— *Fief de protection*, Nom donné aux alleux et aux francs-alleux mis par leurs possesseurs sous la protection d'un seigneur puissant.

— *Fief recevable et non recevable*, *Fief* dans le château ou le manoir duquel le vassal était obligé de recevoir son seigneur dominant, lorsque celui-ci jugeait à propos d'y venir. Le vassal n'était cependant pas obligé pour cela de vider les lieux.

— *Fief rendable* (*feudum reddibile*), *Fief* que le vassal devait rendre à son seigneur en temps de guerre.

— *Fief de reprise*, Héritage allodial et noble remis à un seigneur, moyennant une somme convenue et quelques autres fonds de terre que ce seigneur donnait, puis pris en *fief* du seigneur acquéreur par le concessionnaire, à charge de foi et hommage.

— *Fief restreint*. V. FIEF ABRÉGÉ.

— *Fief de retour*, Terre, château ou seigneurie que le roi ou le seigneur suzerain donnait en *fief*, à condition qu'à défaut d'héritiers mâles ce *fief* lui reviendrait de plein droit. Les donations de ce genre n'avaient guère lieu que pour les *fiefs* de haute dignité, comme les duchés, comtés et marquisats.

— *Fief de retraite*, *Fief* que le vassal était tenu de rendre au seigneur à sa première demande.

— *Fief royal*, *Fief* concédé par le roi avec titre de dignité, comme les principautés, duchés, marquisats, comtés, baronnies; ces sortes de *fiefs* dominaient tous au possesseur le titre de chevalier.

— *Fief de sergenterie*, Office de sergenterie tenu en *fief*.

— *Fief servant*, *Fief* relevant d'un autre *fief* si on l'appelait alors *fief* dominant, et qui était lui-même *fief* servant à l'égard du *fief* suzerain. Le *fief* servant était, quant aux profits, régi par la coutume du lieu où il était assis, et, quant au service, par la coutume du lieu du *fief* dominant.

— *Fief servi*, *Fief* dont le possesseur avait acquitté les droits et les devoirs dus au seigneur dominant. Quand un *fief* était ouvert (v. FIEF OUVERT), on disait que le seigneur n'était pas *servi de son fief*.

— *Fief simple*, *Fief* auquel n'était attaché aucun titre de dignité. Il était opposé à *fief* lige. Dans quelques provinces, comme en Dauphiné, on entendait par ce mot le *fief* qui n'avait ni la haute ni la moyenne justice, mais seulement la justice foncière, laquelle ne donnait d'autre droit que celui de connaître des différends survenus à raison des terres qui en relevaient. Cette juridiction était fort limitée, car chacun des hommes liges du Dauphiné pouvait appeler à sa cour des jugements rendus par d'autres seigneurs.

— *Fief de soldoyer* ou *de solde*, Désigne, dans les *Assises de Jérusalem*, une certaine provision alimentaire et annuelle donnée à un noble à titre de *fief*, et qui, néanmoins, n'était assignée ni sur la chambre ou trésor ni sur les impositions publiques. Ce *fief* était viager.

— *Fief subalterne* (*subfeudum*, *retrofeudum*), *Fief* d'un ordre inférieur aux *fiefs* émanés directement du souverain. C'était la même chose qu'arrière-*fief*.

— *Fief supérieur*, *Fief* dont un autre *fief* relevait immédiatement ou immédiatement.

— *Fief taillé* (*feudum taillatum*), Héritage concédé à titre de *fief*, avec certaines limitations ou conditions; *taillure* signifiait *limite*.

— *Fief temporaire*, *Fief* dont la concession n'était pas faite à perpétuité, mais seulement pour un temps fixe ou indéterminé. Tels étaient les *fiefs* concédés à vie ou pour un certain nombre de générations.

— *Fief tenu à plein lige*, *Fief* qui devait le service de *fief* lige en entier, au lieu que les *fiefs* demi-liges ne devaient que la moitié de ces services.

— *Fief tenu en quart degré du roi*, *Fief* concédé par un arrière-vassal du roi, de telle sorte qu'entre le roi et le possesseur du *fief*, il se trouvait trois seigneurs, c'est-à-dire trois degrés de seigneurie. Philippe le Long ayant, par une ordonnance de l'an 1320, taxé le premier les roturiers pour les *fiefs* qui se trouvaient entre leurs mains, exempta de cette taxe ceux qui possédaient des *fiefs* tenus en quart degré de lui. Cette exemption subsistait encore dans les premières années du XVIe siècle.

— *Fiefs terriaux* ou *terriens*, *Fiefs* consistant en fonds de terre. Ils étaient opposés aux *fiefs* de revenu.

— *Fief en tierce foi*. Voici ce qu'on entendait par ces expressions dans les coutumes d'Anjou et du Maine : quand un roturier acquérait un *fief*, il faisait la foi; son fils, lui succédant, faisait aussi la foi. Ses petits-fils venaient-ils à lui succéder, on disait que le *fief* était *tombé en tierce foi*, et alors il se partageait noblement, quoique entre roturiers.

— *Fief vassalique*, *Fief* sujet au service ordinaire du vassal.

— *Fief à vie*, *Fief* concédé seulement pour la vie de celui qui en était investi.

— *Fief vif*, *Fief* qui, en cas de mutation, produisait des droits au seigneur dominant. Il était opposé au *fief* mort. Ce nom désignait quelquefois aussi une rente foncière, et d'autres fois on l'appliquait à un *fief* dont le possesseur était obligé d'entretenir un *feu vif*, c'est-à-dire de résider continuellement dans le *fief*.

— *Fief vilain*, *Fief* dont le possesseur, outre la foi et l'hommage, devait encore chaque année payer au seigneur quelque redevance en argent, grain, volaille ou autre objet du même genre, redevance qui, par sa nature, était de service vilain ou roturier.

— *Fief volant*, *Fief* dont les mouvances étaient éparses en différents endroits. Il était opposé au *fief* continu, dont le territoire était circonscrit ou limité.

— *Fief vrai*, *Fief* actuellement existant, par opposition au *fief* futur.

— Bibliogr. *Traité des fiefs*, de Dumoulin, *analysé et conféré avec les autres feudistes*, par Henrion de Pansey (Paris, 1773, in-4°); Jo. Raynaudi *Tractatus nobilitatis* (Paris, 1477, in-4°); *De l'usage des fiefs...*, par Salvagne de Boisseu (Grenoble, 1668 [aussi 1731], in-fol. [art. BUISSIUS]); *Dissertations féodales*, par Henrion de Pansey (Paris, 1789, in-4°, t. Ier et II); *Nouvel examen de l'usage général des fiefs en France pendant les* XIe, XIIe et XIVe *siècles*, par Brussel (Paris, 1727, 2 vol. in-4°). V. FÉODALITÉ.

FIEFFAL, ALE adj. (fiè-fal, a-le — rad. *fief*). Dr. cout. Qui concerne un fief; qui a rapport, qui appartient à un fief : *Juridiction* FIEFFALE.

FIEFFÉ, ÉE (fiè-fé) part. passé du v. Fieffer. Donné, tenu en fief : *Terre, ferme* FIEFFÉE. *Domaine* FIEFFÉ. || Pourvu d'un fief : *Roturier* FIEFFÉ. *Y avait-il un Châtelet de Paris quatre sergents* FIEFFÉS. (Acad.)

— Fam. Qui a atteint le dernier degré du défaut, du vice dont on parle : *Un ivrogne* FIEFFÉ. *Un insolent* FIEFFÉ. *Un* FIEFFÉ *menteur. Il a un père qui est un avaricieux* FIEFFÉ. (Mol.)

On voit, parfois, certains savants
Qui sont de fieffés ignorants. VOLTAIRE.

Mais quoi ! si votre père est un bourru fieffé,
Qui s'est de son Tartufe entièrement coiffé,
La faute à votre amant doit-elle être imputée ? MOLIÈRE.

FIEFFÉ (Eugène), écrivain, né à Paris en 1821. Il est attaché aux archives de la guerre. Outre des articles dans le *Moniteur de l'armée*, il a publié une *Histoire des troupes étrangères au service de la France* (1853, 2 vol. in-8°), et *Napoléon et la garde impériale* (1860, in-8°).

FIEFFER v. a. ou tr. (fiè-fé — rad. *fief*). Dr. féod. Donner en fief : FIEFFER *un domaine*. FIEFFER *des marais, des terres vaines et vagues*. (Acad.) || Pourvoir d'un fief : FIEFFER *un noble, un roturier*.

FIEFFARCON. V. FIMARCON.

FIÉGARD s. m. (fi-é-ghar). Dr. cout. Chose commune à tous les habitants d'une même communauté, d'un même pays, comme place, chemin, rivière, etc. || On disait aussi FLÉGARD.

FIEL s. m. (fièl — lat. *fel*, mot que quelques-uns rapprochent du grec *cholos*, bile, l'aspiration étant souvent, à l'origine, confuse et indéterminée. Du reste, il n'est pas rare de voir le *ch* du grec remplacé par le *f* latin. Si ce rapprochement était exact, la latin *fel* se rapporterait, comme le grec *cholos*, au sanscrit *hari*, jaune d'or, fauve, vert, rayon de lumière, soleil, lune, d'une racine *ghar*, *har*, briller). Humeur verdâtre sécrétée par le foie chez l'homme et les animaux, et qu'on appelle aussi bile : *Le fiel de bouf est employé dans les arts*.

— Fig. Amertume du cœur, des sentiments, des paroles : *Avoir le cœur plein de* FIEL. *Une satire pleine de* FIEL. *Il faut bien distinguer le sel d'avec le* FIEL *dans la conversation*. (F. Bacon.) *Un cœur vide de* FIEL *vaut mieux qu'une bourse pleine d'or*. (Petit-Senn.)

Tant de fiel entre-t-il dans l'âme des dévots?
BOILEAU.

Des sottises du temps je compose mon fiel.
BOILEAU.

Le pauvre au cœur sans fiel est plus grand que les [anges.
V. LAPRADE.

Je connais le public; il est malin, cruel;
Il aime à voir couler la bile avec le fiel.
LA CHAUSSÉE.

. . . . . De ce monde éphémère
Détachons-nous sans bruit, sans regret et sans fiel.
BARBIER.

‖ Douleur amère, peine cruelle, impression pénible : *Etre abreuvé de* FIEL. *Il sait avaler le* FIEL *de la vérité, celui qui a beaucoup tutté et beaucoup souffert*. (G. Sand.)

Il faut boire le fiel dont le calice est plein.
V. HUGO.

Mon Dieu ! chacun doit-il achever son calice
Et rencontrer au fond le vinaigre et le fiel ?
A. BARTHET.

— Techn. *Fiel de verre*, Ecume non vitrifiable qui se sépare des matières en fusion destinées à la fabrication du verre, et monte à la surface : *Le* FIEL DE VERRE *se compose ordinairement de chlorure de sodium et de sulfates de potasse et de soude; on l'a employé autrefois en médecine comme laxatif*.

— Bot. *Fiel de terre*, Nom vulgaire de la fumeterre et de la petite centaurée, à cause de la saveur amère de ces plantes.

— Epithètes. Amer, noir, bilieux, âcre.

— Fig. Mélancolique, atrabilaire, versé, répandu, distillé, envieux, haineux, irrité, excité, enflammé, envenimé, âcre, mordant, redoutable, terrible, implacable, inépuisable, mortel.

— Antonyme. Miel.

— Encycl. Anat. V. BILE.

— Techn. Le *fiel* de bœuf est une substance qui se forme dans le corps de l'animal, et qu'on trouve dans une poche ou vésicule, sous forme d'une liqueur plus ou moins verte, plus ou moins liquide, et d'une odeur toujours désagréable. Cette substance, lorsqu'elle est purifiée et préparée, a l'avantage de se combiner très-facilement avec les couleurs, et de leur donner plus de solidité, soit lorsqu'elle est mêlée avec elles, soit lorsqu'on la passe sur le papier, après que les couleurs y ont été appliquées. Le *fiel* de bœuf augmente l'éclat et la durée de l'outre-mer, du carmin, du vert et généralement de toutes les couleurs fines; enfin il contribue à donner à la couleur la propriété de s'étendre plus facilement sur le papier, l'ivoire ou autres corps sur lesquels on l'applique. Combiné avec la gomme arabique, il épaissit les couleurs et forme une sorte de vernis mat, sans leur communiquer le brillant désagréable que leur donne la gomme employée seule; il empêche celle-ci de se gercer, et fixe les couleurs de la belle façon qu'on peut en appliquer plusieurs couches l'une sur l'autre sans avoir à craindre qu'elles se fondent ou se combinent entre elles, et que celles de dessus se mêlent à celles de dessous.

Quand on mélange le *fiel* de bœuf avec du noir de fumée, on obtient une couleur qui peut facilement remplacer l'encre de Chine, et qui coule infiniment moins cher que celle-ci. Enfin, lorsqu'on étend du *fiel* de bœuf sur les dessins faits au crayon ou à la plombagine, les traits ne s'effacent point, et on peut ensuite les mélanger avec des couleurs dans la préparation desquelles entre une petite quantité de cette liqueur. Les peintres en miniature trouvent aussi grand avantage à employer, en la passant, avant de peindre, sur l'ivoire, auquel elle enlève complétement la matière onctueuse dont la surface est chargée, et qui ajoute aux difficultés d'une exécution délicate et fine. Mêlée aux couleurs préparées pour cet usage, elle les rend propres à s'étendre facilement, et fixe si solidement la peinture que le temps ne saurait la pénétrer dans l'ivoire. On se sert aussi du *fiel* de bœuf pour la confection des transparents; on le passe sur le papier verni ou huilé qu'on laisse sécher ensuite; puis on peint, ou plutôt on colore les parties de ce papier devenu transparent avec des couleurs dont la préparation a reçu une petite addition de *fiel*, et qu'on étend comme pour un lavis. Ces couleurs s'appliquent sur le papier d'une façon égale, et résistent à tous les moyens dont on peut faire usage pour les enlever.

Enfin, on se sert du *fiel* de bœuf pour enlever les taches de graisse ou d'huile, sans altérer la teinte des étoffes sur lesquelles on l'applique. Pour que le *fiel* de bœuf puisse rendre tous les services qui viennent d'être énumérés, il faut qu'il ait subi une préparation préalable. Longtemps on l'avait employé à l'état brut; mais cet emploi n'était pas sans inconvénient. Plusieurs tentatives furent faites et plusieurs moyens de préparation proposés, qui, tout en diminuant ces inconvénients, en laissaient cependant subsister quelques-uns. Enfin un artiste anglais, graveur en taille-douce, M. Tomkins, trouva un procédé qui donne les résultats les plus satisfaisants, et que nous allons faire connaître.

A une pinte de *fiel* de bœuf frais, bouilli et écumé, ajoutez une once d'alun en poudre fine; laissez la liqueur sur le feu jusqu'à ce que la combinaison soit parfaite; lorsqu'elle est refroidie, versez dans une bouteille que vous boucherez légèrement. Prenez ensuite une pareille quantité de *fiel* de bœuf, bouilli et écumé, auquel vous ajouterez une once de sel commun, et que vous laisserez sur le feu jusqu'à ce que le tout soit combiné, après quoi vous mettrez le mélange refroidi dans une bouteille bouchée légèrement, comme la précédente. Cette préparation se conserve sans altération et sans danger de mauvaise odeur pendant plusieurs années. Lorsqu'on l'a laissé reposer trois mois, environ, après les avoir laissés reposer jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement clairs, puis les mêler ensemble par portions égales; la matière colorante que retient encore le mélange se coagule aussitôt. Pour rendre la liqueur plus claire encore, on peut la verser sur un filtre fait avec du papier joseph.

Cette préparation, facile, mais longue, donne les meilleurs résultats; elle s'éclaircit en vieillissant et ne conserve aucune odeur désagréable.

— Pharm. L'extrait de *fiel* de bœuf, employé en pharmacie, et désigné aussi sous le nom de *fiel* épaissi, est obtenu en perçant la vésicule biliaire récente du bœuf, recevant le liquide qui s'en écoule sur une étamine et le faisant évaporer au bain-marie, en l'agitant sans cesse jusqu'à consistance d'extrait ferme, qui peut se conserver longtemps, même à l'air. Berzélius conseille, afin que l'altération produite par cette manipulation soit moins grande, de précipiter le mucus biliaire par dissolution de la bile dans l'alcool, filtration et évaporation au bain-marie. L'extrait de *fiel* de bœuf a été employé comme vermifuge, amer stomachique, fondant, incisif, contre les engorgements chroniques du foie, dans l'hypocondrie. Nous avons déjà parlé de cet extrait au mot BILE.

— Allus. litt. **Tant de fiel entre-t-il dans l'âme des dévots !** V. TANTÆNE ANIMIS...

FIELD (Richard), théologien anglais, né à Hampstead (comté de Herfort) le 15 octobre 1561, mort le 21 novembre 1616, suivant la *Biographie universelle*, en 1619, suivant la *Nouvelle biographie générale*. Il fit ses études à l'université d'Oxford, et s'acquit une rapide et brillante réputation comme prédicateur et controversiste. Field devint chapelain d'Elisabeth et de Jacques Ier, chanoine de Windsor en 1604, et doyen de Glocester en 1609. On a de lui un ouvrage estimé, sous ce titre : *Les Quatre livres de l'Eglise* (Londres, 1606, in-fol.).

FIELD (Nathaniel), auteur dramatique anglais du XVIIe siècle, sur la vie duquel nous n'avons aucun détail. Il a composé des comédies, dont deux ont été imprimées. Ces pièces, qui ont pour titre : *A Woman is a weathercoke* (*Une femme est une girouette*) [1612], et *Amends for the ladies with the merry prankes of Moll Cutpurse* (1639), se font remarquer par leur gaieté et par la vivacité du dialogue.

FIELD (John), habile pianiste et compositeur anglais, né à Dublin en 1782, mort à Moscou en 1837. Elève de Clementi, il accompagna son maître dans ses tournées en Europe, et se sentant une vocation particulièrement instinctive pour la musique, il quitta la carrière du commerce, à laquelle il était destiné, et se livra tout entier à l'étude de cet art. Il se fixa à Saint-Pétersbourg, où il se fit entendre avec succès dans les concerts publics, et où il publia, vers 1810, ses premières compositions, qui sont des nocturnes, genre de morceaux qu'il a créé et qu'il a porté à un haut degré de perfection