu longues, comme celles du poireau. Il y a un fruit qui nous vient d'Égypte, fait en forme de cœur rougeâtre au-dessus, dont on fait usage en médecine & que les marchands droguistes appellent *hermodate*.

**HERNIAIRE**, est un chirurgien qui s'applique à la guérison des hernies; & *herniaire* est une plante médicinale qui appliquée en cataplasme, guérit les hernies, surtout si l'on en fait boire en même tems le suc. Elle est propre aussi pour la guérison des plaies & des ulcères, & pour provoquer les urines; c'est la même plante nommée *turquette*, ou *herbe de Turc*, ou *herniole*.

**HERON**, grand oiseau aquatique & sauvage, qui a le col long, un grand bec, est de haut vol, & se nourrit de poisson. Il porte sur sa tête une espèce de hupe, composée de plumes très-fines qui entrent dans le commerce des plumassiers. Avant l'invention des chapeaux, la noblesse en ornoit un côté de son bonnet, au lieu d'aigrette; c'est encore un ornement du turban des Turcs & de la plupart des peuples d'Orient. Par les statuts des maîtres plumassiers, il leur est défendu de mêler de fausses plumes parmi celles du *héron fin*. On appelle *masse de héron* une aigrette ou bonnet fait des plus belles plumes de la hupe de cet oiseau. Ces *masses de héron* ne sont plus employées aujourd'hui qu'aux coëffures de théâtre & de mascarade. Il y a des *hérons* blancs, cendrés, & ceux qui sont huppés sont une espèce différente; les courlieux & les butors en font une espèce. Voyez le *Dictionnaire des animaux*. Le *héron* se prend comme les oies sau-

vages. On en trouve sur les rivières, les étangs & autres lieux où il y a du poisson en abondance. On dresse les oiseaux de proie en vol du *héron*.

**HERONNIER**, en terme de fauconnerie, se dit des faucons instruits au vol du *héron*. Un faucon *héronnier* mis au vol plus bas, est nommé *nonet*. Un bon oiseau *héronnier* doit être sec, vite, bien disposé, alegre, déchargé de cuisine.

**HERPÉ**, chien *herpé*; bonne qualité dans un chien de chasse d'avoir le jarret droit & bien *herpé*. Voyez *Harpé*.

**HERPES MARINES**, se dit de toutes les choses précieuses que la mer tire de son sein, & jette sur les grèves ou rivages, tels que le corail rouge, blanc & noir que la mer jette sur les côtes de Barbarie, l'ambre jaune sur les côtes de l'Océan germanique & l'ambre gris en Guenne. Ces *herpes marines* sont proprement les *épaves de la mer*, ou droit de côte qui appartiennent un tiers au roi, un tiers à l'amiral, & l'autre tiers à ceux qui les ont trouvées. Voyez l'article 29. du titre 9 du livre 4 de l'ordonnance de marine du mois d'Avril 1681.

**HERSE**, en agriculture, instrument nécessaire pour ameublir & unir les terres. Dans une bonne ferme, on en doit avoir de plusieurs grandeurs différentes, construits de bois lourds, *saçonnés* solidement, bien ferrés, garnies de bonnes dents longues de fer, ou du moins de bois bien dur. On y attache ordinairement une pierre ou deux pour la rendre plus lourde, & pour briser toutes sortes de terres. Il y a des *herfes* plus pesantes les unes que les autres. Il y en a même qui ont des roues sur le devant, & d'autres qui n'en n'ont point: les premières sont plus commodes & d'un meilleur usage. Une *herse* doit avoir ses

pieds de long; & il faut que les dents, placées à cinq pouces de distance les unes des autres, aient quatre pouces de saillie hors du bois où elles sont plantées.

Si une herse est bien chargée & bien menée, ses dents entrent d'un bon doigt en terre, ce qui suffit pour bien unir le sol & en couvrir le grain semé, afin qu'il germe. Quelques-uns pour bien faire cet ouvrage, font traîner à un cheval deux herfes à la queue l'une de l'autre, afin que la dernière repare les défauts que la première a laissés. Cette maxime paroît bonne dans les pays où les terres sont labourées à uni pour y mettre les *mars* & les *menus grains*. On les herse d'abord en long, puis en travers: cela fait que le faux y passe sans y rien trouver qui l'arrête, car dans les terres labourées de la sorte, on fauche les grains au lieu de les moissonner avec la faucille.

Quelques laboureurs, au lieu de se servir de la herse, font passer la charrue sur la femaille pour mieux mêler & enterrer le grain, & ils font légèrement ce labour, afin que le bled n'ait pas plus de trois doigts de terre, & ils herfent encore ensuite pour que la terre soit plus meuble. Cette maniere d'agir s'appelle *semmer dessous*, parce que, après ce dernier labour, la semence se trouve effectivement sous le sol; & elle est bien plus chargée de terre, au lieu qu'elle ne reste plus au dessus, quand on ne fait que la herfer; & on dit avoir *semé dessus*, quand la semence n'est enterrée que par la herse.

Ceux qui sement de bonne heure & par un tems propre aiment mieux *semmer dessus*, parce que les grains germent plutôt: & quatre mesures de bled germées de bonne heure, profitent plus que cinq ou six mises en terre plus tard. Mais ceux qui

tardent à semer jusqu'aux pluies ou jusqu'aux froids, ont raison de semer dessous, de quelque nature que soit le champ, parce que le grain sera moins exposé.

On fait des herfes sans dents, & ce n'est qu'un tissu d'osier ou des espèces de claires assez épaisses: mais l'on ne s'en sert que pour applanir les terres semées en lin, & les terres sablonneuses & légères.

HERSE, chez les mégissiers, se dit d'une espèce de grands chassis de bois bordé de chevilles mobiles qui sert à étendre les peaux destinées à faire le parchemin pour les pouvoir travailler plus aisément. Les parcheminiers se servent aussi de la herse pour bander le sommier ou peau de veau sur laquelle ils raturent le parchemin en cosse ou en *croûte*. Voyez *Parchemin*. On donne aussi le nom de herse à une barrière que l'on met devant les grandes maisons, le long des murs.

HETEROGENE, corps composé de parties qui ne se ressemblent pas, au lieu qu'*homogene* est un corps composé de parties semblables.

HETICH, racine du Brésil qui fait la principale nourriture du pays, & qui étant cuite est d'un fort bon goût. Cette racine n'a pas de semence.

HETRE, arbre de haute futaie, grand, gros & branchu, appelé aussi *fou* & *fouteau*, dont le bois est blanc & dur, l'écorce unie, de couleur de gris cendré, médiocrement grosse, les feuilles semblables en quelques sortes, à celles du peuplier ou de l'orme, mais fermes, unies & luisantes. Il a les fleurs arrondies en châtons arrondis, un fruit qui naît dans des endroits séparés des châtons. Il commence par un petit embryon enveloppé de quelques feuilles menues, & il devient

un fruit dur comme du cuir & hérissé de piquans. Il s'ouvre par la pointe en quatre parties, & il renferme ordinairement deux semences oblongues, relevées de trois coins dans leur longueur. Ces semences ou noisettes, nommées vulgairement *fouenes* ou *faines*, contiennent une moëlle blanche bonne à manger, d'un goût doux, avec quelque astringtion. De ces faines concassées & pressées à froid on fait de l'huile excellente.

Les racines du hêtre ne sont ni nombreuses ni profondes. Il est commun dans les forêts, & se multiplie de graine qu'on amasse, comme le gland dans les bois; mais il faut que cette graine soit de l'année: on la sème au mois de Mars & de la même maniere que le gland. Il croît dans toutes sortes de terres; son bois est sec & pétillant, rempli de plusieurs petits brillans. Il est mis au rang des arbres qui portent du gland. Il est propre à former dans un jardin, des allées, de palissades & des bois; mais il est sujet aux chenilles & aux hannetons. Il vient dans les terres sèches & sablonneuses: on en trouve dans les bois & dans les collines. Il fleurit en Avril & en Mai; ses feuilles sont astringentes & rafraichissantes. Le hêtre est presque le seul bois à brûler des Anglois, sur-tout autour de Londres. Son bois est employé aux mines de charbon pour faire des chemins de charrois, par-dessus lesquels roulent, pendant plusieurs milles, les roues de chariots de charbon, pour épargner la dépense des chevaux. Ce bois se conserve long-tems dans ces terres marécageuses, & les Anglois l'estiment beaucoup pour cet usage. Ils tirent aussi de sa graine une huile bonne à manger, & de sa graine ils nourrissent les cerfs, les porcs & les oiseaux.

Le bois de hêtre se débite, dans nos forêts, en planches, poteaux & membrures, pour être ensuite employé à faire des meuble & autres ouvrages de menuiserie. Les planches ont ordinairement onze à douze pouces de largeur, treize lignes d'épaisseur franc sciées, & dix à douze pieds de longueur. Voyez *Planche*. Les poteaux sont de quatre pouces en quarré, & ont depuis six jusqu'à dix pieds de long. Voyez *Poteau*. Les membrures ont deux pouces & une ligne franc sciées d'épaisseur, sur six, sept & huit pouces de largeur, & six, trois & douze pieds de longueur. Voyez *Membrures*. Le hêtre se débite encore en goberges qui sont de petites planches destinées pour les layetiers & coffretiers. On en fait aussi des échiffes, des arçons, des attelletes & attelloires, des pelles, des cuillieres, des sabots, &c. & des plus gros troncs de hêtre des étaux pour les bouchers, des tables de cuisine: enfin comme le hêtre est encore un bois de chauffage, on le débite en coterets, en bois de corde & de compte.

HEU, vaisseau du port de trois cents tonneaux qui n'a qu'un mât & qu'une voile latine. . . . Les Chinois ont une espèce d'absinthe à laquelle ils donnent ce nom.

HEUDRY, vieux mot qui se disoit du linge sale, qui se gâte, quand on n'a pas soin de le blanchir ou de le mettre à l'air. Par les statuts des maîtres tonnelliers de Paris, il leur est défendu d'employer l'osier *heudry* & aux marchands qui l'apportent & qui vendent, d'en mettre de tels dans les moles.

HEURT, en maçonnerie, est l'endroit le plus élevé d'un pont de pierre, d'où commence à donner de la pente des deux côtés. Il se dit aussi de l'endroit le plus élevé d'une rue.

**HEURTOIR**, est un marteau qui sert à frapper à une porte.

**HIACINTE**. Voyez *Hyacinthe*.

**HIBOU**, oiseau nocturne qui a la tête d'un chat, des griffes fort aiguës, qui ne voit que la nuit, dont la couleur est fauve, avec des taches blanches sur le dos & les jambes couvertes de plumes. Les ducs, les chats-huans, les chouettes sont des espèces de *hiboux*.

**HICARD**, espèce d'oiseau de riviere, fort commun en Canada.

**HIDE**, mot Saxon qui signifie la quantité de terre qu'une charrue peut labourer par jour. Les Anglois mesurent leurs terres par *hides*.

**HIE** ou **DEMOISELLE**, instrument de paveur fait d'une pièce de bois ronde, pesante & ferrée par le bout, avec deux anses aux côtés pour l'élever, qui sert à enfoncer le pavé. . . . On donne le même nom à un gros billot de bois, armé de fer, dont on se sert pour battre les pilonis. On ne le nomme ainsi, que quand on se sert de la machine qu'on appelle un *engin*. La *hie* des sonnettes s'appelle un *mouton*.

**HIEBLE**, espèce de sureau qui ne croît guères plus haut que trois pieds, dont la tige est herbeuse, anguleuse & moëlleuse en dedans, ses feuilles sont semblables à celles du sureau ordinaire, mais un peu plus longues, plus pointues, & d'une odeur plus forte. Elles sont émollientes & résolutes : on les emploie en cataplasmes pour la goutte & pour toutes sortes de tumeurs : son écorce purge. Un verre de vin blanc où l'agraine ainfusé, est bon pour les hydropiques, & l'huile exprimée de cette semence est adoucissante & résolutive.

**HIEMENT**, c'est en charpenterie, le mouvement d'un assemblage de pièces de bois causé ou par l'effort des grosses cloches, ou par l'effort des vents. . . On appelle aussi *hiement*

le bruit que fait une machine qui élève un gros fardeau, & la maniere de battre les pieux pour les enfoncer.

**HIERACIUM**, plante qui ne diffère de la dent de lion, que par ses tiges qui sont branchues, dont plusieurs espèces qui, la plupart, s'emploient comme les *chicorées* & les *dents de lion*. Cette plante croît dans les champs & dans les prés ; elle est humectante & rafraichissante, & un peu astringente.

**HIERE-PICRE**, en terme de pharmacie, espèce d'électuaire composé d'aloes, de canelle, de safran, de mastic, de miel, de spica-nard, d'asarum, de xylol-balsame propre pour purger l'estomac, lever les obstructions, purifier le sang, exciter les hémorrhoides, &c.

**HIGUERO**, grand arbre de la nouvelle Espagne, dont le fruit semblable à une courge, en a aussi le goût. On en fait des tasses à boire & d'autres vaisseaux.

**HIN** : les Chinois donnent ce nom à une drogue médicinale qui est l'*assa-fœtida*.

**HINGUET**, pièce de bois qui sert sur les vaisseaux à arrêter le cabestan, quand il a levé quelque fardeau.

**HIPPOGLOSE**, plante qui est le laurier alexandrin. Voyez ce mot.

**HIPPOLITHE**, pierre ordinairement grosse comme un œuf, qui se trouve dans la vésicule du fiel, dans la vessie ou dans les intestins du cheval ; elle est sudorifique, résiste au venin, tue les vers & arrête le cours de ventre.

**HIPPOMANES**, plante, espèce de *stramonium*, qui met les chevaux en fureur quand ils en mangent.

**HIPPOPHAES**, arbrisseau qui croît dans la Morée, proche de la mer, dont la racine est purgative & remplie d'un suc laiteux & amer.

**HIPPOPHASTE**, plante qui sert

aux foulons, & dont le suc est bon pour l'épilepsie.

**HIPPOPOTAME**, ou **CHEVAL MARIN**, animal amphibie, plus semblable au bœuf qu'au cheval qui se trouve en quantité sur les bords du Nil & du Niger, & dans quelques îles de la côte d'Afrique. Les Nègres de Guinée en mangent la chair ; ses dents sont extrêmement blanches, & servent à contrefaire celles des personnes à qui il en manque & qui veulent cacher cette difformité par de fausses dents, étant bien meilleures, à cet usage, que l'ivoire, tant à cause de leur dureté, que parce qu'elles ne jaunissent pas si aisément. On en fait aussi des manches de couteau & des ouvrages de tour.

**HIPPURUS**, ou **QUEUE DE CHEVAL**, petit poisson de mer, de couleur de verd de mer. Voyez sur ce mot, & sur celui d'*Hippopotame*, le *Dictionnaire des animaux*.

**HIRARE**, animal du Brésil, c'est la *civette* qui se nourrit de miel. Voyez encore l'ouvrage ci-dessus cité.

**HIRONDELLE** : nom donné à des oiseaux de passages de plusieurs espèces qui sont l'*hirondelle domestique*, la *grande hirondelle*, ou *grand martinet*, l'*hirondelle des prés*, &c. On le donne aussi à un poisson & à un coquillage de mer. Voyez leurs descriptions dans le *Dictionnaire des animaux*.

**HISTORIER**, en terme de peinture, c'est observer exactement toutes les choses qui dépendent de l'histoire. . . . En termes d'imprimerie, des *lettres historiées*, des *vignettes historiées*, sont celles qui sont gravées sur du cuivre ou sur du bois, avec quelques ornemens.

**HIVER**, une des quatre saisons de l'année qui, suivant les astronomes, commence le 22 Décembre,

& finit le 21 Mars. Voyez les travaux que l'on fait pendant l'hiver à la campagne aux mois de Décembre, Janvier & Février. On a en hiver, pour le service des tables, tout ce qu'on a en automne, comme légumes, toutes sortes de fruits, viandes, volaille, gibier, poisson, &c.

**HIVOURAE**, c'est un prunier du Brésil, dont le fruit est de la grosseur de nos prunes moyennes, & contient un petit noyau doux, délicat, agréable & sain pour les malades.

**HO**, **LOLO**, **LOLOO**, **LO-LOOO** ; c'est le ton que prend le matin le valet de limier, quand il est allé aux bois pour exciter son chien à aller devant, & de rabattre des bêtes qui passeront.

**HOUBEREAU**, en fauconnerie, est un oiseau de leurre, qui prend les petits oiseaux. Il est marqué sous le ventre, & a le dos & la queue noirâtre.

**HOBIN**, cheval écossais dont l'allure est encore plus douce que l'amble des chevaux Anglois.

**HOBO**, espèce de prunier des Indes occidentales, dont les sommités & l'écorce donnent une eau odorante propre pour fortifier les membres fatigués.

**HOCHEBRIDE**, est un cheval fougueux qui secoue son mors.

**HOCHEPIED**, en terme de fauconnerie ; c'est ainsi qu'on appelle l'oiseau de proie qu'on jette après le héron pour le faire monter.

**HOCHEPOT**, en cuisine, ou pot-pourri, salmi, pâté en pot, est un hachis de bœuf qu'on fait cuire dans un pot avec des marons, des navets ou autres assaisonnemens.

**HOCHE-QUEUE**, petit oiseau qui branle continuellement la queue, c'est la *bergeronnette* ou *lavandière*. Il y en a plusieurs espèces. Voyez le *Dictionnaire des animaux*.

**HOIAU**. Voyez *Hoyau*.

**HOIR**, en terme de pratique, signifie enfant, héritier. . . *Hoir de quenouille*, suivant quelques coutumes, est une héritière, & *hoirie* est une succession ou hérédité, soit en ligne directe, soit en ligne collatérale.

**HOLLANDEE**, est une batiste plus forte & plus ferrée que la batiste ordinaire. . . Et les *hollandilas* sont des toiles qu'on tire de Hollande.

**HOLLANDER** les plumes, c'est les passer par les cendres chaudes pour ôter la graisse & l'humidité du tuyau.

**HOLLI**, espèce de gomme ou de baume que les Indiens de la nouvelle Espagne font entrer dans la composition de leur chocolat.

**HOLOGRAPHE**, testament *holographe* est celui qui est entièrement écrit & signé de la main d'un testateur. Il est valable en France sans autres formalités.

**HOLOSTEON**, espèce de plantain qui croît dans les pays chauds, & qui passe pour un bon vulnéraire. Ses feuilles sont si nerveuses & si dures qu'elles approchent de la dureté de l'os. . . C'est aussi le nom d'un poisson du Nil, de couleur blanchâtre, dont la figure est pentagone, & la peau si osseuse, qu'elle se garde sans se corrompre.

**HOLOTHURION**, ou **ORTIE DE MER**, espèce de zoophyte commune aux Indes orientales. On ne peut toucher cette plante, sans se sentir la main violemment enflammée. Le remède est d'y appliquer promptement de l'ail pilé. Les Indiens mêlent son suc dans leurs liqueurs pour les rendre plus piquantes. Voyez le *Dictionnaire des animaux*.

**HOMARD**, grosse écrevisse de mer, qu'on sert froide en entremets.

**HOMMAGE**, est un devoir qui

lie étroitement le vassal à son seigneur, de sorte que celui qui le rend, devient *homme* de celui qui le reçoit, c'est-à-dire, qu'il foumet sa personne à son seigneur Ainsi *hommage*, dans sa propre signification, lie plus étroitement la foi de vassal, que le serment de fidélité.

**HOMME**; c'est, chez les gros marchands & banquiers, un maître garçon ou commis sur qui roule tout le commerce, & sur qui l'on se repose de ce qui concerne le détail du commerce.

**HOMME-LIGE**, vassaux qui sont plus étroitement obligés envers leurs seigneurs, en vertu de l'hommage-lige, que ne le sont les autres vassaux qui n'ont fait à leur seigneur qu'un hommage simple.

**HOMMEE**, en terme d'agriculture, est une portion de terre mesurée par le travail que peut faire en un jour un vigneron en cultivant la terre; ce mot est fort en usage dans le Lyonnais & dans le Berry. Il faut environ huit *hommes* pour faire un arpent de terre de paris. On mesure aussi les prés par le travail du faucheur, & on dit qu'un tel pré contient tant d'*hommes* de fauchage.

**HOMOLOGATION**, confirmation & publication d'un acte en justice, pour le rendre plus valable & plus véritable.

**HONGNETTE**, espèce de ciseau pointu, d'acier, ou du moins de fer bien acéré, dont les sculpteurs & les marbriers se servent; c'est un outil ordinairement à plusieurs pans par sa tige, & qui finit en bas en une pointe plate & carrée, qui a assez la forme du fer d'une lance ou d'une lozange un peu allongée.

**HONGRE**, cheval qu'on a coupé pour le rendre plus docile & plus patient. L'opération de *hongrer* un cheval est très-dangereuse. Quand

on s'y prend mal, un cheval en meurt. Les *chevaux hongres* n'étant pas si vigoureux que les *chevaux entiers* ne sont ordinairement que des chevaux de selle.

**HONGRE**, est aussi une monnaie d'or d'Hongrie valant six livres tournois de France, qui est reçue aux Indes orientales pour quatre roupies, & dont les banquiers & négocians de Hongrie se servent pour tenir leurs livres.

**HONGRIE**, *Point d'Hongrie*, sorte de tapisserie faite en ondes avec de la soie ou de la laine diversement nuancées. Ils s'en fait de deux sortes, l'une à l'aiguille sur un canevass, c'est l'ouvrage des dames qui aiment à s'occuper, l'autre au métier, comme la bergame, dont elle est une espèce. Ces sortes de tapisseries se fabriquent à Rouen.

**HONGRIE**, *cuir de Hongrie*, gros cuir dont la manière de le fabriquer a été d'abord inventée par les Hongrois, & ensuite imitée par les François.

**HONNEUR**; en terme de commerce de lettre de change, *faire honneur* à une lettre de change, c'est l'accepter & la payer.

**HOR**, monnaie de Danemarck valant quinze sols de France. On tient les livres à Copenhague en rîchedales, hors & schellings.

**HORISON**, grand cercle de la sphere qui coupe le monde en deux, en séparant la partie que nous voyons d'avec celle qui se cache à nos yeux. Voyez *Sphere*.

**HORLOGE**, machine propre à mesurer le tems. Les *horlogers* sont, à Paris, une des communautés des arts & métiers. Leurs premiers statuts paroissent avoir été reçus en 1483, sur la fin du règne de Louis XI, ils furent confirmés en 1544, par François I; en 1554, par Henri II; en 1572, par Charles IX; en 1600 par Henri IV. Ils en ont eu de nou-

veaux sous Louis XIV, en 1646.

**HORS**, en architecture: on dit, Ce bâtiment a tant de toises *hors d'œuvres*, c'est-à-dire, mesuré en dehors, mesuré en comprenant l'espace qui est entre les murs & l'épaisseur même des murs. Au manège, on dit, *hors la main*, en parlant d'un cheval qui anime sans obéir à la bride; & au palais on dit, *hors de cour & de procès*, quand on déboute un demandeur de sa demande.

**HORS D'ŒUVRES**, en termes de cuisine & de traiteur, ce sont des plats qu'on met sur une table, & dont on pourroit se passer pour rendre un repas complet. On ne met guères de *hors-d'œuvres*, si ce n'est dans les repas où il y a beaucoup de plats à servir, ou bien dans les petits repas, pour épargner les entrées qui coûtent plus. On sert des *hors-d'œuvres* en gras, comme alouettes en caisses, andouilles, boudins, saucisses, filets de faisan, d'autres volailles, de gibier, de veau, mouton, porc frais, &c. & en maigre, comme brochet, hachis de carpe, haricots blancs, huîtres grillées, œufs à toutes sortes de fausses, asperges, artichaux, fruits, &c.

**HORTOLAGE**, terme de province, qui se dit, selon la *Quintinie*, de toutes sortes de plantes, de légumes & herbes potageres qu'on cultive dans un jardin; & selon *Daviler*, c'est la partie d'un jardin potager qui est occupée des couches & des carreaux de légumes & de plantes basses.

**HORTOLAN**. Voyez *Ortolan*. **HORUA** à moi *theau*; c'est, en terme de chasse, l'expression dont se servent les piqueurs qui veulent faire venir à eux les chiens pour les faire entrer en quelques taillis au fort.

**HOSCHE**: ce mot, dans quelques coutumes, signifie une terre

de peu d'étendue qui est autour d'une maison, & qui sert à ses commodités. Le mot *ofcha* est employé dans les titres.

**HOTEL** des monnoies, lieu où l'on fabrique les diverses espèces de monnoies qui doivent avoir cours dans un état. Voyez *Monnoie*. **Hôtel de ville** est le lieu public où s'assemblent les officiers d'une ville pour délibérer sur les affaires de la ville. **Hôtel Desmarets**, c'est, à Paris, l'hôtel royal des invalides, bâti par Louis XIV; & l'hôtel de l'école royale militaire, bâti par Louis XV. est celui où l'on élève la jeune noblesse dans le métier de la guerre.

**HOTELAGE**, en terme de coutume, est le droit que les marchands forains payent pour le louage de leurs boutiques.

**HOTTE**, panier d'osier étroit par en-bas, large par en-haut, plat du côté qu'on nomme le dos, de figure conique de l'autre, qu'on attache avec des bretelles sur les épaules. Les pieds de la hotte sont deux petits morceaux de bois placés aux extrémités d'une petite planche qui en fait le fond, & c'est où s'arrête le bout des bretelles. La hotte sert à porter des fardeaux composés de plusieurs pièces séparées, & qui ne pourroient tenir commodément sur des crochets. Il y en a à grand dos pour les jardiniers, sans dos pour les vendangeurs; celles-ci sont battues & ferrées de manière que le vin ne passe pas au travers. Il y en a qui, pour empêcher que le mou ne se perde point, frotent en dedans leurs hottes de terre grasse; l'expédient n'en est point mauvais. Les hottes pleines sont celles qui sont les plus communes, & dont on se sert ordinairement les porte-faix, hotteurs & hotteuses, terrassiers, manœuvres, fruitières, & tous ceux qui gagnent leur vie à porter journallement la hotte & à travailler

dans les ateliers ou publics ou particuliers. Ce sont les vaniers qui fabriquent & vendent les hottes de toutes sortes.

**HOTTE de cheminée** est la pente ou le mur inférieur, & incliné en dedans par où le manteau se joint au tuyau vers l'enchevetrure & qui a quelquefois la forme d'une hotte renversée.

**HOU**, *hou, hou*, après l'ami, termes dont le valet de limier use, parlant à son limier, quand il le laisse courre un loup ou un sanglier.

**HOUBLON**, plante à tiges menues, sarmenteuses, flexibles, dures & velues. Le mâle porte des fruits, la femelle ne porte que des fleurs. Le houblon a des feuilles larges, semblables à celles de la couleuvre, mais d'un verd plus foncé, rudes, dentelées, attachées vis-à-vis l'une de l'autre sur leurs tiges, par des queues assez longues, rougeâtres, des fleurs pendantes en forme de grappe, petites, blanches ou pâles, composées chacune de plusieurs étamines qui naissent au milieu d'un calice formé de feuilles disposées en rose. Ses fruits naissent sur des pieds différens de ceux des fleurs. Ils contiennent une semence presque ronde, noirâtre, enveloppée d'une coëffe membraneuse. Les racines sont menues & s'entortillent les unes avec les autres.

On cultive le houblon mâle en Allemagne, en Angleterre & en Flandre. Ses fleurs & son fruit sont employés dans la composition de la biere, & il s'en fait une grande consommation. Dans les pays ci-dessus nommés, on voit des campagnes entières d'houblonnieres qu'on cultive avec soin, parce qu'elles sont d'un grand revenu. On appelle le houblon, la vigne du nord, parce que, comme en croissant, il s'entortille autour de tout ce qu'il

trouve, arbres, épines ou autres, dans les pays septentrionaux, on le fait soutenir par de grands échelas ou des perches, à la façon des vignes, hormis qu'il n'est pas besoin de le lier.

Le houblon ne demande pas de grands soins; il vient naturellement le long des ruisseaux, autour des haies & des buissons. On choisit le mâle pour le semer & planter dans une terre un peu grasse, mais humide & bien labourée. On fiche des perches par tout, quand il commence à lever, pour empêcher que les bestiaux n'y aillent. On le sarcle, on l'arrose dans les années sèches, & on y pratique des rigoles. Il fleurit en Août & en Septembre. Quand le fruit est bien formé, ce qui arrive peu de tems après la fleur, on le cueille dans de grands sacs ou dans de grandes hottes, & on le fait sécher au soleil ou autrement. On le garde dans des greniers ou dans des granges jusqu'à ce que l'on trouve l'occasion de s'en défaire. On le peut garder des huit ou neuf années sans qu'il se gâte ou qu'il s'affoiblisse considérablement. Comme il occupe beaucoup de place, il faut de grands greniers ou autres lieux vastes pour le mettre.

Une bonne houblonniere dure huit à dix ans dans sa force. On l'amende avec du fumier de cheval ou de vache avant l'hiver. Quand elle commence à s'épuiser & à ne faire que des productions maigres, on la renouvelle de semence. Ceux qui s'entendent au commerce du houblon ont des houblonnieres de différens âges, afin que les jeunes plants succèdent aux anciens, à mesure qu'ils manquent.

Pendant que le houblon est jeune & tendre, les sommités de ses tiges sont bonnes à manger, étant cuites comme des asperges. On se sert des tendrons & des têtes de houblon

pour purifier le sang dans le scorbut, dans les dartres & dans toutes les maladies de la peau. On prépare des juleps & des apozèmes avec le houblon pour l'affection hypochondriaque & pour la mélancolie.

**HOUE**, outil de pionnier ou de vigneron, dont on se sert à remuer & à labourer la terre. Cet instrument est de fer large & plat comme une bêche qui seroit renversée. Il est monté d'un manche de deux pieds de longueur. La houë diffère du pic, en ce qu'au lieu de pointe elle a un tranchant large par le bout. Il y a des pays où les jardiniers emploient la houë pour remuer la terre. Les terres pierreuses ne se labourent qu'avec une houë qui a deux bras de fer un peu pointus. Les anciens donnoient le premier labour à leurs terres avec la houë. Les jardiniers de Paris se servent de la houë pour semer les poids, les fèves, les haricots, le bled de Turquie, &c. Le fer de cette houë porte treize à quatorze pouces de longueur, sur huit du côté de la douille, & sept à l'autre extrémité, qui se trouve par-là quarré. Il doit être un peu recourbé dans son milieu, tranchant à l'extrémité, qui doit être d'acier fort battu & de l'épaisseur d'une ligne & demie au plus. A l'autre extrémité se place la douille, qui doit être coudée, de manière que par sa disposition le manche revienne sur l'outil, & prenne le même tour; ce manche doit être un peu courbé comme le fer, & ne doit s'en trouver écarté que de cinq à six pouces du côté de son tranchant, & de trois du côté de la douille. Sa longueur est bonne à dix-huit pouces.

Il faut connoître la nature d'une terre, pour bien la houer; voir jusqu'où va la bonne terre, & se régler là-dessus sur le plus ou moins de profondeur qu'on doit donner à

ce labour; autrement, ou on force la terre, ou on ne fait que la gâter, & tout cela est peine ou temps perdu. Une terre & une vigne doivent être *houées* également; l'ouvrage en est plus propre; & celles qu'on ne *houe* pas uniment, sont des fouilles de cochon, dit *Liger*.

**HOUETTE**, anciennement *Quatte*, espèce de soie cardée, qui sert à fourrer des robes de chambre, des courtes-pointes & des couvre-pieds.

**HOUILLE**, terre noire & grasse qui sert de charbon de terre aux forgerons. L'invention en a été trouvée dans le pays de Liège, vers l'an 1200.

**HOULETTE**, en terme de jardinier, instrument, qui emmanché au bout d'un petit morceau de bois, a un fer plat, long d'un pied & concave, qui sert à transporter les melons & autres plantes. La *houlette* est encore fort en usage parmi les jardiniers fleuristes. *Houlette* est aussi le bâton d'un berger, qui lui sert à lever des mottes pour jeter à les moutons quand ils s'écartent, & à les ramener au troupeau. Les parties de la *houlette* sont la hampe, le crochet, la douille & la feuillette, qui est un fer taillé en demi-cylindre.

**HOUPPE**, en terme de botanique, est l'extrémité d'une plante en bouquet, ressemblante à une *houpe*. On dit, la *houpe* du fenouil, du millet, &c.

**HOUPPE**, assemblage de plusieurs fils d'or, d'argent, de soie ou de laine, qui ne se lie que par un bout. Les frangers sont des faiseurs de *houppes*.

**HOUPPER**, c'est quand un veneur appelle son compagnon, lorsqu'il court un cerf ou autre bête courable qui fort de la quête & entre dans celle de son compagnon.

**HOUPIER**, arbre ébranché auquel on ne laisse que la *houpe*, ou petites branches qui sont à son sommet, on appelle ainsi un jeune baliveau qu'on a ébranché pour le faire croître en grosseur. On appelle aussi *houpiers* les têtes des gros arbres, que dans la coupe on ne peut façonner en bois de moule, & dont l'ordonnance permet de faire des cendres. . . *Houpiers*, c'est à Amiens une communauté d'ouvriers, qui *houpe* ou peigne la laine.

**HOURAILLIS**, en terme de chasse, c'est une méchante meute, qui n'est composée que de chiens galeux, maigres ou estropiés, qui ne peuvent rendre aucun service.

**HOUDGE**: c'est une maçonnerie grossière.

**HOURET**, mauvais chien de chasse.

**HOURS**, en terme de sciens de long, ce sont les chevalets & tretaux qui leur servent à scier le bois.

**HOURVARIS**, en terme de chasse, c'est quand on rappelle les chiens pour courir d'un autre côté, quand ils sont hors de voie.

**HOUSSAGE**, en terme de charpentier, est la clôture ou fermeture d'un moulin à vent, laquelle se fait d'ais ou de bardeaux. . . On nomme salpêtre de *houssage*, celui qu'on houffe & qu'on balaie de dessus les pierres & les platras des vieux bâtimens.

**HOUSSE**, c'est ce qui couvre la croupe d'un cheval. . . Ce sont aussi des peaux de mouton dont les bourreliers se servent à couvrir les colliers des peaux de harnois.

**HOUSSETTES**, chez les ferruriers, sont des ferrures qui servent pour des coffres, & qui se ferment à la chute du convercle.

**HOUSSIERES**, en terme des

*eaux & forêts*, est un endroit de forêts qui n'est plein que d'arbrisseaux, comme de *houx* & autres semblables.

**HOUX**, arbrisseau toujours verd, couvert d'une écorce double, dont l'extérieure est verte & l'intérieure pâle. Elles ont une odeur & un goût désagréable quand on les sépare. Son tronc & ses rameaux sont flexibles, ses feuilles assez grandes, à peu-près comme celles du laurier, fermes, charnues, garnies de piquants tout autour, de couleur verte & luisante, attachées à des queues courtes, ses fleurs belles, petites, blanches; son fruit sont des baies molles, petites, rondes, rouges, d'un goût douceâtre, désagréable, dans lesquelles on trouve quatre osselets ou semences oblongues irrégulières. On fait de ses branches des *houffines*, des manches de fouet, de mail, &c. de son écorce pilée, de la glu. Le *houx* aime l'air frais, la terre légère & les pays froids. Il porte, comme le cèdre, un fruit rond & rouge qui mûrit en Septembre, & dont le noyau est blanc, gros & assez agréable à mâcher. On fait des *haies* entières de *houx*, qui sont fortes, toujours vertes & luisantes, parce que le *houx* est une espèce de buisson toujours verd, qui souffre la tonte. Il croît dans les bois à l'ombre & dans les brossailles, d'où on le tire enraciné pour le planter dans les plates-bandes des grands parterres, où il sert d'ornemens en le tondant en boule & en pyramide. Les botanistes connoissent entr'autres, les *houx* à fruits rouges, à fruits jaunes & à fruits blancs. Le *houx* argenté, le *houx* doré, le *houx* hérifson, le *houx* hérifson doré, le *houx* hérifson bordé d'or, le *houx* hérifson bordé d'argent. On dit que dix ou douze baies de *houx* ava-

lées, guérissent de la colique. Ses racines sont émollientes & résolutive.

**HOUX FRELON**, plante, dont il y a plusieurs espèces. Celle appelée *houffon* ou *petit houx* est un arbrisseau qui croît à la hauteur de deux ou trois pieds; ses rameaux sont pliants & difficiles à rompre, ses feuilles semblables à celles du myrte, mais plus roides, pointues, piquantes, nerveuses, sans queue, d'un goût amer & astringent, les feuilles petites & formées comme en grelots; ses fruits des baies rondes, rouges, un peu molles, grosses comme des pois; ses racines grosses, tortueuses, garnies de fibres longues. Cet arbrisseau jette de sa racine, au printems, certains rejettons tendres, qui peuvent être mangés comme des asperges. On se sert, en médecine de sa racine, qui est apéritive pour les obstructions des viscères, faire passer les urines, l'hidropisie, la jaunisse, le calcul, &c.

**HOURZURE** ou **CROTTERES**, en terme de venerie, c'est quand un sanglier vient sortir du fouille, qu'il entre dans le bois, où il met de sa crotte sur les branches, en s'y frottant, ce qui sert à connoître sa hauteur.

**HOYAU**, espèce de pic ou de pioche, qui sert à remuer la terre, large par le bout, qui a une tête, en manière de boucle aplatie, dans laquelle on met un manche. Les vigneron s'en servent pour labourer les vignes. Il y a des *hoyaux* dont le tranchant est pointu.

**HUAGE**, action de crier à la chasse, pour faire aller les bêtes en quelque endroit.

**HUART**, en fauconnerie, c'est le grefaut, plus petit que l'aigle, mais plus grand que le petit aigle royal.

**HUAU**, ce sont les deux ailes d'une buze ou d'un milan, que l'on attache avec trois ou quatre grelots ou sonnettes de fauconnerie, au petit bout d'une verge.

**HUCHE**, espèce de coffre propre à pétrir la pâte pour faire le pain. Une huche de bois de chaîne dure plus long-tems qu'une huche faite de bois blanc ou de sapin. On place une huche dans une boulangerie, un fournil ou une cuisine. La huche est appelée *pétrin* par les boulangers de Paris. La huche de moulin est aussi un coffre de bois dans lequel tombe la farine moulue, en sortant de dessous la meule. Les menuisiers, dans leurs statuts, ont la qualité de huichers menuisiers.

**HUER**, en terme de chasse, c'est poursuivre le loup avec de grands cris. On appelle du poisson *hué*, celui que l'on prend sur les bords de la mer dans des filets ou panneaux, où il est chassé par le grand bruit que font un grand nombre de pêcheurs. Et *huer*, en terme de fauconnerie, se dit pour exprimer le cri du hibou.

**HUET**, sorte de hibou dont le plumage est cendré & tavelé de noir, qui a un gros bec verdâtre, de longues ailes, les pieds emplumés & les ongles crochus.

**HUGUENOTE**, petit fourneau de terre ou de fer avec une marmite dessus, qui sert à faire cuire quelque chose à peu de frais. . . . On appelle des œufs à la huguenote ceux qui sont cuits avec du jus de mouton ou de la graisse.

**HUICHET**, petit cor d'un chasseur, ou le cornet d'un postillon, qui sert à appeler les chiens ou à avertir de loin.

**HUILE**, matière onctueuse, qu'on tire de toutes sortes de fruits, de grains, de graines & de plantes. On les fait de trois manières dif-

férentes, par expression, par distillation & par immersion. Nous n'avons à parler ici, que des huiles qui se font par expression, qui sont celles d'olives, de noix, de noisettes, de pin, de chenevi, navette, faine, sezame, plane & amande.

L'huile d'olive s'exprime des olives, par le moyen des presses ou moulins faits exprès. Pour la faire, on amasse, aux mois de Novembre & de Décembre, une grande quantité d'olives bien mûres, & des plus grosses. On les nettoie, & on lave dans l'eau tiède celles qui ont besoin de l'être; on les étale ensuite dans un grenier, en séparant les cueillettes de chaque jour, & on les laisse pendant dix ou douze jours s'échauffer, pour faire sortir l'humidité, & disposer l'huile à s'en séparer plus aisément. Il y a beaucoup de déchet à garder les olives, & il faut les presser dès qu'elles sont mûres. On les laisse même mûrir jusqu'à pourriture; l'huile en est plus huileuse & en a un goût plus douceâtre. Les olives qui ne sont pas mûres, ne rendent qu'un suc visqueux, que les médecins appellent *omphacin* ou *huile omphacine*. Nos anciens n'en employoient point d'autre.

On écrase les olives sous la meule ou au tordoir; & on les met dans des cabas de jonc ou de palmier, que l'on place les uns sur les autres au pressoir. La première huile qui en sort, est la meilleure; on l'appelle *huile vierge*. La seconde huile qui sort des olives arrosées d'eau chaude, & pressées de nouveau assez fortement, est encore bonne. On remue le marc, on l'arrose encore d'eau chaude, on le presse plus fort qu'auparavant, & il en sort une troisième huile, chargée de lie & moins bonne que les autres. Ces huiles se séparent aisément de l'eau, parce qu'elles nagent dessus

La lie se précipite au fond, & ordinairement elle est trente jours à se précipiter toute. Ce n'est qu'au bout de ce tems qu'on survoide l'huile pour la dernière fois, & qu'on la met à demeure dans quelque lieu frais, sec & propre, parce que la chaleur, l'humidité & la mal-propreté sont très-contraires à l'huile. On dit que dans les pays chauds elle ne gele jamais, & qu'il n'y a que la lie qui y est mêlée, qui gele & fait geler l'huile même, à moins qu'on n'y mette du sel recuit & broyé, car l'huile ne prend jamais le sel, quelque quantité qu'on y en mette. Pour la conserver toujours claire, on y met un petit sac de feuilles & d'écorces d'olivier, broyées avec du sel; & pour empêcher qu'elle ne rancisse, ou pour la dérancir, on y jette de l'anis avec de la cire fondue, & autant d'huile & de sel; & si elle est trouble, on y jette de l'eau chaude.

L'huile d'olives sert non-seulement pour la salade, mais encore en fritures, en roties, &c. Elle entre dans toutes les huiles composées; pour l'employer en médecine, on emploie la plus vieille. L'huile est plus susceptible d'exaltation par le feu que le beurre: ainsi elle doit contracter une plus mauvaise qualité que le beurre. Elle est composée de parties sulfureuses, mêlées d'un sel acide fixe. Ces sulfures & ces acides embarrassent aisément la masse du sang, de-là peuvent naître quantité d'obstructions; outre cela, cet acide, étant coagulant, sépare de la masse plusieurs férosités, qui relâchent les parties, d'où s'ensuivent des descentes & autres accidens. Ainsi l'huile est un assainissement dont il faut prendre garde d'abuser. Cependant elle convient mieux que le beurre aux asthmatiques, aux graveleux, & à tous ceux dont les humeurs sont trop

âeres & trop salées, mais il en faut user modérément.

Le commerce de l'huile d'olives est considérable par la quantité extraordinaire qui s'en consomme, tant à Paris, que dans les provinces. Les meilleures nous viennent du Languedoc, de la Provence & de la côte de Genes. Il s'en fait encore dans le royaume de Naples, dans la Morée, dans quelques isles de l'Archipel, en Candie, en quelques lieux de la côte de Barbarie, dans l'isle Majorque, & dans quelques provinces d'Espagne & de Portugal.

Les huiles d'olives les plus estimées sont celles de Grasse, de Nice, d'Aramont, d'Oneille, petit bourg des états du roi de Sardaigne, sur les côtes de la rivière de Genes. Les huiles de Grasse & d'Aramont ont le plus de vogue. Les huiles fines de Grasse se tirent pour Paris, où il s'en fait une grande consommation, ainsi que pour Rouen, avec celles d'Oneille, qui se distribuent dans la Normandie, en Picardie, & quelques autres provinces de France. Il s'en fait même des envois considérables de Rouen à Paris.

L'huile de noix s'emploie beaucoup pour la peinture, parce qu'elle sèche plutôt que les autres. On l'emploie à brûler, & quelquefois en cuisine, pour la friture & la pâtisserie. Les paysans en font de la soupe, principalement quand elle est nouvelle & tirée sans feu. On ne plante les noyers, en bien des endroits, que pour en avoir de l'huile. Les vieilles noix donnent moins d'huile que les nouvelles, & elle est moins douce, moins bonne, d'une odeur & d'un goût moins agréable. Pour faire cette huile, on casse les noix, on en prend toute la substance ou chair, & on rejette toutes les coques & les ailes qui ne sont bonnes que

pour teindre, ensuite on écache les substances de noix sous une meule posée sur sa circonférence, qu'un cheval tourne, puis on les met sous le pressoir, pour en exprimer l'huile; celle qui coule d'abord sans être pressurée, ou presque point, sans qu'on ait arrosé les noix d'eau chaude, comme la première huile d'olives, s'appelle aussi huile vierge; on en tire aussi une seconde & une troisième, avec le secours de l'eau chaude, & en pressurant les noix par degrés. On recueille aussi ces trois sortes d'huile dans des vaisseaux différens, & on les garde proprement & au frais, comme l'huile d'olives. Le marc de noix sert, en quelques endroits, à faire des chandelles.

Les huiles de noisettes & de faine servent à brûler, & sont employées dans la peinture, même quelquefois dans les alimens, par les gens de la campagne; elles se font l'une comme l'autre. On casse les noisettes, on ouvre les faines, on ne prend que les noyaux des unes & des autres, qu'on pele, si on en a le tems, ou après qu'ils ont un peu trempé dans l'eau tiède; on les pile dans des mortiers, on en fait une espèce de pâte qu'on réduit en masse ou pains qu'on fait chauffer quelques heures au soleil, ou bien qu'on met dans quelque pot de terre, sur des cendres chaudes pendant une heure. Quand cette pâte est épurée de son eau, on la met dans des chausses ou sacs pour en exprimer l'huile dans un pressoir ou dans une presse dont on aura chauffé le bois.

L'huile de navette est employée dans le ménage, pourvu qu'elle soit fraîche & nouvelle. On la fait cuire dans la poêle avec un oignon & une croûte de pain, jusqu'à ce que l'huile & l'oignon ne pétillent plus. Elle sert aussi à brûler. Les bonnetiers

en font usage, ainsi que les apothicaires.

La navette fleurit après l'hiver, & monte en graine & mûrit, à-peu-près, comme les raves. On en coupe la tige, & on la bat sur des draps étendus par terre, pour que la graine ne se perde point, puis on la vanne à l'air, ou bien on la passe avec des cribles faits de crin, pour en ôter les gousses. On en peut cependant laisser quelques unes pour nourrir le grain, & afin qu'il ne diminue & ne se ride pas. Avant que de faire l'huile de navette, on la vanne de nouveau pour en ôter les gousses & la poussière, ensuite on la fait broyer sous la meule le plus qu'on peut. On la chauffe ensuite sur un fourneau de pierre ou de brique, & à mesure qu'elle se brûle, on verse dessus une écuelle d'eau. Si l'on veut en tirer facilement l'huile, il faut remuer la graine en la chauffant, & n'y pas trop verser d'eau, parce qu'elle seroit moins bonne à brûler.

Les huiles de lin, de chanvre, &c. se font par une expression chaude, c'est-à-dire, il faut que les ais des pressoirs, les parois des presses soient chauds, ou les fruits échauffés doucement, du moins ceux qui ne rendent pas leur huile aisément; mais quand elles sont faciles à exprimer, comme les amandes & les noisettes, on se contente de les mettre dans la presse; l'huile en coule d'elle-même. Les huiles de pistaches, pignons, dattes, même celle de lin servent pour peindre, pour faire des vernis, pour dorer les cuirs, les bordures des tableaux, pour brûler, &c.

Pour avoir de l'huile d'amande, on pele les amandes douces avec le couteau, après qu'elles ont trempé dans l'eau tiède pour que l'huile en soit plus pure; puis on les pile,

ensuite on en échauffe la masse, en la mettant au bain-marie, ou en la pétrissant dans l'eau tiède ou autrement. Quand cette masse est dépurée de sa grosse humidité, on la met dans des sacs pour la pressurer au pressoir ou dans une presse échauffée. Cette huile faite sans feu est excellente & très-saine.

Celle d'amandes amères se fait avec des amandes fricassées à la poêle & remuées souvent, afin qu'elles ne se brûlent point. Quand elles sont desséchées légèrement, on les met dans un sac, & on les presse jusqu'à ce qu'elles ne rendent plus rien.

On connoît, en médecine, l'huile de coing, de giroflée jaune, de mille-pertuis simple, de gaiac, de girofle, de muscade, de mastic, de myrte, de camphre, de jasmin, d'iris, de laurier, de nicotiane, d'araignées, de vin, de baume, de rose, &c. Voyez ce mots dans ce Dictionnaire, & plus amplement dans les grands Dictionnaires qui en traitent.

HUIS: ce vieux mot ne se dit plus qu'au palais, en parlant des audiences à huis clos où l'on fait entrer secrètement les parties & les avocats pour plaider, ou lorsqu'on donne des audiences pour l'instruction des affaires.

HUISSERIE, en terme de menuiserie, est la garniture de bois qui sert à fermer ou à orner la porte d'un appartement.

HUISSIER, est un officier qui garde la porte chez le roi. . . . Huissiers dans les compagnies de judicature, sont ceux qui gardent les chambres où l'on rend la justice, qui tiennent la barre du parquet, qui font faire silence, & qui exécutent les ordres des juges & leur jugement. . . . Huissiers de la chaine, ce sont ceux qui portent les ordres du roi & de M. le chancelier. . . .

Huissiers audienciers, ce sont ceux qui servent aux audiences. . . Huissiers priseurs, ce sont ceux qui mettent le prix aux meubles, hardes, tableaux qui se vendent par justice ou qui restent après le décès des personnes, sur les effets desquelles on appose le scellé, lorsqu'on en veut faire la vente en public. . . Huissier visiteur, c'est, dans les ports de mer, c'est-à-dire, dans les sièges des juridictions maritimes, de petits officiers commis pour faire la visite des vaisseaux marchands qui entrent dans les ports ou qui en sortent. Il y a un grand nombre d'huissiers à cheval au châtelet de Paris.

HUITIEME, droit des aides qui se leve, en France, sur les vins vendus à pot & par assiette. . . Huitieme, en terme de mesure, est un demi-quart. La moitié d'un huitieme, un seizieme & deux seiziemes font un huitieme, & huit huitiemes font l'aune entiere.

HUITRE, poisson sans peau ni arrêtes, informe en apparence, renfermé entre deux coquilles presque rondes, larges, (les plus grandes) un peu plus que la main, épaisses, dures & pesantes, où il est nourri d'un peu d'eau de mer ou de limon. Il y a un grand nombre d'espèces d'huitres qui toutes sont bonnes à manger. Il faut les choisir nouvelles, d'une grandeur médiocre, tendres, humides, délicates, d'un bon goût, & qui n'aient point été prises dans des eaux sales & bourbeuses.

Il ya des petites huitres à la Chine qu'on seme dans les campagnes couvertes d'eau. On en casse quelques-une, & l'on en jette les morceaux, comme si c'étoit des graines. Il en naît d'autres en fort peu de tems, qui sont d'un fort bon goût. Ces campagnes baignées d'eau, où l'on seme les huitres, n'en produisent qu'à cause que les œufs & le frai

des *huitres* y ont été jettés avec les écailles qu'on a cassées. On voit aussi aux Antilles, & dans d'autres endroits, des arbres si chargés d'*huitres* que les branches en rompent; c'est que les vagues de la mer ont jetté sur ces arbres des semences d'*huitres*, & tous ces faits ne prouvent point que l'*huitre* soit un zoophyte.

Les *huitres* se mangent ordinairement crues avec du poivre: on en sert aussi dans leurs coquilles cuites sur le gril, feu dessous, & la pelle rouge par dessus: quand elles commencent à s'ouvrir seules, elles sont cuites. On les sert encore grillées d'un autre façon, en les ouvrant, mettant dedans un peu de beurre fondu, un peu de poivre, de la chapelure de pain, on les fait cuire sur le gril, & la pelle rouge par-dessus. Les *huitres* servent aussi de ragoûts pour mettre avec différentes viandes, comme poulets, poulardes, pigeons, farcelles, &c. pour lors on les fait blanchir dans leur eau, à tres-petit feu. Il faut prendre garde qu'elles ne bouillent, cela les racorniroit. On les met après dans l'eau fraîche, on les retire ensuite pour les bien égoutter sur un tamis: on a ensuite un bon coulis gras, sans sel; on y met deux anchois hachés & les *huitres*, on les fait chauffer sans qu'elles bouillent, & l'on sert avec ce que l'on juge à propos. Pour faire des *huitres* en hachis, on en met un demi-cent dans l'eau chaude, quand elle est prête à bouillir, on les retire pour les mettre dans l'eau froide: on les fait égoutter, & on n'en prend que les tendres; ou si on prend le tout, il faut hacher le dur à part, & très-fin, & on met ensuite le reste avec pour le hacher aussi. On y mêle, si l'on veut, de la chair de carpe pour augmenter le hachis & lui donner un bon goût, & on met dans une casserole, un morceau de

beurre, avec persil, ciboules, champignons hachés: on les passe sur le feu, on y mêle une pincée de farine, on mouille après avec un demi-setier de vin blanc & autant de bouillon maigre.

On mange encore les *huitres* à la daube, en casserole, en ragoût gras, en ragoût maigre, au parmesan, farcies, en petits pâtés, en tourte, en potage, &c. Mais ce poisson nourrit peu. La digestion qu'il en fait dans l'estomac, est plutôt une simple dissolution, qu'une parfaite digestion, c'est-à-dire, que l'*huitre* se consume dans l'estomac sans y produire que très-peu de chyle. Elle se refout presque toute en eau, & cette eau qui est de la nature de celle dont l'*huitre* se nourrit dans la coquille, c'est-à-dire, un peu piquante, irrite doucement les fibres de l'estomac & des intestins; ce qui l'empêche de séjourner long-tems, & ce qui est cause en même tems qu'on en peut manger un assez grand nombre, sans en être incommodé. Aussi voit-on beaucoup de gens en manger soir & matin une fort grande quantité, sans en ressentir aucun mal.

On les croit plus saines crues: mais il y a bien des estomacs qui ne peuvent les supporter de la sorte: cuites dans leurs coquilles sur les charbons, avec un peu de beurre & du pain rapé par-dessus, elles conviennent à toutes fortes de personnes, aussi-bien que celles qu'on accommode sur le réchaud avec une fausse au beurre & quelques legers assaisonnemens. Pour celles qui passent par la poêle, frites simplement ou avec de la pâte, elles sont fort mal saines.

Au reste, suivant *Lemery & Andry*, & plusieurs autres sçavans médecins, & suivant même l'expérience, les *huitres* nuisent à ceux qui abondent en pituite.

**HULOTTE.** Voyez *Huet*.

**HUMEUR**, en terme de mégistier, faire prendre l'*humeur* aux peaux de mouton, c'est les laisser humecter dans une cuve sèche, où on les laisse, après les avoir trempées dans l'eau claire, pour les préparer à cette façon qu'on appelle *ouvrir les peaux*.

**HUMIDE**: suivant l'auteur du *Dictionnaire de physique*, on donne ce nom à tout corps liquide dont les parties s'attachent à la surface des corps durs qu'elles touchent. Il suit de cette définition, que le mercure n'est pas un corps humide; il suit encore que tout corps liquide n'est pas un corps humide, quoique tout corps humide soit un corps liquide.

**HUMIDITE**: les trop grandes humidités, dans un jardin, sont capables de tout faire pourrir & de rendre les productions non seulement tardives, mais encore insipides ou de mauvais goût. Les humidités dans les terres sont ou naturelles & perpétuelles, ou accidentelles & passagères. Si elles sont naturelles & perpétuelles, il faut, dit la *Quintinie*, détourner de loin, s'il se peut, par des canaux ou par des pierrées, les eaux qui incommode, & leur donner une décharge; par ce moyen on ne manque pas de rendre les terres sèches. S'il n'est pas possible de faire écouler les eaux, on élève les terres en dos de bahut, soit les quarrés entiers, soit les grandes planches. Pour cet effet, on fait de grandes rigoles creuses; & les terres qui en sortent servent à élever ces quarrés & ces planches.

Si les humidités ne sont que passagères, & que ce ne soient, par exemple, que les grandes pluies qui les causent, si la nature du terrain n'est pas propre à les imbiber, on en vient pareillement à l'élevation des terres pour les égoutter, & à la

construction de quelques pierrées qui puissent porter ces eaux au delà du jardin; & enfin si l'humidité n'est pas extraordinairement grande, on doit élever les terres plus hautes que les allées, pour que ces allées fervent d'égout à ces terres élevées.

**HUMIER**, en terme de coutume, c'est un usufruitier.

**HUNDRED**, c'est le quintal des Anglois, qui pèse cent douzelivres, & deux livres & demie ou trois livres plus que celui de Paris.

**HUNE**, qui, en terme de marine, est une espèce de petite cage ou guérite ronde en faille, posée au haut de chaque mâ, est, en terme de charpenterie civile, une pièce de bois à laquelle une cloche est attachée.

**HUPPE**, oiseau de la grosseur d'une grive, dont la tête est pointue & ornée d'une touffe de plumes en forme d'aigrettes. Les ailes sont noires, l'estomac roux & le dos cendré. On le nomme, dans les provinces, *put-put*, parce qu'il fait son nid avec les excréments humains. Voyez le *Dictionnaire des animaux*.

**HURE**; c'est la tête d'un sanglier, d'un ours, d'un loup, & d'autres bêtes mordantes. On donne aussi le nom de *hure* aux têtes d'un faumon & d'un brochet. Voyez aux mots *Sanglier*, *Saumon* & *Brochet*, comme ces hures s'apprennent en cuisine.

**HUR-HAUT**: les charretiers, voituriers, &c. se servent de cette expression pour faire tourner leurs chevaux à droite.

**HUSSO**, grand poisson cétacé qui est le *mario* de Pline: on en trouve dans le Danube, on en fait l'*ichtyocolle* ou la colle de poisson. Voyez le *Dictionnaire des animaux*.

**HYACINTHE**, plante bulbeuse. Voyez *Jacinthe*.

**HYACINTHE**, pierre précieuse, ont il y a quatre espèces; celle dont a couleur est mêlée de vermillon, celle d'un jaune de safran, celle couleur d'ambre, & celle qui, presqu' blanche, n'a qu'un léger rouge mêlé dans sa couleur. Les *hyacinthes* qui viennent d'Orient, se trouvent dans le Calecut & à Cambaie. Le Portugal & la Bohême en fournissent aussi. Ces pierres sont faciles à graver, mais souvent la gravure coûte plus que la pierre même. Les anciens en faisoient des amulettes ou talismans, & les portoient ou pendues au col, ou enchaînées dans un anneau, contre la peste.

L'*hyacinthe* dont on se sert en médecine, & de laquelle la *confection d'hyacinthe* prend son nom, est une pierre précieuse dont on connoît trois espèces. La première est l'*hyacinthe*, soupe de lait, petite pierre de la grosseur & figure d'un moyen grain de sel, assez tendre. La seconde est une pierre rougeâtre dessus & dedans, naturellement taillée en pointe de diamant. Il s'en trouve en Pologne, en Bohême, en Silésie, & en quelques lieux d'Italie. La troisième espèce est blanche, mêlée de jaune & de quelques autres couleurs; elle se tire des mêmes endroits que la rouge. Il n'y a proprement que la première espèce qui soit propre à la *confection d'hyacinthe*; mais quelques droguistes & apothicaires y substituent assez souvent les autres. Il y a d'autres pierres, de la grosseur de la tête d'une épingle, d'un rouge brillant qu'on veut faire passer pour véritables *hyacinthes*. Les marchands épiciers-droguistes les appellent *jargons* par mépris.

La *confection d'hyacinthe* est un électuaire liquide & cordial, composé de diverses sortes de pierres précieuses, particulièrement de celles dont elle a sa dénomination de

certaines sortes de terre, de quelques graines, de diverses racines, d'os, de cœur de cerf, de corail, de plusieurs syrops, & de beaucoup d'autres drogues bien broyées ensemble. Il n'y a point de drogue qui ait plus de débit & de réputation, que la *confection d'hyacinthe*.

**HYBOUCOUHU**: c'est un fruit d'Amérique, dont on tire une huile excellente pour guérir les plaies & les ulcères.

**HYDRAULIQUE**, science qui apprend à conduire les eaux d'un lieu en un autre; & *hydroastique*, science qui apprend à mettre en équilibre, tantôt les corps solides avec les corps fluides, tantôt deux fluides homogènes, & tantôt deux fluides hétérogènes. Voyez le *Dictionnaire de physique*.

**HYDRE**, serpent d'eau qui fait la guerre aux grenouilles dans les marais taris. Il vit sur la terre & dans l'eau. Voyez le *Dictionnaire des animaux*.

**HYDROCELE**, espèce de hernie fausse, appelée *aqueuse*, ou *hydropisie* particulière. Voyez le *Dictionnaire de santé*.

**HYDROCOYLE**, plante détersive & vulnérinaire, qui croît dans les marais, & dont les feuilles sont rondes & creusées.

**HYDROMEL**, liqueur faite avec de l'eau & du miel. Il y en a de deux sortes, *l'hydromel vineux* & *l'hydromel ordinaire*. Dans bien des pays froids où le raisin ne peut acquiescer la maturité nécessaire pour servir à faire de bon vin, & où il se trouve beaucoup de miel, les peuples se font une liqueur spiritueuse avec l'eau de fontaine ou de rivière, & du miel blanc le plus pur, appelée *hydromel vineux*, qu'ils font bouillir jusqu'à ce qu'un œuf puisse surnager sur la liqueur, & par cette marque on connoît qu'elle a assez de consistance pour se pou-

voit conserver long-tems. On n'emploit que les deux tiers du tonneau, dans lequel on fait fermenter l'*hydromel*, afin que la liqueur, se raréfiant pendant la fermentation, trouve assez d'espace pour s'étendre. On ne bouche le tonneau qu'avec du linge & du papier, de peur qu'il ne creve par la fermentation. On l'expose au soleil ou aux étuves, afin que la liqueur, qui y est contenue, fermente plus promptement, & que ses sels essentiels aient plus de force pour briser les parties huileuses du miel & les rendre spiritueuses. Quelques-uns, pour rendre l'*hydromel* plus agréable, y jettent des aromats, avant qu'il ait commencé à fermenter. D'autres, pour lui donner différens goûts & différens couleurs, y mêlent des suc de cerises, de mûres, des fraises, de framboises, ou de plusieurs autres fruits.

L'*hydromel*, qui n'est point vineux se prépare de la même manière que l'autre, avec cette différence qu'on ne le laisse point fermenter. L'*hydromel* étant fait de miel, qui est la partie des fleurs la plus essentielle, ne peut être qu'une boisson fort salutaire; elle fortifie le cœur & l'estomac, & elle augmente la quantité des esprits animaux, par ses parties volatiles & exaltées; elle adoucit aussi les âcretés de la poitrine par ses principes huileux & balsamiques; elle convient en tout tems, principalement aux vieillards, & à ceux qui sont d'un tempérament phlegmatique & mélancolique, excite l'appétit, aide à la respiration, lâche un peu le ventre, & est salutaire aux personnes qui toussent, & aux phthésiques.

Mais l'*hydromel* pris en certaine quantité enivre, est pernicieux dans les fièvres ardentes, pese sur l'estomac, excite des envies de vomir, quand il est trop nouveau fait, ne

convient pas non plus aux bilieux, parce que le miel dont il est composé se tourne facilement en bile.

Il faut encore remarquer que l'*hydromel vineux* est moins convenable, pour les maladies de la poitrine, que l'autre. Le vineux contient moins de parties balsamiques, ayant été presque toutes réduites en esprit, & étant devenues trop subtiles pour adoucir les âcretés de la poitrine. Au contraire l'*hydromel*, qui n'a point souffert la fermentation, est chargé de beaucoup de principes huileux qui ne sont ni trop subtils, ni trop grossiers, & qui enfin demeurent tels, dans l'*hydromel*, qu'ils étoient dans le miel même, qui est un aliment excellent pour adoucir & pour tempérer l'action des sels âcres. L'*hydromel vineux* n'a pas encore la faculté de lâcher le ventre, comme l'*hydromel* commun, parce que les parties du premier étant devenues plus subtiles & plus exaltées par la fermentation, il ne demeure pas dans les premières voies, autant de tems que l'autre, pour y produire cet effet.

**HYDROPIPER**, plante qui est une espèce de persicaire, ainsi appelée parce qu'elle croît dans les lieux humides, & qu'elle a un goût poivré & brûlant.

**HYENE**, quadrupède dont la hauteur approche de celles du loup qui a les pattes assez semblables, le poil droit & roide, singulièrement sur l'épine du dos jusqu'au sommet de la tête, la peau semée de différentes couleurs, parmi lesquelles le blanc, le noir, le fauve dominant le plus souvent.

L'*hyène* n'a point de col; quand elle veut regarder ou derrière ou à ses côtés, elle est obligée de se tourner toute entière, & elle a pour toutes dents, deux os continus dans toute la longueur des deux mâchoires. Elle établit sa demeure dans

les cavernes, au bord des fleuves, pour être plus à portée de fondre sur des voyageurs qui prennent terre en des rivages déserts, ou sur des bêtes fauves qui viennent boire ou se baigner. L'*hyène* se nourrit indifféremment de toutes sortes de chairs, mais elle est particulièrement avide de la chair humaine; & les cadavres humains, même ensevelis depuis plusieurs jours, flattent sa glotonnerie; elle fait aussi sa proie de la chair des chiens. On attribue beaucoup de propriétés au foie, à la graisse, & même à la peau de cet animal. Voyez le *Dictionnaire des animaux*.

**HYMEN**, peau déliée qui enveloppe les fleurs des jardins qui sont en bouton, & qui ne se rompt que lorsque la fleur s'épanouit; ce qui se dit particulièrement des roses.

**HYPECOON**, plante dont il y a deux espèces, la première a ses feuilles semblables à celles de la *fumeterre*; les fleurs petites à quatre pétales disposées en croix, de couleur jaune, la racine longue, quelquefois simple, quelquefois divisée, rougeâtre, garnie de petites fibres; la seconde espèce a des feuilles semblables à celles du carvi, découpées profondément, les fleurs jaunes, plus petites que celles de la précédente; sa semence est jaune, & sa racine menue; elles sont l'une & l'autre narcotiques, comme le pavot.

**HYPOCISTE**; c'est tout ensemble le nom d'un suc, qui entre dans la composition de la thériaque, & de la plante de laquelle on le tire. Cette plante n'est proprement que le rejetton d'une autre nommée *ladanum*, qui est une des deux espèces de *cistus*. Il y en a de mâle & femelle. Le mâle a ses fleurs semblables à celles du grenadier; celles de la femelle sont blanches. Les feuilles de l'un &

de l'autre sont longues, & approchent les feuilles de sauge.

L'*hypociste* est fort commun en Provence & en Languedoc, où l'on prépare le suc; c'est d'où les marchands-épiciers-droguistes de Paris le font venir.

**HYPOCRAS**, liqueur excellente, faite avec une demi-livre de sucre rapé, une pinte de vin vieux rouge. Quand le sucre est fondu, on le passe à la chausse cinq ou six fois; & quand il est clarifié, on y verse un filet d'essence d'*hypocras*, on le remue avec la cuiller. On le goûte, pour voir s'il est assez fort; s'il ne l'est pas, on y ajoute encore de l'essence, après cela, on le verse dans une bouteille qu'on bouche dans le moment, afin qu'il ne s'évente pas. Cet *hypocras* est meilleur que celui qui se fait par infusion.

**HYPOLAPATHUM**, espèce de rapontic ou de rhubarbe, dont il y a deux espèces, l'une sauvage qui vient sans culture, l'autre qui se cultive dans les jardins. Voyez *Rhubarbe*.

**HYPOMOCHLION**, en terme de mécanique, c'est le point qui soutient le levier, & sur lequel il fait son effort, soit quand on le baisse, soit quand on l'élève.

**HYPOTHEQUAIRE**: un créancier hypothécaire est celui dont le contrat est passé par-devant notaire, & reconnu en justice. . . . *Hypothèque* est le privilège que des créanciers ont sur les immeubles de leurs débiteurs, soit en vertu de contrats, obligations, transactions, ou autres actes passés ou reconnus par-devant notaires, soit aussi en conséquence de jugemens, sentences ou arrêts. Dans les faillites & banqueroutes, les créanciers fondés en *hypothèques*, sont préférés aux créanciers chirographaires, c'est-à-dire à ceux qui ne rapportent pour titres

de leurs créances que des lettres ou billets de change, ou de simples promesses, & autres semblables écritures sous signature privée, qui n'ont point été reconnues en justice. . . . Un bien hypothéqué, c'est un fond sur lequel le propriétaire doit des sommes, par des actes par-devant notaires, ou autres portant *hypothèque*; & celui qui charge un bien, un fonds, un immeuble d'*hypothèque*, comme francs & quittes, quoiqu'il les ait déjà hypothéqués à quelque autre, est réputé *stellionataire*.

**HYSOPE**, plante qui pousse des tiges hautes d'un pied ou d'un pied & demi, branches, garnies de feuilles longues, étroites, lisses, semblables à celles de la lavande, mais beaucoup plus courtes, qui portent des fleurs au sommet des tiges, en manière d'épi, tournées seulement d'un côté, d'une belle couleur bleue; chacune d'elle, est en gueule, formée en tuyau découpé par le haut en deux lèvres. Ses semences sont oblongues, en-

fermées dans une capsule qui a servi de calice à la fleur. Elles ont quelquefois une odeur approchante de celle du musc. Sa racine est grosse comme le doigt, ligneuse, dure; elle est incisive, apéritive, détensive, vulnérable, propre pour les maladies de la poitrine.

Il y a plusieurs espèces d'*hysope*. Elle se multiplie de plant enraciné. On en fait des bordures, des carrés & des plates-bandes dans les potagers, & elle se plante en rigole. On la tond, tous les ans, avec les ciseaux, ordinairement au mois de Mars. Si elle pullule trop, & qu'elle anticipe sur les allées, on l'arrache, on en éclaircit les jettons & on la replante, dit *Liger*.

**HYVER**, Voyez **HIVER**.

**HYVOURAHE**, grand arbre du Brésil, dont l'écorce, comme le bois de gâac, s'emploie dans les maux vénériens. Il en sort un suc laiteux, dont le goût approche de celui de la réglisse.

## J A B

**J A A - J A** : arbrisseau qui croît dans le pays des Noirs, appelé *Magelaar*, par les Hollandois, & *Pareuvier* par les voyageurs, dont les branches, en se courbant jusqu'à terre, prennent racines.

**JAAROB** : c'est une espèce de phaséole du Brésil, dont les racines se mangent.

**JABLE**, c'est le bois de douve de longueur qui excède le fond d'un tonneau, & qui forme, pour ainsi dire, la circonférence extérieure de chaque bout. Le *jable* se prend depuis l'entaille & rainure, dans laquelle sont enfoncées & arrêtées les douves du fond de la futaille jusques à l'extrémité des douves de longueur; cette entaille ou rainure est aussi nommé *jable*. Il y a de l'adresse à bien *jabler* un tonneau, des cuves, des poinçons, des barriques, &c. L'usage rend un tonnelier habile en cela. On appelle *peignes de jable*, ces petits morceaux de douves, taillées exprès, que l'on fait entrer de force sous les cerceaux, pour rétablir les *jables* rompus. La *jabloire* est l'outil dont se servent les tonneliers pour faire la rainure ou entaille des *jables*. Voyez *Tonnelier*.

**JABORANDI**, plante dont la racine passe pour être alexipharmaque.

**JABOT**, sac ou poche, près du cou des oiseaux, située au pas de l'œsophage propre à garder quelque tems la nourriture qu'ils ont avalée sans mâcher.

*Jabot* est aussi la mouffeline, batiste, ou dentelle, que l'on coud pour ornement à l'ouverture de la chemise d'un homme, &

## J A C

qui en fait, avec les manchettes, la garniture.

**JABUTICABA**, arbre du Brésil, dont le fruit est une espèce de petit limon, d'un goût fort agréable.

**JACA**, grand arbre de quelques îles des Indes orientales, dont le fruit, qui est fort astringent, est de la grosseur de nos citrouilles.

**JACAPE**, c'est une espèce de jonc du Brésil, qui ne porte ni fruit ni semences.

**JACARANDA**, arbre des Indes, dont il y a deux espèces. Le bois de l'un est blanc, celui de l'autre est noir; tous les deux durs, beaux & marbrés. On en mange le fruit, qui passe pour être tomacal.

**JACARD**, espèce de chien des Malabres, qui ressemble au renard par la queue, & au loup par le museau. C'est l'*avide* des Portugais. Voyez le *Dictionnaire des Animaux*.

**JACAREL**, nom qu'on donne dans l'île Dauphine, au crocodile, animal amphibie & le plus grand des lézards. Voyez l'*ouvrage ci-dessus cité*.

**JACÉE**, plante qu'on cultive dans les jardins, & qui ne veut qu'une terre à potager. Elle se multiplie de rejettons enracinés, qu'on éclate du pied & qu'on met à quatre doigts en terre. C'est au mois de Mars qu'on la plante, soit dans les parterres ou autres pièces du jardin, ou, pour le mieux, dans des pots. Il faut l'arroser. C'est une plante vulnérable & astringente. On l'emploie en gargarisme pour les ulcères de la bouche & de la gorge. Il y a plusieurs espèces de *jacées*. La plus commune vient dans les prés. La

## J A C

plante nommée *ferratula* est une espèce de *jacée*. Elle naît dans les bois, & les teinturiers s'en servent.

**JACENT & JACENTE**, en terme de palais, se dit des successions abandonnées, & dont personne ne s'est voulu porter héritier. On dit aujourd'hui plus souvent des *biens vacans*.

**JACHAL**, animal très commun en Perse & dans la basse Ethiopie, de la grandeur du renard, qui déterre les corps morts pour s'en nourrir, & qui pourroit bien être l'*avide* des Portugais.

**JACHERE**, est une terre labourable, qu'on laisse reposer une ou plusieurs années sans y rien semer, pour la rendre dans la suite plus fertile. Il y a des terres qu'on laisse en *Jachere*, de deux années l'une, & d'autres de trois ans en trois ans. . . . *Jacherie* s'entend des terres en friche; & *jacherer*, du premier labour qu'on donne aux terres.

**JACHOS**, c'est le nom d'un animal qui donne le bézoard occidental ou du Pérou.

**JACINTE** ou **HYACINTHE**, plante bulbeuse, dont la fleur est d'une seule pièce, découpée en six quartiers. Les botanistes en font un genre différent des autres plantes bulbeuses.

On divise les *jacinthes* en trois ordres, dans le premier rang on place celles qui demandent une culture générale; dans le second, celles qui en veulent une particulière; & dans le troisième, les *jacinthes* apportées des Indes.

Les *jacinthes* du premier rang sont le *blanc commun*, le *blanc*, dont le godet est incarnat, le *blanc clair*, qu'on appelle la *jacinthe de parfumeur*; le *bleu tirant au ro-marin*, le *bleu couvert*, qui est d'une couleur turquoise & très-odoriférante: on l'appelle *jacinthe*

## J A C

de Bizance ou de Constantinople, le *cédré*, le *violet cramoisi*, le *violet marbré*, le *bleu mourant double*, garni de quantité de petites feuilles.

Toutes ces *jacinthes* veulent être exposées au soleil, & demandent une terre de potager, d'un demi pied de profondeur, & autant de distance de l'un & de l'autre. Au bout de trois ans, on les leve pour les faire multiplier.

Les *jacinthes* du second rang sont le *blanc hâtif*, le *blanc tardif oriental*, le *violet feuillu*, l'*incarnat lavé tardif*, le *bleu polyanthe*, le *verd double*, le *résineux* ou *grenu de Cyprès*, le *blanc de Flandre*, l'*incarnat tardif*, le *turquois* & le *tanné d'Espagne*. Le *blanc hâtif* se plaît assez au soleil, dans une terre comme celles des potagers, à quatre doigts de profondeur, & un empan de distance; & parce qu'il multiplie beaucoup, il faut le lever tous les deux ans, pour en ôter les caïeux. Le *blanc tardif oriental* demande aussi l'exposition du soleil, & une terre de même que le précédent, la profondeur d'un demi pied, & autant de distance. Celui-ci se leve tous les ans, dès que les feuilles en sont sèches, parce qu'il a l'oignon fort tendre, de sorte que si on le laisse en terre, ou le soleil le brûle, ou l'eau le pourrit. Le *violet feuillu* & l'*incarnat lavé* demandent la même culture que le précédent. Le *bleu polyanthe* doit être au soleil, dans une terre neuve & maigre, à un demi pied de profondeur, & autant de distance. On en couvre les oignons avec deux doigts de bonne terre grasse & bien détrem-pée, afin que la maigre, qui est dessous empêche la pourriture, & que la bonne de dessus leur donne un aliment tempéré. On les leve tous les trois ans, & on en ôte les

cayeux. Le *verd double* aime plus l'ombre que le soleil; il veut un terroir de potager à un demi-pied de profondeur, & autant de distance; il s'éleve comme le précédent. Le *résineux* ou *grenu* étend ses fleurs en forme de grappes, demande du soleil, veut être cultivé comme le précédent & être levé tous les ans. Le *cyprès*, semblable à l'arbre de ce nom, & aussi appelé *jacinthe* de Siemie, parce qu'on dit qu'il a été premièrement élevé dans le jardin du Duc de Siemie, veut peu de soleil, mais une bonne terre forte, de la profondeur de quatre doigts & un empan de distance. Il ne veut pas être mêlé avec d'autres fleurs. On le leve comme les autres. Le *blanc de Flandres* le *turquois* & l'*incarnat*, demandent peu de soleil, une profondeur de terre de trois doigts, quatre de distance. Les oignons n'ont point de robe, sont fort petits, ne sont pas trop bien hors de terre, c'est pourquoi il ne les en faut pas tirer; on en ôte seulement les caïeux. Le *tardif jaune d'Espagne*, qu'on plante & qu'on leve comme les autres vient à l'ombre & dans une bonne terre forte.

Les *jacinthes d'Inde*, qu'on place dans le troisième rang, sont de deux fortes. La première, nommée la *jacinthe étoilée*, ou la *jacinthe* du Pérou, produit à l'extrémité de sa cime comme un gros épi composé de plusieurs boutons, qui s'écartant & se séparant les uns des autres, forment un bouquet rempli d'étoiles variées d'incarnat blanc & bleu. Ils ne fleurissent pas tous à la fois, ils commencent par le bas & quand les uns commencent, les autres passent. C'est ce que les fleuristes appellent *jacinthe des poëtes*. Cette plante veut être à l'ombre, dans une terre de potager, à quatre

doigts de profondeur & à un empan de distance. Elle multiplie beaucoup, & il faut tous les ans en lever les oignons. La seconde espèce de *jacinthes d'Inde*, est la *turbereuse*. Voyez *Turbereuse*.

Les fleuristes font cas des *jacinthes* du Levant, lorsqu'elles sont bien doubles, bien blanches, d'un beau bleu, ou de couleur de porcelaine, ou de turquoise. Ils estiment aussi les doubles bien panachées de deux couleurs, celles qui donnent de gros bouquets & de grosses fleurs. De la graine de ces plantes naissent d'autres variétés, auxquelles les fleuristes attribuent des noms arbitraires; elles sont toutes différentes par leurs couleurs. Les fleurs semblent de petits godets, qui sortent de leurs tiges, attachée séparément chacun sur une petite queue. Elles forment par en bas un petit bouton, au dessus duquel il s'éleve, comme de petits canaux plus étroits, qui s'élargissant à l'ouverture avec certaines petites feuilles découpées & renversées, font la figure d'autant de petits lys. Elles fleurissent la plupart tout autour de la tige, les unes plus drues, les autres plus claires. Les unes ne donnent que peu de fleurs; les autres en abondance, appelées pour ce sujet *polyanther*, c'est-à-dire *bien fleuries*. Les uns ont des godets communs, les autres en ont de plus grands, & on les appelle *orientaux*. Les uns ont des feuilles, d'autres n'en ont point: les uns sont simples, les autres doubles. Enfin les uns sont hâtifs, les autres sont communs & tardifs. On en voit de blancs qui ont le godet incarnat; de rouges, de bleus, de cendrés, de couleur de romarin, de verd & de plusieurs autres couleurs. Tant de différence fait qu'ils ne demandent pas tous la même culture, comme on l'a vu ci-dessus,

suivant les trois rangs où les fleuristes les ont placés.

Outre tant d'espèces de *jacinthes*, il y a celles qui viennent dans les bois, & qui, parce qu'elles sont communes, en sont moins estimées. Leur racine est bulbeuse, oblongue & blanche.

*Bradeley*, auteur Anglois, réduit les *jacinthes* aux simples & aux doubles, dont les fleurs sont bleues & blanches; à la *jacinthe en grappe*, & à la *jacinthe étoilée*, qui ont bien des subdivisions. Toutes ces plantes, dit-il, de même que l'espèce du Pérou, supportent la rigueur des hivers d'Angleterre; & toutes, excepté la dernière, fleurissent au commencement du printemps, & ont la plupart une bonne odeur. Les Anglois les multiplient par le moyen des rejettons, qu'ils séparent de leurs racines, & qu'ils plantent en Septembre dans des carreaux de terre sablonneuse. Les tiges à fleurs de ces plantes ne s'y élevent pas plus d'un pied de hauteur, mais il faut en excepter la *jacinthe* du Pérou.

*JACOBÉE*, plante que l'on cultive dans les jardins, comme l'*ail de bœuf*, qui a des tiges de trois à quatre pieds de haut, ce qui oblige de lui donner des appuis; autrement elle se romproit par-tout & causeroit de la confusion. Ses tiges sont rondes, branchues, accompagnées de beaucoup de feuilles rangées sans ordre, oblongues, de couleur verte obscure, découpée profondément. Les fleurs naissent à la cime des tiges & des rameaux; elles sont jaunes, de grandeur médiocre, radiées, composées chacune d'un amas de fleuron, entourées d'une couronne, & soutenus par un calice fendu en plusieurs pièces jusques vers sa base. Ses semences sont petites, rougeâtres, garnies d'aigrettes. Sa racine est fortement

attachée à la terre par plusieurs grosses fibres blanches. Cette plante est vulnérable, détersive, propre pour les maux de gorge. Il y a plusieurs espèces de *jacobée*.

*JACOBINE*, en terme de cuisine, *soupe à la jacobine*, est un potage fait avec de la chair de perdrix & de chapons rôtis & désoffés, & hachée bien menu avec du bouillon d'amande.

*JACOBUS*, monnaie d'or d'Angleterre, frappée sous le règne de Jacques premier, de la valeur à peu près de la Guinée. Il s'en trouve peu à présent. Les *jacobus* ont été convertis en Guinée.

*JACUA-ACANGA*, plante du Brésil appelée *fedagoso* par les Portugais, fort en usage en médecine, étant vulnérable, détersive, résolutive, consolidante.

*JACULATOIRE*, en terme d'hydraulique, se dit des fontaines qui font des jets d'eau, élevés en l'air par la force des pompes ou autres machines, ou par le poids des eaux, dont la source est plus haute.

*JADE*, pierre verdâtre, tirant un peu sur le gris, extraordinairement dure, & si difficile à tailler, qu'il faut y employer la poudre de diamant. Les Orientaux en font cas comme d'une pierre précieuse qu'ils mettent au-dessus du diamant, & les Américains la gardent comme une pierre médicinale qui a beaucoup de vertu contre l'épilepsie & la gravelle; mais le plus grand usage qu'on fasse du *jade*, c'est d'en tailler de manches de couteaux & poignées de sabre. Les Turcs sur-tout, & le Polonois, aiment à les porter ornés de cette pierre & enrichie d'or. Le *jade oriental* est plus beau que celui de l'Amérique.

*JAFISMKE*: les Moscovites donnent ce nom aux richedales ou écus blanc d'Allemagne, & ils les reçoivent sur le pied des écus de France.

**JAGOARACUCU**, animal du Brésil qui aboie comme un chien, & qui en tient lieu aux habitans.

**JAGRE**, ou **JAGARA**, espèce de sucre des Indes, fait avec le rari ou vin du palmier, avec lequel les Indiens font leurs confitures.

**JAGUACINI**; c'est une espèce de renard du Brésil, qui vit d'écrevisses, de crabes & de cannes de sucre.

**JAILLISSANT**, se dit proprement des fontaines qui font des jets dans les jardins, soit par la pesanteur des eaux soit par la compression artificielle des machines. Voyez *Jets d'eau*.

**JAIS**, ou **JAYET**, pierre minérale fort noire qui prend un assez beau poli. Les anciens n'avoient pas l'usage des glaces, & le *jais* qu'ils estimoient beaucoup, leur servoit de miroirs. Le *jais*, à la couleur près, a toutes les qualités de l'ambre, tant pour le poliment & la taille, que pour la faculté d'attirer des brins de paille après qu'on l'a frotté. Il y a, en Dauphiné, en Languedoc, dans le Vivarez & le Gevaudan, des mines de *jais*.

Les émailleurs font un *jais artificiel* avec une espèce de verre ou d'émail qui imite le *jais naturel*. Ils teignent cet émail en telle couleur qu'ils veulent en y mêlant de certaines drogues dans la fonte, & ils le tirent à la lampe en menus & longs filets, creux en dedans, qu'ils coupent en petits morceaux d'une ligne ou d'une ligne & demie de longueur. Ils enfilent ce *jais* percé & coupé avec du fil & de la soie: on en fait des broderies pour les ornemens d'église, des garnitures de petit deuil pour homme & pour femme, quelquefois des chamarrures de robe, des palatines & des manchons. Mais de quelque couleur que soit ce *jais artificiel*, c'est un très-mauvais usé.

**JALAGE**, ou **JALLAGE**, droit seigneurial qui se perçoit sur chaque poinçon de vin vendu en détail; c'est la même chose que le droit de *forage*. Voyez *Forage*.

**JALAP**, racine médicinale qui croît naturellement aux Indes occidentales & dans l'île de Madere. *Tournefort* prétend que ce n'est que la racine de *belles de nuit* que l'on cultive en France & qu'un médecin Anglois appelle *merveille du Perou*, *mirabilis Peruviana*; la seule différence provient de la diversité du climat. La plante de cette racine porte une tige branchue, haute de trois pieds environ, garnie de feuilles opposées, entières, larges à leur base, pointues à leurs extrémités, charnues & d'un verd un peu pâle; la fleur est un tuyau évasé en entonnoir, à pavillon crenelé, de couleur rouge comme l'écarlate, quelquefois varié de jaune & de blanc fort agréable à la vue. Cette fleur se referme au moindre rayon du soleil; & s'il pleut pendant le jour, ou si le tems est couvert, elle se tient ouverte. Quand cette fleur est passée, il paroît un fruit ridé qui contient dans sa cavité une semence presque ronde. Sa racine est grise, résineuse, parsemée de veines d'un goût un peu âcre & assez désagréable, toutes qualités que doit avoir le bon *jalap*. Il nous vient en grosses tonnelles sèches, difficiles à casser avec les mains, mais tendres sous le marteau, d'un gris noirâtre au dessus, & d'un noir luisant au dedans. Les épiciers droguistes de mauvaise foi, en le réduisant en poudre ont coutume d'y mêler d'autres racines ou ne pulvérisent que du *jalap* carié ou vermoulu; c'est à quoi il faut prendre garde.

Les Anglois curieux de plantes étrangères, cultivent non seulement le *jalap ordinaire*, mais encore le *jalap* de la Caroline, nommé *pake*

à la Virgine. Cette plante meurt tous les hivers, & la racine repousse au printemps de la hauteur de huit ou dix pieds. Elle produit beaucoup de branches rouges, des feuilles lisses, d'un beau verd, des baies semblables à celles du sureau, quicroissent en longues guirlandes ou espèces de grappes: on s'en fert pour teindre en rouge. Les sommets des jeunes branches sont agréables & sains, quand ils ont bien bouilli. Les habitans de la Virginie en mangent souvent; mais sion les cueille trop vieux, ils purgent & excitent de violens vomissemens. Les pigeons & les autres oiseaux sont friands des baies de cette plante, qui selon *Bradeley*, se multiplie des baies que l'on sème dès le commencement du printemps. On donne une bonne terre, & chaude, & on la renferme dans la serre en même tems que les orangers.

**JALE** ou **JALLE**, futaille coupée en deux, dont les vendangeurs se servent à mettre leur vendange pour la transporter à la cuve... Les marchands de farine donnent aussi le nom de *jale* à un grand baquet qu'ils mettent sous le boisseau pour ne point perdre de la farine lorsqu'ils la mesurent... *Jale* est aussi une mesure des liquides qui contient environ quatre pintes de Paris. Les Anglois la nomment *galon* ou *Wallon*... Une *jalee* est ce que contient la liqueur ou la vendange; ainsi l'on dit, une *jalee* de vin, une *jalee* de raisin.

**JALON**, perche ou grand bâton que les architectes, ingénieurs, jardiniers, &c. font planter en terre, de distance en distance, pour prendre des alignemens.

**JALOUSIE**, en terme de menuiserie, est une fenêtre treillissée diagonalement, au travers de laquelle on peut voir ce qui se fait au dehors, sans être apperçu.

Ainsi sont les loges grillées des spectacles, qu'on ouvre à des personnes distinguées, à qui leur état ou des raisons particulières ne permettent pas de se montrer.

**JAMAVAS**, taffetas des Indes à fleurs d'or ou de soie, il y en a même de brodés dont les pièces sont de sept ou huit aunes de longueur.

**JAMAIQUE**; c'est le bois d'Inde. Voyez ce mot.

**JAMBAGE**, en terme de maçonnerie, c'est une construction qui sert à soutenir quelque partie d'un bâtiment; & les *jambages* d'une cheminée, sont les deux petits murs qu'on élève de chaque côté de la cheminée, pour en porter le manteau... On donne, en menuiserie le nom de *jambages* aux pieds droits d'une porte & d'une fenêtre. Chez les tourneurs, les *jambages* d'un tour sont deux grosses pièces de bois d'équarrissage, posées d'aplomb sur des femelles, & affermies par les côtés, avec des liens en contre-fiches. Ils emmortoient dans ces deux *jambages* deux autres longues pièces de bois parallèles à l'horison, nommées *jumelles*, entre lesquelles se mettent les poupées... Les mêmes ouvriers & les potiers d'étain donnent aussi le nom de *jambages* aux deux pièces dressées d'aplomb, entre lesquelles est placée la roue qui sert à tourner les ouvrages de tour qui sont trop pesans à tourner au pied... Enfin les maîtres d'écriture donnent le nom de *jambage* à des lignes droites & à plomb, qui servent à former les caractères, comme les lettres, M, N, U.

**JAMBE DE BETES**, en terme de vénerie, c'est depuis le talon jusqu'aux os, pour les bêtes fauves & jusqu'aux gardes pour les bêtes noires.

**JAM BES DE CHEVAL**, en terme

de manège; ce sont les parties basses du corps, qui lui servent à se soutenir ou marcher. Celles de devant sont composées de différentes parties. Le bras doit être large & nerveux; le muscle au dessous des arcs hors de la jambe, gros, nerveux & charnu, quoique le canon soit menu, si le bras est fort & que le muscle soit fort gros, il suppléera en quelque maniere au défaut du canon. Quand le bras de ces jambes est long, le cheval se lasse moins & est plus en état de résister au travail. Un bras le plus court pour un cheval de manège est le meilleur. Les chevaux qui ont le nerf de la jambe petit, l'ont presque toujours près de l'os, & sont sujets à s'arrondir la jambe. On appelle ces jambes des jambes de bœuf. Les jambes de derrière d'un cheval, pour être bien faites, doivent être comme celles de devant, c'est-à-dire, avoir le muscle & le nerf gros. Les jambes de devant contiennent l'épaule, le coude, le bras, l'ars, le genou, le canon, le boulet, le paturon & la couronne. Ce qui compose les jambes de derrière, sont les os des hanches, le grasset, les cuisses, le jarret & l'éparvin. Voyez ces mots.

JAMBES, se dit aussi des pieds & des pointes de compas.

JAMBETTE. Les charpentiers donnent ce nom aux petits poteaux qui sont placés pour soutenir d'autres pièces, comme ceux qui sont mis sous les chevrons & les arbalétriers. La jambette, dans une machine à sonnettes, est une petite pièce de bois qui pose sur la fourchette & qui soutient le ranchet... Dans les provinces, on donne le nom de jambette à ces petits poteaux à manche de bois ou de corne, qui se plient en deux, pour les porter plus commodément dans la poche.

JAMBIEU, en terme de boucherie, c'est un morceau de bois où les bouchers attachent les bœufs, vaches, mouton & porcs qu'ils ont tués, afin de pouvoir commodément les ouvrir & les vider.

JAMBOLOIN: c'est un arbrisseau des Indes, qui ressemble au myrthe, & dont le fruit se confit au vinaigre.

JAMBON; cuisses ou épaules de porc ou de sanglier levées ou coupées exprès, pour saler, fumer & préparer, en telle sorte qu'elles se puissent conserver du tems sans se corrompre, & que la chair en soit plus délicate & d'un goût plus agréable.

On vend les jambons au poids. Ce sont les marchands épiciers qui en font le commerce à Paris. Les lieux d'où on les tire sont Aix-la-Chapelle, en Westphalie, par la voie d'Hollande, Bayonne en Gascogne, Bordeaux en Guienne. Il en vient aussi à Paris de l'Anjou & de quelques autres endroits des environs de Paris. Nous avons dit au mot foire, que tous les ans, le mardi de la semaine sainte, se tient la foire aux jambons dans le parvis de Notre-Dame. Les jambons de Westphalie, qui se vendent sous le nom de jambons de Mayence, quoiqu'il n'en vienne point de cette ville d'Allemagne, tiennent le premier rang, ensuite les Bayonnais, qui se distinguent pour la bonté & la délicatesse, les Bordelais qui sont inférieurs à ceux de Bayonne, & les Angevins qui vont après. Pour ceux des environs de Paris, appellés communément jambons du pays, on n'en fait pas grand cas. Les Charcutiers de Paris ne peuvent vendre des jambons que des porcs qu'ils tuent. Ils les débitent cuits & à la livre.

En Westphalie, quand les jambons ont été levés de dessus l'animal,

ou

on les sale suffisamment avec du salpêtre tout pur: on les met ensuite sous une presse pendant huit jours, après quoi on les trempe dans de l'esprit de vin, où l'on a mis de la graine de genièvre concassée ou pilée: après cette opération on les met fumer & sécher à la fumée du bois de genièvre qu'on fait brûler; c'est cette opération qui leur rend la chair si vermeille, & qui leur donne cette délicatesse & ce goût supérieur qui ne se rencontre point dans tous les autres jambons de quelque pays qu'ils puissent venir.

Pour les jambons que l'on fait en France, chaque pays a sa maniere; une des plus ordinaires, c'est de faire une saumure avec du sel & du salpêtre, du thym, laurier, basilic, baume, marjolaine, fariette, genièvre qu'on mouille avec moitié eau moitié lie de vin. On laisse infuser toutes ces herbes dans la saumure pendant vingt-quatre heures, ensuite on la passe au clair & on y met tremper les jambons pendant quinze jours, puis on les tire de la saumure pour les faire égoutter. Après les avoir bien esuyés, on les met fumer à la cheminée: quand ils sont secs, pour les conserver, on les frotte avec de la lie de vin & du vinaigre, & on met par-dessus de la cendre. A la campagne, les laboureurs & les paylans ne cherchent pas tant d'appréts; pour préparer les jambons, ils se contentent de les bien fumer & de les laisser sécher & fumer.

Quand on veut faire cuire un jambon, on en ôte le mauvais sans rien ôter de la couenne. On le fait dessaler dans l'eau deux ou trois jours suivant qu'il est nouveau & qu'on le juge assez dessalé. On l'enveloppe dans un torchon blanc, & on le met dans une marmite de sa longueur & de sa largeur. On y

verse deux pintes d'eau, autant de vin rouge, racines, oignons, un gros bouquet de toutes sortes de fines herbes, & on le fait cuire, pendant cinq ou six heures, à très-petit feu. Quand il est cuit, on le laisse refroidir dans sa cuisson: on le retire ensuite, & on enlève doucement la couenne, sans ôter de la graisse. On met par-dessus la graisse du persil haché, avec un peu de poivre, & après, de la chapelure de pain, & par-dessus, la pelle rouge, pour que la chapelure s'imbibe un peu dans la graisse & prenne belle couleur.

On sert le jambon froid, sur une serviette, pour gros entremets. Quand les jambons sont nouveaux & petits, on peut les faire cuire à la broche & les servir chauds ou froids pour entremets. Il faut qu'ils soient beaucoup plus dessalés pour la broche que pour la braïse.

Si l'on veut accommoder un jambon en incarnat, on coupe du jambon en tranches fort minces: on les met dans une casserole ou dans une poêle, avec un peu de gras de jambon ou du lard: on fait cuire le tout à petit feu. Quand il est cuit, on le dresse dans un plat; on met, dans la même casserole, un peu d'eau, un filet de vinaigre & du poivre concassé. On détache ce qui y reste, en remuant la saumure avec une cuillère, & on la sert sur le jambon. L'essence du jambon, dans les grandes cuisines, est d'un grand usage, & le jambon lui-même est défiguré de bien des manières: on en fait des pâtés froids & des pâtés chauds; mais ces sortes de pâtés ne peuvent être que très-indigestes, & l'on en doit manger sobrement, si l'on n'a pas un estomac fort & vigoureux.

Le jambon, comme toutes les autres parties du porc, fournissent un aliment qui ne se dissipe pas aisément. Ils produisent beaucoup

E e

d'humeurs lentes, visqueuses & grossières, & passent pour être contraires aux gouteux. Cependant la chair de porc convient, dans les tems froids, aux jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux, qui ont un bon estomac & qui font un grand exercice de corps; mais les vieillards & les personnes foibles, délicates & oisives ne s'en accommodent point.

**JAMBOS, JAMBEYRO**, chez les Portugais, fruit d'un arbre des Indes qu'on sert à l'entrée de table, comme on fait le melon, & dont l'arbre n'est jamais sans fleurs & sans fruits. On confit la fleur & le fruit avec du sucre.

**JAMIS**, espèce de toile de coton qui se tire du Levant par la voie d'Alep. Voyez *Toile de coton*.

**JANGOMAS**, arbre des Indes, hérissé d'épines, dont le fruit, qui a le goût de nos pruneaux, est astringent, bon pour arrêter le cours de ventre & appaiser les inflammations de la gorge.

**JANNEQUIN**, coton filé, d'une médiocre qualité, qui se tire du Levant, par la voie de Smyrne.

**JANIPABE, GENIPAT**, ou **JUNIPA**, arbre du Brésil, dont le fruit est une espèce d'orange qui a le goût de la pomme du coing, dont le suc, qui est blanc d'abord, devient noir. Les Sauvages s'en noircissent la peau.

**JANTES**: nom que les charrons donnent à des pièces de bois d'orme qu'ils emploient à faire les roues des carrosses, chariots & autres voitures roulantes, c'est-à-dire, à former le cercle extérieur de la roue qui porte les rais, & qui les serre contre le moyeu.

**JANTILLE**, gros ais appliqué autour des jantes de la roue d'un moulin pour recevoir la chute de l'eau & la faire mouvoir plus vite.

**JANVIER**, premier mois de l'an-

née, suivant la supputation dont on se sert aujourd'hui en Occident. Le laboureur & ses domestiques, pendant ce mois, préparent les échelles pour garnir les vignes, raccommodent les charrettes, les tombeaux, se pourvoient de tous les instrumens nécessaires pour le labourage, voient s'il ne manque rien à ceux qu'ils ont, s'ils sont en état de servir, & se munissent d'outils convenables aux ménages des champs, tondent les haies, ôtent les bois inutiles des arbres fruitiers, achevent de battre le bled dans la grange, appréntent les osiers pour attacher les vignes, font tailler le chanvre par les femmes, & prévoient à tout ce qui est nécessaire dans une campagne pour le ménage, le bétail, la volaille, la culture des champs & la vigne.

Le jardinier, pendant ce mois, doit s'occuper à faire des paillasons, des brise-vents & des cloches de paille, à faire raccommoder les caisses & tous les ustensiles du jardinage. Il porte, ou fait porter le fumier, le terreau & les autres amendemens convenables pour faire les planches, les couches, les réchauffemens & les engrais nécessaires qu'il distribue; & il fait les fouilles, tant pour planter que pour amender la terre.

Dans un *jardin potager*, ses occupations sont de détruire les vieilles couches du fumier pourri, qu'il en tire pour amender d'autres terres, d'en séparer les terreaux, de nettoyer la place des couches pour les faire dans la saison, de commencer par celles des melons & des concombres. S'il est curieux de nouveauté, il fait d'autres couches pour y semer des graines de laitues, avec les fournitures pour les salades & les raves: il réplante la bourache, la buglose, la bonne-dame. Il couvre de cloches les laitues pommées,

concombres & melons: on élève des fraises sur couche, les asperges, les planches d'oseille & autres. On lie, avec du pleïon, le haut des laitues fortes qui n'ont pas encore pommé, pour les faire pommer, ou du moins blanchir, & enfin on avance petit à petit les ouvrages du printemps.

Dans un *jardin fruitier*, on taille & l'on plante les arbres qui ne l'ont point encore été: on fortifie de terre neuve, après les gelées & la neige, ceux qui languissent: on émouffe en tems humide ceux qui ont besoin de l'être, on fait aux arbres vieux & trop vigoureux, les opérations favorables, comme de leur couper quelques grosses racines pour leur faire porter du fruit; mais il est mieux de le faire en Novembre & en Décembre. On greffe en fente les poiriers, pommiers & pruniers; on réchauffe les figuiers pour avoir de figues de bonne heure, on travaille au treillage des espaliers, sans attendre le printemps, qui est le tems de leur pousser: on emmanequine les arbres, on encaisse, on marcotte, & enfin on a grand soin de la serre.

Dans les *jardins à fleurs* on pense, dans ce mois, à détruire les vieilles couches: on prépare les fosses des nouvelles, on amende les mauvais endroits, on couvre les plantes qui craignent le froid, on serre les anémones en pots & les autres plantes semées dans les pots & dans les caisses. On élève sur couches des jacinthes, des narcisses de Constantinople, des tulipes, &c. & l'on tient les fourcieres ouvertes & bien amorcées d'amandes, de poix & d'avelines pour prendre les rats, mulots, taupes, &c.

Si le tems, à la fin du mois de *Janvier*, devient doux, on transplante toutes sortes d'arbres de fo-

rêts; mais auparavant il faut avoir préparé les trous & la terre, & avoir fait les mélanges de la terre, supposé qu'il en soit besoin. Si le terrain est dur & humide, on fait des élévations de terre pour y planter les arbres; mais ce travail n'est pas nécessaire, si le terrain est sablonneux & sec. Quand on plante les arbres, il faut avoir attention à la nature de ceux qu'on veut planter, & à la manière dont ses racines viennent. Il ne faut pas planter trop profondément celui dont la racine court.

Dans ce même mois, on plante les arbres des forêts, dont on réserve les grosses racines & le pivot coupant seulement les branches collatérales; il y en a qui veulent qu'on coupe le pivot & que l'on conserve les branches collatérales; mais c'est dans ce mois qu'on plante plutôt de petits arbres que des gros qui ont été long-tems dans un terrain & qui sont venus à une certaine grosseur, car quoi qu'on les puisse transplanter sans faire tort à leurs racines, ils ont de la peine à s'accoutumer à un autre terrain; c'est ce qui fait qu'il faut considérer le climat & l'exposition propre pour chaque arbre qu'on a intention de planter.

Dans ce mois, on a en fruits les poires de lansac, la virgouleuse, le bon-chrétien d'hiver, le beurré d'hiver, la poire de Fribourg, la calle de Meaux, l'orange d'hiver, le cerceau, le suc-vin, le petit muscat d'hiver, le rateau gris, la poire d'amour, la bonne-amère, les pommes de rambour, la grosse reinette grisée, les calvilles & autres.

Dans ce mois on recueille, d'un jardin potager, des choux de plusieurs sortes, de l'oseille, tant ronde que longue, de petites salades de laitues, avec ses fournitures, cresson

alénois, cerfeuil tendre, persil, ciboule, poireau, champignons, des asperges rougeâtres, même meilleures que celles qui viennent naturellement en Avril & en Mai, le tout sur couche: on peut aussi, par le moyen de la terre avoir des cardons d'Espagne, cardes d'artichauts, céleri, persil de Macédoine blanche, des choux-fleurs, des artichauts, de la chicorée, tant blanche que sauvage, des citrouilles & potirons, des concombres, pourpier, capres, capucines & champignons, le tout confit, de l'oignon, de l'ail, de l'échalote, & toutes sortes de racines, comme carottes, panets, navets, bettes, bettes-raves, faliñx, tant communs que d'Espagne.

Les fleurs qu'on peut avoir en Janvier, sont les fleurs de laurier, de thym, de perce-neige, & des feuilles de laurier-rose, pour mettre autour des plats qu'on sert à table. On a aussi, par le moyen des couches, quelques anémones, narcisses du Levant, jacinthe, ciclamens, aconit d'hiver, prime-veres, safran-pritannier, &c.

JAPARANDIBA, arbre du Brésil, dont le fruit a la figure d'une pomme qui contient un noyau de la grosseur d'une aveline en forme de cœur, & dont la fleur est au nombre des remèdes apéritifs.

JAQUEMART, en terme d'horloger, est une figure de fer ou de fonte, représentant un homme armé, placé à côté des horloges, avec un marteau à la main, pour frapper sur le timbre & sonner les heures.

JAQUEMART, en terme de monnoie, est le ressort qui sert à relever la vis d'un balancier, à chaque coup qu'on tire pour donner l'impression aux espèces.

JARDIN, pièce de terre, ordinairement située derrière une maison, pour lui donner de l'air, &

fermée de murailles, destinée ou pour les fruits ou pour les légumes, ou pour les fleurs; de-là on distingue trois sortes de jardins qui demandent des soins particuliers, le jardin fruitier, le jardin potager, le jardin à fleurs; à ces trois espèces, on peut ajouter le jardin des simples, & le jardin de propreté & d'ornement, tels que ceux qui accompagnent les maisons de plaisance.

Ditons quelque chose de toutes ces espèces de jardins, & commençons par le jardin fruitier, le jardin potager & le jardin à fleurs que nous réunissons, parce qu'il est rare, que celui qui s'occupe de l'un, ne s'occupe pas des autres; d'ailleurs plusieurs espèces conviennent aux trois.

Le jardin fruitier est celui où l'on cultive les arbres qui portent des fruits comme les pêchers, les poiriers, les abricotiers, les pruniers, les cerisiers, &c. Le jardin potager est celui où l'on cultive les légumes & les herbes que l'on emploie dans les potages, dans les salades & dans les ragoûts. Le jardin à fleur est celui où l'on élève toutes sortes de plantes qui donnent des fleurs, comme les orangers, les violettes, les anémones, les tubéreuses, les tulipes, les giroffiers & autres.

Les terres humides, comme les marécageuses, les fortes; comme les terres franches, & celles qui approchent beaucoup de la nature des terres glaises, ne sont pas bonnes pour un jardin; il faut une terre qui ne jette aucune mauvaise odeur, facile à labourer, qui ne soit point pierreuse, souple, sans être trop sèche ou légère, comme les terres de tourbe, ou comme les terres tout-à-fait sablonneuses. Le fond d'un jardin est excellent, sur-tout pour les arbres fruitiers, à tout ce que la

terre y produit, soit d'elle-même, soit par la culture, est beau, vigoureux & abondant.

Les terres d'un gris-noirâtre sont les meilleures; les rougeâtres ne sont pas mauvaises. Un jardin demande trois pieds de profondeur de bonne terre, comme ci-dessus; la blanche n'est pas bonne. Pour connoître si une terre est propre pour un jardin, on peut la laver & la dissoudre dans l'eau; si elle a beaucoup de limon, elle sera très-bonne; s'il y a plus d'eau que de limon, elle sera stérile. La terre gluante dans les mains, comme de la cire, ne vaut rien.

Les labours les plus fréquens dans un jardin, sont les meilleurs, sur-tout pour les arbres, il en faut quatre par an, au printemps, à la S. Jean, au moins d'août & avant l'hiver. Les menues plantes, comme les fraisières, les chicorées, les laitues &c. demandent d'être souvent serrouettées.

Toute sorte de fumier pourri, de quelque animal que ce soit, chevaux, mulets, bœufs, vaches, &c. est excellent pour amender les terres employées en plantes potagères: celui de brebis a plus de sel que les autres, il n'en fait pas une si grande quantité. Le fumier des feuilles bien pourries n'est guères propre qu'à être répandu sur les semences nouvellement faites, pour empêcher que les pluies ou les arrosemens ne battent trop la superficie, & n'empêchent les graines de lever aisément. En général, tous les légumes demandent beaucoup de fumier, & les arbres n'en veulent point: l'amendement ne doit être qu'à la superficie.

La meilleure forme qu'on puisse donner à des jardins fruitiers & potagers, si le terrain le permet, c'est celle de carrés bien réglés. La longueur doit être un peu plus

grande que la largeur, les allées d'une largeur convenable & proportionnée, tant par la longueur que sur toute l'étendue du jardin. On leur donne au moins six à sept pieds de l'arge; & les plus larges, de quelque longueur qu'elles soient, ne doivent jamais excéder trois ou quatre toises au plus. Pour les carrés, ils se réglent sur la grandeur du jardin.

Les jardins de fleurs sont ordinairement des endroits séparés d'un grand jardin potager qu'un curieux se réserve, & destine suivant son goût, pour y cultiver les fleurs dont il fait son amusement. Les fleurs ne se cultivent pas toutes de la même façon; elles sont différentes entre elles, & il faut donner à chacune la culture qui lui est propre. Il y a une règle pour les planter, un ordre à en recueillir les graines, une façon de les semer, la saison de les transplanter, la manière de les arroser, le tems d'arracher les herbes inutiles, les heures de détruire les animaux mal-faisans, & le tems enfin de tirer de la terre les oignons & les racines des fleurs.

Dans un jardin de propreté & d'ornement qui suppose une maison de plaisance où l'on vient passer les plus beaux mois de l'année, l'art doit le céder à la nature, c'est-à-dire que tout y doit paroître naturel. On peut planter un bois pour couvrir des hauteurs; on remplit des fonds qui se trouveroient sur les ailes d'une maison: on met un canal dans un endroit bas qui paroisse être l'égoût de quelque hauteur voisine: on laisse régner autour d'un bâtiment, des esplanades, des parterres & des boulingrins, on met des ifs & des arbrisseaux sur les terrasses. Pour que le jardin paroisse plus grand qu'il ne l'est effectivement, par une espèce d'enchantement on arrête la vue dans certains

endroits par des bosquets, des salles vertes, ornées de fontaines & de figures; & les allées sont si bien ménagées, & les ornemens si bien distribués qu'on se lasse à parcourir les unes & qu'on emploie du tems à regarder les autres. Les canaux, les cascades, les jets d'eau donnent des agrémens que tout le monde connoît. Le bâtiment élevé au-dessus d'un parterre bien diversifié fait juger plus aisément de la beauté de son dessein, & donne le plaisir de la vue des différentes fleurs qui y sont plantées. Un *jardin* de propreté & d'ornement doit présenter, dans son dessein, quelque chose de grand, tels sont le *jardin* du palais royal des Thuilleries, le parc de Versailles, & toutes les belles maisons de plaisance des princes, seigneurs, & autres que l'on voit aux environs de Paris, & bien ailleurs.

Le *jardin* des simples est celui où on ne met que les herbes médicinales dont on tâche d'acquérir la connoissance, & dont on se sert au besoin. La meilleure méthode de distribuer un *jardin potager* est de le partager en quatre quarrés, & d'environner chacun de ces quarrés d'espaliers d'arbres fruitiers, tels que de poiriers, de raisins précoces, d'abricotiers, pruniers, &c. Il est mieux de mettre tous les poiriers ensemble, & les autres de même, afin d'avoir des allées entières de la même espèce, & il faut garnir d'espaliers les principales allées dans lesquelles on se promène. Le fruit des espaliers dédommage assez de la perte du terrain que ces allées emportent. Le quartier destiné pour les couches doit être situé du côté de la basse cour, d'où on peut voiturier, en charrrette, le fumier nécessaire pour former ces couches, & cet endroit destiné pour les couches doit être environné de

palissades, & même fermé à clef, pour que personne n'y entre que le jardinier lui-même, qui doit avoir sa maison proche de son *jardin*, afin que ce qu'il a de plus curieux à cultiver, soit toujours devant ses yeux, & qu'il ait la facilité de défendre les fruits contre les entreprises des voleurs.

*Bradel* y conseille, pour un *jardin à fleurs*, de choisir un endroit à l'abri des vents orageux & de profiter de l'avantage du soleil. Il veut qu'il soit séparé du grand *jardin* pour n'être pas exposé à des mains indiscrètes qui ne connoissent pas la valeur d'une fleur, ni l'avantage qu'on peut tirer d'une expérience faite avec soin, & qu'il soit au moins entouré d'une haie forte, peu éloignée de la serre, afin d'y loger les plantes exotiques, après que la saison de leurs fleurs est passée. On divise un *jardin à fleurs* par carreaux, destinés à recevoir les belles racines bulbeuses, les oreilles d'ours, &c. Il ne faut qu'une terre légère, c'est-à-dire, d'un pied & demi d'épaisseur, dont la plus grande partie doit être passée au crible. L'emploi du jardinage est honnête & divertissant pour ceux qui n'en font pas profession, & qui n'y prennent de plaisir qu'autant qu'ils le jugent à propos; mais il est pénible pour ceux qui sont obligés de travailler pour vivre. Ces derniers s'y occupent diversement; les uns sont pour le potager, d'autres s'appliquent à d'autres parties du *jardinage*, qui toutes demandent beaucoup d'industrie, bien du travail & une certaine science qui regarde cet art, sans laquelle on ne peut pas y réussir.

Pour le *jardinier* qui se mêle de la culture des arbres & de celle des plantes potageres, (c'est ce qu'on appelle *maracher* ou *marager* à Pa-

ris) il doit être robuste, vigilant, matinal; il faut qu'il connoisse toutes les plantes qui doivent entrer dans son *jardin* & la culture qui leur convient, qu'il sçache semer, planter suivant les saisons, & arroser à propos. La belle science d'un tel *jardinier* est d'avoir celle de conduire des arbres fruitiers, ce qu'on n'acquiert pas sans avoir une espèce de génie, une main habile pour greffer de toutes les manières.

Le *jardinier fleuriste* doit avoir un certain génie propre à cet emploi, la connoissance générale des fleurs, afin de les cultiver chacune dans leur saison, & celle des terres qu'on doit employer pour semer & planter toutes sortes de fleurs, arbres, arbrisseaux & arbutus.

Les *jardiniers* d'ornement & de propreté sont les architectes des *jardins* qui ont sous eux des ouvriers pour exécuter leurs desseins. Le plus célèbre dessinateur de *jardins* que nous ayons eu, est *André le Nôtre*, qui s'est fait connoître par une infinité de magnifiques *jardins*, & entre autres pas celui des Thuilleries, qui est son chef-d'œuvre.

Un *jardinier botaniste* est un amateur des plantes; tels ont été *Tournefort*, les *Bauhins*, plusieurs académiciens & médecins de nos jours qui cultivent cette science avec des soins infatigables, comme aujourd'hui le célèbre *M. Bernard de Jussieu*, démonstrateur du *jardin royal* des plantes à Paris.

Il se fait, à Paris, un négoce très considérable de toutes sortes de fruits, fleurs, légumes, herbages, plants d'arbre, marcottes de vigne, arbutus, plantes, soit vivaces, soit annuelles, & enfin de toutes les diverses productions qui viennent de la terre par l'art du jardinage. De toute ancienneté il y a eu, à Paris, une communauté de maîtres *jardiniers*, chargés de faire des visi-

tes, soit dans les marchés, soit dans les *jardins* ou lieux où s'en fait la culture. Leurs premiers réglemens sont de 1473, les nouveaux de 1599, confirmés en 1645. Cette communauté a quatre jurés, dont l'élection se fait dans la même forme qui se pratique pour les autres communautés; les apprentifs servent quatre ans sous les maîtres & deux autres années comme compagnons: les aspirans à la maîtrise, excepté les fils de maîtres, ne sont reçus qu'en faisant chef-d'œuvre.

Nul, s'il n'est *jardinier*, ne peut apporter à Paris, pour les y vendre, des melons, concombres, artichauts, herbages, fruits, arbres, &c. à la réserve des bourgeois de la ville & fauxbourgs, qui le peuvent faire les mercredis & samedis, jours de marchés. Les revendeurs & les revendeuses ne peuvent se pourvoir des herbages, légumes & autres de ces sortes de denrées, que dans les halles & marchés publics. Il est défendu à tous ceux qui se mêlent de jardinage de se servir d'immondices, de gadoues, fientes de pourceaux, de boues de Paris pour fumer les terres qu'ils veulent ensemençer ou planter de diverses espèces d'herbages & légumes. Les jurés sont obligés de faire deux fois l'année leurs visites dans les terres, marais & jardinages des fauxbourgs & banlieue de Paris, pour empêcher cet abus.

**JARDINER**, en terme de fauconnerie, c'est exposer le matin les oiseaux au soleil. On dit, il faut *jardiner les autours*, sur la barre ou sur le bloc.

**JARDINIÈRE**: ce nom est donné, par les lingères, à une broderie qui n'est pas en plein, mais seulement aux bords des coëffes, des jabots & des manchettes.

**JARDINEUX**: les jouailliers

donnent cette épithete aux éme-raudes , quand elles ont quelque chose de sombre ou de mal net , comme s'il y paroïssoit des arbrif-feaux.

JARGON, *en terme de joaillerie*, c'est un diamant très-jaune, moins dur que le vrai diamant. . . . On nomme aussi *jargons* de petites pierres d'un rouge brillant de la grosseur d'une tête d'épingle que les épiciers-droguistes donnent pour de vraies hyacinthes.

JARGONELLE : nom donné par les jardiniers fruitiers à une espèce de poire du mois de Septembre.

JARJUNA, arbre des Indes, de la figure du figuier, dont le fruit est vulnérable.

JARRÉ, *en terme de chapelier*, c'est le long poil dur & luisant qui se trouve sur la superficie des peaux de castor, & qui ne doit pas entrer dans la fabrique des chapeaux. On l'arrache avec des espèces de pincettes, & les chapeliers en remplissent de petites pelottes dont ils se servent pour frotter & lustre les chapeaux. *Jarre* se dit aussi du poil de la vigogne. . . . Les Provençaux donnent le nom de *jarre* à un grand vaisseau de terre cuite, dans lequel ils gardent leurs huiles d'olives. On s'en sert, sur les vaisseaux, pour garder les eaux bonnes à boire. . . . *Jarre* est encore une mesure de liquide qui contient environ quarante pintes de Paris, dont on se sert aux Echelles du Levant.

JARRET DROIT aux chiens de chasse, c'est signe de vitesse.

JARRET DE CHEVAL, est la jointure du train de derrière qui assemble la cuisse avec la jambe. Les maux de *jarret*, pour un cheval, sont très-dangereux. Ils le rendent étroit de boyaux, & pour lors ces maux sont incurables. Quand on achete un cheval, il faut en considérer les *jarrets* comme une des

plus importantes parties, & où il n'y ait point de petits défauts. Le *jarret* d'un cheval doit être grand, ample, bien vuide & sans enflure. Les efforts du *jarret* sont les plus dangereux, à cause de la douleur que les parties nerveuses souffrent, quand elles sont meurtries. Le cheval en sèche, devient maigre. On connoît les efforts du *jarret* en ce que le cheval boite, que le *jarret* est enflé, & qu'il seint quand on y touche. Pour y remédier on le saigne, on charge tout le *jarret* de son sang, même mêlé avec de l'eau-de-vie; & quand la charge du sang est sèche, on applique dessus un bon onguent. Voyez, pour le surplus, les ouvrages pour les maladies des chevaux.

JARRET de bœuf, de veau : on s'en sert, en cuisine, pour faire des bouillons, ainsi que des autres parties qui sont toutes composées de ligamens, de tendons, cartilages, &c. Le *jarret de veau*, sur-tout, produit un suc visqueux, glutineux, rafraîchissant & humectant.

JARRET, *en terme de jardinier fruitier*, se dit d'une branche d'arbre fort longue, & dépouillée d'autres branches à droit & à gauche. Rien n'est si vilain suivant la *Quintinie*, que ces sortes de *jarrets*, tant dans un buisson, que dans un espalier. Un habile jardinier ravale ces sortes de branches fort bas, pour leur faire pousser de nouvelles branches à l'extrémité, & on taille d'une longueur raisonnable les plus grosses branches qui en sortent, & par ce moyen on garnit un arbre qui se trouvoit défiguré par la rencontre de ce *jarret*.

J A R S, c'est le mâle de l'oie. Voyez Oie.

JASMELEE, espèce d'huile médicinale faite avec deux onces de fleurs blanches de violette, infusées dans une livre d'huile de sésame.

JASMIN, arbrisseau odoriférant, dont il y a bien des espèces, savoir, le *jasmin commun*, ou le *petit jasmin*, le *jasmin d'Espagne* ou de Catalogne, le *grand jasmin d'Espagne*, double; le *jasmin d'Amérique*; le *jasmin d'Arabie*, le *grand jasmin d'Inde*; le *jasmin jaune d'Inde*, le *jasmin de Virginie*.

Le *jasmin commun* est un arbrisseau qui pousse plusieurs tiges d'un verd-brun, fort longues, découvertes sur leurs bords, pliantes, foibles, qui, s'étendant beaucoup, ont besoin d'être soutenues. Les feuilles sont oblongues, pointues, semblables à celles de la vesce, lisses, de couleur verte, obscures. Les fleurs naissent en bouquets, & en maniere d'ombelles, blanches, petites, agréables, d'une odeur douce. Chaque fleur est un tuyau évasé par le haut, découpé en étoile en cinq parties. Lorsque cette fleur est passée, il vient une baie molle, ronde, verdâtre, contenant deux semences rondes & plates. Le *jasmin commun* ne demande pas une culture fort extraordinaire. Il suffit de le planter dans une terre à potager, & de lui donner quelques labours pendant l'année. On le plante ordinairement le long des murs en espalier, ou au pied des cabinets de treillage. On fait des boules de *jasmin commun* qu'on élève dans des pots ou des caisses. On le multiplie de marcottes ou de boutures en Avril. Il faut avoir soin, pendant les gelées, de couvrir les pieds des *jasmins*, qui sont en pleine terre, avec du gras fumier sec. Pendant ce tems, on met ceux qui sont en pot dans la serre. La fleur de *jasmin commun* est apéritive, digestive & émolliente. Elle est bonne pour mûrir le rhume, pour résoudre les squirrhés; & l'on s'en sert pour soulager des femmes dans l'accouchement, & pour faciliter la respi-

ration. Le *jasmin d'Espagne* dont nous allons parler a les mêmes propriétés que le *jasmin commun*. Le *jasmin jonquille* se cultive de même que le *jasmin commun*, mais il est plus dur au froid.

Les fleurs de ce *jasmin d'Espagne*, beaucoup plus grandes, plus larges, plus belles & plus odorantes que celles du précédent, sont blanches en-dedans, rougeâtres en-dehors, si délicates qu'elles demandent d'être cultivées très-régulièrement & avec beaucoup de soin. On ne l'éleve pas même ici. Les Provençaux l'apportent tous les ans à Paris, avec les oranges, dans le mois de Mars, & le vendent à la pièce & par douzaines; il faut prendre garde qu'il soit greffé, & qu'il n'ait été trempé dans l'eau de la mer, ce qui l'empêcheroit de reprendre racine. On met quatre *jasmins* dans chaque pot rempli d'une bonne terre bien criblée & mêlée de moitié terreau bien consommé. On enterre ces pots dans une couche tiède pour faciliter à ces plantes de prendre racines. Deux ans après il faut les séparer les uns des autres, au mois d'Avril, les replanter séparément ou en pots, ou en caisses, suivant leur force, observant, en les séparant, de leur conserver leur motte au pied. On les taille tous les ans, à la fin de Mars, en coupant les branches qu'ils ont poussé à un œil au-dessus de la greffe. On le met dans la serre pendant l'hiver.

Le *jasmin de Catalogne* qui est de la même espèce que celui d'Espagne, produit, dans l'extrémité de ses branches, une grande multitude de fleurs pendant tout le printemps & l'automne, qui sont d'un blanc pâle, à la fin tachetées de marques incarnates. Chaque fleur a cinq à six feuilles en ovale, une fois aussi grande que le *jasmin com-*

donnent cette épithete aux éme-raudes , quand elles ont quelque chose de sombre ou de mal net , comme s'il y paroïssoit des arbrif-feaux.

JARGON, en terme de joaillerie, c'est un diamant très-jaune, moins dur que le vrai diamant. . . . On nomme aussi jargons de petites pierres d'un rouge brillant de la grosseur d'une tête d'épingle que les épiciers-droguistes donnent pour de vraies hyacinthes.

JARGONELLE : nom donné par les jardiniers fruitiers à une espèce de poire du mois de Septembre.

JARJUNA, arbre des Indes, de la figure du figuier, dont le fruit est vulnérable.

JARRÉ, en terme de chapelier, c'est le long poil dur & luisant qui se trouve sur la superficie des peaux de castor, & qui ne doit pas entrer dans la fabrique des chapeaux. On l'arrache avec des espèces de pincettes, & les chapeliers en remplissent de petites pelottes dont ils se servent pour frotter & lustre les chapeaux. Jarre se dit aussi du poil de la vigogne. . . . Les Provençaux donnent le nom de jarre à un grand vaisseau de terre cuite, dans lequel ils gardent leurs huiles d'olives. On s'en sert, sur les vaisseaux, pour garder les eaux bonnes à boire. . . . Jarre est encore une mesure de liquide qui contient environ quarante pintes de Paris, dont on se sert aux Echelles du Levant.

JARRET DROIT aux chiens de chasse, c'est signe de vitesse.

JARRET DE CHEVAL, est la jointure du train de derrière qui assemble la cuisse avec la jambe. Les maux de jarret, pour un cheval, sont très-dangereux. Ils le rendent étroit de boyaux, & pour lors ces maux sont incurables. Quand on achete un cheval, il faut en considérer les jarrets comme une des

plus importantes parties, & où il n'y ait point de petits défauts. Le jarret d'un cheval doit être grand, ample, bien vuide & sans enflure. Les efforts du jarret sont les plus dangereux, à cause de la douleur que les parties nerveuses souffrent, quand elles sont meurtries. Le cheval en sèche, devient maigre. On connoît les efforts du jarret en ce que le cheval boite, que le jarret est enflé, & qu'il seint quand on y touche. Pour y remédier on le saigne, on charge tout le jarret de son sang, même mêlé avec de l'eau-de-vie; & quand la charge du sang est sèche, on applique dessus un bon onguent. Voyez, pour le surplus, les ouvrages pour les maladies des chevaux.

JARRET de bœuf, de veau : on s'en sert, en cuisine, pour faire des bouillons, ainsi que des autres parties qui sont toutes composées de ligamens, de tendons, cartilages, &c. Le jarret de veau, sur-tout, produit un suc visqueux, glutineux, rafraîchissant & humectant.

JARRET, en terme de jardinier fruitier, se dit d'une branche d'arbre fort longue, & dépouillée d'autres branches à droit & à gauche. Rien n'est si vilain suivant la Quintinie, que ces sortes de jarrets, tant dans un buisson, que dans un espalier. Un habile jardinier ravale ces sortes de branches fort bas, pour leur faire pousser de nouvelles branches à l'extrémité, & on taille d'une longueur raisonnable les plus grosses branches qui en sortent, & par ce moyen on garnit un arbre qui se trouvoit défiguré par la rencontre de ce jarret.

J A R S, c'est le mâle de l'oie. Voyez Oie.

JASMELEE, espèce d'huile médicinale faite avec deux onces de fleurs blanches de violette, infusées dans une livre d'huile de sésame.

JASMIN, arbrisseau odoriférant, dont il y a bien des espèces, savoir, le jasmin commun, ou le petite jasmin, le jasmin d'Espagne ou de Catalogne, le grand jasmin d'Espagne, double; le jasmin d'Amérique; le jasmin d'Arabie, le grand jasmin d'Inde; le jasmin jaune d'Inde, le jasmin de Virginie.

Le jasmin commun est un arbrisseau qui pousse plusieurs tiges d'un verd-brun, fort longues, découvertes sur leurs bords, pliantes, foibles, qui, s'étendant beaucoup, ont besoin d'être soutenues. Les feuilles sont oblongues, pointues, semblables à celles de la vesce, lisses, de couleur verte, obscures. Les fleurs naissent en bouquets, & en maniere d'ombelles, blanches, petites, agréables, d'une odeur douce. Chaque fleur est un tuyau évasé par le haut, découpé en étoile en cinq parties. Lorsque cette fleur est passée, il vient une baie molle, ronde, verdâtre, contenant deux semences rondes & plates. Le jasmin commun ne demande pas une culture fort extraordinaire. Il suffit de le planter dans une terre à potager, & de lui donner quelques labours pendant l'année. On le plante ordinairement le long des murs en espalier, ou au pied des cabinets de treillage. On fait des boules de jasmin commun qu'on élève dans des pots ou des caisses. On le multiplie de marcottes ou de boutures en Avril. Il faut avoir soin, pendant les gelées, de couvrir les pieds des jasmins, qui sont en pleine terre, avec du gras fumier sec. Pendant ce tems, on met ceux qui sont en pot dans la serre. La fleur de jasmin commun est apéritive, digestive & émolliente. Elle est bonne pour mûrir le rhume, pour résoudre les squirrhés; & l'on s'en sert pour soulager des femmes dans l'accouchement, & pour faciliter la respi-

ration. Le jasmin d'Espagne dont nous allons parler a les mêmes propriétés que le jasmin commun. Le jasmin jonquille se cultive de même que le jasmin commun, mais il est plus dur au froid.

Les fleurs de ce jasmin d'Espagne, beaucoup plus grandes, plus larges, plus belles & plus odorantes que celles du précédent, sont blanches en-dedans, rougeâtres en-dehors, si délicates qu'elles demandent d'être cultivées très-régulièrement & avec beaucoup de soin. On ne l'éleve pas même ici. Les Provençaux l'apportent tous les ans à Paris, avec les oranges, dans le mois de Mars, & le vendent à la pièce & par douzaines; il faut prendre garde qu'il soit greffé, & qu'il n'ait été trempé dans l'eau de la mer, ce qui l'empêcheroit de reprendre racine. On met quatre jasmins dans chaque pot rempli d'une bonne terre bien criblée & mêlée de moitié terreau bien consommé. On enterre ces pots dans une couche tiède pour faciliter à ces plantes de prendre racines. Deux ans après il faut les séparer les uns des autres, au mois d'Avril, les replanter séparément ou en pots, ou en caisses, suivant leur force, observant, en les séparant, de leur conserver leur motte au pied. On les taille tous les ans, à la fin de Mars, en coupant les branches qu'ils ont poussé à un œil au-dessus de la greffe. On le met dans la serre pendant l'hiver.

Le jasmin de Catalogne qui est de la même espèce que celui d'Espagne, produit, dans l'extrémité de ses branches, une grande multitude de fleurs pendant tout le printemps & l'automne, qui sont d'un blanc pâle, à la fin tachetées de marques incarnates. Chaque fleur a cinq à six feuilles en ovale, une fois aussi grande que le jasmin com-

*mun.* Ces fleurs donnent une très-bonne odeur. Ce *jasmin* veut un grand soleil, l'aspect du Levant, une terre grasse, détrempée & arrosée souvent. Il se conserve mieux dans les pots qu'en pleine terre. Pour en conserver l'espèce on en ente des brins sur des *jasmins communs* qui doivent être plantés plus de six mois auparavant dans des pots. On les plante au mois d'Octobre; les meilleurs sont ceux qui ont le plus de racines, qui sont les plus unis, & qui ont le moins de nœuds. Chaque brin doit être de la grosseur du doigt. A la fin de la lune de Mars, il faut enter ceux d'en-bas, & ceux qui sont plus proches du pied sont les meilleurs. Après en avoir ôté tout le germe avec des ciseaux, on coupe l'œil de tous les germes; par cette opération, on les met en état de redoubler & de porter quantité de fleurs. On le taille ric-à-ric de la tête à l'ente. On ente encore ce *jasmin* en Juin & Juillet, & l'hiver on le serre de peur du froid; & s'il est en pleine terre, on le couvre avec des nattes, des planches ou couvertures propres à cela.

Le *jasmin d'Espagne double* est de la même couleur que le *jasmin* de Catalogne. Il a cinq à six feuilles partagées en étoiles, du milieu desquelles il s'en élève encore trois ou quatre, qui se resserrent quelquefois comme une petite balle. Il a l'odeur plus forte que le précédent. La fleur se maintient quatre ou cinq jours dans sa beauté sur la plante, d'où elle ne tombe jamais. Elle sèche dessus, & quelquefois les boutons se couvrant, fleurissent une seconde fois. Ce *jasmin* demande la même culture que le *jasmin* de Catalogne & d'Espagne.

Le *jasmin des Açores* a ses fleurs blanches, plus petites que le *jasmin* commun & est de bonne odeur. Ses

feuilles sont larges, arrondies, & d'un beau verd luisant. Cette espèce de *jasmin* est très-rare. On le multiplie de semence sur couches, & de marcottes en Avril. On le plante en potou en caisse, dans une bonne terre à oranger. On le met en belle exposition. Il craint le froid plus que toutes les autres espèces.

Le *jasmin d'Amérique*, appelé dans les pays *quamoctit*, autrement le *jasmin rouge d'Inde*, ou le *jasmin à mille feuilles*, porte à chacune de ses branches une fleur ou deux de couleur de rose sèche, mêlée de quelques lignes d'autres couleurs; & ayant cinq filets pâles. Ces fleurs s'étendent en tuyau, & puis à l'orifice elles se partagent en cinq quartiers. Il fleurit au commencement du mois d'août, & ne finit qu'en septembre. Cet arbrisseau est plein de nœuds, de branches, & de feuilles qui ressemblent à des plumes. Il élève & étend si bien ses branches, qu'on en peut, dit *Morin*, couvrir quelque tonnelle que ce soit. On le resème tous les ans, parce qu'il ne s'ente pas; & comme sa graine est dure, il faut la laisser infuser dans l'eau au soleil, jusqu'à ce qu'elle s'enfle, & en planter après deux ou trois dans chaque pot, en bonne terre grasse à la profondeur de deux doigts, ce qui doit se faire aux mois de Mai & de Juin, au commencement de la lune. On l'arrose sur le milieu du jour, pour la faire lever par la chaleur du soleil, l'humidité de l'eau & la bonté de la terre, en huit jours de tems. Cette graine étant levée de deux doigts, on leve la terre en motte qui y tient. On n'y en laisse qu'une; & on replante les autres dans d'autres pots, après quoi on les arrose; & même il est bon de mettre les pots dans les seaux, & d'arroser encore la terre par-dessus. On dispose à ce

petit arbrisseau des supports, afin qu'il se puisse facilement élever; & quand il est élevé, on coupe toutes les extrémités des branches pour lui donner plus de force & lui faire jetter plus de fleurs. C'est ainsi qu'en parle *Morin*.

Le *jasmin de Virginie* est une plante sarmenteuse, qui porte ses feuilles rangées comme celles du frêne, d'un verd plus gai, plus arrondies, plus dentelées. Ses fleurs sont rouges, grandes & de la figure, à-peu-près de celles de la digitale ordinaire. Ses fleurs sont suivies du fruit, formé par le pistil qui enfile la fleur. Ce fruit est une filique longue, étroite, qui renferme des semences plates, bordées aux deux bouts d'un feuillet membraneux. Cette plante en établit un nouveau genre, qui comprend plusieurs espèces étrangères.

Le grand *jasmin d'Inde* jette une abondance de boutons, à l'extrémité des branches qui pendent en bas. Ces boutons se resserrent ensemble, forment un bouquet rouge, & croissant à la grandeur d'un demi-doigt, de couleur jaunâtre, menus par en bas, plus gros par le milieu, & un peu plus serrés par le cou: il renverse cinq feuilles découpées & fait la figure d'un lys. Cette plante fleurit en été, veut une bonne terre, une perche ou quelque bois auquel on l'attache avec du fil de fer. On l'arrose tous les soirs au printems; si l'on coupe un brin de cette plante, qui doit avoir trois yeux, si on la ratisse un peu par en-bas avec le couteau, & qu'on la plante jusqu'au deuxième œil, de sorte qu'il n'y ait que le troisième qui soit hors de terre, il prend promptement racine, pousse du verd, & porte des fleurs en peu de tems.

On perpétue & on cultive de la même manière le *jasmin jaune*

*d'Inde*. On choisit une des branches les plus basses; & sans la détacher de la plante, on la coupe proche du pied, environ d'un doigt. Cette entaille faite en dehors, doit aller jusqu'à la moëlle en travers, & commencer en dessus; & ayant un peu entr'ouverte, on y met une petite pierre, puis on recouvre la plaie avec un peu de craie détrempée, ou un peu de terre glaise. On met ensuite au-dessus du pot des morceaux de tuile pour empêcher que la terre que l'on met pour couvrir l'entaille ne tombe. On l'arrose; on la met au soleil, à l'abri de la brise; on la retire du froid, pour peu qu'il en fasse. Au bout de l'année, la plante provignée ayant pris des racines du pied, se replante promptement en bonne terre, dans des pots que l'on a préparés exprès; & par cette industrie, on supplée au défaut de la nature de cette plante, qui ne graine point. Ce *jasmin jaune* pousse des branches dès le bas du pied jusqu'à la cime; de ces cimes naissent des fleurs attachées à leurs queues, comme le *jasmin* commun, mais arrangées de façon que chaque cime de branche semble un bouquet de fleurs jaunes, fait à plaisir. Ces fleurs sont plus petites que celles du *jasmin de Catalogne*, & durent plus long-tems; elles augmentent d'une année à une autre: & fraîches & sèches, elles ont toujours une odeur agréable.

Le *jasmin d'Arabie* porte des fleurs jaunes, purpurines en dehors, & de très-bonne odeur. Ses feuilles sont entières, arrondies, opposées deux à deux. Il y en a quelquefois à fleurs doubles. Les Arabes appellent *zambac*, & d'autres *lilas* d'Arabie. Il fleurit au printems & pendant toute l'automne. Les fleurs naissent au haut des branches &

font attachées à leurs petites queues; elles exhalent un merveilleuse odeur, qui approche beaucoup de la fleur d'orange. Ce *jasmin* demande la même situation, la même culture, les mêmes sujétions que le *jasmin de Catalogne*. Il faut tous les ans lui couper les brins, pour que ses branches coupées redoublent. La seconde année, on les taille & on leur laisse des branches un peu longuettes. On continue à les tailler la troisième & la quatrième année, & on les laisse toujours plus longues, jusqu'à ce qu'elles paroissent assez grosses pour ne leur ôter que le bois sec & le mauvais.

Les Anglois ont trois sortes de *jasmins* qui supportent les gelées, & que les jardiniers connoissent & distinguent sous les noms de *jasmin blanc* (c'est notre *jasmin* commun) de *jasmin jaune* & de *jasmin de Perse*.

Le premier est en état de résister aux plus fortes gelées. Il croît vigoureusement, & pousse quelquefois de plus de six pieds dans un été. Il donne en juin des fleurs blanches & douces, qui durent jusqu'en Septembre. On le multiplie de bouture, ou en couchant ses branches. Il croît dans toutes sortes de terrains. La saison de coucher en terre les jeunes branches de cette plante, est le mois de Septembre. Cette plante est si gracieuse, que *Bradeley* dit qu'il ne croit pas qu'un curieux puisse se dispenser d'en avoir une grande plantation, soit pour la placer contre les murailles, ou des arbres, ou même pour en former des têtes régulières que l'on conserve dans des pots.

Le *jasmin jaune* n'est pas si commun en Angleterre. L'odeur de ses fleurs est à-peu-près la même que celles des fleurs du *jasmin des Indes*.

Le *jasmin de Perse*, donne des fleurs d'une couleur pourpre. Il ne devient pas bien fort, mais supporte le mauvais tems, & fait une assez belle figure dans des bosquets parmi les autres arbrisseaux à fleurs. On peut le multiplier de boutures, ou en couchant ses branches, ou le greffer sur le lilas. Il se plaît dans une terre légère.

Les Anglois ont deux espèces de *jasmin d'Arabie*, l'un à fleurs simples & l'autre à fleurs doubles, toutes deux à fleurs blanches, demandant la même culture, qui fleurissent vers la fin du mois d'Août, & produisent, quand on les gouverne bien, une grande quantité de fleurs. Ces *jasmins* ne sont pas une plante tendre, l'humidité leur fait tort; mais ils résistent à la rigueur de l'hiver dans une serre, pourvu qu'on ne leur donne pas trop d'eau. On les met en plein air à la fin de Mai, ou au commencement de juin, & on les y laisse jusqu'au 20 d'Août. Le terrain dans lequel ils se plaisent le plus, est un mélange de deux parties de sable & d'une partie de terre nouvellement tirée de dessous le gazon.

L'*arbre à café* est une autre espèce de *jasmin* apportée de l'Arabie heureuse. Ses feuilles ressemblent à celles du châtaigner & sont toujours vertes, & ses fleurs, pour la figure & la couleur, à celles du *jasmin* ordinaire; mais l'odeur n'en est pas si gracieuse. Elles croissent en grappes, aux jointures & presque à l'extrémité des jeunes branches. Cette plante fleurit en Juillet & continue jusqu'au mois d'Octobre. Elle produit abondamment du fruit, qui reste sur l'arbre, avant que de mûrir, jusqu'au mois de Juillet suivant. Il est d'abord d'une couleur rouge foncé, & ressemble assez pour sa forme & sa grosseur, aux fruits du laurier.

*cerise*; mais il y a deux amandes dans chaque fruit, qui se fendent par le milieu, comme les baies du laurier.

Il y a de ces arbres à *café* dans le jardin d'Amsterdam, qui ont dix-huit pieds de hauteur, & qui donnent du fruit. Les Hollandois ont d'abord tiré ces plantes de l'Arabie. Ils en ont ensuite planté à Batavia, & les y ayant multipliées, ils en ont fait venir pour leur jardin d'Amsterdam, qui y fait si bien, qu'ils en ont envoyé plusieurs arbres à leur colonie de Surinam, aux Indes occidentales. Pour cultiver cette plante, les jardiniers d'Hollandois, se servent d'un terrain principalement de sable. Ils ne l'arrosent que rarement & en petite quantité, en hiver, mais beaucoup en été, sur-tout dans le tems des fleurs. Ils le sortent de la serre au mois de Juin: on lave & l'on nettoie les feuilles & les branches. On laisse la plante en plein air, jusqu'au commencement de Juillet, & on la renferme de nouveau dans la serre pour y fleurir. Ils en renouvellent la terre au mois de Juillet & d'Août, au moyen de quoi, elle profite très-bien.

Pour multiplier ces plantes de grain, on sépare les amandes qui se trouvent dans chaque coque; & après en avoir ôté le mélange qui est autour, on les plante aussitôt à deux pouces de profondeur dans des pots remplis de terre sablonneuse, que l'on plonge dans des couches. On entretient l'humidité, en arrosant fréquemment, & l'on tient toujours les vitrages bien fermés. Six semaines après avoir semé cette graine, les plantes commencent à paroître, & ont chacune deux ou trois feuilles avant l'arrivée de l'hiver. La graine de *café* ne leve pas, à moins qu'on

ne la plante au fortir de dessus l'arbre.

Ainsi parle *Bradeley*, auteur Anglois, de l'*arbre à café*. Il nous apprend que cette plante, le *jasmin* d'Espagne, celui des Indes, celui d'Arabie, & bien d'autres ne peuvent supporter le froid du climat d'Angleterre, & qu'on est obligé de les renfermer dans la serre pendant l'hiver.

JASPE, nom donné à des marbres d'une même qualité, mais de couleur rouge & verte. Les plus estimés sont ceux qui tirent sur une couleur de lacque ou de pourpre, & ensuite les incarnats & couleur de rose. Il y en a de verts, chargés de petites taches rouges, qu'on prise encore plus que les autres.

JASPE, en terme de relieurs de livres, c'est le vermillon & le verd, dont ils se servent pour marbrer la tranche des livres. . . . Faire le *jaspe*, selon eux, c'est donner cette double couleur à la tranche.

Les fabriquant d'étamines à Amiens, appellent *étamines jaspées* de petites étoffes, qui ont demi-aune de large, sur treize à quinze aunes de long.

JASPÉE, en terme de fleuristes, se dit de plusieurs tulipes. La *jaspée Angloise* est tristamin rouge & jaune blanchissant. La *jaspée harlan* est tristamin couvert, semé de larmes rouges. La *jaspée marceau* est gris-lavandé, colombin & blanc. La *jaspée premiere* est rouge mort & chamois. La *jaspée ravascot* est rouge-pâle, gris de lin & blanc. La *jaspée S. Jean* est colombin, minime & blanc. La *jaspée truder* est tristamin rouge mort, & jaune blanchissant.

JATTE, espèce de seille à pressoir, trouée par le milieu, placée à la renverse sur quatre pieds de bois, sur laquelle les

passementiers boutonnières font avec des fuseaux, ces gros cordons de soie, de fleuret ou de fil, qui s'emploient à faire des guides de chevaux de carrosses, à pendre des lustres, à attacher aux bras des cochers, pour les faire arrêter quand on veut. . . . *Jatte*, est une autre sebille dans laquelle les sculpteurs marbriers & scieurs de long mettent le grais battu, avec lequel ils scient & usent les marbrés & les pierres. Ils l'appellent aussi *gale*. Les sculpteurs s'en servent encore à détremper ce qu'ils appellent du *badigeon*, dont ils se servent pour réparer les défauts qui se trouvent dans les pierres sur lesquelles ils travaillent. . . . Les relieurs ont une *jatte à colle* dont ils se servent pour coller les couvertures des livres qu'ils relient.

**JAVART**, maladie de cheval, qui est une tumeur qui se résout en apostume ou bourbillon. Elle se forme sous le boulet, & quelquefois sous la corne. Il y a trois sortes de *javarts*, le *simple*, le *nerveux* & l'*encorné*; le premier est le plus ordinaire. Le *javart nerveux* est ainsi appelé, parce qu'il est au dessous, ou au-dessus, ou à côté du nerf. Il y en a de trois sortes; le premier se forme sous un des nerfs du paturon, l'autre dessus; & le troisième, qui est dangereux, vient plus haut que le boulet, à côté du gros nerf, aux jambes de derrière: souvent les chevaux, après avoir été traités de ce dernier *javart*, en restent estropiés. Plus il est placé sur le nerf, plus il est difficile à guérir. Le *javart encorné* est très-dangereux; il tient de la corne & de la couronne; & estropie souvent le cheval parce qu'il l'oblige à faire quartier neuf.

Le *javart simple* se guérit en

faisant sortir le bourbillon. On prend pour cela gros comme un œuf de levain fait avec de la farine de seigle, deux ou trois gousses d'ail pilées, & une pincée de poivre. On démêle le tout avec du vinaigre, & on l'applique sur le *Javart*. Ce remède est très-spécifique, car en vingt-quatre heures il fait son effet. Au *javart nerveux*, qui est plus dangeux, à cause qu'il ne peut venir à maturité, étant trop enfoncé sous le nerf, qui empêche l'effet du remède, on met une emmiellure blanche à laquelle on ajoute de la térébenthine & de la farine de lin. On enveloppe tout le paturon avec cette composition. On charge la jambe jusqu'en haut, avec de la lie & du vin rouge toute froide. Elle empêche la chute des humeurs. Les maréchaux guérissent le *javart encorné* avec le feu; ensuite ils mettent sur le mal l'onguent avec la térébenthine, miel & tare. Quand le cheval ne boîte plus, & qu'il n'y a que la plaie, on met dessus un bon onguent; si la chair n'est pas belle, il faut la toucher avec l'eau vulnérable. Voyez, sur ces différentes espèces de *javart*, dont les chevaux sont atteints, les livres qui traitent des maladies des chevaux.

**JAVEAU**, en terme des eaux & forêts, est une île faite nouvellement au milieu d'une rivière, par alluvion ou amas de limon & de sable.

**JAVELLE**, en terme d'agriculture est du bled abbattu, qu'on laisse quelques jours sur la terre en petit tas, pour le faire sécher avant qu'on le mette en gerbe. Les épis doivent être tout d'un côté. Quand le tems est humide, le bled est plus long-tems en *javelles*. On laisse *javeler* le bled, pendant trois ou quatre jours, c'est-à-dire, on le laisse sécher.

**Javelle**, se dit aussi des petits fagots de sarment, liés avec de l'osier. On en voit beaucoup dans les pays vignobles. Rien de plus commode que les *javelles* pour allumer promptement du feu, chauffer du linge, &c. Dans le tems de la taille des vignes, on amasse soigneusement ces *javelles* de sarment. On appelle ce travail *sarmenter*. Il y en a des grosses & de petites, selon l'usage des lieux.

**JAU GE**: art ou manière de réduire à une mesure connue ou cubique, la capacité ou consistance inconnue des divers tonneaux comme pipes, muids, demi queues, barriques & autres vaisseaux servans à mettre du vin, de l'eau de-vie & autres liqueurs; en sorte que par la *jauge* on peut connoître au juste combien chaque vaisseau ou futaille contient de septiers, de pintes & d'autres mesures. L'instrument qui sert à faire ces sortes de réductions est ordinairement de bois & quelquefois de fer quarré, de quatre à cinq lignes de grosseur, de quatre pieds deux ou trois pouces de longueur; longueur qui lui a été donnée, parce que la pipe, le plus grand de tous les vaisseaux propres à contenir des liqueurs, a ordinairement quatre pieds de long.

La première dimension marquée sur un des quatre côtés de ce bâton, est la longueur du pied de roi, contenant douze pouces, & chaque pouce douze lignes. Elle est marquée par deux points sur chacun des quatre côtés du bâton. Cette mesure du pied de roi est le fondement des autres qui sont dessus le bâton pour *jauge* toutes sortes d'espèces de tonneaux. En Normandie, les commis des aides ont un certain ruban qu'ils appellent *jauge*, sur lequel sont marquées les mêmes dimensions que celles du bâton de *jauge*, aussi s'en

servent-ils aux mêmes usages. Il y a un autre instrument dont on se sert pour la *jauge* des tonneaux ou futailles à liqueurs, particulièrement de celles d'eau de vie. Cet instrument a plusieurs noms, suivant les différens lieux & pays où il est en usage. A Bordeaux, Bayonne, Hambourg, Lubeck & Emden, on l'appelle *verge*; à la Rochelle, Cognac, Isle de Ré & dans tous le pays d'Aunis, *verre*; en divers lieux de la Bretagne & d'Anjou, *velte*; en Hollande, *viertel*, ou *viertelle*, & en quelques autres endroits *verle*. Cet instrument approche assez du bâton de *jauge*; c'est une espèce de broche ou verge de bois, de fer ou de baleine, recourbée à l'une de ses extrémités, dont la longueur est à-peu-près semblable à l'aune de Paris, qui est de trois pieds sept pouces huit lignes. Sur cette broche sont marqués de côté & d'autre les hauteurs & les diamètres de plusieurs mesures égales & certaines d'eau de-vie, de vin ou d'autres liqueurs, dont on se sert pour découvrir combien de telles mesures sont comprises dans un tonneau ce qui s'appelle, *verger* ou *jauger*.

Pour connoître le port & la capacité d'un navire & en régler la *jauge*, le fond de cale, qui est le lieu de sa charge, doit être mesuré à raison de 42 pieds cubes pour tonneaux de mer. Chaque navire doit être *jauge* aussi-tôt qu'il est construit, par les gardes jurés ou prud'hommes du métier de charpentiers, qui sont tenus de donner leur attestation du port du bâtiment, laquelle doit être enregistrée au greffe de l'amirauté.

**Jauge**, chez les ouvriers en bas au métier, est un certain morceau de fer poli, étroit & plat, long de trois pouces de roi, en forme de petite règle, qui leur sert à *jau-*

ger ou mesurer les métiers, pour connoître combien ils portent de plombs, depuis 18, 20, 22, 23, 24, 26 & 28 plombs, qui diminuent de grosseur, à proportion de leur nombre, chaque nombre devant se rencontrer juste dans la distance de trois pouces de roi que contient la *jauge*.

*JAUGE*, parmi les marchands de fil de fer de leton, & chez les maîtres chainiers, est une espèce de mesure pour juger de la grosseur de ces sortes de fils, & en connoître le diamètre. Cette *jauge* est d'acier, composée de plusieurs esles redoublées, & c'est l'espace qui se trouve entre la panse des deux esles, qui sert à mesurer le fil dont la grosseur est marquée à côté par un chiffre qui la désigne. Les marchands de fer de Paris, qui ne font que le commerce de ce fil, n'ont pas de cette *jauge* que pour les espèces dont les numéros ne sont pas fixés, tels que sont les fils de Bourgogne, de Champagne & de quelques lieux d'Allemagne.

*JAUGE*, parmi les charpentiers, est une petite règle de bois, dont ils se servent pour tracer leurs ouvrages, & couper sur le trait.

*JAUGE*, en terme de jardinier, est un espace de terre qu'on laisse vuide après un labour profond. Il signifie aussi une souille de tranchée, afin que dans cet espace on ait la commodité d'y jeter des terres qui sont à labourer, faisant en sorte qu'il reste une *jauge* pareille à la première, jusqu'à la fin de la tranchée, & alors on remplit cette dernière *jauge*, soit avec les terres qu'on a mises hors de la tranchée pour la première *jauge*, soit avec des terres prises d'ailleurs... *Jauge*, signifie encore en terme de jardinier, la mesure de la profondeur que l'on veut

donner à une tranchée; & cette *jauge* est un bâton de longueur, semblable à celle de cette profondeur. Il faut toujours suivre cette mesure, pour entretenir la même profondeur & la même superficie sans y rien changer. Ainsi, dit la *Quintinie*, il faut avoir sans cesser la *jauge*, pour ne se point tromper en faisant la tranchée.... *A vive jauge*, se dit encore, en terme de jardinage, de la manière de fumer un jardin ample-ment & abondamment.

*JAUNE*; c'est une des cinq couleurs, simples & matrices des teinturiers. La nuance du *jaune* est le *jaune naissant*, le *jaune citron*, le *jaune pâle*, le *jaune paille*, le *jaune doré*. Les beaux *jaunes*, après avoir été bouillis avec alun & gravelle, se colorent avec la gaude, droge qui croit en France. Le bois *jaune* qui vient des Indes, fait un *jaune* tirant sur la couleur d'or. Le *jaune* des corroyeurs se fait avec de la graine d'Avignon & l'alun.... On appelle *toiles jaunes*, de grosses toiles de ménage, qui viennent de dessus le métier & n'ont pas été au blanchissage. La toile de soie devenue *jaune*, se blanchit à la fumée du soufre.

*JAUNE*, en terme de jardinage, se dit des feuilles des arbres qui deviennent *jaunes* quand elles ne reçoivent plus l'eau de la sève. Mais des feuilles *jaunes* ne sont pas toujours la marque de l'infirmité d'un arbre. Il y en a qui se portent bien, quoiqu'ils aient des feuilles *jaunes*, ce qui peut arriver, quand les principales racines, qui se trouvent à fleur de terre, s'y sont altérées par les chaleurs de l'été. Voyez *Jaunisse*.

*JAUNE*: on a donné ce nom à plusieurs sortes de fruits.

*Grosse jaune*, est une espèce de figue

figue un peu teinte, & carnée dedans qui paroissent au printemps & encore plus en automne. Elle ne font guères délicates dans l'une & l'autre saison.

*Grosse jaune tardive*, est une espèce de pêche qui, quand le tems est propre pour sa maturité, vient en Octobre; mais elle mûrit difficilement comme toutes celles de ce tems-là.

*Jaune lisse*, espèce de pêche qui vient au mois d'Octobre.

*Jaune d'Italie*; c'est la renouelle. Voyez ce mot.

*JAUNISSE*, épanchement de bile sur toute l'habitude du corps, qui change sa couleur naturelle en *jaune*. Voyez le Dictionnaire de santé.

*JAUNISSE des feuilles*. Cette maladie vient souvent aux arbres, de la même cause que la foiblesse, c'est-à-dire, de ce que la terre est usée: alors il faut y mettre de la terre neuve, mêlée avec du fumier réduit, à-peu-près, comme du terreau; ou bien, sans découvrir les racines entièrement, on y met des cendres & de la suie de cheminée. Ces deux manières sont très-bonnes pour les terres légères. Pour les terres franches ou froides, le fumier de pigeon qui a été en tas pendant deux ans pour éteindre sa grande chaleur, y est très-bon. On le répand au pied de l'arbre épais d'un pouce, & au mois de Mars suivant on l'enterre par un bon labour. Faute de fumier de pigeon, on ôte la vieille terre de l'arbre pour y mettre de la terre neuve mêlée avec du fumier haché, & sur-tout au pied de l'arbre deux ou trois hottées de fumier de cheval à moitié pourri.

Si la *jaunisse* de l'arbre vient de ce qu'il est dans une terre humide, on prend du fumier de cheval un peu consommé; on fait un cerne

Tome II.

autour du pied de l'arbre, on y met ce fumier qu'on couvre de terre, & l'arbre se ranime. Si la *jaunisse* vient de ce que l'arbre est planté dans une terre trop légère & trop sèche, il faut au mois de Novembre, déchausser l'arbre, y mettre dessus des écurures de marc bien égouttées, des boues des rues bien reposées, du fumier de cochon ou autres engrais semblables. Ces secrets, qui sont des plus simples & des plus aisés à pratiquer, réussissent très-bien. Souvent un arbre devient *jaune* pour avoir donné trop de fruit, & parce qu'il manque de substance. Dans ce cas, il faut le décharger d'une partie de ses fruits, & apporter quelques secours à ses racines. Souvent des espaliers entiers de pêcheurs & de poiriers languissent, quoiqu'on leur ait donné tous les soins que demandent leur culture: pour y remédier on fait un cerne autour de chaque pied d'arbre, dans lequel on met quelques engrais qui lui conviennent; puis en le taillant on le décharge du bois superflu, & après avoir recouvert le trou où on a mis le fumier, on laisse agir la nature que ces engrais raniment bientôt. Il y en a qui font fouiller tout l'espalier à deux pieds de profondeur, & à trois ou quatre de largeur, observant, à mesure qu'on approche des arbres, de fouiller doucement autour de la morte, comme on fait pour celle d'un oranger qu'on encaisse; c'est la meilleure méthode qu'on puisse suivre & la plus infallible, dit la *Quintinie*; il ne faut agir de même pour les buissons.

*IBEIXUMA*, arbre commun dans le Brésil, dont l'écorce gluante aux mêmes usages que le savon d'Espagne sans nuire au linge ni aux étoffes.

*IBIBIRABA*, autre arbre du

F f

même pays dont l'eau des feuilles distillée est merveilleuse pour la distillation.

**IBIRAPITANGA**, arbre encore du Brésil, dont le bois sert pour teindre en rouge.

**IBIS**, oiseau adoré par les anciens Egyptiens, reconnu par les naturalistes modernes pour être la cicogne noire. Voyez le *Dictionnaire des animaux*.

**ICACO**; c'est un prunier de l'Amérique, dont il y a quatre espèces différentes. Il y en a une espèce aux Antilles, nommée *icaque*, dont le fruit, semblable à notre prune de damas, est fort estimé.

**ICHARA-MOULI**, racine des Indes orientales extrêmement chaude, & qui sert de remède contre la morsure des serpens.

**ICHNEUMON**, espèce de rat, qu'adéroient encore les Egyptiens; il est l'ennemi du crocodile & de l'aspic. Le célèbre M. de Reaumur a donné le nom d'*ichneumon* à une espèce de mouche. Voyez le *Dictionnaire des animaux*.

**ICHNOGRAPHIE**, en terme de géométrie; c'est le plan géométral de toutes sortes de constructions.

**ICHTHYOLOGIE**; c'est l'Histoire naturelle des poissons, telle que celle d'*Arædi*, naturaliste Suédois.

**IDEM**; terme latin, assez souvent employé par les négocians, banquiers, &c. Dans leurs comptes, mémoires & inventaires, il signifie de même; ce sont plusieurs articles qui, chacun, ne sont composés que d'un *idem*. Ce qui fait entendre qu'ils sont semblables au premier, qui est exprimé tout au long.

**JEAN-LE-BLANC**, ou *Oiseau de Saint-Martin*, espèce d'aigle qui chasse aux alouettes; c'est le *pygargus* des Grecs & des Latins.

**JEAN-LE-FEVRE**: nom donné, par les fleuristes, à une tulipe rouge

& jaune. *Jean-Guëret*, autre tulipe d'un beau violet & blanc.

**JERUSALEM**, espèce de pomme presque rouge par-tout, dont la chair ferme & de peu de goût quoiqu'assez sucrée, n'a rien de la mauvaise odeur, qui fuit la plupart des pommes. Elle se garde longtemps, on la mange cuite & crue; si elle n'est pas des meilleures, elle n'est pas des plus mauvaises.

**JET**, en terme d'arithmétique, se dit plus du calcul, qui se fait aux jettons, que de celui qui se fait à la plume. .... *Jet*, en terme de commerce de mer, s'entend de ce qu'on est obligé de jeter à la mer dans un péril éminent pour sauver le vaisseau. .... *Jet*, chez les fondeurs, se dit des tuyaux de cire que l'on attache en plusieurs endroits du moule aussi de cire, d'un ouvrage qu'on veut fondre. Ces jets servent après que le moule a été vidé de sa cire à porter & distribuer le métal fondu dans toutes les parties qu'elle occupoit auparavant.

*Jet*, chez les mêmes fondeurs, est aussi une tringle de cuivre en forme de petit cylindre coupé en deux dans toute sa longueur, dont les fondeurs en sable se servent pour faire dans leur moule le canal ou conduit par lequel le métal doit être porté aux différentes pièces qu'ils veulent fondre. Chaque chassis à un *jet* au milieu des pièces qui se nomment le *matre-jet*; les autres se nomment *jets de traverse*. .... *Jet*, chez les ciriers-ciergiers, se dit de chaque cueillerée de cire fondue qu'ils jettent sur les mèches des cierges qu'ils fabriquent à la cuiller. .... *Jet*, en terme de plombier, est un petit entonnoir de cuivre, qui est à un des bouts du moule à fondre des tuyaux sans soudure, par lequel on verse le métal fondu dans le moule.

**JET**, en terme de fauconnerie,

est une petite entrave qu'on met au pied de l'oiseau. On l'attache d'en-voi ou de retenue.

**JET**, en terme de jardinage, se dit de la branche ou tige que la nature pousse dans les plantes & les arbres. En coupant les tailles de bois, il faut laisser les jets de plus belle venue, au nombre de seize par arpent, pour les laisser croître en haute-futaie. On doit défendre l'entrée des bestiaux dans les taillis nouvellement coupés, de peur qu'ils ne mangent le bourgeon ou le nouveau jet.

Dans les arbres fruitiers, on distingue deux sortes de jets, les bons ou les mauvais. On ébourgeonne les derniers, & on laisse les autres pour les tailler l'année suivante. Entre les pêcheurs & les abricotiers ceux qui n'ont qu'un an de greffe, pourvu que le jet soit beau, valent mieux que ceux qui en ont deux.

**JET**, se dit aussi des abeilles qui font une fois ou deux fois par an un nouvel essaim qu'on met dans de nouvelles ruches. Voyez *Essaim*.

**JET D'EAU**, en terme d'hydraulique, est un mouvement des eaux qui sont élevées en l'air. Les jets d'eau sont l'embellissement d'un jardin. Pour en avoir un, quand on a conduit l'eau jusques dans le bassin, il faut percer le tuyau au centre du bassin, qui est l'endroit où doit être le jet, y fonder un montant, appelé *fouche*, à l'extrémité de laquelle on soude encore une écroue de cuivre, sur laquelle se visse l'ajutage. Les diverses figures qu'on donne à cet ajutage, produisent les différentes sortes de jets d'eau, comme les *gerbes*, les *soleils*, les *pluies d'eau*, les *événails*, &c. Mais la figure la plus ordinaire des ajutages est celle qui est en forme de cône. Il est mieux aussi de ne leur donner qu'une seule

sortie, qui se règle selon la quantité d'eau qu'on a, ou qu'on veut employer. Un jet d'eau, pour être beau, doit être passablement gros, celui qui est trop petit, ne donne aucun agrément; il vaudroit mieux n'avoir qu'une pièce d'eau.

A deux pieds de la fouche, ou environ on coupe le tuyau & on le bouche avec un tampon de cuire à vis que l'on y soude. Quand il y a des ordures, on ôte ces tampons pour dégorger la conduite. Il n'est point nécessaire d'enterrer les tuyaux de conduite, quand ils sont venus au bassin; il faut seulement les enfoncer deux ou trois pieds en terre pour les garantir de la gelée & les cacher aux voleurs. Leur diamètre doit avoir une certaine proportion avec celui de l'ouverture de l'ajutage, c'est-à-dire, que leur diamètre doit être quatre fois aussi grand. Par exemple, si l'ouverture de l'ajutage a un pouce de diamètre, les tuyaux de conduite doivent avoir quatre pouces de diamètre. Il faut observer la même proportion dans les plus grandes ou moindres ouvertures.

**JETTÉE**, en terme de chandelier, c'est le nombre de chandeliers qu'on peut mouler d'une seule fonte de suif.

**JETTER**, en terme d'arithmétique, signifie compter, supputer, calculer. Ce terme n'est en usage que pour le calcul qui se fait aux jettons.

**JETTER**, en terme de fonderie, c'est faire couler le métal fondu dans un moule préparé. .... *Jetter en plâtre*, c'est remplir de plâtre bien cassé, bien fin & très-liquide un moule ordinairement fait aussi de plâtre, qu'on a tiré en morceaux de dessus une statue, ou un autre ouvrage de sculpture, & que l'on rassemble par le moyen de la chape. .... *Jetter en terre* ou *en sable*, c'est faire couler du métal entre deux tables couvertes de sable

ou de terre de fondeur, dans lesquelles on a imprimé la figure qu'on veut qui y soit représentée. On se sert, chez les orfèvres, des os de seiche, pour mouler & jeter de petits ouvrages d'or & d'argent.... *Jetter du plomb sur toile*, c'est se servir d'un moule ou table couverte de drap ou d'étoffe de laine, & par-dessus le drap d'une toile ou treillis bien tendu, pour y couler du plomb en lames très-minces. Les faiseurs d'orgues jettent ordinairement sur toile, l'étain dont il font plusieurs des tuyaux à vent de cet instrument de musique.... En terme de monnoie, *jetter l'or, l'argent & le cuivre*, c'est quand ils sont parfaitement en fusion, remplir les moules ou chassis de ces métaux. L'or en lames se verse dans le jet du moule, avec le creuset ou il a été fondu. Pour verser l'argent & le cuivre, on se sert de grandes cuillers de fer à manche de bois, avec lesquelles on puise ces métaux ardens & liquides dans les creusets de fer où ils ont été mis en fusion.

*JETTER UNE BRIDE*, en terme de manufacture de dentelles, c'est l'arranger, la disposer, la faire pour remplir les vuides qui sont entre le toilé des dentelles & des points.

*JETTER*, en agriculture, par rapport aux arbres : on dit que les arbres *jetent*, lorsqu'ils poussent des bourgeons & qu'ils *jetent* du bois quand ils sont touffus. Les arbres commencent à *jetter* au printemps & continuent jusqu'à l'hyver, que la sève étant dans un mouvement très-lent, ils ne peuvent rien pousser au-dehors. Les arbres *jetent* plus les uns que les autres, suivant le plus ou moins de force qu'ils ont. Cela dépend de la nature de l'arbre, du terrain plus ou moins bon, ou des soins

plus ou moins grands du cultivateur.

*JETTER*, se dit d'un vieux essaim d'abeilles, qui en *jetent* de nouvelles.

*JETTER*, en terme de vénerie, on dit qu'un cerf *jette sa tête*, lorsqu'il mue, que son bois tombe, ce qui lui arrive ordinairement en Fevrier ou en Mars.

*JETTER un oiseau de poing*, c'est en fauconnerie, quand on le donne du poing sur la proie qui suit.

*JETTON* ; petite pièce ronde, de métal, quelquefois d'ivoire, de nacres, de perles ou autres matières légères & précieuses, dont on se sert pour calculer quelques sommes, marquer son jeu, & à quelques autres usages. Aujourd'hui les *jettons* d'or, d'argent & de cuivre sont devenus des espèces de médailles, presque toujours frappés à l'honneur du roi régnant, avec son effigie d'un côté, de l'autre des devises & des légendes, qui rappellent quelque événement singulier ou glorieux de son règne, & avec le grennetis & le millésime, comme aux monnoies. Les prévôt des marchands & échevins de la ville de Paris, & plusieurs officiers, comme les gardes du trésor royal, les trésoriers de l'extraordinaire & ordinaire des guerres, ceux de la marine, des parties casuelles, des bâtimens du roi, &c. font tous les ans frapper de nouveaux *jettons*, dont les devises faites par messieurs de l'académie des sciences & belles-lettres, ont rapport à leurs fonctions, & au règne du roi. Ces *jettons* sont comme les *érennes* que la ville & ces trésoriers vont présenter, le premier jour de l'an, au roi, à la famille royale, aux princes du sang, au chancelier, aux ministres & secrétaires d'état, dans des bouffes composées de cent *jettons*, quel-

ques-uns, d'or & d'autres seulement en argent, suivant la qualité & la coutume. Il n'y a point de corps, à Paris, soit dans les premières magistratures & dans les inférieures, soit dans les facultés, les communautés des marchands, ou celles des arts & métiers, qui n'aient leurs *jettons* d'argent, ornés de leurs devises. Les trois académies royales, qui ont leurs séances au Louvre, & celles de peinture & de sculpture, qui tient aussi ses assemblées, ont pareillement leurs *jettons*, distribués aux académiciens qui y assistent aux dépens du roi, & sur les fonds établis pour cette dépense. Tous ces *jettons* se fabriquent & se frappent avec des poinçons & des coins, comme les monnoies, & avec les mêmes machines. La fabrique & la vente des *jettons* d'or, d'argent & de cuivre ne sont permis en France, qu'au garde de la monnoie des médailles ou balancier du roi, par plusieurs arrêts de la cour des monnoies, & lettres-patentes & arrêts du conseil.

*JETTON*, chez les fondeurs de caractères d'imprimerie, on donne ce nom à une petite plaque de cuivre ou de l'eton très-mince, avec laquelle ils font la justification de leurs lettres nouvellement fondues. Ce morceau de cuivre ne ressemble en rien à un *jetton*. Il n'a pas plus d'un pouce-&-demi de longueur, & à peine une ligne d'épaisseur. C'est proprement la section d'un octogone, prise du milieu des deux faces opposées, qui sert comme de niveau, soit pour mesurer l'épaisseur des lettres sur le marbre, soit pour régler leur hauteur en ligne, sur l'instrument qu'on nomme *justification*.

*JEU de FIEF*, en jurisprudence, est l'exercice de la faculté que les coutumes ont accordés aux vassaux de disposer de la totalité ou d'une

partie de leurs fiefs. Ainsi toutes les fois qu'un vassal aliène son domaine féodal ou une portion de ce domaine, il se joue de son fief. Voyez la *Collection de décisions nouvelles, & de notions relatives à la jurisprudence actuelle*, par M. DENISART, tome I, page. 648.

*JEU-PARTI* : faire jeu-parti, en terme de commerce de mer, c'est lorsque de deux ou plusieurs personnes, qui ont part à un même navire, il y en a une qui veut dissoudre la société, & qui demande en justice que le total appartienne à celui qui fera la condition des autres meilleure, ou qu'on fasse estimer les parts de chacun des associés.

*JEU*, en terme de fauconnerie ; faire jeu aux autours, c'est leur laisser plumer la perdrix.

*JEUX d'eau*. Voyez *Jet d'eau*.

*JEUNES cerfs*. On nomme ainsi ceux qui sont à leur deuxième, troisième & quatrième tête. Ils peuvent pousser jusqu'à huit, dix ou douze andouillers, suivant les pays.

*JEUSE*. Voyez *Yeuse*.

*IF* : arbre toujours verd, qui ressemble au sapin & au pin, dont le bois est fort dur & rougeâtre, les feuilles très-étroites, longues d'environ un pouce, rangées des deux côtés des branches, ressemblantes à celles de sapin ; les fleurs faites en petits bouquets ou chatons de couleur verd-pâle, composés de quelques sommes, remplis de poussière très-fine ; taillés en champignon, & recoupés en quatre ou cinq crénelures. Ces chatons ne laissent aucune graine après eux. Les fruits naissent sur le même pied, mais en des endroits séparés. Ces fruits sont des baies molles, pleines de suc, creuses sur le devant, en grelot, & remplies chacune d'une semence. Ces racines

ou de terre de fondeur, dans lesquelles on a imprimé la figure qu'on veut qui y soit représentée. On se sert, chez les orfèvres, des os de seiche, pour mouler & jeter de petits ouvrages d'or & d'argent.... *Jetter du plomb sur toile*, c'est se servir d'un moule ou table couverte de drap ou d'étoffe de laine, & par-dessus le drap d'une toile ou treillis bien tendu, pour y couler du plomb en lames très-minces. Les faiseurs d'orgues jettent ordinairement sur toile, l'étain dont il font plusieurs des tuyaux à vent de cet instrument de musique.... En terme de monnoie, *jetter l'or, l'argent & le cuivre*, c'est quand ils sont parfaitement en fusion, remplir les moules ou chassis de ces métaux. L'or en lames se verse dans le jet du moule, avec le creuset ou il a été fondu. Pour verser l'argent & le cuivre, on se sert de grandes cuillers de fer à manche de bois, avec lesquelles on puise ces métaux ardens & liquides dans les creusets de fer où ils ont été mis en fusion.

*JETTER UNE BRIDE*, en terme de manufacture de dentelles, c'est l'arranger, la disposer, la faire pour remplir les vuides qui sont entre le toilé des dentelles & des points.

*JETTER*, en agriculture, par rapport aux arbres : on dit que les arbres jettent, lorsqu'ils poussent des bourgeons & qu'ils jettent du bois quand ils sont touffus. Les arbres commencent à jeter au printemps & continuent jusqu'à l'hyver, que la sève étant dans un mouvement très-lent, ils ne peuvent rien pousser au-dehors. Les arbres jettent plus les uns que les autres, suivant le plus ou moins de force qu'ils ont. Cela dépend de la nature de l'arbre, du terrain plus ou moins bon, ou des soins

plus ou moins grands du cultivateur.

*JETTER*, se dit d'un vieux essaim d'abeilles, qui en jettent de nouvelles.

*JETTER*, en terme de vénerie, on dit qu'un cerf jette sa tête, lorsqu'il mue, que son bois tombe, ce qui lui arrive ordinairement en Fevrier ou en Mars.

*JETTER un oiseau de poing*, c'est en fauconnerie, quand on le donne du poing sur la proie qui suit.

*JETTON*; petite pièce ronde, de métal, quelquefois d'ivoire, de nacres, de perles ou autres matières légères & précieuses, dont on se sert pour calculer quelques sommes, marquer son jeu, & à quelques autres usages. Aujourd'hui les jettons d'or, d'argent & de cuivre sont devenus des espèces de médailles, presque toujours frappés à l'honneur du roi régnant, avec son effigie d'un côté, de l'autre des devises & des légendes, qui rappellent quelque événement singulier ou glorieux de son règne, & avec le grennetis & le millésime, comme aux monnoies. Les prévôt des marchands & échevins de la ville de Paris, & plusieurs officiers, comme les gardes du trésor royal, les trésoriers de l'extraordinaire & ordinaire des guerres, ceux de la marine, des parties casuelles, des bâtimens du roi, &c. font tous les ans frapper de nouveaux jettons, dont les devises faites par messieurs de l'académie des sciences & belles-lettres, ont rapport à leurs fonctions, & au règne du roi. Ces jettons sont comme les *étrennes* que la ville & ces trésoriers vont présenter, le premier jour de l'an, au roi, à la famille royale, aux princes du sang, au chancelier, aux ministres & secrétaires d'état, dans des bou-

ques-uns, d'or & d'autres seulement en argent, suivant la qualité & la coutume. Il n'y a point de corps, à Paris, soit dans les premières magistratures & dans les inférieures, soit dans les facultés, les communautés des marchands, ou celles des arts & métiers, qui n'aient leurs jettons d'argent, ornés de leurs devises. Les trois académies royales, qui ont leurs séances au Louvre, & celles de peinture & de sculpture, qui tient aussi ses assemblées, ont pareillement leurs jettons, distribués aux académiciens qui y assistent aux dépens du roi, & sur les fonds établis pour cette dépense. Tous ces jettons se fabriquent & se frappent avec des poinçons & des coins, comme les monnoies, & avec les mêmes machines. La fabrique & la vente des jettons d'or, d'argent & de cuivre ne sont permis en France, qu'au garde de la monnoie des médailles ou balancier du roi, par plusieurs arrêts de la cour des monnoies, & lettres-patentes & arrêts du conseil.

*JETTON*, chez les fondeurs de caractères d'imprimerie, on donne ce nom à une petite plaque de cuivre ou de l'eton très-mince, avec laquelle ils font la justification de leurs lettres nouvellement fondues. Ce morceau de cuivre ne ressemble en rien à un jetton. Il n'a pas plus d'un pouce-&-demi de longueur, & à peine une ligne d'épaisseur. C'est proprement la section d'un octogone, prise du milieu des deux faces opposées, qui sert comme de niveau, soit pour mesurer l'épaisseur des lettres sur le marbre, soit pour régler leur hauteur en ligne, sur l'instrument qu'on nomme justification.

*JEU de FIEF*, en jurisprudence, est l'exercice de la faculté que les coutumes ont accordés aux vassaux de disposer de la totalité ou d'une

partie de leurs fiefs. Ainsi toutes les fois qu'un vassal aliène son domaine féodal ou une portion de ce domaine, il se joue de son fief. Voyez la *Collection de décisions nouvelles, & de notions relatives à la jurisprudence actuelle*, par M. DENISART, tome I, page. 648.

*JEU-PARTI*: faire jeu-parti, en terme de commerce de mer, c'est lorsque de deux ou plusieurs personnes, qui ont part à un même navire, il y en a une qui veut dissoudre la société, & qui demande en justice que le total appartienne à celui qui fera la condition des autres meilleure, ou qu'on fasse estimer les parts de chacun des associés.

*JEU*, en terme de fauconnerie; faire jeu aux autours, c'est leur laisser plumer la perdrix.

*JEUX d'eau*. Voyez *Jet d'eau*.

*JEUNES cerfs*. On nomme ainsi ceux qui sont à leur deuxième, troisième & quatrième tête. Ils peuvent pousser jusqu'à huit, dix ou douze andouillers, suivant les pays.

*JEUSE*. Voyez *Yeuse*.

*IF*: arbre toujours verd, qui ressemble au sapin & au pin, dont le bois est fort dur & rougeâtre, les feuilles très-étroites, longues d'environ un pouce, rangées des deux côtés des branches, ressemblantes à celles de sapin; les fleurs faites en petits bouquets ou chatons de couleur verd-pâle, composés de quelques sommes, remplis de poussière très-fine; taillés en champignon, & recoupés en quatre ou cinq crénelures. Ces chatons ne laissent aucune graine après eux. Les fruits naissent sur le même pied, mais en des endroits séparés. Ces fruits sont des baies molles, pleines de suc, creuses sur le devant, en grelot, & remplies chacune d'une semence. Ces racines

font courtes, grêles, & presque à fleur de terre. Il croît, comme le sapin, dans les montagnes & dans les lieux secs & pierreux. On sème la graine à l'ombre dans une terre légère: on n'en cultive guères que pour l'ornement des jardins. Par le moyen de la tonte, on lui donne toute sorte de figure; mais il est long-tems à lever: on l'éleve aussi de bouture. La saison d'en semer la graine, est le mois de Septembre & celui d'Octobre. Cette graine se sème dans une terre bien ameublie, couverte d'un doigt épais de terreau, toujours à plein champ, & le plus à claire-voie qu'il est possible. Il y en a qui, avant de semer les ifs, en font tremper la graine dans l'eau jusqu'à ce qu'on remarque qu'elle se gonfle. Le secret est bon pour avancer la végétation. Lorsque les plants sont levés, il faut avoir soin de les arroser de tems en tems dans les grandes chaleurs, & d'ôter les mauvaises herbes qui croissent parmi. On les laisse dans cette pépinière jusqu'à ce qu'ils soient assez forts pour être transplantés plus large dans un autre endroit. Si-tôt qu'ils sont plantés à deux pieds l'un de l'autre, on les arrose. Il faut donner tous les ans trois labours aux ifs, à mesure qu'ils croissent, & les y laisser cinq ans, tems où l'on commence à en tirer pour leur donner place dans les plates bandes des parterres & pour en former des palissades entières. On les enleve en motte pour les transplanter; & si c'est au loin, on les met, avec leurs mottes, dans des paniers ou mannequins.

Les grands ifs ne font plus à la mode, si ce n'est dans les grandes allées ou dans les parcs; ceux des parterres n'ont pas plus de deux pieds de haut, taillés en pyramides, cela égaye plus les jardins, & on choisit ceux qui viennent de graine.

On réserve ceux qui viennent de marcotes pour les palissades, & on les prend depuis deux jusqu'à quatre pieds de haut. Lorsque ces ifs conduits artistement le long d'un treillage, durant quelques années, & ayant pris leur forme, n'ont plus besoin d'appui, il n'y a plus qu'à les tondre dans la saison. On fait aussi des banquettes d'ifs entre les arbres; & ils servent ainsi de décoration dans un bosquet, salle de verdure, clos ou autre pièce d'ornement. Les formes ordinaires qu'on donne aux ifs sont coniques ou pyramidales: on en fait des haies, des séparations dans les jardins, & on en borde les bosquets solitaires. La culture de cette plante n'a pas la moindre difficulté. On ne risque rien à les transplanter, surtout si on en a émondé de tems en tems les racines, en creusant tout autour, tandis qu'ils étoient dans la pépinière. La saison de les transplanter est le mois de Septembre, ou bien aussi-tôt que le tems est sûr pendant le printems.

Les haies d'if donnent la dysenterie & la fièvre à ceux qui en mangent. On croit que ses feuilles sont un poison semblable à la ciguë, & que son ombre est pernicieuse à ceux qui y dorment; & le parfum de ses feuilles fait, dit-on, mourir les rats.

IGEIGA; c'est une espèce d'arbre résineux du Brésil qui donne une espèce de mastic, d'une odeur fort agréable.

IGNAME: Morin donne ce nom à une espèce de tulipe d'un rouge-mort, sur un fond chamois, & très-fin panaché.

IGUANA, espèce de lézard d'Amérique dont la chair & les œufs sont bons à manger, ainsi que celle de l'iguaracu, espèce de crocodile qui se trouve au Brésil & au Mexique.

IL BATL'EAU, terme dont les chasseurs du cerf usent, quand la bête qu'ils chassent entre & donne de l'eau. . . . Il va les chiens, terme dont on parle aux chiens, lorsqu'ils chassent à la direction & à la prudence du piqueur. . . Il perce, autre terme que le piqueur prononce, quand le cerf va en avant.

ILLUMINATION PITTORESQUE. Elle consiste à éclairer par des lumieres qu'on n'aperçoit point, des représentations peintes sur des matieres transparentes.

ILVERT: nom d'une espèce de prune, dont la figure est ronde & la couleur verte.

IMAGE, empreinte d'une planche de cuivre ou de bois, gravée au burin, à l'eau forte ou au ciselet, que l'on fait avec de l'encre des imprimeurs en taille-douce sur du papier & du vélin, & quelquefois sur du satin, c'est ce qu'on appelle estampes. Les graveurs, soit de l'Académie royale de peinture, sculpture & gravure, soit ceux qui sont reçus maîtres de la communauté des peintres, sculpteurs & graveurs de la ville & fauxbourgs de Paris, font un grand négoce de toutes sortes d'estampes & images, particulièrement de leurs propres ouvrages: mais les vrais imagers, appelés autrement dominotiers, sont ceux qui ont choisi ce négoce; ils font du corps de la mercerie.

IMAL, mesure de grains dont on se sert à Nancy. La carte fait les deux imaux.

IMMA, terre rouge qui sert, en Perse, aux teinturiers & aux peintres, & qui est comme le carmin que les femmes Persanes emploient pour relever leur beauté.

IMMATRICULE, enrégistrement qu'on fait du nom de quelqu'un dans quelque registre public.

IMMEUBLES, biens en fonds,

ou qui sont présumés avoir la nature du fonds. Il y a les immeubles réels; tels sont les seigneuries, les justices, les bois, les terres, les vignes, les étangs, les marais, les illes, les îlots, les pressoirs, les halles, les marchés, places vagues, terres vaines & communes, landes, bruyeres, garigues, pâtis, droits de bacq, de port, de péage, de travers, de passage, de minage, de mesurage, & enfin tout ce qui est attaché à la surface de la terre ou par sa nature, comme les arbres, ou par la main des hommes, comme les maisons & autres bâtimens. Il y a encore les immeubles fictifs; tels sont les offices, & rentes constituées, &c.

IMMISER, en terme de palais, avec le pronom personnel, signifie se mêler de l'administration de quelques affaires.

IMMONDICES, en terme de chasse, ce sont les excréments des chiens.

IMMORTELLE, dont les fleurs peuvent être gardées plusieurs années, sans qu'elles se flétrissent, d'où vient qu'on appelle cette plante immortelle; elle a une odeur forte & agréable; sa graine est oblongue, rousse, garnie d'une aigrette, odorante & âcre; sa racine est grosse, simple, ligneuse, d'une odeur approchante de celle de la gomme élémi. Cette plante est incisive, apéritive & vulnérable; elle se replante au mois de Septembre, comme les autres fleurs.

IMPARFAIT, en terme de manufacture, se dit d'une étoffe mal fabriquée, qui n'a pas toutes les façons & tous ses apprêts.

IMPERATOIRE, plante ainsi nommée, à cause des grandes vertus qu'on lui attribue; sa racine est grosse quelquefois comme le pouce, ridée, garnie de quelques fibres, remplie d'une chair blanche, aro-

matique, d'un goût âcre, piquant la langue, & échauffant toute la bouche; ses tiges croissent de la hauteur environ de deux pieds; elles sont canelées, creusées, divisées en ailes, soutenant en leurs sommités des fleurs en parasol, dont chacune est à cinq pétales, blanches, disposées en rose; lorsque ces fleurs sont passées, il paroît un fruit composé de deux graines applaties, presque ovales, un peu plus grosses que celles de l'anet, rayées légèrement sur le dos, & de couleur blanche; ses feuilles sont assez grandes, rangées trois à trois sur une côte branchue, terminée par une seule feuille, roides, divisées chacune en trois parties, découpées les unes légèrement, les autres profondément. On ne se sert, en médecine, que de la racine de cette plante qui est propre pour la colique venteuse, pour l'apoplexie, pour la paralysie, pour la fièvre quartè, & elle entre dans la thériaque.

IMPERATRICE, prune, espèce de perdigon; violet, tardif, qui ne mûrit qu'en Octobre, & est très-bon.

IMPERIALE, autre espèce de prune qui se mange au mois d'Août. Elle est longue, violette, tirant sur le rouge; c'est la plus grosse de toutes les prunes. Il y a l'*impériale blanche*, une *rouge*, une *hâtive* & une *tardive*; elles sont toutes fort grosses... Il y a une plante dont les fleurs sont disposées comme en couronne, surmontées d'un bouquet de feuilles, ce qui lui a fait donner le nom de *couronne impériale*. Les fleuristes donnent le nom d'*impériale* à une tulipe qui est d'un pourpre brun, un peu rouge & blanc de lait.

IMPERIALE: ce nom est aussi donné à une sorte de serge de trois quarts d'aune de large, mesure de

Paris, qui se fabrique particulièrement dans le bas Languedoc.

IMPERIALE étoit une monnoie d'or, qui se fabriquoit en Flandres, & qui y valloit environ un cinquième moins que le demi-louis d'or de douze livres de France.

IMPEIRANT, en terme de droit, est celui qui a obtenu ou impétré quelque grâce, quelque bénéfice, &c.

IMPOSITION, en terme d'imprimerie, est l'arrangement & la comparaison des pages que le compositeur a faites, & l'action de les garnir de leurs bois convenables.

IMPRESSION, empreinte, marque qui se communique par la forte impression d'un corps sur un autre; ainsi l'or, l'argent, le cuivre reçoivent celles des coins qui servent au monnoyage des espèces; c'est ainsi que la cire reçoit l'impression du cachet. C'est sur le plomb que les inspecteurs des manufactures, les visiteurs des douanes, les autres commis des bureaux des fermes font l'impression de leurs poinçons, & c'est pareillement ce que font sur diverses autres matières les artisans qui, par leurs statuts, sont obligés de marquer leurs ouvrages.

IMPRESSION, en terme de librairie, a plusieurs significations. 1<sup>o</sup> Il s'entend des caractères, & des lettres représentées avec de l'encre noire ou de la rosette, sur du papier ou de vélin pour en faire des livres, 2<sup>o</sup> des livres même tout imprimés, 3<sup>o</sup> de la quantité de fois qu'un livre a été imprimé, 4<sup>o</sup> du nombre des feuilles ou exemplaires qu'on en a tiré. Dans ces deux derniers sens, on se sert aussi du terme *édition*. On dit une *belle impression*, pour dire des caractères bien nets, imprimés avec de bonne encre & sur de beau papier. *Première*, *seconde impression*, &c. s'entend

de la première ou seconde fois qu'un livre a été mis sous presse; & une *impression forte* & une *impression foible*, sont celles dont on a tiré beaucoup ou peu d'exemplaires.

IMPRESSION, parmi le graveurs imagers & imprimeurs en taille-douce, est l'empreinte que les planches de cuivre ou de bois, gravées au burin ou à l'eau-forte, laissent sur le papier ou le vélin, après qu'elles ont été frottées d'un noir & d'un rouge préparés; & qu'elles ont passé entre les rouleaux d'une presse.

IMPRESSION: dans les manufactures de taffetas, satins, toiles de coton, &c. est l'art, à la manière des indes, d'y représenter, par le moyen de certains moules de bois de poirier, taillés, gravés en relief, divers desseins de personnages, d'animaux, de fleurs & de grotesque qu'on relève ensuite d'autres couleurs avec le pinceau.

IMPRIMERIE; c'est vers l'an 1440, jusqu'en 1450, que l'imprimerie fut inventée à Mayence; cet art utile se répandit bientôt dans une partie de l'Europe. Harlem, Strasbourg l'eurent de bonne heure. En 1468, on vit sortir un livre de l'imprimerie Angloise. Venise commença à l'imprimer en 1470 & 1471. & sous la dixième année du règne de Louis XI, (1470) l'imprimerie passa en France. Dans tous les lieux de l'Europe où l'imprimerie s'étoit répandue, on ne vit d'abord que des impressions de livres latins, ou en langue vulgaire, d'abord en caractères romains, ensuite en gothique, & depuis en italique, & en 1481, peut-être dès 1476, on fonda en Italie des caractères grecs. L'imprimerie grecque ne fut bien établie à Paris, qu'en 1507. Les impressions en langue & en caractères hébraïques parurent en Italie presque en même tems que les grecques. On vit des éditions hé-

braïques faites à Paris, en 1508.

Deux sortes de principaux ouvriers travaillent à l'imprimerie; les uns sont les compositeurs qui, arrangeant & plaçant les lettres sur les formes, les mettent en état d'être envoyées à la presse; les autres sont les imprimeurs, c'est-à-dire, ceux qui font rouler la presse, qui noircissent les formes avec l'encre d'imprimerie, qui tirent les feuilles imprimées; & correcteur d'imprimerie, est celui qui corrige les premières épreuves des feuilles, & sur les corrections duquel le compositeur corrige ou remanie la forme. Voyez, au mot *Imprimerie*, les *Dictionnaires Encyclopédique & de commerce*.

On entend aussi par *imprimerie* le lieu ou les villes où on imprime. En ce sens, on dit, l'*imprimerie du Louvre*, l'*imprimerie de Paris*, de Rome, de Venise, &c. On se sert encore de ce mot, pour distinguer de quels imprimeurs sont les ouvrages.

L'imprimerie Chinoise est bien différente de celle des Européens. on imprime, à la Chine; des livres avec des planches gravées à la manière de celles dont on se sert en France pour les ouvrages de dominoterie.

IMPRIMEUR. Il y a, à Paris, plusieurs corps & communautés de marchands & d'ouvriers à qui l'on donne la qualité d'imprimeurs.

Les *imprimeurs de livres* sont un corps considérable avec la librairie, tout-à-fait dépendant de l'université & du recteur, & censés & réputés du corps de l'université. Voyez *Librairie*. Le nombre des *imprimeurs* qu'il doit y avoir dans chaque ville du royaume, est fixé par l'arrêt du conseil rendu le 31 Mars 1730.

Les *imprimeurs en taille-douce* n'étoient que de simples compagnons

que les graveurs & imagers de Paris avoient chez eux pour faire rouler les presses de leur imprimerie. Ils ont été érigés en corps de jurande, par la déclaration du 17 Février 1692. En 1694 ils reçurent leurs statuts, & leur communauté fut formée, gouvernée par deux syndics.

**IMPUBERES**, sont les enfans qui n'ont point encore acquis l'âge de puberté, qui est de quatorze ans pour les mâles, & douze ans pour les filles. Lorsque les enfans sont venus à cet âge, on les nomme *adultes*. Les *impuberes* ne peuvent ni tester, ni contracter mariage; mais ils peuvent recevoir des legs & autres libéralités.

**IMPUTATION**, en terme de commerce, est la compensation d'une somme avec une autre, ou déduction d'une somme sur une autre.

**INCARNAT**, couleur rouge très-vive, ainsi nommée de la ressemblance qu'elle a avec de la chair vive nouvellement coupée, en quoi elle diffère de couleur de chair qui est plus pâle, & qui ressemble à de la chair, couverte de sa peau blanche, & animée d'un vermillon naturel. Il y a le règlement du mois d'Août 1669, pour la teinture des soies, laines, & fils en *incarnat* & couleur de rose.

Les fleuristes donnent le nom d'*incarnat* à plusieurs œillets qui sont, le *beau d'aumont*, le *benjamin*, le *duc de Florence*, le *feu de ligny*, le *feu & blanc*, le *grand incarnat*, le *grand halbardier*, le *grand turc*, l'*hippolyte*, l'*incarnat impérial*, l'*incarnat caron*, l'*incarnat cezille*, l'*incarnat de fremnes*; l'*incarnat bailly*, l'*incarnat blonde*, l'*incarnat d'Ath*, l'*incomparable*, le *monstre pâle*, le *polyphile*, le *sauvage*, le *tertio de Paris*, le *victorieux*, appelé aussi le *flamboyant*, & l'*incarnat à doubles feuilles*, ou le *petit sauvage*. L'*incar-*

*nat d'Ath* est un œillet incarnadin sur un fond blanc. Il porte une très-large fleur, fort détachée & tranchée de gros panaches. L'*incarnat blonde* est pâle, mais le blanc très-fin; c'est un très-gros œillet garni de feuilles, & il a un panache fort détaché. L'*incarnat caron*, nommé aussi le *grand étendard* a son blanc fort fin, ses panaches assez gros; sa plante est vigoureuse, d'un beau verd, & il est petit & fort rond. L'*incarnat cezille* est un gros œillet d'un *incarnat* pâle, garni de feuilles & sujet à crever; son blanc est assez fin, sa plante forte & abondante en marcote; sa fleur est hâtive. L'*incarnat de fremnes*, est un *incarnat* dont le panache est assez régulier: mais il est suivi de quelques mouchetures qui en diminuent la beauté. Le *grand incarnat*, nommé aussi *incarnat royal* & *incarnat impérial*, est un *incarnat* pâle, dont les panaches ne sont pas gros; mais il n'est pas fourni de feuilles. Il est tardif & porte graine; sa plante est si vigoureuse, que ses fanes sont presque semblables à celles du poireau; elles sont quelquefois atteintes de tâches roussâtres; il ne casse point, en lui laissant cinq ou six boutons sur son principal dard: il se trouve à Lille, dit *Morin* dans sa culture des fleurs. L'*incarnat bailly*, est un gros *incarnat* sur un fin blanc, large, & qui ne creve pas, en lui laissant cinq boutons; sa fleur est assez bien tranchée & sa plante vigoureuse.

**INCENDIE**: les incendies peuvent arriver de trois manières, savoir, par malice, par négligence ou par force majeure. L'action qui résulte de l'incendie de la première espèce se poursuit criminellement par la voie extraordinaire; & non seulement, dans ce cas-là, les incendiaires sont tenus des pertes qu'ils occasionnent, tant dans les lieux où

ils ont mis le feu, que dans les maisons voisines qui ont souffert de l'incendie; ils sont en outre punis de mort. Lorsque l'incendie arrive par une force majeure, comme par une guerre, par le feu du ciel ou par un autre cas fortuit, personne n'en est garant; mais quand l'incendie arrive par la faute grossière, même légère, de ceux qui habitent une maison; ils en sont reponsables, ils doivent même indemniser les voisins des dommages & des pertes que ceux-ci souffrent.

**INCIDENT**, en terme de palais, est une contestation qui arrive à l'occasion d'une autre. Souvent les incidents se décident avant la cause ou le procès principal.

**INCISER le verre**, c'est, en terme de verrerie, le couper, soit pour le séparer de la felle ou sabbacane, soit pour en retrancher l'autre extrémité opposée à celle de la felle, soit enfin pour l'ouvrir d'un bout à l'autre pour en faire du verre en table.

**INCLUS**, terme assez en usage parmi les marchands. On dit: on lui a donné terme pour payer ce billet jusqu'au deux du mois d'Août inclus ou inclusivement.

**INCOMPÉTENCE**: ce mot opposé à *compétent*, signifie, en jurisprudence, celui qui n'a pas le droit ni le pouvoir de connoître ou de décider quelque chose. Un juge, par exemple, est *incompétent*, quand on porte devant lui des contestations ou des demandes qu'il n'a pas droit de juger, ou dont la connoissance ne lui est pas attribuée.

**INCULTE**, en terme d'architecture, se dit de terres en friche & qu'on a négligé de cultiver.

**INDE**: Bois d'Inde propre à la teinture; c'est le cœur du tronc d'un arbre qui croît en abondance dans plusieurs isles de l'Amérique, particulièrement dans celle de Cam-

pefche, de la Jamaïque & de Sainte-Croix, d'où il est appelé *bois de la Jamaïque & de Campesche*; cet arbre monte très-haut & devient très-gros, mais plus ou moins, suivant qu'il rencontre une bonne ou mauvaise terre. Il jette de profondes racines, & s'élève fort droit; son écorce est déliée, douce & unie par-tout; il fleurit une fois l'an, au tems des pluies, son fruit n'est guères que de la grosseur d'un pois; son goût est âcre & piquant, approchant du clou de girofle. Le bois, les feuilles, le fruit de cet arbre sont fort estimés; le bois sert pour la teinture en violet ou en noir: on se sert de ses feuilles en médecine; le fruit est un véritable aromate qui peut suppléer au girofle, à la muscade & à la canelle; les Anglois & les Hollandois s'en servent. Les premiers l'appellent *poire de la Jamaïque*, & les seconds *ammomi*. Les Américains en mettent dans leur chocolat, & le nomment *malaquette*.

**INDE**, est encore une drogue propre à la teinture, faite avec les feuilles d'une plante ou arbrisseau appelé *indigo* ou *anil*. Voyez *Indigo*.

**INDEMNITÉ**, dans le commerce, c'est dédommagement ou promesse de dédommager.

**INDEX**; les négocians & teneurs de livres donnent ce nom à un livre composé de vingt-quatre feuilles qui se tient par ordre alphabétique, dont on se sert pour trouver facilement, sur le grand livre les *folio* où sont débitées & créditées les différentes personnes avec lesquelles on est en compte ouvert.

**INDIENNE**, toile peinte des Indes orientales, telles que les perles & les pekines. Ce sont les plus belles, les plus rares & les plus chères, de diverses couleurs & figures, qui sert à faire des robes de

femmes. & des robes de chambre d'hommes. On peint encore, en Hollande, en Angleterre & ailleurs des toiles de coton estimées suivant la finesse de la toile & de couleurs employées aux mêmes usages que les premières, & même à faire des ameublemens d'été.

INDIENNE: les maîtres tablettiers-peigniers nomment des *peignes à l'indienne*, des peignes à dents fines de deux côtés, mais qui ne sont pas également enfoncées.

INDIENNE est aussi une étoffe, partie soie & partie laine, qu'on fabrique à Amiens. Les pièces, suivant le réglemens de 1636, doivent avoir un pied & demi un pouce de roi de largeur, & vingt & une aune un quart à vingt & une aune & demie de longueur.

INDICES, en terme de jurisprudence, sont les conjectures qui résultent des circonstances non-pas certaines & nécessaires, mais probables, qui peuvent n'être pas véritables, mais qui du moins sont nécessairement accompagnées de vraisemblance. Il y a deux sortes d'indices, les uns de droit, les autres de fait. Les indices de droit operent une preuve concluante, mais les indices de fait n'operent qu'un commencement de preuve. Voyez la *Collection de la jurisprudence actuelle*, par M. DENISART.

INDICROSE, ou ROSE INDIQUE, nom que les fleuristes donnent à un des plus beaux œillets qui se puisse rencontrer dans les couleurs douces. Il est fort large, extrêmement rond, garni de feuilles. Son blanc de lait, se panaches gros & fort détachés, paroissent d'abord de couleur de cerise, ensuite de couleur de rose, & sur la fin de couleur de chair. Il ne creve pas, si on lui laisse cinq ou six boutons; sa plante porte un large feuillage vigoureux. Il est cepen-

dant sujet aux taches, qui paroissent d'abord comme le blanc, mais qui n'ont rien de méchant. Ses marcottes ont peine à prendre racine & sont sujettes à la pourriture. Sa fleur est printanière. Il faut le planter en automne, & le préserver des trop grandes pluies.

INDIGO, drogue propre pour la teinture, faite des feuilles & des tiges de la plante ou arbrisseau nommé *indigo*. Il vient de graine & croît environ de deux pieds & demi de haut. Ses feuilles sont petites, rondes comme celles du buis, & de couleur de verd naissant, tirant un peu sur le jaune, quand elles approchent de la maturité. Sa fleur, qui est rougeâtre, semblable à celle des pois, produit des gouffes longues & recourbées en faucille, qui renferment une petite semence de verd d'olive.

L'Indigo demande une bonne terre grasse, unie & qui ne soit point trop sèche. Mangeant ou dégraissant beaucoup le terrain où on le cultive: on le plante seul, & l'on a encore la précaution d'arracher les herbes qui croissent autour, lorsqu'il commence à pousser, & jusqu'à ce qu'il soit en parfaite maturité. Toute saison est bonne pour le semer, mais non pas dans un tems trop sec. La graine étant mise en terre dans un tems humide, leve au bout de trois ou quatre jours, & dans deux mois la plante mûrit entièrement & est en état d'être coupée. Après la première coupe elle repousse, & on peut continuer de la couper, de six semaines en six semaines, environ, supposé que le tems soit pluvieux; car si l'on coupoit en tems de sécheresse, on perdrait les pieds de la plante, qui, quand ils sont bien ménagés peuvent durer deux ans; après quoi il les faut arracher. L'indigo, qui est la sixième de couleurs pri-

mitives & qui est un violet bleuâtre très-vif & très-brillant, n'est autre chose que la féculle qui se tire de la plante, par le moyen de l'eau souvent brassée.

L'indigo vient des Indes orientales & des Indes occidentales; c'est apparemment d'où cette drogue a pris son nom. Le meilleur, dit-on, est celui à qui l'on donne le nom de *farquise*, d'un village situé à 80 lieues de Surate proche d'Amadabat, ville importante de l'Empire du grand Mogol. Il s'en fait aussi aux environs de Biana, d'Indoua & de Coffa près d'Agra. Il y en a encore dans le royaume de Golconde, & les Hollandois en apportent de Brampour & de Bengale. Aux Indes occidentales, il se fait de l'indigo dans plusieurs endroits de la terre ferme, particulièrement aux îles Antilles. Mais le meilleur indigo vient de Guatemala de S. Domingue & de la Jamaïque. Les épiciers droguistes donnent la préférence aux indigots d'Orient & à ceux de la terre ferme de l'Amérique sur celui qui se fabrique aux îles Françaises. Le bel indigo est par morceaux plats, d'une épaisseur raisonnable, moyennement dur, net, nageant sur l'eau, inflammable, de belle couleur bleue ou violet foncé, parfumé en dedans de quelques paillettes argentées, & doit paroître rougeâtre en le frottant sur l'ongle.

L'indigo sert aux peintres & aux teinturiers. Ces derniers l'emploient avec le pastel & la vouede pour faire leur bleu.

INDIMON, œillet piqué de brun, sur un fin blanc large. Il ne casse point. Sa plante est d'un beau verd & n'est point sujette aux maladies. Il se trouve à Lille. Quatre boutons lui suffisent.

INDIQUE: nom d'une anémone dont les grandes feuilles sont de

couleur de chair, mêlée d'incarnat la peluche céladon blanchissans, mêlée de rouge.

INDIRE aux quatre cas, en terme de fief, c'est le privilège que certains grands seigneurs, ont de doubler leurs rentes & le revenu de leurs terres en quatre cas, qui sont, 1<sup>o</sup>. le voyage d'Outremer, 2<sup>o</sup>. nouvelle chevalerie, 3<sup>o</sup>. le seigneur prisonnier de guerre, 4<sup>o</sup>. le mariage d'une fille. Aujourd'hui il y a peu de terres qui jouissent de ce droit.

INDIVIS, en terme de pratique; posséder un héritage par indivis, c'est le posséder en commun. Les propriétaires d'une même chose par indivis, ont un droit qui s'étend sur la totalité & en même tems sur chaque partie de la chose: c'est ce que les jurisconsultes appellent *in toto & totum in quilibet parte*. Voyez la *jurisprudence actuelle* de M. Denisart.

IN-DOUZE, terme de libraire & d'imprimeur; c'est un livre dont chaque feuille pliée en douze parties fait douze feuillets qui sont vingt-quatre pages.

INDULT: ce nom se donne à certains rescripts que le pape accorde relativement à des bénéficiers. Il y a deux sortes d'indults, les uns actifs, les autres passifs. Les indults actifs, sont des grâces accordées par les papes aux cardinaux, & quelques autres collateurs de bénéfices, en conséquence de quoi ces collateurs peuvent conférer librement les bénéfices dépendans de leur collation sans pouvoir être prévenus durant les six mois qui leur sont accordés par le concile de Latran. Le Pape, en accordant ces indults, s'exclut lui-même du droit de prévention que lui donne le concordat. Pour l'indult passif c'est véritablement une grâce expectative tel est celui accordé à M. le chancelier

& à tous les membres du parlement de Paris : par le moyen de ce droit, chacun d'eux peut obtenir un bénéfice sur le collateur ou patron ecclésiastique, auquel la nomination du roi est adressée. Voyez la *jurisprudence actuelle de M. Denitart*.

**INFANTE** : nom que *Morin* donna à une tulipe isabelle, fouettée de blanc.

**INFODATION** : c'est quelque chose donné en fief, c'est aussi la possession d'un fief acquise au vassal par la réception à foi & hommage par le seigneur.

**INFIRME**, en *jardinage* : on dit qu'un arbre est *infirme*, quand il meurt quelques grosses de ses vieilles branches, ou quand l'extrémité de ses jets sèche, ou quand il n'en fait aucuns, ou quand il demeure galeux, plein de chancre & de moules, quoiqu'il fleurisse beaucoup, mais sans fruits, ou s'il en noue, ne donnant que des fruits petits, pierreux & mauvais. Voyez *Maladie des arbres*.

**INOCULATION**, c'est une méthode par laquelle on communique la petite vérole aux enfans & aux adultes. Voyez comme se fait cette expérience *phisco medicale*, dans le *Dictionnaire de santé & celui de physique*. Le parlement de Paris a donné, le 8 Juin 1763, un arrêt qui ordonne que la faculté de médecine de cette ville sera tenue de s'assembler pour donner un avis précis sur l'*inoculation*, ses avantages ou inconvéniens, & sur les précautions auxquelles il conviendrait d'assujettir ceux qui pratiqueroient l'*inoculation* ou qui la recevraient; suppose qu'elle dût être permise ou tolérée, que cet avis seroit remis au procureur général du roi, pour être communiqué à la faculté de théologie, qui s'assemblera en conséquence,

& donnera suivant ses usages son avis sur le même objet, lequel sera de même remis au procureur général du roi, pour être pris par la cour, sur cet avis, telles conclusions qu'il appartiendra.

**INQUANT**, vieux terme de commerce, qui signifie ce qu'on entend présentement par vente à l'encan. On dit encore en Bretagne *inquanton*, pour vendre à l'encan.

**INRAMO**, sorte de coton en masse & non filé, qui se tire du Levant & d'Égypte, par la voie du Caire.

**IN-SEIZE**, en terme d'imprimerie, se dit des livres dont les feuilles sont pliées en seize feuillets & en trente-deux pages.

**INSECTES** : il y en a une infinité qui gâtent les plantes. Dans de certaines années, la campagne en est entièrement défolée.

Il n'y a point de remède naturel pour une corruption si générale, qui détruit les plus belles espérances du laboureur. Nous parlons à leurs articles des différentes espèces d'insectes qui ravagent les plantes potageres & les arbres fruitiers, & même les moissons. Pour la guérison de leurs morsures, voyez le *Dictionnaire de santé*.

**INSINUATION**, en *jurisprudence*, est l'inscription de certains actes sur les registres publics, & qui est ordonnée pour empêcher les fraudes qui pourroient préjudicier à des tiers, si on tenoit secrets certains actes qui doivent être publics.

**INSLACH**, terme *Flamand*, qui signifie les fils d'or & d'argent, de soie ou de laine, dont on fait la trême de tapisserie de haute-lisse. Dans les manufactures Françaises, on se sert du terme d'*assure* pour signifier la même chose. Voyez *Haute-lisse*.

**INSOLVABLE**, qui n'a pas de

quoi payer. Le bénéfice de la cession de bien a été introduit en faveur des personnes devenues *insolvables* pour les sauver de la dureté & de la persécution de leurs créanciers. Il y a cependant des cas où, tout *insolvable* que l'on soit, on ne peut pas même jouir de cette triste ressource.

**INSPECTEUR**; c'est celui qui est commis, pour avoir soin de la conduite de quelqu'un, ou de l'exécution de quelque chose. Les *inspecteurs* des manufactures sont des personnes préposées de la part du roi, pour avoir inspection sur les ouvriers qui travaillent en étoffes ou en toiles, soit sur les métiers des manufacturiers, soit sur ceux des particuliers. Ils sont chargés de veiller à ce que les ouvriers se conforment aux arrêts & réglemens concernant les largeur & longueur des étoffes qu'ils fabriquent, & qu'ils n'y emploient que les matières ordonnées & permises.

Les maîtres & gardes, jurés ou égarés des corps & communautés ont droit de visite & d'inspection sur les marchands & ouvriers de leurs corps & communautés. Il y a en France des *inspecteurs* pour les manufactures de laine & de soie, & des *inspecteurs* pour les toiles. Les départemens des premiers sont la douane de Paris, la halle aux draps de la même ville, Calais, S. Valerey, Beauvais, Crevecoeur & Granviller, Aumale, Amiens, Rouen, Alençon, Caën, Nantes, S. Malo, Tours, Beuvry, Orléans, Poitou, Auvergne, Limouzin & Xaintonge; Bordeaux, Montauban, Rouergue & Quercy; Toulouse, Montpellier, Carcassone, Nîmes, Castres & S. Pons; Dauphiné, Dijon, Troyes & Châlons; Rheims, Sedan, Metz... Les départemens des *inspecteurs* des toiles sont Rouen, Caën, Alençon, Bretagne,

Laval, Lyonnais & Beaujolois.

**INSTAR**, mot latin qui signifie à l'imitation, à la ressemblance d'une chose. On dit par exemple, dans le commerce: La manufacture des draps de Sedan a été établie pour en fabriquer en France, à l'*instar* de ceux de Hollande, & les ferges de Gournay & d'autres endroits, à l'*instar* de celles de Londres.

**INSTITOIRE**, en terme de marchand, est l'action donnée contre le maître, pour raison de ce qui s'est fait en son nom, par son commis ou son facteur.

**INSTITUTION contractuelle**; c'est, en *jurisprudence*, une disposition qui fait un héritier, indépendamment de la loi, & qui, dans nos mœurs, ne peut se faire que par un contrat de mariage en faveur de l'un ou des deux futurs conjoints.

**INSTRUCTION** : on entend par ce mot, préceptes, enseignemens, ordres donnés pour l'exécution d'une chose, soit de bouche ou par écrit. Les marchands négocians, banquiers, entrepreneurs de manufactures & tous ceux engagés dans un commerce qui demande nécessairement des relations & des correspondances, ont des commis, des agens, des facteurs, des commissionnaires, conducteurs d'ouvriers, à qui ils donnent leurs *instructions*, particulièrement par écrit, pour les achats, ventes, envois de marchandises, remises, réceptions d'argent, acceptation payement de leurs lettres de change... *Instruction* se dit encore dans le commerce, des mémoires dressés & imprimés par ordre de la cour, pour l'exécution des réglemens faits en divers tems, pour les manufactures, & la bonne fabrique & teintures des étoffes qui s'y font, ou des matières qui y sont em-

ployées. . . . *Instruction* est aussi un mémoire particulier & convenable aux fonctions de chaque inspecteur des manufactures, qu'il reçoit de la main du ministre ou du chef du conseil du commerce, lorsque la Cour le charge d'un département & inspection, soit pour les laineries, soit pour les toiles. . . . Il y a aussi quelques inspecteurs, chargés d'*instructions secrètes*, mais dont ils ne doivent rendre compte qu'à la cour.

**INSTRUMENT**, c'est ce qui sert pour faire quelque ouvrage. Du plus grand nombre des instrumens ou outils propres aux manufactures aux mécaniques, aux arts & métiers, dont il y a communauté, établie à Paris en corps de jurande. On donne dans ce Dictionnaire l'explication & l'usage dans leur ordre alphabétique, ou au sujet principal pour lequel il est employé. On se contente donc de dire ici, 1<sup>o</sup>. que ce qu'on appelle *instrument* de mathématiques, soit pour des opérations de géométrie, ou des observations d'astronomie, sont le compas, la règle, le niveau, le rapporteur, le quart de cercle, le compas de proportion, l'astrolabe, le pédomètre, le pantomètre, les planisphères, le boussole & tant d'autres machines & *instrumens* anciens & nouvellement inventés. 2<sup>o</sup>. Que les *instrumens* de musique qui servent à produire quelque harmonie sans le secours de la voix, sont de trois sortes; les uns appellés *instrumens à corde*, comme le luth, le tiorbe, la harpe, &c. Les autres nommés *instrumens à vents* comme les orgues, la flûte, le hautbois, les clarinettes, les fifres &c. & ceux qui se frappent avec un bâton ou avec la main qu'on appelle *instrument de percussion*, tels que le tambour, les tymbales, &c. Il y a à Paris une communauté de

faiseurs d'*instrumens* de musique, & une de faiseurs d'*instrumens* de mathématiques.

**INTENDANCE**: en général, ce mot signifie charge, commission, pouvoir qu'on donne à quelqu'un pour avoir inspection sur certaines affaires. Il y a des *intendances* des finances, du commerce, des armées du roi, de marine, des bâtimens, &c.

**INTERDICTION**, en *jurisprudence*: l'homme, dans son bas âge est asservi par la loi à ses parens, à ses tuteurs & curateurs, & eu égard à sa foiblesse, à son incapacité, à son défaut d'expérience, il ne dispose de rien. Dans un âge plus avancé, cette même loi ne le perd point encore de vue; un homme majeur, dont la démence ou la dissipation, ou la prodigalité, ou l'incapacité à gouverner ses affaires, ou la foiblesse à succomber aux premiers efforts de la séduction, est connue, bien prouvée & authentique; cet homme majeur, dis-je, sans être dépourvu entièrement de sa liberté, est au moins empêché par la loi d'en abuser, jusqu'à un excès qui lui deviendroit funeste. Ainsi, cette même loi, contre ces mêmes majeurs, prend différentes précautions pour empêcher qu'ils ne dissipent leurs biens, lorsqu'elle a reconnu qu'ils sont incapables de les conserver. Elle *interdit* les uns absolument, & leur ôte toute disposition: elle met les autres sous la puissance de leurs tuteurs, comme les mineurs sont sous celle de leurs tuteurs. D'autres ne sont *interdits*, que par rapport à l'aliénation des fonds; d'autres n'ont qu'un simple conseil sans l'avis duquel ils ne peuvent contracter; & enfin il y en a à qui la loi a défendu d'entreprendre aucun procès, sans l'avis par écrit, d'un avocat, ou d'une autre personne qu'elle

qu'elle aura nommée. Voyez sur l'*interdiction* & les *interdits*, les juriconsultes qui en ont traité, & les divers arrêts donnés à ce sujet & cités dans le dictionnaire de *Ferriere*, & dans la *Jurisprudence* actuelle de M. *Dénisart*, ainsi que sur les *Interdits d'offices*; & sur les *Interdits en matières ecclésiastiques*, le Dictionnaire civil & canonique.

**INTERDICTION**, en *matière de commerce*, sont des défenses du prince aux négocians, marchands, & autres de ses sujets, de faire aucun commerce de marchandises avec les nations avec lesquelles il est en guerre, ou avec qui il ne trouve pas à propos que ses peuples aient correspondance. Une *interdiction générale* emporte aussi le commerce des lettres, ce qui est la plus grande marque de l'indignation d'un souverain, contre les ennemis de son état. Ces *interdictions* du commerce, pour cause de guerre, se font en même tems que la déclaration de guerre, & ne se levent ordinairement qu'avec la publication de la paix; & pendant cette *interdiction du commerce*, toutes sortes de marchandises, soit qu'elles viennent des pays avec lesquels on est en guerre, soit qu'elles y aillent, sont censées de contrebande, & comme telle, sujettes à confiscation, ainsi que les voitures, équipages & vaisseaux qui servent à les transporter, à moins qu'il n'y ait des passeports, comme on en accorde assez souvent.

**INTERESSE**: les *intéressés* dans les fermes générales du roi, sont les fermiers généraux. Les *intéressés* dans une compagnie de commerce, sont ceux qui en font les fonds. Si ces fonds se font par actions, on les nomme *actionnaires*. . . . Un *homme intéressé* est un homme avare qui ne lâche rien de ses intérêts. . . .

**Intéresser** quelqu'un dans une société, dans une manufacture, dans une compagnie de commerce, dans la cargaison & l'armement d'un vaisseau marchand, c'est l'associer, lui donner part dans toutes ces entreprises, afin qu'il en partage les profits, en porte la perte, à proportion de la part que les autres *intéressés* lui cèdent, suivant les fonds qu'il a fournis.

**INTERET**, dans le commerce, c'est l'accroissement du sort principal qui se fait par la somme que paye le débiteur pour l'usage d'une plus grande somme prêtée, ou bien la somme que paye tous les ans un emprunteur à celui qui lui a prêté de l'argent pour le dédommager du profit ou du revenu qu'il en auroit tiré, s'il l'avoit mis en fonds d'héritage, ou dans le négoce. Les *intérêts* ne sont licites, que quand on les paye aux taux du roi; c'est-à-dire, sur le pied fixé par les ordonnances. Les juges adjugent des *intérêts* des sommes dûes & non payées à leur échéance, à commencer du jour de la demande faite en justice. Les *intérêts* des *intérêts* sont défendus; & les marchands ou autres, sous quelque prétexte que ce soit, n'en peuvent prendre. Cependant un tuteur en est comptable vis-à-vis de son mineur.

**INTERLOPES**, vaisseaux marchands qui tâchent de faire un commerce indirect & secret de marchandises de contrebandes, ou qui portent des marchandises permises dans des lieux où il n'est pas libre aux étrangers de trafiquer. On les appelle *avanturiers*. . . . *Interlopes*, sont encore des vaisseaux des nations d'Europe, qui tentent de faire leur négoce dans l'étendue de la concession de leurs compagnies, sans en avoir obtenu la permission des *intéressés* ou des

ployées. . . . *Instruction* est aussi un mémoire particulier & convenable aux fonctions de chaque inspecteur des manufactures, qu'il reçoit de la main du ministre ou du chef du conseil du commerce, lorsque la Cour le charge d'un département & inspection, soit pour les laineries, soit pour les toiles. . . . Il y a aussi quelques inspecteurs, chargés d'*instructions secrètes*, mais dont ils ne doivent rendre compte qu'à la cour.

**INSTRUMENT**, c'est ce qui sert pour faire quelque ouvrage. Du plus grand nombre des instrumens ou outils propres aux manufactures aux mécaniques, aux arts & métiers, dont il y a communauté, établie à Paris en corps de jurande. On donne dans ce Dictionnaire l'explication & l'usage dans leur ordre alphabétique, ou au sujet principal pour lequel il est employé. On se contente donc de dire ici, 1<sup>o</sup>. que ce qu'on appelle *instrument* de mathématiques, soit pour des opérations de géométrie, ou des observations d'astronomie, sont le compas, la règle, le niveau, le rapporteur, le quart de cercle, le compas de proportion, l'astrolabe, le pédomètre, le pantomètre, les planisphères, le boussole & tant d'autres machines & *instrumens* anciens & nouvellement inventés. 2<sup>o</sup>. Que les *instrumens* de musique qui servent à produire quelque harmonie sans le secours de la voix, sont de trois sortes; les uns appellés *instrumens à corde*, comme le luth, le tiorbe, la harpe, &c. Les autres nommés *instrumens à vents* comme les orgues, la flûte, le hautbois, les clarinettes, les fifres &c. & ceux qui se frappent avec un bâton ou avec la main qu'on appelle *instrument de percussion*, tels que le tambour, les tymbales, &c. Il y a à Paris une communauté de

faiseurs d'*instrumens* de musique, & une de faiseurs d'*instrumens* de mathématiques.

**INTENDANCE**: en général, ce mot signifie charge, commission, pouvoir qu'on donne à quelqu'un pour avoir inspection sur certaines affaires. Il y a des *intendances* des finances, du commerce, des armées du roi, de marine, des bâtimens, &c.

**INTERDICTION**, en *jurisprudence*: l'homme, dans son bas âge est asservi par la loi à ses parens, à ses tuteurs & curateurs, & eu égard à sa foiblesse, à son incapacité, à son défaut d'expérience, il ne dispose de rien. Dans un âge plus avancé, cette même loi ne le perd point encore de vue; un homme majeur, dont la démence ou la dissipation, ou la prodigalité, ou l'incapacité à gouverner ses affaires, ou la foiblesse à succomber aux premiers efforts de la séduction, est connue, bien prouvée & authentique; cet homme majeur, dis-je, sans être dépourvu entièrement de sa liberté, est au moins empêché par la loi d'en abuser, jusqu'à un excès qui lui deviendrait funeste. Ainsi, cette même loi, contre ces mêmes majeurs, prend différentes précautions pour empêcher qu'ils ne dissipent leurs biens, lorsqu'elle a reconnu qu'ils sont incapables de les conserver. Elle *interdit* les uns absolument, & leur ôte toute disposition: elle met les autres sous la puissance de leurs curateurs, comme les mineurs sont sous celle de leurs tuteurs. D'autres ne sont *interdits*, que par rapport à l'aliénation des fonds; d'autres n'ont qu'un simple conseil sans l'avis duquel ils ne peuvent contracter; & enfin il y en a à qui la loi a défendu d'entreprendre aucun procès, sans l'avis par écrit, d'un avocat, ou d'une autre personne qu'elle

qu'elle aura nommée. Voyez sur l'*interdiction* & les *interdits*, les juriconsultes qui en ont traité, & les divers arrêts donnés à ce sujet & cités dans le dictionnaire de *Ferriere*, & dans la *Jurisprudence* actuelle de M. *Dénisart*, ainsi que sur les *Interdits d'offices*; & sur les *Interdits en matières ecclésiastiques*, le Dictionnaire civil & canonique.

**INTERDICTION**, en *matière de commerce*, sont des défenses du prince aux négocians, marchands, & autres de ses sujets, de faire aucun commerce de marchandises avec les nations avec lesquelles il est en guerre, ou avec qui il ne trouve pas à propos que ses peuples aient correspondance. Une *interdiction générale* emporte aussi le commerce des lettres, ce qui est la plus grande marque de l'indignation d'un souverain, contre les ennemis de son état. Ces *interdictions* du commerce, pour cause de guerre, se font en même tems que la déclaration de guerre, & ne se levent ordinairement qu'avec la publication de la paix; & pendant cette *interdiction du commerce*, toutes sortes de marchandises, soit qu'elles viennent des pays avec lesquels on est en guerre, soit qu'elles y aillent, sont censées de contrebande, & comme telle, sujettes à confiscation, ainsi que les voitures, équipages & vaisseaux qui servent à les transporter, à moins qu'il n'y ait des passeports, comme on en accorde assez souvent.

**INTERESSE**: les *intéressés* dans les fermes générales du roi, sont les fermiers généraux. Les *intéressés* dans une compagnie de commerce, sont ceux qui en font les fonds. Si ces fonds se font par actions, on les nomme *actionnaires*. . . . Un *homme intéressé* est un homme avare qui ne lâche rien de ses intérêts. . . .

**Intéresser** quelqu'un dans une société, dans une manufacture, dans une compagnie de commerce, dans la cargaison & l'armement d'un vaisseau marchand, c'est l'associer, lui donner part dans toutes ces entreprises, afin qu'il en partage les profits, en porte la perte, à proportion de la part que les autres *intéressés* lui cèdent, suivant les fonds qu'il a fournis.

**INTERET**, dans le commerce, c'est l'accroissement du sort principal qui se fait par la somme que paye le débiteur pour l'usage d'une plus grande somme prêtée, ou bien la somme que paye tous les ans un emprunteur à celui qui lui a prêté de l'argent pour le dédommager du profit ou du revenu qu'il en auroit tiré, s'il l'avoit mis en fonds d'héritage, ou dans le négoce. Les *intérêts* ne sont licites, que quand on les paye aux taux du roi; c'est-à-dire, sur le pied fixé par les ordonnances. Les juges adjugent des *intérêts* des sommes dûes & non payées à leur échéance, à commencer du jour de la demande faite en justice. Les *intérêts* des *intérêts* sont défendus; & les marchands ou autres, sous quelque prétexte que ce soit, n'en peuvent prendre. Cependant un tuteur en est comptable vis-à-vis de son mineur.

**INTERLOPES**, vaisseaux marchands qui tâchent de faire un commerce indirect & secret de marchandises de contrebandes, ou qui portent des marchandises permises dans des lieux où il n'est pas libre aux étrangers de trafiquer. On les appelle *avanturiers*. . . . *Interlopes*, sont encore des vaisseaux des nations d'Europe, qui tentent de faire leur négoce dans l'étendue de la concession de leurs compagnies, sans en avoir obtenu la permission des *intéressés* ou des

directeurs. C'est par cette espèce de trafic que les *interlopes François* rapportent de la mer du sud de si riches cargaisons en piaftres, & autres précieuses marchandises. C'est aussi par la même voie, que les Anglois de la Jamaïque, & les Hollandois de Curaçao, fournissent l'Amérique Espagnole de toutes sortes de marchandises d'Europe, pour lesquelles ils reçoivent en échange, avec un profit immense, pierreries, or, argent, perles, fruits, cochenille, indigo, cacao, &c.

**INTERLOQUER**, ou rendre une *sentence interlocutoire*, c'est, en terme de palais, ordonner qu'une chose sera prouvée ou vérifiée, avant qu'on prononce sur le fond de l'affaire.

**INTERPELLER**, en terme de palais, c'est faire une question à quelqu'un, avec sommation de répondre.

**INTERROGATOIRE**, en terme de palais, sont les questions faites par un juge à une partie, sur la vérité de certains faits qui doivent déterminer le jugement d'une affaire, & les réponses qui sont faites à ces questions par la partie. Il y a deux sortes d'*interrogatoire*; l'un en matière civile, nommé *interrogatoire sur faits & articles*; l'autre en matière criminelle, nommé simplement *interrogatoire*. Voyez la *Jurisprudence actuelle*.

**INTERRUPTION**, au barreau, c'est la cession de la prescription, lorsqu'elle a été arrêtée par des poursuites ou par des minorités qui ont prorogé l'action.

**INTERVENTION**, en terme de pratique, s'entend d'une partie qui survient dans une cause civile, pour y prendre part, soit pour soutenir le demandeur, soit pour conserver les intérêts du défendeur, ou les siens particuliers. On reçoit des *interventions* dans les procès

civils, mais elles sont inconnues en matière criminelle.

**INTESTAT**, autre terme de pratique, & nom qu'on donne à ceux qui laissent leurs successions à leurs héritiers naturels, sans avoir fait de testament.

**INTIMATION**, signification qu'on fait à quelqu'un par un acte judiciaire, & se dit plus ordinairement de l'exploit que fait donner un appellant à celui qui a obtenu sentence à son profit, pour la voir réformer par un juge supérieur. Ainsi l'*intimé* est proprement le défendeur en cas d'appel.

**INTRINSEQUE**, en parlant des monnoies; on appelle *valeur intrinseque* la valeur des monnoies par rapport à leur poids, & *valeur extrinseque* celle que le souverain donne aux monnoies, indépendamment de leur poids.

**INTRODUIRE** un faucon au vol, c'est, en terme de chasse, commencer à le faire voler.

**INTRUSION**, en jurisprudence, c'est la jouissance d'un bénéfice ou exercice d'une charge, sans avoir un titre, du moins coloré.

**INVENTAIRE**, description des papiers, meubles, ustensiles, grains & autres effets qui se trouvent dans une maison, ferme, château, métairie, ou semblables lieux, soit qu'elle soit faite par autorité de justice, du vivant ou après le décès du propriétaire, soit que le propriétaire la fasse ou fasse faire volontairement.

Tout marchand est obligé de faire tous les deux ans un état exact & circonstancié de ses effets mobiliers & immobiliers, de toutes ses dettes actives & passives, afin de se rendre compte à soi-même, & en cas de désordre dans ses affaires, de pouvoir du moins justifier sa bonne foi à ses créanciers.

On appelle improprement *invent-*

*taire*, la vente qui se fait publiquement & à l'encan des meubles d'une succession, ou des marchandises & autres effets d'un marchand ou d'un débiteur insolvable. Ce sont les huissiers-priseurs, qui en font à Paris la proclamation, & qui répondent des deniers qui proviennent des marchandises, meubles & effets vendus.

Les petites marchandes qui courent les rues de Paris, & qui crient leurs marchandises, ont un panier plat, fait d'osier, qu'elles portent devant elles, attaché avec deux sangles à leur ceinture, & qu'elles appellent *inventaire*; c'est sur cet *inventaire* qu'elles étalent fruits, légumes, herbes, bouquets, & tout ce qu'elles ont à vendre.

**INVESTITURE**, en matière féodale, c'est la foi & hommage par laquelle le vassal est saisi & investi du fief par son seigneur dominant; & en matière ecclésiastique, *investiture* signifie la mise en possession d'un bénéfice par celui qui a droit de le conférer.

**JOAILLIER**, marchand qui fait négoce de joaillerie. Les orfèvres & les merciers sont appelés, par leurs statuts, *marchands joailliers*, parce que les uns & les autres, à l'exclusion de tous, ont la faculté de faire trafic de marchandises de joaillerie, avec cette différence néanmoins que les merciers ne peuvent tailler, monter ni mettre en œuvre aucunes pierres précieuses, ni joyaux; cela est réservé aux seuls orfèvres, qui sont les artisans de ces sortes de choses, quoiqu'ils aient aussi le pouvoir de les acheter & de les vendre. Voyez *Mercier* & *Orfèvre*.

**JOINT des pierres**, en terme de maçonnerie, c'en est la séparation: les *joints de tête* ou de face sont ceux qui sont en coupe ou en rayons ou parement, & séparent les vouf-

soirs ou clavaux. Le *joint* de recouvrement se fait par le recouvrement d'une marche sur une autre, & le *joint-feuille* est le recouvrement de deux pierres l'une sur l'autre pour une entaille de leur demi-épaisseur.

**JOINTÉE**, se dit de ce qui peut tenir de grains ou de légumes secs dans le creux des deux mains, quand on les joint ensemble. On dit une *jointée de froment*, une *jointée de pois*.

**JOINTÉ**, en terme de manège; un cheval *long-jointé*, est celui qui a le paturon long, effilé & pliant, & *court-jointé*, est celui qui a le paturon court.

**JOLICOURT**, en terme de fleuriste, est une tulipe couleur de tuile ou de jaune.

**JOLIVETTE**, aussi, en terme de fleuriste, est une anémone de couleur de chair, mêlée de rouge; sa peluche est couleur de brique.

**JONC**, plante qui croît dans les prés & dans les marais, qui pousse beaucoup de tiges à la hauteur de deux pieds, assez grosses, roides & pointues, composées d'une écorce épaisse, & d'une moëlle un peu dure & blanche, enveloppée depuis la racine de graines feuillues rougeâtres qui s'élèvent jusqu'à près d'un pied. Ses fleurs sont ordinairement composées de six pétales disposées en étoiles sans calice. Elles sont suivies de capsules relevées de trois coins, & qui renferment des semences fort menues. Cette structure de fleur & de fruit sert à distinguer le *jonc* de plusieurs plantes auxquelles on avoit attribué ce nom.

Il y a plusieurs espèces de *jonc*; il naissent dans les eaux, ou proche des eaux qui croupissent. Le *jonc* sert à faire de cabas, des paniers, des banes ou banettes, pour emballer les soutes, les figues sèches, &c. Les Hollandois en fabri-

quent des nattes qui sont fort estimées & qui sont propres à faire des tapisseries & des tapis de pied. Les jardiniers l'emploient pour palisser leurs arbres; c'est avec le petit jonc qu'ils palissent les nouveaux jets que les arbres en espalier ont poussé depuis le printemps jusqu'à la saint Jean, & c'est dans ce tems que ce travail se fait. Les marchands de balais font des balais de jonc.

La graine de jonc rôtie & bue dans du vin mêlé avec de l'eau, resserre le ventre: elle provoque l'urine, & fait mal à la tête, si on en prend trop; mais si on en prend peu, elle fait dormir.

JONC D'ESPAGNE, espèce de jonc qui est fort semblable au battin.

JONC-MARIN, sorte de plante qui a la tige dure, boisée & les fleurs jaunes.

JONC-ODORANT. Il croit en abondance dans l'Arabie heureuse & au pied du Mont-Liban.

JONCHÉE, herbes, fleurs ou jonc qu'on épanche sur la terre ou sur le pavé, quand on veut faire honneur au passage de quelques personnes... Jonchée est aussi un fromage de lait fraîchement caillé, égoutté dans de petits paniers faits d'osier ou de jonc.

JONQUILLE, fleur odoriférante, blanche ou jaune, qui vient sur une tige comme les narcisses, & qui fleurit en Mars.

Parmi le grand nombre de jonquilles qu'on connoît, il y en a douze qui sont les plus singulières & les plus estimées, savoir, la jonquille de Lorraine, la jonquille recoquillée, la jonquille au grand godet, les jonquilles d'Espagne, grandes & petites, la simple & la double qui sont toutes d'un jaune clair, la grande jonquille blanche & la petite, la blanche à godet citronné, & la blanche & la verte d'automne.

La jonquille de Lorraine est unie, a six feuilles d'un beau jaune clair, qui portent les unes sur les autres; c'est pour cette raison qu'elle est appelée unie; elle a le godet au milieu, qui s'élève de la grosseur d'un demi-doigt, & est frisée par le bord. Elle ne rapporte pas beaucoup de fleurs, mais elle supplée à ce défaut par la vivacité de sa couleur, qui est plus couverte; & outre cela, elle est bien plus ouverte dans sa fleur.

La jonquille d'Espagne, ainsi appelée, parce qu'elle a été apportée d'Espagne, est infinie dans la diversité de ses fleurs, parce qu'il y en a qui les portent grandes, d'autres petites, les unes claires, les autres plus pleines; elles sont pourtant toutes de la même couleur, qui est un beau jaune clair, & ont une très-agréable odeur.

La jonquille blanche au godet citronné, a le godet d'une autre couleur que la grande jonquille blanche: elle produit quatre ou cinq fleurs blanches qui tirent à une couleur blanchâtre, avec le godet au milieu, mais un peu plus obscur. On l'appelle encore jonquille de mouton, parce qu'elle pend en bas & rebrousse ses feuilles en-haut, & fait ainsi la figure d'un mouton qui cornaille.

La jonquille à grand godet, ainsi nommée, parce que son godet est également rond & beau. Il est beaucoup plus long que celui des deux autres espèces ci-dessus; ses fleurs & ses feuilles sont découpées en étoiles & plus étroites.

La grande jonquille blanche est différente de la grande jonquille d'Espagne pour la couleur & pour l'odeur, parce que celle-ci ne sent rien.

La petite jonquille blanche diffère de celle d'Espagne, en ce qu'elle a la fleur étroite, & qu'elle est sans odeur.

La jonquille blanche d'automne jette trois fleurs blanches qui n'ont pas grande odeur, & elle pousse sa tige avant les feuilles.

La jonquille verte étoilée vient en automne; elle a les feuilles découpées en étoiles; elle fleurit avant que de jeter aucun verd du pied.

La jonquille se perpétue de semences, mais plus promptement par bulbes & oignons: elle veut une terre de jardin bien substantielle, point humide & couverte d'un bon terreau, la profondeur de trois doigts, autant de distance. On les leve tous les trois ans pour en ôter le peuple: il ne lui faut que médiocrement du soleil. La jonquille blanche & la jaune double sont mieux dans des pots que dans des planches. Elle demande un fonds de terre grasse & détrempée; mais le lit sur lequel il faut les planter, doit être une terre maigre, dans laquelle on couchera les oignons qu'on recouvrira de la même terre légère & maigre, & par-dessus la hauteur d'un pied de terre bien grasse. On arrose légèrement ces jonquilles, quand la terre est peu sèche, pour les faire mieux profiter. On leve ces jonquilles pour en couper les filets & les cheveux; cela se fait au mois de Septembre: il faut les replanter aussi-tôt, car ces petits oignons souffrent beaucoup hors de terre, néanmoins si on les veut garder quelque peu de tems hors de terre, on le peut faire; mais il les faut envelopper dans du papier & les mettre dans une boîte.

On fait des parfums, des poudres, des pommades, des eaux & des essences de jonquilles; cette plante n'a aucune propriété en médecine: cependant Dioscoride dit que ses racines mangées ou prises en décoction, sont vomitives & propres pour les maladies de la vessie.

JOSEPH, Coton-Joseph, fil de coton de médiocre qualité, & peu estimé.

JOSEPH-FLUANT, Joseph-collé, Joseph à soie, noms donnés à certaines espèces de papier.

JOSEPHINE, tulipe isabelle rougeâtre, panachée de jaune, avec peu de rouge.

JOTTE, herbe potagère, autrement appelée bette ou poirée. Voyez Poirée.

JOUBARBE, plante qui pousse des feuilles oblongues, pointues, grasses, charnues, toujours vertes, s'étendant beaucoup au large, & disposées en rond. Il s'élève de leur milieu une tige à la hauteur d'un pied ou plus, droite, assez grosse, garnie de feuilles semblables à celles d'en-bas, mais plus étroites & pointues. Ses fleurs sont portées à l'extrémité de la tige qui est divisée en quelques branches, courtes & sans feuilles. Chaque feuille est composée de plusieurs pétales fort étroites & de couleur purpurine. A ces fleurs succèdent des fruits formés par plusieurs petites graines ramassées en manière de tête, & remplies de semences fort menues. Cette plante, nommée grande joubarbe, pour la distinguer de plusieurs autres plus petites, est rafraîchissante.

Il y a une espèce de joubarbe qui s'élève fort haut, & qui pousse des tiges & des branches en manière d'arbres; ses fleurs sont jaunes. Cette plante croît sur les murailles & sur les toits des maisons. Elle est fort rafraîchissante, propre pour les inflammations, pour adoucir les douleurs de la brûlure, de la goutte & des cancers.

Il y a encore une troisième espèce de joubarbe, appelée la petite joubarbe, qui a les mêmes propriétés que les précédentes.

Les Anglois ont des joubarbes de plusieurs espèces qui viennent du

Cap de Bonne-Espérance. Elles ne sont par moins belles que le *souci-figue*. On les multiplie de la même manière.

La *joubarbe branchue* est une des plus belles plantes de la serre, sur-tout l'espèce qui a les feuilles tachetées de verd & de jaune, & quelquefois de couleur pourpre à la pointe. Elle se plaît dans une terre légère & sablonneuse, & on la multiplie aisément, par le moyen de ses branches que l'on couche dans la terre, dans quelques-uns des mois de l'été, en leur donnant fort peu d'eau, beaucoup d'air & d'ombre en été, & point du tout en hiver. Cette méthode, dit *Bradeley*, de gouverner ces plantes en été, contribue à en rendre les feuilles beaucoup plus belles, que quand on les tient sous des vitrages, ou exposées au soleil. Toute plante, ajoute-t-il, qui se nourrit de l'air, comme fait principalement celle-ci, doit être traitée de la même manière, si veut l'on en conserver les plus belles couleurs. Car trop de soleil, par exemple, fait tort à l'aloës & aux autres plantes semblables, & est sujet à altérer la couleur de leurs feuilles.

**JOUES de peson**, en terme de *balancier*, se dit des plaques carrées qui sont des deux côtés des broches du peson.

**JOUELLE**, sorte de joug composé de trois pièces, de deux droites, & d'une qui traverse, lequel joug sert à arranger, à disposer les seps, les sarmens de vigne d'une certaine manière. On dit, *dresser une vigne en jouelle*, relever la vigne sous la jouelle.

**JOUG**, en terme d'agriculture, est un pieu de bois qui sert à atteler les bœufs à la charrette. On attache les *jougs* aux cornes des bœufs ou des vaches, dont on se sert pour labourer ou pour charrier

avec des littieres, au lieu des cordes, faisant en sorte qu'il pose sur le front, parce qu'alors ces animaux entraînent mieux leur harnois auquel ils sont attelés.

**JOUG de terre**, est l'espace que deux bœufs accouplés peuvent labourer en un jour.

**JOUR**, durée de vingt-quatre heures, qu'on compte depuis midi jusqu'à l'autre, c'est ce qu'on appelle le *jour naturel*; il s'entend aussi du tems que le soleil reste sur l'horizon, qui est inégal, suivant les saisons; c'est ce qu'on appelle *jour artificiel*.

Une lettre de change payable à *jour préfix*, à *jour nommé*, est celle qui doit être payée le jour qui y est exprimé. Ces lettres à *jour préfix* ne jouissent point de bénéfice des dix jours de faveur...

Une lettre de change à deux, à quatre, à six jours de vue préfix, est celle qu'on doit payer à deux, à quatre, à six jours après celui de son acceptation. Voyez *Lettre de change*.

L'usage & non le droit accorde le bénéfice des dix jours ou les dix jours de faveur, à celui sur qui une lettre de change est tirée, au-delà de l'échéance marquée pour son payement: ainsi une lettre payable à douze jours de vue ne se paye que douze jours près l'acceptation.

Les ordonnances des aides, & celles de la ville de Paris, défendent de voiturier les vins & les autres marchandises, autrement que de jour, & entre deux soleils. Celles des aides défendent encore aux brasseurs d'entonner la bière de chaque bassin, sinon de jour, & en présence des commis.

Un *faux jour* est celui qui vient obliquement dans quelque lieu: la plupart des magasins & des boutiques ont des *faux jours*, dont les marchands savent bien profiter. Ils

appellent ces *faux jours*, *abajours*.

*Jour servant*, ou *Journée servante*, mot employé dans les coutumes, & qui signifie le jour auquel une cause est assignée & doit avoir expédition.

**Grands jours**, sont des séances qui se tiennent en certaines villes du royaume, par ordre du roi, pour juger des affaires civiles & criminelles, suivant la commission que le roi en donne à ceux qu'il commet pour tenir les *grands jours* qui sont comme une assise ou diète solennelle.

En Normandie les *hauts jours* sont les deux saisons où les maîtres des eaux & forêts doivent tenir leurs assises, savoir à Pâques & à la saint Michel.

*Jour de coutume*, est l'ouverture qu'il est permis de faire dans un mur, suivant la coutume du lieu.

*Jours de planches*, sont un certain nombre de jours réglé par les loix ou par la coutume, pendant lesquels ceux qui ont des marchandises dans un port sont obligés de les décharger, ou, au défaut, de payer tant par jour au capitaine ou batelier pour chaque jour qu'ils les y laissent de plus.

**JOURNAL**, chez les marchands, négocians, banquiers & autres qui se mêlent de quelque commerce, est un certain livre ou registre dont ils se servent pour écrire jour par jour toutes les affaires de leur commerce, à mesure qu'elles se présentent.

**JOURNAL**, ou **JOURNEAU**, en terme d'agriculture, est une mesure de terre qu'on peut labourer dans un jour. En plusieurs endroits, on donne les terres par *journal* au lieu d'arpent. Le *journal* se divise en neuf cens dix toises carrées, ou en deux cens perches carrées, valant trois toises ou dix-huit, ou vingt, ou vingt-deux pieds, y en

ayant de trois fortes, grande, moyenne, ou petite. Ainsi on mesure le *journal* avec la perche; il faut toujours spécifier le nombre de pieds qu'elle contient pour éviter l'erreur, & tout cela se règle suivant l'usage des pays... En Bretagne le *journal* a vingt-deux sillons un tiers, dont chacun est de six raies; la raie de deux gaules & demie, & la gaulle de douze pieds... En Bourgogne, le *journal* a trois cens soixante perches, chacune de dix-neuf pieds de long, ou de trois cens soixante-un pieds en superficie... En Lorraine, le *journal* a deux cens cinquante toises, chacune de dix pieds de long, & le pied de dix pouces. En ce sens, le mot *journal* est très-ancien.

**JOURNALIER**, ouvrier qui travaille à la journée.

**JOURNÉE**, durée du jour artificiel. On appelle *gens de journée*, dans les arts & métiers, les ouvriers qui se louent pour travailler le long du jour, depuis cinq heures du matin jusqu'à sept heures du soir, pour un certain prix & à certaines conditions, sans obligation de rendre l'ouvrage parfait, au lieu que des *ouvriers à la tâche* sont ceux qui finissent un ouvrage pour un certain prix, quelque tems qu'il faille employer pour l'achever. Les statuts de la plupart des communautés des arts & métiers mettent aussi de la différence entre *travailler à la journée*, & *travailler à l'année*. Les compagnons qui travaillent à l'année ne peuvent quitter leurs maîtres sans leur permission, & que leur tems ne soit achevé; & les compagnons qui travaillent à la journée peuvent se retirer à chaque fin du jour. A l'égard des compagnons & ouvriers à la tâche, il leur est défendu de quitter sans congé, que l'ouvrage entrepris ne soit livré.

**JOURNÉE**, se dit aussi de la paye des ouvriers en général : elle est plus ou moins considérable à la campagne, à proportion que les jours sont plus ou moins grands, que les ouvrages sont plus ou moins de conséquence, & que les ouvriers sont plus ou moins entendus. Pour ceux qui travaillent aux champs & aux jardins, il y a bien de la différence entre les gens de journée qui travaillent pour eux-mêmes, d'avec ceux qui travaillent pour les particuliers. Les premiers remplissent leurs journées très-exactement, au lieu que les autres vont lentement pour faire durer l'ouvrage & ne se point fatiguer. Il y faut veiller de près, autrement on y est souvent trompé. Pour un homme de journée, qui fasse son devoir, il y en a quatre mauvais : aussi la plupart des gens bien sentés, lorsqu'ils ont de grands ouvrages à faire sur leurs terres, les donnent à tâche.

**JOURNÉE de cause** ; les journées d'audience, les expéditions, appointemens, actes préparatoires & instructifs, prononcés par sentence & non ce qui se fait hors jugement, & par une signification ; c'est ce que plusieurs jurisconsultes, qui ont écrit sur la coutume de Paris, appellent *journée de cause*.

**JOYAU**, se dit des bijoux & ornemens précieux d'or, d'argent, de pierreries qui servent à la parure & à l'ornement que font & vendent les orfèvres & joailliers.

**IPEACACUANHA**, racine qui vient du Brésil ; c'est un souverain spécifique pour guérir les dysenteries ; il y en a de trois sortes, le brun, le gris & le blanc. Le brun agit avec plus de violence, celle du gris est moins grande, & le blanc opère très-doucement. Les Espagnols & les Portugais ne don-

nent que le dernier aux femmes grosses & aux enfans. Cette racine se trouve aux environs du fleuve *Rio-de-Geneiro*, on la trouve sur les mines d'or. Les plantes d'*ipeacacuanha*, du brun & du gris, sont d'une médiocre hauteur, & rampent en partie sur la terre. Les feuilles sont semblables à celles de la pariétaire. Leurs fleurs blanches, & à cinq feuilles, produisent une sorte de baies brunes qui, dans leur maturité, deviennent d'une couleur rouge foncé, de la grosseur d'une petite cerise. Ces baies renferment une pulpe blanche & succulente, & deux petits grains durs & jaunâtres de la figure d'une lentille. *L'ipeacacuanha blanc* a sa feuille semblable à l'oseille ronde, & sa racine blanche, pareille à celle du diétame blanc. Au reste il ressemble aux autres, & c'est un spécifique pour les dysenteries, à la réserve qu'il agit plus doucement que le brun & le gris. Il faut choisir ces trois sortes de racines nouvelles, bien nourries, difficiles à rompre, résineuses, & sans mélange de leurs tiges & de leurs filamens. On les tire de Lisbonne, de Hollande & de Marseille. C'est le célèbre Helvétius, médecin Hollandois, qui a donné de la réputation à *ipeacacuanha*, & a sçu la faire revivre, en enseignant la manière de la préparer, & d'en régler la dose & de la donner à propos.

**IRIS**, plante ainsi appelée, parce que les couleurs de ses fleurs ressemblent à l'arc-en-ciel. On l'appelle aussi *flambe*. La classe des différentes espèces d'*iris* est nombreuse. La grande variété des couleurs, qui se rencontrent aux *iris*, provient, en partie, des divers climats où ils sont élevés. C'est de-là que sont venues tant d'espèces différentes & qui ont pris différens noms, soit de ceux qui les ont élevés les premiers de

graine, soit des pays d'où ils sont venus. *L'iris* aime à avoir médiocrement le soleil, une terre à potager, trois doigts de profondeur, & autant de distance. Les uns fleurissent en Avril, les autres en Mai. Les fleurs qui sont de couleurs & formes différentes, jettent beaucoup d'ornement dans un jardin. On les multiplie par le moyen de leurs caïeux détachés de leurs racines, lorsque les tiges sont deséchées. Ces plantes, ainsi que les autres racines bulbeuses, se plaisent dans une terre légère.

*L'iris bulbeux* porte ordinairement neuf feuilles en chaque fleur ; les extrémités des trois feuilles qui s'inclinent & panchent vers le terre, se nomment *mentons* ; les trois qui sont jointes à celles-ci, & dont l'extrémité se relève en haut, se nomment *langues* ; & les trois supérieures, qui s'élèvent au-dessus des autres, pour former la fleur, se nomment *étendards* ou *voiles*. Tout *iris bulbeux*, aux feuilles étroites, porte une marque jaune assez large & au milieu de chaque menton, ce qu'on nomme *écusson jaune* ; il est commun à tous les *iris*.

C'est de la racine de cette plante dont les épiciers-droguistes font commerce ; elle sert aux parfumeurs, qui en font la *poudre d'iris*, aux teinturiers pour donner aux étoffes qu'ils teignent une bonne odeur & leur ôter celle de la teinture, aux confiseurs qui l'emploient dans quelques conferves, & qui en font une espèce de nompaille couverte de sucre, aux blanchisseurs pour rendre leurs lessives odoriférantes, aux médecins qui l'ordonnent dans quelques remèdes, aux chirurgiens & apothicaires qui la font entrer dans la composition de certains onguens, comme en celle du diachylon ; enfin aux personnes qui veulent se rendre l'haleine agréa-

ble. Il vient de l'*iris* d'Angleterre, de Florence, de Portugal, de Suède, &c. Celle de Florence passe pour la meilleure. Des fleurs bleues de l'*iris*, on tire une couleur verte qu'on appelle *verd d'iris*, & qui est propre à la mignature. Pour cette couleur, on choisit les *glacés* ou *iris* les plus bleus, dont on réserve les seuls endroits des feuilles qui en sont teintes ; le reste y est inutile. La racine d'*iris* machée ôte les douleurs de dents, fait cracher, sèche l'humidité de la tête. La même racine cuite & bue dans du vinaigre, est excellente contre toutes sortes de poisons. Si on la fait bouillir, & qu'on la presse, le jus, qui en sort, purge la bile, les flegmes & les humeurs aqueuses de l'hydropisie ; & si on l'applique sur les hémorrhoides, elle les soulage. Cette racine sèche & mise dans des coffres où il y a des étoffes & du linge, leur communique une bonne odeur, & les préserve des teignes & autres vermines. On peut prendre sûrement par la bouche, pour toutes sortes de maux, la racine d'*iris*, encore fraîche & verte ; car, soit verte, soit sèche, elle est toujours bienfaisante.

En faveur de ceux qui aiment la culture des fleurs, voici une notice des différentes espèces d'*iris* connues.

*L'iris simple*, au haut de sa tige, étend ses feuilles, dont les unes sont renversées, & les autres se tiennent droites. Il ne porte qu'une fleur ou deux, & change de couleur & de figure.

*L'iris double* a les feuilles du milieu petites & redoublées, & change de couleur & de figure.

*L'iris de l'abbé* a les mentons, les langues, les étendards d'un haut pourpre. Il est tardif à fleurir, & ne croît guères haut. Quand il passe hors de la terre, le fourreau de ses

feuilles est verd, marqueté d'un pourpre, ou rouge pourpre, à la maniere de la plante nommée *serpentaire*.

*L'iris agathe* a les mentons & les langues d'un jaune doré, mêlés de tête d'ombre, les étendards gris, panachés de violet.

*L'iris d'Afrique* a les mentons jaunes, mêlés de bleu, les langues de bleu clair, & les étendards violets.

*L'iris d'Alep* a les mentons jaunes, les langues & les étendards blancs soupe de lait, mêlé de jaune.

*L'iris d'Amboise* a les mentons jaunes, les langues jaunes & bleues, les étendards d'un gris de lin pâle.

*L'iris des anciens* a les mentons blancs, bordés de bleu pâle, les langues & étendards bleus; il est très-odoriferant & tardif à fleurir.

*L'iris d'Arabie* a les mentons d'un jaune doré, les langues de feuilles mortes en fumée, & les étendards violets.

*L'iris d'Arménie* a les mentons jaunes & feuilles mortes, les langues d'un jaune pâle, mêlé de feuille morte & les étendards violets.

*L'iris d'Auvergne* a les mentons jaunes, mêlés de bleu, les langues de pur bleu, les étendards violets, panachés de bleu & de feuilles mortes.

*L'iris blaisois* a les mentons de couleur jaune & d'aurore, les langues jaunes, mêlés de bleu, les étendards gris-de-lin, rayés d'aurore en long par le milieu.

*L'iris du bois* a les mentons jaunes-pâles, les langues & les étendards blancs, tirant sur le bleu pâle; il demeure noir, du reste il ressemble à *l'iris* de Castille.

*L'iris des Bretons* a les mentons & les langues jaunes, les étendards d'un blanc terne.

*L'iris de Brie* a les mentons jaunes, les langues blanches, jaunes

aux extrémités, les étendards blancs, panachés de bleu.

*L'iris de Boulogne* a les mentons, les langues & les étendards d'un blanc sulfuré.

*L'iris de Calabre* porte sa fleur toute jaune.

*L'iris camelotté* a les mentons jaunes & feuilles mortes, les langues de couleur de tristamin, les étendards de couleur de gorge de ramier & feuille morte; c'est *l'iris* de Morin, lorsqu'il se panache, soit par vieillisse ou autrement, ainsi que font les tulipes de simple couleur qui se panachent avec le tems.

*L'iris de Candie* a les mentons d'un verd olive jaunâtre, les langues aussi de la même couleur, entremêlés de bleu pâle, les étendards gris-de-lin.

*L'iris de Castille* a les mentons jaunes, les langues, les étendards couleur de soupe de lait, qui est un blanc impur.

*L'iris de Chine* est panaché de bleu; il demeure noir, ne s'élevant de terre, que de la hauteur d'un demi-pied ou environ.

*L'iris de Crète* est tout blanc, s'éleve en haut, & fait sa fleur assez ample.

*L'iris damassé* fleurit en bleu panaché de violet; c'est *l'iris* de Portugal, quand il se panache.

*L'iris d'Egypte* a les mentons & les langues bleus, les étendards violets.

*L'iris de Florence* est tout blanc, comme *l'iris* de Crète; mais il ne croît pas si haut, & sa fleur n'est pas si ample.

*L'iris de la Floride* a les mentons d'un bleu mêlé, & les étendards violets, mêlés de gris-de-lin.

*L'iris de la Frontiere* a les mentons bleus & jaunes, les étendards violets.

*L'iris des Feuillans* a les mentons

de couleur de feuille morte, les langues tristamin, les étendards de couleur de gorge de pigeon ramier.

*L'iris de Gascogne* a les mentons & les langues d'un gris de perle, les étendards de bleu pâle.

*L'iris grand-seigneur* a les mentons d'une jaune, bordé de feuilles mortes; les langues gris-de-lin mêlé, & les étendards gris-de-lin chargé.

*L'iris de Grece* a les mentons & les langues de bleu, mêlés d'un peu de jaune, les étendards violets avec du blanc.

*L'iris de Guinée* a les mentons de couleur de feuille morte, les langues d'un bleu mêlé, les étendards violets.

*L'iris des Indes* a les mentons & les langues jaunes, les étendards d'un gris de-lin mêlé de violet.

*L'iris de Judée* a les mentons jaunes mêlés de bleu, les langues & les étendards d'un violet chargé. Il porte sa fleur plus courte que les autres *iris*.

*L'iris levantin* a les mentons isabelles, mêlés de terre d'ombre, les langues d'un blanc clair & bleu, les étendards mêlés de violet.

*L'iris des Lombards* a les mentons & les langues blancs, les étendards sont bleus.

*L'iris de Lorraine* a les mentons blancs, les langues & les étendards blancs, tirant sur le bleu mourant.

*L'iris de Libye* a les mentons jaunes, les langues & les étendards d'un jaune mêlé.

*L'iris de Macédoine* a les mentons, les langues d'aurore & jaunes, les étendards couleur de gorge de pigeon ramier.

*L'iris des Maldives* a les mentons d'un jaune paille, mêlé de bleu, les étendards de clair bleu, mêlé de jaune.

*L'iris de Melinde* est tout couvert

de pensées, excepté l'écusson, qui est jaune doré, & plus petit qu'aucun autre *iris*.

*L'iris du Mexique* a les mentons jaunes, les langues jaunes mêlés de bleu, les étendards gris-de-lin & violet.

*L'iris de Milan* a les mentons & les langues d'un clair bleu, les étendards gris-de-lin.

*L'iris des Moluques* a les mentons de jaune aurore, les langues couleur de citron mêlé de bleu, les étendards bleus à fond violet.

*L'iris oriental* a les mentons d'un bleu violet & jaune, les langues violettes, les étendards violets, panachés de pourpre. C'est l'un des plus beaux *iris* qu'on puisse voir.

*L'iris parfait* a les mentons d'un violet rougeâtre, panachés de pourpre, les langues de violet mêlé, les étendards d'un violet fort vif. Il passe aussi pour un des plus beaux *iris*.

*L'iris de Perse* est une fleur précocce; sa racine est insipide & bulbeuse, en forme d'une petite poire, sa tige d'un verd blaffard, blanche par le bas, d'un bleu lavé par le haut, sa fleur blanche, avec quelque teinte de bleu, rayée & tachée d'orange & de violet fort enfoncé, laissant à l'entour d'elle un limon blanc. Il porte neuf feuilles, six grandes & trois petites. Il fleurit en hyver, & ne fait pas plus de sept à huit fleurs, dont l'une passe, pendant que l'autre fleurit. On trouve la figure de cet *iris* de Perse dans les mémoires de l'académie royale des sciences.

*L'iris de Picardie* a les mentons de couleur de feuille morte & bleu enfumé, les étendards de couleur de gorge de pigeon ramier.

Il y a *l'iris* de Picardie panaché, dont les mentons sont mêlés de feuille morte & de pourpre; les langues d'une feuille morte enfu-

mée, les étendards pourpres, combinés & un peu de feuille morte. C'est l'iris précédent, qui se panache par vieillesse, comme font aussi les tulipes.

L'iris des poëtes a les mentons d'un verd d'olive mêlé de bleu, les langues & les étendards bleus.

L'iris de Poitou a les mentons & les langues jaunes, les étendards de feuille morte.

L'iris de Portugal & d'Andalousie, ainsi nommé, parce qu'il vient de ces pays-là, jette du haut de sa tige douze à quinze fleurs, attachées fort court, sur de petites queues de double couleur, parce que quelquefois elles sont d'un bleu couvert, quelquefois d'un blanc de lait, & sont faites comme celle des autres iris, ayant six feuilles, dont il y en a trois en dedans, & trois en dehors qui se renversent.

L'iris de Portugal est fort commun. Il porte sa fleur toute violette, & est des plus hâtifs. Il fleurit au milieu de l'hyver.

L'iris du Puy a les mentons jaunes & de couleur de terre d'ombre.

L'iris des Pyrénées a les mentons jaunes, les langues mêlées de bleu, & les étendards de clair bleu.

L'iris Rochetaïn porte les mentons & les langues jaunes, les étendards gris-de-lin.

L'iris Royal a les mentons feuille-morte-pâle, panaché de terre d'ombre, les langues feuille-morte, mêlées de bleu, les étendards gris de lin, panachés de violet.

L'iris de Savoie a les mentons jaunes d'aurora, les langues d'un jaune enfumé, & les étendards feuille-morte. L'iris de Savoie panaché est le précédent, lorsqu'il panache par vieillesse, comme il arrive à plusieurs autres.

L'iris de Sicile est tout jaune, mais sa fleur n'est pas si ample que celle des iris de Calabre.

L'iris Siennois est tout jaune aussi. Il porte ordinairement cinq ou six fleurs sur sa tige, lors principalement que sa bulbe est assez grosse; autrement il n'en porte que deux ou trois, comme la plupart des autres iris.

L'iris des Suisses a les mentons jaunes, les langues & les étendards d'un jaune mêlé de bleu.

L'iris Syrien a les mentons de terre d'ombre, les langues & les étendards de clair bleu.

L'iris de Tartarie a les mentons d'un jaune pâle mêlé, les étendards de bleu impur.

L'iris de Touraine a les mentons & les langues de jaune bleu, les étendards bleus.

L'iris de Turquie a les mentons de minime clair, les langues d'un bleu mêlé de feuille-morte, les étendards violets.

L'iris des vallées a les mentons de bleu mêlé de feuille morte, les langues d'un bleu mêlé, les étendards violets.

L'iris de Valois porte les mentons jaunes, les langues d'un jaune mêlé, les étendards gris-de-lin sale, rayés de jaune en long ou par le milieu. Il ressemble fort à l'iris Blaisois.

L'iris des Vaudois est tout bleu, excepté l'écusson jaune, qui est au milieu de chaque menton, & porte souvent douze ou quinze feuilles en sa fleur.

L'iris Venitien porte les mentons d'un bleu mêlé de blanc, les langues bleues & les étendards violets.

I R I S. Morin donne ce nom à une tulipe tristamin, rouge & jaune.

ISABELLE, couleur qui participe du blanc & du jaune, & qui est d'un jaune bien lavé. Il y a différentes sortes d'isabelle, l'isabelle pâle, le clair, le doré & l'obscure.

ISABELLE, nom donné par

Morin a un œillet de couleur rose-pâle, ou chair. Son blanc est très-fin, & ses panaches de pièces emportées. Sa fleur, le plus souvent hâtive, est fort large, garnie de feuilles qu'elle renverse quelquefois. Il ne casse point avec cinq ou six boutons, produit beaucoup de marcottes sujettes aux tâches blanches & rougeâtres, c'est-à-dire à la gale & au roux.

ISAMBERT. On donne ce nom en Normandie, à la poire de beurre rouge.

ISARD, espèce de chevre sauvage. C'est le chamois, dont la peau est fort estimée dans le commerce des cuirs. Voyez Chamois.

ISSUE, droit d'issue & d'entrée, dans quelques coutumes sont les droits seigneuriaux qui se payent au Seigneur, par le vendeur & par l'acheteur de l'héritage aliéné, & redevable envers quelque seigneur.

ISSUE, en terme de cuisine & de boucherie, c'est la petite oie, les extrémités ou les tripes de quelques animaux. L'issue d'agneau comprend la tête, le foie, le cœur, le mou & les pieds. La manière la plus ordinaire de l'accommoder, est d'ôter les mâchoires & le museau, de couper le reste de l'issue par morceaux, de les faire blanchir un moment, de les faire cuire à petit feu, avec du bouillon, un peu de bon beurre, un bouquet garni, sel & poivre. On fait lier la fausse sur le feu, on y met après un filet de verjus. On dresse la tête dans le plat qu'on doit servir. On découvre la cervelle, & on met le restant autour, & la fausse par-dessus. On fait des potages à l'issue d'agneau, de même que les potages à la vierge, avec cette différence, que l'on fait cuire l'issue d'agneau à part avec du bouillon. Quand il est cuit, on

garnit le bord du plat & potage de l'issue, & la tête au milieu. Si l'on n'a point du blanc de volaille cuite à la broche pour mettre dans les coulis, on met en la place un peu plus d'amandes douces. On fait encore des potages d'issue d'agneau à la purée verte aux pois, garnis de petit lard.

ITALIQUES, en terme d'imprimerie, est un caractère un peu couché, & dont les lettres sont minces & maigres. Il y a de l'italique de gros & petit paragon, de gros & petit canon, de S. Augustin, du cicero, du petit texte, de la mignone, & de la nompareille.

ITEM, terme dont on se sert également dans la pratique, dans la finance & dans le négoce, pour distinguer les articles d'un compte, d'un mémoire ou d'un inventaire. Il signifie proprement, encore ou plus.

ITERATO: on nomme en jurisprudence, arrêts & sentences d'iterato les jugemens qui s'obtiennent contre des personnes précédemment condamnées en des dommages-intérêts, ou en des dépens, & par le moyen desquels on peut faire exécuter la condamnation, par la voie de la contrainte par corps, contre le condamné.

ITINERAIRE, colonne itinéraire, est une colonne à pan, posée dans les carrefours d'un grand chemin, pour enseigner aux voyageurs les routes différentes, par les inscriptions gravées sur chacun de ses pans.

JUBIS, raisins en grappe séchés au soleil que les marchands épiciers tirent ordinairement de Provence, pour les provisions du carême. Voyez Raisin.

J U C, en terme de ménage de campagne, se dit du lieu où la volaille se perche pour dormir. Les

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

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

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

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

lieutenans criminels, les conseils supérieurs & les parlemens.

Les seconds sont ceux qui ne peuvent juger que certaines matières, & connoître de certains crimes, pour lesquels ils ont une attribution spéciale & exclusive. Ils sont les prévôts des maréchaux, les lieutenans criminels de robe courte, les *juges* des élections des greniers à sel, des monnoies, les intendans, les bureaux des finances, les eaux & forêts, les amirautes, les tables de marbres, les conseils, les chambres des comptes, les cours des aides & les monnoies. Voyez la *Jurisprudence actuelle*, tom. I, p. 730.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

lieutenans criminels, les conseils supérieurs & les parlemens.

Les seconds sont ceux qui ne peuvent juger que certaines matières, & connoître de certains crimes, pour lesquels ils ont une attribution spéciale & exclusive. Ils sont les prévôts des maréchaux, les lieutenans criminels de robe courte, les *juges* des élections des greniers à sel, des monnoies, les intendans, les bureaux des finances, les eaux & forêts, les amirautes, les tables de marbres, les conseils, les chambres des comptes, les cours des aides & les monnoies. Voyez la *Jurisprudence actuelle*, tom. I, p. 730.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Le travail de ce mois, dans un

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

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

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

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

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

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

Tome II.

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

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

H h

dueroit pas aisément dans le sang, & au lieu d'adoucir & de dégager la poitrine, elle augmenteroit l'oppression.

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

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

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

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

Cette plante vient dans les haies; & on la cultive dans les jardins. La *julienne* se multiplie de graine & de bouture, & de plant enraciné. On en sème la graine aux mois de Septembre & d'Octobre, en planche ou en pot, dans une terre meuble, couverte d'un bon doigt de terre. Il y en a qui sement, au printemps, les *juliennes* sur couche, & qui les transplantent sur la fin d'Avril. Quand elles sont levées, il faut avoir soin de les arroser & d'en ôter les mauvaises herbes. Quand on veut avoir des *juliennes* de bouture, on coupe les branches contre le pied, on les fiche en terre & on les arrose sur le champ. Pendant huit jours, on les met à l'ombre, & l'année suivante on les transplante où l'on juge à propos. Pour en avoir de plant enraciné, on prend un pied de deux ans, qui ait fait touffe. On étale les tiges de telle manière que chaque brin ait des racines: on les plante & on les arrose; & quand elles sont reprises, on leur donne une culture convenable.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

le dit des balances.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**KAOUHANNE**, espèce de tortue. Voyez *Tortue*.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

le dit des balances.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

KAOUHANNE, espèce de tortue. Voyez Tortue.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**KAROUATA**, plante des Indes occidentales, semblable à l'ananas, dont le fruit est fort bon contre le scorbut & dans les fièvres.

**KATTEQUI**, toile de coton bleue, des Indes orientales, qu'on tire de Surate, dont les pièces sont de deux aunes cinq-huit de long, sur cinq-six de large.

**KAVIA**, ou **CAVIAL**, œufs d'éturgeon mis en petites galettes épaisses d'un doigt, larges comme la paume de la main qu'on sale & fait sécher au soleil. Les Italiens établis à Moscou, en font un grand commerce dans cet empire. Il se prend une quantité incroyable de ce poisson à l'embouchure du Volga & des autres rivières qui tombent dans la mer Caspienne; c'est là qu'on prépare le *kavia* qu'on fait remonter par ce fleuve jusqu'à Moscou; de là il est distribué dans toute la Moscovie, où il est d'un grand secours aux Moscovites, à cause de leurs trois carêmes. On en consume aussi beaucoup en Italie. On tire le *kavia* d'Archangel, port de Moscovie; les Hollandois en font le commerce. Le meilleur doit être brun, rougeâtre & bien sec: on le mange avec de l'huile & du citron.

**KEBULA**. Voyez *Myrabolan*.

**KEMEAS**, taffetas à fleurs de soie qui viennent des Indes orientales.

**KERMÉS**, espèce de coque grosse comme une baie de genièvre, ronde, lisse, luisante, d'un beau rouge, remplie d'un suc de la même couleur, d'une odeur vineuse, d'un goût un peu amer, assez agréable, qui se trouve attachée & adhérente, en manière d'excroissance, à l'écorce d'en-bas, & sur les feuilles d'une espèce de chêne vert, ou ieuse, qui croit en Espagne, en Languedoc & en plusieurs autres pays chauds. Dans cette coque se forme une infinité de petits

œufs qui deviennent de petits vers de couleur d'écarlate; aussi sert-elle à cette teinture. . . . On tire du *kermès* le suc ou la pulpe pour en faire du sirop, en y ajoutant une quantité suffisante de sucre. Le *kermès* est cardiaque, dessiccatif, astrigent, & fortifie l'estomac. . . . On donne le nom de *kermès* à une certaine préparation de l'antimoine qui produit une poudre rouge en usage dans la médecine, & appelée la *poudre des Chartreux*.

**KERVA**, semence d'une plante appelée *ricin*, ou *grande catapuce* ou *épurge*, dont la graine est un violent purgatif. Voyez *Ricin*.

**KETSERI**, petits pois qui viennent en abondance dans plusieurs petits royaumes du Malabar, d'où les Anglois & les Hollandois, qui y ont des comptoirs, en enlèvent tous les ans la charge de plusieurs vaisseaux pour les distribuer & vendre avec un profit considérable en d'autres lieux des Indes où le sol n'est pas propre à produire cette sorte de légume.

**KEUB**, mesure des longueurs dont on se sert à Siam; c'est la paume des Siamois, c'est-à-dire, l'ouverture du pouce & du moyen doigt.

**KHATOUAT**, mesure des longueurs des Arabes, qui est le pas géométrique des Européens.

**KICHERI**, sorte de légume dont les Indiens se nourrissent.

**KIDER**, oiseau de la Laponie, espèce de faisan ou de coq sauvage.

**KIEN-TCHEOU**, étoffe de soie fort estimée dans la Chine. La soie dont on la fabrique n'est point l'ouvrage des vers à soie ordinaires, ceux dont on la tire sont sauvages. On les va chercher dans les bois, particulièrement dans ceux de la province de Canton; c'est une soie de couleur grise sans aucun lustre, ce qui fait que les étoffes qui en

sont fabriquées, ont l'air d'une toile rousse ou d'un droguet un peu grossier; cependant ces étoffes sont d'un grand prix & se vendent plus chers que les plus beaux satins.

**KIKI**, c'est la plante appelée *palma Christi* dans les boutiques.

**KILDERKIN**, mesure des liquides, dont on se sert en Angleterre; deux *kilderkins* font le baril: & deux barils le muid ou *hogshead*.

**KINKINNA**, écorce d'arbre qui vient du Pérou, le meilleur de tous les fébrifuges.

**KINSU**, plante de la Chine, espèce de lin dont on fait une filasse très-fine qui ressemble assez à des cheveux blonds qui tirent sur le jaune: on en fabrique des toiles fort estimées, dont on fait des chemises pour l'été, qui tiennent la chair fraîche, & ont la vertu, dit-on, de guérir de la gale: c'est la province de Xansi qui fournit cette rare filasse.

**KISTE**, espèce de laine qu'on tire d'Allemagne. Voyez *Laine*.

**KNEZ**: nom de dignité donné, en Moscovie, aux premiers seigneurs de la nation; ils sont ce que sont en France les ducs & pairs, & les grands d'Espagne à Madrid.

**KONIGSDALLRE**, monnaie d'argent qui a cours en plusieurs lieux d'Allemagne, qui vaut trois livres six sols huit deniers.

**KOQUET**: c'est le nom qu'on donne, en Angleterre, à ce qu'on nomme en France, droit de sortie.

Les François en payent le bouble, en conséquence d'un tarif que ces derniers nomment *coutume de l'étranger*.

**KORATE**, grosse toile de coton qui vient des Indes orientales, particulièrement de Surate. La pièce contient trois aunes deux tiers de long sur deux tiers de large, & fait quatre toques à la pièce qui sont de grosses cravates.

**KOUAN**, ou **CHOUAN**, graine légère d'un verd qui tire sur le jaune, d'un goût un peu salé & aigrelet. On s'en sert à faire le carmin.

**KOUM-POULATI**, sorte d'acier excellent qui vient de la ville de Koum en Perse; c'est ce que nous appellons l'acier de Damas.

**KREUX**, ou **CREUXER**, monnaie de cuivre qui a cours en Allemagne, & qui y est aussi monnaie de compte. Le *kreux* vaut environ huit deniers tournois. Quatre-vingt-huit *kreux* d'Augsbourg, quatre-vingt-neuf de Nuremberg, & quatre-vingt-dix de Francfort font l'écu de France de soixante sols.

**KUT**, ou **COTTE**, espèce de poule d'eau qu'on voit en Angleterre.

**KYNANCIE**, espèce d'esquinancie inflammatoire, dans laquelle les muscles internes du larynx sont enflammés, ce qui rend la respiration si difficile, qu'on est obligé de tenir la bouche ouverte & de tirer la langue comme les chiens. Voyez le *Dictionnaire de santé*.



**L**ABDANUM, ou LAPDANUM, espèce de graisse qui se trouve attachée à la barbe des boucs & des chevres, sur-tout de ceux de ces animaux qui broutent l'arbrisseau que les botanistes appellent *cistus ledum*, plante qui a de longues feuilles vertes, étroites, rudes & gluantes, & qui croît dans les pays chauds. Il y a le *labdanum naturel* ou en barbe, le *labdanum liquide*, nommé baume noir, & le *labdanum en tortis*; ce sont différents noms qu'on lui donne, suivant sa qualité & sa figure. Le premier est la graisse, telle qu'elle est recueillie de la barbe des boucs par le moyen d'une espèce de peigne de bois dont se servent les paylans qui en font trafic. Celui-ci est toujours plein de saletés, il le faut choisir, autant qu'il est possible, plus net & le plus odorant. Le second est cette même graisse liquifiée, purifiée & mise en des vessies très-minces. Le bon doit être d'une consistance assez solide, d'un noir de jayet & d'une odeur douce & agréable, approchant de celle de l'ambre-gris. Le troisième en tortis, n'est que le marc du *labdanum liquide*, dont on fait des rouleaux tortillés en forme de pains de bougie: celui-ci est le moindre de tous; cependant les parfumeurs ne laissent pas de s'en servir pour les pastilles communes & les pots pourris, les deux autres entrent dans la composition des plus excellents parfums.

**L**ABEUR, travail corporel: on dit que les terres sont en *labeur*, quand on les cultive, selon que le pays & les saisons le requièrent. Voyez *Labour*.

**L**ABIZA; espèce d'ambre ou de *succinum* d'une odeur agréable qui coule par incision d'un arbre qui croît à la Caroline. Les Anglois le mettent au nombre des gommés aromatiques & des parfums. Cet ambre est jaune, & durcit si fort à l'air, qu'on en peut faire des bracelets & des colliers. Les Indiens en font leur plus grande parure.

**L**ABOUR: on entend, par ce terme d'agriculture, le renversement, remuement de la terre qu'on fait à dessein de la rendre fertile. Le *labour* se fait avec la charrue, la bêche, la houe, la pioche & la serfouette. Comme ces *labours* regardent les terres, les jardins, les arbres, les fleurs, les vignes, &c. entrons dans le détail de ces différents *labours*, & commençons par celui des terres à bled.

On donne ordinairement trois *labours*, avant que de semer les terres, quelquefois quatre, lorsque le fonds, de sa nature, est bien fertile. Le premier *labour* se fait immédiatement après que les orges & les avoines sont semées. Cette première façon s'appelle, dans certains pays, *sombrier*, dans d'autres, *faire la cassillé*; c'est entre Pâque & la saint Jean. Ce *labour*, dans quelque terre que ce soit, afin de la bien ameublir & de soulager en même tems les animaux attelés à la charrue, ne doit se donner que légèrement. Quand, après ce premier *labour*, les méchantes herbes commencent à paroître sur le guéret, on bine la terre pour les détruire, & ce *labour* se fait plus profondément. Le troisième, qu'on appelle *tiercer* ou *rebiner*, se fait lorsque le guéret commence

à repousser de méchantes herbes. La prudence & l'expérience du *laboureur* lui font aisément juger du tems qu'il doit employer à ses travaux, qui se succèdent les uns aux autres. Les bonnes terres poussent plus souvent des herbes qui nuisent, que ne font les méchantes terres, & par conséquent demandent plus de façon.

La manière de *labourer* les terres est différente, suivant les pays & la nature du terroir. Les uns *labourent* en sillons plus ou moins larges que les autres, & aussi plus ou moins élevés. Les sillons larges, & dont les raies font presque de même hauteur, se tracent dans les lieux dont les terres ne sont pas sujettes à s'imbiber d'eau, & les sillons hauts & en dos d'âne, se tracent dans les pays où le terroir garde long-tems les eaux qui tombent du ciel. Ces deux différentes natures de terre sont aussi qu'on leur donne en bien des endroits la troisième façon différemment qu'on ne fait en d'autres. Dans les pays secs où l'eau s'écoule promptement, au lieu de *labourer* en droit sillon, on la prend de travers, & cela s'appelle *traverser la terre*. Dans les endroits où la terre reste long-tems imbibée d'eau, cette méthode quoique très-bonne, ne convient pas, si non dans les années de sécheresse, & les sillons doivent toujours y être fort élevés, afin que l'eau s'égoutte plus aisément.

Les terres destinées pour les orges, les avoines & autres grains ou légumes demandent comme le froment, trois *labours*. Pour avoir de toutes ces fortes de bleds en abondance, il faut, après que le froment est semé, *labourer* les champs où l'étruble est encore existante; cette étruble, mêlée avec la terre, se convertit en un bon amendement qui fait rapporter à la terre de gros

grains & en abondance. Le tems de ce *labour*, dans quelque pays que ce puisse être, est vers le 15 de Février ou au commencement de Mars, sur-tout pour les avoines. Dans les terres où il y a des arbres il faut attendre, pour *labourer*, que le fruit soit noué, & même gros comme le pouce.

Les terres sèches ne demandent que trois *labours* & après une petite pluie ou dans un tems couvert, & les terres grasses & humides en veulent au moins quatre, & dans un tems chaud & sec. Les *labours* se commencent au mois d'Avril & se continuent de mois en mois. Le *labour* est si nécessaire aux arbres fruitiers, que faute de le faire, on voit souvent une bonne poire fondante, devenir pierreuse à n'en point manger. Il faut leur donner trois *labours*; le premier au commencement de Novembre qui se fait profondément aux terres sèches & légères, afin que les neiges & les pluies de l'hiver les puissent humecter. Il est bon même de mettre de la neige aux pieds des arbres plantés en ces sortes de terre. Pour les terres fortes & humides, comme elles ont besoin plus de chaleur que d'humidité, on ne doit leur donner qu'un petit *labour* & dans un tems sec & doux, afin que les pluies n'y pénètrent pas trop. Il faut faire le second *labour* à la fin d'Avril ou au commencement de Mai, après que le fruit est noué & jamais dans le tems de la fleur; il doit être profond dans les terres légères comme dans les humides, pour que les unes reçoivent aisément l'humidité, & que les autres ne se fendent point dans le hâle. On fait le troisième, à la fin de Juin ou au commencement de Juillet pour donner de la grosseur & de la qualité au fruit, & faire mourir les méchantes herbes. Ce dernier est bien moins profond que

le second, dans les terres humides & dans les terres légères & sablonneuses, il ne faut qu'orer les herbes avec la ratissoire, ou tout au plus n'ouvrir la terre que légèrement, même après une pluie, pour que le soleil ne brûle pas les racines des arbres, sur-tout quand ils sont jeunes.

Si les bestiaux vont pâturer dans les plantes qu'on élève, il est nécessaire de labourer quatre fois l'an les arbres, quatre pieds autour de la tige. Dans les plants où les bestiaux n'entrent point, il suffit de labourer toute la terre avec la charrue & avec la bêche où la charrue ne peut passer, & on y sème du bled ou de l'avoine, de deux années l'une. On doit fumer cette terre toutes les fois qu'on y sème du bled, & la labourer quatre fois, l'année qu'elle sera en jachère, ce que l'on continue de faire jusqu'à ce que les arbres soient grands & qu'ils empêchent, par leur ombrage, les grains de profiter. Alors on cesse, si l'on veut, de labourer; mais il ne faut pas cesser de le faire autour des arbres, selon qu'ils en ont besoin. Les labours fréquents empêchent les terres fortes de crevasser, & maintiennent toujours fraîches, les terres légères & sablonneuses. Dans les plants espacés de huit à dix toises, disposés pour pouvoir toujours labourer la terre & la semer, il n'y faut d'autre soin que celui qui se pratique pour les terres ordinaires; mais il faut prendre garde que la charrue, en approchant des arbres, ne les gâte.

Pour bien entretenir les plants d'arbre en buisson, il faut labourer toute la terre, quatre fois l'année, ou avec la bêche, ou avec la houe fourchue, & n'y semer aucune graine, sinon au milieu des allées, à quatre ou cinq pieds des arbres, où l'on peut faire des plants de

fraisières ou de petites herbes à saladade, & nom des autres herbages & des fleurs qui sont tort aux arbres, si elles sont plantées dans la labour & sur les racines. Il faut en excepter les anémones & les renoncules qui n'ont que très-peu de feuillage & de racine, & que par la même raison on peut planter au pied du mur.

Les labours des jardins ne sont pas si forts que ceux des champs, mais ils sont plus indispensables: on ne les fait qu'à la bêche & à la houe, & au plus à la fourche, rarement à la charrue. Plus ces labours sont superficiels, plus il faut les répéter. C'est en remuant la terre, en mettant celle de dessous en la place de celle de dessus qu'on la rend meuble & légère, susceptible de l'humidité, de la rosée, de la pluie, de la chaleur du soleil & des sels de la fécondité qui nagent dans l'air. Les labours fréquents, en détruisant les mauvaises herbes, rendent la terre facile & font pousser les plantes. En un mot, les labours conservent la fertilité aux terres qui en ont suffisamment, & la donnent à celles qui en ont peu.

Le premier labour d'un jardin est de le défricher, & cela dans un tems sec pour les terres humides ou fortes, & dans un tems humide pour les terres légères, sablonneuses ou pierreuses. Les premières veulent être remuées à fond & labourées à vive jauge, les autres ne demandent que des labours de profondeur médiocre. Le tout doit se régler suivant le tempérament des terres. Quand ce défrichement est fait, il faut laisser reposer la terre pendant quelque tems pour la laisser se lier, s'abonner par les rayons du soleil, ou autres influences, & devenir, dans la suite, plus capable de recevoir toutes sortes de semences

& de plantes, sur-tout pour le potager, si l'on en fait le défrichement en Septembre ou en Octobre; alors la terre a tout l'hiver: & la gelée qui donne dessus, la rend douce & bonne. Elle s'améliore encore davantage, si l'on attend à y semer chaque chose en sa saison. Si l'on veut successivement être fourni toute l'année de tout ce qu'un potager peut produire, c'est de commencer à l'automne après lui avoir donné un second labour d'un bon pied ou d'un pied & demi de profondeur; si le fumier, qu'on aura répandu sur la surface, six semaines ou deux mois auparavant, n'étoit pas bien consommé, il faudroit alors le faire descendre au fond de la jauge avec la bêche. On prépare de la même manière chaque carré dans la saison qui précède celle où l'on voudra ensemencer; ainsi pour les semences du printemps on fume & on labourer en hiver, & pour semer & replanter en été, on fume & on labourer au printemps.

La qualité des terres règle le tems des labours & la première façon qu'on doit leur donner. Les terres sèches & chaudes veulent être labourées en été ou pendant la pluie ou un peu après ou avant; il y a apparence qu'il en doive tomber; ainsi l'on ne peut les labourer ni trop souvent ni trop avant quand il pleut, & par une raison opposée, s'il fait trop chaud, il ne faut guères les labourer de nouveau, à moins qu'on ne les arrose aussi-tôt. Pour les terres fortes, froides & humides, elles ne doivent jamais être labourées que dans les grandes chaleurs, & jamais en tems de pluie.

Dans l'intervalle des labours, il est essentiel de ratisser & d'arracher les méchantes herbes qui croissent l'été & l'automne, & se multiplient à l'infini, si on les y laisse grainer. Les mauvaises herbes se détrui-

sent aisément, si les labours sont récents; mais s'ils sont vieux faits, il faut labourer de nouveau, & par ce moyen les méchantes herbes, mises au fond de la terre, s'y pourrissent & y serviront d'un nouvel engrais, à la réserve du lieron & du chiendent qu'il faut arracher & extirper entièrement: on a déjà dit que ces labours doivent être différents. Au milieu des carrés en pleine terre, on les fait profonds & plus légers autour du pied des arbres, sur les asperges, & parmi les menus légumes; dans les terres aérées avec la bêche & la houe & dans les terres pierreuses & assez fortes avec la fourche & la pioche.

Ces labours fréquents ne permettent pas de planter près du pied des espaliers & des autres arbres à fruits beaucoup d'herbes potagères, ni beaucoup de fraisières. Il faut n'y mettre que des choses qui subsistent peu de tems, comme salades à replanter & même n'y rien mettre, si l'on veut, afin que les arbres s'en portent mieux. Il y a cependant des plantes qui aiment le voisinage des murs & qui ont besoin de leur abri pour être printannières. Les plantes des bordures doivent accompagner les allées & garnir le bord des plates-bandes dont le terrain qui reste doit être au moins de trois pieds, & cette largeur suffit pour les espaliers & buissons, & pour quelques plantes printannières.

La coutume de bien des jardiniers est de ne donner que quatre labours aux arbres, un en chaque saison; mais il est mieux quelque terre que ce soit de la labourer plus souvent: il ne faut pas cependant le faire (on l'a déjà dit) quand les arbres sont en fleur, parce que la terre fraîchement remuée exhale au printemps beaucoup de vapeur, & que les gelées blanches ordinaires, dans cette saison, peu-

vent arrêter & fixer ces exhalaisons sur ces fleurs des arbres, qui deviennent humectées & attendries courent risque de périr plus facilement. Les plantes & herbes potagères, comme artichauts, cardons & autres, veulent aussi une terre toujours meuble, & labourée avec la bêche. On se contente de bêquiller & de serfouer aux endroits, où, par la trop grande proximité des plantes, on ne peut se servir que de la serfouette, comme dans les fraisières, les laitues, les chicorées, les pois, les fèves, les céleris, &c. Entre les plantes potagères, celles qui veulent plus d'humidité sont, par exemple, les artichauts, cardons, salade, oseille, plantes à grosses racines; pour les asperges, il ne faut pas trop se fatiguer pour les arroser.

Pour biner & serfouer, sans rien gêner, il faut diviser les carrés dans leur largeur en diverses planches de quatre à cinq pieds, séparées les unes des autres par un sentier au moins d'un pied, afin d'avoir la facilité de serfouer à droit & à gauche, sans marcher sur les labours. Les bords de ces planches doivent être un peu élevés, afin que l'eau des arrosemens & des pluies ne s'écoule pas dans les sentiers. Il nous reste à dire que les terres sèches & légères d'un jardin potager demandent un labour profond à l'entrée de l'hiver, & un pareil, incontinent après qu'il est passé, afin que la pluie & les neiges de l'hiver & du printemps les pénètrent aisément. Aux terres fortes & humides, il faut seulement donner un petit labour au mois d'Octobre, & attendre à la fin d'Avril, ou au commencement de Mai, à leur en donner un fort grand: c'est le tems que les fruits des arbres sont noués, & il n'y a plus rien à craindre pour eux.

Le premier labour des vignes, dans les terres fortes, se fait au commencement de Mars, s'il n'y a pas d'apparence de pluies. Dans les autres terres, ce doit être à la fin d'Avril par un tems sec ou celui qu'il gele un peu, & quand la vigne n'est pas trop avancée. Cette façon est la meilleure, parce que les herbes meurent plus aisément & qu'on ne labouré que pour les détruire. Mais en donnant cette façon, il faut prendre garde de découvrir le fumier qu'on a mis dans la pousse avant l'hiver; car s'il paroît, il attireroit infailliblement les gelées, lorsqu'elles arrivent dans cette saison.

Le binage est le second labour, & il se donne vers le vingtième de Mai, s'il n'y a point de gelées à craindre. Il faut dans ce second labour remuer le fumier, & attendre un tems sec pour faire mourir plus aisément les herbes qui doivent être tournées de façon que les racines paroissent, car enfouies dans la terre, elles repousseroient. C'est à quoi ne font pas attention les vigneron ignorans; & d'autres qui tiennent leurs vignes toujours extrêmement nettes, n'ont pas le même soin de celles de leurs maîtres, afin qu'elles leur fournissent de la pâture pour leurs bestiaux.

Le rebinage est la troisième façon des vignes: il doit toujours être fait avant la moisson, & être commencé vers le premier Juillet, même plutôt, si cela se peut. Plus le tems est sec, plus ce labour est bon, parce qu'en remuant la terre, on remplit les fentes que la chaleur y auroit pu faire, & par ce moyen le pied de la vigne se maintient plus frais. Soit que la vigne donne beaucoup ou peu, ou point du tout de raisins, cette troisième façon ne doit pas être omise, parce que la terre jetteroit plusieurs

sortes d'herbes qui ont des graines, ces graines étant mûres tomberoient à terre, s'y conserveroient pendant l'hiver, & pendant le courant de l'année suivante, c'est-à-dire au printemps, ne manqueroient pas de produire de nouvelles herbes, qui feroient du tort à la vigne, & il n'en faut point du tout souffrir.

Il y a un quatrième labour, qu'on peut encore donner aux vignes, c'est ce qu'on appelle *carriager*. Les vigneron n'y sont pas obligés, & on la leur doit payer séparément de leur marché, à raison de trois livres au moins par arpent. Cette dernière façon est nécessaire aux vignes, où on a mis du fumier depuis la dernière vendange, & lorsque l'année a été pluvieuse, parce que les pluies fréquentes & le fumier produisent pour l'ordinaire des herbes qui usent la terre & empêchent que les raisins ne profitent & ne mûrissent.

Enfin vers le quinze Août, le vigneron doit relever les vignes, & en couper le bout des grands bourgeons, mais non ceux qui doivent servir à faire des fosses l'année suivante, parce que ce bois ne sauroit quelquefois être trop long; cette petite façon fait mûrir le raisin & donne plus de force au bois.

LABOURAGE, art de labourer la terre, est l'action & la besogne du *laboureur*. Cette science renferme cinq opérations très-structueuses; la première, celle de fendre la terre & d'en détruire les méchantes herbes qui la sucent; la seconde, celle de l'unir, pour que la substance du fonds, les engrais, les rayons du soleil, la douceur de la rosée & des pluies s'étendent par-tout également: la troisième, celle de la mêler, pour ranimer les sels nécessaires à la végétation; la qua-

trième, celle de la rejoindre pour mieux nourrir dans son sein les grains qu'elle adopte, & les défendre contre les froidures, les humidités & les oiseaux; la cinquième, celle de la rendre meuble, pour qu'elle soit & plus tendre & plus active au besoin de ses productions, plus susceptible des influences supérieures, & plus riche pour fournir à la nourriture, à l'accroissement, & à la perfection de ses fruits.

Chaque province a sa façon pour la culture des terres, c'est probablement suivant la qualité du terroir; mais toutes reviennent au même point, qui consiste à proportionner les bêtes & les ustensiles du labourage, le nombre, la profondeur, la figure, la saison des labours, & le repos des terres, à la qualité des terres mêmes. Il y a fort peu de terres qui produisent tous les ans, & il y en a aussi fort peu auxquelles il suffit de donner la cinquième année de repos. Mais beaucoup produisent & se reposent alternativement d'une année à l'autre. Dans un domaine, pour peu qu'il soit étendu, on trouve trois sortes de terres, des fertiles, des moyennes & de maigres, ordinairement plus des unes que des autres, suivant la situation du fonds & du climat. Il faut en tout cela suivre l'usage des lieux, fondé sans doute sur l'expérience: on peut cependant éprouver la fertilité d'un fonds, mais non opiniâtrement, c'est-à-dire, sans l'épuiser & l'amaigrir.

Les bêtes qu'on emploie en France au labourage, sont les *chevaux* & les *bœufs*. Il n'y a point de préférence entr'eux. Elle dépend de la nature de la terre, & encore plus de l'usage des lieux; dans les pays où on laboure avec les bœufs comme dans la basse Normandie & ailleurs, les *chevaux* sont ordinaire-

ment rare; de même dans les pays où on laboure avec les *chevaux*, les *bœufs* ne sont pas communs. De plus le *bœuf* laboure plus profondement, & est plus propre pour les terres argilleuses & fortes. Il va au travail plutôt que le cheval, il en revient plus tard; il y résiste, est moins sujet aux maladies, coûte bien moins en nourriture & en harnois; & quand il est usé de fatigue & de vieillesse, il est encore d'un grand profit à son maître, par la vente qu'il en fait au boucher, au lieu qu'un cheval usé n'est plus propre à rien. Mais le *cheval* a un grand avantage sur le *bœuf*. Il fait trois fois plus d'ouvrage, il laboure tout le jour, & va matin & soir; & le *bœuf* qui a travaillé le matin doit être dételé l'après-midi. Dans quelques endroits on met des *vaches* à la charrue: elles sont bien moins d'ouvrage, & demandent beaucoup plus de ménagemens que les *bœufs*. En Auvergne, on laboure avec les *mulets*. Ils sont de grande fatigue, dépérissent peu; mais ils sont lunatiques. Les *mules* font beaucoup plus d'ouvrage que les *mulets*. En Italie, on se sert de *busles*; leur travail est plus fort & plus profond que celui des *bœufs*; ils labourent plus long-tems, sont plus diligens, & coutent bien moins de harnois. Dans la Sicile, dans la Calabre & beaucoup d'autres, les *ânes* servent aussi au labourage, comme en France: ils sont moins puissans, on ne les emploie guères au labour, à moins que ce ne soit dans des terres extrêmement légères. En général les bêtes, telles qu'elles soient, soit *chevaux*, *bœufs*, *mulets*, *ânes*, &c. qui servent à la charrue, doivent être choisies fortes, d'un bon corlage, jeunes, ni grasses ni maigres, bien nourries & bien entretenues; quand elles sont en bon état, elles en font plus

d'ouvrage. On dit que quand on frotte les *bœufs* de baies de laurier avant de les mener aux champs, ils ne sont point incommodés des mouches.

**LABOURAGE**: on appelle *décharge & labourage* des vins, cidres, & autres boissons, la sortie de ces liqueurs hors des bateaux dans lesquels elles sont arrivées aux ports de la ville de Paris. Les seuls maîtres tonneliers ont droit de faire ce *labourage*, à l'exclusion de tous autres déchargeurs établis sur les ports. Ainsi *labourer les vins*, c'est les décharger des bateaux où ils sont voiturés & les mettre à terre.

**LABOURER la terre**. Voyez ci-dessus, *Labour & Labourage*.

**Labouer le sable**, en terme de plombier, c'est mouiller & ensuite beaucoup remuer avec un bâton le sable des moules sur lesquels doit vent se couler les grandes tables de plomb. On plane le plomb quand il est labouré, c'est-à-dire qu'on le dresse également avec une plane de cuivre.

**LABOUREUR**, homme de campagne, qui laboure les terres, ou pour lui ou pour autrui. Ce doit être un homme vigilant adroit à manier la charrue, versé dans la connoissance des différens genres de terres, afin de leur donner à propos les façons qui leur conviennent. Il est bon qu'il soit fort & robuste, même d'une taille avantageuse. Il a moins de peine à tenir la queue de la charrue: il s'en rend plus maître, & prévient mieux les défauts dans lesquels elle tomberoit infailliblement, si on la laissoit aller au gré des chevaux & des bœufs. C'est le sentiment de *Columelle*, qui dit qu'en labourant la terre, un grand homme se lasse moins qu'un petit, parce qu'il n'a pas besoin d'élever les bras comme l'autre, ce qui est une situation incommode.

Un *laboureur* qui sçait son métier, ne laisse point passer la saison de labourer ses terres. Il ne le fait pas aussi trop tôt: ces deux extrémités sont à éviter. Lorsqu'une terre est trop sèche ou trop humide, il se donne de garde de la labourer. Dans le premier cas, la terre perdroit de l'humour qu'elle contient; dans le second, elle deviendroit d'une dureté à ne pouvoir s'ameublir. Connoissant la nature & le tempérament de sa terre, il y proportionne ses engrais, ses labours & sa semence. Il sçait qu'un fonds heureux demande un labour profond & une semence plus forte qu'un champ maigre & moins rempli d'humours; que les terres grasses, les fortes & les nouvelles n'en valent que mieux, quand on leur donne plus de trois façons; qu'un premier labour ne doit pas être si profond que le second, le second tant que le troisième, & ainsi successivement, & qu'enfin on ne doit pas mettre deux fois de suite du froment, du méteil ou du seigle dans une même terre, mais de l'avoine, de l'orge, des pois, de la vesce, pour la laisser reposer ensuite. Outre toutes ces connoissances qu'un laboureur doit avoir sur son travail, il est encore nécessaire qu'il soit homme de réflexion sur l'économie du ménage, qu'il aime ses chevaux, ses bœufs, qu'il ne les fatigue pas pendant l'hiver, pour qu'ils soient plus en état de faire le travail de Mars; qu'il soit fourni de tous les instrumens du *labourage*, & qu'il soit assez industrieux pour les racommoder quand ils viennent à se rompre.

*M. de Tull*, auteur Anglois, a donné une nouvelle manière de labourer les terres, les plantes & les jardins. C'est sur ses principes que *M. du Hamel*, de l'Académie

royale des sciences de Paris, a donné son *Traité de la culture des terres*. On y lit qu'il est bien plus avantageux d'augmenter la fertilité des terres par les *labours* que par le *fumier*. Les plantes élevées dans le *fumier* n'ont jamais, dit-il, la faveur agréable de celles qui croissent dans une bonne terre non fumée. En effet les fruits & les légumes que fournissent les jardins voisins des grandes villes, ne sont pas d'un aussi bon goût que ceux qui proviennent des jardins éloignés des grandes villes. Dans les premiers les *fumiers* sont prodigués; dans les autres, ils y sont ménagés, parce que les jardiniers n'en ont pas en abondance.

C'est la même chose des vignes: celles qui ne sont que bien & fréquemment labourées, donnent un vin plus délicat & meilleur que celles qui sont continuellement chargées de *fumier*. Des fermiers éprouvent tous les jours, qu'en doublant le nombre des labours, leurs terres en sont plus fertiles que si elles avoient été beaucoup fumées. De plus ces labours sont bien moins coûteux que tous ces *fumiers* dont on charge les terres. Nous renvoyons au livre de *M. du Hamel*.

**LABURNUM** ou **LABURNE**, arbre de médiocre grandeur, espèce de citise, ressemblant à l'anagyris, excepté qu'il n'est point puant, dont le bois est dur, les feuilles trois à trois, sans poil, & d'un verd assez enfoncé-en dessus, velues & d'un verd pâle en-dessous, attachées à une queue menue, ronde & velue; les fleurs légumineuses, semblables à celles du petit genêt, de couleur jaune; ses fleurs étant tombées, il paroît des gouffes qui contiennent des semences grosses comme des lentilles. Les payfans font du bois de cet arbre des pieux dont ils enferment leurs champs,

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**LACTANCE**: *Morin* nommé ainsi une tulipe de couleur flamet blanc & rouge.

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

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

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

**LANGAN**, droit ancien, qui appar-

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**LACTANCE**: *Morin* nommé ainsi une tulipe de couleur flamet blanc & rouge.

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

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

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

**LANGAN**, droit ancien, qui appar-

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

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

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

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

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

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

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

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

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

& fines, longues ou grossières.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Les laines d'agnelins sont celles qui proviennent des agneaux & jeunes moutons de tous les lieux, tant du royaume que des pays étrangers. Les rôtisseurs en font les abbatis. Les laines de vigogne ne sont connues en Europe, que depuis la découverte de l'Amérique. L'animal qui la porte s'appelle *vigogne*. Voyez ce mot.

La plus belle filée qui se tire des

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

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

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

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

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

LAINEUR, EPLAIGNEUR ou

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Toutes les laitues ne sont bonnes

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

métier, composée de plusieurs petites cordelettes ou ficelles attachées par haut & par bas à de longues tringles de bois appelées *liais*.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

On accommode la *lamproie* de plusieurs façons différentes. On la fait bouillir, rôtir ou frire. On la met en pâte, on la sale, on la fume pour la conserver plus longtemps, & pour la transporter plus aisément d'un lieu en un autre.

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

LAMPSANE : plante dont la racine est blanche, simple & fibreuse,

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

du poinçon de la ville où elle a été fabriquée.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**LAPATHUM**, sorte de plante appelée autrement *parelle*, ou *patience*. Voyez *Patience*.

**LAPDANUM**. Voyez *Labdanum*.

**LAPEREAU**. Voyez ci-dessous *Lapin*.

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

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

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

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

communauté des maîtres lapidaires. Voyez Graveurs sur pierres précieuses.

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

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

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

bled soient hors de danger.

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

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

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

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

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

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

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

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

LAPPONIE, nom donné par

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

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

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

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

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

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

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

La *laque* qui est en usage en médecine, est le vrai *cancamum*, gomme que produit un arbre de moyenne hauteur, dont les feuilles sont assez semblables à celles du myrte. Il croît en Afrique, au Brésil & dans l'île S. Christophe. Cette gomme a cela de singulier, qu'il semble que dans chaque morceau il y ait quatre espèces de gomme comme liées ensemble, & parfaitement distinctes. La première est pareille à l'ambre; celle qui suit est comme l'arcançon; 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 apaiser 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 baleines & des marfouins. Le *lard de porc* fait une partie du commerce des chaircutiers 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 ragouts & 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 gibolettes; pour cela on le fait frire tout seul dans une casserole ou dans une terrine.

En général le *lard* est très-mal sain pour ceux, sur-tout, qui ne font point d'exercice violent, & la chair du porc 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 cuire 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 nompareille, 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'aloi, & 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 superficielles 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,

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'orpim 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'arcançon; 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 baleines & des marfouins. Le *lard de porc* fait une partie du commerce des chaircutiers 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 ragouts & 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 gibolettes; pour cela on le fait frire tout seul dans une casserole ou dans une terrine.

En général le *lard* est très-mal sain pour ceux, sur-tout, qui ne font point d'exercice violent, & la chair du porc 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 superficielles 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 arundinée, dont les fleurs naissent en manière 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 avancée 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 reliureurs de livres nomment *larrons* des feuillettes 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 pécuniaire; & *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 *Dictionnaire de physique*.

**LATTES**: morceaux de bois de chêne, minces, longs & étroits, resendus suivant leur fil en forme de triangle 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 volées*. 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 boîtes, chaque boîte est composée de 50 lattes. Les *lattes volées* ont aussi quatre pieds de longueur, de puis quatre jusqu'à cinq cinq pouces de large & deux à trois lignes d'épaisseur. Chaque boîte 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 *lattes* 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 manière 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 printemps comme en automne. Toute terre est bonne à la *lavande*, elle reprend aisément racine, & résiste au mauvais temps. 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 confève & 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'ont fermée 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 le beisaigué 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,

balayures & 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 sort 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 détrempe, 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 quarte.

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 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 découpé 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, entrées 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'orange; ses feuilles, à-peu-près semblables à celles de l'orange 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*, savoir, 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 différents 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*, entre 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 notant 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 hydripiques. 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 polit 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 relier, ce qui en rend le papier plus listé & 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 & balaieures, 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-écrivains* de la ville & faubourgs 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 ratieres, sourcieres, cages de bois à osseaux, &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 lisieres; 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 *lechasserie* 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 fleur, de fil, de laine ou de coton: les unes sont de demi-aune moins un seize, les autres de demi-aune entiere, & les plus larges de demi-aune un seize.

**LEGATURE**, autre petite étoffe nommée autrement *brocaterie* & *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 soient 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 vesce, 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 couvrir, 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 appesantissent 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 baigne 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'île 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, pilante & 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 iij

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

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

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

LESTON, 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 lévriers jusqu'à ce qu'ils aient découvert le gibier.

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

LESSIVE, ce qui sert à blanchir la toile écarpe, 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 écrit.

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 nouveaux 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 sentances 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*.

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

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

LEPIDIUM, 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 lévriers jusqu'à ce qu'ils aient découvert le gibier.

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

LESSIVE, ce qui sert à blanchir la toile écarpe, 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 écarpe.

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 règle 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 nouveaux 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 sentances 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*.

Les lettres & billets portant valeur regue en marchandises ont un mois d'échéance ou de faveur.

Voyez, pour un plus long détail sur les lettres de change, la Science des négocians & teneurs de livres, pag. 3<sup>o</sup> & suiv.

Une lettre de crédit qu'on appelle aussi lettre de créance, est celle qu'un banquier ou un marchand donne à une personne de confiance pour prendre de l'argent sur ses correspondans en des lieux éloignés, en cas de besoin. Quand l'ordre de payer ces sortes de lettres est indéfini, il est important de connoître ceux à qui on les fournit, & aussi de s'écarter d'une somme, afin de savoir précisément à quoi l'on s'est engagé. Les lettres de crédit sont différentes des lettres de change; mais elles ne laissent pas d'avoir le même privilège pour contraindre aux payemens des sommes reçues en conséquence d'icelles. Le banquier ou marchand qui donne une lettre de crédit, doit donner avis au correspondant qui doit fournir l'argent, du départ de la personne qui le doit recevoir, en désignant exactement la figure, car il pourroit arriver que cette personne étant tuée en chemin, & la lettre de crédit volée, quelqu'un pourroit se présenter pour recevoir en sa place.

Les lettres de répit sont des lettres de surseance, ou délai de payer, que le roi accorde en faveur des débiteurs de bonne foi, contre des créanciers rigoureux. Ces lettres sont scellées du grand sceau, expédiées par les secrétaires du roi & entérinées par les juges des lieux à qui elles sont adressées; mais on ne peut obtenir des lettres de répit pour pensions, alimens, médicamens, loyers de maison, moisson de grains, gages de domestiques, journées d'artisans & mercenaires,

reliquats de comptes de tutelles, dépôts nécessaires & volontaires, stellionat, réparations, dommages & intérêts adjugés en matière criminelle, maniement des deniers publics, lettres de change, marchandises prises sur l'étape, dans les foires, marchés & ports publics, poisson de mer frais, sec & salé, cautions extrajudiciaires, frais funéraires, arrérages de rentes foncières, & redevances de haux emphytéotiques, marchandises & effets achetés de la compagnie des Indes, ou choses vendues servant à icelles. Ceux qui se servent de ces sortes de lettres contre leurs créanciers, ne peuvent plus aspirer à aucunes fonctions, honneurs & charges publiques. Ils peuvent cependant être réhabilités; mais il faut auparavant avoir entièrement payé & satisfait les créanciers, tant en principaux qu'intérêts. Voyez les ordonnances du mois d'Août 1669, du mois de Mars 1673 au titre des répits; la déclaration du roi du 23. Décembre 1693, &c. qui contiennent quantité de dispositions touchant la matière des lettres de répit.

Les lettres patentes sont les lettres du sceau ainsi nommées, parce qu'elles sont ouvertes, au lieu que celles de cachet sont cachetées du cachet du roi.

Les lettres de rescission sont celles qu'on obtient pour faire casser des contrats faits en minorité, ou ceux dans lesquels il y a lésion énorme.

Les lettres de mer sont, dans les ports de Picardie & de Flandre, des commissions que les étrangers prennent d'un prince dont ils ne sont pas sujets, pour faire le commerce sous sa bannière, ou armer en course contre ses ennemis... Les lettres de mer signifient aussi tous les actes ou papiers que les maîtres ou capitaines des vaisseaux marchands

sont tenus de prendre, quand ils sortent d'un port, ou qu'ils sont obligés de représenter, quand ils y rentrent, comme sont les congés, les passeports, les chartes-parties, les chargemens, les affretemens, &c.

Les lettres de maîtrise sont des actes en forme que les maîtres & gardes des six corps marchands, & les maîtres jurés des communautés des arts & métiers, délivrent à ceux qui sont jugés dignes d'être admis à la maîtrise, après leur capacité reconnue par chef-d'œuvre ou expérience, ou par examen subi. Ces lettres ne s'expédient qu'après que les nouveaux maîtres ont prêté serment entre les mains du procureur du roi au châtelet, & payé les droits de confrerie & de réception. C'est en vertu de ces lettres de maîtrise que l'on a droit de tenir magasin, ouvrir boutique, & exercer le négoce ou métier du corps ou de la communauté où l'on a été reçu.

Les lettres d'apprentissage sont des certificats, en forme authentique, que les maîtres & gardes des six corps marchands, ou les maîtres jurés des communautés des arts & métiers donnent à leurs apprentis, au sortir de leur apprentissage, pour certifier & faire connoître qu'ils ont achevé le tems porté par les statuts, & rempli dignement toutes leurs obligations & devoirs. C'est sur ces lettres que les aspirans, après avoir servi de garçons ou de compagnons chez les maîtres, autant que les mêmes statuts les y obligent, dont ils doivent aussi rapporter certificat, sont reçus au chef-d'œuvre, si le chef-d'œuvre est d'usage, ou à être interrogés sur leur capacité dans les corps où il n'y a point de chef-d'œuvre pour être ensuite reçus maîtres, s'ils en font jugés capables; & ces lettres sont

inscrites dans les registres du corps ou de la communauté dont sont les apprentis.

Les lettres ou caractères, qui servent à l'imprimerie, sont de métal & de diverses fortes, tant pour la figure que pour la grosseur. Les lettres rondes & les lettres italiques sont presque les seules dont on se sert présentement pour l'impression du latin & des langues vulgaires; mais il y a encore plusieurs peuples de la haute & basse Allemagne qui se servent de lettres qui approchent beaucoup de l'ancien gothique dont on se servoit en France. Il y a encore des caractères de lettres pour l'hébreu, le syriaque, l'arabe, le copte, l'arménien, le grec, & autres langues du nombre des langues sçavantes mortes, ou qui sont encore vivantes & d'usage parmi plusieurs nations orientales. Pour la diversité de grosseur de lettres ou caractères d'imprimerie, on les peut diviser en lettres initiales, majuscules ou capitales qui sont de deux fortes, grandes & petites & en lettres courantes; celle-ci, dont le corps des livres est composé, sont de plusieurs sortes différentes, sçavoir le gros double canon, le gros canon, le trismégiste ou canon approché, le petit canon, le gros & petit parangon, les deux points de gros romain, le gros & petit romain, le saint Augustin, le cicero, le petit texte, la mignone, la nonpareille & la sédanoise, appelée la parisienne. Il y a encore la philosophie & la gaillarde, mais ce sont des corps de caractères interrompus au nombre desquels on met la mignone. Une autre différence, c'est que, parmi quelques-uns de ces caractères, les uns sont du gros œil, & les autres de l'œil ordinaire, c'est-à-dire, les uns plus ouverts & les autres moins. La matière dont sont faits les caractères, vignettes, &c.

& autres ornemens de fonte, est un métal composé, où il entre une partie de cuivre & une partie de plomb, avec une certaine proportion d'antimoine.

LETTRINES, ce sont, chez les imprimeurs, de petites lettres mises au-dessus, ou à côté du mot expliqué à la marge.

LEVAIN, en terme de boulanger & de pâtissier, est un morceau de pâte aigrie ou imbibée de quelque acide qui fait lever ou fermenter une autre pâte, avec laquelle on la mêle. Le pain fait avec du levain en est plus léger. Le levain doit être tenu chaudement, surtout en hiver. Les boulangers de petit pain se servent de la levure de bière pour faire lever leur pâte, au lieu du levain, ou pâte aigrie qu'ils emploient pour le gros pain. La levure de bière est l'écume ou la mousse qui sort de la bière qui bout dans le tonneau. . . Levain, en général, est un acide, ou chaleur interne qui chauffe, fait bouillir, gonfler ou fermenter de certaines matières. Pour le levain de simple pâte aigrie il se conserve quatre jours en été, & huit jours en hiver. On le rafraichit quand on veut s'en servir, en délayant & pétrissant, dans une certaine quantité de farine, un morceau proportionné à la pâte qu'on veut lever; & quand il est rafraichit on le laisse fermenter pendant six heures, s'il fait chaud & le double quand il fait froid. On mêle ensuite, & on délaie cette masse de pâte levée dans le reste de la farine avec de l'eau chaude qu'on laisse revenir trois ou six heures suivant le plus ou moins de chaleur du tems, après quoi on la pétrit à forfait. Le pain tourné & dressé, est mis sur la couche, où il faut encore qu'il se leve pendant une heure en été, & pendant trois ou quatre en hiver. Les anciens man-

geoient leur pain cuit sous la cendre sans levain.

LEVANT: nous appellons ainsi les pays à l'Orient, qui sont les plus proches de nous, & qui ne sont guères au-delà de la Méditerranée, & les autres comme la Perse, l'Inde, la Chine, le Japon, conservent le nom d'Orient. Nous entendons par Echelles du Levant les villes de commerce situées sur les côtes ou dans les isles de cette partie de la Méditerranée nommée la mer du Levant, comme Alep, Chio, Cypré, Seyde, Smirne, &c. Les marchandises du Levant sont celles dont les vaisseaux d'Europe, qui commercent dans ce pays-là, reviennent chargés, comme le marroquin, le fené, la casse, & d'autres drogues du Levant. Des étoffes d'écorce d'arbre, d'or, d'argent, de soie, de coton, de fil & de laine, nous viennent du Levant, la plus grande partie par Marseille; & la France est la première qui ait fait des traités de commerce avec la porte Ottomane. C'est en 1535, sous François I.

LEUCOGRAPHICE, pierre ou espèce de craie qui se trouve en Egypte, employée dans plusieurs médicamens, sur-tout pour les crachemens & pertes de sang & dont les blanchisseurs se servent pour donner de l'éclat au linge, en la faisant dissoudre.

LEUCOÏUM, plante nommée violier & giroflier. Voyez ce dernier mot.

LEUDE, droit de péage qui se leve en quelques endroits du Languedoc, sur les denrées & marchandises qui sont portées à Toulouse par les étrangers.

LEVÉE, chez les laboureurs, est la récolte des grains qu'on leve de dessus la terre.

LEVÉE, chez les fabriquans d'étoffe à la navette & au métier,

est autant d'ouvrage que l'ouvrier en peut faire, sans être obligé de rouler sur l'enfuble de devant l'ouvrage déjà fait. . . . Levée, se dit aussi d'une étoffe qu'un marchand coupe d'une pièce pour celui qui l'a achetée, & l'on dit d'une pièce d'étoffe, par exemple, de drap, qu'elle est presque entière, qu'on n'en a pris qu'une levée d'habit.

LEVER: Lever les guérets, en terme d'agriculture; c'est donner le premier labour aux terres qui ont été quelque tems à se reposer pour les semer dans la saison prochaine. . . . Les fleuristes levent les tulipes quand elles sont déshéurées, pour empêcher que l'oignon ne se gâte on ne s'enfoncé en terre. . . . Lever, en jardinage, se dit aussi des plantes de graine qui commencent à pousser & à sortir de terre.

LEVER, faire lever le gibier, soit lièvre, perdrix, ou autres; c'est en terme de chasseur le découvrir & donner lieu de le faire partir pour le tirer.

LEVER de l'étoffe, du drap, de la serge &c. c'est acheter à l'aune, chez un marchand, ces fortes d'étoffes. . . . Lever boutique, c'est louer une boutique & la remplir d'un assortiment de marchandises pour en faire négoce. . . . Lever chambre, c'est, parmi les tireurs d'or de Lyon, ceux qui ont droit de travailler en chambre quand ils ont servi dix ans chez les maîtres, après leur apprentissage.

LEVIER, instrument de fer ou de bois, propre à lever les gros fardeaux, la première & la plus simple de toutes les machines, de laquelle toutes les autres empruntent leur force. On donne, au levier de fer, le nom de pince. Voyez ce mot. Quant au levier de bois, on mesure sa grosseur & sa longueur sur la pesanteur des choses

qu'on veut lever. Les charpentiers, maçons, tailleurs de pierre, carriers & autres ouvriers qui ont de pesans fardeaux à remuer, se servent du levier de bois; & ils appellent orgueil, le coin qu'ils mettent sous le levier pour donner de la force à la pesée.

LEVRAUF, le petit du lièvre: les meilleurs sont ceux qui naissent en Janvier. Pour s'assurer de la jeunesse d'un levrauf de trois quarts, ou qui est parvenu à sa grandeur naturelle, on lui prend les oreilles & on les écarte l'une de l'autre. Si la peau se relâche, c'est signe qu'il est jeune; mais si elle tient ferme, c'est signe qu'il est dur & qu'il n'est plus levrauf. Pour ses propriétés & ses apprêts, voyez l'article Lièvre.

LEVRES DE CHEVAL. Les levres menues d'un cheval contribuent à la bonté de sa bouche & si elles sont grosses, le cheval a souvent la bouche mauvaise. On ne fait guères cette remarque qu'aux chevaux de selle, on ne prend pas garde de si près à ceux de tirage.

LEVRETTE & LEVRIER: ce sont les plus vifs animaux qu'il y ait, ils sont à hautes jambes, & chassent de vitesse, mais non par l'odorat. Les meilleurs viennent d'Angleterre, de Turquie & de France. Il faut choisir une levrette de bonne race pour avoir de bons chiens, & ne la pas faire chasser quand elle est pleine. Le levrier a la tête & la taille déliée & fort longue. Ceux à lièvre & à lapin sont de la moyenne taille, & viennent d'Angleterre, d'Espagne & de Portugal. Ceux à loups, à sangliers, à renards, &c. sont de la plus grosse taille, & viennent d'Irlande & d'Écosse. On les appelle levriers d'attaché. On fait combattre aussi cette espèce de levriers contre les buffes & les taureaux. Il y en a, en Sey-

thie, qui attaquent les lions & les tigres.

Pour la chasse du loup, il est bon d'avoir des *levriers* grands, longs, bien déchargés (mais ceux qu'on met en lesse doivent être plus renforcés, étant destinés pour grésir & arrêter le loup) qui aient la tête un peu plus longue que large, l'œil gros & plein de feu, bien coiffé, le col large, les reins hauts & larges, les hanches bien gignées, le jarret droit, les jambes sèches & nerveuses, le pied petit, les ongles gros & sans ergots; tels doivent être les *levriers* pour le loup, qu'on estime beaucoup, s'ils sont ou gris tisonnés, ou noirs, ou rouges ou à gros poil. Les *levriers doguistes* qui se mordent les uns les autres, si l'on n'y prend garde, qui sont d'abord recrus & difficiles à conduire & trop pesans & moins vigoureux, ne sont pas si propres à la chasse du loup que les précédens.

Les *levriers* qu'on emploie pour la chasse du sanglier, qu'on appelle la *chasse au noir*, doivent être des chiens de grande taille, bien travaillés, qui aient la tête large, les reins hauts & larges, les épaules & le poitrail de même, & l'œil gros & plein de feu. On préfère, pour cette chasse, les *levriers* gris-noirs & pleins de feu, les tisonnés & ceux qui sont tout noirs & à gros poils. Ces *levriers* bien gouvernés, bien instruits au noir & à aller en lesse, & conduits par gens qui entendent cette chasse, donnent un grand plaisir.

On appelle *francs levriers*, ou *métifs* ceux qui sont mêlés de chiens courans ou de chiens qui rident naturellement. Ils vont en bondissant, & se nomment ordinairement *charnagres*; c'est plus pour le plaisir, que pour la chasse qu'on a, surtout à Paris, de petits *levriers* ou

*levrons* d'Angleterre. Les *levriers œuvrés* sont ceux qui ont le palais noir; les *levriers nobles* ceux qui ont la tête petite & longue, l'encolure longue & déliée, le rable large & bien fait; les *levriers gignés* ceux qui ont les gigots courts & gros, & ceux qui ont les gigots éloignés; les *levriers harpés* ceux qui ont les devants & les côtés fort ovales, & peu de ventre.

Les chasseurs parlent aux *levriers* en criant: *ah levriers*, & quand c'est après le renard, *hare, hare*.

**LEVRETTER**, en terme de chasse; c'est chasser le lièvre, le courre à force ou avec les *levriers*.

**LEURRE** en fauconnerie, est un morceau rouge, garni de becs, d'ongles & d'ailes qu'on pend à une lesse, à un crochet de corde, dont les fauconniers se servent pour réclamer les oiseaux de proie. On attache à ce *leurre* de quoi les paître, c'est ce qui s'appelle *acharner le leurre*: d'uire un oiseau au *leurre*; c'est rappeler celui qui ne revient, sans y être convié par le *leurre*. On *leurre* quelquefois l'oiseau pour le faire revenir sur le poing. *Leurrer* bec au vent & contrevent, se dit de l'autour & de l'épervier.

On dit prendre la perdrix au *leurre*, c'est une ruse; & voici comment: on va dans un champ où on a remarqué quelques compagnies de perdrix, on y tend un filet à trente ou quarante pas du lieu où l'on sçait qu'est le gibier, & le chasseur se couvre de feuillages ou d'autres herbes, & porte devant lui une espèce de bouclier fait de petites verges, au milieu duquel est un morceau de drap rouge. Dans cet équipage il gagne le derrière des perdrix, s'en approche peu-à-peu, les observe & marche droit à elles. Ces oiseaux, loin de s'épouvanter, le regardent fixement en reculant,

& il les fait, par ce moyen, donner dans le filet. Voyez *Perdrix*.

**LEVURE**, écume ou mousse qui sort de la biere, quand elle bout dans le tonneau, dont les boulangers de petit pain se servent pour faire lever la pâte. Voyez *Levain*... Les traiteurs, cuisiniers & rôtisseurs nomment *levures*, les peaux ou couennes qu'ils levent de dessus les flèches de lard, lorsqu'ils veulent les tailler en bardes & en lardons. De pauvres femmes achètent ces *levures*, & la graisse de lard qu'elles étalent aux halles & autres marchés de Paris, & vivent de ce petit négoce.

**LEZARD**, animal amphibie. Le crocodile est la plus grande espèce de *lezard*. Voyez le *Dictionnaire des animaux*.

**LEZARDE**: les maçons donnent ce nom aux crevasses & fentes qui se font dans les murs.

**LEZION** ou **LESION**, en terme de commerce, est la perte qu'on fait en achetant ou en vendant une chose. La *lézion* d'outre-moitié qui est la perte qu'un acheteur souffre, quand il est trompé au-delà de la moitié de la juste valeur de ce qu'il a acheté, est un moyen en justice de cassation de contrat ou de marché... On nomme aussi *lézion*, les fractures, ruptures, bris ou brisures que les voleurs ou malfaiteurs font dans les maisons ou ailleurs.

**LIAIS**, pierre de taille très-dure qui résiste au feu & prend le poli. Il y a des carrières de *liais*, à Paris, du côté des Chartreux, & à maisons entre Charenton & Creteil. Celle-ci n'est pas & si belle & si dure... Les tisserands & autres ouvriers qui travaillent de la navette donnent le nom de *liais* à de longues tringles de bois qui soutiennent les lisses. Les *lames* sont formées de ces lisses & de ces *liais*.

**LIAISON**, en charpenterie, s'entend de l'assemblage de tout un ouvrage de charpente... En *maçonnerie*, ce sont les pierres posées les unes sur les autres, jointes de niveau à sec ou au mortier.

**LIAISON**, en cuisine, se dit des fausses épaisies ou liées par le moyen de la farine frite, des jaunes d'œufs & du coulis.

**LIAISON**, en terme de fauconnerie, se dit des ongles & des serres des oiseaux de proie, & de l'action avec laquelle ils lient & enlèvent le gibier. Les oiseaux qui ont la *liaison* crochue se paissent de chair & ne se posent guères sur les rochers.

**LIANE**: nom donné à plusieurs sortes de plantes qui croissent sur les arbres & sur les haies, & peut-être ainsi nommées, parce que l'on en fait des liens & de cordages dans les îles de l'Amérique, où elles sont fort communes.

**LIARD**, petite monnoie de France, en cuivre, qui vaut trois deniers, dont la fabrication n'a commencé que sous Louis XIV, en 1654, sur lesquels est marqué *liard de France*, pour les distinguer des *liards étrangers*. Les gros sous & les deux liards, ou doubles liards, sont du tems de la régence, sous la minorité de Louis XV.

**LIASSE** de filasse de chanvre, sont de petits paquets, dont sont composées les grosses bottes de cette marchandise, & dont les marchands de fer à Paris, font négoce.

**LIBAGE**, morceau de pierre de taille, moindre que le carreau qui se vend à la voie. Voyez *Pierre*.

**LIBBY**, espèce de lin des îles Philippines, qu'on y cultive avec grand soin, plus pour en faire de l'huile que pour en faire des liasses, du filage & des ouvrages de tissanderies.

**LIBELLANCE**: en Franche-

Comté, on donne les noms de *clerc* & de *libellance* aux greffiers, gardiens des titres, papiers & registres.

**LIBERTÉ** : on entend, en jurisprudence par ce terme, la décharge ou d'une servitude, ou d'une dette.

**LIBERTÉ de Cour**; en terme de commerce, c'est le privilège qu'un étranger a de porter les affaires concernant son négoce par-devant un juge de la nation. Les villes hanseatiques jouissent de ce privilège, mais seulement parmi leurs propres négocians.

**LIBRAIRE** : c'est celui qui fait commerce de livres, soit qu'il les imprime lui-même, ou qu'il les donne à imprimer. Les libraires & les imprimeurs de Paris font une seule & même communauté, à laquelle sont restés unis les maîtres fondeurs de caractères d'imprimerie par l'édit de Louis XIV, du mois d'Août 1686, & de laquelle ont été séparés des relieurs & doreurs de livres, par un autre édit du même roi & des mêmes mois & an, qui les érige en corps de communauté particulière. Avant l'invention de l'imprimerie, l'université de Paris avoit une grande autorité sur l'ancien corps de la *librairie*. Louis XI, en 1467, commença à lui donner quelques réglemens, & François I régla entièrement la discipline des libraires par des déclarations, en forme de statuts, qui sont de 1531, 1539 & 1651. Il y en a de Henri II, en 1563, & 1571; de Charles IX, en 1579 & 1586; de Henri III, & de Louis XIII; mais Louis XIV est le prince qui a donné le plus de réglemens pour la *librairie*. Les imprimeurs & libraires, & les fondeurs de caractères, qui, comme on l'a dit, composent avec eux le corps de la *librairie*, sont réputés du corps & des suppôts de l'un-

versité, en tout distingués & séparés des arts mécaniques, & en cette qualité, ils jouissent de tous les droits, franchises, & prérogatives dont les recteurs, maîtres & écoliers de ladite université ont coutume de jouir. Un syndic & quatre adjoints sont à la tête de ce corps. L'élection du syndic ne se fait que tous les deux ans; celle des adjoints, tous les ans, mais seulement de deux chaque année, à la place de deux anciens. L'élection se fait le 8 de Mai, en présence du lieutenant général de police, & du procureur du roi au châtelet. On n'élit qu'un adjoint imprimeur, de deux ans en deux ans, & trois adjoints libraires, à cause de la disproportion du nombre des uns & des autres, les imprimeurs n'étant que trente-six, & les libraires passant le nombre de deux cent. Le syndic est chargé de l'administration des deniers & effet de la communauté, & les deux derniers adjoints sont les administrateurs de la confrérie, dont saint Jean porte-Latine est patron.

Le syndic & adjoints sont quatre visites générales par an de trois mois en trois mois & ils en font de particulières toutes les fois qu'ils jugent à propos. Les livres qui viennent du dehors sont apportés à la chambre syndicale, pour y être visités, ce qui se fait par les syndic & adjoints, tous le mardis & vendredis après midi. La vente & l'échange des livres entre libraires se fait aussi dans la même chambre syndicale, en présence des syndic & adjoints. Outre les visites que ces officiers font chez leurs confreres, ils ont encore droit d'en faire chez les dominotiers, imagers & tapissiers en papier, auxquels il est défendu d'avoir des caractères de fonte propres à imprimer des livres. L'apprentissage, dont sont exclus

les gens mariés, & au moins de quatre années consécutives, & doit être suivi de trois autres années de service en qualité de compagnons; & nul ne doit être reçu apprentif que sur le certificat du recteur de l'université, comme il est instruit de la langue latine. Les imprimeurs ont des apprentifs à proportion du nombre de leurs presses. Pour les libraires, ils n'ont qu'un apprentif à la fois. Les fils de maître; s'ils ont les qualités requises, après un an d'exercice chez un libraire de Paris & deux ans chez un libraire de province, sont reçus sans apprentissage, s'ils ont 25 ans accomplis, s'ils savent le latin & lire le grec. Un compagnon, qui épouse la veuve & la fille d'un maître est reçu comme fils de maître, & les veuves qui restent en veuvage, jouissent de tous les privilèges de la maîtrise de leurs maris; mais elles ne peuvent qu'achever les apprentifs commencés, sans en recevoir de nouveaux. C'est aux libraires & imprimeurs qu'appartient le droit des pressées des imprimeries & livres mis en vente. Voyez, pour plus ample instruction, le Code de la *librairie*.

**LICE** : nom donné à la femelle d'un chien de chasse, destinée à faire race.

**LICHEFERION** : c'est une espèce de poire, la même que le *Lansac*. Voyez ce mot.

**LICHEN**, plante propre pour la teinture en rouge, qui se trouve dans les isles de l'Archipel. Les Anglois en enlèvent beaucoup.

**LICITATION** : lorsqu'un héritage ou un immeuble, comme un office, appartient à plusieurs personnes; si cet immeuble ne peut commodément & utilement se partager en autant de portions qu'il y a de propriétaires, ou de manière que chacun puisse en avoir sa part,

pour en jouir séparément, l'un d'eux peut provoquer la vente de la totalité, & cette manière de vendre se nomme *licitation*. Voy. la *Jurisprudence actuelle* de M. Denique sur le certificat du recteur de l'université, comme il est instruit de la langue latine. Les imprimeurs ont des apprentifs à proportion du nombre de leurs presses. Pour les libraires, ils n'ont qu'un apprentif à la fois. Les fils de maître; s'ils ont les qualités requises, après un an d'exercice chez un libraire de Paris & deux ans chez un libraire de province, sont reçus sans apprentissage, s'ils ont 25 ans accomplis, s'ils savent le latin & lire le grec. Un compagnon, qui épouse la veuve & la fille d'un maître est reçu comme fils de maître, & les veuves qui restent en veuvage, jouissent de tous les privilèges de la maîtrise de leurs maris; mais elles ne peuvent qu'achever les apprentifs commencés, sans en recevoir de nouveaux. C'est aux libraires & imprimeurs qu'appartient le droit des pressées des imprimeries & livres mis en vente. Voyez, pour plus ample instruction, le Code de la *librairie*.

**LICIORNE** : ce n'est point un animal terrestre, comme l'ont cru les anciens, mais un poisson de mer cétacé, l'ennemi juré de la baleine, nommé *Walrus* & *Nerval* chez les Islandois.

**LICOU** ou **LICOL** : têtierie montée d'une longe de cuir, pour attacher les chevaux, mulets ou autres bêtes au ratelier, quand on les a débridés. Il y a des *licous* qui ne sont que de simples cordes.

**LICII**, arbre dont l'ombre fait enfler tout le corps, dont on se guérit avec une espèce de liseron ou de lierre terrestre, qu'on pile avec du sel. Cet arbre croit au Chili en Amérique.

**LIE** : c'est le sédiment, la partie la plus crasse & la plus épaisse des liqueurs, qui se forme & qui tombe au fond des tonneaux lorsqu'elles se sont éclaircies. Les vinaigriers font un grand commerce de *lie* de vin, qu'ils font sécher & qu'ils réduisent en pain, après en avoir exprimé ce qui y reste de liqueur, par le moyen de petites presses de bois.

C'est avec de la *lie* brûlée & préparée, que se fait la *gravelée*, dont les teinturiers se servent dans leurs teintures, & quelques autres artisans & ouvriers dans leurs ouvrages. Ceux qui font le commerce de vin en détail, sont tenus, par les ordonnances du roi pour les aydes, de vendre leur *lie* aux vinaigriers, sans pouvoir faire des eaux-de-vie.

**LIEGE**, arbre de moyenne hauteur, assez semblable au chêne vert, mais dont le tronc est plus gros. Son écorce est beaucoup plus épaisse, légère, spongieuse, de couleur grise, tirant sur le jaune. Elle se

fend & se sépare de l'arbre, si l'on n'a soin de l'en ôter, parce qu'elle est poussée par une autre écorce qui se forme dessous. Ses feuilles, de la figure de celles du chêne vert plus grandes, plus longues, plus molles, plus vertes en-dessus, quelquefois dentelées & piquantes. Cet arbre, qui porte des chatons & de glands pareils à ceux du chêne vert, croît dans les pays chauds, en Espagne, en Italie, vers les Pyrénées, & en Gascogne. Quoique dépouillé de son écorce, il ne meurt point, comme font les autres arbres.

Pour lever l'écorce du liège, on la fend depuis le haut jusqu'en bas, en faisant, aux deux extrémités, une incision coronale. Quand on en a dépouillé l'arbre, on la met en pile dans quelque mare ou étang où on la charge de pierres pesantes pour l'applatir & la réduire en tables : on la tire ensuite pour la faire sécher : & quand elle est sèche suffisamment, on la met en balle pour la commodité du transport. Il y a deux sortes d'écorce de liège, le liège blanc qui nous vient de France, & le noir, qui nous vient d'Espagne. Le liège blanc, pour être bon, doit être uni, léger, sans nœuds ni crevasses, d'une moyenne épaisseur, d'un gris jaunâtre dessus & dedans, & qui se coupe nettement. Le noir, qui est le plus estimé, en diffère par son épaisseur & par sa couleur.

L'emploi de cette écorce de liège, & dont les épiciers-droguistes font un négoce, est pour mettre sous des pantouffes, sous des patins, & pour boucher des cruches & des bouteilles. Les pêcheurs s'en servent à faire ce qu'ils appellent des *patenôtres* pour suspendre leurs filets sur l'eau. Les Espagnols en font brûler pour faire cette espèce de noir extrêmement léger,

nommé noir d'Espagne.

Le gland du liège est astringent & propre pour la colique ventuese; son écorce arrête les hémorrhagies & les cours de ventre. On fait un onguent avec le liège brûlé & réduit en poudre impalpable, & mêlé dans de l'huile d'œuf ou d'amandes douces : il est très propre pour adoucir & réduire insensiblement les hémorrhoides.

LIEN, en général, c'est ce qui lie plusieurs choses ensemble. Les moissonneurs font des liens de paille pour lier les gerbes de bled & les botes de foin, &c.

LIEN, chez les charpentiers; il y en a de plusieurs sortes; les uns qui sont simples, sont des morceaux de bois, avec un tenon à chaque bout, qui étant chevillés dans les mortaises de deux pièces, les entretiennent & les tirent l'une contre l'autre : les autres qui sont doubles s'appellent liens à contrefiche; ce sont des pièces de bois coupées en deux dans leur longueur, & qui se rassemblent avec des chevilles ou fiches de fer. On s'en sert pour mieux affermir les engins, grues & gruaux. Il y a les liens montans qui sont deux grandes pièces de bois qui arcbutent le rancher ou échellier d'une grue pour empêcher que le trop grand poids ne l'éclate.

LIEN, chez les vitriers, s'entend de ces petites attaches de plomb d'une ligne ou deux de largeur, & de demi-ligne d'épaisseur, soudées de distance en distance sur le plomb des panneaux de vitres pour y lier les verges de fer qui les tiennent arrêtées sur les châssis. Ces liens se font de deux manières; pour l'une, ils ont ce qu'on appelle un moule à liens, c'est une espèce de gaufrier : pour l'autre ils se servent du tire plomb.

LIEN, chez les charpentiers, est le

le pied de la forme du chapeau, ou autrement l'endroit jusqu'où ils font descendre ou avaler la ficelle. Lien se dit encore de l'union du bord du chapeau avec la tête; & cet endroit doit être le plus fort du chapeau.

LIEN : dans plusieurs lieux des manufactures de laine du Languedoc, on appelle liens ce qu'on appelle ailleurs portées.

LIENNE, parmi les tisserands en toile, & dans les manufactures des petites étoffes de laine, s'entend des fils de la chaîne, dans lesquels la trême n'a point passé, faute d'avoir été levés ou baissés par les marches.

LIER, en fauconnerie, se dit lorsqu'un faucon enlève en l'air sa proie dans ses serres, lorsque l'ayant assommée, il la lie de ses serres & la tient à terre. A l'égard de l'autour, on dit *empieter*. Quand deux oiseaux de proie s'en vont de compagnie pour poursuivre le héron, ou autre gibier, on dit qu'ils le lient, parce qu'ils se serrent de si près, qu'ils semblent presque se lier, & le tenir dans leurs serres.

LIERRE, plante & arbrisseau dont les rameaux sarmenteux s'étendent beaucoup en rampant, s'attachent aux arbres voisins & aux murailles, & s'insinuent jusques dans les jointures des pierres où ils prennent de profondes racines. Son bois est dur & blanc, ses feuilles grandes, larges, anguleuses, épaisses, dures, vertes tout le long de l'année, & luifantes, ses fleurs composées chacune de six feuilles radiales, de couleur herbeuse, suivies de baies rondes, grosses comme celles du genièvre, disposées en grappes, de couleur noire, quand elles sont mûres, qui renferment chacune cinq semences arrondies sur le dos, & plates sur les autres côtés, moëlleuses. Le lierre croît

Tome II.

le long des murailles, dans les jardins, soit en arbre, soit en arbrisseau.

Il produit la gomme de résine, appelée *hédre*, ou *gomme de lierre*. Les feuilles & les baies ont quelque usage en médecine, & on les met du nombre des drogues vulnérinaires & détersives. On en applique aussi les feuilles sur les cautères pour enlever plus aisément la sanie. Les cabaretiers & marchands de vin en font & leurs bouchons, & une espèce d'ornement à leurs enseignes, & enfin le commerce des feuilles de lierre doit être assez considérable, puisqu'elles sont mises dans les tarifs au nombre des drogues qui payent des droits d'entrée.

Il y a une autre espèce de lierre dont les anciens faisoient des couronnes & couronnoient leurs poëtes. Ils s'en servoient aussi dans les réjouissances aux fêtes de Bacchus. Ses feuilles ne sont que pointues vers le bout, moins épaisses, moins dures que celles du précédent.

LIERRE TERRESTRE, espèce de calament, ainsi nommée, à cause de quelque ressemblance qu'on a cru trouver de ses tiges rampantes & de ses feuilles avec la lierre. Ses petites tiges grêlées & quarrées rampent à terre. Ses fleurs naissent en bouquets; ses semences oblongues & jointes ensemble sont enfermées dans une espèce de capsule. Cette plante a une odeur forte & un goût amer, est apéritive, détersive & vulnérinaire, &c.

Les botanistes connoissent encore le lierre panaché blanc, le lierre panaché jaune, le lierre du Canada, & le lierre de la Virginie, plantes détersives & vulnérinaires.

LIEU D'ENTREPOT, en terme de commerce maritime, se dit des ports de mer où l'on établit des magasins pour recevoir les marchan-

Mm

dites qu'on y conduit, qui doivent être transportées plus loin. Voyez *Entrepôt*.

*LIEUE*, mesure de chemin. Les *lieues* se divisent en grandes, moyennes & petites. Les premières contiennent trois mille pas géométriques, les moyennes, ou communes deux mille quatre cents, & les petites deux mille. Un degré céleste correspond à vingt-cinq lieues communes de France.

*LIEVRE*, animal à quatre pieds, assez connu, lâche & timide, qui a l'oreille si fine, qu'il entend le moindre bruit qu'on fait autour de lui. Il y en a de bruns, de jaune doré, même de bleus & de blancs dans les pays froids; les uns habitent les montagnes, les autres les lieux humides & marécageux. Les premiers sont meilleurs dans certains pays: ils sont plus gros, plus grands & plus gras, selon qu'ils trouvent plus ou moins de nourriture.

La chasse du *lièvre* est amusante, mais il n'y a point d'animal qui soit plus sujet aux changemens des tems & des saisons. Quand il doit pleuvoir, un habile chasseur ne le va pas chercher dans le fort: la crainte d'être mouillé par les gouttes d'eau qui tombent des branches lui fait éviter ce gîte; il le va plutôt chercher sur le bord d'un fossé, à l'abri de la pluie & du vent, ou dans les endroits élevés d'une plaine, tels que peuvent être ces gros tas de pierres, appelés *mûriers*; si le vent souffle fortement, on s'il fait froid, le *lièvre* entre dans le bois: s'il fait beau, il reste dans les guérets & dans les bleds: l'âge aussi fait autant d'impression sur ces animaux que les différentes saisons. Dans les *levreaux* & les *jeunes lièvres*, on ne remarque point toutes ces ruses, ni ce génie particulier; ils restent toujours dans les en-

droits où ils sont nés, jusqu'à ce qu'ils aient acquis parfaitement l'instinct qui leur est propre & qui leur vient lorsqu'ils sont plus forts.

Les *lièvres*, quand ils sont en amour, n'ont point de demeure assurée: on les trouve alors courant les uns après les autres dans les champs, les guérets & autres lieux, de sorte que le chasseur, sans avoir besoin de son art, en peut faire bonne chasse. Le temps que ces animaux entrent en chaleur, c'est ordinairement dans les mois de Décembre & de Janvier. Ce n'est pas une règle, selon quelques uns, pour les *levreaux* & les *jeunes lièvres* qui deviennent amoureux dans d'autres saisons, & s'accouplent selon qu'il plaît à la nature. Les *lièvres* mâles s'écartent bien davantage que les femelles. Celles-ci ne font que tourner autour du lieu où elles veulent giter, ce qui fait que quand on les chasse, elles ne s'éloignent pas tant des chiens.

On chasse le *lièvre* dans toutes les saisons: mais le tems le plus propre est le printemps, & jusques à ce que les bleds soient hauts de terre. Les *levreaux*, dans cette saison, sont encore avec leur mère. Quand les bleds sont grands, il ne faut pas s'y amuser, mais attendre au mois de Septembre, saison propre à dresser les jeunes chiens, parce que la fraîcheur de la terre, & les portées fréquentes que les *lièvres* font dans les chaumes & les regains, contribuent beaucoup à donner du sentiment aux chiens. On chasse aussi le *lièvre* dans l'hiver, mais dans une plaine & dans un fond de sable où le soleil aura passé un peu de tems pour adoucir le terrain. Il est dangereux de faire chasser les chiens quand il a gelé, on risque de les faire blesser & de les voir boiteux. Le tems de dégel, & quand il a plu, n'est pas

meilleur. Les chiens ne font rien qui vaille.

En automne, & lorsqu'il fait sec, le *lièvre* se retire dans les chaumes des bleds & d'avoine, sur-tout où y a des chardons, & s'il a plu dans les guérets nouvellement labourés. Pour les *levreaux*, ils gitent toujours dans cette saison, quand il a plu, ou dans les haies & les buissons, ou dans les enceintes d'épines des maisons de campagne. En hiver les *lièvres* se retirent dans les petits bois, les halliers ou derrières quelques gros tas de pierres, & toujours à l'abri du vent ou dans les bleds verts, s'il fait beau, quelquefois dans des ruines de maisons, de vieilles mazures où les épines & les ronces auront crû. Au printemps les *lièvres* gitent dans les terres labourées, & en été, s'il fait chaud, dans les petits buissons dans les genêts ou proche les gagnages pour se garantir des mouches & le long des vignes aux pieds des sèps. Il n'y a point d'animaux qui soient plus rusés que de *vieux lièvres* qui ont été courus par des chiens courants.

Le *lièvre* donne, pour le commerce, deux sortes de choses, son poil & sa peau. Le poil entre dans la fabrique des chapeaux, mais ce n'est que celui du fond dont on se sert: on arrache auparavant le plus gros, qui est sur la superficie. Pour les peaux de *lièvre*, après avoir été passées & préparées par les fourreurs, on en fait des fourrures très-chaudes qu'on croit souveraines pour les rhumatismes. On fait beaucoup de cas des peaux de *lièvres* toutes blanches qui viennent des pays froids, sur-tout de Moscovie.

Passons à présent à la qualité de la chair du *lièvre*. Les médecins disent qu'il nourrit médiocrement, qu'il produit un assez bon suc, & qu'il contient, en toutes ses par-

ties beaucoup d'huile & de sel volatil; ils le conseillent, principalement en hiver, au jeunes gens sanguins, aux personnes grasses, & disent que les mélancoliques, & ceux qui abondent en humeurs terrestres, doivent s'en abstenir ou en user modérément.

Quoique la chair du *lièvre* soit d'une saveur assez agréable, ce n'est pas cependant toujours un animal fort convenable pour la santé, principalement quand cet animal est un peu trop vieux, parce que comme il est d'un tempérament sec & mélancolique, plus il est avancé en âge, & plus sa chair est compacte & difficile à digérer, & propre à causer des humeurs grossières & mélancoliques. On doit choisir le *lièvre* assez jeune, tendre, gras, bien nourri, & qui ait été fortement couru à la chasse, parce que sa chair est plus humide, plus tendre, plus agréable au goût. On estime les *lièvres* de six, sept, jusqu'à huit mois. On fait beaucoup moins de cas de ceux d'un an. Les *lièvres* qui habitent dans les lieux humides, ne sont pas à beaucoup près si bons à manger que ceux qui vivent dans les plaines & dans les montagnes, parce que ces derniers se nourrissent d'herbes aromatiques qui rendent leur chair d'un goût plus relevé & plus exquis. Le *lièvre* est aussi meilleur en hiver qu'en été, parce que le froid mortifie & attendrit sa chair qui est naturellement un peu dure & compacte.

Pour manger les *lièvres* & les *levreaux* rôtis, après les avoir dépouillés & éventrés, on les frotte de leur sang, on les fait refaire sur la braïse, ensuite on les pique de menu lard, on les met à la broche, & cuits on les tire & on les sert chaudement à la sausse douce avec sucre & cannelle qu'on fait bouillir. Il faut qu'elle soit comme

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 feize de large, dont la pièce est de trente-deux aunes, on la nomme *brocattelle* 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 oiselières 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 souliers.

**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 & spongueuse, 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 sortes de terres, se multiplie de drageons, comme de marcottes. On fait des allées de *lilas*; on en forme des cabinets, des buissons dans les plates-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 écraser; 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 pouliot, d'origan & autres herbes aromatiques, ont meilleur goût.

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 feize de large, dont la pièce est de trente-deux aunes, on la nomme *brocattelle* 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 oiselières 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 & spongueuse, 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 sortes de terres, se multiplie de drageons, comme de marcottes. On fait des allées de *lilas*; on en forme des cabinets, des buissons dans les plates-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 écraser; 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 pouliot, 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 malfaisants 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 âcretés 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 *fiex* & le *fiételet*. De ces trois la première est la meilleure. La *limande*, comme les autres, a une chair molle & acqueuse, 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 folles & 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 doslier. 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 & tourner 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 sont 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'orme & 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 citronnier. 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 incommodé 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. Confite, 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 *maltrés 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 cerises, framboises & 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 sirops, 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 arrière, 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 sort, 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 reste.

**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 délicate, 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 succède 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 semence 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 *linière*, & 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 *linières* 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 acquière cette couleur roussâtre, qui marque qu'il a bien roui; quand on l'en tire, on l'amoncèle tout mouillé, & on le charge de planches, sur lesquelles on met de grosses pierres, pour que les tiges pressées l'une sur l'autre, fassent 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'élève 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 sert 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 trèfle 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* & *filasteres* 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 Hainaut, 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 aliments 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 Ciota, &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 *ratasfia*, & 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 *ratasfias* 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 défloris, 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'île de Guernesey, ce qui la rendit commune dans cette île. 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, & 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 pourpre*, 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.

LISERAGE, 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* pousse 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.

LISETTE, 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 réglemens & de statuts pour en ordonner la manière, les couleurs, & les façons de les travailler. Voyez le précis de ces réglemens 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 ondulée.

**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 enfubles, 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 parallèle

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, nommées *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 vingt 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**, 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 mêlé 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, certains 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

degré 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 mêlé 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, certains 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

pour faire connoître qu'elles sont

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 réglemens & de statuts pour en ordonner la manière, les couleurs, & les façons de les travailler. Voyez le précis de ces réglemens 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 ondée.

**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 enfubles, 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 parallèle

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 vingt 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**, 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 mêlé 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, certains 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

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 mêlé 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, certains 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

de bonne teinture. Les *linceux* des draps écarlates, bleus & pourpres, sont ordinairement blancs : ceux des draps verts sont jaunes, ceux des draps violets sont d'un rouge clair. Les raies bleues, qui traversent les toiles d'une lièze à l'autre, sont aussi nommées *linceux*. Il n'y a que les pièces de toiles destinées à faire des napes & des serviettes, qui aient des *linceux*.

LITER du poisson salé, c'est l'arranger par lits dans les barils. On lise le saumon, le maquereau & le hareng.

LITIERE, en agriculture, est de la paille, ou vieux fourrage, qu'on met sous les chevaux ou autres bestiaux, pour se coucher, quand ils veulent dormir, ou quand ils sont malades. Les pailles fourragées par les moutons, leur servent après de *litière*; & la *litière* qu'on met sous les bestiaux, sert à faire du fumier pour engraisser les terres. On ne doit pas épargner la *litière* aux chevaux, ils en valent mieux; mais lorsqu'on la laisse trop consommer sous eux, cela leur échauffe les pieds & les leur gâte.

LITIGE, mot qui signifie procès, droit de litige; c'est celui que le roi a de nommer aux bénéfices, dont deux patrons se disputent la nomination.

LITRE, ceinture funèbre noire autour d'une église, en dedans & en dehors, sur laquelle sont peintes les armes du seigneur du lieu, après son décès.

LITRON, petite mesure ronde, ordinairement de bois, pour mesurer certains corps secs, comme farines, châtaignes, pois, fèves, haricots, lentilles, autres légumes, sel, &c. Seize *litrons* font le boisseau de Paris. Suivant la sentence du prévôt des marchands & échevins de la ville de Paris du 29 Décembre 1670, insérée dans l'ordon-

nance générale de la même ville du mois de Décembre 1672, chap. 24, le *litron* doit avoir trois pouces & demi de haut, sur trois pouces dix lignes de large & le *demi-litron* deux pouces dix lignes de haut, sur trois pouces une ligne de diamètre. Le sel se mesure avec le même *litron* que les grains & graines; mais ce *litron*, pour le sel, a des divisions beaucoup plus étendues, suivant l'ordonnance des gabelles, du mois de Mai 1680. Le *litron* se divise en deux *demi-litrons*, ou en quatre quarts de *litron*, ou en huit demi-quarts de *litron*, ou en seize *mesurettes*. L'étalonnage ou épaulement du *litron*, ainsi que les autres mesures rondes de bois, se fait à Paris, en l'hôtel de ville, par les jurés mesureurs de sel, qui sont les dépositaires des étalons de cuivre, ou mesures matrices & originales qui doivent servir de règle à toutes les autres. Les vendeuses de sel en détail ne le vendent plus qu'à la livre, demi livre, quart de livre, &c. & aux bourgeois qui en vont faire leurs provisions au grenier à sel, par minot, demi-minot & quart de minot... *Litron*, se dit aussi de la chose mesurée; un *litron de pois*, un *litron de farine*, &c.

LIVECHE, plante dont il y a plusieurs espèces. Sa racine & sa semence sont bonnes pour l'estomac; elles résistent au venin, & excitent l'urine. La *liveche* pousse une tige de la hauteur d'un homme. Elle a les feuilles grandes, amples, étendues en ailes, divisées en plusieurs parties, les sommités garnies de grandes ombelles, de petites fleurs à cinq feuilles blanches, disposées en roses: ses semences sont plus grosses & plus longues que celles du fenouil, cannelées profondément, bordées d'un filet délié & tranchant par le bout, d'une odeur qui n'est pas agréable. La racine de cette

plante est ridée, blanche & odorante. LIVRAISON, action par laquelle on met quelque chose entre les mains, & en la possession d'un autre. Ce terme est en usage dans le commerce en gros des marchandises que l'on achète, ou que l'on vend. On dit une *livraison* de cent pièces de draps de velours, de cent barriques d'huile, de sucre, de cent rames de papier, de cent, deux cents cordes de bois, &c.

LIVRE, ce sont les imprimeurs qui font l'impression des *livres*, les relieurs qui les relient, les doreurs qui les dorent, & les libraires qui les vendent en gros & en détail. Ces *livres* imprimés, soit pour l'utilité publique, soit pour la curiosité & pour le plaisir, se distinguent par le *format*, qui est de plusieurs sortes, comme l'*in-folio*, l'*in-4°*, l'*in-8°*, l'*in-12*, &c. Un *livre* en blanc est un *livre* qui n'est pas relié. Les auteurs, libraires & imprimeurs qui obtiennent des privilèges pour l'impression des *livres*, ne sont tenus de ne fournir qu'en blanc, à la chambre syndicale, les huit exemplaires ordonnés par les édits & déclarations... Un *livre relié* est celui qui, après avoir été battu, cousu, rogné, couvert d'un carton, & par-dessus de veau, de bazzanne ou de marroquin, &c.... Un *livre relié à la corde*, est celui qui est cousu avec ces ficelles appelées des *nerfs*, mais n'est pas couvert... Un *livre broché* est un *livre* qui n'est que légèrement cousu & couvert d'un papier marbré ou autre.... Un *livre contrefait* est un *livre* imprimé par d'autres que ceux qui en ont obtenu le privilège. Les libraires étrangers contrefont tous les bons *livres* qui s'impriment à Paris... Un *livre prohibé*, c'est celui dont l'impression & le débit sont défendus par les loix & ordonnances. On comprend, sous ce

nom, tous les *livres* contre la religion, l'état & les bonnes mœurs, même ceux imprimés sans privilège, sans nom d'auteur & d'imprimeur.

Le commerce de la librairie est, en France, un des plus libres commerces. Cette liberté de négoce de *livres* consiste dans une double exemption, l'une de tous droits d'entrées & de sortie du royaume ou d'autres semblables impositions au-dedans, l'autre de toutes visites, hors celles des syndic & adjoints de la librairie qui même ne se fait pas dans les bureaux des douanes, mais dans la chambre syndicale de la communauté des libraires. Ces deux exemptions sont anciennes, & ont été accordées & confirmées par les rois de France en faveur d'un art si utile à l'état, à la religion & aux belles-lettres. C'est la déclaration de Louis XII, donnée à Blois, le 9. Avri 1513, qui a servi de modèle aux déclarations, édits, arrêts du conseil & du parlement, rendus sous les règnes suivants, & jusqu'à présent porte que tous les *livres*, soit en latin ou en français, soit reliés ou non reliés, seroient francs, quittes & exempts de tous péages, &c. quelque part qu'ils soient transportés, soit par eau ou par terre, soit dans ou dehors le royaume, sans payer aucun acquit, imposition, ou autre subside quelconque. La déclaration de Henri II, du 27. Juin 1551, défend l'ouverture des balles de *livres*, apportées de dehors, qu'en présence des syndic & adjoints. Ces deux déclarations de Louis XII & de Henri II ont été confirmées par tous les rois leurs successeurs; sous François I, en 1543, & Henri II, en 1547, conformément celle de Louis XII, & toutes les deux conjointement par Charles IX, en 1560; Henri III, en 1583; Henri IV, en 1595; Louis XIII, en

1613 : Louis XIV, par plusieurs arrêts & déclarations que Louis XV a renouvelés. Les visiteurs de la douane de Paris ouvrent les balles, caisses ou balots où sont enfermés les livres pour voir s'il n'y a point d'autres marchandises mêlées, mais sans visiter les livres qui sont renvoyés à la chambre syndicale.

La licence des auteurs, & celle des imprimeurs & libraires, dont les uns peuvent abuser de leur esprit pour composer & les autres de leur profession pour imprimer & répandre dans le public des livres dangereux à la religion, à l'état & aux bonnes mœurs, ont fait prendre, dans tous les tems, des précautions pour prévenir & arrêter ce désordre. Avant l'invention de l'impression l'université de Paris étoit seule chargée de ce soin pour les livres qui se débitoient par les libraires. L'inspection des livres qui regardent la théologie & la religion, lui est encore réservée; & nul, de ces sortes de livres, ne doit s'imprimer sans l'approbation des docteurs. Mais pour prévenir l'impression & le débit des mauvais livres, on a sagement imposé la nécessité d'un privilège du grand sceau, ou d'une permission des officiers de la police, suivant la qualité des impressions. On peut voir dans le Code de la librairie les divers édits, arrêts, déclarations, soit du conseil, soit du parlement, qui ont établi cette discipline pour le commerce des livres.

Ces réglemens ne pouvoient qu'aux impressions qui se font au dedans du royaume; mais pour empêcher l'entrée des mauvais livres & des livres contrefaits dans les pays étrangers, Louis XIV, par un arrêt de son conseil du 11 Juin 1710, a réglé & spécifié les villes par lesquelles seules tous les livres & livrets, venant des pays étran-

gers peuvent être adressés & avoir entrée dans le royaume. Ces villes sont Paris, Rouen, Nantes, Bordeaux, Marseille, Lyon, Strasbourg, Metz, Rheims, Amiens & Lille. Dans chacune de ces villes, il y a une chambre où les livres sont déposés & visités par les Syndics de la communauté des libraires, ou par deux libraires nommés à cet effet, dans les villes où il n'y a point de syndic. Les syndics & libraires nommés sont tenus de dresser un catalogue exact de tous les livres qui sont apportés & visités dans leur chambre, & d'en envoyer chaque semaine une copie certifiée d'eux à M. le chancelier, pour être par lui, sur les ordres qu'il reçoit du roi réglé tout ce qu'il appartiendra par rapport à la suppression, confiscation, permission, vente ou débit de tous lesdits livres & ouvrages. Il n'y a que les libraires qui peuvent faire le commerce des livres; mais les particuliers peuvent disposer de leurs livres, cabinets & bibliothèques.

LIVRE : les livres, dans le commerce, sont tous les registres sur lesquels les marchands, négocians, banquiers, &c. écrivent en détail & en gros toutes les affaires de leur négoce, & même leurs affaires domestiques qui y ont rapport. Les marchands ne peuvent se passer de livres : ils sont même obligés d'en avoir par les ordonnances. Ils les tiennent ou en parties doubles ou en parties simples. Les marchands qui sont peu d'affaires n'en ont qu'en parties simples; mais les gros négocians tiennent leurs livres en parties doubles. On croit que ce sont les Italiens, particulièrement les Vénitiens, Génois & Florentins, qui ont appris aux autres nations à tenir les livres en parties doubles.

Les trois principaux livres pour les parties doubles, sont le mémo-

rial, aussi nommé brouillon; le journal & le grand livre, appelé aussi livre d'extraits, ou livre de raison. Outre ces trois livres dont on ne peut se passer, il y a le livre de caisse & de bordereaux, celui des factures, celui des comptes courans, celui des commissions, ordres ou avis, celui des acceptations ou des traites, celui des remises, celui des dépenses, celui des copies de lettres, celui des ports de lettres, celui des vaisseaux, celui des ouvriers.

Le livre mémorial est celui où toutes les affaires de négoce se trouvent confusément, & pour ainsi dire, brouillées ensemble, d'où il est appelé brouillon. C'est ce livre d'où l'on tire tout ce qui compose les autres. Aussi doit-il être exact & net, à cause des contestations qui peuvent survenir pour cause de commerce. Il y en a qui divisent ce livre en quatre autres, qui sont le livre d'achat, le livre de vente, le livre de caisse & le livre de notes... Le journal est celui où l'on écrit jour par jour toutes les affaires, à mesure qu'elles se font; & c'est de ce livre dont parle l'ordonnance du mois de Mars 1673, lorsqu'il est dit, tit. 3. art. 1, 3 & 5 que les négocians & marchands, tant en gros qu'en détail, auront un livre qui contiendra tout leur négoce, leurs lettres de change, leurs dettes actives & passives... Le grand livre est le plus grand de tous ceux dont se servent les négocians. On l'appelle encore livre d'extraits & de raison. Livre d'extraits parce qu'on y porte tous les articles extraits du journal; & livre de raison, parce qu'il rend raison à celui qui le tient de toutes les affaires; c'est un énorme volume in-folio dont chaque page est réglée à six lignes, deux du côté de la marge, quatre du côté des sommes. C'est sur ce livre qu'on forme tous les

comptes en débit & en crédit, dont on trouve les débits dans le journal. Pour faciliter l'usage du grand livre, on fait un livre d'alphabet, mais qui n'est guères nécessaire que pour les gros marchands; car pour ceux qui ne font qu'un négoce médiocre, il leur suffit d'une simple table sur les deux premiers feuillets du grand livre; c'est aussi ce qu'il faut observer dans tous les autres livres dont on se sert dans le commerce... Le livre de caisse est celui qui contient, en débit & crédit, tout ce qui entre d'argent dans la caisse d'un négociant, & tout ce qui en sort; on le nomme aussi livre de bordereaux, parce que les espèces des monnoies qui sont entrées dans la caisse, ou qui en sont sorties, y sont détaillées par bordereaux... Le livre des échéances, nommé aussi le livre des payemens & des mois, est celui sur lequel on écrit toutes les sommes que l'on a à payer ou à recevoir, soit par lettres de change, billets, marchandises ou autrement... Le livre des numéros contient toutes les marchandises qui entrent dans un magasin, qui en sortent ou qui y restent... Le livre des factures contient celles des marchandises que l'on achete & que l'on envoie pour le compte d'autrui... Le livre des comptes courans qui se tient en débit & crédit, comme le grand livre, sert à dresser les comptes qui sont envoyés aux correspondans pour les régler de concert avec eux, avant que de les folder sur le grand livre; & ce livre est un double des comptes courans qu'on garde pour y recourir en cas de nécessité... Le livre des commissions, ordres ou avis, est celui où l'on écrit toutes les commissions, ordres & avis que l'on reçoit des correspondans... Le livre des acceptations, ou des trai-

est celui où l'on enregistre toutes les lettres de change que les correspondans marquent par leurs lettres missives ou d'avis qu'ils ont tirées... Le livre des remises sert à enregistrer toutes les lettres de change, à mesure que les correspondans les remettent pour en exiger le paiement... Le livre de dépense est pour mettre le détail de toutes les petites dépenses qui se font, soit pour le ménage, soit pour le commerce, dont, au bout de chaque mois, on fait un total pour en former un article sur le mémorial, ou journal... Le livre des copies de lettres concerne celles d'affaires qu'on écrit à ses correspondans, afin de sçavoir dans le besoin, & ce qu'on leur a écrit, & les ordres qu'on leur a donnés... Le livre des ports de lettres est celui sur lequel on ouvre des comptes particuliers à chacun de ses correspondans pour des ports de lettre qu'on a payés pour eux, & que l'on solde ensuite, afin d'en porter le total à leur débit... Le livre des vaisseaux se tient en débit & crédit, en donnant un compte à chaque vaisseau. Dans le débit se mettent les frais d'avitaillement, &c. & dans le crédit ce que le vaisseau a produit, soit pour fret ou autrement. Ce livre n'est en usage que pour ceux qui font le commerce de mer en société ou seuls... Le livre des ouvriers est pour les marchands qui font fabriquer des étoffes ou autres marchandises. Ce livre se tient en débit & en crédit pour chaque ouvrier que l'on fait travailler. Dans le débit on met les matières qu'on leur donne à fabriquer, & dans le crédit les ouvrages qu'ils rapportent après les avoir fabriqués.

Dans les villes où il y a des banques publiques ouvertes, on a besoin d'un livre de banque. Les

marchands, sur ce livre qui se tient en débit & en crédit, mettent les sommes que leur paye ou que leur doit la banque. Par ce secours ils sont en état de sçavoir, en très-peu de tems, comment ils sont avec la banque, c'est-à-dire, quels fonds ils peuvent y avoir.

Tous ces livres ou écritures, plus ou moins nécessaires aux négocians & marchands, suivant qu'ils sont plus ou moins de négoce, se tiennent presque de la même manière pour le fond dans les principales villes de commerce de l'Europe, mais non quant aux monnoies, chacun se réglant à cet égard sur celles qui ont cours dans les états où ils se trouvent établis. En France les livres des marchands & banquiers se tiennent par livres, sols & deniers tournois, la livre valant vingt sols, & le sol douze deniers... A Strasbourg en fleurine, creutzers & pennins, monnoie d'Alsace... En Angleterre, Ecosse & Irlande, par livres, sols & deniers sterling... En Hollande, Flandre, Zelande & Brabant, par livres, sols & deniers de gros, ou par florins, patars & pennins... A Madrid, Cadix, Seville, & toute l'Espagne, par maravedis, ou par réaux de plate, & pièces de huit... A Boulogne, en Italie, par livres, sols & deniers... A Genes, par livres, sols & deniers. A Bergame, de même... A Livourne, de même... A Florence, par écus, sols & deniers d'or... A Lisbonne, par raies... A Hambourg, par marcs, sols & deniers lubs, ou comme en Hollande... A Dantzick, & toute la Pologne, par richedales, grochs & deniers ou par florins, gros ou deniers, par livres, gros & deniers... A Francfort, Nuremberg, & presque toute l'Allemagne, par florins, creutzers & pennings, ou phenings courans; & à Francfort, encore par

florins de change... A Augsbourg, en talers & en creutzers... A Geneve & en Savoie, par livres, sols & deniers, ou par florins... A Messine, Palerme & toute la Sicile, par onces, taris, grains & picolis... A Venise, par ducats, courans, ou par livres, sols & deniers de gros, ou par ducats & gros de banque... A Milan, par livres, sols & deniers... A Rome, par livres, sols & deniers d'or d'estampes... A Lucques, en livres, sols & deniers, & en écus de sept livres dix sols... A Ancone, en écus, sols & deniers... A Nove, en écus, sols & deniers d'or de marc... A Malte, en tarins, carlins & grains. En Suisse, en florins, creutzers & pennins... En Moscovie, en roupies, altins, grifs ou grives... En Danemarck, en richedales, en hors & en schelings... En Suède, en dalles d'argent & en dalles de cuivre... A Berlin, & dans tous les états du roi de Prusse, en richedales, en grochs ou florins... En Hongrie, en hongres & demi-hongres d'or. Enfin dans les Echelles du Levant, & dans tous les états du grand seigneur, en piastres, en bouquets & en aîpres.

LIVRES DE BORD : on appelle ainsi les registres que les capitaines ou les maîtres des vaisseaux marchands tiennent ou font tenir par leur écrivain, où sont enregistrés le chargement du vaisseau, la qualité, la quantité, la destination & autres circonstances des marchandises qui composent leur cargaison. Les connoissemens & autres semblables papiers & expéditions forment, avec ce registre, ce qu'on appelle les écritures d'un navire marchand.

LIVRE, poids d'une certaine proportion qui sert à juger de la pesanteur des corps graves. La livre, à Paris, est de seize onces. Elle se divise en deux manières; la pre-

mière se fait en deux marcs, chaque marc en huit onces, chaque once en huit gros, chaque gros en trois deniers, chaque denier en vingt-quatre grains, & chaque grain pèse environ un grain de bled. On se sert de ces poids de marc pour peser l'or, l'argent, & les choses précieuses. La seconde division se fait en deux demi-livres, la demi-livre en deux quarterons, le quarteron en deux demi-quarterons, & le demi-quarteron en deux onces, & l'once en deux demi-onces. On emploie ces poids, qui sont les poids ordinaires, pour peser les marchandises qui ne sont pas d'un prix si considérable. Les poids de marc sont ordinairement de cuivre: les poids ordinaires, de fer ou de plomb.

A Lyon, la livre de poids de ville est de quatorze onces, & les cent livres de Lyon font à Paris quatre-vingt-six livres. Outre cette livre de poids de ville, il y en a une autre dont on se sert pour peser les soies: elle est de quinze onces, ce qui est une once moins que celle de Paris, & une once de plus que celle du poids de ville... A Toulouse, & dans le haut Languedoc, la livre est de treize onces & demie ou environ, poids de Paris, de manière que cent livres de Toulouse font quatre-vingt-quatre livres trois quarts de Paris, & cent livres de Paris font à Toulouse cent dix-huit livres... A Marseille & dans toute la Provence, la livre est de treize onces ou environ, poids de Paris, en sorte que cent livres de Marseille font à Paris quatre-vingt-une livre, & cent livres de Paris font à Marseille cent vingt-trois livres & demie... A Rouen, la livre du poids de vicomté est de seize onces & demie six cinquièmes. Les cent livres de Rouen font à Paris cent quatre livres, & les

cent livres de Paris font à Rouen quatre-vingt seize livres deux onces & demie. Pour les marchandises qui se vendent & qu'on achete à Rouen, dont le poids est au-dessous de treize livres, l'on ne se sert point du poids de vicomté, mais de celui de Paris, dont la livre est de seize onces, comme on l'a dit ci-dessus. A Strasbourg, à Besançon, à Amsterdam, la livre est égale à celle de Paris. A Geneve la livre est de dix-sept onces. Les cent livres de Geneve font à Paris cent douze livres, & les cent livres de Paris font à Geneve quatre-vingt-neuf livres... Cent livres de Londres font quatre-vingt-onze livres de Paris... Cent livres d'Anvers font quatre-vingt-huit livres de Paris, & cent livres de Paris font à Anvers cent treize livres & demie... Cent livres de Venise, font à Paris cinquante-cinq livres, & cent livres de Paris font à Venise cent quatre-vingt-une livres trois quarts... Cent livres de Milan font à Paris cinquante-neuf livres, & cent livres de Paris font à Milan cent soixante-neuf livres & demie... Cent livres de Messine font à Paris soixante-une livres, & cent livres de Paris font à Messine cent soixante-trois livres trois quarts... Cent livres de Boulogne, de Turin & de Modene, font à Paris soixante-six livres, & cent livres de Paris font, dans ces pays-là, cent cinquante-une livres & demie... Cent livres de Valence & de Sarragosse, font à Paris soixante-trois livres, & cent livres de Paris font, dans ces pays-là, cent cinquante-huit livres & demie... Cent livres de Genes & de Tortose font à Paris soixante-deux livres, & cent livres de Paris font, dans ces pays-là, cent soixante-une livres un quart... Cent livres de Nuremberg, de Francfort, de Basse & de Berne, font à Paris cent

deux livres, & cent livres de Paris y font quatre-vingt-dix-huit livres... Cent livres de Lisbonne font à Paris quatre-vingt-sept livres huit onces & un peu plus, & cent livres de Paris y font cent quatorze livres huit onces un peu moins.

Comme Lyon & Rouen font, aussi bien que Paris, les deux principales villes de commerce de France, voici la proportion qui se trouve entre les poids de ces deux endroits & ceux des autres villes du royaume, même des pays étrangers.

Cent livres de Lyon font à Avignon, à Toulouse & à Montpellier cent quatre livres, & cent livres d'Avignon & des deux autres font à Lyon quatre-vingt-seize livres, la livre de ces villes ne faisant à Lyon que quinze onces... Cent livres de Lyon font à Rouen quatre-vingt-cinq livres, & cent livres de Rouen font à Lyon cent vingt livres, la livre de Lyon ne faisant à Rouen que treize onces, & celle de Rouen faisant à Lyon une livre trois onces... Cent livres de Lyon font à Marseille cent six livres, & cent livres de Marseille font à Lyon quatre-vingt-quatorze livres, la livre de Marseille ne faisant, à Lyon, que quinze onces... Cent livres de Lyon font à Londres quatre-vingt-quatorze livres & demie, & cent livres de Londres font à Lyon cent six livres... Cent livres de Lyon font à Anvers quatre-vingt-dix-huit livres, & cent livres d'Anvers font à Lyon cent deux livres... Cent livres de Lyon font à Venise cent cinquante-huit livres & demie, & cent livres de Venise font à Lyon soixante-trois livres... Cent livres de Lyon, à Florence, à Livourne & à Pise font cent trente-une livres & demie, & cent livres de ces villes font à Lyon soixante-seize livres... Cent livres de Lyon font à Naples & à Bergame

cent quarante-sept livres, & cent livres de ces villes font à Lyon soixante-huit livres... Cent livres de Lyon font à Turin, à Modene, à Boulogne, à Raconis & à Reggio, cent trente livres, & cent livres de ces pays font à Lyon soixante-dix-sept livres... Cent livres de Lyon font à Milan cent quarante-cinq livres, & cent livres de Milan font à Lyon soixante-neuf livres, la livre de Milan ne faisant qu'onze onces... Cent livres de Lyon font à Messine cent quarante une livres, & cent livres de Messine font à Lyon soixante-onze livres, la livre de Messine ne faisant à Lyon qu'onze onces... Cent livres de Lyon, à Geneve, à Tortose, font cent trente-neuf livres, & cent livres de ces villes font à Lyon soixante-douze livres, la livre de ces villes ne faisant à Lyon qu'onze onces trois quarts... Cent livres de Lyon, font à Geneve soixante dix-sept livres, & cent livres de Geneve font à Lyon cent trente livres, la livre de Geneve faisant à Lyon une livre cinq onces... Cent livres de Lyon à Francfort, Nuremberg, Basse & Berne, font quatre-vingt quatre livres & demie, & cent livres de ces villes font à Lyon cent dix-huit livres, la livre de Francfort n'étant à Lyon qu'une livre trois onces... Cent livres de Lyon, font à Valence, à Sarragosse, cent trente-cinq livres, & cent livres de ces villes font à Lyon soixante-quatorze livres, la livre de Valence & des autres ne faisant qu'à Lyon douze onces.

Cent livres de Rouen, font à Toulouse, à Montpellier & à Avignon cent vingt-cinq livres, & cent livres d'Avignon & des autres font à Rouen quatre-vingt livres, la livre d'Avignon, &c. ne faisant à Rouen que douze onces trois quarts. Cent livres de Rouen font à Lon-

dres cent treize livres & demie, & cent livres de Londres font à Rouen quatre-vingt-huit livres, la livre de Londres ne faisant à Rouen que quatorze onces... Cent livres de Rouen, font à Anvers cent dix-sept livres & demie, & cent livres d'Anvers font à Rouen quatre-vingt-cinq livres, la livre d'Anvers ne faisant à Rouen que treize onces... Cent livres de Rouen font à Venise cent quatre-vingt-huit livres & demie, & cent livres de Venise font à Rouen quarante-cinq livres, la livre de Venise ne faisant à Rouen que huit onces & demie, & deux cinquiemes d'once... Cent livres de Rouen font à Florence, à Ligourne & à Pise, cent cinquante-six livres, & cent livres de Florence, &c. font à Rouen soixante-quatre livres, la livre de Florence, &c. ne faisant à Rouen que dix onces... Cent livres de Rouen font à Naples, à Bergame & en Calabre cent soixante-quinze livres & demie, & cent livres de Naples, &c. font à Rouen cinquante-sept livres, la livre de Naples & des autres, ne faisant à Rouen que neuf onces... Cent livres de Rouen font à Turin, à Modene, à Boulogne, à Raconis, à Reggio, cent cinquante-sept livres & demie, & cent livres de Turin, &c. font à Rouen soixante-trois livres & demie, la livre de Turin, &c. ne faisant à Rouen, que dix onces un quart... Cent livres de Rouen font à Milan cent soixante-douze livres & demie, & cent livres de Milan font à Rouen cinquante-huit livres, la livre de Milan ne faisant à Rouen, que neuf onces & un quart... Cent livres de Rouen font à Messine cent soixante-neuf livres & demie, & cent livres de Messine font à Rouen cinquante-neuf livres, la livre de Messine ne faisant à Rouen que neuf onces & demie... Cent livres de Rouen

font à Genes, & à Tortose, cent soixante-six livres & demie, & cent livres de Genes & de Tortose font à Rouen soixante livres, la livre de Genes & de Tortose ne faisant, à Rouen, que neuf onces & demie.... Cent livres de Rouen font à Geneve quatre-vingt-douze livres & demie, & cent livres de Geneve font à Rouen cent huit livres, la livre de Geneve faisant à Rouen une livre une once & un quart d'once.... Cent livres de Rouen font, à Francfort, à Nuremberg, à Basse & à Berne, cent deux livres, & cent livres de Francfort, &c. font à Rouen quatre-vingt-dix-huit livres, la livre de Francfort, &c. faisant à Rouen quinze onces & demie.... Cent livres de Rouen font à Valence & à Sarragosse cent soixante-trois livres trois quarts, & cent livres de Valence & de Sarragosse font à Rouen soixante-une livres, la livre de Valence & de Sarragosse étant à Rouen de neuf onces trois quarts.

La livre de la Chine, comme celle de France, a seize onces. Le poids d'Angleterre se nomme *livre*, ainsi qu'en France. Tous les poids y sont étalonnés sur les étalons ou matrices qui sont gardés dans l'échiquier par l'officier appelé *clerc* ou *contrôleur du marché*. Les Anglois ont deux sortes de poids, dont les étalons se conservent dans cet échiquier. Le *poids de Troie*, & celui d'*avoir-du-poids*; le poids ou livre de poids de Troie, n'est que de douze onces; c'est à ce poids que se pèsent les perles, les pierres, l'or, l'argent, le pain, & toutes sortes de bleds & de grains. Chaque once est de vingt deniers, & chaque denier de vingt-quatre grains, en sorte que quatre cents quatre-vingt grains font une once, & cinq mille sept cents soixante grains, une livre: c'est aussi

de ce poids que les apothicaires se servent; mais ils le divisent autrement.... La *livre d'avoir-du-poids* est de quatre onces plus forte que celle du *poids de Troie*; mais aussi ils'en faut quarante-deux grains que l'once d'*avoir-du-poids* ne soit aussi pesante que celle du *poids de Troie*, ce qui revient, à-peu-près, à un douzième. C'est à la livre d'*avoir-du-poids*, que se pèsent toutes les marchandises grossières & de volume, comme chair, beurre, fromage, fer, chanvre, filasse, suif, cire, plomb, acier, &c. Cent douze livres d'*avoir-du-poids* font le hundred ou quintal.

**LIVRE, POIRE DE LIVRE**, nommée par quelques-uns *gros rateau gris*, par d'autres *poire d'amour*; est un fruit peu long pour sa grosseur, dont la peau est assez dure, le coloris d'un roux fort obscur, la queue courte, & l'œil fort enfoncé, dont on fait une belle & bonne compote, de quelque maniere qu'on la fasse cuire, soit dans la cloche, soit sous la cendre, soit autrement.

**LIVRÉE**: les marchands de toile donnent ce nom à un fil de soie d'une certaine couleur, attaché à la lisière des batistes & linons, du côté du chef. C'est dans ce fil qu'est passé le petit morceau de parchemin quarré sur lequel est écrit le numero de la pièce.

**LIVRÉE DE TERRE**, en terme de coutume, est un fonds qui produit une livre de rente.

**LIVRER le cerf aux chiens**, en terme de chasse, c'est mettre les chiens après.

**LIVRET**, en terme d'arithmétique, est un quarré qui en renferme plusieurs autres qui contiennent les multiplications des nombres simples, l'un par l'autre jusqu'à dix. On la nomme la *table de Pythagore*, ou la *table de multiplication*.

**LIZARDES**: ce sont des toiles qui se fabriquent au Caire & à Alep. Dans ce dernier endroit on les nomme *lizales*; elles sont une partie du commerce des Européens.

**LIZER**: c'est, dans les manufactures de drap, tirer une pièce par les lisières sur sa largeur, afin de la bien étendre pour en ôter les ribaudures & anguilles qui sont des espèces de faux plis ou bourlets qui s'y sont formés en la faisant fouler, causés par la force des maillets ou pilons qui sont tombés dessus. On retire aussi plusieurs fois la pièce de la pile pour la lizer, afin qu'elle se puisse fouler uniment sans se dégrader, & prendre sa largeur comme il faut.

**LIZIERE**. Voyez *lisiere*.

**LLAMAS**, est un animal du Pérou, petit chameau ou mouton qui porte jusqu'à cent pesant, marche la tête levée, & avec une espèce de gravité, mais jamais la nuit. Il mange peu & ne boit jamais. Sa nourriture est une sorte de jonc très-fin, nommé *ycho*, fort estimé dans cette partie de l'Amérique où se trouvent les *llamas*, à cause du grand usage, dont cette herbe est dans les mines de vif-argent où elle tient lieu de bois pour la fonte du minéral. Les *llamas* sont si dociles & si faciles à dresser, que quand on les charge, & qu'ils ont coutume de porter leurs charges en certains endroits, ils y vont sans conducteurs, & étant déchargés, reviennent aussi tous seuls retrouver leur maître. Ils sont couverts d'une laine d'une odeur forte & désagréable qu'on mêle avec celle de vigogne, à laquelle elle est très-inférieure. Cette laine est longue, assez fine, mêlée de blanc, de roux & de gris. On l'emploie, à-peu-près, dans les mêmes étoffes & manufactures que les laines de vigogne.

**LO**, sorte de gaze qui se fabrique à Canton dans la Chine. Il y en a de trois sortes qui diminuent par degrés de longueur & de largeur.

**LOCAL**, qui appartient à un lieu. Une *coutume locale* est celle qui ne s'observe que dans l'endroit qui lui est propre: un *droit local* est un droit qui se paye à l'entrée de certaines villes, ou de certains territoires, ou à certains passages ou ponts. Il y a beaucoup de ces droits locaux sur la rivière de Loire.

**LOCATAIRE**, c'est celui qui prend une maison entière ou une partie de maison à loyer. Un principal *locataire* est celui qui loue toute une maison, & reloue à d'autres particuliers des chambres ou des appartemens.

**LOCHE**, c'est un petit poisson de la taille d'un éperlan, qu'on trouve dans les petites rivières & dans les ruisseaux. Il se plaît parmi les herbes & la bourbe. La *loche* est fort vive & fort délicate. Le meilleur tems pour la manger, est le mois d'Avril & de Mai. On l'apprête, en cuisine, comme l'éperlan. Voyez *Eperlan*.

**LOCMAN**, c'est un pilote établi dans les ports & aux embouchures des rivières pour conduire les vaisseaux en sûreté, soit en entrant, soit en sortant par les passages difficiles. Voyez *Lamaneur*.

**LOCQUETS**: on donne ce nom, dans la Normandie, à la laine que l'on coupe de dessus les cuisses. Elle est la plus grasse & la plus estimée de toutes. On s'en sert pour faire des matelas, & dans la fabrique des drogues de Rouen, pour en faire la trême.

**LOCRENAN**, grosse toile de chanvre écri qui tire son nom du lieu où elle se fabrique, appelé *locrenan*, en basse Bretagne. Les pièces de ces toiles sont de trente

aunes, mesure de Paris. On s'en sert à faire des voiles pour les grandes, petites barques ou chaloupes qui vont à la pêche de la morue. Les Anglois, en tems de paix, en tirent considérablement; les Espagnols & les Baïonnais en tirent aussi beaucoup, & l'appellent *toile d'Oloane*, quoiqu'il ne s'en fabrique point en Poitou, au moins qui soit de cette qualité. On fabrique aussi, en basse Bretagne, vers Quimpercoërentin, une espèce de toile toute pareille aux locrenais. Comme elle est destinée au même usage, on lui donne aussi le nom de *Locrenan*, quoiqu'elle n'y soit pas fabriquée.

LODIER, c'est une grosse couverture piquée, remplie de laine ou de ploc, entre deux toiles ou deux étoffes.

LODS ET VENTES; on appelle ainsi, en jurisprudence le droit que le seigneur peut exiger de ceux qui acquièrent des héritages roturiers situés dans la seigneurie & mouvans de lui. Ce droit n'est pas uniforme dans le royaume. Voyez la *Jurisprudence actuelle* de M. Denifart, tome II, page 41.

LOGE; c'est le nom qu'on donne, à Lyon & à Marseille, à un certain lieu dans les places ou bourses, où les marchands se trouvent à certaines heures du jour pour traiter des affaires de leur négoce. On ne souffre point dans ces loges les marchands qui ont fait faillite... *Loge* est aussi un bureau général, établi en quelques villes des Indes pour chaque nation de l'Europe; & dans les foires on nomme *loge*, les boutiques occupées par les marchands.

LOIR, rat sauvage semblable au domestique, grisâtre, dont le poil est plus long, la queue moins longue & plus velue en deux endroits. Ces animaux sont préjudi-

ciales aux fruits des jardins, & sur-tout aux abricots, aux pêches & aux bons raisins exposés le long des murs. On ne les voit que le soir bien tard, & il faut leur tendre des pièges pour arrêter le cours des ravages qu'ils font le long des espaliers.

LOI, en terme de monnoie, signifie le titre, le fin ou la bonté intérieure des espèces.

LOIX; nous avons, en France, quatre différentes espèces de loix, les ordonnances, les coutumes qui sont nos loix propres; ce que nous observons du droit romain & le droit canonique. Ces quatre sortes de loix reglent les contestations qui s'élevent entre les citoyens, mais leur autorité est bien différente. Les ordonnances en ont une universelle dans tous les royaumes, quand'elles ont été enregistrées & promulguées suivant l'usage. Il y en a quelques-unes, dont les dispositions regardent quelques provinces. Les coutumes ont leur autorité particulière, & chacune est bornée dans l'étendue de la province ou du lieu où elle s'observe. Pour le droit romain, il est observé comme coutume en plusieurs provinces, & il y tient lieu de loi sur plusieurs matières. Il s'étend aussi à toutes les provinces, non pas précisément parce que les décisions sont écrites dans le droit romain qui ne fait loi pour nous, qu'autant qu'il plaît au prince, mais parce qu'elles sont fondées sur la justice & la raison qui sont les bases de la loi universelle. Pour le droit canonique, il contient un très-grand nombre de règles. On observe tous les canons qui regardent la foi & les mœurs, tirés de l'écriture, des conciles & des peres, les constitutions qui regardent la police ecclésiastique, & qui ne sont pas contraires au droit & aux libertés de l'église gallicane.

LOMBARD, ancien peuple d'Allemagne qui vint s'établir en Italie; sous la décadence de l'empire Romain. En France on a long-tems donné le nom de Lombards à des marchands Italiens qui venoient y trafiquer, particulièrement aux Gènois & aux Vénitiens. Il y a, à Paris, une rue, où la plupart tenoient leurs comptoirs de banque, le négoce d'argent étant le plus considérable qu'ils fissent; cette rue porte encore leur nom. Dans la suite, le nom de Lombard devint injurieux, il ne signifia plus qu'un marchand qui faisoit un commerce usuraire... La place de change d'Amsterdam contenoit encore le nom de place Lombarde, comme pour perpétuer le souvenir du grand commerce que les marchands Lombards y ont long-tems exercé... Il y a, dans cette même ville, la maison des Lombards, où tous ceux qui sont pressés d'argent en peuvent trouver à emprunter sur des effets qu'ils laissent pour gages. On y reçoit des bijoux, des bagues, des montres, des meubles, enfin de tout, jusques à des chemises, & autres menues hardes sur lesquels on prête de l'argent. Il y a, dans les Lombards, des receveurs & des estimateurs. Les estimateurs estiment la valeur du gage qu'on porte, à peu-près, à son juste prix; mais on ne donne dessus que les deux tiers, comme deux cens florins, sur un gage de trois cens florins, l'on délivre en même tems un billet qui porte l'intérêt qu'on en doit payer & le tems auquel le gage doit se retirer. Quand ce tems est passé, le gage est vendu au plus offrant & dernier enchérisseur; & le surplus (le prêt & l'intérêt préalablement pris) est rendu au propriétaire. Le moindre intérêt que l'on paye à cette maison des Lombards, est de six pour cent par an; & plus le

gage est de moindre valeur, plus l'intérêt est grand, en sorte qu'il va quelquefois jusque à vingt pour cent. Dans les papeteries, & dans le commerce de papier, on donne le nom de Lombard à une des moyennes fortes de papier propre à l'impression. Voyez Papier.

LONCLOATH; ce sont des toiles de coton blanches ou bleues qu'on tire de la côte de Coromandel, & que les Anglois & les Hollandois achètent pour envoyer à Manille. Elles sont ordinairement soixante douze cobs de longueur, sur deux cobs & un quart de largeur. Le cobre fait dix-sept pouces & demi de France.

LONDRES & LONDRINS, draps qui ont pris leur nom de la ville de Londres en Angleterre, parce qu'apparemment les Anglois qui étoient en possession; avant les François, du commerce de la draperie du Levant, faisoient fabriquer chez eux ces sortes de draps, pour les y envoyer. Aujourd'hui ces draps se fabriquent en Dauphiné, en Provence & en Languedoc, & ce sont les François qui en font le commerce. Ces draps se distinguent en Londres larges & en Londres. Les Londres larges sont fabriqués avec le fleuret de la laine du Languedoc, bas Dauphiné, Gandie, Rouffillon, grand Albarazin, & autres de pareille qualité. Ils ont deux mille quatre cents fils en chaîne, & sont faits dans des rots de deux aunes un huit pour revenir au retour du foulon à la largeur d'une aune un quart entre les lisières. Ces mots Londres larges sont marqués au chef & premier bout de chaque pièce. Les draps appelés simplement Londres sont fabriqués avec le fleuret de la laine de Languedoc, bas Dauphiné, Rouffillon, Gandie, petit Albarazin, ou autre de semblable qualité. Leur chaîne doit être com-

posée de deux mille fils & montée dans des rots de deux aunes, pour être au retour du foulon d'une aune & un sixième de large entre les lisieres. Le mot de *londres* doit être mis au chef & premier bout de chaque pièce.

Les draps nommés *londrins*, qui se fabriquent aussi en France, en Languedoc, en Provence & en Dauphiné, sont comme les *londres* destinés pour les Echelles du Levant. Il y en a aussi de deux sortes, les *londrins premiers*, & les *londrins seconds*. Les *londrins premiers* sont tous fabriqués de laine de Ségovie, tant en trême, qu'en chaîne. La chaîne est composée de trois mille fils, & faite dans des rots de deux aunes, pour revenir, au retour du foulon, à la largeur d'une aune & un quart entre les deux lisieres. Ces mots *londrins premiers* doivent être marqués au chef ou premier bout de chaque pièce.

Les *londrins seconds* sont faits de laine forte ou autre semblable qualité pour la chaîne, & de seconde Ségovie pour la trême. Cette chaîne est composée de deux mille six cents fils au moins, dans des rots de deux aunes moins un seizième pour avoir, au retour du foulon, une aune un sixième de largeur entre les lisieres. Les mots de *londrins seconds* doivent être mis au chef & premier bout de chaque pièce. Voyez le *Règlement concernant les draps* qui se fabriquent pour le Levant, 20 Novembre 1708, art. 2 & 3.

LONG-COURS, ce sont les voyages que les vaisseaux marchands font au-delà de la ligne.

LONGE, en terme de fauconnerie, est une petite corde qu'on attache au pied de l'oiseau quand il n'est pas assuré.

LONGE, en cuisine: la *longe* de boeuf est toute la partie qui est depuis les aloyaux, jusques vers la

cuisse qu'on divise en plusieurs morceaux où sont le flanchet & la pièce parée. La *longe de veau* est la partie du veau, depuis les côtes jusqu'à la queue, & où le rognon est attaché. Cette pièce est susceptible de bien des apprêts en cuisine. On la fait cuire à la broche enveloppée de papier. Quand elle est bien cuite, on sert dessous une poivrade, ou si l'on veut, on pique le dessus de petit lard, & on sert avec la même sauce. La *longe de veau* se sert encore en ragoût, à la marméale, marinée, au court-bouillon, à la crème, &c.

LONGER un chemin, en terme de chasse; c'est quand une bête va d'assurance ou qu'elle fuit. Quand elle retourne sur ses voies, cela s'appelle *ruse & retour*.

LONGES, en terme de carrier, sont de moyens cordages, avec lesquels les carriers font des anses aux mannes ou panniers d'osier, dont ils se servent pour vider les trous quand ils ouvrent une nouvelle carrière. C'est à ces *longes* que s'accroche le crochet du cableau.

LONGITUDE: la *longitude* d'une ville est la distance qu'il y a entre le premier méridien, c'est-à-dire, entre le méridien de l'Isle de Fer & le méridien de la ville, dont on cherche la *longitude*, c'est l'arc de l'équateur celeste intercepté entre ces deux méridiens qui détermine les degrés de *longitude*.

LONGUEUR; c'est la dimension des corps considérés dans leur plus longue étendue. La *longueur* des étoffes se mesure du chef à la queue. Pour la *longueur* des étoffes, on doit, dans les manufactures, se conformer aux réglemens.

LONGUIS, sorte de taffetas des Indes à carreaux.

LOOM, c'est une espèce de canard de la Laponie qui ne peut que voler & nager; car il a les pieds

trop courts pour pouvoir marcher. LOQUET, en terme de serrurerie, petit morceau de fer plat, ou battant qui sert à fermer une porte.

LORNETTE, petite lunette pour voir de près les objets. Voyez Lunette.

LORIOT, oiseau qui est le *galbula* des anciens de la grosseur d'un merle, dont le plumage est d'un verd jaunâtre & qui a le chant extrêmement haut & très-varié.

LORMERIE: ce sont tous les différens ouvrages que forgent & vendent les maîtres éperonniers, comme mors, épérons, caveçons, étriers, masticadons. C'est à Paris que se font les plus belles brides & harnois de chevaux. Voyez Eperonnier.

LOTE, ou LOTTE, poisson bon & friand, ressemblant assez à la lamproie. Il a la queue faite en manière d'épée, le corps rond & brun. On l'apprête, dans les cuisines, comme l'anguille. Plusieurs confondent les *lotes* avec les *barbotes*.

LOTTIER, ou *Trefle sauvage*, plante détersive, apéritive, vulnérinaire, qui croît dans les prés & sur les côteaux, d'une odeur agréable, qui sèche & mise dans les habits, les préserve des vers.

LOTTIR, faire de lots. Les artisans, qui sont en corps de jurande, font *lottir* les marchandises foraines. Les *lottisseurs*, s'il y en a plusieurs, les *lottissent* en autant de lots qu'il y a de maîtres qui en demandent. *Lottir*, *lottisseur* & *lottissage*, sont des termes qui ne sont guères en usage que dans les communautés de Paris. Les corroyeurs ont trois *lottisseurs* de cuirs, créés par l'édit du mois de Juin 1627, avec attribution de droits à leur profit qu'ils *lottissent*.

LOUCHET, espèce de hoyau ou

de bêche propre pour fouir la terre, qui est plat & tiré en droite ligne, avec son manche qui ressemble à une pelle.

LOUER, c'est donner à ferme des héritages, de quelque nature qu'ils soient, comme terres, vignes, herbages, maisons & autres immeubles. Il se dit aussi des meubles, des voitures, des bestiaux, & encore des personnes & de leur travail. Dans tous ces sens on dit dans le commerce, *louer une boutique*, *louer un magasin*, une échoppe, une loge pour la foire, &c. A Paris, & dans les grandes villes, les tapissiers & les fripiers *louent* des meubles & des habits; les voituriers, messagers, carrossiers, marquignons, les uns un carrosse, les autres un cheval, & les autres une place dans une voiture publique, &c. Les maîtres des communautés des arts & métiers *louent* des compagnons, des garçons & des gens de journée.

LOUIS, monnoie d'or qui a cours en France; l'écu blanc s'appelle aussi *louis blanc*, ou *louis d'argent*. Les premiers *louis d'or* ont été fabriqués sous Louis XIII. Par son édit du dernier Mars 1640, il en ordonna la fabrication à la taille & au modèle portés par les ordonnances, pour les écus d'or & au titre des pistoles d'Espagne. Le célèbre *Varin*, le plus habile alors des graveurs modernes, en fit les poinçons & les coins. Sous Louis XIV. & sous Louis XV, le nom de *louis d'or* s'est conservé, mais non leur première valeur. Ces espèces ne furent d'abord frappées, que sur le pied de dix livres pièce. En 1648, le peuple les fit valoir douze livres. La reine Anne d'Autriche, mere de Louis XIV, & régente du royaume, les remit à leur ancien prix, par une déclaration du 20 Mars 1652; & par une autre déclaration

posée de deux mille fils & montée dans des rots de deux aunes, pour être au retour du foulon d'une aune & un sixième de large entre les lisieres. Le mot de *londres* doit être mis au chef & premier bout de chaque pièce.

Les draps nommés *londrins*, qui se fabriquent aussi en France, en Languedoc, en Provence & en Dauphiné, sont comme les *londres* destinés pour les Echelles du Levant. Il y en a aussi de deux sortes, les *londrins premiers*, & les *londrins seconds*. Les *londrins premiers* sont tous fabriqués de laine de Ségovie, tant en trême, qu'en chaîne. La chaîne est composée de trois mille fils, & faite dans des rots de deux aunes, pour revenir, au retour du foulon, à la largeur d'une aune & un quart entre les deux lisieres. Ces mots *londrins premiers* doivent être marqués au chef ou premier bout de chaque pièce.

Les *londrins seconds* sont faits de laine forte ou autre semblable qualité pour la chaîne, & de seconde Ségovie pour la trême. Cette chaîne est composée de deux mille six cents fils au moins, dans des rots de deux aunes moins un seizième pour avoir, au retour du foulon, une aune un sixième de largeur entre les lisieres. Les mots de *londrins seconds* doivent être mis au chef & premier bout de chaque pièce. Voyez le Règlement concernant les draps qui se fabriquent pour le Levant, 20 Novembre 1708, art. 2 & 3.

LONG-COURS, ce sont les voyages que les vaisseaux marchands font au-delà de la ligne.

LONGE, en terme de fauconnerie, est une petite corde qu'on attache au pied de l'oiseau quand il n'est pas assuré.

LONGE, en cuisine: la longe de bœuf est toute la partie qui est depuis les aloyaux, jusques vers la

cuisse qu'on divise en plusieurs morceaux où sont le flanchet & la pièce parée. La longe de veau est la partie du veau, depuis les côtes jusqu'à la queue, & où le rognon est attaché. Cette pièce est susceptible de bien des apprêts en cuisine. On la fait cuire à la broche enveloppée de papier. Quand elle est bien cuite, on sert dessous une poivrade, ou si l'on veut, on pique le dessus de petit lard, & on sert avec la même sausse. La longe de veau se sert encore en ragoût, à la maréchale, marinée, au court-bouillon, à la crème, &c.

LONGER un chemin, en terme de chasse; c'est quand une bête va d'assurance ou qu'elle fuit. Quand elle retourne sur ses voies, cela s'appelle ruse & retour.

LONGES, en terme de carrier, sont de moyens cordages, avec lesquels les carriers font des anses aux mannes ou panniens d'osier, dont ils se servent pour vider les trous quand ils ouvrent une nouvelle carrière. C'est à ces longes que s'accroche le crochet du cableau.

LONGITUDE: la longitude d'une ville est la distance qu'il y a entre le premier méridien, c'est-à-dire, entre le méridien de l'Isle de Fer & le méridien de la ville, dont on cherche la longitude, c'est l'arc de l'équateur celeste intercepté entre ces deux méridiens qui détermine les degrés de longitude.

LONGUEUR; c'est la dimension des corps considérés dans leur plus longue étendue. La longueur des étoffes se mesure du chef à la queue. Pour la longueur des étoffes, on doit, dans les manufactures, se conformer aux réglemens.

LONGUIS, sorte de taffetas des Indes à carreaux.

LOOM, c'est une espèce de canard de la Laponie qui ne peut que voler & nager; car il a les pieds

trop courts pour pouvoir marcher. LOQUET, en terme de serrurerie, petit morceau de fer plat, ou battant qui sert à fermer une porte.

LORNETTE, petite lunette pour voir de près les objets. Voyez Lunette.

LORIOT, oiseau qui est le *galbula* des anciens de la grosseur d'un merle, dont le plumage est d'un verd jaunâtre & qui a le chant extrêmement haut & très-varié.

LORMERIE: ce sont tous les différens ouvrages que forgent & vendent les maîtres éperonniers, comme mors, épérons, caveffons, étriers, masticadons. C'est à Paris que se font les plus belles brides & harnois de chevaux. Voyez Eperonnier.

LOTE, ou LOTTE, poisson bon & friand, ressemblant assez à la lamproie. Il a la queue faite en manière d'épée, le corps rond & brun. On l'apprête, dans les cuisines, comme l'anguille. Plusieurs confondent les lotes avec les barbotes.

LOTTIER, ou Trefle sauvage, plante détensive, apéritive, vulnérinaire, qui croît dans les prés & sur les côteaux, d'une odeur agréable, qui sèche & mise dans les habits, les préserve des vers.

LOTTIR, faire de lots. Les artisans, qui sont en corps de jurande, font *lottir* les marchandises foraines. Les *lottisseurs*, s'il y en a plusieurs, les *lottissent* en autant de lots qu'il y a de maîtres qui en demandent. *Lottir*, *lottisseur* & *lottissage*, sont des termes qui ne sont guères en usage que dans les communautés de Paris. Les corroyeurs ont trois *lottisseurs* de cuirs, créés par l'édit du mois de Juin 1627, avec attribution de droits à leur profit qu'ils *lottissent*.

LOUCHET, espèce de hoyau ou

de bêche propre pour fouir la terre, qui est plat & tiré en droite ligne, avec son manche qui ressemble à une pelle.

LOUER, c'est donner à ferme des héritages, de quelque nature qu'ils soient, comme terres, vignes, herbages, maisons & autres immeubles. Il se dit aussi des meubles, des voitures, des bestiaux, & encore des personnes & de leur travail. Dans tous ces sens on dit dans le commerce, *louer une boutique*, *louer un magasin*, une échoppe, une loge pour la foire, &c. A Paris, & dans les grandes villes, les tapissiers & les fripiers *louent* des meubles & des habits; les voituriers, messagers, carrossiers, marquignons, les uns un carrosse, les autres un cheval, & les autres une place dans une voiture publique, &c. Les maîtres des communautés des arts & métiers *louent* des compagnons, des garçons & des gens de journée.

LOUIS, monnoie d'or qui a cours en France; l'écu blanc s'appelle aussi *louis blanc*, ou *louis d'argent*. Les premiers *louis d'or* ont été fabriqués sous Louis XIII. Par son édit du dernier Mars 1640, il en ordonna la fabrication à la taille & au modèle portés par les ordonnances, pour les écus d'or & au titre des pistoles d'Espagne. Le célèbre *Varin*, le plus habile alors des graveurs modernes, en fit les poinçons & les coins. Sous Louis XIV. & sous Louis XV, le nom de *louis d'or* s'est conservé, mais non leur première valeur. Ces espèces ne furent d'abord frappées, que sur le pied de dix livres pièce. En 1648, le peuple les fit valoir douze livres. La reine Anne d'Autriche, mere de Louis XIV, & régente du royaume, les remit à leur ancien prix, par une déclaration du 20 Mars 1652; & par une autre déclaration

du 8 Avril 1636, elle les fixa à onze livres. Les *louis d'or* demeurèrent assez long-tems sur ce pied-là; mais les guerres presque continuelles & les besoins de l'état y apporterent, sous *Louis XIV*, beaucoup de changement. Sous son règne, les *louis d'or* n'ont pas valu au-delà de vingt livres, & au commencement du règne de *Louis XV*, ils ont été poussés jusqu'à trente livres, ensuite jusqu'à trente-six, & même bien au-delà avec cette différence néanmoins, que dans quelque une des dernières fabrications le poids a été augmenté à proportion du prix, ce qui n'avoit été que point ou peu observé dans les augmentations arrivées sous le règne précédent. Les *louis d'or*, tant de l'ancienne fabrication, que de la nouvelle, ont eu leurs diminutions & leurs augmentations. Le prix du *louis* aujourd'hui & depuis bien des années reste à vingt-quatre livres, le  *demi-louis*, à douze livres, le double *louis*, à quarante-huit, & le quadruple, à quatre-vingt-seize livres.

Sous *Louis XIII*, l'empreinte d'effigie du *louis* étoit la tête de ce roi, avec son nom, & pour empreinte d'écusson, une croix composée de huit L adossées & couronnées avec la légende: *Christus regnat, vincit, imperat*. Sous *Louis XIV* ce revers a été changé autant de fois qu'il y a eu de nouvelles refontes: on a de plus ajouté un cordon sur la tranche, pour en empêcher l'altération & la rognure. Sous *Louis XV*, l'empreinte de l'écusson des *louis* de vingt-quatre livres est composée de deux écussons couronnés, un aux armes de France, & l'autre à celles de Navarre. Du côté de l'effigie est le buste du roi.

**LOUIS-TRIOMPHANT**, en terme de *sculptures*, c'est un ce

cramoisi & blanc, dont la fleur n'est pas bien large, mais la plante porte beaucoup de marcottes. Il est fin, porte graine & ne creve point en lui laissant ses boutons, dit *Morin*.

**LOUISE-BONNE**, espèce de poire assez approchante du *saint-germain*, & même de la *verte longue d'automne*, mais elle n'est pas tout-à-fait si pointue; il y en a de grosses & de plus longues les unes que les autres. Les plus petites sont les meilleures. Elle a la queue fort courte, un peu charnue & panchée, l'œil petit & à fleur, la peau douce est fort unie, le coloris verdâtre & tiqueté, blanchâtre en mûrissant. Cette poire fournit sur la fin d'Octobre, & une partie de Novembre. Elle a la chair tendre, pleine d'une eau douce & relevée, & ne devient point molle. Elle est bonne à manger crue, & admirable cuite; mais il ne faut pas qu'elle soit arrivée à sa maturité. Le *poirier* qui donne ce fruit, demande le plein air. Les fonds humides rendent la poire fort grosse, mais en même tems fort mauvaise, ayant un goût de verd & sauvage.

**LOUNG**: c'est une drogue dont on se sert pour peindre en jaune, tant à la Chine, Camboya, qu'aux Indes orientales.

**LOUP**, animal, espèce de chien sauvage, dont le poil est long & un peu rude, tirant sur le gris brun sale, mêlé de blanc, qui habite les bois & les forêts. La femelle se nomme *louve*, les petits *louveteaux* ou *cheaux* en terme de chasseurs: sans compter le *loup-cervier*, il y a deux sortes de *loups*, le *loup-levrier*, qui est très-léger, qui vit des animaux qu'il chasse & qu'il attrape à la course, de la même manière que le chien, qu'on appelle *levrier*. La seconde espèce, qui est plus pesante s'appelle *loups* *mâins*,

*mâins*, & se repaissent de charogne. L'une & l'autre espèce sont farouches, grands, rablus, ayant une gueule affreuse, fendue presque jusqu'aux oreilles, garnie d'un double rang de dents, accompagnées de longs crocs tranchans comme l'acier; le *loup* ne porte rien à ses *cheaux*, qu'il ne soit saoul, & même il leur ôte la *prébende*, ainsi qu'à la *louve*, qui fait le contraire. La saoulée de cet animal dure huit jours, dit-on. Les seigneurs des villages assemblent leurs *payfans*, pour aller à la chasse du *loup*, & font un triéstrac ou des battées: La chasse du *loup* se fait avec les chiens courans, au commencement de Septembre; on va relever la mue des *loups*, & on fait chasser les chiens courans deux ou trois fois, afin de les mettre en haleine & en curée, parce qu'après cela ils donnent bien plus de plaisir. Comme les *loups* en cette saison ne sont pas si affamés que dans d'autres, ils sont plus aisés à détourner & ne prennent point le change si volontiers, sur-tout ceux qui sont jeunes. C'est en Octobre, Novembre & Décembre, qu'on va guetter le *loup* avec des limiers & des levriers, dans les grands fonds & dans les buissons, ou dans quelques marais, à la queue d'un étang où il y aura des battes de jonc. La piste du *loup* se reconnoît par ses allures ou par ses fuites, ou bien par ses galies ou déchauffures. On les trouve quelquefois jusqu'à son litteau ou sa flarrure; & alors, lorsqu'on est au bois & que le limier a rencontré les lieux ou la voie du *loup*, il faut lui dire, *velci, allé*.

Il est important à la chasse du *loup* de savoir distinguer le *loup d'avec le grand chien*, le *loup d'avec la louve*, & les *vieux loups d'avec les jeunes*. En hiver, s'il ne gele pas trop fort, & que ce ne

Tom. II.

soit qu'une gelée blanche, les *loups* sont des fouillees ainsi que les autres bêtes, lorsqu'ils passent sur l'herbe, pour peu qu'elle obéisse sous le pied, & que ce soit avant que le soleil soit levé. Il est encore aisé d'en avoir connoissance sur la neige, quand elle est nouvellement tombée, & qu'il ne dégele point, parce qu'alors le pied s'y peut imprimer. On ne connoît bien un *loup* à la trace, lors du dégel, que quand il vient fraîchement de passer, car les voies disparaissent lorsqu'il est passé. Quand il n'a pas gelé & que la terre est découverte, c'est dans les chemins qu'on peut juger de la piste d'un *loup*, parce que le sol en est ferme & que les voies s'effacent dans les terres qui sont molles. En été on connoît le *loup* dans les chemins & les terres labourées; mais il faut que ce soit le matin, lorsque la rosée est tombée sur la terre, & qu'elle a fait de la poussière une espèce de boue susceptible de la forme du pied du *loup*; & pour lors on en juge aisément.

Pour distinguer les traces d'un vieux *loup* d'avec celle du chien, il faut savoir que le premier, quand il va d'assurance, a toujours le pied très-ferré, au lieu que celui du chien est toujours fort ouvert. Il a aussi le talon moins gros & moins large que le *loup*, & les deux grands doigts plus gros; mais les ongles du *loup* sont plus gros, & enfoncent plus avant en terre; son talon aussi forme en dessous trois petites fossettes, ce que celui du chien ne fait pas. De plus, le *loup* a plus de poil sous le pied que le chien, & ses allures en sont bien plus longues, mieux réglées & plus assurées. Pour la différence du pied de la *louve* d'avec celui du *loup*, elle consiste en ce que celle-ci est mieux chauffée, & qu'elle a les

O o

ongles moins gros que le *loup*; pour ce qui est du reste, tout est égal. On connoît les *jeunes loups* d'un ou de deux ans (car passé cet âge, on les nomme *vieux loups*) aux liaisons du pied, qui ne font point encore si fortes que celles des *vieux loups*, ce qui fait que les jeunes vont les pieds plus ouverts. Ils ont des ongles plus petits & plus pointus: leurs allures ne font pas si réglées ni si longues. Les *vieux loups* font leurs nuits ordinairement dans les grandes plaines, & les jeunes autour des villages, & aux environs des ruisseaux. Ceux-ci n'ont point les laisses si dures que les autres. La *louve* jette les fiennes au milieu du chemin encore toutes molles. Celles d'un *vieux loup* sont toujours sur une pierre, une butte, ou un petit buisson; & quand il se déchausse, il le fait avec plus de violence que la *louve* & que les *jeunes loups*.

Il est bon, avant que de commencer la chasse du *loup*, d'aller au bois pour détourner le *loup* avec le limier; mais pour le revoir, on va auparavant à la campagne, parce que les *loups*, sur-tout en hiver, vont au hasard toute la nuit pour y trouver quelque bête morte, puis on va dans les forts du bois où l'on perce cinq ou six buissons pour voir s'il ne s'y fera point repu. S'il fait brouillard, ou s'il fait quelque orage, le *loup* se tient plutôt derrière une haie pour y épier les bestiaux, que dans les forêts. Quand on le rembuche, il faut flatter le chien, en battant haut & bas. Quand on prend le contre-pied, on lui crie, *tiens à moi, velci, velci*. Si après avoir quêté le *loup*, on ne le trouve point, il faut considérer le pays pour voir de quel côté il pourroit tourner. Souvent il y a des *loups* qui n'arrivent que tard aux bois. Si l'on entend, par le bruit que

font les laboureurs ou les bergers, qu'il y en a un, s'il ne vient pas à vous, il faut, lorsque vous êtes tombé sur les voies avec le chien, aller à ces personnes, les suivre jusqu'à ce que vous ayez trouvé le *loup* entré dans votre quète, ou dans un fort où on le brise. Après cela on va prendre les grands devants du buisson, afin de ne le pas passer, car il pourroit être resté dans le bois pour écouter, sans être entré dans le fort. Cela fait, on revient où on l'a brisé pour en suivre la voie le long du chemin & le rembucher dans le fort pour, après cela prendre encore les devants qu'il faut recommencer par où on les a achevés, afin de changer le vent au limier & lui faciliter le sentiment. Si le *loup*, par hazard, est forti, il faut le suivre jusqu'à ce qu'on l'ait brisé. On doit être deux à cette chasse, pour reconnoître le *loup*, afin que tandis que l'un demêle les voies pour trouver le rembuchement de cet animal, l'autre prenne les grands devants pour reconnoître s'il ne sort point du buisson, afin d'être, par ce moyen, éclairci de tous les rembuchemens.

Outre la maniere de chasser les *loups*, on les prend encore autrement: les uns font une grande fosse, au milieu de laquelle ils attachent un oiseau, ou quelque autre appât de cette nature. Ils couvrent cette fosse d'une claie ou d'une trape fort légère qui ne tient que par des pivots au côté de la fosse & du côté par où entre le *loup*, mais placée d'une maniere que l'animal carnacier venant pour prendre la proie, fasse tourner cette trape ou cette claie, & tombe dans la fosse. Cette machine se fait ordinairement comme une espèce de bascule qui s'ouvre & se ferme. Quand la bête est tombée, il n'est pas difficile de s'ima-

giner comment cela se peut faire. C'est ordinairement dans les forêts & dans les grands bois où il y a beaucoup de *loup*, qu'on peut se servir d'une fosse avec une trape, & ce n'est que dans les chemins écartés que l'on y réussit le mieux. Cette fosse doit avoir douze pieds de longueur, & depuis six jusqu'à neuf pieds de profondeur, enforte que les bords en étant escarpés, la bête prise ne puisse remonter.

Pour tromper ces animaux, il faut, sur cette trape, & tout autour, mettre de petites branches feuillues, de maniere qu'elle ne paroisse point, ou bien des feuilles sèches. Il y en a qui pour appât mettent une oie ou un mouton en vie, afin d'appeler les *loups* ou autres animaux carnaciers. On met cette oie sur la branche d'un arbre, au pied duquel on auroit fait la fosse, & qui avancera sur la trape, & pour le mouton les quatre pieds directement sur les milieu de cette trape, observant de charger le côté qui ne doit point balancer de quelque chose qui pese à proportion pour tenir la machine en état, de sorte que le *loup* venant à se jeter sur sa proie, il la fasse pencher & tombe dans la fosse. On prend encore les *loups* à l'hameçon.

Pour chasser les *loups* au fusil, soit à la battée ou autrement, il faut, pour les faire lever aisément, prendre un chat, l'écorcher, le vider & le faire rôtir aussi dans un four, puis le frotter de miel; ensuite, & lorsqu'il est encore chaud, il faut le traîner par les endroits où l'on sçait qu'il y a des *loups*. Ces animaux attirés par cette odeur, suivent les traces de ce chat, & il est alors aisé de les tirer; d'autres, lorsque la terre est couverte de neige s'en vont où ils sçavent qu'il y a des tanières de *loups*. Ils attachent à une corde le ventricule d'un bouc qu'ils

traînent depuis la tanière qu'ils ont trouvé, jusqu'à un arbre proche de leur maison, auquel ils pendent cette charogne avec une double corde; celle qui est la plus grande se tend depuis l'arbre jusqu'à la fenêtre de la maison, & est attachée à des sonnettes qui sonnent, pour peu que le *loup* vienne à la proie & la tire. Si-tôt que ceux qui ont dressé ce piège entendent ce son, ils prennent leur fusil, & de leur fenêtre, ou de leur porte, ils tuent le *loup*; c'est ordinairement la nuit qu'on attrape ces animaux carnaciers; mais il faut qu'il fasse un beau clair de lune, autrement on ne tire qu'à l'aventure.

On prend encore les *loups* avec un piège de fer, appelé *traquenard*. Voyez ce mot. Il y a un autre piège fait de deux morceaux de fer longs de deux pouces & demi, larges d'un, & de trois lignes d'épaisseur, ayant à chaque bout deux charnières percées d'outre en outre, pour y mettre une cheville de fer. On met ces deux morceaux de fer en croix, & on en prend deux autres qui ont cinq pouces de longueur, un de large, & deux lignes d'épaisseur. Il faut qu'il y ait une mortaise à chaque bout, longue d'un pouce, & large environ de quatre lignes.

On croise ces deux pièces l'une sur l'autre, avec une cheville de fer. On a ensuite quatre branches de fer longues d'environ dix-huit pouces chacune, épaisses de deux ou trois lignes en quarré, excepté vers la dernière dent où elles doivent avoir cinq à six lignes de largeur, seulement du côté où sont les dents. Ce même bout doit être rond, accompagné d'une charnière simple percée au milieu; & l'autre extrémité fera faite en maniere de crampon à deux fourchons longs de deux pouces. Tous ces morceaux de fer étant ainsi fabriqués, on les ras-

semble en croix, & observant de mettre ces deux bandes en croix, & le bout de la cheville dans le trou du milieu pour les river, en sorte que les deux morceaux de fer ne remuent point. Quand cela est fait, on prend la flèche qu'on fait entrer par force dans un trou qui est au milieu de la croisée du piège, puis on fait passer le bout dans une des mortaises pour entrer ensuite dans les charnières des pièces de fer, & où l'on met une cheville de fer qu'il faut river, en sorte que la branche ne puisse se mouvoir librement. On fait la même chose des trois autres branches, observant que les pointes des crampons soient en haut, après quoi on a un piège monté. Reste à présent d'instruire comme il doit être tendu.

Les charognes sont un appât où les loups ne manquent pas d'accourir. Il faut s'y transporter avant le soleil couché, avec le piège, une corde grosse comme le petit doigt, longue de deux pieds, un gros piquet, une cheville de fer & un marteau pour les enfoncer fortement en terre. Après avoir observé, à-peu-près, par où le loup peut venir à l'appât, on se tire à l'écart environ cinquante ou soixante pas, tirant du côté par où la bête peut approcher, & dans le milieu du sentier ou du chemin, s'il y en a, ou bien dans quelque belle place, on fait une fosse ronde, & de la largeur de tout le piège lorsqu'il est ouvert, en sorte que dans le milieu cette fosse soit profonde d'un demi-pied, & aille en diminuant du côté du bord. Au milieu de cette fosse, on enfonce un piquet rez-de-terre, lequel doit avoir une tête ou un crochet pour attacher la corde qui sera liée à la boucle du piège qui sera tout ouvert dans la fosse, de manière que cette boucle tienne ferme avec la corde & la tête ou

crochet du piquet. On met à cette machine préparée, un morceau de charogne gros comme la tête, & qui soit sans os. On le met sur la flèche le faisant entrer le plus avant qu'on peut & on en frotte la corde & le piquet, cela fait, on prend un autre morceau de cette charogne qu'on lie au bout d'un bâton ou d'une corde pour le trainer bien loin aux environs de la machine, en laissant des traces tout autour en y revenant, afin que les parties qui en exhalent, frappent de plus loin & en plus grande abondance, l'odorat de l'animal. Après avoir ainsi traîné cette charogne, on la pend au premier arbre, & on y met un peu de papier blanc à l'extrémité, afin que le loup venant de nuit à l'appât, prenne l'épouvante & n'approche point de la bête morte, mais ayant cherché aux environs, trouve l'appât qui est dans le piège, & n'ayant découvert personne, s'ôte bruiquement dessus, si bien que voulant emporter cette charogne, les dents du piège qui se lâcheront le saisissent au corps.

Le grand Camp, ou Kan des Tartares a le plaisir de la chasse au loup par le moyen des aigles qui sont instruits.

Le loup fournit, pour le commerce deux sortes de marchandises qui sont la peau & ses dents. Sa peau revêtue de son poil & préparée, s'emploie à faire des houffes de chevaux de charroi, & quelquefois des manchons pour les gens de campagne. On en fait aussi des gants de chasse, après avoir fait tomber le poil par le moyen de la chaux & qu'elle a été passée en huile, à la façon du chamois. Ses dents dures & polies sont une partie du commerce des marchands merciers-quincailliers qui les vendent, attachées à des manches de bois, aux orfèvres, graveurs & doreurs qui s'en

servent à polir leurs ouvrages. On prétend que le boyau du loup bien desséché, est un remède spécifique pour guérir de la colique néphrétique, en l'appliquant à nud autour des reins en guise de ceinture.

LOUP-CERVIER. C'est le lynx des anciens & un animal sauvage & très-farouche, un peu plus grand que le renard. Il a les yeux étincellans, la vue admirable, l'air gai, les oreilles courtes, garnies en haut d'un toupet de poil noir, la barbe comme celle du chat, les pieds fort velus, divisés comme ceux du lion ou du tigre, le dos roux marqué de tache noires, le ventre & le dedans des jambes d'un gris cendré, marquetés de mêmes taches, mais plus grandes & plus écartées, chaque poil, dans sa longueur, de trois couleurs à la racine d'un gris brun, la partie du milieu tirant sur le roux & l'extrémité blanche. Il y a des loups-cerviers de différentes espèces & de différentes couleurs suivant les pays où ils se trouvent. Ces animaux habitent pour l'ordinaire les montagnes couvertes de bois où ils ne se repaissent que de bêtes sauvages qu'ils y surprennent, sur-tout du cerf sur lequel ils s'élancent à corps perdu; d'où il y a de l'apparence qu'ils ont pris leur nom de loup-cervier. Ils fournissent pour le commerce de la pelleterie une peau très-précieuse, qui, bien apprêtée avec tout son poil, s'emploie à diverses sortes de fourrures: on en fait des manchons très-beaux, on en double des vestes. Les peaux des loups-cerviers du Levant, nous viennent de Natolie, par la voie de Marseille. Les Anglois, les Hollandois & les Hambourgeois nous en apportent aussi de la Sibirie, province de la Moscovie, qui fournit les plus belles fourrures que que nous ayons en France.

LOUP-MARIN, animal amphibie qui a la tête semblable au loup,

suivant quelques-uns, ou à celle du chien, ou à celle du veau, suivant d'autres; ce qui fait qu'il est appelé *veau marin* par des naturalistes. Son huile sert à brûler, & à tous les autres usages où l'on emploie les huiles de poisson. Ses dents sont une espèce d'ivoire qui sert aux usages de tableterie; & sa peau a un poil fort ras. Les bahutiers l'emploient pour couvrir des coffres de campagne.

LOUP, espèce de masque de velours noir, ordinairement doublé de peau de chien grasse, ou de toiles de lin écri, dont les dames se servent pour conserver leur teint, ou pour empêcher d'être connues. Il y a deux sortes de loups, l'un de figure ovale qui prend depuis le front jusqu'au menton, quine s'attache point étant tenu par le moyen d'un bouton qui se met dans la bouche. L'autre, qui est à demi-rond par le haut, & quarté par le bas, s'attache à la coëffure, avec deux petits rubans, celui-ci s'appelle *masque de loup*. Les loups sont du commerce de la mercerie. Il s'en fait à Paris, d'où les étrangers en tirent, comme étant les mieux faits.

On donne le nom de *dent de loup* à divers outils ou instrument d'artisans, soit parce qu'ils sont faits de crocs ou grosses dents de cet animal, soit parce qu'ils en ont quelque ressemblance. Les graveurs & orfèvres se servent de la *dent de loup* pour polir & brunir leurs ouvrages; c'est une vraie *dent de loup* attachée à un manche de bois. Les relieurs ont une *dent de loup* toute de bois de forme triangulaire, qui leur sert à dresser le papier des livres.

LOUPE, en terme d'optique, est un verre convexe des deux côtés, qui sert aux graveurs, dessinateurs, horlogers, & à tous ceux qui veulent découvrir des objets que leurs

yeux ne peuvent appercevoir.

**LOUPE DE BOIS**, en terme d'exploitation & de marchandise de bois, sont des espèces de grosses boîtes ou nœuds qui sont des espèces d'excroissances qui s'élèvent sur la superficie du corps des vieux arbres, & qui sont adhérentes à leur écorce. Les *loupes* viennent d'ordinaire vers le bas du tronc de l'arbre. Les menuisiers, sur-tout les tourneurs & ébénistes, estiment celles du noyer, de l'érable & du frêne, comme étant propres à plusieurs sortes de beaux ouvrages de marqueterie, de tour, de menuiserie, &c.

**LOUPE**, en terme de monnoie, ce sont les briques & carreaux des vieux fourneaux qui ont servi à la fonte de l'or & de l'argent. On broie & l'on concasse ces *loupes* pour en tirer, par le moyen du moulin aux lavures, les particules de ces deux métaux qui peuvent s'y être attachées.

Les joyailliers appellent *loupes*, des perles & pierres précieuses imparfaites, & dans laquelle, disent-ils, la nature est, pour ainsi dire, restée à moitié chemin. Les pierres qui, le plus ordinairement, restent en *loupe*, sont les émeraudes, les rubis & les saphirs. Les lapidaires distinguent les *loupes d'émeraude*, d'avec les primes d'émeraude; ils savent aussi distinguer les *loupes de perles*, d'avec des endroits de nacrede perles un peu élevés, qu'ils ont l'adresse de scier & de joindre ensemble en forme de vraies perles.

**LOUPE**, excroissance de chair, tumeur ronde plus ou moins dure; quelquefois grosse, quelquefois petite, sans douleur, sans inflammation, sans changement de couleur à la peau. Voyez le *Dictionnaire de santé*.

Les chiens sont sujets à des *loupes*. Pour guérir, celles qui leur sur-

viennent, il faut sçavoir comment, & où; car telle excroissance de chair naît aux endroits où il y a beaucoup de veines, ou bien où il n'y en a guères. Au premier cas, elles sont fort difficiles à guérir; au second, on y peut réussir de la manière qui suit. On prend trois grosses épines noires: lorsqu'elles sont toutes vertes, & étant fraîchement cueillies, on les laisse tremper pendant vingt-quatre heures dans des menstrues de femmes, ce la fait, on pique le chien malade dans le milieu de la *loupe*, autant qu'elles y peuvent entrer; & en cas que la peau fut trop dure, & qu'elle résistât trop à ces épines, on se serviroit d'un poinçon pour y faire une ouverture où l'on ficheroit les épines pour y demeurer tant qu'elles tombent d'elles mêmes; cela fait on s'aperçoit de l'effet de ce remède en voyant ces *loupes* se dessécher & mourir peu de tems après.

**LOUTRE**, animal amphibie qui ne vit que de poisson, & qui ravage les étangs & les réservoirs. Il est, à-peu-près, de la grosseur d'un chat, à quatre jambes fort courtes, la queue longue & les oreilles petites, le poil du corps court, celui de la queue long. Les peaux de *loutre* garnies de leur poil, sont une partie du commerce de la pelletterie. Les peaux de *loutres* de France & d'Europe ne sont pas comparables, tant pour la grandeur, la finesse & la couleur du poil, à celles des *loutres* du Canada, & des autres vastes pays de l'Amérique septentrionale.

**LOUVE**, femelle du loup.  
**LOUVE**, instrument ou morceau de fer qui sert à élever les pierres de taille, imaginé pour en ménager les arrêtes & les membres ou moulures d'architectures qui courent risque d'être gâtées, quand on se sert de cordages pour attacher

les pierres aux cables des engins. Cet instrument est une espèce de coin plus large par en bas, qu'en haut, avec un trou ou anneau pour y passer une esse: deux autres morceaux de fer un peu recourbés par la partie supérieure, s'appliquent de deux côtés de la *louve* pour la ferrer: c'est ce qu'on appelle les *louveteaux*. Pour se servir de la *louve*, on fait un trou dans la pierre qu'on veut enlever: & quand elle y est placée, on y enfonce, à côté d'elle, les *louveteaux* qui sont deux coins de fer un peu recourbés. Les ouvriers qui font le trou dans la pierre, & qui placent la *louve*, sont nommés *louveurs*.

**LOUVE**, filet pour prendre le poisson, fort connu en Bretagne; c'est le diminutif de la raste au poisson. Quand ce filet est tout monté, & que l'on est arrivé à l'endroit de la rivière où l'on veut pêcher, qui doit être pour l'ordinaire rempli de joncs ou d'autres herbes, on prend une faux ou autre instrument semblable pour faucher ces herbes ou ces joncs. Plus l'espèce fauché est étendu, plus on a lieu d'espérer qu'il viendra du poisson dans le filet. La coulée étant faite, on prend quatre grosses pierres, pesant chacune cinq à six livres, qu'on lie au bâton de la *louve*, afin qu'elle aille au fond de l'eau, ensuite on a une corde longue qu'on attache à ce filet, de sorte qu'elle vienne se rendre sur le bord de l'eau. Elle sert pour tirer la *louve*, quand le poisson est pris, on l'attache à un piquet. Après avoir accommodé la *louve* en l'état qu'elle doit être, on prend de ces herbes ou joncs, dont on le couvre, faisant néanmoins ensorte de n'en point mettre à l'entrée du filet, car elles empêcheroient le poisson d'y entrer. Quelquefois, & le plus souvent

même, on est obligé de se mettre dans l'eau pour metre cette *louve*; mais quand elle est tendue, la corde, dont on a parlé, épargne la peine de s'y remettre, lorsqu'il est question de la tirer hors de l'eau. On laisse, si l'on veut coucher ce filet une nuit ou deux dans l'eau, selon que la saison le permet.

Pour faire une *louve*, on commence sur seize mailles de levûres, & on jette des accrues de quatre en quatre mailles au premier rang qu'on fait après la levûre. On continue les autres rangs de la même façon, faisant des accrues vis-à-vis de celles qui seront aux rangées des mailles précédentes, jusqu'à ce que le filet ait un pied & demi de longueur qui sera un des goullets. Etant parvenu à cette longueur, il faut cesser de faire des accrues & travailler sans croître ni diminuer, & lorsqu'on a fait encore trois pieds de long, on laisse une ouverture de cette sorte: au lieu qu'on a travaillé en rond tout ce qu'il y a de filet fait: on retourne sur l'ouvrage comme si l'on vouloit faire un filet non fermé, & quand on est parvenu à la maille où l'on a changé l'ordre de travailler, on retourne sur les mailles qu'on vient de faire; & quand on est à l'autre bout, on fait encore de même: on continue cette façon de mailler, jusqu'à un pied de longueur, lequel étant fait, on travaille en rond, comme on a fait au commencement, jusqu'à trois autres pieds de longueur; ce sera sept pieds qu'aura ce coffre, sans les deux goullets.

Puis on fait le second goulet, en prenant deux mailles à la fois, à chaque quart du tour du filet, pour diminuer jusqu'à seize mailles, ainsi qu'on a commencé l'autre bout, après cela on s'attache aux cercles; en mettant le premier justement

sur le rang des mailles proche le premier où on a jetté des accrues : un autre sur l'autre bout du coffre, & enfin les deux autres cerceaux entre dans les deux bouts espacés d'égale distance. On ajuste ensuite les goullets, comme ceux du coffre, de la rasle; les quatre cercles qu'on met à la louve doivent être de la grandeur d'un cercle de tonneau. Quand on veut tendre ce filet, il faut avoir quatre bâtons gros comme le bras, longs de cinq pieds ou de cinq pieds & demi, percés ou cochés proche des bouts qu'il faut attacher avec des cordes tout autour des cercles pour tenir la louve en état, comme seroit un tonneau. On laisse pendre quatre cordelettes aux bâtons pour y lier des pierres, afin de faire aller le filet au fond de l'eau : on met aussi une corde longue de trois toises à un des bâtons pour retirer la louve de l'eau quand on n'en peut approcher sans se mouiller. La seule différence qu'il y a entre la louve & la rasle, c'est qu'on met des bâtons à la première, & qu'on n'en met point à celle-ci. Voyez Rasle.

LOUVETEAU, le petit de la louve.

LOUVETERIE : on entend, par ce mot, l'équipage pour la chasse du loup.

LOUVEURS ; ce sont les ouvriers qui font les trous dans la pierre, & qui y placent la louve. Ils font ce trou avec un long & fort ciseau tout de fer, nommé ciseau à louer.

LOY. Voyez Loi.

LOYAL, en terme de commerce, se dit de la bonne qualité des choses, & de ce qui a les conditions requises par la loi & par les réglemens ; & négociant loyalement, c'est négociant de bonne foi, sans surpense, & avec probité.

LOYAUTÉ, plomb de loyauté ; c'est, dans les manufactures d'Amiens, le dernier plomb que l'on met aux étoffes que l'on porte à la halle en noir pour témoigner qu'elles sont de la qualité, largeur & aunage, portés par les réglemens.

LUBINE, poisson qui se trouve en Bretagne, plus gros que la morue : on la fait cuire de la même façon, & on la sert de même.

LUBS, monnoie de Hambourg & de plusieurs villes d'Allemagne, qui vaut un cinquième plus que les sols tournois de France. Il ne faut que quarante-huit sols lub, pour faire l'écu de soixante sols.

Il y a des deniers lub, qui valent pareillement un cinquième plus que nos deniers tournois. Quand on tient les livres, à Hambourg, par richedalles, marques, sols & deniers lub, la richedalle vaut quarante-huit lub, la dalle trente-deux, la marque seize, le sol douze deniers lub.

LUCARNE, fenêtre au-dessus de l'entablement d'une maison ou dans les toits, faite pour éclairer les galetas & les greniers.

LUCIE, Bois de Sainte Lucie. Voyez Mahaleb.

LUCRATIF ; c'est ce qui apporte du gain & du profit.

LUET, en terme de coutume, est un droit qui consiste en un boisseau de seigle sur chaque ménage qui tient feu & fumée.

LUMIERE, en mécanique, & particulièrement parmi les charpentiers, se dit du trou ou ouverture dans laquelle entre le mammelon ; c'est-à-dire, le tourillon du treuil & cylindre qui sert aux engins, grues, gruaux & autres machines où il est suspendu, & tourne lorsqu'on y dévide le cable pour élever les fardeaux qui sont attachés à l'autre bout.

LUMIGNON ; chez les épiciers-ciriers, c'est une sorte de fil d'étope de chanvre écu, dont ils se servent pour faire les méches ou bras des flambeaux de poing & des torches.

LUNAIRE : on appelle, dans le Levant, intérêts lunaires, les intérêts usuraires que les nations chrétiennes payent aux Juifs chaque lune pour l'argent qu'elles empruntent d'eux. Les Turcs comptent par lune & non par mois.

LUNAIRE, plante ainsi nommée, parce qu'elle a la figure d'un croissant ou d'une demi-lune. Elle est atringente, propre pour les hémorrhoides & pour dessécher les ulcères.

LUNATIQUE, se dit d'un cheval qui a une fluxion sur les yeux, laquelle paroît dans un tems de la lune, & lui trouble l'œil, & qui, en d'autres tems, laisse l'œil assez beau, de manière qu'on le juge fort sain. On ne saigne point un cheval lunatique, quelque mal qu'il ait, à moins d'une nécessité fort pressante, comme la fièvre ou les tranchées. La marque assurée qu'un cheval est lunatique, c'est lorsque les yeux sont, par le dessous de la prunelle, de couleur de feuille-morte, dans le tems de la fluxion seulement. On ne doit donner aucune sorte de grain au cheval lunatique, pendant qu'il a l'œil trouble & que la fluxion y est ; mais outre le foin & la paille, il faut lui donner du son mouillé. Pour guérir un cheval lunatique, les uns lui font un séton à la tête, entre les deux oreilles ; d'autres lui barrent la veine au-dessus du larmier, d'autres font deux orties au côté des yeux du cheval lunatique. Voyez le nouveau par-fait Maréchal, ou l'École de cavalerie.

LUNE, corps opaque, sensible-

ment sphérique, dont le volume est environ cinquante fois moindre que celui de la terre, mais dont la densité est à-peu-près quatre fois plus grande. Elle tourne autour de notre globe d'Occident en Orient, dans l'espace de vingt-sept jours sept heures & quarante-trois minutes, dans une ombre sensiblement circulaire & réellement elliptique, en nous présentant toujours la même face ou le même hémisphère. Voyez le Dictionnaire de physique.

LUNETTES, verres enchassés dans deux cercles d'or, d'argent, de léron, d'écaille, de corne, ou de cuir, unis ensemble par le milieu, par un demi-cercle de la même matière. Ces verres s'appliquent au-devant des yeux des personnes qui veulent s'en servir, soit en les faisant pendre à une hauteur & une distance convenables, avec un morceau de quelque métal fort plat, qu'on enfonce sous le chapeau ou sous la perruque. Ces lunettes servent aux vieillards & à ceux qui ont la vue foible. Pour ces derniers, ce ne sont que des conserves qui aident à conserver la vue. Les lunettes d'Angleterre passent pour excellentes ; mais les ouvriers François ne le cèdent point aux ouvriers Anglois. On fait remonter l'invention des lunettes, les uns au milieu du douzième siècle, les autres au treizième, d'autres au commencement du quatorzième. On en attribue l'invention au Cordelier Bacon, qui mourut en 1294.

Les lunettes on donné aux autres miroitiers la qualité de lunetiers.

L'invention des lunettes à longues vues est bien postérieure à celle des lunettes. C'est environ en 1699. qu'un ouvrier Hollandois ayant regardé un objet à travers deux ver-

tes, dont l'un étoit convexe & l'autre concave, s'aperçut que cet objet grossissoit considérablement, sans se confondre, ni changer de situation.

Les tourneurs appellent *lunettes* des plaques de fer ajoutées aux poupées, lorsqu'ils veulent tourner en l'air. Il y en a de simples & de brisées; les simples ont une ouverture sphérique au milieu, contre laquelle le mandrin s'appuie; les brisées s'ouvrent en deux & se rejoignent avec des vis & des écrous pour porter l'arbre du tour, quand on veut faire des vis & des écrous aux ouvrages, comme aux boîtes & aux tabatières. . . . Les corroyeurs donnent aussi le nom de *lunettes* à des instrumens de fer dont ils se servent pour parer & ratisser leur cuir. Cet instrument est de figure sphérique très-tranchant dans toute sa circonférence extérieure, ouvert en-dedans, & de figure ronde, pour que l'ouvrier le puisse prendre pour s'en servir.

LUPIN, plante qui n'a qu'une tige forte & qui jette alternativement des feuilles velues, molles, quelque peu blanches, & divisées en sept portions. Sa fleur est d'un blanc pâle, tirant sur le bleu; ses gouffes sont resserrées, dentelées à l'entour, languettes comme celles des fèves: elles renferment cinq ou six grains ronds, hormis vers le milieu, qui sont des pois sauvages. Ce fruit fort du milieu de la tige, & ses racines qui tirent quelquefois sur le jaune, sont fort écarquillées.

Le *lupin* ne demande presque point de culture, il vient dans les terres les plus maigres & les plus aisées. Il se plaît dans les lieux secs & sablonneux. On le sème en Février ou en Mars, après un simple labour. Il fleurit en trois tems différens, de-

puis le mois de Juin jusqu'au mois d'Août. Il mûrit à la fin de Septembre ou en Octobre. On ne le sème point, on l'arrache avant les gelées, & on le garde pour le battre à loisir. Il n'y a point de mauvaises herbes dans son voisinage, c'est pourquoi on en sème dans les vignes. Il ne faut pas guères le couvrir de terre, on ne le doit cueillir que quand il a plu, parce que quand il fait sec, il quitte sa gouffe trop aisément & se perd. Pour conserver ce légume, on le met sur un plancher où la fumée donne; car si l'humidité le faisoit, les vers s'y engendrent aussi-tôt & le rongent.

Le fourrage des *lupins* est un bon engrais pour la vigne: on l'enterre comme du fumier au pied, lors du labour qu'on lui donne vers la saint Jean, ou bien on brûle le fourrage des *lupins*, & la cendre sert à fumer la vigne: on en met une bonne écuellée au pied de chaque souche. On trempe les *lupins* dans l'eau pour leur faire perdre toute leur amertume. Ils servent à nourrir les bœufs l'hiver, mais il faut qu'ils soient trempés dans de l'eau de rivière & salée, & on les fait cuire ensuite. On en fait aussi du pain en tems de cherté: on en donne aux chevaux, après les avoir fait passer par plusieurs eaux pour leur ôter leur amertume. Il engraisse le bétail & les terres où on les sème. On fait beaucoup d'usage du *lupin* en Italie & en Espagne pour amender les terres, nourrir les bestiaux, même les hommes. Les grains de *lupins* brûlés servent de café en Italie, & on en met la moitié moins que de café, à cause de son amertume. On en cultive aussi beaucoup à Avignon & en Dauphiné.

LUQUOISES: on donne ce nom à des étoffes de soie qu'on fabrique à Lucques & qu'on imite en Fran-

ce. Il y en a de pleines & de façonnées, & d'autres avec de l'or & de l'argent. Leur chaîne est de pure & de fine soie cuite, & on n'y mêle point de la soie teinte sur crû.

LUSTRE, s'entend, dans le commerce, des étoffes du brillant vis qui paroît sur les étoffes neuves, soit de soie, soit de laine. Le *lustre* est toujours plus brillant sur celles de soie. Le *lustre* des soies de quelque couleur qu'elles soient, consiste à les bien faire cuire & décreuser avec de bon savon blanc, & non du noir, qui est défendu par les statuts des teinturiers: on fait dégorger ces soies cuites en les battant & lavant à la rivière. On les met ensuite dans un bain d'alun de Rome à froid, & non à chaud. L'alun chaud fait prendre le *lustre* à la soie & la rend d'ailleurs rude & âcre. Le *lustre* des taffetas noirs est fait avec de la bière double ou de jus d'orange. Les taffetas de couleur se *lustrent* avec de l'eau de courges, distillée à l'alambic. C'est sous la calandre que les noirs prennent ce *lustre* on dé qu'elles ont. Le *lustre des draps* ne se donne aussi qu'en les faisant passer sous la calandre; & en général, le *lustre* ne se donne aux étoffes de laine, qu'en les faisant passer à la calandre, & en les mettant en presse.

Les corroyeurs donnent aussi le *lustre* à leurs cuirs de couleurs, les marroquins aux marroquins, les pelletiers aux peaux, & les chapeliers aux chapeaux. Le *lustre* des corroyeurs est de plusieurs sortes, suivant les couleurs qu'ils veulent éclaircir. Le premier *lustre* pour les cuirs noirs, est fait de jus d'épine-vinette: il se donne avant d'achever leur grain. Le second est composé de gomme d'Arabie, d'ail, de bière, de vinaigre & de colle

de Flandre, bouillie ensemble. Ce *lustre* se donne pour la dernière façon, après que le grain a été achevé de couper. Les corroyeurs ont un autre *lustre*, c'est du blanc d'œuf battu dans l'eau, qui ne leur sert qu'aux cuirs de couleur. Le *lustre* des marroquins est de jus d'épine-vinette & de citron, ou d'orange. Voyez *Marroquin*. Les pelletiers, sur leurs fourrures blanches & très-claires, ne mêlent point de teinte. Pour les fourrures très-noires, surtout pour celles dont ils font des manchons, ils font un *lustre* où entrent la noix de galle, de la couperose, de l'alun de Rome, de la moëlle de bœuf, & quelques autres ingrédients. Le *lustre* des chapeliers n'est quelquefois que de l'eau toute simple, quelquefois ils mêlent une petite teinte de noir.

LUSTROIR; c'est dans les manufactures de glace une petite règle de bois, doublée de chapeau, de trois pouces de long sur un pouce & demi de large. On s'en sert pour rechercher les glaces, quand elles sont polies & pour enlever les taches qui ont échappé au polissoir. Cet instrument se nomme aussi *molette*.

LUT: les chymistes nomment ainsi le ciment ou l'enduit dont on se sert pour bâtir les fourneaux & pour mettre autour des vaisseaux de terre ou de verre qui doivent résister à un feu violent.

LULH ou LUT, instrument de musique, monté de cordes, qui se touche avec les doigts, qui, comme le plus ancien ou un des plus anciens que nous connoissons, a donné le nom de *luthier* aux artisans qui font & vendent des instrumens de musique, comme violons, vielles, guitares, &c. Le *luth* qui est toujours en vigueur en Allemagne & ailleurs, mais négligé depuis

bien des années en France, paroît vouloir y reprendre faveur depuis que quelques habiles joueurs de luth ont paru, avec un succès & un applaudissement général, au concert spirituel du palais royal des tuilleries.

LUZERNE, plante ou herbe qu'on cultive à la campagne pour la nourriture des bestiaux. Ses tiges rondes, droites & rametées, principalement vers leurs sommets, s'élevont à la hauteur de deux pieds, portent des feuilles rangées trois à trois, comme celles du tréfle; des fleurs légumineuses de couleur violette & purpurine, & ensuite des semences blanchâtres, de la figure d'un petit rein.

La luzerne est extrêmement nourrissante, engraisse fort vite le bétail: donnée en verd aux vaches, brebis & chevres, elle leur fait avoir du lait abondamment, parce que cette herbe, prise en verd a encore plus de suc, & se convertit plus vite en aliment, que quand elle est bien sèche. Mais ce qui est bon aux meres, seroit pernicieux à leurs mâles & à leur petits. Il faut la donner en sec aux chevaux, bœufs, béliers, boucs; les poulaillers, moutons, veaux, agneaux, &c. s'élevont à merveille avec cette nourriture. Elle leur fait une bonne chair, leur donne de la vivacité & de la force. Les chevaux & les bœufs engraisent presque visiblement en huit ou dix jours de tems, quand on leur en donne tout leur saoul, sur-tout lorsque c'est de l'herbe de la première fourchaison. Elle leur tient lieu d'avoine & de foin, mais il est dangereux de leur en donner trop; il faut même toujours y mêler la moitié de paille, parce que la luzerne est si substantielle, que les bestiaux, qui en ont trop mangé, meurent toujours de gras

fondus; & il est même assez ordinaire qu'elle les étouffe, avant même que l'embonpoint qu'elle produit se soit manifesté au-dehors. C'est par la même raison qu'on ne doit pas donner de la luzerne en verd à la famille des animaux paisants, si ce n'est aux meres, comme on l'a dit.

Un arpent de luzerne en vaut trois de pré à foin. De-là, qu'on juge comme une luzerne est utile pour une basse-cour & pour le débit. Elle nourrit & engraisse plus que le foin, dure tout du moins autant, & est plus estimée; parce qu'on la fauche toujours trois à quatre fois l'an. C'est ce qui fait qu'il y en a, beaucoup où les foins sont rares.

La luzerne ne réussit point en Suisse, quoique les habitans fassent tout leur possible pour en avoir, parce qu'ils s'imaginent qu'elle est un remède souverain pour les chevaux malades. Elle vient aussi médiocrement en Angleterre, & dans la partie occidentale de la France; mais dans la partie méridionale de ce royaume, comme en Dauphiné, Provence, Languedoc & en Espagne, un champ de luzerne est quelquefois fauché jusqu'à six fois dans une année, ce qui fournit une récolte prodigieuse de fourrage. On fait un grand usage de la luzerne pendant l'hiver. Il n'y a point de bestiaux qui ne s'en accommodent, pourvu qu'on la leur distribue sagement. Telle est l'utilité de la luzerne; passons à présent à sa culture & à sa moisson.

Cette plante redoute les pluies froides, demande une belle exposition, un plein soleil, une terre plutôt légère que forte, sablonneuse, sans être argilleuse, mais bien préparée, comme pour faire une

eheneviere, remplie de fels, où il n'y ait ni arbre ni herbes. La luzerne veut à elle seule toute la substance & le sel du sol où elle est.

Elle n'est point abondante dans les lieux ombragés; s'il est nécessaire d'abonner la terre par les fumiers, il ne faut en employer aucun qu'il ne soit bien consommé, pour qu'il n'en brûle pas la semence. Pour cet effet, on laisse reposer à part ce fumier par morceaux pendant un an; on le répand & on l'enterre encore pendant un mois avant que d'y semer la luzerne. Elle en profitera davantage, & même plus que si le fumier & la semence étoient mis ensemble, en voici la raison: la substance & les fels du fumier étant alors mêlés, dessous & animés par la chaleur de la terre, la graine les trouvant en action, végète aussitôt, & multiplie presque à vue d'œil. Les amas de terres reposées, & les terres neuves sont aussi de très-bons engrais: si on n'a pas aucun de ces amendemens, & si le fonds n'est pas propre pour la luzerne, il vaut mieux n'en point semer que d'y employer du fumier neuf.

Les jeunes plantes de la luzerne sont trop délicates au froid pour qu'on la seme en automne. Le plus sur est de la semer au printemps, quand les gelées sont passées & de bonne heure, afin que les jeunes plantes puissent acquérir de la force avant les chaleurs de l'été. La terre où on la seme doit être bien labourée, nette & unie. On l'y seme seule ou avec d'autres grains. Quand on la seme seule, on mêle de la graine avec de la cendre, qu'on répand à pleine main. Mais les autres grains qu'on peut mêler avec cette semence, comme l'orge, l'avoine & la vesce lui tiennent lieu de cendre. Le grand hâle est dangereux

pour cette herbe, ainsi que le grand soleil trop âpre. L'un & l'autre font languir & périr avant qu'elle ait acquis assez de force pour y résister. Pour la garantir de l'un & de l'autre, il faut en la semant mêler sa graine avec celle de la vesce. Mais il faut trois boisseaux de vesce sur un de luzerne. La vesce sympathise avec la luzerne, croît avec elle, loin de lui nuire. Ses feuilles & ses branches lui fournissent de l'ombre à la faveur de laquelle elle profite de toute la chaleur du soleil sans le craindre. Il y a des pays où l'on met de l'avoine, de l'orge parmi la vesce pour remplir les trois parts qu'il doit y avoir contre une de luzerne. En ce cas on coupe l'orge & les autres grains, quand ils sont en maturité, & on laisse la luzerne seule dans le champ, jusqu'à ce qu'elle soit assez forte pour être dépouillée; mais ce mélange de grains est inutile dans les climats où les premières chaleurs du soleil ne sont pas assez fortes pour endommager la tendre luzerne, alors il faut la semer toute seule. Ce n'est que dans les provinces méridionales qu'on la mêle.

La luzerne demande d'être soigneusement sarclée; & pour qu'elle dure long-tems, il ne faut y laisser entrer aucuns bestiaux. Rien n'y fait plus de mal que leurs dents & leurs pieds. La volaille aussi en doit être bannie. C'est pourquoi on doit enfermer une luzerne d'une haie haute & forte. Elle en vaut la dépense, parce qu'elle fait, pendant dix à douze ans les plus grands profits d'une maison de campagne. Ce n'est que dans sa naissance que la luzerne craint les chaleurs, mais elle ne les craint plus quand elle renait les années suivantes.

La luzerne ne donne pas beau-

coup les premières années, elle n'est pas encore assez grande; ce n'est qu'à la seconde ou troisième année qu'elle acquiert sa hauteur parfaite, & qu'on en a de pleines moissons. Il faut la faucher une fois la première année, deux la seconde, à la troisième on la moissonne à pleine faux, quatre ou cinq fois, selon la bonté des fonds; & cette fécondité dure dix ou douze ans, jusqu'à ce qu'on voie la *luzernière* dépérir petit à petit & périr par vieillesse. On fauche la *luzerne*, toutes les fois qu'elle est en fleur, c'est le vrai tems & la maturité de ce foin. Il faut choisir un beau jour pour la couper, afin qu'elle sèche au soleil, elle demande d'être tournée & retournée plusieurs fois, pour qu'elle sèche plutôt & empêcher qu'elle ne s'échauffe. Plutôt la *luzerne* est sèche, plutôt le champ doit être débarrassé, & la *luzerne*, qui pousse fort vite, est bientôt en état de renaître. Si on laissoit le foin dans la *luzernière*, il ne feroit que brûler ou retarder la nouvelle herbe.

Il n'en est pas de la *luzerne* comme du foin; quoiqu'il pleuve, on peut l'enlever, dès le premier ou le second jour qu'elle a été coupée. Cette herbe n'est pas sujette à moisir. On la met dans un endroit couvert pour la faire sécher tout à fait, & on la serre ensuite au grenier ou dans la grange, ou dans quelque autre endroit bien couvert, pour que la pluie n'y pénètre pas.

La seconde herbe de la *luzerne* est sujette à certaines chenilles noires qui s'engendrent par les grandes chaleurs; l'unique remède est de faucher l'herbe aussi-tôt qu'on s'aperçoit qu'elle blanchit à l'extrémité, sans attendre qu'elle soit en fleur. Cette blancheur paroît

dès que les insectes ont commencé à piquer l'herbe; & elle n'est pas plutôt coupée que les chenilles meurent avec l'herbe, à laquelle elles sont attachées; ensuite que la troisième herbe vient en abondance & sans danger; c'est la troisième herbe qu'on laisse venir en graine & quand la plante a deux ou trois ans, afin qu'elle soit dans sa force. La graine de la *luzerne* est très-petite, & vient dans de petites gouffes. Quand l'herbe est bien endurcie, les gouffes & les graines jaunes, il faut aller, à la pointe du jour, couper doucement, avec des faucilles, les sommités des tiges; car si on les scioit pendant la chaleur du jour, les gouffes s'ouvriraient, & la graine se perdrait. On met ces tiges sur un drap étendu, à mesure qu'on les coupe: on les fait ensuite sécher au soleil pour dissiper la rosée & l'humidité intérieure des gouffes & des graines, & étant bien séchées on les bat légèrement sur le drap avec un fléau, puis on les vanne pour séparer la graine de tout le reste, & on la garde jusqu'à ce qu'on l'emploie ou qu'on la vende. Quand on laisse porter graine à une *luzerne*, comme il faut du tems à la fleur pour se perfectionner en graine, on ne fauche que trois fois, au lieu qu'on auroit fauché quatre, si on n'avoit pas voulu avoir de la graine: la graine étant moissonnée, on retourne au pré pour faucher l'herbe qui l'a produite, afin que la *luzerne* pousse de nouveau. L'herbe, qui a porté de la graine, n'est pas délicate, ni si succulente que les autres; elle est cependant toujours d'un assez bon usage.

Les *luzernières* durent huit à dix ans; il y en a qui ne vont pas à huit: cela dépend du fonds & du climat. Les racines de la *luzerne* grossissent en vieillissant, & les productions

diminuent en nombre & en force avec l'âge. Il est tems de renouveler une *luzerne*, quand elle est entièrement affoiblie & dégénérée. Pour cet effet on retourne toute la terre avec la bêche, & on la met en petits morceaux pour qu'elle passe ainsi l'hiver, & qu'elle soit plus meuble. Ce premier labour se donne en Septembre. Au mois de Mars suivant, on en donne un second qui unit toute la surface de la terre, & ensuite on sème la *luzerne*. Il y en a qui, au lieu de mettre la terre par monceaux, la fouillent par tranchées, & lui donnent, comme à l'autre manière, un second labour au mois de Mars, & ensuite on l'ensemence.

Bien des laboureurs trouvent plus de profit à laisser convertir en pré leur *luzernière*, qu'à la renouveler quand elle est vieille. Une *luzernière*, devenue pré de cette manière, rapporte beaucoup & dure assez long-tems en cet état. Il y a même plus d'avantage à en faire un pré, qu'à la mettre en *luzerne*. Les racines de la *luzerne* pourrissent, & il y croît quantité d'herbes, entr'autres une *luzerne* bâtarde qui naît de ces racines; elle est semblable au trèfle des prés, & fait partie de ce qu'on appelle bon foin. Quand le pré s'affoiblit, on le peut mettre en terre labourable. Il y a même des gens qui, d'une *luzernière* usée, en font tout d'un coup des terres à grains, & elles réussissent parfaitement, pour qu'on y mette du fumier.

La *luzerne*, suivant les botanistes, est rafraichissante & épaississante.

LYANTE; nom que les fleuristes donnent à une tulipe amarante, tirant sur le violet & le blanc.

LYCE: c'est ainsi que les chafseurs nomment les chiennes. Les

*Lyces portières* sont des chiennes nourries dans une basse-cour, gardées seulement pour avoir de leur race & qu'on ne mène point à la chasse.

LYCHNIS, plante céphalique, dont il y a plusieurs espèces. On en cultive une, dans les jardins, qui pousse des tiges de la hauteur de deux pieds au plus, droites & rondes, qui a des feuilles longues de trois à quatre doigts, larges d'un doigt & demi, pointues, lanugineuses, blanches & molles, de belles fleurs composées chacune de cinq feuilles disposées en œillet, de couleur variée, quelquefois d'un rouge enflammé, quelquefois d'un rouge plus clair, & d'autres fois blanche. A ces fleurs succède un fruit de figure conique qui s'ouvre par la pointe, & contient des semences presque rondes.

LYCIUM, arbrisseau épineux qui croît dans les lieux rudes & fort pierreux; c'est la graine d'Avignon, dont les teinturiers se servent pour teindre en jaune.

LYCOPSIS, plante qui pousse une tige de la hauteur d'un pied & demi, dont les feuilles sont assez semblables à celles de la buglose, & dont la racine rouge est détensive, vulnérable & contolidaute.

LYMPHE; c'est une humeur fluide qui se sépare de la masse du sang, & qui est enfermée dans des vaisseaux particuliers. Voyez le Dictionnaire de médecine.

LYNX. Voyez Lix.

LYONNOISE; nom donné, par les fleuristes, à une anémone à grandes feuilles, dont la fraise est verte, blanchâtre, à fond colombin, la peluche colombine, & grise à l'extrémité.

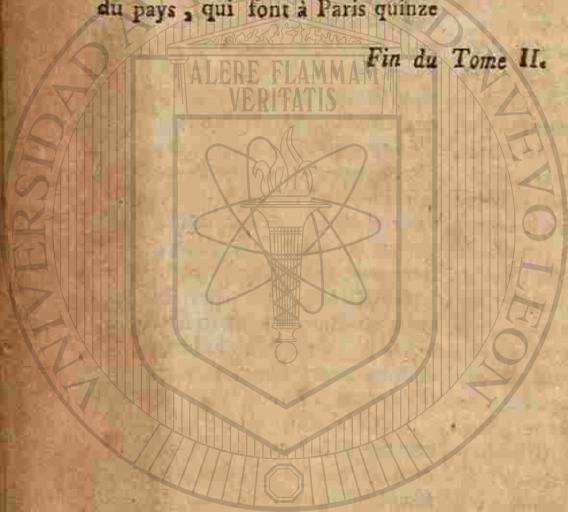
LYPY; nom que les fleuristes donnent aussi à une tulipe rouge brûlé & jaune terai.

LY S. Voyez Lis.

LYSPOND I, sorte de poids qui pèse plus ou moins, suivant les endroits où l'on s'en sert. A Hambourg, le *lyspont* est de quinze livres qui reviennent à quatorze livres onze onces un gros, un peu plus de Paris, d'Amsterdam, de Strasbourg & de Besançon où les poids sont égaux. . . . A Lubeck le *lyspont* est de seize livres, poids du pays, qui font à Paris quinze

livres trois onces un gros, un peu plus. . . . A Coppenhague le *lyspont* est de seize livres, poids du pays, qui rendent quinze livres douze onces six gros, un peu plus de Paris. . . . A Dantzick, le *lyspont* vaut dix-huit livres, qui font seize livres de Paris. . . . A Riga, le *lyspont* vaut vingt livres, qui valent seize livres huit onces de Paris, &c. & ainsi des autres villes.

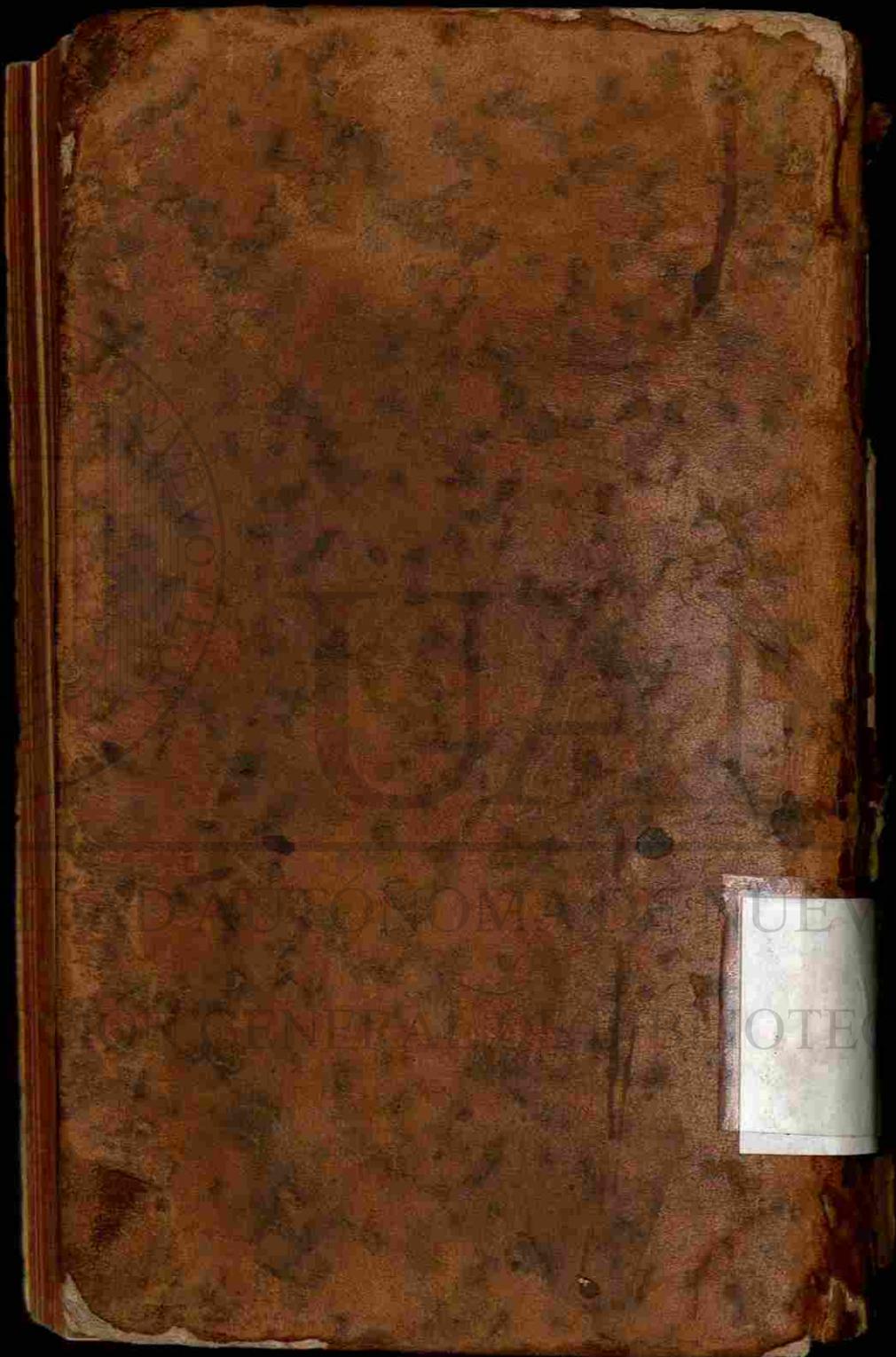
Fin du Tome II.



U A N L

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS



DE ECONOMIA  
GENERALI  
UEV  
OTE