

BSMBO (le cardinal).
Il fut l'ami de Lu-
crèce Borgia.

Lucrèce Borgia.
Célèbre par sa beauté
et ses déréglés.

XIMENÈS (le cardinal),
Il était fanatique et
juste.

» Mais voici une de ces corrections où la complaisance de la nouvelle édition atteint jusqu'à l'odieuse. Il s'agit du jeune et infortuné chevalier de LABARRE, brûlé à dix-huit ans, pour n'avoir pas salué une procession. Ce crime judiciaire fut commis à Abbeville, en 1777, il n'y a pas encore cent ans. Un matin, un crucifix placé sur un pont fut trouvé mutilé. On ne put découvrir l'auteur de cet acte de vandalisme; Labarre, accusé sans preuves, fut arrêté, condamné et mis à mort; il n'avait pas dix-neuf ans.

» Voici, sur ce sujet, les deux versions du Dictionnaire Bouillet :

Le parlement de Paris, usant d'indulgence, lui accorda d'être décapité avant d'être jeté sur le bûcher. Voltaire, dans un écrit publié sous le nom de Casen, a justement flétri cet acte d'intolérance.

Le parlement de Paris, usant d'indulgence, lui accorda d'être décapité avant d'être jeté sur le bûcher; mais il ordonna en même temps de brûler avec son corps le Dictionnaire philosophique de Voltaire, source principale de son impiété.

» Nous nous abstenons de toute réflexion. Mais nous ne quitterons pas la plume sans remercier M. Paul Parfait, l'auteur de l'article du *Sicéle*, d'avoir appelé sur ce point l'attention publique.

» Nous ne lui avons emprunté que les principales de ses citations. Toutefois, il est une observation qui nous paraît manquer à son travail, dont elle devrait faire la conclusion.

» Cette observation, la voici :

» Le Dictionnaire d'histoire et de géographie de Bouillet porte sur la première page diverses approbations :

» 1^o Celle du conseil de l'instruction publique, qui est datée du 22 juillet 1842, et qui par conséquent se rapporte à l'édition première, non expurgée. Cette approbation est suivie de deux circulaires du ministre de l'instruction publique, c'était alors M. Villemain, qui recommande itérativement le Dictionnaire de M. Bouillet aux professeurs et aux recteurs; avant les corrections ci-dessus signalées, bien entendu;

» 2^o Vient ensuite une approbation de l'archevêque de Paris, M. Sibour, en date du 28 décembre 1849;

» 3^o Enfin le décret de la Sacrée Congrégation de l'Index, en latin, portant approbation du saint-siège, clôt la page. Il est daté du 22 décembre 1854.

» Au-dessus du *Permittitur*, on lit ces mots, en français, et en caractères italiques :

» Dictionnaire universel, etc., corrigé d'après les observations de la Sacrée Congrégation de l'Index.

» Ces approbations successives expliquent les variations d'un livre que l'auteur avait pu d'abord se flatter d'avoir écrit selon sa conscience. Elles sont aussi une page d'histoire, une page instructive de la triste histoire de notre temps.

» Son dictionnaire mis à l'index, condamné par le clergé, partant interdit dans toutes les écoles du gouvernement et autres, il ne restait à l'auteur qu'à se soumettre ou à sacrifier un succès qui était une fortune. Notre époque n'est pas pour les partis héroïques. L'auteur se soumit. Et des milliers de lecteurs français ont aujourd'hui entre les mains un chef-d'œuvre de replâtrage. La vérité s'y trouve masquée de déguisements dont l'audace étonnerait, si l'on n'avait sur la première page le nom de l'auteur véritable; la Sacrée Congrégation de l'Index, qui les a indiqués et exigés.

BOUILLEUR s. m. (bou-illeur, 11 mll. — rad. *bouillir*). Pêch. Celui qui sert de la bouille pour troubler l'eau.

BOUILLEUR s. m. (bou-illeur, 11 mll. — rad. *bouillir*). Techn. Distillateur d'eau-de-vie.

— Mécan. Annexe de la chaudière à vapeur, dans laquelle l'eau entre en ébullition : Les *BOUILLEURS* communiquent avec la chaudière par un ou deux tuyaux verticaux. (Laboulaye.)

— Adjectif. *Tubes bouilleurs*. Tubes placés dans une chaudière de machine à vapeur et qui, constituant la seule communication entre le foyer et la cheminée, reçoivent sous la chaleur et chauffent l'eau sur une surface qui se trouve ainsi considérablement accrue : Les *TUBES BOUILLEURS*, inventés dans ces derniers temps, sont des tubes multiples communiquant entre eux, et qu'on a substitués aux grandes chaudières, afin d'obtenir un contact plus étendu de la surface de l'eau avec la flamme. (P. Ratier.)

BOUILLI s. m. (bou-lli, 11 mll. — rad. *bouillir*). Art culin. Viande cuite dans une quantité d'eau considérable, et qui a servi à faire du bouillon : *BOUILLI de bœuf*. *BOUILLI de mouton*. L'époque de Châlons se contentait de son *BOUILLI*, avec deux petites et grossières entrées. (St-Sim.) Le *BOUILLI* est de la chair moins son jus. (Brill.-Sav.) Du *BOUILLI*!

Personne ne se sert de cette expression; on demande du *bœuf*, et point du *BOUILLI*. (Berchoux.) Il vous a, sans doute, ordonné force rôti? — Non, monsieur, rien que du *BOUILLI*. — Eh! oui, *BOUILLI*, rôti, même chose. (Mol.) Benserade, au lit de la mort et sentant sa fin prochaine, entendait son médecin recommander à sa gouvernante de lui donner du *BOUILLI*. « Pourquoi du *BOUILLI*, dit-il alors, puisque je suis frit? »

— Antonyme. *Rôti*.

— Homonyme. *Bouillie*.

BOUILLI, **IE** (bou-lli, 11 mll) part. pass. du v. *Bouillir* : *Bœuf BOUILLI*. *Viande BOUILLIE*. *Légumes BOUILLIS*. Il faut, pour subjuguer et apprivoiser le jeune *bœuf*, le caresser, lui donner de temps en temps de l'orge *BOUILLIE* et des fèves concassées. (Buff.) On tient pour règle générale, en administration, que le *bœuf BOUILLI* a perdu la moitié de son poids. (Brill.-Sav.) Le *bœuf BOUILLI* ne doit jamais paraître dans un grand dîner. (Boitard.)

— Se dit, dans les manufactures de tabac, de tout tabac fermenté en noir, mais non carbonisé.

— Techn. *Cuir bouilli*, Cuir de vache durci par le bouillage.

— Fam. *Visage de cuir bouilli*, Visage à peau basanée, rude et sèche comme du cuir.

BOUILLIE s. f. (bou-lli, 11 mll — rad. *bouillir*). Art culin. Farine bouillie dans du lait ou de l'eau, jusqu'à consistance de pâte plus ou moins épaisse : A Paris, la *BOUILLIE* remplace presque, pour les petits enfants, le lait de la nourrice. La *BOUILLIE* n'est pas une nourriture fort saine. (J.-J. Rouss.)

— Par anal. Pâte ayant la consistance ordinaire de la bouillie : La boue formait, au milieu du chemin, une *BOUILLIE* épaisse.

— Loc. fam. *Etre comme de la bouillie*, Manquer complètement d'énergie ou de courage :

Près de Clélie il est ainsi que la bouillie.

MOLIÈRE.

» Faire de la bouillie pour les chats. Perdre son temps, comme quelqu'un qui préparerait un mets et le laisserait ensuite manger par les chats :

Tandis qu'au temple de Thémis
On opinait sans rien conclure,
Un chat vient sur les fleurs de lis
Etaler aussi sa fourrure.
« Oh! oh! dit un des magistrats,
Ce chat prend-il la compagnie
Pour conseil tenu par les rats?
— Non, reprit son voisin tout bas;
C'est qu'il a flairé la bouillie
Que l'on fait ici pour les chats. »

BACHAUMONT.

» S'en aller en bouillie. Se dit de la viande qui est trop cuite et n'a plus la fermeté convenable.

— Dans les environs de Calais, Boisson aigrelette que l'on obtient en faisant fermenter de la farine dans de l'eau.

— Techn. Pâte de chiffons préparée pour la confection du papier et du carton.

— Homonyme. *Bouilli*.

— Encycl. Après le pain, la forme sous laquelle on mange le plus communément les farineux, c'est la *bouillie*; il y a même des pays où ce dernier aliment est le plus usité. On peut établir comme une règle générale que le grain le plus propre à la boulangerie est celui qui fournit la *bouillie* la plus lourde et la plus visqueuse. Le froment, qui sert à préparer le meilleur pain, donne la *bouillie* la moins saine; pour la rendre moins indigeste, il faut la tenir quelque temps sur le feu, jusqu'à ce qu'elle n'exhale plus l'odeur de colle de farine qui lui est particulière. Le sarrasin, le maïs, l'orge, le riz et même l'avoine fournissent des *bouillies* délicates. Celle que l'on prépare avec le maïs est la plus estimée et la plus généralement répandue en Europe. Elle porte différents noms : au midi de l'Europe, on l'appelle *polenta*; miliasse ou *cruchade*, dans nos départements de l'Ouest; enfin *gaude* dans la Bourgogne et la Franche-Comté.

» Pour préparer la *polenta*, dit Parmentier, on met de l'eau dans un chaudron, et, dès qu'elle bout, on prend la farine de maïs, qu'on verse peu à peu et qu'on remue sans discontinuer. Lorsque la totalité est employée, elle ne tarde pas à prendre de la consistance, et à adhérer au fond; alors il faut l'agiter dans tous les sens. Quinze ou vingt minutes après, on verse cette *bouillie* sur une table couverte d'une nappe, autour de laquelle toute la famille se rassemble pour manger la *polenta* : cette manière simple de la préparer est celle du peuple. On l'étale dans les boutiques, sur des tables, et on la vend à la livre. Les gens riches ont trouvé le moyen de faire avec cette *bouillie* des mets de luxe et de fantaisie; ils y emploient souvent pour excipient de l'ail, du lait d'amandes, et, pour assaisonnement, du sucre, de l'eau de fleurs d'orange, des écorces de citron et de bigarades. Quand la *polenta* est ainsi préparée, on la coupe encore par tranches très-minces, de l'épaisseur de deux lignes; on étend ces tranches dans une casserole, en mettant du fromage de Parmesan et du beurre à chaque couche, et, par-dessus du poivre, du girofle et de la cannelle en poudre.

La préparation de la *miliasse* ou *cruchade* est à peu près la même que celle de la *polenta*; elle a seulement un peu moins de consistance,

de sorte qu'il faut la servir dans des assiettes et la manger avec la cuiller. La *miliasse* qu'on a l'intention de garder est mise dans des corbeilles garnies de toile, et saupoudrée de farine; le lendemain on la coupe par tranches plus ou moins épaisses; on mange ainsi ces tranches, ou bien, on les fait chauffer sur un gril, ce qui leur donne une espèce de croûte et augmente leur saveur.

Les *gaudes* se préparent d'une façon un peu différente. Le grain doit toujours être torréfié dans un four, avant d'être réduit en farine. Cette farine est mise ensuite dans un chaudron et mélangée avec du lait dans la proportion d'un kilogramme de farine pour chaque litre de lait. On fait bouillir le tout, généralement pendant une demi-heure. Les *gaudes* étaient jadis un mets recherché; on les servait sur les tables des riches comme sur celles des pauvres. Elles étaient en si grand honneur parmi les domestiques qu'une de leurs conditions, avant de s'engager, était qu'on leur donnerait des *gaudes* à déjeuner.

On s'est élevé avec raison contre l'usage de la *bouillie* pour les enfants. Telle qu'elle est habituellement préparée par les nourrices, c'est un aliment très-indigeste, surtout lorsqu'elle est faite avec de la farine de froment et qu'elle n'est pas assez cuite. Les panades un peu claires, les soupes au lait, les potages légers, conviennent bien mieux à ces petits êtres dont les organes sont encore si faibles et si délicats.

Tous les médecins ne partagent pas l'opinion que nous venons d'exprimer sur la *bouillie* de froment. Plusieurs pensent qu'elle est la meilleure de toutes au point de vue de l'alimentation des enfants; mais ils veulent que cette *bouillie* ait un degré de cuisson convenable, et ils disent qu'elle ne convient pas aux enfants dont le tempérament est lymphatique ou qui sont élevés dans les grandes villes, dans les lieux humides, dans les habitations où le soleil pénètre peu; quant aux enfants vigoureux, élevés à la campagne, on peut, selon ces médecins, les nourrir sans inconvénient de *bouillie* de froment cuite à point.

Bouillie de la comtesse Berthe, conte par Alexandre Dumas. Bien des lecteurs s'étonneront en voyant un conte d'enfant signé du nom de notre amusant romancier, et craindront de l'entendre bégayer la bouche pleine de cette bouillie. Qu'ils se rassurent; qu'ils ouvrent le livre, et, dès la première page, l'eau leur en viendra à la bouche, tout comme aux petits enfants, et ils se rappelleront le mot de La Fontaine : « Si *Peau d'âne* m'était conté, j'y prendrais un plaisir extrême. » L'excursion d'Alexandre Dumas dans les champs de la jeunesse a produit un petit chef-d'œuvre. Morale, instruction, récréation, telle est la devise dont l'auteur s'est inspiré pour raconter une de ces légendes que la vieille Allemagne s'est plu à attacher à tous ces antiques châteaux, dont le temps, comme dit le poète, a émié les créneaux dans le Rhin. La comtesse Berthe du Rosenberg, après avoir offert une bouillie au mil à tous les serviteurs qui avaient travaillé à la reconstruction de son château, obligea, par un acte, ses descendants à donner tous les ans à leurs vassaux une bouillie en souvenir d'elle. Le château est pris par les ennemis, et nous assistons aux mésaventures du général Dominik, qui, ayant refusé d'obéir à la coutume, voit le miracle des noces de Cana se renouveler pour lui, mais au rebours; son vin se change en eau. Les alouettes qu'il va manger s'envolent et vont tomber toutes rôties dans la bouche des paysans, d'où le proverbe : « Il croit que les alouettes vont lui tomber toutes rôties dans le bec. » Mais ses tribulations ne sont rien auprès de celles du chevalier Hans de Wartburg, qui a voulu tourner en ridicule l'institution de la comtesse Berthe. Provoqué en duel par le génie protecteur du château, ce chevalier géant, malgré sa jactance et sa grande épée, est obligé de demander grâce à deux genoux à son adversaire, un petit nain de six pouces, armé seulement d'un fouet. Le vainqueur le renvoie habillé en vieille femme, avec une quenouille enchantée, qui lui tape sur les doigts chaque fois qu'il veut mentir. Pendant ce temps, le chevalier Torald, petit-fils de Berthe, courageux, pieux et vertueux, apaise les génies et devient l'époux de sa cousine, devant laquelle Hans de Wartburg n'ose plus se présenter.

L'auteur, pour mieux faire pénétrer les germes de la vertu dans l'âme des enfants, a personnifié le courage, l'obéissance et la modestie d'un côté; de l'autre, la lâcheté, l'insoumission et la vanité, qui sont récompensées selon leurs œuvres. Le conte est ingénieux, spirituel, simplement raconté, et ne s'élève jamais au-dessus de la portée d'un enfant. Lorsqu'on répète qu'Alexandre Dumas n'est qu'un grand enfant, il semble que l'on songe à la *Bouillie de la comtesse Berthe*. L'écrivain s'est baissé pour tendre la main aux enfants, et, plus heureux que Hans de Wartburg, il ne reçoit de ces petits nains que des remerciements et des baisers. Ils seraient presque tentés de lui offrir la moitié de leur tartine, tant il a su se familiariser avec eux!

BOUILLIER (Francisque), philosophe français, né à Lyon en 1813. Élève de l'Ecole normale, il fut reçu le premier à l'agrégation de philosophie (1837), et, après avoir passé son doctorat (1839), il fut appelé à la chaire de philosophie de la Faculté de Lyon. Doyen de

cette Faculté depuis 1841, correspondant de l'Institut et membre de l'Académie de Lyon, M. Bouillier a été nommé en 1865 inspecteur général. Il a donné une *Histoire du cartésianisme*, qui a été couronnée par l'Académie des sciences morales et politiques en 1841, et qu'il a développée dans *Histoire et critique du cartésianisme* (1842). On a encore de lui : *Théorie de la raison impersonnelle* (1845, in-8°); *Histoire de la philosophie cartésienne* (1854, 2 vol. in-8°), le plus important de ses ouvrages; *Du principe vital et de l'âme pensante ou Examen des diverses doctrines spéciales et psychologiques* (1862, in-8°), livre dans lequel il a repris avec un remarquable talent de dialecticien la thèse de Stahl, et où il se déclare partisan de l'animisme. Outre des traductions de la *Religion dans les limites de la raison*, de Kant (1842, in-12), et de la *Méthode pour arriver à la vie bienheureuse*, de Fichte (1845, in-8°), M. Bouillier a publié divers articles dans la *Liberté de penser* et dans le *Dictionnaire des sciences philosophiques*.

BOUILLIR v. n. ou intr. (bou-llir, 11 mll. — lat. *bullire*, même sens. — *Je bous, tu bous, il bout, nous bouillons, vous bouillez, ils bouillent; je bouillais, nous bouillions; je bouillais, nous bouillions; je bouillirai, nous bouillirons; je bouillirais, nous bouillirions; bous, bouillons, bouillez; que je bouille, que nous bouillions; que je bouillisse, que nous bouillissions; bouillant; bouilli*). S'agit en bouillons, en petites bulles, par l'effet de la chaleur, en parlant des liquides ou de toute matière liquéfiée : *Faire BOUILLIR de l'eau*. *Mettre de l'eau BOUILLIR*. *L'eau bout à 100 degrés, l'éther à 35*. *L'eau bout dans le vide à toutes les températures*. Une nation en révolution est comme l'airain qui bout et se réveille dans le creuset. (Danton.) Il faut avoir le soin, quand on veut préparer une viande succulente, savoureuse et nourrissante, de faire BOUILLIR l'eau avant d'y plonger la viande. (Cruveilhier.) Entrer en fermentation : Le vin bout dans la cuve.

Du frère arbuté ou bout la noble sève
La moindre fleur parfume au loin les airs.
BÉRANGER.

— Par ext. Cuire dans un liquide qui bout : *La viande bout*. *Le bœuf commençait à bouillir*. Les Arabes et les Indiens emploient les durs nœuds du fruit du palmier, après les avoir fait BOUILLIR, à la nourriture de leurs chameaux. (B. de St-P.) Contenir un liquide qui bout : *La marmite bout*. *La cuve BOUILLAIT*. Je les suivais partout et leur servais d'assistant, en attendant que j'eusse assez d'expérience pour contribuer à faire BOUILLIR leur marmite, qui ne se renversait jamais. (Le Sage.) A chaque coin d'une grande cheminée, BOUILLAIENT, sur deux réchauds, deux casseroles d'où s'échappait une double odeur de giblette et de matelote, qui réjouissait l'odorat. (Alex. Dum.) Une grosse chaudière de cuire y BOUILLAIT jour et nuit. (V. Hugo.)

— Par exag. Etre brûlant, être très-chaud : *J'ai la fièvre, la tête me bout*.

— Fig. Etre animé, emporté, tourmenté : *Bouillir de colère, d'impatience*. Quand je vis ce friponneau de gendarme offrir son bras, je me sentis BOUILLIR. (E. About.) Le sang ne me bout que pour les vers. (Vol.)

Il trépigne d'ardeur, il bout d'impatience.

DEUILLE.

Vous vous démenez fort, mon oncle; qu'avez-vous?
— Qu'est-ce que j'ai? moi? Rien. Que puis-je avoir?
Je bous.

E. AUGIER.

Elle est charmante! elle est charmante! elle est
[charmante]
Mon cœur bout, ma main brûle et ma tête fermente.
E. AUGIER.

— Loc. fam. *Faire bouillir le sang, faire bouillir la cervelle, faire bouillir*. Animer, impatienter, irriter : C'est à FAIRE BOUILLIR LE SANG dans les veines. *Cela me fait BOUILLIR*. Voilà de ces idées qui font BOUILLIR LA CERVELLE. (Beaumarch.) Je vous admire, toi et ton sang-froid... Une paille attaque me ferait BOUILLIR LE SANG dans les veines. (Scribe.)

— *Faire bouillir le pot ou la marmite*, Contribuer à faire vivre : *J'ai reçu une petite gratification, cela fera BOUILLIR LE POT*.

— Prov. Il n'est bon ni à rôti ni à bouillir, Il n'est bon à rien, comme une viande qui ne peut être accommodée d'aucune manière. Si la mer bouillait, il y aurait bien des poissons de cuits, il ne faut pas chercher à prévoir tous les accidents possibles et les malheurs qu'ils entraîneraient avec eux : Ah! si, si, si... SI LA MER BOUILLAIT, IL Y AURAIT BIEN DES POISSONS DE CUIITS.

— v. a. ou tr. Laisser plongé dans l'eau bouillante : Il fit un effort surhumain, un effort de faux-monnayeur qu'on va BOUILLIR, et qui tâche de s'échapper. (V. Hugo.)

— Fam. *Bouillir du lait à quelqu'un*, Faire quelque chose qui lui soit agréable, qui soit de son goût, comme une tasse de lait chaud : Vanter la voix de ce chanteur, c'est lui BOUILLIR DU LAIT. Colbert mort, et Pelletier contrôleur général de la façon de M. de Louvois, le roi lui donne ordre de chasser Desmarêts et de lui faire une honte publique : c'était BOUILLIR DU LAIT à une créature de Louvois. (St-Sim.) Il le traitait en enfant : Allons, à mon âge, il n'est plus besoin de me BOUILLIR DU LAIT; parlez sérieusement.

BOUILLITOIRE s. m. et f. (bou-lli-toi-re.