

Sanvalle, qui, le 7 décembre 1699, fut nommé gouverneur de la Louisiane. A la mort de Sanvalle, arrivée en 1701, Bienville prit en main la direction de la colonie, dont le siège était alors fixé à Mobile.

En 1704, son jeune frère, Châteaugay, lui amena dix-sept colons du Canada, et, bientôt après, un vaisseau amena de France « vingt jeunes filles envoyées par le roi, pour être mariées aux Canadiens et autres habitants de Mobile, en vue de consolider la colonie. » Dans tous les cas, ces femmes n'apportaient pas la paix dans les plis de leurs jupes; car, en 1706, elles se révoltèrent, par suite de la nécessité où elles se trouvaient de vivre de maïs. Bienville eut à surmonter bien d'autres difficultés; d'une part, la peste, qui fit de nombreuses victimes; d'autre part, des discussions sérieuses avec La Salle, le commissaire royal, qui l'accusa, ainsi que ses frères, « de toutes sortes de méfaits et de dilapidations. » Le résultat de ces querelles fut que, le 13 juillet 1707, Bienville fut révoqué; mais, comme son successeur désigné mourut pendant la traversée, il garda son emploi. En 1708, ayant échoué dans une tentative de défrichement au moyen d'esclaves indiens, il proposa au gouvernement de tirer des nègres des Antilles françaises. « Nous donnerons, dit-il, trois Indiens pour deux nègres. Une fois dans les îles, les Indiens ne seront plus capables de s'enfuir, et les nègres n'oseront pas se faire marrons, de peur d'être tués par les Indiens. » En 1712, le roi accorda à Antoine Crozat le privilège exclusif des transactions commerciales avec la Louisiane, pour quinze années, y compris le droit d'y conduire chaque année un navire chargé de nègres d'Afrique. Le 17 mai 1713, Bienville dut céder sa charge à La Motte Cadillac, qui lui apporta, comme fiche de consolation, le brevet de lieutenant-gouverneur. Mais Bienville ne pouvait se contenter de cet emploi subalterne, et les querelles recommencèrent. Cette dissension, funeste aux intérêts de la colonie naissante, prit bientôt un caractère plus âcre encore, par suite du refus que fit Bienville d'épouser la fille de Cadillac, qui s'était éprise d'amour pour lui.

Cadillac l'envoya avec cinquante hommes chez les Natchez, dans l'espoir que ces Indiens le débarrasseraient de son ennemi; mais, par son attitude, Bienville sut inspirer une telle crainte aux Natchez et prit sur eux un tel ascendant, qu'il leur fit construire un fort dans lequel il laissa une garnison avant de rentrer à Mobile (4 octobre 1716).

Le 9 mars 1717, de l'Épinay vint remplacer Cadillac. Bienville reçut en même temps la croix de Saint-Louis et la concession de l'île Horn, sur les côtes de l'État actuel d'Alabama. Ses discussions avec le nouveau gouverneur durèrent autant que l'administration de ce dernier, laquelle prit fin avec l'expiration de la charte d'Antoine Crozat, et la fondation par Law de la compagnie du Mississippi (6 septembre 1717).

Le 9 mars suivant, trois vaisseaux amenèrent en Louisiane la première expédition envoyée par la nouvelle compagnie, et apportèrent à Bienville la commission de gouverneur de la colonie. C'est alors qu'il fonda la Nouvelle-Orléans. Le 14 mai, la guerre ayant éclaté entre la France et l'Espagne, il s'empara de Pensacola et en donna le commandement à son frère Châteaugay. En 1723, il établit à la Nouvelle-Orléans le siège du gouvernement. L'année suivante (16 janvier 1724), il reçut l'ordre de revenir en France pour répondre à des accusations portées contre lui. Avant de quitter la colonie, il publia son Code noir, qui resta en vigueur jusqu'à l'annexion de la Louisiane aux États-Unis, et fut par la suite conservé presque sans modifications dans les lois de l'État. Outre les articles relatifs aux esclaves, ce code en renfermait d'autres qui expulsaient les juifs et défendaient toute autre religion que le catholicisme romain. Le 9 août 1726, Bienville fut révoqué de ses fonctions de gouverneur; Périer fut nommé à sa place, et, en même temps, Châteaugay perdit son emploi de lieutenant-gouverneur et fut rappelé en France. En 1733, Bienville fut de nouveau nommé gouverneur, et revint dans la colonie avec le grade de lieutenant-général. En 1736, il fit contre les Indiens Chickasaws une campagne malheureuse; il la renouela en 1739, mais il revint en 1740 sans les avoir attaqués, « dans la crainte, dit-il, de compromettre les armes du roi. » Un de ses subordonnés, qui n'avait pas, il semble, la même appréhension, s'avança avec une poignée d'hommes contre les Chickasaws, qui s'empresèrent de se soumettre et de conclure la paix. Cet événement eut pour conséquence la disgrâce définitive de Bienville. Rappelé en France en 1743, il y resta jusqu'à sa mort.

BIENVOULU, UE adj. (bi-ain-vou-lu — de bien et voulu). A qui l'on veut du bien : *Ce prince a été si doux, si juste, qu'il a été toujours BIENVOULU de son peuple.* (Trév.) Les *Banians* et les *Guèbres* sont BIENVOULUS partout. (Vol.) *Je vis tranquille et toujours BIENVOULU dans Chambéry* (J.-J. Rouss.) ■ Inus. On dit aujourd'hui *bien vu*, en deux mots.

BIÉPERONNÉ, ÉE adj. (bi-é-pe-ro-né — de bi et éperonné). Ornith. Qui a les tarses garnis de deux éperons.

— Bot. Qui a la corolle garnie de deux éperons à sa base.

II.

BIÉPILLÉ, ÉE adj. (bi-é-pi-llé; il mil. — de bi et épillé). Bot. Qui porte deux épis.

BIÉPINEUX, EUSE adj. (bi-é-pi-neu, eu-se — de bi et épineux). Entom. Qui offre deux épines, comme le corselet d'une espèce de fourmi.

— Bot. Qui porte des épines doubles.

BIÈQUE, petite île des Antilles espagnoles à l'E. de Porto-Rico, par 18° lat. N. et 67° 35' long. O.; longueur 30 kil., largeur 8 kil.; bien arrosée et très-fertile.

BIERCHER (Mathieu), architecte allemand, né à Cologne en 1797. Il fit des études spéciales à l'école d'architecture de Berlin et les compléta en visitant les villes de l'Allemagne, des Pays-Bas et de la France, les plus dignes de fixer l'attention par la beauté de leurs monuments. Les œuvres les plus remarquables de cet architecte se voient à Cologne. Ce sont le Théâtre, construit en 1829, et le beau Palais de la Régence.

BIÈRE s. f. (bi-ère. — L'origine germanique de ce mot est hors de doute; la forme de l'allemand moderne *bier* — prononcez *bir* — a évidemment donné naissance au nom français de cette boisson nationale des Allemands; mais quelle est l'origine du mot allemand lui-même? Cette question est moins facile à résoudre, et réclame les procédés ordinaires de la philologie comparée. Procédons du connu à l'inconnu. M. A. Schleicher, dans une petite note insérée dans la *Zeitschrift* de Kuhn, a groupé tous les faits relatifs à ce point. Comparons d'abord les formes du mot *bier* dans les branches collatérales des autres idiomes germaniques; cette comparaison nous donnera quelques variantes qui pourront servir de point de départ à des inductions. L'ancien haut allemand dit *pior*, l'anglo-saxon *beor*, l'ancien nordique *bior*; ces formes conduisent directement à une forme gothique *bruis*; c'est ainsi que l'ancien haut allemand *tior* est représenté en gothique par *pius*. Or, ce *pius* gothique peut être regardé comme la contraction d'une forme plus étendue *piwas* et *piwasa*, qui nous mène immédiatement au lithuanien *pyvas*, forme réelle justifiant ces restitutions hypothétiques. *Pyvas* est évidemment un nom emprunté, comme la chose qu'il exprime, aux Germains par les Lithuaniens; le véritable nom de la bière nationale des Lithuaniens est *alus*. Nous avons maintenant, à peu de chose près, la forme intégrale et primitive qui a donné naissance à l'allemand moderne *bier* et au français *bière*. Il nous est désormais facile de chercher l'origine de cette forme ainsi complétée. *Pyvas* se rattache sans peine à la racine secondaire *piu* qu'on retrouve dans le verbe sanscrit *pidami*, je bois, en latin *bibo*, les labiales *p, b, v* permuent sans cesse dans nos langues indo-européennes; on peut encore rapprocher le grec *pipisco*, formé par reduplication et ayant le même sens. *Pyvas* ou *bier* signifie donc littéralement *boisson*; ce qui revient à dire que chez les anciens Germains la bière était la boisson par excellence. On a rapproché assez ingénieusement l'allemand *biene*, abeille, du *bier*, bière; *biene* serait littéralement la *buveuse*, celle qui pompe le suc des fleurs pour en faire du miel. M. Pictet croit que le nom de la bière est d'origine slave, et qu'il a passé aux langues germaniques; il se base en cela sur l'absence de la racine *pi, piu*, dans ces dernières langues. M. Pictet émet, en outre, une autre opinion, qui consisterait à rattacher le nom germanique de la bière au mot également germanique signifiant *orge*: en gothique, *baris*, en anglo-saxon *bere*, en scandinave *barr*. Cette dérivation serait d'autant plus vraisemblable que, dans beaucoup de langues, le nom de la bière rappelle celui de l'orge qui en est la base; ainsi, le sanscrit dit *yavasurd*, liqueur d'orge; l'arménien *karogh*, eau d'orge; le grec, *oinos krithinos*, vin d'orge; l'illyrien, *silno pivu*, liqueur d'orge. Dans ce cas, l'allemand *bier* se rapprocherait sensiblement du persan *barid*, bière, provenant assurément lui de *bdr*, orge. Mais M. Pictet éprouve des scrupules pour les lois phonétiques qui ne lui permettent de produire cette étymologie séduisante que sous toutes réserves. Les langues celtiques, dans le *beoir* de l'islandais, le *bur* du cymrique, le *biorch* de l'armoricain, ont fait un emprunt aux langues germaniques. A ce propos, M. Pictet fait remarquer que les anciens Gaulois, au rapport d'Athénée et de Diodore, donnaient à la bière les noms de *korma* et de *kourmi*. Parmi les différents groupes linguistiques qui, dans la famille indo-européenne, servent à désigner la bière, il en est un sur lequel nous insisterons plus particulièrement, parce qu'il a donné naissance à un mot passé dans notre langue par l'intermédiaire de l'expression anglaise : *pale ale*. *Ale*, signifiant bière et rappelant immédiatement le scandinave *ol*, et l'anglo-saxon *eala*, semblent eux-mêmes se rattacher à l'irlandais *olaim*, bière; *ol*, boisson. Le lithuanien *alus*, que nous avons mentionné plus haut, doit être aussi compris dans ce groupe, dont le type paraît être le sanscrit *ali*, liqueur spiritueuse qui n'a pas été encore identifiée et se retrouve dans l'arménien *oli*, boisson fermentée. Boisson fermentée qui se fait avec de l'orge et du houblon : *BIÈRE de Strasbourg*. *BIÈRE de Lyon*. *BIÈRE de Louvain*. Une bouteille, une canette, une chope de BIÈRE. Boire un verre de BIÈRE. Julien l'Apostat a fait contre la BIÈRE une jolie épigramme. (Chateaub.) Les gens qui boivent

de la BIÈRE ont une fort mauvaise tête. (Alex. Dum.) Les buveurs de BIÈRE sont apathiques dans leur esprit et dans leur corps. (Maquet.) La BIÈRE est essentiellement nutritive. (Rasp.) Le tabac, ce narcotique stupéfiant qui tue l'âme et le corps, repousse le baiser et appelle la BIÈRE. (Toussend.) Les Saxons chantaient leurs vieux chants nationaux en vidant autour de leurs feux des cornes remplies de BIÈRE et de vin. (Aug. Thierry.)

Ce que j'écris est bon pour les buveurs de bière. Qui jettent la bouteille après le premier verre. A. DE MUSSET.

— Prov. et fin. Ce n'est pas de la petite BIÈRE. Ce n'est pas une personne sans importance, ce n'est pas peu de chose : *Quel bel ameublement ! CE N'EST PAS DE LA PETITE BIÈRE.*

— *Bière de mars*, Bière brassée dans le mois de mars.

— *Bière forte, double bière, petite bière*. Soit pour indiquer le plus ou moins d'alcool développé dans la bière par la fermentation : *On fait en Angleterre tout ce qu'on veut avec de la BIÈRE FORTE et surtout avec du vin.* (L. Gozlan.)

— *Encycl.* D'après plusieurs auteurs, l'invention de la bière remonterait à Osiris, vingt siècles environ avant l'ère chrétienne, et, à toutes les époques, elle aurait été en usage chez les Hébreux; cette opinion nous paraît un peu hasardée, et il est très-probable que la boisson à laquelle ces écrivains font allusion était une simple infusion d'orge. Néanmoins, selon Plinie l'ancien, Théophraste et Tacite, elle était depuis longtemps connue des peuples du Nord, qui habitent sous un climat où la vigne ne peut se cultiver. Diodore de Sicile compare au vin, « pour la force et le goût, » la bière fabriquée en Égypte et à laquelle Hérodote donne le nom de *vin d'orge*. La célèbre école de Salerne en vantait les propriétés et la conseillait aux malades :

La bière qui me plat n'a point un goût acide,
Sa liqueur offre à l'œil une clarté limpide;
Fait de grains bien mûrs, meilleure en vieillissant,
Elle ne charge point l'estomac faiblissant;
Elle épaissit l'humeur, dans les veines serpente,
Et coule en longs ruisseaux, nourrit la chair, aug-
[mente]

La force et l'embonpoint. L'urine accroît son cours,
Et du ventre amolli se gonflent les contours.
(Traduct. de M. Ch. MEAUX SAINT-MARC.)

Aujourd'hui, la bière est la boisson habituelle des peuples germaniques et scandinaves, des Belges, des Hollandais, des Anglais et des Américains du Nord.

Le monde moderne se partage en deux groupes : les races latines, qui boivent du vin, et les races plus ou moins saxonnes, qui boivent de la bière. Cette différence n'est point étrangère aux mœurs, à l'économie agricole, à l'état hygiénique et même aux facultés morales des populations. L'impétuosité des races latines, leur esprit sémitique, leur ardeur guerrière répondent aux qualités de cette liqueur qu'on a nommée le sang de la vigne. Les peuples que la nature a condamnés à une boisson plus sévère se distinguent de leur côté par la force, la patience, la réflexion, le travail opiniâtre et envahissant. « La bière et le vin, disait un jour un orateur dans un *meeting*, se sont rencontrés à Waterloo; le vin, rouge de fureur, bouillant d'enthousiasme, fou d'audace, s'est répandu par trois fois à la hauteur du coteau sur lequel se tenait un mur d'hommes indébranlables, les enfants de la bière. Vous savez l'histoire : c'est la bière qui a vaincu. »

La bière est donc la boisson adoptée de temps immémorial dans les pays où la vigne refuse de croître, soit par excès, soit par défaut de chaleur. Les premières colonies qui se détachèrent de l'Orient et qui pénétrèrent les sombres forêts de l'Europe suppléèrent à l'absence du fruit que pressa Noé par le moyen qu'avait trouvé l'ancienne Égypte : une boisson faite avec de l'orge et de l'eau. Cette boisson était la liqueur favorite des Anglo-Saxons et des Danois, qui sont successivement descendus sur le sol de la Grande-Bretagne. Avant leur conversion au christianisme, ils croyaient qu'une des principales félicités dont jouissaient les héros admis après leur mort dans le paradis d'Odin consistait à boire de l'*ale* à longs traits dans de larges coupes. Des économistes tant soit peu archéologues ont fait de savantes et laborieuses recherches pour retrouver l'histoire de la bière dans la Grande-Bretagne. Ils ont constaté que, dans le pays de Galles (*Wales*), l'*ale*, même commune, était considérée autrefois comme un objet de luxe; elle ne figurait que sur la table des grands. En Angleterre, vers le milieu du XVI^e siècle, Harrison nous assure que, quand les marchands et les artisans avaient la bonne fortune de tomber sur un morceau de venaison et sur un verre de forte bière, ils se croyaient aussi magnifiquement traités que le lord maire de Londres. Aujourd'hui, tout est bien changé sur ce point. L'*ale* et le *porter* coulent à flots sur le comptoir des plus humbles tavernes; ils écumant dans les pots d'étain. Riches et pauvres s'abreuvent aux sources de la liqueur nationale, comme les Israélites dans le désert se désaltéraient, à dit un ministre de l'Eglise anglicane, à l'eau qui jaillissait du rocher. Cette abondance, comparée à l'ancienne pénurie, réjouit à un certain point de vue l'économiste; et il voit le mouve-

ment naturel de la science, de l'agriculture, lequel met, avec le temps, à la portée de la classe la plus nombreuse et transforme en objets communs des produits qui, à l'origine, étaient considérés comme des articles de luxe et de choix. Non-seulement la bière est devenue d'un usage plus accessible aux classes laborieuses, mais la qualité de cette boisson s'est améliorée. Aujourd'hui, la bière anglaise ne reconnaît guère de rivale sur le continent. Par ordre du parlement, elle ne peut être faite qu'avec de l'orge et du houblon.

On fabrique de nombreuses variétés de bières; c'est ainsi qu'en Angleterre il y a l'*ale*, le *porter*, le *stout*; à Bruxelles, le *far*, le *lambic*, etc. Il n'existe cependant qu'un certain nombre de méthodes de fabrication, qui peuvent toutes être ramenées à trois types principaux : 1^o la méthode bavaroise; 2^o la méthode anglaise; 3^o la méthode belge.

La méthode bavaroise, qui se propage tous les jours de plus en plus en France, est généralement usitée dans la Bavière, dans le Wurtemberg et dans le grand-duché de Bade. Des bières fabriquées à Munich, les plus renommées sont : la bière de garde ordinaire, le *bock-bier* et le *salvator-bier*. Ces trois sortes ne diffèrent que très-peu par leur mode de fabrication, mais seulement par la quantité et la qualité des matériaux qu'on emploie. La méthode anglaise est exclusivement mise en usage dans toute la Grande-Bretagne; tous les produits qu'elle donne sont très-chargés en alcool.

La méthode belge produit trois espèces de bières, par des modifications très-légères, qui n'en altèrent pas le fond.

En France, la législation qui régit actuellement l'industrie de la brasserie contribue puissamment à nous maintenir, sous le rapport de la fabrication de la bière, au-dessous des nations voisines.

Nous allons indiquer brièvement le mode suivant lequel cette boisson est généralement préparée, mode qui peut se diviser en trois parties principales : 1^o la germination des grains; 2^o l'extraction des matières solubles qui y sont formées; 3^o la fermentation de la liqueur.

On fait tremper l'orge dans l'eau jusqu'à ce qu'elle soit gonflée et soumise au toucher. Ce résultat obtenu, on la laisse égoutter et on la transporte dans une cave appelée *germoir*, où elle reste pendant douze heures; puis on la met en couche sur une épaisseur de 0 m. 30 au moins, qu'on diminue à mesure que l'orge s'échauffe et que la germination se prononce. Après cinq à six jours, en frottant légèrement le grain dans le creux de la main, le germe se détache et l'orge est alors nommée *malt*, c'est-à-dire qu'elle est devenue apte à la fabrication de la bière. Le *maltage* exige beaucoup de soin et une grande surveillance de la part de l'homme qui en est chargé, et qu'on appelle *touraillon*, du nom de séchoir (*touraille*) sur lequel le malt est ensuite étendu. Le séchoir n'est autre chose qu'une étuve dont la plate-forme est couverte de carreaux en terre, percés de petits trous. Un fourneau, placé en contre-bas, est construit de manière à ne pas laisser monter la fumée, si l'on chauffe au bois, ou l'odeur, si l'on emploie du charbon de terre. La chaleur est portée plus ou moins haut : pour la bière ordinaire, on se contente de sécher le grain; pour quelques autres espèces, on lui fait subir une torréfaction plus ou moins avancée. Enfin, la cuisson étant obtenue (ordinairement après vingt-quatre heures), on laisse refroidir le malt éton en extrait le germe, en le faisant passer au tarare.

Le malt est ensuite porté au moulin pour être concassé, et l'on procède au *brassage*. A cet effet, on introduit la farine obtenue dans une cuve, munie d'un double fond percé de petits trous pour laisser monter l'eau, que l'on verse par une gouttière et dont la chaleur doit être de 45° à 50°. Quand la quantité d'eau est suffisante, on démêle avec un outil appelé *fourquet*, jusqu'à ce que le malt soit imbibé et ne laisse plus de farine blanche; on verse ensuite une plus grande quantité d'eau ayant 100°, et l'on remue pendant une demi-heure. Les produits obtenus portent le nom de *trempes*. On considère le commencement du printemps comme l'époque la plus favorable pour faire le maltage et le brassage, et la bière qui en résulte est appelée *bière de mars*.

Les trempes sont promptement transportées dans des chaudières en cuivre rouge; lorsque l'ébullition commence, on met le houblon, environ 500 grammes par hectolitre; on couvre la chaudière, et on laisse bouillir pendant six heures. Le moût de bière une fois houblonné, on doit en opérer le refroidissement le plus promptement possible, et, pour cela, on le fait couler sur de grands vaisseaux (*bacs rafraîchissoirs*), n'ayant que 0 m. 20 de profondeur et exposés à des courants d'air. Le point du refroidissement varie selon les saisons; en hiver, on refroidit moins qu'en été. Puis on fait couler dans une grande cuve, on ajoute une certaine quantité de levure et l'on abandonne la matière à elle-même. Bientôt se produisent tous les phénomènes de la fermentation, et l'on reconnaît qu'on peut mettre la bière dans les tonneaux (*entonner*), lorsque le levain a produit une mousse d'un jaune noirâtre, épaisse et compacte, qui se fond et semble retomber au fond. Les tonneaux sont posés inclinés sur des *auges* pour laisser l'écume sortir par la bonde; cette mousse fondant, on soutire le liquide appelé *épurures*, qui