

manière de coupelle, avec sa ventouse au devant. L'or se fond dans les fourneaux à soufflet, & l'argent, le billon & le cuivre dans le fourneau à vent.

Fourneau de verrier, ou **four à verre**; c'est le lieu où se cuit & se façonne le verre. Voyez *Verre*... Le fourneau des peintres sur verre, est de brique, presque de forme carrée & d'environ deux pieds six pouces de tout sens. Une grille de fer le coupe horizontalement par le milieu; sur cette grille se pose la poêle où se recuit le verre, elle est de terre, de sept à huit pouces de profondeur. Ce fourneau a deux ouvertures, l'une au-dessous de la grille pour entretenir le feu, l'autre au dessus de la poêle pour avoir l'œil à la cuite des couleurs. Voyez *Verre*.

FOURNÉE; c'est ce qui peut tenir de pain dans un four; & la quantité de pâtisserie qu'un pâtissier peut enfourner à la fois. On dit aussi une fournée de plâtre, une fournée de tuiles, de chaux, &c. On appelle *fournier* celui qui fait cuire quelque matière que ce soit dans un four ou un fourneau. Ainsi *chaux fournier* est celui qui fait cuire la chaux.

FOURNI, ou **FOURNIE**: on dit que la boutique, que le magasin d'un marchand sont bien fournis, lorsqu'il est assorti des marchandises les plus belles & en quantité, suivant le négoce qu'il fait.

FOURNIL, terme usité chez les paysans, pour désigner l'endroit où est le four; c'est la boulangerie chez les bourgeois. Un *fournil* ou une *boulangerie* dans une maison de campagne, doit être garni de tous les meubles qui lui sont convenables, & être, à cause du danger du feu, un bâtiment séparé des granges, des étables & de la maison même du fermier.

FOURNIR, en terme de commer-

ce; c'est un marchand, un négociant qui *fournit*, soit en gros, soit en détail, ce qu'on lui demande de marchandises, & un banquier qui *fournit* des lettres de change pour les places qu'on lui demande... **Fournissement** est le fond que chaque associé met dans la fourniture de commerce, & *fourniture* est ce qu'un entrepreneurs'engage de *fournir*. On dit, *fourniture* de bleds, de fourrages, d'habits, d'armes pour un régiment, &c. La *fourniture* d'argent, en commerce de banque, est de faire tenir beaucoup d'argent dans un lieu, par le moyen de ses correspondans. *Fourniture* s'entend encore, parmi les artisans, de certaines menues choses qui servent à perfectionner leurs ouvrages. Les tailleurs font la *fourniture* d'un habit, qui sont les boutons, la soie, le bougran, les paniers, &c... Les ardoises se vendent à la *fourniture* qui contient vingt-un milliers d'ardoises fournies de quatre au cent, & ainsi de tout ce qui se vend au compte, comme la tuile, la brique, le foin, la paille en bottes, &c. Les marchands de vin appellent *fourniture de vin* vingt-un muids de vin; & les marchands de bled en Anjou, *fourniture de bled*, vingt-un septiers de grain.

FOURNITURE, en terme de jardinage, se dit des menues herbes qui accompagnent celles qui font le principal corps de la salade. Ces *fournitures* sont le cerfeuil, les ciboulettes, l'estragon, la perce-pierre, le baume quand il est nouveau, la corne de cerf, la pimprenelle, les capucines, &c.

FOURRAGE, s'entend de la paille ou herbe sèche qui sert à nourrir les bestiaux & les chevaux en hiver. Les fermiers ou métayers sont obligés de consommer leurs *fourrages* dans leurs fermes ou métairies, afin d'avoir de l'engrais. On

comprend, sous le nom de *fourrage*, les pailles de toutes sortes de bleds mêlés ensemble. Les coses de pois ou de vesces sont bonnes pour les bêtes à laine, la luzerne & le sainfoin pour les chevaux; les cosats de lentille, mêlés avec d'autres pailles, sont un très-bon *fourrage*. Les pays chauds & les terres sablonneuses fournissent de grosses raves qui servent de *fourrage* l'hiver. Les pays froids & les terres grasses donnent de gros navets & de gros panais qui, avec la paille, sont d'un grand secours dans l'hiver, quand on sçait, ou qu'on peut en faire provision... *Fourrage* se dit encore de différens légumes, moissonnés un peu verts, & avant qu'ils aient poussé des gousses, c'est ce qu'on appelle la *dragée aux chevaux*, parce que cette nourriture leur excite l'appétit... *Fourrages*, c'est consommer les pailles & feures des métairies; & on dit: Il faut à ce labourer tant de vaches, de moutons, &c. pour *fourrager* les pailles des bleds qu'il a recueillis.

FOURREAU, sorte de gaine, d'étui ou d'enveloppe. Les marchands gainiers ont dans leurs statuts la qualité de fourreliers. Les marchands pelletiers sont appelés marchands *fourreurs*; ce sont eux qui garnissent, doublent des robes, des habits, &c. soit pour la commodité, soit pour l'ornement, soit pour la distinction des rangs & des dignités. Voyez *Pelletier*.

FOUTEAU, arbre de haute futaie. Voyez *Hêtre*.

FRACTION: on appelle *fraction* deux chiffres l'un sur l'autre, séparés par une ligne. Ces deux chiffres signifient une ou plusieurs parties de l'unité; ainsi $\frac{1}{2}$ signifie un quart. Il y a deux sortes de *fractions*, les unes que l'on nomme *fractions vulgaires*, ou *communes*, & les autres qu'on appelle *fractions*

arithmétiques. Les *fractions vulgaires* ou *communes* sont celles qui expriment une ou plusieurs parties d'un entier connu & en usage, tel que peut être la livre tournois, le sol, le denier, l'écu, &c. Les *fractions arithmétiques* sont celles qui restent après l'opération d'une division, ou qui sont proposées par quelques autres opérations arithmétiques.

FRAGMENT, petit morceau d'une chose rompue. En épicerie les *fragmens précieux* sont les morceaux qui se séparent quand on taille les hyacinthes, les émeraudes, les saphirs, les grenats & la coralline. Ce sont ces *fragmens* que les épiciers-droguistes-apothicaires font entrer dans divers remèdes & compositions après les avoir réduits en poudre impalpable par le moyen de la trituration.

FRAIS, dans le commerce s'entend de ce que l'on paye au sujet des achats, ventes ou envois des marchandises comme sont les frais d'emballage & autres. Il y a des *frais* auxquels sont tenus les commissionnaires & d'autres dont ils se font payer, & qu'ils emploient au bas de leurs factures ou de leurs comptes.

FRAISE, en terme de botaniste, est un cordon de feuilles fort courtes, qui se trouve entre la péluce & les grandes feuilles des fleurs des anémones doubles. On estime une anémone double.

FRAISE, fruit du *fraiser*, semi-sphérique, pulpeux, d'un goût agréable, d'une odeur douce, & chargé à l'extérieur de petites semences garnies d'un tuyau droit. Les *fraises* rafraîchissent & humectent; celles de bois sont meilleures que celles des jardins; elles ont une odeur plus agréable & un goût plus relevé, pourvu qu'elles soient dans une bonne exposition; celles

qui sont cultivées sont plus belles & mieux pourries. On distingue les fraises par leur couleur. Les unes sont rouges, les autres blanches : on doit les choisir grosses, pleines de suc, mûres, d'une odeur agréable & d'un goût doux & vineux ; elles contiennent beaucoup de flegme & de sel essentiel, avec une médiocre quantité d'huile exaltée, & conviennent beaucoup dans les grandes chaleurs, aux jeunes gens d'un tempérament bilieux & sanguin. On prétend, dit Lémery, que les fraises son cordiales & qu'elles résistent au venin, apparemment parce qu'elles sont composées de quelques principes assez volatils, exaltés, capables de fortifier le cœur & d'entretenir les liqueurs du corps dans une juste fluidité. On fait avec les fraises, l'eau & le sucre, une boisson fort agréable appelée *eau de fraises* : on s'en sert beaucoup, pendant les grandes chaleurs de l'été ; elle rafraîchit, humecte & désaltere. Pour faire des compôtes de fraises, on choisit les plus belles & assez mûres. On fait cuire du sucre à perlé, on y glisse le fruit auquel on fait prendre un bouillon couvert, ce qui suffit & on les sert. Pour faire de l'eau de fraises à garder, on choisit les plus mûres, on les passe dans un linge pour tirer le jus qu'on met dans une bouteille de verre bien découverte. On l'expose au soleil ou devant le feu, ou dans une étuve jusqu'à ce que ce jus soit devenu clair : on le verse ensuite doucement dans un autre vaisseau, crainte de remuer la lie : on en prend un demi-setier qu'on met dans un pot ou dans une terrine, avec une pinte d'eau & un quarteron de sucre : on la bat bien ensuite, en la versant d'un vaisseau en un autre : on la passe dans un linge blanc, on la rafraîchit & on en boit. Le fraisier qui porte

fruit, croît dans les bois & dans les jardins. Le fraisier commun a ses feuilles veinées, velues, dentelées tout autour, vertes par-dessus, blanches par-dessous, la même queue en soutient trois ; ses tiges sont hautes de demi-pied, branchues, & portent des fleurs composées de plusieurs pétales blanches, soutenues par un calice d'une seule pièce découpée en dix quartiers. Le fruit naît du pistil qui occupe le centre de la fleur ; il est composé de plusieurs semences menues entassées les unes sur les autres, & enveloppées d'une substance pleine de suc, de bonne odeur & de bon goût ; ses racines sont vivaces, ligneuses, garnies de quelques fibres rougeâtres, astringentes au goût. La feuille de fraisier rafraîchit & dessèche, elle est diurétique. Cet arbrisseau, tant celui qui produit les fraises blanches que les fraises rouges, se multiplie de plant en raciné. Le fraisier qu'on tire des bois vaut mieux pour transplanter, que celui des jardins. Le fruit qu'il produit est plus odorant. On met les fraisiers en planche ou en bordure, un terre bien préparée. Pour avoir des premières fraises, on les plante sur les ados contre un mur exposé au midi : on les espace de neuf à dix pouces en terre sèche & sablonneuse. Les planches ou les bordures doivent être un peu plus enfoncées que les allées ou les sentiers, pour y retenir l'eau de pluie ou les arrosements. Le bon tems de les planter est au mois de Mai, ou au commencement de Juin, avant les chaleurs : on en fait des pépinières en Mai, exposées au nord pour éviter la grande chaleur de l'été : on les plante à trois ou quatre pouces l'un de l'autre. Quand ces pieds sont fortifiés on les replante dans le mois de Septembre, pour en faire des planches ou des carrés. On ar-

rose les fraisiers pendant la sécheresse ; on laisse trois ou quatre montans des plus forts à chaque pied, & sur chaque montant trois ou quatre fraises seulement, les premières venues & les plus près du pied. On pince toutes les autres fleurs de la queue des branches ; il n'y a que les premières qui fassent de belles fraises, quand on est curieux de bien pincer. Les fraisiers ne font bien que l'année suivante qu'ils ont été plantés, si c'est au mois de Mai, mais médiocrement, si c'est au mois de Septembre. On renouvelle les fraisiers tous les trois à quatre ans ; & tous les ans, vers la fin de Juillet, on leur coupe la vieille fane. Quand ils font leurs traînasses, il faut les châtrer & ne leur laisser que celles qu'on destine pour avoir du plant. Tous les ans, on doit faire de nouvelles planches de fraisiers, & les fumer de petit fumier pour les améliorer. Les ennemis de ce plant sont les tons, gros vers blancs, qui, en Mai & Juin, mangent le cou de la racine entre deux terres. Il faut, dans ce tems-là, parcourir chaque jour tous les fraisiers, fouiller aux pieds de ceux qui commencent à faner ; & on y trouve ce gros ver qui, après avoir fait ce premier mal, passe à un autre fraisier, & le fait pareillement mourir, si on ne le détruit pas.

FRAISE, en cuisine ; c'est la peau ou membrane des animaux qui soutient & enveloppe leurs boyaux. La fraise d'agneau se sert cuite au pot, avec sel, poivre, fines herbes en paquet pour petite entrée. La fraise de veau se mange de même. Cette partie infiniment grasseuse est d'une substance difficile à digérer, propre à produire des suc grossiers & épais, & à causer des nausées ; aussi la mange-t-on avec force assaisonnement, soit cuite au pot, dans un

blanc de farine, soit frite.

FRAISE, outil de ferrurier dont les ouvriers en fer se servent pour percer & trouer le fer. . . . Le fraisoir est une espèce de vilebrequin dont la mèche est terminée par un petit cône en rainure ; il sert à faire des trous dans les matières peu épaisses & faciles à éclater, comme sont tous les ouvrages de placage & de marqueterie. Le fraisoir sert à ouvrir les entrées des serrures des bureaux, armoires, commodes & autres ouvrages de pièces de rapport.

FRAISER, en terme de cuisine, c'est ôter une peau blanche qui couvre les fèves. Quelques-uns disent : Dérober les fèves, c'est leur ôter leur robe. Les fèves fraisées ont un tout autre goût.

FRAMBOISE : il y a deux fortes de framboises, les blanches & les rouges ; il faut les choisir grosses, mûres, pleines d'un suc doux & vineux. Ce fruit a un goût & une odeur extrêmement agréables, provenant de son sel essentiel, uni avec quelques parties huileuses un peu exaltées qui, venant à picoter légèrement les nerfs du goût & de l'odorat, excite une sensation agréable. Les framboises sont humectantes, rafraîchissantes, cordiales, fortifient l'estomac, donnent bonne bouche & purifient le sang ; elles contiennent à-peu-près les mêmes principes que les fraises, & produisent à-peu-près les mêmes effets ; cependant les framboises sont plus humides, plus flegmatiques, moins resserrées en leurs parties, ce qui fait qu'elles se corrompent aisément dans l'estomac quand elles y demeurent trop long-tems. Selon Lémery, elles conviennent, dans les tems chauds, aux jeunes gens bilieux, à ceux dont les humeurs sont trop âcres & trop agitées. Les anciens faisoient du vin de ce fruit, nous en fai-

sons du ratafia, de la conserve, de la compôte, des confitures liquides, de la gelée, de la pâte, du syrop, & enfin de l'eau de framboises comme on fait de l'eau de fraise.... Pour faire une compôte de framboises, il faut les choisir bien fraîches, qu'elles ne sentent point la cantharide. On fait cuire du sucre à perle, on y glisse le fruit, & on fait prendre un bouillon couvert, ce qui suffit pour les cuire.... Les confitures liquides se font en mettant des framboises bien mûres dans une terrine plate par le fond, on fait cuire du sucre à soufflé, on la verse dessus. Etant refroidies, on les verse doucement dans une poêle; quand elles ont bouilli, on les écume jusqu'à ce que le syrop en soit cuit à perlé: on les dresse ensuite dans des pots qu'on ne couvre que quand elles sont froides.... La gelée de framboises se fait de même que la gelée de groseilles. Voyez *Gr-seille*... Pour faire de la pâte de framboises, on en ôte les queues, on passe ce fruit dans un tamis de crin le plus délié qu'on peut trouver, & on en fait la pâte comme celles des cerises. Voyez *Cerises*... Le syrop de framboises se fait comme celui des mûres & des cerises. La conserve de framboises se fait avec de belles cerises dont on ôte les noyaux qu'on fait bouillir dans un peu d'eau; étant égouttées, écrasées & desséchées, on y joint quelques poignées de framboises avec leurs grains, ou l'on passe les framboises, ou on en mêle le suc avec celui des cerises. On met dans ce mélange du sucre cuit à café: on rémue le tout jusqu'à ce que le sucre commence à se prendre par-dessus & former une petite glace: on dresse alors la conserve dans des moules; quand elle est refroidie, on la tire pour s'en servir au besoin, après l'avoir découpée avec la poin-

te d'un couteau; l'eau de framboise se fait comme celle de fraise... Les confiseurs disent *framboiser*, ce qui signifie mettre des framboises dans des liqueurs ou autre chose, pour leur en donner le goût.

Quant au *framboisier* qui porte ce fruit, c'est une espèce de ronce qui croît à la hauteur de cinq à six pieds; ses tiges sont garnies de petites épines; ses feuilles ressemblent à celles de la ronce commune, mais elles sont plus tendres, plus vertes & blanches en dessous; ses fleurs sont blanches & son fruit est agréable pour l'odeur & pour le goût. Le *framboisier* n'a point d'épines dans les rejettons qui n'ont pas encore un an. Sa racine est longue & s'étend beaucoup sur les côtés; elle pousse tous les ans des jets qui portent la seconde année des fleurs & des fruits. Le *framboisier* vient dans des lieux sombres & humides; il se trouve dans les bois, & on le cultive dans les jardins; il vient de plan enraciné, en séparant une souche en plusieurs brins; ils se plantent en rayons tirés au cordeau, éloignés l'un de l'autre de deux pieds, profonds d'un fer de bêche & larges d'un pied. On met ces brins dans des rigoles, à quatre doigts les uns des autres, recouverts d'une terre meuble, & les racines bien garnies, de peur qu'elles ne s'éventent; on laboure ces plants trois ou quatre fois l'an. Quand on taille les *framboisiers*, on ne doit pas oublier d'ôter le bois mort, & d'ôter les jets qui poussent dans les sentiers: on les plante en Mars dans les bordures ou dans les planches, en éloignant le plant à deux pieds l'un de l'autre. Comme il en sort l'été des bordures bien enracinées, on s'en sert pour faire des plants nouveaux, & on renouvelle ainsi les vieux qui meurent dès que leurs fruits sont cueillis. On raccourcit au

mois de Mars, à la hauteur de trois ou quatre pieds, les nouveaux rejettons qu'on conserve autour des vieux pieds, & on arrache tous les petits & les vieux qui sont morts. Les *punaises* en veulent aux *framboisiers*; elles s'attachent au bois dès que la sève commence à monter. Pour empêcher ce désordre, on doit, en taillant les *framboisiers* au printemps, prendre de la chaux délayée avec de l'eau & en frotter le bois, avant qu'il pousse; c'est un remède efficace.

FRANC, en terme de jardinage, est un arbre qui n'est point sauvageon. Enter sur franc, enter franc sur franc, c'est, selon Liger, enter une greffe prise d'un arbre qui a été greffé sur un autre arbre qui l'a été aussi. Selon la *Quinine*, franc sur franc, c'est un arbre greffé sur un sauvageon de son espèce, ou même sur un autre arbre qui avoit été greffé d'une autre espèce. Par exemple, un poirier sur un poirier sauvage, un pommier sur un sauvageon de pommier. On garnit les pépinières de pommiers & de poiriers francs, lorsqu'ils sont jeunes, pour les greffer dans la suite en *écusson* ou en *fente*, selon la grosseur qu'ils ont. Les poiriers greffés sur franc, sont plus propres dans les terres légères que les poiriers greffés sur coignassier.

En terme de jardinage & de labourage, les terres franches sont celles qui sont un peu plus onctueuses & adhérentes, que ne sont celles qu'on nomme fortes, & moins que celles qu'on appelle argilleuses, qui le sont extrêmement.

FRANC: c'est ce qui est exempt de charges, impositions publiques ou particulières.... Franc salé, privilège que les rois de France accordent, à quelques officiers ou communautés, de prendre du sel aux greniers, sans en rien payer...

Franc est une monnaie de compte dont on se sert en France & qui est de la même valeur que la livre, c'est-à-dire, les vingt sols tournois ou le tiers de l'écu: Ainsi on dit également cent livres & cent francs. En terme de commerce, on dit qu'une lettre de change a couru franc, ce qui signifie que les agens de banque n'ont point voulu recevoir leurs droits pour la traiter.

Franc, ajouté à un autre nom, a encore différentes significations. Foire franche est une foire pendant la durée de laquelle les marchands ne payent aucun droit, soit de l'achat, soit de la vente des marchandises. Voyez Foire.... Langue franche, on prononce Langue franque, est un jargon composé de français, d'italien, d'espagnol, & de quelques autres langues dont on se sert sur la Méditerranée, & qui est la langue la plus commune dans les Echelles du Levant & sur les côtes de Barbarie, & le plus en usage entre les marchands d'Europe & les Levantins; pour le fait du commerce; elle est nécessaire aux courtiers commissionnaires & marchands qui veulent s'établir dans ce pays & y faire quelque négoce.

FRANC-ALEU, héritage exempt de tous droits seigneuriaux & qui ne reconnoît aucun seigneur, en sorte que l'acquéreur d'icelui n'est point tenu de faire la foi & hommage à aucun seigneur, ni payer aucuns droits ni rentes annuelles pour marque de directe seigneurie, ni d'autres droits en conséquence de son acquisition. On connoît deux espèces de franc-aleu, savoir le franc-aleu noble & le franc-aleu roturier. Le premier a droit de justice, & a des mouvances féodales ou censuelles; le second est celui qui n'a ni justice ni censive ni aucune mouvance.

FRANC ET QUITTE; c'est ainsi

qu'on nomme une clause par laquelle ceux qui hypothèquent des héritages ou d'autres immeubles les déclarent libres de toutes dettes hypothécaires. Quand ces déclarations ne sont pas sincères, ceux qui les ont faites encourent les peines qui se prononcent contre les stellionnaires.

FRANC-FIEF, héritage noble, féodal, ou allodial, ainsi nommé, parce qu'en France, selon les loix du royaume, les fiefs & les héritages nobles ne peuvent être possédés que par gens francs, c'est-à-dire nobles, libres & exempts de toutes impositions dont les roturiers sont chargés; cependant les roturiers peuvent posséder des héritages nobles, en payant au roi certaine finance ou somme d'argent; ce droit est très-ancien. Philippe III. & Philippe le Bel l'ont perçu.

FRANC-REAL: nom de deux espèces de poires, l'une d'hiver & l'autre d'été. La première se mange cuite & crue; la seconde, nommée aussi *grosse mouille bouche*, est fondante & d'assez bon goût.

FRANCATU: nom d'une espèce de pommier & de son fruit qui se conserve long-tems; c'est son principal mérite, dit la *Quintinie*.

FRANCHISE, est une exemption de quelque droit ou quelque obligation... *Franchise*, en terme de foire, est quelquefois l'exemption de tous les droits d'entrée & de sortie, & quelquefois seulement d'une partie. *Franchise* est aussi un lieu privilégié (il y en a plusieurs dans Paris) où les simples apprentifs & compagnons des arts & métiers peuvent, en toute liberté, travailler de leur art & métier, sans crainte de saisie & de confiscation de leurs ouvrages; tels sont l'abbaye de Saint-Germain, Saint-Jean de Latran, le Temple, Saint-Martin des Champs.

FRANCIN. Les Flamans donnent ce nom à une espèce de parchemin très-blanc & très-fin, c'est le vélin. Voyez *Parchemin*.

FRANÇOIS, (Saint) poire d'automne, bonne dans les comètes.

FRANGE, ornement qui s'applique à l'extrémité des paremens d'église, des meubles & des vêtements. La *frange* est composée de trois parties, de la chaînette, de la tête & du corps de la *frange*. On en fait d'or, d'argent, de soie, de chanvre, de laine, de lin & de toutes les matières qui peuvent se filer. Il n'y a, à Paris que les *rissutiers-rubaniers* qui fabriquent des *franges*, ce qui fait qu'on les nomme *frangiers*, quoiqu'ils n'aient pas cette qualité dans leurs statuts.

FRANGÉE, chez les fleuristes, c'est une tulipe chamois blanchissant, & rouge brun.

FRANGOTTE, ou FARGOT: on nomme ainsi, en Flandre, une petite balle de marchandise.

FRANGULA, ou *Aune noir*, arbrisseau qui pousse plusieurs rejetons, hauts de six ou huit pieds, de la grosseur du pouce, divisés en petits rameaux, couverts d'une écorce délicate, brune, tachetée de verd sous laquelle s'en trouve une autre qui est jaunâtre. L'écorce moyenne purge, on s'en sert dans l'hydropisie, &c. On la fait sécher à l'ombre; quand elle est verte, elle est émétique. On dit que cette écorce sèche, pilée avec du vinaigre, guérit de la gale & autres maladies de la peau.

FRAPPE, en terme de monnoie, se dit de l'empreinte qui s'y imprime.

FRAPPE, en terme de fondeur de caractères d'imprimerie, se prend pour un corps complet de caractères. La déclaration du roi, du 23. Octobre 1713. en interprétation du

mois d'Août 1686, ordonne que tous les fondeurs seront tenus de fondre chaque *frappe* de caractères sur les mêmes hauteurs, épaisseurs & lignes qui leur seront données par les syndic & adjoints de la librairie, & enjoint à ceux-ci d'en garder un modèle de chacune pour y avoir recours, en cas de besoin. Les poinçons d'acier, gravés en relief, avec lesquels on *frappe* en creux les matrices de cuivre, qui servent à la fonte des lettres, sont aussi nommés *frappe*.

FRAPPER, en terme de manufactures d'étoffes, c'est battre, serrer sur le métier la trême d'un drap, d'une étoffe ou d'une toile. La manière de *frapper* est de ramener à plusieurs reprises la *chasse*, qui est mobile, jusqu'à la trême, à chaque fois que la navette a été jetée de droit à gauche, & qu'elle est revenue de gauche à droite; ainsi l'on dit de ce drap, de ce damas, &c. Il est bien *frappé*, ou il a été mal *frappé*, pour faire entendre qu'il est ou bien serré ou trop lâche.

FRAPPER à route, en terme de vénerie, c'est faire retourner les chiens pour les faire relancer sur le cerf.

FRASE, ou FRAISE, outil de fer dont les ferruriers, horlogers, &c. se servent pour contre-percer les pièces de leurs ouvrages. Il y a deux sortes de *frases*, de rondes & de quarrées. La ronde est une espèce de petit cône d'acier cannelé, avec une assez longue queue; la quarrée a aussi une pareille queue, mais sa forme est pyramidale à quatre faces, dont les angles sont très-coupons & la pointe bien acérée; l'un & l'autre se montent dans des boîtes comme les forets dont ils sont une espèce. Il y a des chevaux qui servent à *fraser*.

FRAUDER, c'est tromper quelqu'un, lui faire tort: *Frauder* les

droits du roi, c'est faire entrer ou sortir du royaume ou des provinces réputées étrangères des marchandises sujettes à payer les droits imposés par l'autorité royale... *Frauder la gabelle*, c'est faire passer des sels d'une province libre, c'est-à-dire, qui n'est pas sujette aux droits de gabelle dans d'autres provinces qui doivent aller prendre leurs sels aux greniers établis par le roi; ceux qui font ce commerce sont nommés *faux-sauniers*; & l'on nomme *faux-sel*, celui qui n'est pas pris dans les greniers du roi... *Frauder les aides*, c'est ne pas payer les droits d'entrées dans les villes dūs pour les vins & autres boissons.

FRAUDER dans le négoce; c'est quand un débiteur emploie l'artifice pour faire perdre à ses créanciers ce qu'il leur doit, d'où est venu le nom de banqueroutier frauduleux... *Frauder*, en terme de manufactures d'étoffes, c'est ne pas mettre les portées ou les fils nécessaires suivant les réglemens.

FRAXINELLE, ou DICTAME BLANC, plante qui croît dans les pays chauds, comme en Languedoc, en Provence & en Italie, dont la racine est cordiale, apéritive, alexitaire: elle fait mourir les vers.

FRAY, en terme de monnoie, est l'altération ou diminution qui arrive aux poids des monnoies par succession de tems, & pour avoir été trop maniées. L'ordonnance de Louis XIV règle le *fray* de six grains.

FRAYER, en terme de fourbisseur; c'est frotter une lame avec de l'éméril pour la polir & lui ôter les traits qu'y laisse la meule sur laquelle on l'a passée; c'est proprement la fourbir.

FRAYER, en terme de vénerie, se dit des cerfs qui frottent leur bois contre des arbres pour faire

tomber par lambeaux une peau velue qui couvroit une masse de chair qui, en s'allongeant, forme leur tête. Celui qui apporte le premier *frayer* à l'assemblée où est le roi mérite un présent de la Majesté, sçavoir un cheval à un gentilhomme de la vénerie, & un habit à un valet de limier, ce qui s'est observé de tout tems. On nomme *frayoir* le lieu où le cerf va *frayer* en se frottant la tête contre les arbres. On juge de la hauteur de la tête du cerf & de sa grandeur, par la *frayure* & le *frayoir*; c'est ce que les bons piqueurs observent quand ils quêtent le cerf.

FRECATAIRE: ce nom est donné au bastion de France sur l'extrémité du royaume d'Alger & sur les frontieres de celui de Tunis aux porte-faix ou chargeurs qui servent la compagnie françoise qui y est établie, & qui portent à bord des barques ou fregates d'où ils ont pris leur nom, les grains, légumes & autres marchandises dont les commis des magasins ont traité avec les Maures.

FRELATER, c'est sophistication d'une liqueur, particulièrement le vin, ce qui est assez ordinaire à de certains marchands de vin de Paris, à laquelle fraude cependant les gardes de cette communauté ont une attention particulière, par leurs visites inattendues; quand ils trouvent dans le vin de ces fortes de marchands des ingrédients nuisibles à la santé, on leur fait mûrir leurs boutiques.

FRENE, grand arbre qui devient fort grand & fort haut dont le bois est blanc, plein de veines, couvert d'une écorce cendrée: les feuilles longues, larges, rangées par paires comme celles du sorbier, d'un goût amer, âcre, piquant; les fleurs en grappe chargées de plusieurs étamines, soutenant chacune

ordinairement deux sommets parmi lesquels s'élèvent, en certains grappes, des pistils en forme de pyramides qui deviennent ensuite des fruits aplatis, longs d'un pouce & demi, membraneux & fort déliés dans la pointe, d'où vient qu'on les appelle *langue d'oïseau*. Le *frêne* vient de semence, croît fort bien dans une terre grasse & humide, & rarement dans une sèche & sablonneuse; il croît droit & devient beau, mais son peu de verdure & son ombre mal-saine fait qu'on ne l'emploie point dans les jardins, à moins que ce ne soit dans les bois. Les naturalistes disent que cet arbre est recommandable tant par son suc, qu'on emploie contre le poison & la morsure des serpens, que par son ombre qu'ils assurent être l'ennemie mortelle des serpens.

On fait un grand débit du bois de *frêne*. Les charrons en font des timons & moutons, des haquets pour charger le vin & la bière; les armuriers s'en servent pour monter les armes; les ébénistes pour faire de beaux ouvrages; les merciers, des raquettes, &c.

Nous connoissons deux sortes de *frêne*; le premier dont on vient de parler, est haut, à le bois blanc sans noëud; l'autre, plus petit, est raboteux, plus dur & plus roux; mais les botanistes nous donnent plusieurs espèces de *frêne*; le grand, le petit, celui à feuille ronde, celui à fleurs, celui de la Caroline, celui de la nouvelle Angleterre, & celui de Virginie.

FRERES cordonniers; c'est une communauté séculière de plusieurs compagnons & garçons cordonniers qui sont sous la conduite d'un maître cordonnier. Ils travaillent en commun sous certains statuts & réglemens convenus entr'eux. Il y a, à Paris, deux communautés de ces *freres cordonniers*. Il y a aussi

des compagnons & garçons tailleurs unis en société comme les *freres cordonniers*. Voyez *Cordonnier*, premier volume; & au mot *Tailleur*, dernier volume.

FRERE-CLAUDE. *Morin* donne ce nom à une tulipe couleur de rose, rouge & bleue, le tout brouillé. Le même auteur appelle *Frere-Jean* une autres tulipe couleur de lacque, vif & blanc. *Frere-André*, est une autre tulipe printannière d'un rouge obscur, mêlé de blanc.

FRESSURE, en terme de boucherie; c'est ce qui comprend le mou, le foie, le cœur, la rate qu'on fait dégorger dans l'eau froide, & blanchir un moment à l'eau bouillante: on la met ensuite coupée par morceaux dans une casserolle avec un morceau de bon beurre & une pincée de farine, & le tout mouillé avec du bouillon. Quand le ragout est cuit & assaisonné de bon goût, on y met une liaison de trois jaunes d'œuf délayés avec un peu de lait qu'on fait lier sur le feu, & on sert. La *fressure* de cochon se peut accommoder de la même façon que celle de veau.

FREI, droit qui se perçoit dans les ports, à raison de cinquante sols par tonneau, sur tous les vaisseaux étrangers, selon la contenance dont ils sont, suivant la *jauge* à morte charge qui est faite; & le paiement en doit être fait à l'entrée ou à la sortie des havres & ports du royaume, au choix du fermier.

Dans le commerce de mer, on nomme *fret* ou *fretage* le louage d'un navire en tout ou partie, pour transporter des marchandises d'un port à un autre. Ce qu'on nomme *nolis* en Levant, s'appelle *fret* en Ponant. Il y a des réglemens concernant les marchands *affreteurs*, les maîtres des

vaisseaux *fretteurs* & le *payement du fret* au titre 3. du troisième livre de l'ordonnance de la marine du mois d'août 1681; & l'article 1. du titre 12. du livre premier de cette ordonnance, donne prescription pour le *fret*, un an après le voyage fini; ainsi le maître d'un vaisseau n'est plus reçu, après ce tems, à le demander.... Le *frettement* est un des principaux commerces des Hollandois. Ils font les voituriers de toutes les nations de l'Europe & leurs pourvoyeurs, quoique leur terre ne produise rien, & qu'ils tirent d'ailleurs tout ce qu'il faut pour la construction de leurs bâtimens de mer.

FRETIN, en terme de jardinage, se dit des branches inutiles, trop menues ou usées de vieillesse: & on dit, Il faut à la taille des arbres en ôter tout le *fretin*.

FRETIN, se dit aussi dans le petit négoce des fruits & du poisson que sont les regrattières, en les portant vendre sur des inventaires dans les rues de Paris, & s'entend du rebut de la marchandise, la meilleure étant vendue....

Il se dit encore de la morue salée; les morues du premier triage s'appellent *meilleur fretin*, celles qui suivent *grand fretin*, & la moindre sorte *menu fretin*.

FRICANDEAU, en terme de cuisine, est une tranche de veau fort mince, bien battue, piquée par-dessus avec de petit lard qu'on fait blanchir un moment dans l'eau bouillante, & qu'on met cuire avec du bouillon & un bouquet garni. Quand les *fricandeaux* sont cuits, on les tire de la casserole, on dégraisse la sauce, on la passe dans une autre casserole avec un tamis, on la fait réduire sur le feu jusqu'à ce qu'il n'y en ait presque plus. On y met les *fricandeaux* pour les glacer. Quand ils sont bien

glacés du côté du lard, dressez-les sur un plat. Détachez sur le feu ce qui est dans la casserole, en y mettant un peu de coulis & très-peu de bouillon qu'on sert sous les *fricandeaux*. Toutes sortes de *fricandeaux* se font de même: on en sert encore de farcis, de cuits à la broche, à la sauce aux carpes, à l'oseille, &c. On fait aussi des *fricandeaux* de faumon & de brochet en gras.

FRICASSÉE, viande ou mets cuit promptement dans une poêle, assaisonnée avec beurre, lard ou autre graisse.

Il y a différentes viandes & différents oiseaux qu'on met en fricassée. Le lard qu'on y fait entrer ne peut que leur communiquer une mauvaise qualité, & les graisses les rendent indigestes. Les épices que l'on y prodigue en rendent la digestion plus facile; mais ces assaisonnemens, s'ils ne sont ménagés, nuisent considérablement à la santé, puisqu'ils allument le sang & les humeurs quand on en use avec excès.

FRICHE, champ négligé, inculte. C'est une grande négligence, en agriculture, de laisser des terres en friche. Il n'y en a guères qui ne soient propres à rapporter quelque chose, pour peu qu'on en veuille étudier la nature. Telle terre qui ne donne que des bruyeres pour n'être pas cultivée, donneroit des bois ou du bled si on se donnoit la peine de la défricher. Un laboureur bien entendu dans son art, défriche tous les jours de bruyeres, & y sème du seigle qui y vient très bien. Ces grandes étendues de terre en friche se remarquent principalement dans les terres de grande étendue, où la plupart de ceux qui les possèdent tirent ce qu'ils en peuvent avoir, sans se soucier d'y rien augmenter. Mauvaise maxime que le prince qui nous gouverne cherche à reformer

aujourd'hui par l'établissement, dans le royaume, de plusieurs académies d'agriculture & de plusieurs compagnies d'agriculteurs qui, chacun dans leur district, travaillent à faire défricher des terres incultes, négligées par nos peres, & dont nos descendans connoîtront le profit & l'avantage. . . . Le mot *défricher* ayant été oublié par les auteurs qui ont commencé & continué ce Dictionnaire jusqu'à la moitié de la lettre *D*; pour réparer cet oubli & ne pas omettre un article si essentiel, on parle au mot *Exirper*, de la maniere de *défricher les terres* pour les mettre en valeur, suivant la qualité de leur fonds. *Voyez-y.*

FRIPPERIE, négoce de vieux habits & de vieux meubles; c'est aussi le lieu où se tiennent les marchands qui font ce trafic. La communauté des *frippiers* de la ville de Paris n'a point de statuts plus anciens que ceux qui lui furent dressés sous le regne de François I, & approuvés par lettres patentes de ce prince, du moi de Juin 1544. Ces statuts furent confirmés par Henri II, Charles IX & Louis XIII. Ces statuts furent réformés par Louis XIV en 1664, & confirmés en ce qui n'avoit pas eu de correction. Les officiers chargés des affaires de cette communauté & de faire les visites dans les lieux & aux tems marqués par les statuts, sont un syndic & quatre jurés. Deux jurés & le syndic sont élus tous les ans, le lundi qui précède le jour des cendres; & ils sont tenus, lors de leur élection, de faire les sermens accoutumés entre les mains du procureur du roi.

Les maîtres marchands *frippiers* vendent, achètent, troquent, échangent toutes sortes de meubles, hardes, linges, tapisseries, étoffes, dentelles, galons, passemens &

toutes sortes de marchandises vieilles & neuves, non révendiquées, & sont tenus d'avoir un registre de tout ce qu'ils achètent, de prendre des répondans en certains cas, le tout afin qu'ils soient sûrs que tout ce qu'ils achètent n'a pas été volé. Ils peuvent, sans mesure certaine, faire faire à leurs compagnons & apprentifs, toutes sortes d'habits neufs de laine, de poil, de soie, pour homme, femme & enfans; & il leur est aussi permis d'acheter, chez les merciers & drapiers, toutes sortes de restes de drap, ferges, passemens, dentelles, &c. pourvu que ces restes n'excèdent par cinq aunes.

FRIPONES: ce sont de petites boîtes de sapin, plattes, rondes, remplies de cette gelée de coïn que les confiseurs appellent *cotignac*. Les meilleures confitures de cette sorte viennent d'Orléans.

FRIRE, en cuisine; c'est donner une belle couleur à la viande & à toute autre chose dans la poêle, avec beurre, huile, lard fondu, sain-doux. La friture, pour être bien faite, doit avoir une couleur jaunâtre, être ferme & non molasse, défaut qui vient de ce que l'huile ou le beurre, dans lequel on frit la viande ou autre chose, n'est pas assez chaud. La plupart des viandes qu'on met en ragoût, doivent être frites, de belle couleur dans la casserole avant de l'assaisonner & d'en faire la sauce.

FRISE, toile de Hollande, fort estimée, qui a pris son nom de la province de Frise où on la fabrique. . . . *Frise* est aussi le nom d'une étoffe de laine assez grossiere, propre pour l'hiver, frisée d'un côté; c'est ce qu'on appelle aujourd'hui *Berg-op-Zoom*. Il y en a de croisées & de non croisées; les premières viennent d'Irlande & les autres d'Angleterre. Les croisées ont trois

quarts de large sur vingt-quatre à vingt-cinq aunes de longueur, mesure de Paris, & les non croisées, trois quarts & demi, & la même longueur que la précédente. Il s'en fait en Languédoc, qui sont plus larges d'un demi-quart que celles d'Angleterre, ayant une aune de large franche. Celles d'Angleterre sont les plus estimées.

Le étoffes de laine *frisées* sont celles qui ont de la *frisure*, soit du côté de l'endroit, soit du côté de l'envers. Les draps noirs sont *frisés* par l'envers & les ratines par l'endroit. Un drap d'or, un drap d'argent *frisé* est celui qui n'est pas uni du côté de l'endroit, étant superficiellement crépu & inégal. Les draps d'or & d'argent *frisés* sont estimés les plus riches. On donne cette façon de *frisure* aux étoffes de deux manieres, l'une en les frisant à bras, par le moyen de deux ouvriers qui conduisent une espèce de planche qui sert d'instrument à *friser*, l'autre, à l'aide d'un moulin qu'on appelle *machine à friser*, & qui a son mouvement ou de l'eau, ou du cheval, ou de plusieurs hommes qui la tournent avec une manivelle. La maniere de *friser* à la machine, est la meilleure, parce que le mouvement en étant uniforme & réglé, les boutons de la frisure se font plus également.

FRISER, en terme d'imprimerie, se dit, lorsque les caractères, faute d'être assez ferrés dans la forme, vacillent & marquent les lettres doubles.

FRISOIR, outil tranchant & un des plus petits dont se servent les fourbisseurs, armuriers & autres ouvriers qui travaillent en ciselure, pour achever les figures qu'ils ont frappées avec les poinçons ou ciselets gravés en creux, afin d'en fortifier les traits & leur donner plus de relief.

FRISON, est une petite *frise* ou étoffe de laine frisée, chaude & mollette, qui se fabrique en Angleterre, & dont les femmes se font faire des jupons & des cotillons... *Frison* est encore une espèce de *canetille frisée*, que l'on fait entrer dans les broderies, & même dans la fabrique des étoffes d'or & d'argent... On donne, en Normandie, le nom de *frison* à une mesure de liquides, qui tient deux pots qui reviennent à quatre pintes de Paris.

FRISQUETTE, parmi les ouvriers qui fabriquent les cartes à jouer font des moules découpés avec lesquels ils mettent les différentes couleurs dont ils peignent leurs cartes. Chaque couleur a sa *frisquette*, en sorte qu'outre la première impression de la carte, qui en marque seulement les traits, il faut passer la brosse sur cinq différens moules, avant que la peinture d'une carte soit achevée.

FRISQUETTE, en terme d'imprimerie, est un léger chassis de tringles de fer très-minces, couvert de parchemin, de cartons ou de gros papier que l'on découpe, autant qu'il est nécessaire, pour découvrir les endroits de la feuille qu'on imprime sur lesquels doit porter la forme. La *frisquette* est attachée avec des couplets au grand tympan.

FRITTE, dans les verreries, se dit de l'écume qui se leve de dessus les pots ou creusets, dans lesquels on met en fusion les matières propres à faire le verre. Voyez *Verre*.

FRITILLAIRE, plante bulbeuse dont plusieurs espèces, & qui ont presque toutes les fleurs marbrées en échiquier. Sa racine est émolliente, digestive & résolutive; elle croît dans les bocages, les lieux herbeux, dans le Dauphiné, proche d'Orléans, dans des prairies, le long de la Loire, dans le Poitou, en Saintonge, & ailleurs. Les cu-

rieux la cultivent dans les jardins; plus pour le plaisir que pour l'usage, où on en voit de colorées & de variées diversement. Cette plante est mieux dans les pots que dans les planches. Elle ne veut pas trop de soleil, & elle demande une terre grasse & détrempée: on la leve en Septembre.

FROC, espèce d'étoffes de laine assez grossières qui se fabriquent en quelques villes de France. Suivant l'article 23 du règlement général des manufactures du mois d'Août 1667, les *frocs* doivent avoir demi-aune de l'arge, étant foulés, sur vingt-quatre à vingt-cinq aunes de longueur, mesure de Paris.

FROID, chez les teinturiers, donner une couleur à *froid*, teindre à *froid*, c'est teindre sans chaleur & sans feu, & ne point faire passer les étoffes par un bain chaud. Le noir à *froid* est défendu par les réglemens.... Battre à *froid* chez les orfèvres, ferruriers, &c. c'est travailler le métal sur l'enclume, sans le mettre au feu de la forge.

FROMAGE, c'est le caillé du lait séparé du *serum*, & la partie du lait la plus grasse & la plus compacte; il produit un aliment solide, mais difficile à digérer. On fait le *fromage* ou avec du lait dont on a auparavant séparé la partie butyreuse ou avec le lait chargé encore de cette partie. Ce dernier *fromage* est d'un bien meilleur goût, à cause de sa partie crémeuse qui est la portion du lait la plus exaltée & la plus remplie des parties huileuses & de sel volatil. On fait du *fromage* avec le lait de plusieurs animaux; le *fromage* fait avec du lait de vache est celui dont on se sert le plus ordinairement; il est d'un goût agréable, nourrit beaucoup, mais se digère difficilement. Le plus salutaire ne doit être ni trop nouveau ni trop vieux; trop nouveau,

Il est difficile à digérer, pese sur l'estomac, cause des vents & des obstructions; trop vieux, il échauffe beaucoup par sa grande âcreté, produit un mauvais suc, a une odeur désagréable, rend le ventre paresseux, parce qu'il a souffert une fermentation qui l'a privé des humidités qu'il contenoit, & qui a tellement atténué & exalté ses principes qu'ils ont presque perdu tout leur premier arrangement. Le *fromage mou* est préférable à celui qui est dur; & celui dont la substance est rare & lâche, à celui qui est plus ferré & plus compacte. Il ne doit être ni trop gluant ni trop friable, modérément salé, & ne causer aucun rapport. Le *fromage* convient aux jeunes gens qui sont beaucoup d'exercice & ont l'estomac bon. Les vieillards, les personnes délicates, ceux qui ont quelque atteinte de pierre ou de gravelle doivent s'en abstenir ou en user modérément. Tous les *fromages* ne sont pas également agréables au goût. Le Rocfort, le Parmesan, ceux qui viennent de Sassenage en Dauphiné sont servis sur les tables les plus délicates. Les *fromages* de Livaro en Normandie, ceux de Maroles, de Brie, de Hollande, de Gruyeres sont fort estimés. Il y a, à Paris, une communauté dont les maîtres prennent la qualité de marchands fruitiers, orangers, beurriers, fromagers, coquetiers, à cause que les *fromages* de toutes sortes font une partie de leur commerce... On donne le nom de *fromager* à un petit vaisseau de faïence, percé de plusieurs trous, & soutenu de trois petits pieds, sur lequel on dresse du lait caillé pour en faire du *fromage* frais, ou, comme on l'appelle, du *fromage mou*.

FROMENT, grain le plus commun que nous semions, l'usage en est général; il y en a de deux sor-

tes, le blanc & le rouge; c'est le meilleur de tous les grains en aliment. Le meilleur pain se fait avec la fleur du *froment*, il est fort nourrissant. Le pain de *froment* dont on n'a pas entièrement séparé le son, est plus sain & plus agréable au goût que celui qui est fait de la fleur la plus pure, pourvu toutefois qu'il soit bien fermenté. Le *froment* d'un jaune doré passe pour être le plus chaud. Le compact veut être pulvérisé davantage, mieux pétri & préparé avec plus de soin; alors il fournit une nourriture abondante. Les personnes qui prennent habituellement de l'exercice, doivent se nourrir du *froment* le plus solide; la transpiration & la dissipation des esprits étant fort grande en eux, & se faisant de toute la partie de leurs corps, ils ont besoin d'une réparation proportionnée, & conséquemment d'alimens plus forts & plus nourrissans. Mais ceux qui mènent une vie tranquille & unie, qui sont sédentaires, & qui n'ont aucune occupation qui les exerce, doivent user du *froment* le plus léger & le plus mûr, plus il est léger, moins il est nourrissant; s'il n'est pas mûr, il est mal-sain. Le pain de *froment*, selon Andry & tous les médecins, est le meilleur de tous. Les principes du *grain* sont plus déliés, moins terreux, par conséquent plus faciles à digérer; mais il faut que le *froment* vienne d'une bonne terre, qu'il soit pesant, difficile à rompre, bien mondé, sans être trop nouveau, car le pain de bled trop nouveau est mal-sain, cause quelquefois des cours de ventre, parce que les principes n'en ont pas été assez digérés & adoucis par la fermentation. Le *froment* contient beaucoup d'huile & de sel essentiel. Voyez à l'article *Pain*.

Le *froment* pousse plusieurs cha-

lumeaux de quatre ou cinq pieds de hauteur, gros, droits, entrecoupés de nœuds, creux en dedans, accompagnés de quelques feuilles longues & étroites, portant à leur sommet des épis, longs, écailleux, composés de plusieurs balles qui renferment chacune trois étamines chargées d'un sommet jaunâtre & long. Le pistil qui est au centre des balles, devient une semence oblongue, arrondie sur le dos, sillonnée de l'autre côté, de couleur jaune en dehors, blanche en dedans, farineuse & propre à faire du pain. Les racines sont menues & filamenteuses. On attend, pour semer le *froment*, qu'il ait tombé un peu de pluie, car il n'est pas sujet à pourrir, il se plaît dans les terres fortes & chaudes & dans les gros sables qui sont frais & substantiels. Quand les années sont pluvieuses, il arrive que le *froment* semé dans des terres fortes & humides se tourne en ivraie; quand la terre est bien préparée & amendée, on sème en Octobre & Novembre. Les laboureurs curieux, de recueillir de beaux bleds, ôtent des gerbes tous les épis qu'ils trouvent défectueux, pour n'y laisser que ceux où le grain paroît le mieux nourri. Un bled destiné pour la semence doit être en effet bien net & sans mélange. Le *froment* est sujet à la bruiue; accident qui désolé les laboureurs, & qui provenant des brouillards, s'éleve en l'air en été, & se change en une liqueur épaisse & onctueuse qui tombe sur les bleds qui restent tout rôtis, immédiatement après que le soleil a frappé dessus. On dit que, pour un arpent de cent perches, il faut deux cent livres pesant de *froment*, si la terre est bonne; si elle est légère, on en met un peu moins.

Le *froment* mâché & appliqué sur la morsure des chiens, empêche le progrès du venin par sa force

attractive. Appliqué sur les nerfs coupés, il sert à les consolider aussi-bien que les autres plaies. On se sert de son levain pour les vésicatoires, avec des cantharides. Voyez au mot *Labour* pour la culture du *froment*.

FROMENT D'INDE. Voyez *Mays*.

FROMENT ROUGE. Voyez *Epautre*.

FROMENTACE'E: on donne ce nom à des plantes qui ont rapport au *froment* par leurs fructifications & la disposition de leurs feuilles & de leurs épis; ainsi l'orge, le chiendent sont des plantes *fromentacées*.

FROMENTÉE, farine de *froment* dont on fait de la bouillie.

FRONT de cheval: cette partie doit être médiocrement large. Quelques-uns le veulent avancé & croient qu'un cheval en a plus de fierté, d'autres estiment que le *front* égal est le plus beau. Les chevaux qu'on appelle *camus* ont le *front* un peu plus bas, & enfoncé environ depuis les yeux en bas où porte la muserolle de la bride.

FRONTIERES: on appelle *laines frontieres* les laines qui se filent par les houpriers ou fileurs des environs d'Abbeville & de Rosieres: ce sont les moindres de celles qui se tirent de Picardie. On ne s'en sert que pour les ouvrages qui ne sont pas de grande conséquence.

FROTAGE, se dit, dans les blanchisseries de Picardie, d'un certain savonnage qui se donne aux batistes & linons pour commencer à les dégraisser & achever d'en blanchir les lisières.

FROTIER une lettre, en terme de caractères d'imprimerie; c'est, après que la lettre a été ébarbée, la passer sur le grès de deux côtés par lesquels les caractères se joignent quand on les met en ligne. On *frotte* ces caractères

caractères avec les deux doigts de la main droite, qui suivent le pouce & on les retourne avec le pouce de la même main. Pour ne pas s'écorcher par l'inégalité du grès, on a des doigtiers faits de cuir de balles d'imprimerie.

FROTTOIR, chez les chapeliers, c'est un petit peloton carré, de quatre à cinq pouces de longueur, dont les chapeliers se servent pour donner le lustre à leurs chapeaux; il est de velours d'un côté, & de drap de l'autre, rempli en dedans de bourre ou de crin.

FROTTON, chez les cartiers, est un outil garni de plusieurs bandes d'étoffes ou de lisières de drap roulées les unes sur les autres, en sorte que le bas soit plat & uni, & que le haut qui lui sert de manche se termine en une espèce de cône. Le *frotton* sert aux cartiers, à-peu-près comme la balle aux imprimeurs.

FRUIT: c'est la partie de la plante destinée à contenir & à conserver la graine; la pulpe, c'est-à-dire la chair du fruit, est formée par ce qu'il y a de plus délicat & de plus délié dans les sucs nourriciers; aussi doit-elle servir de première nourriture au germe développé dans le sein de la terre. En ce sens, les grains, les herbes, les légumes sont du nombre des fruits. *Fruits*, en particulier, est la production des arbres fruitiers, comme du poirier, pommier, abricotier, pêcher, prunier, amandier, &c. Parmi les fruits, qui sont la production d'un arbre ou d'une plante, tant pour la multiplication de son espèce, que pour la nourriture de l'homme, on les distingue en fruits à noyau & fruits à pépin, en fruits rouges, en fruits d'été, en fruits d'automne, & en fruits d'hiver. Les fruits à noyau sont les prunes, les cerises, les pêches, les abricots, &c. Les fruits à pépin

Tome II.

sont les fraises, les framboises, les groseilles, &c. Les fruits d'été sont ceux qui viennent & qu'on mange en été: les fruits d'automne sont ceux qui viennent, & qu'on mange en automne. Les fruits d'hiver sont ceux qui viennent en automne, & qu'on mange en hiver. Voyez *Pommes*, *Poires*, *Pêches*, à leurs articles.

Les plus célèbres médecins qui ont examiné la nature des aliments, disent que les fruits sont plus propres à flatter notre goût, qu'à nous soutenir, & que leur saveur agréable est un appas souvent mortel. Ils ont tous cela de commun; c'est qu'ils fournissent à l'homme une nourriture fort passagère; ils tiennent tous plus du médicament que de l'aliment, & ils causent, pour la plupart, des dysenteries & des coliques. Il y a cependant des médecins qui ont voulu accréditer les fruits, & les proposent à l'homme comme l'aliment le plus convenable & le plus salutaire; mais leurs beaux raisonnemens ne peuvent tenir contre l'expérience journalière. En général l'usage des fruits doit être très-moderé.

On conserve les raisins en les mettant dans des cendres de sarment bien séchées & bien pures. Pour les conserver ainsi, il faut avoir soin de les cueillir huit jours avant leur maturité. On peut encore les garder dans des caisses, environnées de poussière d'avoine; quelques-uns les mettent dans la cire fondue: on se sert de ce moyen pour conserver toutes sortes de fruits; d'autres pour conserver les fruits, préparent du sable de rivière qu'ils font bien sécher au grenier. Ils cueillent le raisin, ou autre fruit, quand le soleil donne dessus, car il faut qu'il soit sec: on fait un lit de sable dans une caisse d'un pouce d'épais: on range le fruit dessus, on jette du sable sur le fruit, on continue de faire de même

V