

11 ml — rad. bouillir. Techn. Bouillage, dans un liquide spécial, des métaux qu'on veut blanchir, et particulièrement des flans de monnaie que l'on veut dégrasser. « Nom générique des liqueurs dans lesquelles on plonge les objets de cuivre que l'on veut argenter par le procédé de l'argenture au ponce : Les BOUILLIERS s'obtiennent en rendant le chlorure d'argent soluble dans l'eau, au moyen de chlorures alcalins et de sel ammoniac. (J. Girardin.) »

BOULLOIR s. m. (bou-lloir, 11 ml — rad. bouillir). Vase dans lequel on opère le bouillitoire.

BOULLOIRE s. f. (bou-lloir, 11 ml — rad. bouillir). Vase de métal destiné à préparer l'eau chaude nécessaire aux usages du ménage : J'ai essayé de faire du café dans une BOULLOIRE à haute pression. (Brill.-Sav.) Après d'un bon feu bien flambant, devant lequel frémissait une immense BOULLOIRE d'eau chaude, destinée à parfaire le punch, le thé ou le café, ils causaient longuement de voyages. (E. Sue.) Elle mit une BOULLOIRE devant le feu, tout en préparant le vulnérinaire qu'elle avait annoncé. (F. Soulié.)

BOULLON s. m. (bou-llon, 11 ml — rad. bouillir). Bulle gazeuse qui se forme dans un liquide et qui vient éclater à la surface : Cette eau s'échauffe, et l'on commence à remarquer quelques légers BOULLONS. Retirez ce liquide après quelques BOULLONS. L'air enflé sous les vagues y produit une multitude de BOULLONS.

— Par ext. Flot de liquide bouillonnant : Là, on n'entendait jamais que le chant des oiseaux ou le bruit d'un ruisseau qui tombait à gros BOULLONS pleins d'écume. (Fén.) Le sang à gros bouillons sort de sa bouche impure.

Mes yeux ont vu son sang
Sortir à gros bouillons de son généreux flanc.
CORNEILLE.

Sur la plaine liquide
S'élève à gros bouillons une montagne humide.
RACINE.

Son sang, à gros bouillons, de son corps élançé,
Vengeait le sang français par ses ordres versés.
VOLTAIRE.

— Fig. Accès, effervescence d'une passion quelconque : Les BOULLONS de l'âge, de la colère, de la passion : Toi qui connais tant de remèdes, n'en as-tu point quelque un pour guérir cette fougue, ce BOULLON de sang ? (Fén.) J'ai senti les BOULLONS du patriotisme, jusqu'au plus violent emportement. (Mirab.)

... D'un sang un peu chaud modérant les bouillons,
N'oublions pas tous deux devant qui nous parlons.
MOLIÈRE.

Ses esprits ont calmé leurs bouillons trop ardents,
Sa prudence est active et ses transports prudents,
DEUILLE.

Le jeune homme, inquiet, ardent, plein de courage,
A peine se sentit des bouillons d'un tel âge,
Qu'il soupira pour le plaisir.
LA FONTAINE.

« Vie, mouvement, animation : On saisit bien, dans cette phrase impétueuse et un peu tumultueuse, le BOULLON de la source jaillissante. (Ste-Beuve.) »

— Cost. Plis bouffants d'une étoffe : Les rubans y formaient des BOULLONS pressés.

— Archit. hydraul. Bouillon d'eau, Jet d'eau peu élevé et abondant : On avait terminé l'allée par un BOULLON d'eau.

— Techn. Bulle de gaz emprisonnée dans une masse de verre : Les BOULLONS, qu'on appelle aussi BULLES, sont l'imperfection la plus ordinaire du verre ; ils proviennent le plus souvent d'un mauvais affinage, ou, si l'on veut, de ce que le verre n'a pas été porté à une fusion bien complète et assez soutenue. (Malepeyre.) « Bulle d'air enfermée dans un corps quelconque solidifié : Cette fonte est pleine de BOULLONS. » Petite éminence, comme en présentent quelquefois les poteries composées, et qui provient de ce que des bulles de gaz se trouvent enfermées entre la pâte et la glaçure : Les BOULLONS sont des accidents qui se produisent dans plusieurs circonstances, et tiennent à diverses causes. (Salvétat.) « Fil métallique écaillé et tourné en rond. « Cannelille plate et luisante, à l'usage des passementiers. « Dégraissage des laines que l'on se propose de teindre. « Bain de mordant, employé dans les opérations de garantage. « Donner un bouillon, Amener, par une passe, l'étoffe à l'état de tissu mordancé.

— Chir. Petite excroissance en forme de bouton, au milieu d'un ulcère.

— Art vétér. Excroissance charnue qui se forme soit à la fourchette ou à côté, soit dans une plaie.

— Pêch. Banc de harengs, parce qu'on le distingue aux bouillons qu'il produit.

— Aliment liquide, qu'on obtient en faisant bouillir dans l'eau de la viande ou des légumes, mais plus spécialement de la viande de bœuf : BOULLON gras. BOULLON maigre. BOULLON de tortue. BOULLON aux herbes. On joint au BOULLON des légumes ou des racines, pour en relever le goût. (Brill.-Sav.) Le gruaud d'avoine en BOULLON est un excellent aliment. (Maquell.) Le grand Corneille, au lit de mort, n'a pas de quoi se procurer du BOULLON. (Fourier.) Un provincial, nouvellement arrivé à Paris, entre dans un restaurant et se fait servir un BOULLON gras. En posant le bol sur la table, le garçon en répand une partie sur l'habit neuf du consommateur. « Maladroit ! s'écrie

celui-ci. — Monsieur, répondez froidement le garçon, notre BOULLON ne tache pas. »

Un apprenti serviteur de l'Eglise
Très-versé dans l'art de l'erger,
Se présentant pour avoir la prétrise,
A toutes questions lâchait un distingué.
L'évêque, fatigué de sa vaine science,
Alors lui demanda, croyant qu'il dirait non,
Si l'on pouvait en certaine occurrence
Baptiser avec du bouillon ?
« Monseigneur, répondit le diseur de bréviaire,
J'y trouve encore une distinction :
Avec votre bouillon, cela ne peut se faire ;
Mais je croirais le baptême fort bon
Fait avec le bouillon de votre séminaire. »

« Certaine quantité du même aliment, que l'on prend ordinairement en une fois : Prendre un BOULLON. Demander un BOULLON.

L'une chauffe un bouillon, l'autre apprête un remède.

BOULEAU.
Qui lui porte un bouillon trop doux ou trop salé
D'après de sa personne est sûr d'être exilé.
BOUSSAULT.

« Régime alimentaire exclusivement composé du même aliment : Être au BOULLON. Être mis au BOULLON. Se mettre au BOULLON.

— Bouillon coupé, Bouillon affaibli par l'addition d'un autre liquide.

— Fam. Grande pluie, et, en général, grande quantité d'eau : Le temps se couvre, il y aura du BOULLON.

— Loc. fam. Doire un bouillon, Epruver un échec, faire quelque mauvaise affaire : Il a bu un fameux BOULLON. « S'emploie souvent seul, sans être accompagné du mot boire : Il brisa convulsivement le cachet, et, à sa grande surprise, lut un refus net, en style d'éditeur mécontent, qui appelle chat un chat, et un succès manqué un BOULLON. (G. Sand.) Le métier est rude à la Bourse, sans parler des soucis et des BOULLONS. (F. Mornand.) « Bouillon d'once heures, Breuvage empoisonné : Il a pris, on lui a donné un BOULLON D'ONCE HEURES. « Bouillon pointu, Lavement, à cause de la forme de l'appareil d'introduction :

Le meilleur looch et le meilleur topique,
C'est un bouillon pointu. FESTEAU.

— Bouillon du sabbat, Nom donné, dans les livres de sorcellerie, au bouillon que les sorcières boivent au sabbat, et qui leur donne le pouvoir de prédire l'avenir, de voler dans les airs et de faire des sortilèges. Voici comment elles préparent ce bouillon, qui a des propriétés si merveilleuses : elles font bouillir des enfants noirs et de la chair de pendus, elles y joignent des poudres magiques, du millet noir, des grenouilles ; puis elles avalent la potion, en disant : « J'ai bu du tympanon, et me voilà professe en sorcellerie. » Après ces paroles magiques, toutes les forces cachées de la nature sont soumises à leurs ordres.

— Anc. cout. Quart bouillon, Sel que l'on obtenait, en Normandie, en faisant bouillir dans l'eau des sables du rivage, et dont un quart était prélevé pour les greniers du roi. « Pays de quart bouillon, Dans le langage de l'administration, Contrée de la basse Normandie où l'on se livrait à cette industrie.

— Techn. Evaporation de l'eau salée, par des appareils de chauffage, dans le but d'en précipiter le sel. « Sel de bouillon, Le sel obtenu par ce procédé.

— Méd. Bouillons médicinaux, Bouillons préparés d'une façon particulière et administrés comme remèdes.

— Hortie. Engrais liquide qui sert à arroser les plantes dont on veut activer la végétation, et qui se compose de crottin de mouton infusé dans une petite quantité d'eau.

Voici, à propos du mot bouillon, une anecdote charmante que nos lecteurs liront avec plaisir, et que le chancelier Letellier aimait à raconter dans sa vieillesse, toutes les fois qu'il parlait de François de Lorraine, duc de Guise, surnommé le Balafré. Il disait la tenir de son grand-père, qui la lui avait souvent racontée. « M. de Guise avait épousé une princesse de Clèves veuve du prince de Porcéan. Elle était belle, vivait dans une cour fort élégante, et on l'accusait de n'être pas insensible à la passion de Saint-Mégrin. Un jour que la reine Catherine de Médicis donnait une fête où toutes les dames devaient être servies par des jeunes gens de la cour, qui portaient leurs livrées, M. de Guise pria sa femme de n'y point aller, en l'assurant qu'il était persuadé de sa vertu, mais que le monde parlant d'elle et de Saint-Mégrin, il fallait le faire taire. Mue de Guise lui dit qu'elle ne pouvait pas désobéir à la reine, qui lui avait dit d'y aller, et de fait elle y alla. La fête dura jusqu'à six heures du matin, qu'elle revint chez elle ; mais, à peine était-elle couchée, qu'elle vit entrer dans sa chambre M. de Guise, suivi d'un seul maître-d'hôtel, qui portait un bouillon. Il ferma la porte, s'approcha du lit, et d'un ton sévère lui dit : « Madame, vous ne vouliez pas faire hier au soir ce que je souhaitais ; vous le ferez présentement ! Les divertissements vous ont échauffée, il faut prendre ce bouillon-ci. » Mme de Guise se mit à pleurer, et demanda un confesseur, ne doutant point que ce ne fût du poison. Elle était seule, M. de Guise parlait en maître ; il fallait obéir. Dès que le bouillon fut avalé, il la laissa enfermée dans sa chambre. Trois heures après, l'étant venu retrouver : « Madame, lui dit-il, vous avez passé une nuit assez désagréable, et j'en suis cause... Jugez de toutes celles que vous

m'avez fait passer plus désagréablement encore ! Mais rassurez-vous, vous en serez quitte pour la peur. Je veux bien croire que j'en suis quitte à aussi bon marché. Mais ne nous en faisons plus l'un à l'autre, je vous en prie. »

— Epithètes. Gros, épais, pressés, agités, écumeux, écumants, impétueux, retentissants, rapides, blanchissants.

— Encycl. L'étude du bouillon appartient à la fois : à l'art culinaire, qui nous enseigne le mode de préparation qui lui convient ; à la chimie, qui nous apprend sa composition et nous explique comment les éléments nutritifs de la viande s'incorporent à ce liquide ; à la physiologie et à l'hygiène, qui nous font connaître le mode d'action de cette substance alimentaire sur l'économie animale ; enfin, à la thérapeutique, qui considère le bouillon comme un aliment réparateur et en véhicule de diverses substances médicamenteuses.

— Préparation du bouillon. La préparation du bouillon est vulgairement connue. Le bouillon de viande se fait de la manière suivante : on dépose dans une marmite remplie d'eau froide une certaine quantité de viande proportionnée à la force qu'on veut donner au bouillon ; on porte le liquide à l'ébullition, et l'on maintient cette ébullition jusqu'à ce que la viande soit cuite. On se sert, pour cette préparation, de diverses viandes : le bœuf, le veau, le porc, le mouton, le pigeon, les volailles de basse-cour et le gibier de plume, le cheval, le cerbeau, la tortue, et divers poissons. La nécessité a même forcé les hommes à employer à cet usage des viandes empruntées aux espèces animales les plus inférieures, aux mollusques particulièrement. Le bouillon maigre se fait avec les légumes des potagers, auxquels on associe du beurre. Les viandes peuvent être employées seules ou mêlées à d'autres viandes ou à des légumes ; ces bouillons mixtes sont toujours préférables au goût, mais, parmi ceux-ci, le bouillon gras ordinaire, ou bouillon de bœuf, est le plus commun et le plus estimé. On emploie à sa préparation la viande de bœuf, saine et fraîche, quelquefois associée à celle du porc, du veau, de la volaille, etc. ; la proportion est de trois livres de viande pour quatre litres d'eau. On ajoute ordinairement des os, ainsi que des herbes et racines potagères communes : choux, carottes, navets, panais, poireaux, etc. ; divers condiments, tels que le sel marin, le laurier, les clous de girofle ; une substance colorante, l'oignon brûlé ou le caramel, et enfin, on prolonge l'ébullition, à feu doux, pendant sept à huit heures. Un bouillon de bœuf, préparé dans ces conditions, constitue la préparation culinaire la plus communément servie sur nos tables sous le nom de pot-au-feu. Si l'on pousse l'ébullition jusqu'à réduction au tiers du liquide, on obtient le consommé ; dans cette préparation, on ajoute souvent une poule demi-rôtie, ce qui donne plus de saveur au bouillon, et dispense de l'emploi de la matière colorante. Enfin, si l'on fait cuire les viandes à l'abri de toute évaporation et à une température très-élevée, dans l'autoclave (v. ce mot), on obtient un bouillon qui a dissous une plus grande quantité de substances nutritives, et a pu même dépouiller les os de la plus grande partie de leur gélatine. Dans la préparation ordinaire, la viande doit être placée dans l'eau froide ; celle-ci doit être amenée lentement à l'ébullition, laquelle doit être modérée pendant toute la durée de la préparation, pour des raisons que l'on exposera plus bas.

On trouve depuis quelque temps dans le commerce des tablettes de bouillon solides, et les industriels qui les vendent prétendent qu'il suffit d'en faire dissoudre une certaine quantité dans l'eau chaude pour se procurer instantanément d'excellent bouillon. Nous n'en avons jamais goûté, et jusqu'à ce qu'une expérience personnelle ait détruit nos doutes, nous préférons toujours le bouillon qu'on fait par la méthode ordinaire, dût-on nous accuser de nous laisser influencer par une vieille routine. Ces tablettes sont sans doute préparées à l'aide de l'autoclave, et contiennent un peu de suc de viande et de la gélatine en excès. Or l'on connaît le succès de ces philanthropes économes, qui avaient inventé le bouillon d'os. Ce bouillon, assurément, n'était pas malfaisant ; il jouissait même d'un goût agréable. Aussi lesdits philanthropes se frottaient-ils joyeusement les mains : ils avaient trouvé le moyen de fournir aux indigents... sans bourse délier, d'excellent bouillon. Cet excellent bouillon n'avait, hélas ! qu'un inconvénient : il manquait absolument de tout principe nutritif. Il a fallu revenir à l'ancienne méthode. Quel dommage ! C'est le cas de rappeler l'adage si connu : que pour faire un civet, il faut prendre un lièvre.

— Caractères du bouillon. Préparé conformément aux règles ordinaires et généralement suivies par les bonnes ménagères, le bouillon se présente sous l'aspect d'un liquide plus dense que l'eau, d'une légère coloration jaune roussâtre (alors même qu'on n'y a pas ajouté de substance colorante), ou de couleur plus foncée s'il a été caramélisé, de saveur très-agréable et en même temps salée, d'une odeur caractéristique qui réjouit à l'avance l'estomac des affamés, de même qu'elle provoque les dégoûts de certains malades auxquels répugne la nourriture. A la surface du liquide, on voit nager une quantité plus ou

moins grande de globules gras ; ce sont les yeux du bouillon. A la chimie, maintenant, d'expliquer la composition complexe de ce liquide alimentaire.

Le bouillon n'est autre chose qu'une décoction de viande ; c'est un liquide qui doit contenir tous les principes solubles ou séparables que peuvent céder, à la température de l'ébullition, la chair des animaux et les légumes potagers. La viande, ou chair musculaire des animaux, est composée en presque totalité de fibrine musculaire ; c'est l'élément fondamental de la fibre des muscles. On y trouve encore des vaisseaux plus ou moins remplis de sang, du tissu cellulaire, et du tissu adipeux ou substance grasse enfermée dans ses aréoles. Autour de ces éléments solides règne constamment un liquide complexe, qui baigne la fibre musculaire. Ce liquide est composé d'eau, tenant en dissolution des principes immédiats azotés, dont les plus connus sont la créatine, la créatinine, l'acide inosique et l'acide lactique. Ajoutons encore la potasse, la soude et la magnésie, unies en proportions variables aux acides lactique et inosique. La composition des os est moins complexe : ils sont formés d'une substance animale azotée, l'oséine, et d'une notable proportion de sels minéraux insolubles. Les légumes potagers, enfin, sont exclusivement composés d'une substance fondamentale, la cellulose, qui renferme dans les mailles de son tissu diverses matières en partie solubles, telles que l'albumine végétale et les matières extractives. Comment agit l'eau bouillante sur ces divers principes ?

Les ménagères, sans se rendre compte des phénomènes chimiques qui accompagnent la préparation du bouillon de viande, n'ignorent cependant pas les règles que la pratique et l'expérience ont sanctionnées, et s'y conforment scrupuleusement, à peine d'échouer dans leur opération. Elles savent, par exemple, qu'il importe de placer la viande dans l'eau froide, et d'amener lentement cette eau à l'ébullition ; si elles agissaient différemment, si elles plaçaient, par exemple, la viande dans l'eau déjà bouillante, l'albumine se coagulerait instantanément, et, fermant toutes les issues, empêcherait les principes solubles de sortir au dehors. Dans une bonne préparation, au contraire, l'albumine du sang et l'hémoglobine, qui en est le principe colorant, et qui, au premier moment, communique à l'eau une teinte rouge, se coagulent avec lenteur, au fur et à mesure que la température s'élève, forment un coagulum à mailles serrées, qui s'élève lentement par sa légèreté spécifique et entraîne toutes les impuretés qui adhèrent à la viande. Dans ce coagulum, le lecteur reconnaît facilement l'écume dont on a soin de débarrasser le pot à mesure que la préparation s'avance.

Cependant les principes azotés se dissolvent et donnent au bouillon sa saveur, sa couleur et son arôme. Le tissu cellulaire de la chair se dissout aussi en partie, à l'état de gélatine, tandis qu'une autre partie reste emprisonnée dans les fibres de la viande, mais ramollie, gélatineuse et contribuant à conserver au résidu une certaine mollesse, qu'il perdrait promptement sans cela. Il en est de même de la substance grasse ; une partie seulement est entraînée mécaniquement par le mouvement tumultueux de l'ébullition et la chaleur du liquide ; le reste se maintient dans des interstices cellulaires et demeure attaché à la viande. En somme, ce que dissout le liquide, c'est une matière azotée albuminoïde, sapide, odorante, colorée, et que Thénard avait appelée autrefois osmazôme. Le mot osmazôme a, depuis, été rejeté de la science ; les chimistes n'y voient qu'un mélange complexe, contenant à la fois la créatine, la créatinine, les inosates et lactates alcalins, une portion dissoute de gélatine et d'albumine. Telle est l'action de l'eau bouillante sur la viande : elle en dissout une partie et laisse pour résidu la fibrine insoluble.

Quant aux os, une très-petite portion seulement de l'oséine a été dissoute à l'état de gélatine. De leur côté, les légumes ont cédé à l'eau un peu d'albumine végétale, diverses substances solubles, les matières gommeuses, le sucre, et des substances aromatiques volatiles, qui se dissipent en partie pendant l'ébullition. Joignons à ces matières quelques substances encore mal définies, empruntées soit à la viande, soit aux légumes, et qui modifient l'odeur ou la saveur du bouillon ; joignons-y l'ammoniaque, qui paraît provenir d'un commencement de décomposition des substances azotées ; enfin, un principe sucré, qui pourrait aussi prendre naissance dans une décomposition partielle des substances azotées sulfurées, et nous aurons une idée complète de la composition du bouillon. Quant au résidu, ce sont les os et les légumes, très-imparfaitement privés de leurs produits solubles, et enfin le bouilli, c'est-à-dire la viande privée d'une partie de ses principes solubles, réduite à 20 pour 100 de son poids environ, et constituant une substance alimentaire assez riche encore en principes nutritifs pour être employée dans l'alimentation ordinaire. Sa composition diffère cependant de celle de la viande crue tout autant que de la viande frite, rôtie, etc. C'est un mélange de fibrine coagulée, de tissu cellulaire gélatinisé, d'élastine, de stéarine et de la matière grasse cérébrale. Toutes ces matières sont, d'ailleurs, rendues