

FILET

pour modérer son allure trop vive. **Mettre un cheval au filet.** Lui tourner la croupe du côté de la mangeoire pour l'empêcher de manger, après qu'on lui a mis le filet. **Fig. Mettre, Laisser quelqu'un au filet (vx),** Lui faire subir une privation.
— Mar. **Filets de bastingage,** Filets tendus aux filières des bastingages et servant à recevoir les hamacs de

de glisser le long des parements et de s'introduire entre les couvertures et les maçonneries. Ces solins, que l'on établit de nos jours en cauffrant la jonction avec du plâtre, ou avec une lame de zinc que l'on incruste dans la maçonnerie, s'exécutaient, au moyen âge, avec des pierres saillantes placées un peu au-dessus de la couverture, et taillées suivant un plan incliné, pour permettre à l'eau de s'écouler rapidement et d'être rejetée plus loin que le no du filet; le dessous de cet appendice était muni d'un larmier, qui arrêtait l'eau entraînée par l'effet de la capillarité et l'empêchait de se reporter sur le parement du mur où la couverture prenait naissance.

— Art culin. **Filet de bœuf nature.** On doit le piquer très superficiellement, le cuire quinze minutes par 500 grammes de viande, et avoir soin de ne jamais le saler avant ni pendant la cuisson; le sel fait couler le sang et enlève à la viande de sa succulence; on sale après le débouchage.

Filet grillé. Couper des tranches de 2 centimètres d'épaisseur; mettre sur le grill, à feu vif; ne retourner qu'une fois, afin de ne pas perdre le jus. Sitôt que le sang filtre par-dessus, on retire, on sale et l'on sert sur un lit de cresson ou de pommes de terre frites.

Filet de bœuf à la Renaissance. Ce mode d'apprêt est confondu, par beaucoup de cuisiniers, avec le « filet jardinière »; celui-ci se braise, tandis que le filet Renaissance se met à la broche. Il se traite comme le filet ordinaire, mais s'entoure d'une garniture compliquée comprenant: fonds d'artichauts garnis, navets nouveaux, carottes nouvelles, petits pois fins, cuits à l'anglaise, haricots verts, bouquets de choux-fleurs; on arrose avec du jus du filet, auquel on a ajouté du beurre frais et un verre de madère. Le reste du jus est servi dans la saucière.

Filets de chevreuil. Enlever chaîne et peaux, détailler chaque filet en quatre parties égales, piquer de fins lardons, faire mariner dans une terrine, pendant douze heures, avec vinaigre, sel, poivre, oignons, échalotes, persil, thym, quelques grains de genièvre, quelques clous de girofle, du laurier. Au moment de cuire, on égoutte, et on met dans une casserole avec deux cuillerées de vin blanc, autant de glace de viande. La cuisson s'opère avec feu dessous et feu dessus, pendant une heure; ensuite, on fait réduire à glace. Sauce très poivrée. On peut entourer les filets de lames de truffes.

Filets de soles. Il faut choisir une ou deux jolies soles, un peu baveuses, de grosseur moyenne. On vide les soles par les ouïes, on enlève la peau du dos, et on détache les filets qu'on étend sur un plat; on y presse le jus d'un citron, on sale, on poivre; on les trempe dans des jaunes d'œufs, battus comme pour une omelette, puis dans du beurre fondu figé; on les passe à la panure blanche, et on les fait frire à friture modérée, jusqu'à ce qu'ils soient dorés blond. On les dresse alors en couronne, dans un plat très chaud, avec persil frit et tranches de citron.

— Mar. **Les filets Bullivant** entourent les bâtiments d'une circonférence formée par un filet d'acier à mailles entrecroisées. L'emploi de ces filets exige un matériel considérable; leur manœuvre est très pénible, et ils encombrant les flancs du navire quand ils ne sont pas développés à leur poste de mouillage. On les met en place au moyen de tangons pivotant horizontalement et verticalement. Sur ces tangons sont fixées les filières en fil d'acier sur lesquelles sont envergués les filets, qui sont immergés à 5^m,50, émergent à 50 centimètres et sont distants du bord de 8 mètres. Un système complet de balancines, bras, cargues, permet de manœuvrer avec ensemble ce volumineux appareil. On a déjà renoncé à le disposer à l'avant et à l'arrière, et il ne tardera pas, sans doute, à disparaître complètement du service de la flotte, car l'invention des coupe-filets disposés sur la pointe des torpilles en rend l'usage presque complètement inutile, de simples toiles produisant d'ailleurs un aussi bon effet.

— Pêch. **Les filets** très nombreux que l'on emploie à la pêche en rivière, dans les fleuves, les étangs ou à la mer, sont décrits à leur ordre alphabétique. Ces réseaux se fabriquent soit à la main, soit mécaniquement. Pour la fabrication à la main, on emploie deux outils: l'un, le plus essentiel, est la navette, sur toute la longueur de laquelle on envide le fil, qui se trouve maintenu en place par une languette (v. NAVETTE); le second outil consiste en un bâton, cylindrique la plupart du temps, quelquefois parallélépipédique, et qui sert de moule, sui-

FILET (lè) n. m. Petit fil, fil très délié. **Par anal.** Objet long et délié. **Liquide** peu abondant, mais formant un écoulement continu: **Un FILET d'eau.** **Très petite quantité, émission peu abondante:** **Un FILET de voix.** **Trait délié:** **Ma plume est enrégée: elle craitille et ne fait que des FILETS.** (M^{me} de Sév.)

— **Par ext.** Rets à mailles, ouvrage fait de fils entrecroisés, qui sert à prendre les animaux: quadrupèdes, oiseaux ou poissons et crustacés, insectes, etc. **Ouvrage à mailles, fait de la même façon, mais servant à d'autres usages:** **Hamac, Carnassière, Bourse en FILET.** **Le FILET d'un ballon, d'un jeu de paume.**

— **Fig.** Piège, embûche, tout ce qui sert à attirer, à séduire, à prendre: **Les FILETS d'un fripon, d'un débâché.** **Prise, capture:** **La police fait de beaux coups de FILET.**

— **Anat.** Nom donné aux dernières ramifications des nerfs: **FILETS nerveux.** **Se dit de certains replis membraneux qui brident divers organes:** **Les FILETS des lèvres.** **Filet de la verge ou du prépuce,** Membrane mince qui lie le prépuce à la verge, et qu'on appelle plus ordinairement FRÉN. **Filet de la langue ou simplem.** Membrane mince qui attache le dessous de la langue à la partie inférieure de la bouche, et qui se trouve quelquefois trop développée. — **Fam.** **Avoir le filet bien coupé, mal coupé;** **Navoir pas, Avoir le filet.** Se dit d'une personne qui a ou n'a pas la langue déliée, la parole facile.

— **Archit.** Membre carré, formant moulure. **Syn. LISTEL.**

— **Art culin.** Nom vulgaire du muscle psoas, partie qui, chez les animaux de boucherie, est située entre les rognons et les côtes, et qui est très estimée: **FILET de bœuf, de mouton.** **Bande longitudinale que l'on détache de la chair de certains poissons:** **Un FILET de sole, de merlan.** **Chair qu'on lève le long de l'estomac des oiseaux, de part et d'autre du sternum:** **FILETS de canard, de chapon.** **Faux filet.** Chez le bœuf, Partie estimée, mais moins que le filet, et qui se lève le long de l'échine, en dessus des os. **Filet mignon, Petit filet.** Chez le cerf, Filet qu'on lève en dedans. **Grand filet.** Chez le cerf, Filet qu'on lève en dehors.

— **Blas.** Pièce qui n'a que le tiers de la cotice, et qui prend les mêmes positions: en bande, en barre, en sautoir, en pal, etc.

— **Bot.** Partie inférieure et grêle de l'étamine, qui sert de support à l'anthère. **Réceptacle filamenteux de certains champignons.**

— **Chass. et pêch.** **Filet de carnassière, Filet spécial,** plus ou moins orné, et fabriqué à l'aide de procédés analogues à ceux qu'emploient les dentelliers au tambour. **Nom donné au petit brochet.** **Filet à vives amorces,** Filet spécial servant à conserver vivants de petits poissons pour la pêche du brochet et de la perche. **Border un filet,** Lier une corde solide autour de l'ouverture d'un filet. **Coup de filet,** Ce que l'on prend de poissons ou d'oiseaux en une seule fois avec le filet. **Monter un filet,** Le tendre, le placer dans l'endroit convenable pour prendre des oiseaux ou d'autres animaux terrestres. — **Le garnir de ses cordes, de ses flottes, de ses plombs** pour le mettre en état de servir à la pêche.

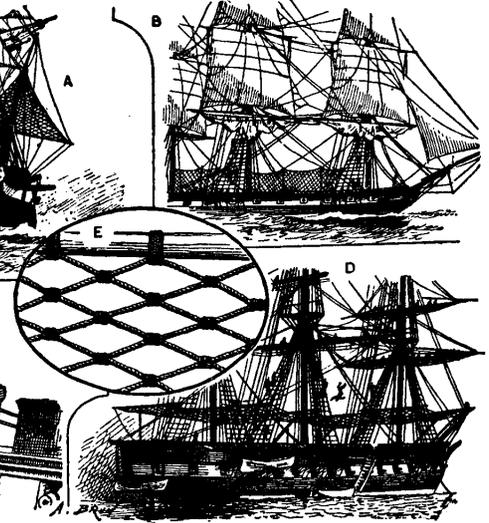
— **Constr.** **Filet de mur,** Bordure en saillie au sommet d'un mur et de chaque côté, lorsque le mur est mitoyen. **Plâtre qu'on met au haut du comble qui porte contre un mur.** **Petite poutre soutenant un plancher qui fléchit.**

— **Entom.** Pièce formée de trois articulations, qui se trouve sur les antennes de certains insectes diptères.

— **Géol. et minér.** Filon sans épaisseur appréciable qui en croise un autre; simple fente.

— **Jeux.** Un jeu de paume, Rets qui se trouvent placés au-dessus des murs du jeu pour empêcher les balles de se perdre. **Au tennis,** Rets à mailles qui sépare les deux camps.

— **Manège.** Bridon léger à mors articulé, tenant lieu de bride ordinaire. **Scier du filet,** Tirer le filet alternativement de droite et de gauche dans la bouche du cheval,



Filet: A, de foc; B, d'abordage; C, de bastingage; D, de casse-tête; E, filet de casse-tête.

l'équipage. (En temps de guerre, on les recouvre d'un prélat destiné à masquer le pont et à protéger le personnel.) **Filet de beaupré, Filet de casse-tête,** Filets faits avec de la grosse ligne goudronnée et destinés à protéger les hommes d'une chute à la mer, ou, en temps de combat, à arrêter les éclats tombant de la mâture. **Fil de couleur tissé dans les laizes de la toile** et permettant de les joindre exactement en ligne droite en les cousant. **Filet Bullivant,** Filet à mailles d'acier, imaginé par l'Américain Bullivant, et ayant pour but de mettre les navires à l'abri des torpilles Whitehead.

— **Milit.** Partie du harnachement militaire qui comporte deux montants, deux rênes et un mors brisé, sans gourmette ni branches. **Filet à fourrage,** Filet qui s'accroche à la selle et dont les cavaliers se servent pour transporter le fourrage de leur monture.

— **Techn.** Réunion de plusieurs fils de chaîne ou de plusieurs duites, formant une bande très étroite dans le tissu. **Soie mise en plusieurs brins.** **Trait d'or ou d'argent battu,** dévidé sans enroulement sur de la soie. **Canneure** formant la bordure des pièces d'argenterie. **Partie saillante sur les pièces d'horlogerie.** **Petite bordure ménagée sur les violons,** pour empêcher que les cordes n'appuient sur le manche. **Saillie en spirale, pratiquée autour de la surface d'un vis.** (On dit aussi PAS DE VIS).

— **Mouleur qui, dans les travaux d'ébénisterie, en sépare deux autres plus grandes et plus saillantes.** **En carross.,** Rets suspendu à l'intérieur d'une voiture, pour y déposer des objets peu encombrants. **Sorte de filet tendu sur un cadre,** que l'on emploie dans les magnaneries. **En T. de relieur,** **Pousser des filets,** Tracer de petites lignes dorées sur les côtés ou le dos d'un ouvrage relié. **En T. de gantier,** Instrument de fer ou d'acier employé pour abattre les coutures des gants et ornermenter les peaux. **Mettre le filet dans le suif fondu,** Y jeter un peu d'eau pour l'épurer.

— **Typogr.** **Lame métallique d'épaisseur très variable,** mais de la hauteur des caractères, dont on se sert soit pour former des encadrements, soit pour séparer différents titres consécutifs, isoler un titre de la matière qui le suit, marquer des fins de chapitres ou autres divisions d'un ouvrage. **Trait que l'on obtient, à l'impression, à l'aide d'une lame de ce genre.**

— **ENCYCLO. Anat.** Le **filet** n'est autre chose que le frein de la langue, prolongé jusqu'à la pointe de celle-ci. Lorsqu'il gêne les mouvements de succion du nouveau-né, ce qui est en somme assez rare, on en pratique la section en évitant de blesser les artères ranines. La sonde de Jean-Louis Petit présente à sa grosse extrémité une plaque fendue dont les parties pleines couvrent les artères pendant qu'on sectionne le filet engagé dans la fente.

— **Archit.** Les **filets** servent à séparer les moulures concaves ou convexes; leur nombre et leurs proportions varient selon l'ordre antique auquel ils appartiennent, et le style, suivant les époques.

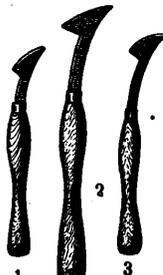
On donne aussi le nom de « **filet** » à une espèce de solin ou saillie de pierre destinée à empêcher les eaux pluviales



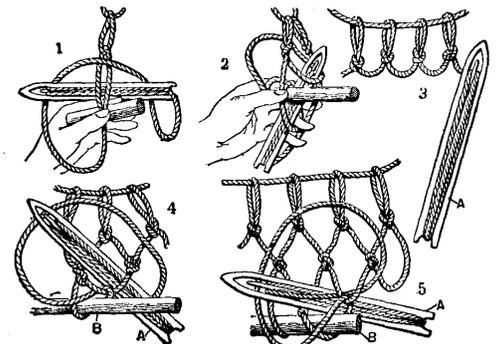
A, filet (manège).



A, filet à fourrage (milit.).



Filets (gantiers): 1. Simple; 2. A ongllet; 3. A renflement.



1. Filet au pouce; 2. Filet au petit doigt; 3. Première rangée de pigeons; 4. Mailles sur le pouce de haut en bas; 5. Mailles sur le pouce de bas en haut; A, navette; B, bâton sur lequel se placent les mailles.

vant ses dimensions en épaisseur, pour la taille que doivent avoir les mailles. On fait le filet en attachant chaque maille exécutée au moyen de nœuds particuliers désignés sous le nom de **neud sur le pouce** ou de **neud sous le petit doigt**. On divise, en général, en deux catégories distinctes les métiers servant à fabriquer mécaniquement les filets de pêche: les premiers sont les **métiers fonctionnant avec deux fils** ou **métiers français**; les seconds, **métiers fonctionnant avec un seul fil** ou **métiers anglais**.