

Les lampes d'Eglise doivent être marquées au corps, au chapiteau, & au Culot. Les cassiolettes au Culot, au baïse, au dôme, & au chaudiéron.

**CULOT**, en terme de Miroitier. Signifie une espèce d'escabelle sans fonds, sur laquelle se pose la seille, où se conserve le vis-argent, pour mettre les glaces au teint. Il est placé au coin de la table à étamer, où aboutissent les petits canaux, par lesquels s'écoule le vis-argent, quand la glace a été posée dessus. *Voyez SAILLE.*

**CULOT**. Terme de Chandélier. On appelle dans la fabrique des chandéles moulées le Culot du moule une espèce de petit entonnoir mobile, fait de fer blanc, ou d'étain. *Voyez CHANDELE. Voyez aussi CROCHET*, terme de Chandélier.

**CUMIN**. C'est la graine d'une plante du même nom, assez semblable à celle du fenouil, laquelle croît en abondance dans l'Ile de Malte, où elle est semée & cultivée, à peu près comme le blé.

Cette graine, qu'on appelle aussi Anis aigre, & dont les Marchands Epiciers-Droguistes font quelque négoce, est d'usage en Médecine, où elle est employée avec succès dans le vertige, dans les coliques venteuses, & dans les enfures de bas ventre, qu'on nomme Hydrophisie tympanite. On l'estime encore très-bonne pour rappeler la chaleur naturelle dans les chevaux, les bœufs, & autres semblables animaux domestiques.

Les pigeons en sont très friands; ce qui fait que plusieurs s'en servent, pour peupler leurs colombiers, en l'incorporant dans une sorte de terre naturellement salée, ou dans quelqu'autre terre qu'on a imbibée d'urine, ou de saumure.

Il y a bien des endroits où le débit du Cumin est défendu, à cause du mauvais usage qu'on en peut faire.

On tire par expression de cette semence, de même que de l'anis ordinaire, une sorte d'huile estimée souveraine pour les rhumatismes, pourvu qu'elle ne soit employée qu'avec précaution, & en petite quantité.

Le Cumin doit être choisi nouveau, verdâtre, bien nourri, d'une odeur forte un peu désagréable; sur tout qu'il ne soit point piqué, ou vermoulu, à quoi il se trouve très sujet. *Voyez ARLET.*

Les 100 livres de Cumin se vendent ordinairement à Amsterdam 15 florins. Quand on tare les balles avec les cordes, la tare est de 12 livres; & quand on les tare sans cordes, seulement de 6 liv. Les déductions pour le bon poids & pour le prompt paiement sont chacune de deux pour cent.

Le Cumin, auquel le Tarif de la Doiane de Lion a conservé le nom Latin Cuminum, y paye quatre sortes de droits; savoir, 3 s. 9 den. du quintal, d'ancienne taxation, 2 s. 3 den. pour la nouvelle réappréciation, 4 s. pour les anciens 4 pour cent, & 6 s. pour leur réappréciation.

A l'égard des droits qu'il paye aux Bureaux des cinq grosses Fermes, conformément au Tarif de 1664, ils sont de 20 s. du cent pesant.

**CURAGE**. Blanchissage des toiles. Ce terme est particulièrement en usage en Normandie. *Voy. BLANCHISSAGE.*

**CURANDERIE**. *Voy. { BLANCHISSERIE. CURANDIER. } { BLANCHISSEUR. } CURCUMA*. C'est le véritable nom d'une Racine dont a parlé par erreur sous le mot CUCURMA.

Les 100 livres de Curcuma se vendent ordinairement 36 florins; la tare est sur les barils; les déductions pour le bon poids & pour le prompt paiement sont chacune d'un pour cent.

**CUREAU**. Terme de Tondeur de draps. C'est un petit instrument de bois, semblable à la tête d'un maillet, dont ces Ouvriers se servent pour faire agir celui des deux couteaux des forces à tondre, qu'on appelle le Mâle.

Lorsque le Cureau a un manche, il est nommé

Mailleau. *Voyez MANICLE.*

**CURETTE**. Terme de Manufacture de laines. C'est une espèce d'instrument de bois, garni de dents de fer, un peu courbées. Cet instrument sert aux Ouvriers Laineurs, ou Eplaigneurs, pour écurer les boîtes de chardon; c'est-à-dire, en tirer, ou ôter la bourre-lainasse, qui s'y est fourrée en laines, ou éplaignant l'étoffe sur la perche. *Voyez CROIX.*

**CURETTE**. C'est aussi un petit instrument de fer, à manche de bois, en forme de crochet, qui sert pareillement aux Couveteurs à écuser leurs chardons, en laines leurs couvertures. *Voyez COUVETURE.*

**CUREUR DE PUIT**. Celui qui cure, qui nettoie les puits. On appelle Cureur de retraits, celui qui vuide les fosses des retraits.

Ces sortes d'Ouvriers composent à Paris une Communauté assez considérable, qui y est établie en Corps de Jurande, sous le nom de Maîtres Vuidangeurs. *Voyez VUIDANGEUR.*

†† **CUSCUTE**, est un genre de plante qui n'a ni racine, ni tige, ni feuilles. Elle croît en forme de filaments rougeâtres sur différentes plantes, comme le lin, l'ortie, le houblon, le thym, la lavande, &c. sur lesquelles elle prend fa nourriture en y demeurant attachée, ou même en tortillant autour de leurs tiges.

Sa fleur est monopétale, ayant la forme d'un petit godet évafé, & divisé en quatre lobes. Elle est suivie ensuite d'une capsule qui renferme deux semences.

Ce genre comprend deux espèces, l'une grande & l'autre petite. La première vient dans les Pais froids, sur des plantes qui n'ont point d'odeur, & d'où par conséquent elle n'en acquiert point non plus; aussi on n'en fait presque point d'usage. La petite croît dans les Pais chauds, sur des plantes aromatiques, & en particulier sur le thym; c'est pour cette raison que plusieurs Auteurs l'ont appelée *Epithymum*; elle est odorante, plus recherchée pour la Médecine, & les Droguistes en font Commerce. *Voyez EPITHYME.*

**CUVE**. Grand vaisseau de bois, capable de contenir les liqueurs.

Les Cuves dont on se sert dans les Manufactures sont sur-tout en usage chez les Teinturiers du grain, & bon teint, & chez les Teinturiers en foye, laine & fil, qui s'en servent pour y préparer les drogues & ingrédients propres à leur teinture. C'est dans les Cuves qu'ils mettent les étoffes en bain; & dans les chaudières, qu'ils les mettent en teinture. Les Teinturiers du petit teint ne se servent que de chaudières, parce qu'ils ne mettent point les choses qu'ils veulent teindre, en bain.

**CUVE**. Se dit aussi de la teinture même, qui y est contenue. Une Cuve d'inde. Une Cuve de cochenille. Une Cuve de fleurée.

Alloir une Cuve, c'est la mettre en état d'y teindre des étoffes, des laines, des foyes, du fil, &c. *Voyez ASSEOIR.*

Ufer, tirer une Cuve, c'est employer toute la teinture qu'elle contient. *Voyez USER, & TIRER.*

**CUVE**. Il se dit aussi des grands vaisseaux où les Brasseurs de bière mettent fermenter leurs grains, avant de les cuire & brasser dans la chaudière de cuire. Il y en a de trois sortes: celles qu'on appelle Cuves à matière, où l'on brasse les ingrédients propres à faire la bière: celles qu'on nomme Cuves d'Illuire, où on les fait fermenter: & celles où on la met refroidir, qu'on nomme plus ordinairement des Bacs.

L'Ordonnance des Aydes de 1680, défend aux Brasseurs, de se servir de Cuves, avant que l'espallement en ait été fait en présence du Commis, & qu'elles n'ayent été marquées. *Voyez BRASSEUR.*

**CUVE**. On se sert encore de Cuves pour mettre