1640. Il était fils posthume de François de Pas, premier chambellan de Henri IV, tué à la bataille d'Ivry en 1590. Les jeune de Feuquières prit du service à l'âge de treize ans, arriva rapidement aux premiers grades de l'armée, fit huit campagnes comme maréchal de camp, prit part, en qualité de lieutenant général, au siége de La Rochelle en 1628, et contribua beaucoup à la reddition de cette place. Après la mort de Gustave-Adolphe (1632), de Feuquières, nommé ambassadeur en Allemagne, parvint à relever le courage des Suédois et des princes de la ligue protestante, forma avec eux une alliance et conclut avec Wallenstein un traité qui la mort de cet illustre homme de guerre mit à néant. De retour en France, il fut nommé lieutenant général de Verdun (1636). L'année suivante, il reçut, conjointement avec le duc de Saxe-Weimar, le commandement d'une armée d'Allemands dans la guerre contre l'Autriche, puis fut chargé par Louis XIII de faire le siége de Thionville (1639) avec un corps d'armée qui ne dépassait pas 8,000 hommes. Attaqué par Piccolomini, général des impériaux, il eut le bras cassé et tomba entre les mains de l'ennemi après avoir vaillamment soutenu deux attaques dans la même journée. Louis XIII négocia sa rançon. Au bout de neuf mois, il allait être rendu à la liberté, lorsqu'il mourut à Thionville. De Feuquières a laissé : *Lettres et négociations du marquis de Feuquières, ambassadeur du roi en Allemagne de 1633 et 1634* (Amsterdam [Paris], 1753, 3 vol. in-12), ouvrage intéressant surtout en ce qui concerne les idées de Richelieu contre la puissance de l'Autriche et l'alliance de la France avec la ligue protestante en Allemagne. — FEUQUIÈRES (Isaac de *Pas de*), fils aîné du précédent, fut lieutenant général, gouverneur de Toul et Verdun, puis ambassadeur auprès, en Allemagne et enfin à Madrid, où il mourut en 1688. — FEUQUIÈRES (Antoine de *Pas*, marquis de), fils du précédent, né à Paris en 1648, mort en 1711, entra au service à dix-huit ans et se signala par sa valeur et ses hautes capacités militaires. Il fit la campagne de Franche-Comté, assista à la bataille de Senef (1674), se distingua constamment sous Turenne, puis sous le maréchal de Créqny, notamment à Bouchain. Lors de la bataille de Saint-Denis (1678), de Feuquières fut chargé de couvrir le quartier du roi et opéra une brillante retraite. Nommé brigadier des armées du roi en 1688, il prit part au siége de Philipsbourg, puis fit en Franconie et jusque aux portes de Vurtemberg une course audacieuse pendant laquelle il livra indignement aux flammes plusieurs villes, leva des contributions de guerre considérables et en garda une partie pour lui. Louvois, qui approuva complétement sa conduite, lui donna le grade de maréchal de camp en 1689. De Feuquières combattit ensuite en Piémont, commanda à Pignerol, s'empara de Carmagnole (1693) et fit nommer lieutenant général en 1693. Il prit ensuite la plus glorieuse part à la bataille de Nerwinde, puis fit la guerre en Flandre sous Villeroi jusqu'à la paix de Ryswick (1697), qui mit fin à sa carrière militaire. De Feuquières qui, au dire de Voltaire, était un militaire consommé, ne reçut plus de commandement à partir de cette époque. La liberté pour la qualité de sa table, exquise sur plusieurs généraux en crédit fut, paraît-il, la cause de sa disgrâce. Pour occuper ses loisirs forcés, de Feuquières assembla des matériaux sur les opérations des guerres de son temps et écrivit pour l'instruction de son fils, sous le titre de *Mémoires sur la guerre*, un ouvrage qui fut publié pour la première fois à Amsterdam (1731, in-12). Ces *Mémoires*, un des meilleurs livres qui aient paru sur l'art militaire et sur la tactique, abondent en renseignements précieux, en jugements pleins de sagacité et en appréciations sur les opérations militaires du temps faites avec une grande liberté de langage. La meilleure édition de cet ouvrage est celle de 1770, 4 vol. in-4°).

FEURRE s. m. (feu-re — anc. haut allem. *fuotar*, même sens). Paille de toute sorte de blé : *Une gerbe de* FEURRE. (Acad.) *Ne pourrissez pas comme un dîne s'letitre sur le* FEURRE *de l'école.* (V. Hugo.) Il Paille longue servant à empailler les chaises.

— Anc. prov. *Faire la barbe de feurre à Dieu*, Frauder dans le payement de la dîme, en donnant une gerbe de paille sans grain, ou une chose quelconque sans valeur :

L'on trompa son prochain, la médisance eut lieu,
Et l'hypocrite *fit barbe de feurre à Dieu.*
RÉGNIER.

FEURS, en latin *Forum Segusianorum*, ville de France (Loire), ch.-l. de cant., arrond. et à 23 kilom. N.-E. de Montbrison, près de la rive droite de la Loire ; pop. aggl., 2,524 hab. — pop. tot., 3,060 hab. Source ferrugineuse dite *fontaine des Quatre* (17e centigr.). Commerce de grains et de toiles. Cette petite ville portait, sous la domination romaine, le nom de *Forum Segusianorum*. Au moyen âge, elle fut entourée de remparts flanqués de tours, dont on voit encore quelques débris. Jusqu'en 1789, Feurs resta la capitale du haut Forez. Un joli pont suspendu relie la ville à la rive gauche de la Loire. On y a découvert de nombreuses antiquités romaines, notamment une magnifique mosaïque. On remarque à Feurs une chapelle expiatoire élevée par ordre de Louis XVIII en mémoire des victimes de la Révolution et la statue du colonel Combes, par Foyatier.

FEUTIER s. m. (feu-tié — rad. *feu*). Celui qui, dans une grande maison, dans un château, est chargé de veiller au chauffage : *Le* FEUTIER *d'un ministère. Le* FEUTIER *du palais.*

FEUTRABLE adj. (feu-tra-ble — rad. *feutrer*). Qui peut être feutré : *Laine* FEUTRABLE.

FEUTRAGE s. m. (feu-tra-je — rad. *feutrer*). Techn. Action de feutrer des poils, de la laine : *Le poil du castor est propre au* FEUTRAGE.

— **Encycl.** Le *feutrage* est l'opération que l'on fait subir à l'étoffe légère et vaporeuse que l'on obtient par le bastissage. Il consiste à soumettre à l'action de rouleaux l'espèce de galette plate ou conique qui a été préalablement bastie ; ceux-ci, par leur mouvement continu, entraînent l'étoffe, en même temps qu'ils exercent sur ses deux faces une friction latérale et alternative.

Cette opération, qui ne peut s'exécuter qu'avec une chaleur humide et suffisamment élevée, se renouvelle plusieurs fois, afin de resserrer de plus en plus les fibres de l'étoffe et de lui donner ainsi plus d'épaisseur et de consistance.

Le *feutrage* s'opère au moyen de machines très-ingénieuses, qui se composent de deux séries de rouleaux de bois, animés de deux mouvements très-distincts, l'un rotatif et continu, constamment dans le même sens pour chaque série, et l'autre, au contraire, rectiligne et alternatif, toujours en sens opposé pour les deux séries ; de cette façon, l'étoffe à feutrer est toujours soumise, pendant qu'elle chemine, à deux pressions énergiques et simultanées, l'une dans le sens longitudinal, l'autre dans le sens transversal.

Pour les chapeaux que l'on bastit sur une forme conique, on le futre inégalement, c'est-à-dire qu'on les fait plus épais sur les bords que sur le fond. Pour obtenir ce résultat, on plie préalablement les bords extérieurs de la pièce plusieurs fois sur eux-mêmes, afin qu'en passant entre les rouleaux, ils se feutrent davantage que le milieu, et acquièrent, par suite, un peu plus d'épaisseur.

FEUTRE s. m. (feu-tre — bas lat. *feltrum* ou *filtrum*, mot qui dérive du germanique : ancien haut allem. *felz*, angio-saxon *felt*, de *fel*, *fell*, peau d'animal avec la laine, avec le poil, toison. Ces mots sont les corrélatifs exacts du latin *pilus* et du grec *pilos*, même sens, et se rapportent comme eux à la racine sanscrite *pul*, *phull*, *pal phall*, croître, être grand). Etoffe de laine ou de poils non filés, mais foulés et agglutinés à l'aide de certaines préparations : FEUTRE *de poil de lapin, de castor, de lièvre. Chapeau de* FEUTRE. *Semelle de* FEUTRE. *Le lapin a pris, en Sibérie, du poil touffu et pelotonné comme du* FEUTRE. (Buff.)

— Par ext. Chapeau de feutre : *Oh! oh! l'ami, tu oublies ton vieux* FEUTRE *noir.* (Balz.)

Avec un *feutre* gris, longue brette au côté,
Mon air de Bas-Normand vous aurait enchanté.
REGNARD.

— Mar. Etoffe grossière, matelas d'étoupes enduites de goudron, qu'on place sur les surfaces de jonction de deux pièces réunies par un écart.

— Techn. Nom des morceaux de drap sur lesquels, dans la fabrication à la main, l'ouvrier en coucheur place les feuilles de papier au fur et à mesure que l'ouvreur les produit. On les appelle aussi, par corruption, FLOTRES ou FLOTTRES. Il Bourre qu'emploient les selliers pour rembourrer les selles.

— Mamm. Sorte de poil très-serré et enchevêtré qu'on observe chez certains mammifères.

— **Encycl.** Suivant l'espèce d'animal dont on a employé le poil, le *feutre* est d'une qualité différente. Ainsi les *feutres* de castor sont les plus estimés ; les *feutres* de lièvre et de lapin viennent ensuite. On utilise la laine d'agneau et de chameau pour fabriquer des *feutres* d'une qualité inférieure. Pour faire servir le poil à la fabrication du *feutre*, il faut lui faire subir une certaine préparation que l'on nomme *sécrétage*. La lame de mouton ou de vigogne n'a pas besoin de cette préparation ; aussi, pour former la trame des *feutres*, même les plus fins, emploie-t-on la laine. Pour fabriquer le *feutre*, on commence par nettoyer à fond la peau avec une petite carde, que l'on nomme *carlet*, et que l'on promène sur le poil. Lorsqu'on a terminé cette opération, que l'on nomme *dégrallage*, on bat la peau avec des baguettes, afin d'enlever toute la poussière. Cela fait, au moyen de grands ciseaux on coupe toute la *jarre*, c'est-à-dire le poil long qui croît au milieu du duvet. Le poil étant ainsi nettoyé, on lui fait subir un lavage qui lui donne de la souplesse et le rend plus propre à se tortiller et à se coller. Ce lavage se fait au moyen d'une brosse dure, faite en soies de sanglier, et que l'on promène sur deux tiers de la peau, après l'avoir préalablement trempée dans une solution formée de 64 parties d'acide azotique, 8 parties de mercure, 4 parties d'arsenic blanc et 2 ou 3 parties de bichlorure de mercure ; on ajoute au tout trois fois son volume d'eau distillée. Lorsque le poil est suffisamment mouillé, on réunit les peaux deux par deux, poil contre poil, et on fait sécher promptement à l'étuve ; puis, pour assouplir le cuir, on le mouille avec de l'eau de chaux très-étendue, on réunit de nouveau les peaux cuir contre cuir, on les empile les unes sur les autres, et, après les avoir chargées de poids, on les laisse sécher pendant un jour ou deux ; on arrache ensuite le poil. Un procédé qui est meilleur que l'arrachage est celui de l'abrasion, qui consiste à raser, au moyen d'un couteau à tranchant très-fin, le poil au ras du cuir. Ce procédé, que l'on emploie pour les peaux fines, comme celles du castor, a l'avantage de ne pas enlever le bulbe du poil. On procède alors au classement des poils par qualité. Le castor est le plus estimé ; puis vient le lièvre, du poil duquel on fait trois catégories : 1° le poil du dos ; 2° celui du cou ; 3° celui du ventre. On passe ensuite séparément à la carde chacune de ces qualités, afin de diviser exactement le poil, avant de les passer à l'*arçon* qui doit mélanger la laine que l'on mêle au poil. Cet instrument se compose d'un arc d'acier qui, par sa partie médiane, est fixé au sol ; aux deux extrémités de cet arc s'attache une corde de boyaux qui est très-tendue, et qui passe à travers une claie d'osier sur laquelle on dispose le poil en tas. La corde, mise en vibration par le *coche*, espèce de fuseau terminé en bouton, agite et mélange intimement le poil. Au bout de quelques minutes de ce mélange, on imprime un mouvement violent à la corde de l'arçon, de sorte que les poils sont projetés en l'air et retombent très-divisés sur la claie. On retoffe à feutrer est toujours soumise, pendant qu'elle chemine, à deux pressions énergiques et simultanées, l'une dans le sens longitudinal, l'autre dans le sens transversal.

Pour les chapeaux que l'on bastit sur une forme conique, on le feutre inégalement, c'est-à-dire qu'on les fait plus épais sur les bords que sur le fond. Pour obtenir ce résultat, on plie préalablement les bords extérieurs de la pièce plusieurs fois sur eux-mêmes, afin qu'en passant entre les rouleaux, ils se feutrent davantage que le milieu, et acquièrent, par suite, un peu plus d'épaisseur.

FEUTRE s. m. (feu-tre — rad. *feutrer*). Techn. Action ou manière de feutrer : *Le* FEUTREMENT *des poils.*

FEUTRER v. a. ou tr. (feu-tré — rad. *feutre*). Techn. Mettre en feutre, changer en feutre : FEUTRER *des poils de castor. Le* FEUTRER *de la laine.* Il Rembourrer avec du feutre, de la bourre : FEUTRER *une selle.*

FEUTRIER, IÈRE adj. (feu-trié, iè-re — rad. *feutre*). Techn. Se dit de certains poils ou laines propres à la fabrication du feutre : *La laine* FEUTRIÈRE *est composée de deux espèces de poils, les uns grossiers, longs et lisses comme le poil de chèvre, les autres plus ou moins fins, courts, doux, frisés irrégulièrement, ou mêlés entre eux ou à ceux de la première espèce.* Il Qui fabrique le feutre : *Ouvrier* FEUTRIER.

— s. m. Ouvrier qui fabrique le feutre.

— s. f. Morceau de toile forte sur laquelle le chapelier étale les poils dont il veut faire un chapeau.

FEUTRIER (Jean - François - Hyacinthe), prélat français, pair de France et ministre, né à Paris en 1785, mort en 1830. Par l'influence de sa famille, en grande faveur à la cour, le cardinal Fesch se l'attacha comme secrétaire et le plaça dans les bureaux de la grande aumônerie. Il y conserva son emploi après la chute de l'Empire, et ne tarda pas à se faire remarquer par son talent comme prédicateur et par son zèle pour la dynastie restaurée. La faveur dont il jouit à la cour lui valut d'être nommé successivement curé de la Madeleine à Paris (1823), grand vicaire de ce diocèse et évêque de Beauvais (1828). Au commencement de 1828, lorsque le ministère de Villèle fut remplacé par le cabinet Martignac, l'évêque de Beauvais fut nommé ministre des affaires ecclésiastiques. Dans ces hautes fonctions, il se montra un des hommes les plus éclairés du nouveau ministère ; il y apporta même des idées si libérales qu'il souleva autour de lui les plaintes de tout le clergé routinier ou réactionnaire. Il soumit les petits séminaires à l'autorisation universitaire (16 juin), fit fermer les établissements d'éducation dirigés par les jésuites, et si ceux-ci, par ces mesures, une grande popularité ; mais, en butte à la haine des ultramontains, il dut quitter le cabinet avec M. de Martignac (1829), et retourna à Beauvais sprnant regretté à titre de commis dans ses bureaux. Indépendamment des sujets sérieux, notre auteur cultivait la poésie légère. Reproduisons son *Epitaphe d'un bossu* et une petite *Fable :*

Après une peine infinie,
Gens goûte un juste repos ;
Car il porta toute sa vie
Un poids énorme sur le dos.

Ce quatrain est imité de don Juan de Yriarte :

Cinna jacet : fessum par est requiescere Cinnam,
Vivus enim tergo non leve gessit onus.

Une autre épitaphe épigrammatique plus moderne a imité cette imitation :

Sous ce tombeau git le bossu Panglose ;
Il vécut quatre-vingt-dix ans.
Comme il porta sa bosse tout ce temps,
Il est juste qu'il se repose.

L'apologue est également une épigramme qui a pour titre : *Un financier, son valet de chambre et un prolégé :*

— Un jeune homme, monsieur, vous apporte une [lettre.
— Qu'il attende! — Il est là dès la pointe du jour, portefeuille, sans cesse accueilli par cet éternel refrain des éditeurs : « Vous n'êtes pas connu ! » qu'on répète à tous ceux qui cherchent à se faire connaître. Ne possédant plus que dix louis, mais riche de cœur et d'espérance, il prêta sa bourse à un ami. Dès le lendemain, il fut payé en railleries, et donna, l'épée à la main, une leçon de probité à son créancier infidèle.

Si la vengeance est le plaisir des dieux, la nourriture est le besoin des hommes, et, pour vivre, Paul Féval accepta au *Nouvelliste* les modestes fonctions de correcteur d'épreuves. Il en profita pour glisser dans le journal quelques articles pleins d'originalité. Ils parurent au directeur de la *Revue de Paris*, qui donna asile dans sa publication périodique à cette spirituelle fantaisie, intitulée le *Club des phoques*. Cette nouvelle fut remarquée, et le *Commerce*, la *Quotidienne* et l'*Epoque* se hâtèrent d'ouvrir leurs colonnes au débutant. En 1843, Paul Féval se plaça tout d'un coup au rang de nos bons romanciers par la publication du grand *Soup blanc*, scènes de la vie bretonne. Le livre était très-intéressant, écrit vigoureusement et ressemblait un peu à une de ces légendes de la vieille Armorique, que les anciens du village racontent à la veillée pour réchauffer les sentiments d'honneur et de patriotisme de la jeunesse.

Un homme habile et plein de sagacité, M. Antoine Bavoux, directeur du *Courrier français*, devina la valeur du jeune romancier, qui, d'ailleurs, venait de faire ses preuves, et lui commanda un ouvrage intitulé les *Mystères de Londres*. Eugène Sue, avec ses *Mystères de Paris*, remplissait alors les cent bouches de la Renommée ; il s'agissait de lui faire concurrence. M. Joly avait traité avec M. Anténor Joly, directeur du journal, qui l'idée ; mais il ne reçut qu'un paquet de notes lourdes et insipides. Paul Féval lui parut l'homme propre à l'exécution de son dessein, et, bien qu'il voulût s'en excuser, alléguant qu'il ne connaissait pas l'Angleterre, il finit par se laisser persuader. Il écrivit donc le premier volumes des *Mystères de Londres* en étonnant et presque au hasard ; ce qu'il y avait de plus anglais dans son œuvre, c'était la signature : sir Francis Trolopp. L'imagination avait réussi à couvrir le défaut de renseignements exacts, et cet essai hardi eut un succès fabuleux. Le romancier partit alors pour l'Angleterre, afin de puiser ses notes à la meilleure source ; il y séjourna quelque temps, et, en sachant répandre l'or à propos, il ramassa une moisson de détails de mœurs fort précieuse. De retour à Paris, il acheva son œuvre, cette fois en connaissance de cause. Le roman était bien conduit, bien soutenu ; l'imagination y petillait vive, colorée, puissante, et révélait un conteur habile, chaud, intarissable, maître de tous les fils de sa trame et enchaînant le lecteur dans l'inextricable réseau de l'intérêt. On pouvait reprocher à cette improvisation, pleine de passion et d'événements, des peintures exagérées, des négligences et un défaut à peu près complet d'élégance ; mais, avec ses qualités et ses défauts, elle attachait et émouvait fortement. Ce roman, qui parut en 1844 (11 vol.), a eu plus de vingt éditions.

A cette époque, Paul Féval collaborait à la fois à la *Chronique*, à la *Mode*, à la *France maritime*, et publiait ses *Compagnons du silence* et son *Fils du Diable* (1847), tandis que ses *Mystères de Londres* étaient traduits dans plusieurs langues et perpétuaient à l'étranger la réputation de l'esprit français.

La révolution de 1848 éclata. Ce fut un coup de foudre pour notre écrivain resté fidèle légitimiste. Il essaya de fonder un journal pour y soutenir ses opinions ; mais l'insuccès le dégoûta du journalisme militant. C'est alors qu'il aborda le théâtre et mit à la scène le *Fils du Diable*, la *Bourgeoisie* et les *Mystères de Londres*. Cet écrivain, si dramatique dans ses romans, l'était fort peu au théâtre, où ses pièces n'eurent point de succès. Découragé d'ailleurs par le triomphe du parti politique auquel il avait jadis, comme Annibal à l'âge de neuf ans, voué une haine éternelle, il tomba gravement malade. Un médecin homœopathe, M. Pénoyée, se chargea de la cure, qu'il mena à bonne fin, et le docteur et son client s'entendirent si bien qu'un beau jour Mlle Pénoyée devint Mme Féval.

La fortune, lorsqu'elle a commencé à nous sourire, n'épargne plus rien ; l'aisance vint à l'écrivain, en même temps que le bonheur. L'inépuisable fécondité de ce second Alexandre Dumas produisait de l'or et beaucoup d'or. Plus de deux cents volumes sortirent de sa plume, parmi lesquels les plus recommandables sont : le *Capitaine Jantôme*, les *Amours de Paris*, la *Quittance de minuit*, *Jean Diable*, les *Errants de la nuit*, les *Parvenus*, les *Compagnons du silence*, le *Capitaine Simon* et *Mme Gil Blas*. On put bientôt compter l'infatigable conteur à une locomotive littéraire chauffée à blanc par Anténor Joly avec le charbon du *Courrier français*.

En 1855, Paul Féval, qui avait déjà publié une *Histoire des tribunaux secrets* (1851, 8 vol.), parut vouloir aborder un genre plus sérieux et se livra à des études historiques ; mais il ne persista pas longtemps dans cette nouvelle voie, où il avait déployé plus d'imagination que de science. En 1857, le *Siècle* publia le *Bossu*, roman de cape et d'épée si émouvant, si leste, un peu dans le goût espagnol. Mis au théâtre, il n'obtint pas un succès moindre qu'un rez-de-chaussée du journal de M. Havin, et c'était à juste titre, car il est difficile de lire une œuvre plus intéressante. C'était, en outre, une peinture exacte des mœurs de la Régence et des saturnales financières de l'Ecossais Law. Mentionnons encore : les *Couteaux d'or*, la *Louve*, *Bouche-de-fer*, les *Habits noirs*, *Annette Lati*, la *Duchesse de Nemours*, *Cœur d'acier*, les *Drames de la mort*, l'*Homme de fer*, la *Reine des épées*, les *Nuits de Paris*, l'*Avaleur de sabres*, le *Château de velours*, les *Revenants*, etc. En 1867, il fut nommé président de la Société des gens de lettres, dans le sein de laquelle eurent lieu, à cette époque, des débats orageux au sujet d'une publication intitulée le *Trésor littéraire*. Il a été promu officier de la Légion d'honneur en 1867.

La vie de Paul Féval s'écoule heureuse et tranquille auprès de sa femme, dans sa charmante demeure, rue Saint-Maur-Popincourt. Il y travaille ordinairement jusqu'à midi, et sa facilité n'a nullement l'air de faiblir, ni sa veine de s'épuiser. Depuis 1852, le voilà délivré de son dernier ennui : sa bête noire, c'était la garde à monter, et il a fait de si nombreuses stations à la salle des haricots que, certes, il a dû y écrire plus d'un volume. En ce cas, nous nous félicitons de son peu de goût pour l'uniforme.

Paul Féval a dédié ses œuvres à Frédéric Soulié, le patronage était fort judicieusement choisi, car P. Féval tient beaucoup de l'auteur des *Mémoires du Diable*, pour la fécondité et l'art de rendre un sujet dramatique. Comme chez Soulié, l'imagination, la passion dominent chez lui ; son style est vif, animé, mais il ne se donne pas le temps de le châtier et peut-être manque-t-il de distinction. La qualité principale, qu'on serait mal venu à lui contester, c'est l'intérêt ; il amuse, émeut et passionne son lecteur. Avec un pareil don, on ne peut qu'être un bon romancier ; aussi Paul Féval brille-t-il au premier rang des réputations littéraires de nos jours.

FÈVE s. f. (fè-ve — v. l'étym. à la partie encycl.). Bot. Plante de la famille des légumineuses, dont la semence est comestible ; graine de la même plante : *Un champ de* FÈVES. *Un plat de* FÈVES. *Isidore prélend que les* FÈVES *ont été le premier légume dont les hommes ont fait usage.* (V. de Romare.) Il Nom vulgaire du colchique automnale, des fruits du mimosa grimpant, de quelques autres plantes et d'un grand nombre de semences diverses. Il *Fève du Bengale*, Fruit du mimosa nilotique. Il *Fève de Calabar*, Plante légumineuse du Calabar, en Afrique, qui est un poison, mais qui est aussi un antidote contre le bétillons. Il *Fève de Carthagène*. Fruit de l'hippocratée grimpante. Il *Fève à cochon*, Nom vulgaire du fruit de la jusquiame. Il *Fève du diable*, Graine du câprier à feuilles de laurier. Il *Fève douce*, Fruit de la cassie ailée et du tamarin. Il *Fève d'Egypte*, Nom vulgaire du lotus ou nélombo. Il *Fève épatoire*, Plante grasse du genre orpin. Il *Fève des jésuites* ou de *saint Ignace*, Graine du *strychnos ignatia*. Il *Fève de loup*, Nom vulgaire de l'ellébore fétide. Il *Fève de Malac*, Fruit de l'acajou à pomme. Il *Fève de marais*, Fève commune. Il *Fève du médicinier* ou *fève purgative*, Graine du médicinier à feuilles de ricin. Il *Fève pichurine*, Fruit d'une espèce de laurier. Il *Fève de senteur*, Nom vulgaire du lupin jaune. Il *Fève de Tonka*, Graine du coumarouna odorant. Il *Fève de Trébe*, Nom vulgaire de l'amagyris fétide. V. l'encycl.

— *Roi de la fève*, Titre de celui à qui échoit la fève cachée dans le gâteau que l'on a coutume de manger en famille ou entre amis, le jour ou la veille de l'Epiphanie :

J'aimerais assez être roi,
Mais seulement *roi de la fève*;
Ce gai métier, ce doux emploi
Donne au moins des moments de trêve.
MARÉCHAL.

— *Fête des fèves*, Fête que célèbrent chaque année les nègres d'Alger.

— Art vétér. Syn. de LAMPAS, Gonflement du palais chez le cheval. Il *Germe de fève*, Marque noire qui se montre au creux des coins, chez le cheval, depuis l'âge de cinq ans jusqu'à sept ou huit ans.

— Entom. Nom donné à quelques chrysalides, notamment à celle du ver à soie.

— Moll. Nom vulgaire d'une espèce de bucin. Il *Fève marine*, Opercule d'une coquille du genre sabot, à laquelle on attribuait jadis de certaines vertus médicinales.

— **Encycl.** Linguist. Le mot *fève* vient du latin *faba*, que l'on rattache au persan *bachlah*, kourde *bakila*, dérivés de la racine sanscrite *bhag*, honorer, aimer, au désidératif *bhaksh*, manger, d'où *bhakta*, *bhaksya*, nourriture. Il est vrai que l'arabe *baqlât*, fève, *bagi*, *bugûl*, légumes, est rapporté à un autre radical, *bagaca*, il a crû, il a poussé, ce qui pourrait conduire à une autre étymologie. A la forme désidérative du sanscrit *bhaksh* se rattache également le grec *phaselos*, pour *phasclos*, fève, *phago*, je mange, exactement le sanscrit *bhag*, et de plus *phakos*, lentille, et *aphakê*, variété de la lentille ; le nom du fruit du hêtre, la *faine*, dérive évidemment de ces radicaux, et *bacca*, baie, fruit, rappelle plus exactement encore le sanscrit *bagh*. La transformation du *bh* sanscrit en *ph* grec et *f* latin, pour dériver de *bhaksh phasélos* et *faba* n'a rien d'inusité. Le kymrique *fa*, fève, et l'armoricain *fad*, *fâ*, dérives du même radical, présentent le même phénomène.

Un autre nom de la *fève* en sanscrit peut donner lieu à une observation curieuse. Le *phaseolus radiatus* est appelé *mâsha*, de *mash*, fendre, écosser ; mais le mot sanscrit désigne de plus une éruption cutanée, de même que les mots persans, albanais et kymriques qui en dérivent, et *masha*, fève et éruption, se retrouve dans l'ancien allemand *meisa*, petite vérole ; cette comparaison des maladies de la peau à des grains est fréquente : en arabe, *adas* signifie à la fois *lentille* et *pustules cutanées* ; chez nous, on donne le nom de *lentilles* à des taches de rousseur.

Ces diverses racines indiquent pour la *fève* une culture de toute ancienneté chez les peuples de race aryenne. La *faba vulgaris* était cultivée par les Grecs, les Romains, les Hébreux et les Egyptiens près de 3,000 ans avant notre ère. Le sanscrit a une nomenclature très-riche de variétés pour plusieurs espèces analogues.

— Bot. et hist. La *fève*, que plusieurs auteurs réunissent comme simple section au genre vesce, est une plante de la grande famille des légumineuses, sous-famille des papilionacées et de la tribu des viciées ; Linné la considérait comme faisant partie du genre *vicia* et l'appelait *vicia sativa* ; mais les botanistes modernes en font un genre à part : c'est le *faba vulgaris* de de Candolle, *faba major*, *faba sativa* d'autres botanistes. C'est une plante herbacée, d'un couleur générale un peu glauque et s'élevant à 0m,30 et même à 1 mètre dû sol. Elle a des feuilles composées, à quatre ou six folioles glauques, entières et munies de stipules dentelées. Ses fleurs, groupées en très-petit nombre sur un court pédoncule, blanches, tachées de noir à chaque aile et douées d'une odeur assez suave, ont un calice à cinq divisions, une corolle dans laquelle l'étendard est plus long que la carène et les ailes, et dix étamines, dont neuf soudées. Ses fruits sont des gousses, grosses, coriaces, renfermant des semences oblongues qui présentent cette particularité que leur ombilic est placé à une de leurs extrémités. On en connaît un grand nombre de variétés, parmi lesquelles la plus importante est la grosse *fève de marais*, qui est celle que l'on cultive le plus ordinairement. Le pied des champs, que l'on nomme aussi *fève de cheval*, gourgane, féverole (*faba vulgaris equina*), se cultive également sur une grande échelle, mais elle est exclusivement réservée à la nourriture des bestiaux (V. FÉVEROLE). La *fève* de Windsor ou *fève* ronde d'Angleterre est assez répandue dans le midi de la France ; elle donne des semences rondes et très-nombreuses dans chaque gousse ; elle n'est pas d'une culture très-productive, aussi sert-elle souvent de plante fourragère. La *fève* naine rouge et la *fève* naine hâtive ou *fève à châssis*, dont la hauteur dépasse rarement 0m,30, produisent des fruits abondants. On connaît encore la *fève* à longues gousses, la *fève* Julienne ou petite *fève* de Portugal, et la *fève* verte, variété importée de la Chine et dont les gousses restent vertes à la maturité.

La culture des *fèves* demande une terre de bonne qualité, fraîche et un peu abritée. On les sème, en général, trois fois par an, au printemps, en été et en hiver. Les semis d'été sont souvent attaqués par les insectes, par les pucerons notamment ; aussi ne réussissent-ils que lorsque la saison est un peu froide et pluvieuse. Les semis d'hiver sont destinés à donner une récolte hâtive. On sème les *fèves* en lignes ou en touffes espacées de 0m,30 environ, en déposant de deux à quatre semences dans le même trou. Dès qu'elles sont levées, on bine le plant, en rapprochant la terre des pieds, et, pour attendre la récolte, il ne reste plus qu'à façonner deux ou trois fois le sol, à des espaces de temps déterminés, pour en arracher les mauvaises herbes, en ayant soin chaque fois de butter un peu le pied de chaque plante. Quelques cultivateurs pincent le haut des tiges, après la floraison, pour donner de la force au fruit. Les *fèves* semées au printemps donnent seules des fruits capables de mûrir et de se conserver ; celles qui proviennent des autres semis sont toujours mangées vertes. On parvient quelquefois à faire produire à un même carré de *fèves* deux récoltes, en semant tôt, coupant les gousses avant maturité et rasant la plante à une certaine distance du sol ; on obtient alors une nouvelle pousse qui donne plus tard une seconde récolte. Les tiges coupées sont utilisées comme fourrage pour les bestiaux.

Les *fèves* sont une ressource précieuse pour l'alimentation ; on doit même regretter que leur usage ne soit pas plus répandu ; il pourrait être par moments d'un grand secours pour les classes peu aisées. Les *fèves* sont très-nourrissantes ; de même que les haricots et les lentilles, elles renferment une proportion assez considérable d'une matière azotée, la légumine, qui a une grande analogie avec la caséine animale et qui contribue beaucoup à leur qualité nutritive. D'après M. Payen, 100 parties de *fèves* renferment 24,40 de légumine, 1,50 de matières grasses, 51,50 d'amidon, de dextrine et de sucre, 3 de cellulose, 3,60 de sels minéraux et 16 d'eau. Lorsqu'on