dont une part seulement sert à les rétribuer de leurs soins.

Enfin, la dernière cause de l'énormité des *frais de justice* est le code de procédure. Il est pourtant, aussi bien que le code Napoléon, l'œuvre des hommes formés durant la période révolutionnaire; mais, lorsqu'il fut rédigé, l'immense rénovation sociale amenée par la vente des biens nationaux n'en était qu'à ses prémisses. Nous n'avions pas encore, ainsi qu'en témoigne le rapport précité de M. Riché, 5 millions de notes foncières au-dessous de 5 fr., 20 millions au-dessous de 20 fr. La population des campagnes, plus que jamais conservatrice à cause de l'extrême division de la propriété, n'était pas, par le suffrage universel, maîtresse de la situation politique. Certes, les formalités du code de procédure, appliquées à un grand domaine, satisfont la raison, et le nouveau propriétaire peut dormir en paix; nul procès, nul droit ancien exhumé par des légistes ne viendra troubler sa quiétude. Appliquées à la petite propriété, les mêmes règles amènent la plus odieuses des exploitations.

Un décès arrive : le défunt est un vigneron, un laboureur, laissant des enfants mineurs, quelques morceaux de terre, des créanciers. Voici par quels engrenages sa succession modeste devra passer. Le juge de paix se rend sur les lieux, appose les scellés, et son greffier dresse un procès-verbal des opérations. Il y a lieu de nommer un tuteur ou un subrogé tuteur. Le conseil de famille se réunit le plus souvent à la suite de lettres écrites par le greffier; procès-verbal de la réunion, dont expédition est dressée sur papier timbré à 2 fr. la feuille et ne contenant que vingt lignes à la page, dix syllabes à la ligne.

L'inventaire a lieu : procès-verbal de levée de scellés dressé par le juge de paix et son greffier, procès-verbal du notaire; rarement les opérations durent un jour. Il y a un testament : le notaire le porte au chef-lieu, à huit ou dix lieues de la parfois, puis le dépose pour minute en son étude, après procès-verbal de description, préalablement dressé par le président du tribunal civil; puis délivrance de legs amiable ou judiciaire, déclaration par le notaire des biens composant la succession, payement de droits atteignant parfois 10 pour 100. En outre, au cours de toutes les opérations que nous venons d'énumérer, l'administration de l'enregistrement a perçu des droits sur tous les actes et procès-verbaux. Il s'agit de vendre les meubles : déclaration préalable par le commissaire-priseur au receveur de l'enregistrement, qui lui impose un droit; procès-verbal de vente; droit nouveau de 2 pour 100; opposition de créanciers au pied du procès-verbal, nouvelle perception de l'enregistrement. Il faut maintenant vendre les immeubles : action devant le tribunal civil, nomination d'avoué, jugement qui renvoie la vente devant le notaire; affiches timbrées et publications obligatoires dans les journaux judiciaires, voyages des avoués sur les lieux le jour de la vente, procès-verbal d'adjudication. L'acquéreur aura, en outre, à faire enregistrer et transcrire son acte d'acquisition, à faire purger légalement les hypothèques, c'est-à-dire à prévenir la veuve, par les journaux et par huissiers, à grand renfort de papier timbré, que son mari avait hypothéqué des immeubles, ce qu'elle sait parfaitement. En conséquence de ces faits, qu'il prévoyait, l'acquéreur paye d'autant moins cher. Nous abrégerons cette énumération, qui deviendrait fastidieuse, et nous ne parlerons ici ni de la liquidation et du partage, ni des procès-verbaux d'ordre et de distribution, nous disons seulement que la moindre formalité occasionne toujours l'emploi des officiers ministériels, greffiers, huissiers, avoués ou notaires, et, en outre, l'éternel papier timbré et les perceptions de l'administration de l'enregistrement et des domaines.

Suivant une note présentée au garde des sceaux, au mois d'août 1857, par M. Noël, ancien notaire, et dont le Corps législatif lui-même s'est ému, une succession, dont l'actif s'élevait à 1,450 fr., avait entraîné 1,766 fr. de *frais*, et sa liquidation avait duré trente et un mois. Une autre, dont l'actif était de 35,000 fr., avait coûté, à liquider, 7,160 fr. Les opérations avaient duré treize mois. Une dernière, dont l'actif était de 3,230 fr., avait coûté 1,397 fr., soit 43 pour 100 du capital. L'unique héritier avait, pendant vingt-neuf mois, durée des opérations, payé 138 feuilles de papier timbré, supporté 75 droits d'enregistrement différents et parcouru 1,400 kilomètres.

Les Merlin, les Treilhard, les Tronchet, les Bigot de Préameneu, et tous les hommes éminents qui ont rédigé nos grands codes, croyaient-ils préparer la voie à de semblables iniquités?

— Econ. politiq. *Frais de production*. On entend par *frais de production* l'ensemble des *frais* et des dépenses qu'a nécessités la confection d'un produit. Les *frais de production* correspondent, dans la langue des économistes, à ce que le langage commercial désigne sous le nom de *prix de revient*.

Les *frais de production*, lorsqu'on les analyse, peuvent être ramenés à deux types généraux : 1° salaire des ouvriers et entrepreneurs; 2° intérêt du capital qui a servi à l'achat des matières premières et des outils, au payement du loyer des ateliers de production, à l'acquit des dépenses de la famille de l'industriel, de l'impôt, des *frais* d'entretien des ateliers, etc.

On a beaucoup controversé sur la question de savoir si la rente foncière fait ou non partie des *frais de production*. Ricardo la considère, non pas comme la cause, mais comme le résultat du prix de marché; c'est-à-dire que, d'après lui, sans précisément faire partie des *frais de production*, elle s'ajoute à ces *frais*. M. Stuart-Mill est d'un autre avis. Selon l'éminent économiste, il importe de se placer à deux points de vue. Si l'on considère le consommateur, la rente ne fait pas partie du coût de production; elle en fait partie, au contraire, s'il s'agit du producteur. « La rente, dit-il, égalise simplement les profits des capitaux des divers fermiers, en permettant au propriétaire de s'approprier toute la différence du produit qui peut résulter de la supériorité des avantages naturels. Si tous les propriétaires, sans exception, renonçaient à la rente, les fermiers seuls en profiteraient, le consommateur n'en retirerait aucun avantage; car il faudrait toujours que les blés restassent au même prix pour que l'on pût produire toute la quantité demandée par les besoins de la société, et il serait impossible que le blé des terres moins favorisées se vendît à ce prix, sans que la totalité du blé produit s'y vendît aussi. Donc la rente, tant qu'elle n'est pas surélevée artificiellement par des lois restrictives, ne pèse point sur le consommateur; elle n'élève point le prix du blé, et ne cause au public aucun dommage; seulement, si l'Etat se l'était appropriée ou en avait pris l'équivalent sous la forme d'impôt foncier, elle profiterait au public au lieu de profiter aux particuliers. » Cette question, qui a longtemps divisé les économistes, commence à être élucidée par les travaux fort sérieux qu'elle a motivés. Nous l'examinerons plus longuement au mot RENTE.

Les *frais de production* sont la base du prix courant, le point central autour duquel il tourne, sous l'influence de l'offre et de la demande (*v.* OFFRE, DEMANDE), sans pouvoir jamais s'en écarter sensiblement, au-dessus, soit au-dessous. En effet, si le prix de vente d'un produit ne payait pas les *frais de production*, la branche, dans l'ordre d'oit vient ce produit ne tarderait pas à être abandonnée. Si, au contraire, le prix offrait des bénéfices plus considérables que ceux que l'on réalise d'ordinaire dans les entreprises industrielles, les producteurs se porteraient en masse sur cette branche, et la concurrence qui en résulterait forcément ne tarderait pas à ramener le prix de vente vers le taux normal. Donc Smith a eu raison de dire que « le montant des *frais de production* constitue le prix *naturel* des choses. »

FRAISANS, bourg et commune de France (Jura), cant. de Dampierre, arrond. et à 24 kilom. N.-E. de Dôle, sur la rive gauche du Doubs; pop. aggl., 3,013 hab. — pop. tot., 3,049 hab. Forges et haut fourneau. Commerce de bétail, mercerie et quincaillerie. On y remarque un beau pont suspendu et un château construit en 1715, dont l'escalier, les riches boiseries, la chapelle et le parc attirent l'attention. Aux environs, nombreuses maisons de campagne. Les importantes usines de Fraisans fabriquent de la fonte, du fer en barre, des fils de fer, des fers en pointe, des pointes, etc.

FRAISE s. f. (frè-ze — lat. *fraga*, mot dans lequel on trouve le même radical que dans *fragrare*, sentir bon, et dans *fragrare*, brûler, briller, savoir, la racine sanscrite *bhrag*, brûler, briller, d'où aussi le grec *phlegô*. La *fraise* est ainsi désignée comme la plante à l'odeur suave par excellence, ou comme la plante aux fruits rouges, couleur de *feu*. Quant à la fraise de veau, son nom vient du bas latin *frasa*, que quelques-uns rapprochent du bas latin *fractillum*, qui a signifié *frange*, et suppose une forme *fructia*. La fraise serait ainsi nommée par assimilation avec une frange. Enfin le nom de la collerette appelée fraise est sans doute le même que *fraise*, terme de boucherie. On l'a rapproché cependant du bas latin *fresium*, espagnol *frixo*, *freso*, italien *fregio*, qui veulent dire frange, et on l'a tiré du latin *phrygium*, ouvrage de broderie, proprement ouvrage phrygien). Bot. Fruit du fraisier : *Dès que la* FRAISE *a acquis sa couleur purpurine et son vernis, on procède à la récolte en coupant la queue du fruit avec l'ongle du pouce.* (Raspail.) *La* FRAISE *est un fruit recherché pour son parfum.* (C. d'Orbigny.) *Les* FRAISES *sont redoutées par les estomacs faibles qui digèrent mal.* (Duchesne.) *Il faut écorce ou des arbres*, Nom vulgaire de la sphérie fragiforme. ‖ *Fraise en grappe*, Nom vulgaire de l'arbouse.

— Accident naturel de la peau, qui offre des grains plus ou moins colorés imitant une fraise : *Avoir une* FRAISE *sur la joue.*

— Objet qui ressemble à l'ornement appelé fraise : *Le Muséum possède un jeune condor mâle, qui est déjà garni de la demi-*FRAISE *blanche qui, chez les individus adultes, garnit la barre du cou.* (Cuv.)

— Chair rouge et plissée, qui pend sous le bec du dindon : *La* FRAISE *du dindon s'enfle et rougit, dans certains moment, d'amour ou de colère.* (Buff.)

— *Eau de fraises*, Boisson rafraîchissante faite avec des fraises.

— Loc. prov. *Cet homme n'a pas encore mangé tout son veau, il en a encore la fraise*, Se disait, à Paris, de ceux qui se laissaient remarquer par l'ampleur de leur fraise.

— Cost. Espèce de collet plissé à plusieurs doubles qui, tournant autour du cou, présentait quelque ressemblance de forme avec une fraise de veau : FRAISE *effilée*. FRAISE *empesée*. FRAISE *à l'espagnole*. FRAISE *à languette*. FRAISE *fourrée*. FRAISE *godronnée*. FRAISE *à tuyau d'orgue*. FRAISE *de blonde de tulle. Les* FRAISES *étaient anciennement fort à la mode.* (Acad.) *Il n'y aurait rien de plus faux que de peindre les hommes de notre temps avec des fraises. Les hommes de Rubens et d'Orléans se plaisait quelquefois à mettre une* FRAISE, *et c'était alors Henri IV embelli.* (Volt.)

— Fortif. Palissade ordinaire que l'on enfonce dans le parapet d'un ouvrage, sur la berme, la pointe un peu inclinée vers le fond du fossé et ne dépassant pas l'aplomb du pied de l'escarpe. On la pose vers les saillants abordables ou vers les angles morts, afin d'empêcher l'escalade.

— Mar. Bout de ralingue qui dépasse la partie de la voile qu'elle étonge.

— Pathol. Variété de végétations syphilitiques, dont la forme offre quelque ressemblance avec les fruits connus sous ce nom.

— Vénerie. Forme des meules et des pierrures de la tête du cerf, du daim et du chevreuil.

— Techn. Outil, en forme de cône renversé, qui s'adapte à un vilebrequin ou qu'on fait tourner à l'archet, et qui sert à évaser l'orifice d'un trou dans lequel doit entrer une vis, de manière que la tête de cette vis ne fasse pas saillie. On dit aussi FRASE. ‖ Outil de la même famille qui sert à aplanir et à dresser en dessous les têtes des vis qui doivent être saillantes au-dessus du niveau des pièces dans lesquelles elles sont enfoncées. ‖ Outil qui se manœuvre de la même manière et qui sert, suivant la forme qu'on lui donne, à dresser des cavités, à faire le creux des moules à balles, etc. Petite roue dentée, en acier, qui sert à couper les bois et les métaux, à refendre les roues d'engrenages, etc., et qui est une véritable scie circulaire. « Lime ronde. » (Horlogerie.

— Art culin. Nom vulgaire de la membrane qui enveloppe les intestins du veau et de l'agneau.

— Hort. Cordon de petites feuilles courtes et déliées dans les anémones doubles et quelques autres fleurs.

— Ornith. Espèce de caille de la Chine.

— Moll. Coquille bivalve et striée, du genre *hyatelle*.

— Entom. Espèce de punaise des prairies.

— **Encycl. Bot.** La *fraise* est un fruit composé de fruits partiels implantés tout autour du réceptacle accru et devenu charnu, tombant tant qu'il est immature. Le réceptacle des fruits, qui constitue la *fraise*, devient, en mûrissant, d'un rouge vermeil (il est quelquefois blanc), pulpeux, succulent, sucré et très-parfumé. C'est un des fruits les plus recherchés de nos climats. Les *fraises* servent à la préparation d'un sirop que l'on emploie pour aromatiser les crèmes et les glaces. On en prépare aussi des boissons rafraîchissantes recommandées autrefois contre la goutte et la gravelle. On en fait également d'excellentes confitures. Les *fraises* passent rapidement à la fermentation vineuse, alcoolique et acétique; aussi peut-on en faire du vin, de l'eau-de-vie et du vinaigre. Le suc et le sirop de ces fruits sont usités, en médecine, contre les maladies inflammatoires. On a essayé aussi de rendre les *fraises* purgatives ou laxatives, en arrosant les fraisiers avec une solution de sulfate de magnésie ou d'autres sels analogues.

On fabrique, avec le jus des *fraises*, d'excellents juleps rafraîchissants. Le sirop de *fraises*, relevé du jus de citron et étendu d'eau, fait les délices des méridionaux. En Italie, on y ajoute de l'eau de rose.

Les parfumeurs obtiennent, par la distillation, des odeurs à la *fraise* qui sont très-agréables, et auxquelles ils attribuent la propriété de faire disparaître les rousseurs. Enfin, on a voulu faire jouer à la *fraise* un rôle auquel nous ne croyons pas que la nature l'ait destinée.

Jadis Caton avait proposé d'arroser la vigne avec une décoction d'ellébore pour en rendre le vin purgatif.

Les magiciennes de la Thrace, et plus tard les empoisonneuses célèbres, se procuraient des fruits, des légumes et des breuvages vénéneux, en arrosant les plantes productives avec des dissolutions intoxiquées. Il est connu que le miel possède des qualités et des parfums en rapport avec les fleurs sur lesquelles les abeilles vont butiner.

Fartant de ces données, en 1860, un savant, ou tout au moins un chercheur, a annoncé à l'Académie des sciences qu'il avait trouvé le moyen d'améliorer les vertus médicinales de certaines plantes par des procédés analogues, mais que son triomphe avait porté principalement sur le fraisier. Si ce savant n'avait eu en vue que la racine de cette plante, appréciée surtout pour les cas de diurétisme, nous n'y aurions trouvé aucun inconvénient; mais voilà que ce sont les *fraises* elles-mêmes qui ont contracté des vertus distinctes de celles de leurs racines! Comme preuve à l'appui de sa communication académique, il ajoutait qu'il « avait rendu la considération à une jeune fille soupçonnée de légèreté de conduite, mais qui, en réalité, n'était qu'affectée d'hydropisie, en lui faisant manger des *fraises* médicinales pendant quinze jours. » Depuis, nous n'avons pas entendu dire que le procédé fût devenu populaire.

On ne prête qu'aux riches. La *fraise* n'est-elle pas douée de qualités assez estimables pour qu'on se dispense de lui prêter la vertu de venger l'honneur des filles? Disons donc tout de suite ce qu'est et ce que doit rester la *fraise*. La *fraise* est un des fruits les plus délicieux, quelques-uns disent le plus délicieux, et voilà tout. N'est-ce pas assez? Ajoutons que la meilleure des *fraises*, celle que préféreront toujours les véritables connaisseurs, les amoureux et les poëtes, est la *fraise* sauvage, qui se cache sous la lisière de nos bois, à l'ombre des buissons, où elle croît spontanément.

Tout ceci soit dit sans intention de déprécier les travaux et les succès de nos horticulteurs. Par la culture, avouons-le, la *fraise* a gagné en grosseur et en moelleux ce qu'elle a perdu en parfum sauvage.

Les variétés de la *fraise* cultivée sont presque innombrables, et l'on en découvre tous les jours de nouvelles. *V.* FRAISIER.

La *fraise* est l'un des fruits dont on jouit le plus longtemps chaque année, puisqu'elle apparaît sur nos tables dès le mois d'avril, et que l'on peut encore s'en procurer en octobre.

Les *fraises* donnent lieu à un commerce des plus importants, mais qu'il est impossible d'évaluer, même approximativement. Tous les cultivateurs des environs de Paris en apportent chaque jour des milliers de petits paniers, qui se vendent de 20 à 75 centimes, suivant leurs dimensions, et surtout suivant la saison; il en est de même aux environs de toutes les villes.

La mollesse de la pulpe de ces fruits ne permet guère de les conserver longtemps ni de les transporter au loin. Cependant, grâce aux chemins de fer, on expédie aujourd'hui des *fraises* de la Provence jusqu'à Paris. Elles sont renfermées dans des vases de grès, longs et ventrus, dont l'étroite ouverture est bouchée avec des feuilles de vigne.

Aux environs de Lunel, dans l'Hérault, se trouvent d'immenses champs livrés spécialement à la culture des *fraises*. Les propriétaires de ces fraisières ne pratiquent pas le forçage, mais s'abandonnent, avec mille soins, à la culture naturelle perfectionnée. Beaucoup de variétés de *fraises* se trouvent représentées dans la fraisière, où domine cependant la *fraise* commune. A mesure que le fruit mûrit, on le coupe et on le place immédiatement dans les petits paniers qui doivent servir à le transporter.

Les *fraises* doivent, autant que possible, être cueillies le soir, tout au moins dans le milieu de la journée, jamais le matin, si l'on veut jouir de tout leur parfum. On a soin de leur laisser le pétiole (la queue). Si on doit les garder quelque temps, on les étale sur de la faïence, des planches neuves ou des feuilles sèches. On ne les pelouche et on ne les lave que peu de temps avant de les servir.

Les *fraises* sont balsamiques et rafraîchissantes; on ne peut leur reprocher que leur vertu légèrement laxative, que l'on corrige aisément avec du sucre et un peu de vin. Cependant, comme elles sont en général assez fades, il serait peut-être imprudent d'en faire excès, surtout à la suite d'un grand dîner; mais le matin, à jeun, ou lorsque le travail de la digestion est terminé, c'est un mets des plus salubres.

On peut assaisonner les *fraises* avec du lait ou de la crème, de l'eau sucrée, un peu de bonne eau-de-vie vieille ou de véritable rhum.

On prépare, avec ces fruits ou avec leur suc, des glaces, des liqueurs, des sirops, des pastilles, des conserves, des beignets.

M. le comte de La Place, nous apprend Brillat-Savarin, « a découvert une manière très-relevée d'accommoder les *fraises*, qui consiste à les mouiller avec de l'jus d'une orange douce. Un autre savant a encore enchéri sur le premier en ajoutant le jaune de l'orange, qu'il enlève en la frottant avec un morceau de sucre; et il prétend prouver, au moyen d'un lambeau échappé aux flammes qui dévastèrent la bibliothèque d'Alexandrie, que c'est ainsi assaisonné que ce fruit était servi dans les banquets du mont Ida. »

Terminons par une anecdote. Fontenelle aimait les *fraises* avec passion et les déclarait très-salutaires, pourvu qu'elles fussent très-sucrées. A la dernière heure de sa vie, son ami La Place lui dit : « Eh bien! mon cher papa, comment cela va-t-il? — Cela ne va pas; cela s'en va, » répond le philosophe, et il ajoute en souriant : « Si je puis seulement attraper les *fraises*, j'espère vivre encore un an. » Il n'attrapa pas les fraises; mais Fontenelle avait cent ans, et l'on peut croire — si l'on veut — que les *fraises* n'ont été étrangères à la longévité de l'auteur des *Mondes*.

— Cost. On appelait autrefois *fraise* une sorte de collet de toile, tuyauté et empesé, dont la mode fut introduite en France par les Italiens, à l'époque où Catherine de Médicis épousa Henri II. L'usage en existait déjà depuis longtemps en Italie, en Espagne et en Suisse. Après avoir régné sans partage sous les derniers Valois et sous Henri IV, la *fraise* disparut sous Louis XIII, et ne subsista plus qu'en Espagne et en Allemagne. En France, les officiers, les généraux, et même certains corps de troupes, avaient porté la *fraise* sur leurs cuirasses, comme les élégants sur leurs justaucorps. Les cent-suisses conservèrent la *fraise*, sous Louis XVI, comme ornement de cérémonie. Ils la reprirent sous Louis XVIII. En Allemagne, les ministres luthériens la portaient encore à la fin du siècle dernier. Le rabat succéda d'abord à la *fraise*, ainsi qu'en témoigne Molière dans ses *Fâcheux*, et le col a remplacé le rabat. Qu'est-ce qui remplacera le col? C'est là le moindre de nos soucis.

— Art culin. *Fraise de veau*. La *fraise de veau* fournit une nourriture onctueuse, agréable, mais difficile à digérer. Elle s'accommode à la vinaigrette. Après l'avoir fait blanchir un quart d'heure à l'eau bouillante, on la jette dans l'eau fraîche; on la coupe par morceaux et on la fait cuire deux heures dans un bouillon légèrement vinaigré, avec du lard, un bouquet d'herbes, des oignons, des carottes, du sel, du poivre et quelques cuillerées de farine. On égoutte la *fraise* cuite et on la sert chaude, entourée de persil vert, avec une sauce à l'huile, et au vinaigre, du poivre, du sel, des fines herbes hachées très-fin, dans une saucière. La *fraise de veau* blanchie, coupée en morceaux, se sert également en friture; on la couronne de persil frit.

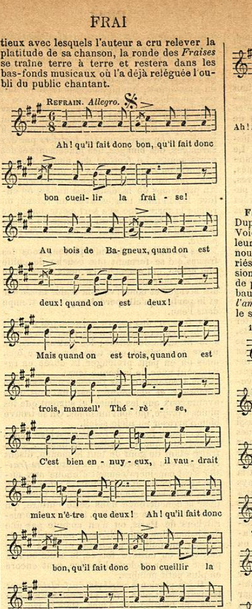
— Pathol. Les végétations syphilitiques qu'on appelle *fraises* aux environs de Paris en appellent d'autres, groupées et formant des masses plus ou moins considérables. Leur siége est ordinairement sur le gland et le prépuce, sur le bord de la vulve, sur le canal de l'urètre, à la face interne des grandes lèvres, sur les petites lèvres, autour du méat urinaire, à la fourchette, sur les caroncules myriformes d'un vagin lâche, dans l'intérieur du rectum, sur les mamelons, à la partie supérieure et interne des cuisses, sur toute la surface des parties génitales externes, et quelquefois enfin sur la langue, le voile du palais et ses piliers. Les *fraises* ne sont pas ordinairement douloureuses, mais elles peuvent le devenir par le frottement, en raison de la vive sensibilité dont elles sont douées. Leur traitement consiste dans l'administration méthodique du raisinement antisyphilitique. (*V.* SYPHILIS.) Toutefois, on secondera ce traitement interne par des topiques qui devront varier suivant l'état des *fraises*. Si elles sont rouges, douloureuses et enflammées, on aura recours aux bains, aux fumigations, aux fomentations et aux cataplasmes émollients, aux pommades de concombre, au cérat opiacé, etc., et enfin, si l'inflammation est trop vive, à l'apposition de quelques sangsues. Lorsque l'inflammation a cessé, on appliquera sur les *fraises*, matin et soir, de l'onguent mercuriel. Si, au contraire, les *fraises* sont indolentes, on se contente de les panser avec l'onguent mercuriel, ou d'employer les lotions d'eau de chaux ou d'alun. Dans certains cas, on a obtenu leur disparition au moyen de la ligature et de la cautérisation. Ce dernier moyen nous paraît être le plus bref et le plus efficace.

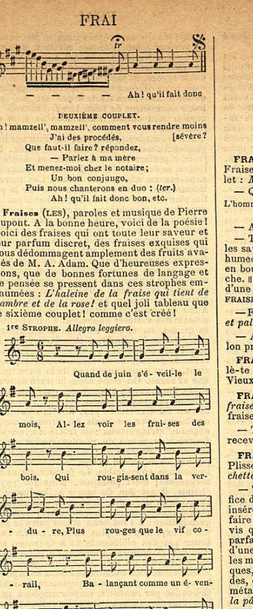
— Techn. La *fraise* est un outil dont la forme offre celle d'un cône très-obtus, taillé de diverses manières ou strié en tous sens de telle sorte qu'il présente des aspérités analogues à celles du fruit dont il porte le nom. On manœuvre cet outil en lui donnant, soit à la main, soit mécaniquement, un mouvement de rotation, pour produire une empreinte conique ou tronc-conique dans laquelle doit se loger une saillie de même forme, comme la tête d'une vis dite à tête fraisée.

On donne encore le nom de *fraise* à une série d'instruments qui, en fonctionnant par rotation, taillent, suivant une forme mathématiquement exacte, certaines pièces semblables; telles sont les *fraises* à tailler les engrenages, les écrous, etc.

La *fraise* est ample ou combinée avec une autre; elle est fixée sur un axe inamovible, comme dans la machine à tailler les engrenages, ou amovible, comme dans la machine à faire des bois de fusils. Dans ce cas, l'axe se déplace sous l'action d'un *gabarit type*, modèle correct de l'objet à reproduire, et dont la *fraise* suit ainsi toutes les ondulations, à mesure qu'elle avance dans son mouvement de translation.

Fraises (RONDE DES), extraite du *Dijon perdu*, musique de A. Adam. Les *Fraises*, Mme Cabel, les orgues de Barbarie, telle est l'association d'idées qui se présente à l'esprit dès qu'il est question de cette médiocre partition d'Adam. Cette ronde est, en effet, toute l'œuvre, et caractérise parfaitement l'idéal du musicien. Rien n'est resté de l'opéra, et rien n'était digne de subsister, à part ce pont-neuf qui lutta de popularité avec les *Bottes à Bastien* et les *Petits agneaux*. Les trois productions se valent, en conscience. Malgré les points d'orgue ardus et prétentieux avec lesquels l'auteur a cru relever la platitude de sa chanson, la ronde des *Fraises* se traîne terre à terre et restera dans les bas-fonds musicaux où l'a déjà reléguée l'oubli du public chantant.





Dormir plus d'une paysanne
A qui son bras sert d'oreiller.
La lune garde son panier,
La lune blonde et diaphane.
SIXIÈME STROPHE.
La belle aurait pu, sans souci,
Manger ses fraises loin d'ici,
Au bord d'une verte fontaine,
Avec un joyeux moissonneur
Qu'elle aurait serré sur son cœur;
Elle aurait eu bien moins de peine!

FRAISÉ, ÉE (frè-zé) part. passé du v. Fraiser. Plissé comme une fraise ou un collet : *Manchettes* FRAISÉES.

— Qui porte une fraise, un collet plissé : L'homme ne se plaît pas d'être toujours *fraisé*. RÉGNIER.

— A signifié RIDÉ et POTELÉ.

— Techn. Pétri : *Pain bien* FRAISÉ. ‖ Dans les savonneries, Se dit de la chaux qu'on a humectée d'eau de façon à pouvoir la pétrir en boules dans la main, sans qu'elle s'y attache. ‖ Creusé en cône pour recevoir la tête d'une vis qui ne doit pas faire saillie : *Trou* FRAISÉ.

— Fortif. Garni d'une fraise : *Bastion* FRAISÉ *et palissadé.*

— Anc. art milit. *Bataillon fraisé*, Bataillon présentant la pique ou la baïonnette.

FRAISELETTE ou **FRAIZELETTE** (frè-ze-lè-te — dimin. de *fraise*). Petite fraise. ‖ Vieux mot.

FRAISEMENT s. m. (frè-ze-man — rad. *fraise*). Fortif. Etat d'un ouvrage garni d'une fraise.

— Techn. Action de fraiser un trou qui doit recevoir une tête de vis.

FRAISER v. a. ou tr. (frè-zé — rad. *fraise*). Plisser en forme de fraise : FRAISER *des manchettes*. FRAISER *du papier.*

— Techn. Evaser en cône renversé l'orifice d'un trou dans lequel une vis doit être insérée, afin que la tête de cette vis ne puisse faire saillie. ‖ Dresser en dessous la tête d'une vis qui doit être saillante, afin qu'elle porte parfaitement sur son pourtour. ‖ Unir le fond d'une pièce creuse, pratiquer dans le bois ou les métaux des espèces de loges demi-sphériques, comme celles des moules à balles rondes, etc. ‖ Travailler, entailler le bois ou les métaux avec des scies circulaires. ‖ *Fraiser la pâte*, La pétrir avec les poings de droite à gauche. On dit quelquefois FRASER.

— Fortif. Garnir d'une fraise : FRAISER *un ouvrage.*

— Anc. art milit. *Fraiser un bataillon*, Le border de piquiers ou d'hommes armés de baïonnettes.

FRAISERAT s. m. (frè-ze-ra — rad. *fraise*). Bot. Nom vulgaire du fraisier stérile.

FRAISETTE s. f. (frè-zè-te — rad. *fraise*). Petite fraise : *Les hommes portaient autrefois des* FRAISETTES *au lieu de manchettes, lorsqu'ils étaient en grand deuil.* (Acad.)

— Moll. Nom marchand d'une espèce de coquille.

FRAISIER s. m. (frè-zié — rad. *fraise*). Bot. Genre de plantes, de la famille des rosacées, tribu des dryadées, qui produit la fraise : *Les* FRAISIERS *des Alpes produisent toute l'année.* (C. d'Orbigny.) *Les effets que la culture produit sur les diverses sortes de* FRAISIERS *présentent d'assez grandes différences.* (Duchesne.) *On plante les* FRAISIERS *dans une terre franche et bien labourée, en bordures ou en planches de quatre pieds.* (Raspail.) ‖ *Fraisier de l'Inde*, Espèce de fraisier de l'Inde. ‖ *Fraisier en arbre*, Nom vulgaire de l'arbousier et des mélastomes. ‖ *Fraisier sténite*, *Faux fraisier*, Noms vulgaires d'une espèce de potentille.

— **Encycl.** Ce genre de rosacées est trop connu pour qu'il soit besoin de le décrire. Nous rappellerons seulement qu'il est surtout caractérisé par son fruit, composé d'un réceptacle charnu, pulpeux et parfumé, sur lequel sont insérées des carpelles durs, crustacées, qu'on appelle vulgairement des graines, et qui sont les véritables fruits.

Le *fraisier* est connu depuis la plus haute antiquité; toutefois, comme il était peu répandu dans les jardins, les auteurs anciens, Virgile et Pline, entre autres, n'en parlent qu'en passant. A l'époque même de la Renaissance, le *fraisier* n'est guère mentionné que comme espèce botanique. Il faut arriver au XVIIe siècle pour trouver des études sérieuses à ce sujet. Tournefort donne la liste des espèces et variétés indigènes ou exotiques cultivées de son temps; mais le genre *fraisier* était alors si mal déterminé qu'on y comprenait des potentilles. Il omet d'ailleurs des variétés importantes, entre autres le *fraisier buisson* ou *sans coulants*, que Furetière a mentionné en 1690 dans son Dictionnaire. Quelque temps après, un voyageur, qui, par une singulière coïncidence, se nommait Frezier, introduisit en Bretagne le *fraisier* du Chili. En 1766, Duchesne publiait son *Histoire naturelle des fraisiers*, qui est encore consultée avec avantage; c'est un des meilleurs ouvrages qui aient paru sur ce sujet. Les *fraisiers* commençaient alors à se répandre dans les jardins et les champs. Mais c'est de nos jours que leur culture, et surtout la