

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 *passé-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 *Sénégré*, 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 tréfle: 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 héemers, le héemer 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 héemers, le héemer de 32 achtelings, l'achteling de 4 seilrens; l'ame de 80 masses, le ferrel nommé aussi schreve, de 4 masses; le driclink, mesure propre à la capitale d'Autriche, de 24 héemers; 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 féconde 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 fondre, 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 fondre, 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 & largeurs; alors il souffre la lime & il ne peut

plus se fondre. 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 diametre, 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 bâ-tard* 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 & ferré comme celui de l'acier, est ployant à froid, il souffre la lime, mais il se soude 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 *chaufferie*, 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 tôle 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, ballins, 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 apéritif, 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 souder: les chaudronniers ont deux sortes de *fer à souder*, 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 quarré des chauderons & 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 sa 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 vanerie 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 bouter, 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* sont 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 différens de ceux de derrière, en ce que les premiers sont percés à la *pince*, & que ceux de derrière 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 derrière 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 rous 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 seize, une demi aune entière,

une demi-aune un seize; ces largeurs peuvent au plus être diminuées ou augmentées de deux dents de peigné, 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 *railandiers* en fer-blanc & noir. Ils sont de la communauté des *taillandiers*. Voyez *Taillandiers*.

FERET D'ESPAGAGNE, 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 cin-

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 sont 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, près, 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 matières solides ou liquides; il y en a qui fermentent sans qu'on y ajoute rien, tels sont le vin, la bière & 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 manières, 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 comptable , & 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 ensemencer 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. . . . *Fermeoir à nez rond* ; c'est le même outil , mais dont le taillant est un peu échancré & abattu en chanfrain. . . . *Fermeoir 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 fermeoir* 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 inutiles & rouillés. . . . Les chauderonniers nomment *ferrailles* les fers qui servent à monter les réchaux de tôle , comme sont les pieds , la grille & la fourchette. . . . On nomme *féraillleur* celui qui ramasse les vieux fers & qui en fait négoce. On distingue les *féraillleurs* d'avec ceux qu'on appelle *crieurs de vieux fers* & *de vieux drapeaux* ; ceux-ci sont une communauté érigée en corps de jurande , depuis le milieu du dix-septième siècle : pour les *féraillleurs* , 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 *féraillleurs* & défaiseurs 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 chauderonniers nomment *féraillleurs* 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 *féraillleurs* que les chauderonniers 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 sont 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 *ferrière* 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 *ferrière* , 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 *ferrent* 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 *Féoder*. . . . *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 Bugy: 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, tombé 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 fustel; 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 brûlante, 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'*Ecole 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 saies 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 fortes 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 cosses 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 fèves croissent dans les champs; elles sont longues, ou oblongues, noires, blanchâtres ou jaunâtres: on les apporte à Paris des provinces voisines: on sème les fèves dans de bons terroirs, en Février, en planches, ou en plein quarré, par rayons ou par touffes: on les serfouit 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 fèves en verd pour en manger tout le carême.

La farine de ce légume est, en médecine, une des quatre résolatives 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 rouffeurs 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 sa-riette, 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, creuses en-dedans. Elles s'élevent environ à la hauteur de trois pieds, ses feuilles sont par paires, ses 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, desséchent, & 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 grimpeuse 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 fassole 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 fassoles 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 absterfve, résolutive, nettoie les premières voies, & purge par-bas.

FEVE lupine, plante 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 & rouffâtre comme l'herbe; cette plante croît aussi dans les bleds, & fleurit en Juillet & Août; elle est absterfve & 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 fassole, 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