

sins formés par des fils qui n'appartiennent ni à la chaîne ni à la trame : *Etoffes brochées*. Elle portait une robe de soie brochée de blanc. (Alex. Dum.) On entend par étoffe brochée, celle où la trame qui fait le broché, et qui est indépendante de celle faisant le fond, ne s'applique que partiellement, c'est-à-dire uniquement dans la partie du dessin où doit se produire l'effet façonné. (Bezon.)

— Cousu et muni d'une couverture, mais non relié, en parlant d'un livre : *Cherchez parmi mes livres deux volumes in-8° brochés en carton vert*. (P.-L. Courier.)

— Fam. Exécuté sans aucun soin, bâclé : *Un devoir broché par un écolier*.

**BROCHÉ** s. m. (bro-ché — rad. broche). Techn. Procédé de tissage au moyen duquel on forme sur l'étoffe des effets façonnés, plus ou moins détachés les uns des autres, sans pour cela qu'il y ait aucune bride : Le broché permet d'employer les matières les plus précieuses sans qu'elles éprouvent aucune perte au tissage. (Falcot.) L'un des avantages du broché, c'est que la trame ne prend sur le dessin que la partie qui lui est nécessaire. (Bezon.) L'étoffe façonnée qui a été tissée par le procédé du broché : *Ce n'est que depuis le commencement de ce siècle que l'on fait du broché par des procédés mécaniques*. (Bezon.) Dessins, effets obtenus sur les tissus par le procédé du broché : *Il existe des articles où le broché est si compliqué, qu'il nécessite jusqu'à trente, quarante et même soixante espolins*. (Bezon.)

— *Broché croché*, Genre de broché dans lequel la trame de chaque espolins se croise avec celle de l'espolins qui l'avoiisine, c'est-à-dire dans lequel toutes les boucles de trame qui terminent un effet sont, à droite et à gauche, crochétées avec les boucles des trames qui forment l'effet contigu. *Broché simple*, Broché ordinaire, celui dans lequel le croisement des trames n'a pas lieu. *Petit broché*, Broché qui a spécialement pour objet de former des effets de petites dimensions, tels que les pois, les grains d'orge, etc. *Broché lancé*, Combinaison du broché et du lancé. *Broché damassé*, Broché exécuté sur un fond damassé.

**BROCHÉE**, s. f. (bro-ché — rad. broche). Art culin. Toute la quantité de viande qu'on fait rôtir à une broche en une seule fois : *Une brochée de caillies*. Les brochées des rôtisseurs parisiens rappellent la cuisine des noces de Gamache.

— Comm. Quantité de mèches ou de chandelles placées sur une broche.

**BROCHER** v. a. ou tr. (bro-ché — rad. broche). Techn. Tisser en entremêlant sur le fond des fils qui y figurent des dessins : *Brocher une étoffe d'or, d'argent, de soie*. La fabrique de Lyon broche les étoffes les plus riches. Maintenant, avec le secours des moyens mécaniques, on a pu arriver à brocher les articles de la consommation la plus courante. Ainsi, on broche aujourd'hui les tissus à un franc le mètre, jusqu'à ceux du prix le plus élevé. (Bezon.) Enfoncer avec le brochoir les clous qui doivent fixer le fer du cheval. Passer les épingles dans les anneaux dont sont formées leurs têtes. Faire des trous dans la peau du bœuf, après l'avoir assommé, afin de le souffler.

— Exécuter à la hâte ; faire sans aucun soin : *Je ne laisse pas de travailler, tout malade que je suis ; je broche des comédies dans mon lit*. (Volt.) J'ai broché un sous-seing, comme j'ai pu ; il fallait bien signer quelque chose. (P.-L. Courier.) Quant aux romans, l'horine est la plus grande liseuse de romans qu'il y ait au monde, elle m'en fait l'analyse, et je broche mon article d'après son opinion. (Balz.) Eh quoi ! l'auteur songe à l'argent et à l'intérêt ? Alors ce serait merveille qu'il fit quelque chose de bon.

A sa façon chacun broche un code nouveau.

GINGUENÉ.

— Manég. Piquer de l'éperon : *Brocher sa monture*. Vieux en ce sens.

— Constr. *Brocher les tuiles*, Les passer entre les lattes de la toiture, pour que le couvreur les ait à sa portée.

— Librair. Assembler et plier les feuilles d'un livre, les coudre et les couvrir d'un papier imprimé ou non : *Il n'est pas nécessaire de relier ces cahiers, il suffit de les brocher*. (Acad.)

— Agric. *Brocher la vigne*, Lui donner un léger binage.

— v. n. Se dit d'un arbre nouvellement planté, et qui commence à pousser : *Avec un peu de pluie, cet arbre brochera bientôt*. Peu usité.

— Fam. *Brocher sur le tout*, Etre superflu, être ajouté par surcroît à des choses inutiles : *On voit dans son cabinet de vieilles croûtes, des estampes ridicules, des porcelaines cassées et des chinoïseries qui brochent sur le tout*. Or, pour ne pas paraître brocher fastueusement sur le tout... (Alex. Dum.) Cette locution est empruntée au blason. V. BROCHANT, part. prés.

**BROCHET** s. m. (bro-ché — du lat. brochus, suivant Plaute et les anciens auteurs, celui qui a la bouche, les dents saillantes). Ichthyol. Poisson de l'ordre des malacoptérygiens abdominaux, famille des esocés ou lucioïdes, dont il est le type, très-commun en Europe et dans le nord de l'Amérique : Bro-

chet au bleu, au court-bouillon, à la sauce blanche. Il n'y a pas d'échelle pour estimer si un cabillaud, une sole ou un turbot valent mieux qu'une truite saumonée, un brochet de haut bord, ou même une tanche de six ou sept livres. (Brill.-Sav.) Le brochet est l'Attila des étangs. (Grim. de la Reyn.) Si je remplaçais ma truite à la génoise par un brochet à l'indienne ? (Scribe.)

... Le brochet glouton qui dépeuple les eaux.

DEILLE.

Elle était noble dame, habile en savoir-vivre, Et servait à son hôte, ainsi qu'il le fallait, Le ventre de la carpe et le dos du brochet.

COLLETTET

On avait pris dans un profond étang Un large intendant de rivière, Je veux dire un brochet, brochet du plus haut rang, Et qui fit reculer d'effroi la cuisinière.

MERCIER.

— *Brochet carreau*, Très-gros brochet ayant plus de dix-huit pouces entre œil et bat.

— *Erpét. Brochet de terre*, Espèce de lézard d'Amérique, qui a quelque analogie de forme avec le brochet, et qui est plus connu sous le nom de MABOUYA.

— *Encycl.* Les naturalistes modernes désignent sous le nom de brochet, non pas seulement une espèce particulière de poisson, mais un genre tout entier, qu'ils caractérisent de la manière suivante : corps allongé, à peu près cylindrique ; museau oblong, obtus, large, déprimé ; maxillaires de la mâchoire supérieure dépourvus de dents, tandis qu'il y en a sur les intermaxillaires ; vomer, palatins, langue, pharyngiens, arceaux des branches hérissées de dents en carde ; mâchoire inférieure garnie sur les côtés d'une série de dents longues et pointues ; nageoire dorsale unique, reculée en arrière et opposée à l'anale ; vessie natatoire fort grande ; organes digestifs généralement très-développés.

On ne connaît encore qu'un petit nombre des espèces appartenant au genre brochet, deux ou trois qui habitent les eaux douces du continent américain, et l'espèce commune qui vit en Europe, dans quelques parties de l'Asie et dans les grands lacs de l'Amérique septentrionale.

Le brochet commun se reconnaît facilement à l'aplatissement et à la largeur de son museau, dont la mâchoire inférieure forme la pointe ; à sa bouche fendue jusqu'au delà des yeux et armée d'une multitude de dents fortes, acérées, inégales, disposées en rangs longitudinaux. Les écailles petites, minces, ne se voient que comme des points enfoncés dans la peau, qui les cache en partie. Le dos, un peu aplati, est d'un vert foncé ; les flancs sont verts, à reflets dorés, et marbrés de grandes taches d'un vert plus pâle un peu doré ; le dessous du corps est blanc et les nageoires rougeâtres. Du reste, les teintes varient beaucoup suivant les fonds et les cours d'eau, car il y a des brochets presque noirs sur le dessus du corps.

Ce poisson habite la plupart des eaux douces de l'Europe ; toutefois, de même que les cyprins, il ne se porte pas vers les latitudes septentrionales aussi haut que le saumon. On le rencontre assez souvent dans la mer, surtout dans la Baltique, dont les eaux sont moins salées que celles de l'Océan. Sa voracité l'a fait surnommer le *requin des eaux douces*. Insatiable dans ses appétits, dit M. C. Millet, il ravage avec une promptitude effrayante les rivières et les étangs ; féroce sans discernement, il n'épargne pas son espèce et dévore ses propres petits ; goulû sans choix, il se jette sur tout ce qui remue, déchire et avale même les débris des cadavres. Dans les rivières et les étangs, il détruit souvent en grande quantité les jeunes canards domestiques ou sauvages, les jeunes oies et les petits cygnes, les reptiles, les petits mammifères tombés ou jetés à l'eau ; si l'animal oppose trop de la résistance, il le saisit par la tête, le retient avec ses fortes dents, jusqu'à ce que la portion antérieure de sa proie soit ramollie, puis il l'avale. Rondelet raconte qu'une mule buvant dans le Rhône, un brochet s'attacha si fortement à sa bouche par une morsure profonde, qu'il n'abandonna la partie mordue que lorsque la mule l'eut emporté assez loin dans les terres. Dans les eaux fermées, les brochets s'entre-dévoient, de sorte qu'au bout d'un certain temps il n'en reste plus qu'un seul. L'un des grands réservoirs d'eau de Versailles a fourni, il y a quelques années, un exemple de la voracité de ce poisson : deux gros brochets étaient restés seuls après avoir dévoré tous les autres de leur espèce ; l'un d'eux avala l'autre par la tête, mais n'ayant pu l'engloutir complètement, tous deux périrent étouffés. Ce terrible destructeur est pourtant utilisé par la pisciculture ; il tient même le premier rang après la carpe, parmi les poissons que l'industrie de l'homme élève en vue de la consommation. Sa chair est blanche, ferme, de bon goût, et de facile digestion ; elle n'a jamais l'inconvénient d'être trop grasse ou huileuse ; mais elle offre beaucoup d'arêtes quand le poisson est pris trop jeune. Le plus souvent on le mange frais ; mais, dans quelques localités étrangères à la France, on le sale, après l'avoir vidé, nettoyé et coupé par morceaux. En Russie, après avoir laissé sa chair trois jours dans la saumure, on le sèche et on le fume. Ses œufs sont malfaisants, purgatifs et indigestes pour l'homme, lorsqu'ils n'ont pas subi certaines préparations. Dans quelques pays,

notamment en Allemagne, on fait du caviar avec ces œufs. On les mélange aussi avec des sardines, pour en faire un mets très-estimé, appelé *netzin*. Les brochets qui ont subi l'opération de la castration engraisser plus facilement que les autres, et leur chair acquiert aussi des qualités supérieures.

La croissance du brochet est très-rapide : un individu pesant 500 grammes, qu'on mettrait avant l'hiver dans un étang peuplé de petits poissons, surtout de tanches, peut croître dans l'été de 500 grammes par mois. Dès que les brochets pèsent 3 kilogrammes, leur croissance devient plus lente ; c'est pourquoi généralement on ne cherche pas à faire de plus grosses pièces. Le poids moyen de ces poissons, lorsqu'ils atteignent leur complet développement, est de 10 à 15 kilogrammes ; cependant, il n'est pas rare d'en trouver qui pèsent jusqu'à 30 à 35 kilogrammes, et mesurent 2 mètres de long. Les brochets vivent très-longtemps. On prétend qu'un de ces poissons, qui, en 1497, fut pêché à Kaiserlautern, portait gravés sur un anneau d'or attaché à son œil le nom et la date de l'empereur Frédéric Barberousse, et avait par conséquent vécu près de trois siècles. Le squelette que l'on conserve encore à Mannheim a plus de 6 mètres de long ; malheureusement pour les amateurs de merveilleux, ce brochet, le géant de l'espèce, n'est rien moins qu'authentique ; sa colonne vertébrale étant composée de vertèbres qui appartiennent à des individus différents.

Le brochet fraye de février à juin. A cette époque, il perd beaucoup de sa qualité et devient très-maigre. Il faut alors veiller sur lui, afin de l'empêcher de sortir de l'étang, parce qu'il remonte dans tous les fossés où il rencontre de l'eau. Sa multiplication est très-rapide ; on a compté dans une seule femelle jusqu'à 150,000 œufs. Les pêcheurs nomment *lançons* ou *lancrons* les brochets très-jeunes ; un peu plus tard, ils les appellent *poignards*, et les plus gros reçoivent le nom de *brochets carreaux* ou *poissons-loups*.

Les oiseaux aquatiques, notamment les échassiers riverains sont les *semeurs* du brochet, car la nature a voulu que ce modérateur des espèces pullulantes fût introduit partout. Ses œufs sont visqueux et les oiseaux les emportent à leurs pattes pour les porter dans d'autres eaux. S'ils les avalent, les œufs, enduits d'une matière purgative, ne sont pas digérés, mais rendus en nature dans l'eau, où ils achevent leur évolution.

Peu de poissons ont donné naissance à plus de genres de pêches spéciales. En été, le brochet est difficile à prendre à la ligne, parce que les jeunes poissons sont alors abondants ; il faut user du filet, et on y emploie la senne, le tramail, l'épervier, le carrelet. Pendant cette saison, le brochet, bien repu, s'endort au soleil, immobile : on le prend alors avec un lacet de laiton emmanché au bout d'une perche, ou bien on le perce à la fouine, en se laissant doucement dériver sur un bateau. Dans certains pays, on tue le brochet ainsi endormi, soit au moyen du fusil, soit avec l'arbalète.

Quand vient l'automne, les petits poissons se cachent, la chasse devient moins productive, et le brochet mord parfaitement aux amorces vives qu'on lui présente, soit au moyen d'une canne, soit sur des lignes de fond, soit sur des bricoles. Cette pêche peut durer tout l'hiver, excepté pendant les grands froids, où tous les poissons se retirent, comme engourdis, au fond des eaux.

La ligne à brochet doit être forte, car ce poisson, souvent de forte taille, se défend vigoureusement, mais peu longtemps. On termine cette ligne par un avançon en laiton ou en corde filée, pour que le carnassier ne coupe point la soie avec sa dent. On y insère un émerillon, afin que les mouvements nécessaires du petit poisson-amorce n'emmêlent point la ligne. L'hameçon usité est double et porte le nom de bricole. V. ce mot.

La production du brochet est une question d'un grand intérêt pour les parties de la France où la culture dans les pièces d'eau artificielles est la ressource du pays, par exemple dans les Dombes, la Bresse, etc. Savoir proportionner le nombre des brochets à celui des carpes et à la fertilité moyenne de l'étang, est un problème de la plus haute importance, et qui influe énormément sur la production totale. D'après de nombreuses expériences, on est arrivé au dosage suivant, qui peut servir de règle moyenne : pour empoissonner une étendue d'eau de 1 hectare, en profondeur moyenne de 1 à 2 mètres d'eau, il faut y jeter à la fin d'octobre ou en novembre : 500 jeunes carpes, 50 tanches et 50 brochets. La croissance du brochet est plus rapide que celle de la carpe et son prix de vente, plus élevé, compense amplement celui du poisson qu'il a mangé. Le brochet qui, en petit échantillon, vaut 1 fr. 20 le kilogr., quand il pèse moins de 1 kilogr. 50, vaudra 2 fr. 50 le kilogr. entre 5 et 8 kilogr. ; il y a donc place pour une large consommation de poissons blancs sans valeur, ou de feuilles superflues.

**BROCHET** (Jean-Etienne), révolutionnaire français, mort en 1823. Garde de la connétable avant la Révolution, il devint membre du club des cordeliers, puis juré au tribunal révolutionnaire, se signala par son exaltation, et, après la mort de Marat, dont il était un des

plus chauds partisans, il déposa son cœur dans un vase précieux qui provenait du Garde-Meuble. Brochet demanda la suppression des formalités de la justice pour les conspirateurs royalistes, et eut l'idée de ce qu'on devait appeler plus tard les *fournées*. Arrêté comme partisan de Robespierre, après le 9 thermidor, il fut relâché et se fit épiciier. Mais, à la suite de l'explosion de la machine infernale, il fut déporté à Cayenne. Il put toutefois revenir en France au bout de huit mois, et termina obscurément sa vie à Sens.

**BROCHETANT** (bro-che-tan) part. prés. du v. Brocheter :

Et du soir au matin, brochétant la volaille, Je me vis décorer du surnom de Ripaille.

...

**BROCHÉTÉ**, ÉE (bro-che-té) part. pass. du v. Brocheter. Retenu avec des brochettes : *Du linge broché*.

— *Pyrotechn. Serpenteaux brochés*, Serpenteaux percés d'une âme plus petite que l'âme des fusées, ce qui augmente la vivacité de leur mouvement.

**BROCHETER** v. a. ou tr. (bro-che-té — rad. broche. Double le t devant une syllabe muette : *Je brochette, il brochettera, nous brochetterons*). Attacher, fixer avec des brochettes. La blanchisseuse BROCHETAIT son linge sur une corde. Un gamin coupa la ficelle sur laquelle le vicux marchand BROCHETAIT ses estampes.

— Techn. Brocher, en parlant d'une étoffe. Vieux en ce sens.

— Art culin. Embrocher, enfler avec une broche ou une brochette : *Brocheter une volaille*. Fixer sur la broche à l'aide d'une brochette : *On BROCHETTE les pièces lourdes, que leur poids ferait tourner autour de la broche*.

— Mar. Mesurer, à l'aide de brochettes placées de distance en distance, les membres et les bordages d'un navire.

**BROCHETEUR** s. m. (bro-che-teur — rad. brocheter). Ouvrier qui brochette : *Le BROCHETEUR prend la mesure exacte des bordages à construire*.

**BROCHETON** s. m. (bro-che-ton — dim. de brochet). Petit brochet : *Des BROCHETONS à la maître d'hôtel*.

**BROCHETTE** s. f. (bro-ché-te — dim. de broche). Art culin. Petite broche de bois, de fer, ou de tout autre métal, qui sert, soit à fixer la viande à la broche, soit à embrocher de petites pièces de gibier, de petits poissons, des rognons ou autres menus objets que l'on veut faire griller : *Des rognons à la BROCHETTE*. Des *mauviettes enfilées dans des BROCHETTES d'or*. (Volt.) Après les *huitres*, on servit des rognons à la BROCHETTE, une *caisse de foie gras aux truffes*. (Alex. Dum.) Objets enfilés ensemble sur une même brochette : *Une BROCHETTE de mauviettes, de rognons, d'éperlans*.

— Par anal. Petite broche en or sur laquelle on réunit plusieurs décorations : *Il marchait tête nue, son chapeau à la main, la boutonnière ornée d'une BROCHETTE à sept croix*. (Balz.) *M. Danglars a joué à la hausse et a gagné un million. — Et vous, un ruban nouveau, à ce qu'il paraît ; car je vois un liséré de plus à votre BROCHETTE*. (Alex. Dum.)

— Par anal. Petite cheville effilée. Le Petit morceau de bois aminci dont on se sert pour donner la becquée aux petits oiseaux que l'on élève : *Elle élevait son serin à la BROCHETTE*.

— Fam. *Élever quelqu'un à la brochette*, L'entourer des soins les plus minutieux : *C'est un ENFANT gâté qu'on ÉLÈVE à LA BROCHETTE*. Soigner, ménager, mitonner dans quelque but particulier : *C'est donc vous qui mariez Mlle Hulot avec un jeune comte que vous avez ÉLEVÉ pour elle à LA BROCHETTE*. (Balz.) Cette actrice devait tout à un protecteur qui l'AVAIT ÉLEVÉE à LA BROCHETTE. (Balz.)

— Techn. Petite broche servant à tenir le moule des boutons. Echelle sur laquelle sont indiquées les dimensions et proportions à donner aux clochettes, pour obtenir des sons déterminés.

— Typogr. Fiche qui tient la frisure accolée au grand tympan.

— Mar. Petit morceau de bois mince, dont la longueur varie et dont les charpentiers se servent pour mesurer les divers diamètres des mâts d'assemblage. On dit aussi BROCHE. Nom que l'on donne aux rognons de peau de veau et de mouton avec lesquelles on fabrique de la colle forte. Ne s'emploie qu'au pluriel en ce sens.

**BROCHEUR**, EUSE s. (bro-cheur, eu-ze — rad. brocher). Techn. Celui, celle qui broche des livres : *L'étudiant en droit de première année affectionne les satinées, BROCHEUSES, blanchisseuses et autres nocées*. (L. Huart.) *Ma mère, malade, se fit BROCHEUSE, coupée*. (Michelet.) Ouvrier, ouvrière qui broche des étoffes.

— *Brocheuse mécanique*, Machine nouvellement inventée en Suisse, pour le brochage des livres : *La brocheuse mécanique pte, pique et sature au moins mille feuilles à l'heure*.

— s. m. Appareil servant à exécuter le brochage des étoffes : *On a maintenant des BROCHEURS qui ont jusqu'à deux cents espolins dans un parcours de 120 centimètres*. (Bezon.) On dit aussi BATTANT BROCHER.

**BROCHOIR** s. m. (bro-choir — rad. bro-