

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, écaillés, 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* maché & 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 accrédi-ter 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 pous- sière 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

de lit en lit; quand la caisse est remplie, on la ferme bien, afin que l'air ne puisse y entrer; & quand elle est bien bouchée, on la met dans un lieu sec sans la remuer. Le raisin que l'on veut garder ainsi, ne doit pas être tout-à-fait mûr: on peut faire la même chose pour les poires, les pommes, les prunes, les cerises, les groseilles, les pêches, &c. Il y en a qui gardent du fruit dans la cendre ou paille d'avoine, & environnent le vaisseau de celle qu'on appelle *petite paille*, dans laquelle le grain d'avoine s'est nourri; d'autres mettent du millet en la place du sable. Pour plus de sûreté, on trempe la queue du raisin ou autre fruit dans la cire fondue: on fait sécher la plupart des fruits pour les conserver plus longtemps, comme les cerises, prunes, pêches, abricots, poires, pommes, raisins, poids verts, &c. Le lieu où l'on garde les fruits, sur-tout l'hiver, doit être plus ou moins grand, selon le besoin qu'on en a, impénétrable à la gelée, car le froid gâte les fruits exposés au midi, ou au moins au levant. L'exposition du nord est préjudiciable aux fruits; on doit cependant leur donner un peu d'air, afin qu'ils ne contractent pas un mauvais goût; le dedans doit être garni de tablettes de chêne & non de sapin, parce que le fruit en contracte facilement l'odeur qui est fort désagréable. Il doit y avoir au milieu de la *fruitière* une table pour dresser les corbeilles qu'on veut servir.

Les fruits qu'on sert en dernier lieu aux repas, sont ce qu'on appelle communément *dessert*; il est d'ordinaire composé de fruits véritables, confitures, pâtisseries, fromages, compôtes & autres choses de cette sorte. Le fruit regarde le chef d'office ou celui qui en fait la fonction, & qui doit pratiquer

tout ce qui le compose.

Il y a, à Paris, la communauté des marchands *fruitiers*. Leurs premiers statuts sont de 1412; ce sont les mêmes que les marchands fromagers, coquetiers dont nous avons parlé au mot *Fromage*. Ils ont cinq maîtres jurés qui se renouvellent tous les deux ans, & sont installés par le procureur du roi, entre les mains duquel ils prêtent serment; il y a aussi des maîtresses dans cette communauté; c'est pour cela qu'il s'y reçoit des apprentisses.

On appelle aussi *marchands fruitiers* les marchands forains qui apportent, à Paris, ou par sommes ou par fourgons, & même sur des bateaux, les fruits qu'ils ont ramassés & achetés dans les jardins & vergers de la campagne. Un arrêt du conseil du 9 Février 1694 décharge les fruitiers-regratiers des droits de visite que prétendoient sur eux les maîtres fruitiers. Il y a de pauvres femmes qui font un petit détail de quelques fruits qu'elles portent devant elles sur des pièces de paniers plats, nommés *inventaires*.

FRUITS: les juriconsultes distinguent deux sortes de fruits; les fruits naturels, qui sont ceux que la terre produit, sans le travail de l'homme, comme les bois, les pommes, les poires, le foin; les fruits industriels, qui sont ceux que la nature produit, avec le secours de la culture & du travail de l'homme, comme sont les bleds, les raisins, &c. Il y a encore les fruits civils qui ne sont fruits que par la disposition de la loi, & qui sont produits non pas par la chose: tels sont les loyers de maison, les fermages, les arrérages de rentes, les intérêts, &c. Tous ces fruits sont réputés meubles, à l'exception des fruits naturels pendans par racines ou aux arbres.

FUIE, ou **FUYE**, petite voliere qu'on ferme avec un volet où on nourrit des pigeons domestiques en petite quantité; ceux qui n'ont pas droit de colombier à pied, peuvent avoir des *fuiés*. *Fuie* se dit aussi d'un colombier qui n'a point de couverture, & l'on prétend que les pigeons de ces sortes de *fuiés* sont beaucoup meilleurs que les pigeons des autres colombiers, parce qu'ils ont quelque chose de plus sauvage.

FUITE, en *fauconnerie*, se dit d'un oiseau qui s'écarte. Les oiseaux de proie, les plus sujets à faire des *suites*, sont les faucons & les gerfauts, ils vont peu à l'effor, au lieu que les laniers & les facres y sont naturellement accoutumés, à moins qu'on ne les ait rendus de mauvaise humeur. Quand cette quinte prend au *foucon*, on reste sur le lieu où l'oiseau a monté à l'effor ou fait sa *suite*, on observe s'il rentre, ce qu'il fera sans doute, si c'est un habile fauconnier qui conduit la manœuvre. Quand on est plusieurs chasseurs, on pique, après l'oiseau, du côté qu'on le veut tourner en le leurrant toujours & le rappelant avec du *vif*, prêt à lui donner au moment qu'il rentrera; c'est le vrai moyen de le rassurer & non pas de lui faire prendre un nouveau vol. Voyez les Amusemens de la chasse & de la pêche, ou le Dictionnaire d'agriculture, tom. II, p. 248.

FUME'E, est un composé d'air, d'eau & d'huiles raréfiées, qu'il est très-facile de convertir en flamme. On appelle *noir de fumée* une couleur de peintres qui se fait avec la *fumée* de diverses matières qu'on brûle. Voyez *Noir*.

FUME'ES formées, en terme de chasse, se dit des fientes de bêtes sauvages, comme en crottes de chèvres, mais plus grosses, longues, nouées, ointes ou dorées.

Les bêtes fauves les rendent ainsi depuis la mi-Juillet jusqu'à la fin d'Août; celles qui sont en *trôches* se voient pendant les mois de Juin & de Juillet, & toujours molles; & enfin les *fumées en plateaux* sont toujours larges & grosses, & l'on juge par-là que ces animaux sont de dix cors; mais il ne suffit pas de connoître le cerf aux *fumées*, il faut encore le connoître aux portées... On dit, en termes de chasse, *fumer les lapins*, ce qui signifie les prendre à la *fumée*.

FUMER, c'est mettre du *fumier* sur les terres pour les rendre fertiles. Voyez ci-dessous *Fumier*.

FUMET; c'est une certaine petite fumée qui sort du vin & des viandes, qui chatouille l'odorat; aussi-bien que le goût, quand on boit ou qu'on mange. Ce mot s'emploie, sur-tout à l'égard des perdrix, beccasses, lapereaux, &c.

FUMETERRE, plante très-commune qui vient dans les champs & dans les jardins, fort tendre & fort branchue, dont les racines sont menues & fibreuses, les feuilles découpées menu, d'un verd de mer, & attachées alternativement aux tiges; ses fleurs sont ramassées en épi, petites, oblongues & purpurines. Cette plante est diurétique, propre pour purifier le sang & dissiper les parties; elle est spécifique dans toutes les maladies de la peau; elle fleurit en Mai & en Juin.

FUMIER, paille consommée par le moyen des excréments de toutes sortes d'animaux domestiques; comme les sels de la terre s'épuisent à force de trouver des plantes qui les consomment, il faut, pour les réparer, porter dessus du *fumier* pourri, & l'y répandre avant l'hiver, afin que l'eau & la neige en détache les sels, & par ce moyen engraisse de nouveau la terre & lui fasse acquérir de nouvelles forces.

Il y a plusieurs sortes de *fumier*. Le *fumier* de cheval, d'âne & de mulet sont de la même qualité, lorsqu'ils sont nouvellement faits & un peu humides, ce n'est que feu, & en cet état ils ne peuvent servir qu'à faire des couches de jardin; il faut qu'ils soient tout-à-fait pourris pour amender les terres. Le *fumier* de cheval, à demi-pourri, fournit une chaleur plus ou moins grande à proportion de sa qualité, & suivant que les matières y sont plus ou moins en quantité. Quand il a été exposé du tems à l'air, il fertilise merveilleusement les terres fortes & humides; mais il feroit un mauvais effet, si, au sortir de l'écurie, on en mettoit au pied de quelque arbre; on en met cependant dans les terres où on le repand, & où il a le tems d'exhaler ce qu'il contient de plus volatil. Le *fumier* de mulet & d'âne sont, comme on l'a dit, de la même qualité.

La nature du *fumier* de vache est d'engraisser & de rafraîchir les terres, celles qui sont sèches & sablonneuses; il ne le faut mettre que dans un tems bas & humide, afin que la graisse n'étant point dissipée par trop de sécheresse puisse pénétrer dans la terre en grande abondance.

Le *fumier* de mouton étant plus gras & ayant plus de sel que les autres, fertilise mieux les terres. Il rend fécondes les terres maigres.

Le *fumier* de pigeon est le plus brûlant de tous & ne s'emploie que dans les terres humides & froides; encore faut-il qu'il ait reposé en hiver. On s'en fert pour les près où on le repand un peu épais, au commencement de l'hiver, il y fait un si bon effet que l'herbe croît abondamment où on l'a répandu; cette sorte de *fumier* se mêle avec d'autre moins brûlant.

Le *fumier* de volaille approche presque de la nature de celui du pigeon. Il ne faut pas l'employer seul, ni en mettre beaucoup sur terre; il engendre des moucerons qui s'attachent aux bleds quand ils commencent à pousser & qui leur causent un préjudice notable.

Le *fumier* de cochon est d'une substance très-legere & d'un sel fort médiocre; aussi ne l'emploie-t-on vaille que vaille, que mêlé avec d'autre & encore en petite quantité.

On ne doit point se servir de la *siente* des oiseaux aquatiques. Les excréments de l'homme sont plus tempérés & plus remplis de sels, mais leur puanteur empêche de s'en servir dans le jardinage; ils sont employés dans les terres labourables, sur-tout aux environs de Paris & des grandes villes; ils contribuent beaucoup à l'abondance du bled, mais on ne s'en fert qu'après qu'ils ont eu le tems de se reposer. Les boues des rues ramassées & égouttées; les curures de mare & autres engrais, quand ils sont bien consommés, fertilisent les terres & les jardins. On comprend encore sous le nom de *fumier*, la marne, les cendres, le marc de vin, la chaux, les lupins, la vesce sur les côtes maritimes, &c. parce qu'ils contribuent beaucoup à l'amendement des terres.

Le *fumier* ne doit être employé ni en trop grande, ni en trop petite quantité; l'excès en est dangereux, comme le peu est presque inutile, sur tout dans les terres maigres. On charrie le *fumier* dans les terres, après qu'on leur a donné la dernière façon. On distribue ce *fumier* par petits *fumereaux*, plus ou moins éloignés les uns des autres; & on ne le repand, pour ainsi dire, que la veille qu'on enseme le champ où on le met.

FURET, petit animal qui sert à la chasse; c'est une espèce de bête que l'on dresse pour prendre les lapins & les renards: on emmêle les *forets*, crainte qu'ils ne tuent les lapins. Le poil du *furet* est entre blanc & jaune; il a le ventre blanc & les yeux rouges: ils sont aisés à apprivoiser, & on les nourrit dans de petits coffres où ils passent la plupart du tems à dormir; les femelles sont fort fécondes, & portent sept à huit petits à la fois. Ces animaux restent aveugles, après qu'ils sont nés, pendant trente jours, & quand ils ont recouvert la vue ils vont à la chasse. Quand on élève un *furet* pour chasser on le met dans un tonneau ou coffre de bois, sur de la paille fraîche qu'on lui change tous les trois ou quatre jours. On lui donne pour nourriture du lait de vache tout frais tiré, deux fois par jour, soir & matin, plein un verre à la fois, ou au lieu de lait un œuf crud bien battu. Quand on porte un *furet* à la chasse on le met dans un sac de toile assez grand, au fond duquel il y a de la paille pour le coucher. On a un *basset* bien instruit qu'on fait chasser pendant une heure pour forcer les lapins à se terrer, ensuite on attache le chien & l'on va tendre les poches sur les trous des clapiers, de manière qu'elles débordent tout autour, sans laisser d'ouverture. Tout étant disposé on attache une sonnette au col du *furet*, & on le fait manger avant que de le mettre dans le clapier pour qu'il ne s'acharne pas sur le premier lapin & qu'il n'en suce pas le sang. Lorsque le *furet* est dans le trou, il poursuit le lapin, s'il en trouve, & l'oblige de sortir, il s'enveloppe dans la poche & on le prend; si le *furet* s'en revient, & qu'il ne trouve rien, & qu'on juge qu'il n'y a rien dans le clapier, on

le retire du trou, on le porte dans quelque autre. L'article IV de l'ordonnance de Philippe le Long de 1318, porte que « nul ne pourra tenir *furons*, ni *réseuil*, s'il n'est gentilhomme, ou s'il n'a garenne, à peine de soixante sols parisis d'amende, ou de la volonté du roi ou de celui en la justice duquel sera trouvé, & aura le dénonciateur, le tiers de l'amende.

FURIE, satin ou taffetas des Indes & de la Chine, peint dans le pays, ou imité en Europe, particulièrement en France, en Hollande & en Flandre. Ces satins sont appelés *furies*, parce que les premiers qui furent apportées en Europe avoient des desseins si extraordinaires, & jetés sur l'étoffe avec si peu d'ordre & de proportion qu'on eût pu croire qu'ils étoient l'ouvrage de quelque *furie*. Ces étoffes, soit qu'elles soient peintes à la Chine & aux Indes, soit qu'elles soient imitées en Europe sont également défendues par plusieurs arrêts du conseil.

On donne le même nom à une étoffe de soie ou satin sur le métier qui imite les premiers desseins des *furies* de la Chine. Les ouvriers de Paris, de Lyon, de Tours, les ont entrepris; il y en a de très-beaux, mais le goût de la nation donne la préférence aux étrangers, & les dames ne se croient parées qu'avec un taffetas ou satin des Indes.

FUSAIN, ou BONNET DE PRETRE, arbre qui porte un fruit à quatre angles comme un bonnet carré; il est haut de quatre ou cinq pieds, quelquefois de sept ou huit; son fruit purge par le haut & par le bas; il pousse en Septembre & fleurit au printemps; ses feuilles & son fruit sont pernicieux aux bestiaux, sur-tout aux chèvres, s'il ne leur vient soudain un flux de

ventre. On fait du charbon de *fusain* qui sert aux dessinateurs. On trouve ce bois dans les forêts & dans les haies, dont on fait des *fuseaux*, ce qui lui a donné le nom de *fusain*.

FUSEAU: ce terme a plusieurs significations dans les manufactures & parmi les ouvriers de divers arts & métiers. Le *fuseau* à filer, à tordre le fil, & sur lequel on dévide à mesure que l'on a filé, est un petit morceau de bois tourné en rond; il est long d'environ dix pouces, un peu plus, un peu moins, selon le goût & la commodité; les deux extrémités se terminent en pointe, diminuant imperceptiblement de chaque côté, depuis le milieu qui a huit à dix lignes de diamètre. Le *fuseau* ne sert que quand on file à la quenouille; la plupart des *fileuses* attachent leur fil avec un nœud coulant sur un des bouts du *fuseau* qu'elles font tourner avec les doigts de la main droite, pendant que de la gauche elles tirent la soie, la laine, ou quelque autre matière propre à être filée, qui est attachée à la tête de la quenouille.

Les maîtres frangiers-passemen-tiers-rubaniens appellent *fuseaux* de petits bâtons de buis, ou d'autre bois dur uni, faits au tour, sur lesquels ils dévident le fil d'or, d'argent ou de soie, dont ils font divers ouvrages sur l'oreiller. Les *fuseaux*, en forme de quille de cinq à six pouces de long, ont une petite tête par en haut pour en retenir les fils; le bout d'en-bas est large & pesant pour contenir, parce poids, le *fuseau* dans la situation où l'ouvrier le met; c'est par le différent arrangement de ces *fuseaux* qui souvent font au nombre de plus d'une centaine que se forment les divers dessins de l'ouvrage. Ces *fuseaux* servent encore à la fabrique de toutes

fortes de dentelles, de fil, comme dentelles de Malines, d'Angleterre, d'Alençon, de Caën, de Dieppe, &c.

Les tiffutiers-rubaniens appellent *fuseaux*, ce qui sert à monter leurs métiers; ce sont des espèces de grosses aiguilles de fer plus fortes par en-bas que par en haut, d'un pied de long & du poids d'un quarteron; elles sont attachées aux rames, c'est-à-dire, aux ficelles qui ouvrent la chaîne ou qui la font retomber.

Enfin les potiers de terre, faiseurs de fourneaux & de creusets propres aux opérations de chymie, appellent *fuseaux* certains bâtons ronds & pointus, avec lesquels ils percent les trous, ou registres qu'ils font aux fourneaux pour y donner ou en ôter l'air, suivant le degré de chaleur que l'artiste ou le fondeur a besoin.

FUSEE, ou **BOBINE**, petit cylindre de bois entouré de chaque bout d'un cercle de la même matière, placé dans les rouets à filer, au milieu de l'épinglier, par le moyen d'une verge de fer qui le traverse; c'est sur la *fusée* que se dévide & s'arrange le fil, à mesure que la *fileuse* le tire de la filasse qui est sur la quenouille. Le mouvement de la roue du rouet qui se communique à la *fusée* par le moyen d'une corde passée sur tous les deux, est ce qui sert à tordre les fils. Les *fileuses* appellent *fusée* le fil dévidé autour d'un *fuseau*.

FUSEE, maladie de cheval qui lui vient au canon sur le train de devant, qui naît de deux furos dangereux qui se jettent ensemble du haut en bas, & qui montent souvent au genou & estropient le cheval. Voyez *Suros*.

FUSIBLE, terme qui se dit de tout ce qui se peut fondre. Les émailleurs, les orfèvres, les mon-

noyeurs, &c. le disent des métaux qu'ils fondent, & les gentilshommes verriers, & les faiseurs de glaces & de miroirs, des matières dont ils font leurs glaces & leur verre.

FUSIL, grande arme à feu, connue de tout le monde. Pour chasser à cheval, il suffit que le *fusil* ait trois pieds & demi de longueur; si c'est sans cheval, il doit avoir quatre pieds. Un bon tireur observe de ne tirer que d'une seule sorte de poudre, parce qu'en sçachant la force, il se trompe moins en tirant que lorsqu'il en change; il faut que cette poudre soit faite en été: on la conserve dans un vaisseau de cuivre, pour qu'elle soit toujours sèche; il y en a qui la mettent dans de petits barils de bois où elle se garde assez bien. On se sert de trois sortes de dragées pour tirer aux animaux, de celle qui entre trois à trois dans un canon de *fusil*, de celle qui entre quatre à quatre, & de celle qui entre cinq à cinq; celle-ci est fort menue, ce qui fait qu'on mêle parmi de la larme, à égale dose.

Pour tirer aux oies, on se sert de la dragée qui entre trois à trois; pour les canards, de celle qui entre quatre à quatre; la plus menue, avec la larme, est bonne pour les sarcelles, les pluviers, les ramiers, les bisets & autres oiseaux de moyenne taille: on a pour les grues, les outardes & les cygnes une charge à part. La larme mêlée vaut mieux pour tirer quand on est à cheval, sur tout quand on approche le gibier; mais sans cela on ne s'en sert point, car elle ne porte pas loin.

Pour tirer au lièvre, aux lapins, aux renards, on se sert de la dragée qui entre trois à trois, au lieu qu'aux bêtes fauves, on a coutume de charger de deux balles égales jointes avec un fil d'archal, cela fait une grande ouverture, mais il

faut tirer de plus près qu'il est possible; ces balles attachées l'une à l'autre font une balle ramée. Si l'on avoit chargé pour un lièvre & qu'on rencontrât un chevreuil, il ne faudroit pas laisser que de le tirer, car si le coup porte juste, il demeurera sur la place. Il y a des *fusils* faits exprès pour tirer aux oies & aux grues.

Les bouchers, cuisiniers, chaircutiers, &c. ont un instrument de fer ou d'acier dont ils se servent pour affuter leurs couteaux. Cet outil est rond, porte un pied de long sur trois à quatre lignes de diamètre, & a un manche de corne ou d'os ou de bois que les bouchers & autres qui s'en servent, ont pendu à leur ceinture & qu'ils appellent *fusil*.

FUSTEL, ou **FUSTET**, arbrisseau très-commun en Italie & Provence, que les botanistes disent être le *coggiria* des Grecs, & le *cotinus* des Latins; il a les feuilles vertes, presque rondes, la fleur d'un verd obscur qui s'ouvre en manière d'éventail, composée d'une espèce de bourre mêlée de graines noires faites en cœur; son bois est propre pour teindre en feuille morte ou en café. Les marchands épiciers & droguistes vendent son tronc ou sa racine mondée de leurs écorces. Les corroyeurs & autres ouvriers emploient ses feuilles & ses branches dans la préparation des cuirs. Quand le *bois de fustel* est bien jaune & agréablement veiné, les tourneurs & les ébenistes s'en servent pour leurs ouvrages.

FUSTOK, ou **BOIS JAUNE** qui croît dans toutes les îles Antilles, & particulièrement dans l'île de Tabago où il s'éleve fort haut. Les Anglois & les Hollandois l'apportent en France, & les épiciers en font commerce; la couleur qu'on tire de ce bois est d'un très-beau jaune doré. Les teinturiers l'emploient pour les noirs.

FUT. Voyez *Futailles*. Les menuisiers, charpentiers, &c. appellent *fût* le bois sur lequel quelques-uns de leurs outils sont montés. Les relieurs donnent ce nom à la partie de bois qui compose le couteau à rogner leurs livres; les paumiers, au bois qui porte les cordes de la raquette; les armuriers, au bois sur lequel sont montés les fusils, pistolets, &c. les cardiers ou faiseurs de cardes, au morceau de bois carré, long, à manche, sur lequel se montent les petits fils de fer qui composent la cardes..... Les épiciers appellent *fût de girofle* un petit bouton tendre & peu solide qui se trouve au milieu de la tête du clou de girofle.

FUTAIE, ou **FUTAYE**. Pour qu'un bois soit réputé *bois de haute futaie*, la coutume de Nivernois exige vingt ans depuis la dernière coupe; celles de Troyes, de Sens & d'Auxerre disent que les bois sont réputés *futaiés*, quand ils sont bons à moissonner, c'est-à-dire, à bâtir; quand ils portent *glandée*, quand il n'y a mémoire de coupe & de culture. Ordinairement un bois de haute *futaie*, est celui qu'on a laissé croître au-delà de quarante ans. On nomme *futaie basse*, ou *futaie rabougrie*, celle dont les arbres sont de mauvaise venue, c'est-à-dire, tortus & bas. La *haute & pleine futaie* est celle dont les arbres sont plantés drus les uns contre les autres & d'une belle venue. Le bois se vend ou par arpent ou par une certaine quantité de pieds d'arbres désignés & marqués; la coupe en doit être faite le 15 d'Avril, & on les coupe le plus bas de terre qu'il est possible. L'âge du bois se connoît par le nombre des cercles marqués sur le pied de l'arbre lorsqu'il a été coupé uniment, chaque cercle ayant été formé par la sève d'une année. Le bois à quaran-

te ans s'appelle *futaie sur taillis*; depuis quarante à soixante *demi-futaie*, ou *bois de haut revenu*; depuis soixante jusqu'à cent vingt, *vielle haute futaie*; depuis cent vingt jusqu'à deux cent ans, *vielle haute futaie sur le retour*. On nomme ainsi cette dernière parce que ce bois passé deux cent ans, ne peut plus profiter ni croître: au contraire il ne fait que dépérir, à cause de sa trop grande vieillesse. Voyez, sur la coupe des bois, l'ordonnance des eaux & forêts du 13 Août 1669. Les bois de haute *futaie* sont ordinairement peuplés de chênes, de châtaigniers, de hêtres, de bouleaux, charmes, poiriers, pommiers sauvages, &c. Il y a des bois de *futaie*, de sapins & de pins. Anciennement il n'y avoit que les rois qui eussent le droit d'avoir des bois de *haute futaie*; quand ils en accorderoient la permission, c'étoit à la charge qu'ils auroient la juridiction & une portion dans la coupe. La chartre aux Normands appelle ces droits *tiers & danger*, c'est-à-dire, le tiers du prix de la vente & le dixième du total.

FUTAILLE, terme général qui signifie un vaisseau à mettre les boissons, particulièrement le vin. Les *futailles* se divisent en *muids*, *feuillettes*, *quarts*, *queues*, *demi-queues*, &c. Les *futailles* sont plus ou moins grandes, selon l'usage des pays. On doit avoir soin que celles où il y a déjà eu du vin ne s'empuantissent pas, ce qui arrive ordinairement lorsqu'on y laisse croupir l'eau & la lie; comme elles sont sujettes à moisir, il ne faut pas les mettre dans un lieu humide. On appelle aussi *futaille montée*, celle qui est reliée & qui a tous ses cerceaux, ses fonds & ses barres..... *Futaille en botte*, c'est celle dont les douves sont toutes préparées, & à qui il ne reste

plus qu'à y metre des cerceaux.

FUTAINÉ, étoffe croisée d'un côté, moins fine que le basin, faite toute de fil de coton, tant en trême qu'en chaîne; il y en a d'étroites, de larges, de grosses, de moyennes & de fines; les unes sont à poil, les autres à grains d'orge & sans poil. On en fait aussi dont la chaîne est de fil de lin ou de chanvre, & quelquefois de fil d'étope. La fabrique des *futaines* & des *basins* a commencé à Lyon vers l'an 1580; il s'en est depuis établi des manufactures dans plusieurs villes du royaume, comme à Rouen, Troyes & ailleurs, & il nous en vient beaucoup des pays étrangers. Les *futaines* s'emploient à faire des camisoles, des jupons piqués, des

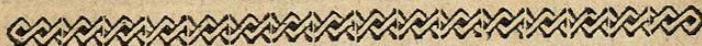
doublures de culotte, des bonnets piqués pour femmes & à couvrir des matelas.

FUTÉ, en terme d'oiseleur, se dit d'un oiseau qui a découvert les pièges, & qui ne veut plus donner dedans.

FUTÉE, espèce de mastic qui se fait avec de la sciure d'ais & de la colle-forte dont les ouvriers en bois se servent pour boucher les cassures & gersures du bois, ou les trous qu'ils font par accident à leurs ouvrages.

FUYE. Voyez *Fuie*.

FY, maladie qu'ont quelquefois les bêtes qui peuvent être tuées ou débitées à la boucherie, particulièrement les bœufs & les vaches. Voyez *Fi*.



GABAN, manteau de feutre ou d'étoffe de drap grossier & à longs poils que les marchands d'Europe, sur-tout les Provençaux, portent dans leurs cargaisons pour les Echelles du Levant.

GABARE, bateau plat & large, qui va à la voile & à la rame, qui sert à transporter les cargaisons des vaisseaux à bord; ce sont des *aléges*: on s'en sert dans la rivière de Nantes. Les frais des *gabares* entrent dans les avaries ordinaires..... On donne aussi le nom de *gabare* à la *patache* ou petit bâtiment ancré dans un port de mer ou dans une rivière, sur lequel il y a des commis des fermes du roi établis pour visiter les bâtiments qui entrent ou qui sortent, afin d'assurer les droits d'entrée & de sortie.

GABELLE, droit imposé & levé sur le sel. Selon *Piganiol*, cet impôt commença, en France, sous

Philippe IV, en 1286. *Philippe VI* établit des greniers à sel en 1331. Sous le roi *Jean* ce droit fut de six deniers; sous *Charles V* de huit; sous *Charles VII*, de douze; sous *François I*, de vingt deniers par muid, comme il est porté par son ordonnance de 1542. En 1553, *Henri II* tira une finance considérable des pays de Poitou, d'Aunis, Saintonge, Angoumois, Périgord, haut & bas Limousin, haute & basse Marche, pour les exempter de toutes impositions sur le sel; & ces provinces, comme celles d'Auvergne, de Guyenne, de Gascogne & de Bretagne, sont à cause de cela, nommées *pays redimés*. Sous les rois successeurs de *Henri II*, le droit sur le sel a considérablement augmenté, à proportion de l'augmentation des monnoies. *Louis XIV*, par son ordonnance du mois de Mai 1680, a divisé la France en pays de gran-