

plus rapides par la proportion de *bouillon* qui imprègne leur tissu.

— *Bouillon considéré comme substance alimentaire.* Si nous considérons le *bouillon* de viande comme substance alimentaire, nous comprendrons facilement la prédilection dont il est l'objet dans l'alimentation journalière, et la préférence qu'il mérite dans celle des convalescents, des personnes dont l'estomac est faible et délicat ou des malades même. M. Chevreul, après avoir obtenu 4 litres de *bouillon* avec les substances suivantes :

	kil.	gr.
Bœuf	1	433
Os	0	430
Sel marin	0	040
Eau	5	000
Légumes	0	331

a trouvé la densité de ce *bouillon* égale à 1,0136; puis, en ayant soumis 1 litre à l'analyse, il a obtenu :

	gr.	cent.
Eau	985	60
Matières organiques	16	917
Sels solubles	11	263

En résumé, le *bouillon* contient environ un dixième de son poids de substances solubles, non compris les matières suspendues au sein du liquide. Ces proportions, variables du reste avec le degré de concentration du *bouillon*, nous montrent que ce liquide est tout à fait apte à nous offrir, sous un volume restreint, un degré élevé de nutritivité. En outre de ce premier avantage, l'état liquide des substances dissoutes constitue la condition la plus favorable à l'action des sucs digestifs de l'estomac et de l'intestin, de sorte que le *bouillon* est un aliment à la fois très-nutritif et très-digestible. Ainsi s'expliquent les phénomènes surprenants auxquels donne lieu l'administration d'une simple tasse de *bouillon* à un malheureux mourant d'inanition; c'est le spectacle d'une véritable résurrection auquel on assiste, et rien ne saurait donner une meilleure idée de l'efficacité nutritive et de la rapidité d'absorption qui appartiennent au *bouillon* de viande. Malgré cette expérience décisive et presque journalière, quelques médecins contestent les qualités nutritives du *bouillon*, quelques peuples même répugnent à en user, et les Anglais, notamment, nous qualifient dédaigneusement de *boueurs d'eau chaude*, comme si l'eau chaude pouvait être dédaignée par des buveurs de thé! Mais laissons de côté les questions de susceptibilité nationale, qui n'ont que faire ici, et revenons au *bouillon*.

Le *bouillon* ne contient que des substances grasses et des substances albuminoïdes; les substances amylacées n'y sont représentées que par quelques substances gommeuses ou sucrées, empruntées en grande partie aux légumes potagers. L'usage est donc d'associer le *bouillon* à diverses matières féculentes, comme le pain, les pâtes, le vermicelle, la semoule, le tapioca, etc., et d'en faire ainsi un aliment complet. V. ALIMENT.

— *Bouillon d'os ou bouillon à la Darcet.* Darcet s'était proposé la solution de ce problème : fabriquer des *bouillons* riches en principes nutritifs, mais empruntés à des substances de faible valeur. La conséquence en était de réaliser une économie très-notable dans les hôpitaux, et de pouvoir consacrer les viandes de boucherie à la confection de rôties, mets plus appétissants et plus riches que le bouilli en substances nutritives. Pour préparer le *bouillon de Darcet*, on traitait des os par l'acide chlorhydrique, afin de dissoudre les parties salines; on lavait ensuite la substance animale qui demeurait comme résidu, et on la faisait cuire avec une faible quantité de viande. Cette substance animale des os n'est autre chose que l'ossein; elle se sépare en effet de la substance osseuse par l'action des acides dilués, et, sous l'action de l'eau bouillante, se transforme en gélatine soluble dans l'eau, et fournissant ainsi un *bouillon* gélatineux. Darcet a proposé également d'employer les solutions gélatineuses qu'on obtient en faisant agir la vapeur d'eau sur les os de bœuf; enfin, on a également employé l'autoclave à cette fabrication; mais tous ces *bouillons* économiques n'ont pas réalisé les espérances qu'ils avaient fait concevoir.

La question, toutefois, n'est pas encore entièrement vidée aujourd'hui. La gélatine est-elle, oui ou non, une substance nutritive? Quelques physiologistes, entre autres Donné et Magendie, lui déniaient toute propriété alimentaire. Donnée seule, à titre d'aliment, à des animaux carnivores, elle laissait dépérir ceux-ci, et, agissant plutôt à la façon d'un médicament que d'un aliment, elle passait presque tout entière dans les urines et les déjections fécales. Cependant, les expériences furent reprises par Edwards et Balzac, et, plus récemment, par Bischof et Voit. Ces expérimentateurs établirent ce fait, que la gélatine n'est pas entièrement privée de propriétés nutritives. Employée seule dans l'alimentation, elle conduit, il est vrai, à l'inanition, mais c'est le cas de toute substance azotée employée seule; associée, au contraire, à une certaine quantité de viande, elle est, en grande partie du moins, absorbée et transformée par l'acte digestif, à l'instar des autres substances albuminoïdes.

— *Bouillon économique.* Cette question du *bouillon* économique trouve peut-être une solu-

tion satisfaisante dans la préparation suivante : MM. Lefèvre et Vincent, ayant fait hacher 500 grammes de viande cuite, qui avait déjà servi à fabriquer un premier *bouillon*, ont soumis cette viande à la cuisson pendant deux heures, avec deux litres d'eau, 100 grammes de carottes et un peu d'oignon; ils ont obtenu ainsi 800 grammes d'excellent *bouillon*. Le résidu était, bien entendu, de la viande réduite à l'état de charpie et impropre à tout usage alimentaire ultérieur; on avait tiré de la viande toute la substance nutritive qu'elle était en état de donner.

— *Bouillons médicaux.* Les *bouillons* sont employés en médecine à titre d'aliments reconstituants; mais on emploie, sous le nom de *bouillons médicaux*, des préparations ordinairement moins nutritives que le *bouillon* de bœuf. Ce sont souvent des viandes blanches qui sont employées à faire ces *bouillons* : le veau, le poulet, les écrevisses, les colimaçons. Ils se préparent par décoction à feu nu, ou quelquefois au bain-marie; cependant, si on y ajoute des herbes médicinales ou autres substances végétales, fraîches ou sèches, celles-ci doivent être traitées par infusion. Le *bouillon* de bœuf est l'élément le plus essentiel du régime des convalescents; mais il importe de savoir que les *bouillons* trop légers sont moins facilement digérés et plus lourds en raison de la proportion d'eau trop considérable qu'ils renferment. Les dyspeptiques supportent ordinairement le *bouillon*, en petite quantité, avec plus de facilité que d'autres aliments, et beaucoup de ces malades sont réduits à en faire leur nourriture exclusive pendant un certain laps de temps. Le *bouillon par infusion*, ou thé de bœuf, est une préparation très-usitée en Angleterre, et dont les mauvais estomacs s'accoutument assez facilement. On fait le thé de bœuf en laissant infuser de petits morceaux de viande de bœuf, bien dépouillée des tendons, aponeuroses et matières grasses, dans une certaine quantité d'eau bouillante. L'infusion refroidie est décantée et servie aux malades. On verse quelquefois, pour aider à la macération, quelques gouttes d'acide chlorhydrique sur la viande, après l'avoir hachée. Le *bouillon de veau* contient peu de substance nutritive et fatigue rapidement l'estomac. Il s'emploie plutôt comme tisane, sous le nom d'*eau de veau*. Le *bouillon de poulet* est bien moins nutritif que le *bouillon* de viande de bœuf, mais il est très-digestible et convient parfaitement aux estomacs faibles et délicats, aux convalescents et aux petits enfants que l'on commence à alimenter. Le *bouillon pectoral* est un *bouillon* de poulet avec raisins secs, amandes douces, saïep, dattes, jujube et cerfeuil. On le fait prendre aux malades atteints de bronchites et d'inflammation du poulmon. Les *bouillons de mou de veau*, de *chou rouge*, de *colimaçons*, de *tortue*, de *grenouille*, sont employés dans les mêmes cas. Le *bouillon de Nauche* appartient à la même catégorie; il se fait avec la cervelle de veau, le chou rouge, le navet, la carotte et le cresson, et s'administre en boisson dans la journée, coupé avec du lait ou du sirop de gomme. Le *bouillon d'herbes* est très-communément employé avec l'eau de veau, comme adjuvant des préparations purgatives et laxatives. Il se fait avec de l'oseille, de la laitue, de la poirée, du cerfeuil, que l'on fait cuire avec une certaine quantité d'eau; on y ajoute ensuite du beurre et du sel. Le *bouillon de vipères*, le *bouillon d'écrevisses* et le *bouillon de cloportes* sont des préparations appartenant aux anciennes pharmacopées et tombées aujourd'hui en désuétude.

BOUILLON (*Bullio* et *Bullionum*), ville de Belgique, ch.-l. de cant., prov. de Luxembourg, arrond. et à 30 kilom. S.-O. de Neufchâteau, sur la Semois, dans une gorge des Ardennes; 4,500 hab. Place forte défendue par un château fort, ancien château des ducs de Bouillon, qui servit de prison d'Etat sous le premier Empire. Tanneries, huilleries, fabriques de draps; commerce de bétail, de tan et de feronnerie. Cette ville était, au XI^e siècle, le ch.-l. d'une seigneurie, démembrant du comté de Boulogne. Le chef de la première croisade, Godefroy, fils d'Eustache de Boulogne, portait le titre de duc de Bouillon, en sa qualité d'héritier de son oncle, qui avait eu ce duché en apanage; mais il le vendit, en 1095, à l'évêque de Liège, afin de subvenir aux frais de son expédition d'Orient. Au X^e siècle, les seigneurs de La Marck, princes de Sedan, s'en emparèrent; mais ils furent contraints par Charles-Quint de remettre Bouillon aux évêques de Liège. En 1552, Henri II s'en rendit maître, et, par le traité de Cateau-Cambrésis, il le remit à la maison de La Tour-d'Auvergne, qui y avait acquis des droits par le mariage de Henri de La Tour-d'Auvergne, père de Turenne, avec l'héritière de la maison de La Marck. Mazarin se retira au château de Bouillon, en 1631. Louis XIV prit cette ville en 1676, et, après la paix de Nimègue, rendit aux descendants de Turenne le duché de Bouillon, qui fut possédé par cette famille jusqu'à la Révolution. En 1814, le territoire de Bouillon fut donné aux Pays-Bas.

BOUILLON (Robert de La MARCK, duc DE), maréchal de France, né vers 1520, mort en 1556. Descendant du fameux de La MARCK, surnommé le *Sanglier des Ardennes*, il se fit d'abord connaître sous le nom de seigneur de Fleuranges et reçut le surnom de *Jeanne*

Aventuroux. Grâce à son mariage avec une fille de Diane de Poitiers, il eut tout crédit à la cour, et fut nommé en peu de temps capitaine de cent-lances, capitaine de cent-suisses de la garde, maréchal de France et membre du conseil royal. Après la prise de Metz en 1552, il obtint du roi des troupes pour reprendre le duché de Bouillon, dont Charles-Quint s'était depuis longtemps emparé et qu'il avait ajouté aux domaines de l'évêque de Liège. Son expédition réussit pleinement. Robert, désigné depuis cette époque sous le nom de *maréchal de Bouillon*, fut mis au nombre des ducs français par le roi, qui lui donna en même temps la lieutenance générale de Normandie. Mais, dès l'année suivante (1553), la fortune, qui jusqu'alors avait comblé le duc de Bouillon de ses faveurs, l'abandonna. Chargé de défendre la ville d'Hesdin attaquée par les impériaux, qui avaient à leur tête Philibert, duc de Savoie, Robert de Bouillon fit preuve d'une rare intrépidité, et, pendant un siège meurtrier, ne cessa de payer de sa personne. Toutefois, il lui fallut capituler, car il fut instruit qu'une mine pratiquée par les assiégeants allait faire sauter la ville. Pendant qu'il était en pourparlers pour rendre Hesdin, les impériaux firent jouer la mine, et ses effets furent tellement destructeurs, que la ville engloutit sous ses ruines une partie de ses défenseurs et de ses habitants. Le duc de Bouillon, fait prisonnier, fut jeté dans un cachot, traité avec la dernière rigueur, et, en 1556 seulement, on consentit à lui rendre la liberté, moyennant une rançon de 100,000 écus. Ne pouvant trouver une pareille somme sans vendre une partie de ses domaines, le duc de Bouillon obtint de sortir de prison, mais à la condition que sa femme et sa fille serviraient d'otages pendant son absence. Il revint en France, où il mourut presque aussitôt d'un poison violent qu'on lui avait fait prendre.

BOUILLON (Henri de La TOUR-D'Auvergne, duc DE), maréchal de France, né en 1555, mort en 1623. Elevé par son grand-père, le comte de Montmorency, il fut d'abord connu sous le nom de *vicomte de Turenne*. Il n'avait pas dix-huit ans, lorsque Charles IX lui donna une compagnie de trente lances, avec laquelle il prit part au siège de La Rochelle; puis il embrassa le calvinisme, s'attacha au duc d'Anjou, se rangea bientôt après dans le parti du duc d'Alençon et des mécontents, qui le nommèrent lieutenant général en Guyenne, et se déclara pour Henri, roi de Navarre, en 1576. Homme de guerre et diplomate, il se bat, négocie, prend part aux conférences des protestants, défend Montauban contre le maréchal de Montmorency, défait le duc de Mercœur, se conduit brillamment à la bataille de Coutras, est nommé lieutenant général de la Guyenne et du haut Languedoc (1589), et, lors de l'avènement de Henri IV, il reçoit de celui-ci le titre de premier gentilhomme de la chambre. Jusqu'alors ardent calviniste, il est le premier à engager le roi à abjurer, à lui conseiller de s'emparer de Paris, puis il se rend successivement à Londres, en Allemagne et en Hollande, où il entame des négociations avec les princes protestants, et d'où il revient avec une armée.

En 1591, il épouse Charlotte de La Marck, qui lui apporte en dot le titre et le duché de Bouillon, s'empare de Stenay, et reçoit peu de temps après le bâton de maréchal (1592). Sa femme étant morte en lui laissant tous ses biens, Henri de Bouillon se remaria bientôt avec Elisabeth, fille de Guillaume d'Orange. Mis à la tête de l'armée royale en Normandie (1593), il battit le grand maréchal de Lorraine, n'eut pas moins de succès dans divers engagements en Picardie et en Champagne, fut chargé, en 1596, d'une nouvelle mission près d'Elisabeth, et conclut avec l'Angleterre un traité d'alliance contre l'Espagne. Il prit également part au mariage de Marie de Médicis avec Henri IV; mais, compromis dans la conjuration de Biron, il se retira à Sedan, refusa de venir rendre compte de sa conduite (1603), et passa dans le Palatinat pour être plus en sûreté. Toutefois, grâce à l'entremise de Jacques I^{er} d'Angleterre et de Marie de Médicis, le duc de Bouillon fit sa paix avec Henri IV.

Après l'assassinat de ce prince, Henri de Bouillon mena plus que jamais une vie d'agitation et d'intrigues. Il fit partie du conseil de régence, devint un des principaux chefs du parti calviniste, contribua à l'élévation du maréchal d'Ancre et à la disgrâce de Sully, et se prononça à plusieurs reprises tantôt pour, tantôt contre la reine mère, selon que son ambition trouvait avantage à se rapprocher de la cour ou à seconder les mécontents. Négociateur habile, il fut envoyé en Angleterre (1612) en qualité d'ambassadeur extraordinaire, et parvint à conclure le mariage de la princesse d'Angleterre avec son neveu l'électeur palatin, qu'il réussit plus tard à faire élire roi de Bohême. Homme de guerre remarquable, il fut mis, en 1615, à la tête de l'armée des princes révoltés, s'empara d'Eprenay et de Méry-sur-Seine, et fut déclaré rebelle et criminel de lèse-majesté; mais la paix ne tarda pas à être faite. Il revint alors à la cour, et engagea fortement Louis XIII à se rapprocher de la reine mère. Lorsque l'assemblée de La Rochelle décida une prise d'armes générale, en 1621, elle nomma pour généralissime le duc de Bouillon, qui refusa et mourut deux ans après. Joignant à de brillantes qualités un esprit inquiet, ambitieux et turbulent, Henri

de Bouillon ne joua dans l'Etat, faute d'unité de vues et de conduite, qu'un rôle secondaire. Il était très-instruit, aimait et encourageait les sciences et les savants. Il fonda dans Sedan une Académie, ainsi qu'une riche bibliothèque, et donna des pensions à Pierre Dumoulin, à Ferry, à Cappel, etc. Enfin il a laissé des *Mémoires*, dont la première partie a été publiée à Paris (1666, in-12). De son mariage avec la princesse d'Orange, il avait eu deux fils, dont l'un prit le titre de duc de Bouillon, et dont l'autre fut le grand Turenne.

BOUILLON (Frédéric-Maurice de La TOUR-D'Auvergne, duc DE), né à Sedan en 1605, mort en 1652, était fils aîné du précédent. Il eut pour précepteur, ainsi que son frère Turenne, le savant calviniste Tiliénus, et il avait à peine dix-sept ans lorsqu'il devint, par suite de la mort de son père, duc de Bouillon et prince de Sedan. Ce fut en Hollande, sous les ordres de son oncle le prince d'Orange, qu'il fit ses premières armes. Lors du siège de Bois-le-Duc, en 1629, il réussit par un hardi coup de main à battre et à faire prisonnier le chef d'un corps d'Espagnols qui venait ravitailler la place. Il ne se distingua pas moins, en 1632, au siège de Maëstricht, dont il fut nommé gouverneur, et, deux ans plus tard, il empêcha cette ville de tomber aux mains des Espagnols. Bouillon entra, en 1635, au service de la France avec le grade de maréchal de camp, et prit part au siège de Bréda, en 1637. En 1641, de concert avec le comte de Soissons, il résolut de faire tomber Richelieu du pouvoir, se joignit aux Espagnols et combattit les Français, qu'il culbuta et mit en déroute à la bataille de la Marfée; mais, après cette victoire, il se vit abandonné par les Espagnols; se retira à Sedan et fit sa paix avec le roi. Devenu lieutenant général en 1642, il prit le commandement de l'armée française en Italie; mais, compromis dans le complot de Cinq-Mars, il fut arrêté, emprisonné à Lyon, et peut-être eût-il subi le dernier supplice, si sa femme, comprenant l'étendue du péril, n'était accourue à Sedan et n'avait déclaré qu'elle livrerait cette ville aux Espagnols si son mari n'était rendu à la liberté. Cette menace eut le résultat attendu. Richelieu fit sortir de prison son ennemi, qui, en 1644, quitta la France, passa en Italie, abjura le protestantisme et reçut le commandement des troupes du pape. De retour en France en 1649, le duc de Bouillon se déclara contre Mazarin, et se jeta dans le parti de la Fronde, qu'avait embrassé son frère Turenne. Sa femme et sa sœur furent mises à la Bastille; il fut lui-même déclaré rebelle et ennemi de l'Etat; ses biens furent confisqués par arrêt (1650), et il se vit contraint de faire sa soumission l'année suivante; mais, pour rentrer en grâce, il dut céder au roi les principautés de Sedan et de Raucourt, en échange desquelles Louis XIV lui donna les duchés-pairies d'Albret et de Châteaun-Thierry, les comtés d'Evreux et d'Auvergne, les vicomtes de Breteuil, de Conches, etc. Peu de temps après, le duc de Bouillon, qui, selon l'expression du cardinal de Retz, était « un sens profond et d'une valeur éprouvée », finit ses jours à Pontoise. On a de lui des *Mémoires*, qui ont été publiés avec ceux d'Agrippa d'Aubigné (Amsterdam, 1731, 2 vol. in-12).

BOUILLON (Emmanuel-Théodore de La TOUR-D'Auvergne, cardinal DE), né en 1644, mort en 1725, était fils du précédent et neveu de Turenne. Il entra dans les ordres sous le nom d'*abbé duc d'Albret*, devint chanoine de Liège en 1658, et, grâce à son oncle, il obtint la faveur de Louis XIV, qui lui donna de riches bénéfices, lui fit avoir le chapeau de cardinal, en 1669; et le nomma son grand aumônier. Son excessive fierté, ses hauteurs, ses prétentions sans mesure lui firent de nombreux ennemis, entre autres Louvois. Ayant demandé pour son neveu le titre de dauphin d'Auvergne et une partie de ce comté que possédait le duc d'Orléans, il vit sa demande repoussée, en ressentit un vif mécontentement, et ne craignit pas de le montrer à Louis XIV par d'irrespectueuses brusqueries, que celui-ci lui pardonna. Malheureusement pour lui, Louvois présenta au roi une lettre du cardinal, qu'il avait fait saisir et qui contenait une satire amère, non-seulement du gouvernement, mais encore de la conduite et du caractère de Louis XIV. Celui-ci, profondément irrité, bannit de la cour le grand aumônier, qui tenta vainement, en 1694, de se faire nommer prince-évêque de Liège. Devenu ambassadeur de France à Rome, en 1698, il fut chargé de poursuivre la condamnation de Fénelon dans l'affaire du quiétisme; mais il tint une conduite tout opposée à ses instructions, fut rappelé, refusa de rentrer en France, sous le prétexte que, comme doyen du sacré collège, il devait rester à Rome. Le roi ordonna de mettre la saisie sur ses biens. Le cardinal, forcé de faire amende honorable et d'obéir, passa quelque temps dans l'abbaye de Tournus, entra en correspondance avec les ennemis de l'Etat, quitta de nouveau la France en 1710, fut décrété de prise de corps par le parlement, et, après avoir erré plusieurs années à l'étranger, il obtint la levée du séquestre qui frappait ses revenus. Il termina sa vie à Rome. Ce fut le cardinal de Bouillon qui fit composer par Baluze l'*Histoire générale de la maison d'Auvergne* (1708, 2 vol. in-fol.).

BOUILLON (DE), poète français, mort en 1662. Il fut secrétaire du cabinet et des finances de Gaston d'Orléans. On a publié après