

On dit *accoler* la vigne à l'échelas; c'est l'attacher à l'échelas avec les branches les plus petites du saule qu'on réserve pour cet usage.

**ACCOLER**, *terme de Commerce*, signifie faire un certain trait de plume en marge d'un livre, d'un compte, d'un mémoire, d'un inventaire, qui marque que plusieurs articles sont compris dans une même supputation, ou dans une seule somme, laquelle est tirée à la marge du côté où sont posés les chiffres dont on doit faire l'addition à la fin de la page.

## E X E M P L E.

Dettes actives tant bonnes que douteuses, à moi dûes par les ci-après.

	<i>Bonnes.</i>		
Par Jaques,	300 l.	}	500 l.
Par Pierre,	200		
	<i>Douteuses.</i>		
Par Jean,	400	}	900
Par Nicolas,	500		
Total,			1400 l.

**ACCOLE'**, adj. se prend dans le *Blason* en quatre sens différens: 1<sup>o</sup>. pour deux choses attenantes & jointes ensemble, comme les écus de France & de Navarre qui sont *accolés* sous une même couronne, pour les armoiries de nos rois. Les femmes *accolent* leurs écus à ceux de leurs maris. Les fusées, les losanges & les macles, sont aussi censées être *accolées* quand elles se touchent de leurs flancs ou de leurs pointes, sans remplir tout l'écu: 2<sup>o</sup>. *Accolé* se dit des chiens, des vaches, ou autres animaux qui ont des colliers ou des couronnes passées dans le cou, comme les cygnes, les aigles: 3<sup>o</sup>. des choses qui sont entortillées à d'autres, comme une vigne à l'échelas, un serpent à une colonne ou à un arbre, &c. 4<sup>o</sup>. On se sert enfin de ce terme pour les chefs, bâtons, massés, épées, bannières & autres choses semblables qu'on passe en sautoir derrière l'écu. Voyez ECU, FUSÉE, LOSANGE, MACLE, CHEF, BASTON, &c.

Rohan en Bretagne, de gueules à neuf macles d'or, *accolées* & aboutées trois en trois fasces. (V)

**ACCOLE'**, c'est unir deux ou plusieurs pièces de bois ensemble sans aucun assemblage, simplement pour les fortifier les unes par les autres, & leur donner la force nécessaire pour le service qu'on en veut tirer.

**ACCOLURE**, f. f. pièce de bois servant dans la composition d'un train. Voyez TRAIN.

**ACCOMODAGE**, sub. m. qui signifie l'action d'arranger les boucles d'une tête ou d'une perruque: ainsi *accomoder* une tête, c'est en peigner la frisure, arranger les boucles, y mettre de la pommade & de la poudre; pour cet effet après que les cheveux ont été mis en papillotes & passés au fer, on les laisse refroidir, & quand ils sont refroidis, on ôte les papillotes, on peigne la frisure, & on arrange les boucles avec le peigne, de façon à pouvoir les étaler & en former plusieurs rangs, après quoi on y met un peu de pommade qu'on a fait fondre dans la main. Cette pommade nourrit les cheveux, y entretient l'humidité nécessaire, & sert outre cela à leur faire tenir la poudre.

**ACCOMMODATION**, f. f. *terme de Palais* qui est vieilli. Voyez ACCOMMODEMENT, qui signifie la même chose. (H)

**ACCOMMODEMENT**, sub. m. *en terme de Pratique*, est un traité fait à l'amiable, par lequel on termine un différend, une contestation ou un procès. On dit qu'un mauvais *accommodement* vaut mieux que le meilleur procès.

Il se peut faire par le seul concours des parties, ou par l'entremise d'un tiers arbitre, ou de plusieurs à qui ils s'en sont rapportés. C'est à-peu-près la même chose que *transaction*. Voyez TRANSACTION, ARBITRAGE. (H)

**ACCOMMODER**, v. act. c'est apprêter des mets ou les préparer par le moyen du feu ou autrement, pour servir de nourriture ou d'aliment. Voyez NOURRITURE ou ALIMENT.

Le dessein de l'accommodage des mets devoit être de détacher la tiffure trop compacte de la chair ou des viandes, pour les préparer à la dissolution & à la digestion dans l'estomac, la viande n'étant pas un aliment propre à l'homme lorsqu'elle n'est pas préparée. Il y en a qui pensent que la nature n'a pas eu en vûe d'en faire un animal carnacier. Voyez CARNACIER.

Les opérations les plus ordinaires sont le rôti, le bouilli, l'étuvée. Il faut observer que dans le rôti, les mets supporteront une chaleur plus grande & plus longue que dans le bouilli ou l'étuvée, & dans le bouilli, plus grande & plus longue que dans l'étuvée. La raison en est que le rôti se faisant en plein air, comme les parties commencent à s'échauffer extérieurement, elles s'étendent, elles se dilatent, & ainsi elles donnent par degrés un passage aux parties raréfiées de l'air qu'elles renferment; moyennant quoi les secouffes intérieures qui opèrent la dissolution, en deviennent plus foibles & plus ralenties. Le bouilli se faisant dans l'eau, sa compression en est plus considérable, & par une suite nécessaire, les secouffes qui doivent soulever le poids sont à proportion plus fortes; ainsi la coction des mets s'en fait beaucoup plus vite: & même dans cette manière de les préparer, il y a de grandes différences; car l'opération est plutôt faite, à mesure que le poids d'eau est plus grand.

Dans l'étuvée, quoique la chaleur dure infiniment moins que dans les autres manières d'accommoder, l'opération est beaucoup plus vive, à cause qu'elle se fait dans un vaisseau plein & bien clos; ce qui cause des secouffes beaucoup plus souvent réitérées & reverberées avec beaucoup plus de vigueur: c'est delà que procède la force extrême du digesteur, ou de la machine de Papin, & que l'on peut concevoir plus clairement l'opération de la digestion. Voyez DIGESTEUR & DIGESTION.

M. Cheyne observe que le bouilli sépare ou détache une plus grande partie des jus succulents que contiennent les mets, qu'ils en deviennent moins nourrissans, plus détrempés, plus légers, & d'une digestion plus aisée: que le rôti, d'un autre côté, laisse les mets trop pleins de succs nourrissans, trop durs de digestion, & qui ont besoin d'être plus détrempés ou délayés. C'est pourquoi on doit faire bouillir les animaux robustes, grands & adultes, dont on veut faire sa nourriture: mais on doit faire rôti les plus jeunes & les plus tendres.

**ACCOMPAGNAGE**, f. f. *terme de Soierie*, trame fine de même couleur que la dorure dont l'étoffe est brochée, servant à garnir le fond sous lequel elle passe, pour empêcher qu'il ne transpire au-travers de cette même dorure, ce qui en diminueroit l'éclat & le brillant.

Toutes les étoffes riches dont les chaînes sont de couleur différente de la dorure, doivent être accompagnées. Voyez FOND OR, BROCARD, TISSUS, &c. & LISSES DE POIL.

**ACCOMPAGNATEUR**, sub. m. *en Musique*. On appelle ainsi celui qui dans un concert accompagne ou de l'orgue ou du clavecin.

Il faut qu'un bon *accompagnateur* soit excellent Musicien, qu'il sache bien l'harmonie, qu'il connoisse à fond son clavier, qu'il ait l'oreille excellente, les doigts souples, & le gout bon.

Nous aurons occasion de parler au mot ACCOMPAGNEMENT de quelques-unes des qualités nécessaires à l'accompagnateur. (S)

**ACCOMPAGNE**, adj. *terme de Blason*: il se dit de quelques pièces honorables qui en ont d'autres en séantes partitions. Ainsi on dit que la croix est *accompagnée de quatre étoiles, de quatre coquilles, & seize alérions, de vingt billettes*, lorsque les choses sont également disposées dans le quatre cantons qu'elle laisse vuidés dans l'écu. Voyez CROIX, ALÉRION, BILLETES, &c. Le chevron peut être *accompagné* de trois croissans, deux en chef & un en pointe, de trois roses, de trois besans, &c. La fasce peut être *accompagnée* de deux losanges, deux molettes, deux croissettes, &c. l'une en chef, l'autre en pointe, ou de quatre tourteaux, quatre aiglettes, &c. deux en chef & deux en pointe. Le pairle de trois pièces semblables, une en chef & deux aux flancs, & le sautoir de quatre; la première en chef, la seconde en pointe, & les deux autres aux flancs. On dit la même chose des pièces mises dans le sens de celles-là, comme deux clefs en sautoir, trois poissons mis en pairle, &c. Voyez SAUTOIR, PAIRLE, &c.

Esparbez en Guienne, d'argent à la fasce de gueules, *accompagné* de trois merlettes de sable. (V)

**ACCOMPAGNEMENT**, f. m. c'est l'exécution d'une harmonie complète & régulière sur quelque instrument, tel que l'orgue, le clavecin, le théorbe, la guitare, &c. Nous prendrons ici le clavecin pour exemple.

On y a pour guide une des parties de la Musique, qui est ordinairement la basse. On touche cette basse de la main gauche, & de la droite l'harmonie indiquée par la marche de la basse, par le chant des autres parties qu'