

mieres années, le bled est extrêmement dru, pousse fort en herbe, peu en grains, & ne donne pretque que de la paille; il faut donc n'y semer la premiere 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 quaré, on y fait, avec ces gazons séchés, des fourneaux ronds, chacun de deux brasses de diametre 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 grossieres; lorsqu'on le prend pour un terme d'*arithmétique*, il désigne des règles par lesquelles on peut trouver les ra-

cines quartées, cubiques, &c. d'une quantité donnée; elles sont de la dernière infaillibilité; par le moyen de ces règles, vous trouverez que 10 est la racine quartée 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 grossiere; l'*extract 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 petiche, 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**, 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.

**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 verres 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 sortes 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 maniere 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 maniere 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 matieres 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 cassaille 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.

**FACONNÉ**, 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 dessein sur la superficie.

**FACONNIER**, dans les manufactures, est l'ouvrier qui *façonne* les étoffes; il y a autant de *façonnières*, 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 *façonnières* 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, achète & 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 ses maîtres, ou pour ses 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, numéros 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 numéro, 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 *liaise 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 font 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'exposer 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 Flamandes 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 lisères 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 sa 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 mégissiers & chamoiseurs, c'est faire tremper les peaux de chevre, de mouton & autres, dans quelque eau courante, après qu'elles ont passé sur le chevalet, 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 le *Purogallus* 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 braïse, 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 sa 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'acquiter 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 *faisse* 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 *faisse*s 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, lisiere sur lisiere, 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 boîte qui se leve sur la riviere de Loire.

**FALOURDE**, gros fagot composé de menus rondins, de bois hotté, & 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 bonlangers & 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 *fané* 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 sont celles des arbres & des plantes qui se portent bien,

elles sont renverrées, 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 sont, 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-

risé

risé 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 Guerinie; 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 rechappent; 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 rafraîchissantes. 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 *ins gruaux*, viennent après les *gros gruaux*, & 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 & pâtissiers.

Les gantiers & parfumeurs emploient la *farine* de fève & de ha-

ricot dans les poudres qu'ils font pour dessécher 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 rafraîchissement; la *farine* d'avoine est très-bonne pour des bouillies rafraîchissantes, & 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 devroient 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 monnaie 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.

FASOLE, 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 *gerfaut*, le *sacre*, le *lanier*, l'*émérillon*, le *hobreau*, qu'on appelle *oiseau de leurre*.