

delles; commerce de chanvre, garance. Bischwiller était autrefois une ville épiscopale, défendue par un château fort élevé dans le xve siècle, et démantelé en 1706. Elle avait, avant la Révolution, une foire célèbre, où se rendaient tous les ménestriers de la basse Alsace pour rendre hommage au roi des violons.

BISCIOIA (Laelius), savant italien, né à Modène vers 1545, mort en 1629 à Milan. Membre de l'ordre des jésuites, il professa successivement le grec, la théologie, la philosophie et l'éloquence. Son principal ouvrage est intitulé : *Horarum subsecivorum; hoc est rerum in omni philologia genere excellentium* (1611-1618, 2 vol. in-fol.). On a également de lui un *Traité des comparaisons et des similitudes, des Dissertations chrétiennes et morales*, etc.

BISCIONI (Antoine-Marie), littérateur italien, né à Florence en 1674, mort en 1756. Il entra dans les ordres, s'adonna à la prédication, devint curé de la basilique Saint-Laurent, fut élu en 1713 garde de la bibliothèque Mediceo-Laurenzienne, nommé par le grand-duc bibliothécaire royal en 1741, et mourut quatre ans plus tard d'un cancer. Biscioni s'acquit une grande réputation, bien qu'il ait laissé peu d'ouvrages originaux. Ses principaux écrits consistent en notes, commentaires, préfaces, dissertations sur les éditions de Dante, de Boccaccio, etc.; une satire intitulée *Ecatombe*, une comédie sous le titre de *Regolo ossia lo Stitico*, une *Histoire de la famille des Pianciatichi* de Florence, restée manuscrite, etc.

BISCLE adj. (bi-skle — du lat. *bis*, deux fois; *oculus*, œil, à cause de la double direction du regard). Louche, « Vieux mot.

BISCORNU, UE adj. (bi-skor-nu — du préf. *bis*, et de *cornu*). Qui a une forme bizarre, irrégulière, baroque : *Edifice biscornu, chapiteau biscornu, visage biscornu. Elle était épanouie du côté droit et toute biscornue de l'autre*. (Hamilt.) *Voici venir la litère royale; ses rideaux s'écartent, et il en sort un nabot velu, tortu, biscornu, aux jambes en spirale, aux yeux en zigzag, au nez en trompette*. (P. de Saint-Victor.)

— Fig. Étrange, singulier, baroque : *Esprit biscornu. Raisonnement biscornu. Quel style biscornu! Vous trouvez bon que je fasse tout mon possible pour rompre un mariage aussi biscornu que celui-là*. (Regnard.) *Elle vous met dans la tête des idées biscornues*. (Scribe.) *Ce n'est pas que je fasse le moindre cas de ces grimauds, de ces gratte-papier; mais, quelquefois, parmi les saugrenuités que ces espèces tirent de leurs cervelles biscornues, il se trouve des drôleries dont on peut rire sans conséquence*. (Th. Gaut.)

Vos Mercures sont pleins. . . .
De noms si biscornus, s'il faut dire cela.
Qu'on ne peut être noble et porter ces noms-là.
Poisson.

BISCOTIN s. m. (bi-sko-tain — du lat. *bis*, deux fois; *coccus*, cuit). Petit biscuit ferme et cassant : *Des biscotins d'Aix. Le roi mettait dans ses poches force biscotins pour ses chiens couchantes*. (St-Simon.) « Sorte de biscuit de mer en forme de galette.

BISCOTTE s. f. (bi-sko-to — du lat. *bis*, deux fois; *coccus*, cuit). Tranche de pain au lait recuite au four : *Avec le café, on sert des biscottes. Elle vous envoie des mots secs, comme des biscottes de Bruxelles*. (Balz.)

— Dans le midi de la France, Marron cuit dans du vin blanc et passé au four.

BISCUIT, ITE adj. (bi-sku-i — du lat. *bis*, deux fois, et *cuit*). Cuit deux fois : *Des briques biscuitées. Un demi-kilogramme de terre de Montreuil, mêlée à un demi-kilogramme de terre de Breteuil biscuitée, produit à la suite un corps blanc*. (Encycl.)

BISCUIT s. m. (bi-sku-i — du lat. *bis*, deux fois, et de *cuit*). Pain très-dur, très-sec, et peu levé, destiné à être conservé longtemps, et particulièrement employé dans les voyages sur mer : *S'approvisionner de biscuit, de biscuit de mer. Biscuit avarié, moisi. Une ration de biscuit. Casser, tremper du biscuit. L'Armada emportait cent soixante-cinq mille sept cents quintaux de biscuit*. (V. Hugo.) *L'usage du biscuit s'est introduit dans les armées romaines, comme approvisionnement de campagne, vers le temps des Antonins*. (Gén. Bardin.)

— *Biscuit animalisé*, Biscuit d'embarquement dans lequel on fait entrer des matières animales, afin d'en augmenter les propriétés alimentaires : *Biscuit au bouillon, à la gélatine, à la fibrine*.

— Pâtisserie faite avec de la fleur de farine, des œufs et du sucre : *Biscuit glacé. Biscuit à la vanille. Tremper un biscuit dans du vin. Les biscuits de Reims sont estimés. Les biscuits ordinaires se font avec des jaunes et des blancs d'œufs battus séparément, dans lesquels on mêle ensuite du sucre en poudre, un peu de vanille, du jus de citron, de l'eau de fleur d'orange, que l'on mélange avec de la fleur de froment ou de la féculé de pommes de terre*. (Belzèze.)

Jardins, toilette, alcôves et biscuits.
Pendant ce temps lui seront interdits.
Gressier.

— *Biscuit de Savoie*, Biscuit fait avec de la pâte à biscuit ordinaire, que l'on fait cuire dans un moule de fer-blanc ou de cuivre. « *Biscuit à la cuiller*, Biscuit long, menu et fort léger. « *Biscuit de carême*, Biscuit fort

cassant, et qui se fait sans œufs, ce qui lui a valu son nom, les œufs étant autrefois prohibés en carême.

— *Biscuit de cire*, Sorte de lampion dont on se sert dans les illuminations.

— Loc. fam. *S'embarquer sans biscuit*, Se mettre en voyage sans provisions suffisantes, et fig., S'engager dans une entreprise sans avoir pris les précautions nécessaires : *Nous vous quittons pour aller faire porter à bord du vaisseau toutes les provisions nécessaires pour notre voyage, car nous ne sommes pas gens à nous embarquer sans biscuit*. (Le Sage.)

— Pharm. Préparation consistant en un biscuit ordinaire, auquel on a ajouté quelques substances médicamenteuses : *Biscuits purgatifs, biscuits vermifuges, biscuits antisyphilitiques*.

— Techn. Brique ou tuile trop cuite. « Partie dure et pierreuse qui se rencontre dans la chaux éteinte. « Teinture qui ne résiste pas au débouilli. « Ouvrage de porcelaine ou de faïence sans émail ni peinture, et par conséquent d'un blanc mat : *Le biscuit imite le grain du marbre. Figure de biscuit. Sa cheminée est chargée de magots de la Chine, de groupes de biscuit et de porcelaine de Saxe*. (Th. Gaut.) *Une pendule de biscuit de Sévres, des meubles de bois de rose... complètent l'ameublement de cette chambre*. (E. Sue.) « Etat de cuisson des objets ainsi fabriqués : *Donner le biscuit à la pâte*.

— Moll. *Biscuit de mer*, Os friable de la seiche, dont on se sert pour polir les métaux, et qu'on met dans la cage des oiseaux pour qu'ils y aiguisent leur bec.

— *Encycl. Biscuit de mer*. C'est une espèce de pain sec, sans sel, se ramollissant et s'enflant à l'eau, fabriqué en forme de galettes rondes ou carrées, de 0 m. 036 d'épaisseur et de 0 m. 24 de largeur, avec de la farine pure de froment. A l'époque des Antonins, le biscuit était l'approvisionnement de campagne des Romains. Le soldat l'eut avec lui, dans des sacs de peau, jusque sous Alexandre-Sévère; il fut, à partir de ce moment, transporté à dos de bêtes de somme, à la suite des armées. Plus tard, le biscuit devint le fond des subsistances des armées vénitiennes. Au xvre siècle, on discuta chez nous, mais en vain, si l'on adopterait le pain de pierre des Turcs, comme on appelait le biscuit, pour la nourriture de nos troupes à la guerre; cette adoption n'eut pas lieu. Sous Louis XIV et sous Louis XV, les généraux en font bien fabriquer au commencement de chaque campagne, mais c'est un approvisionnement inutile, car on n'en fait presque jamais usage. Le règlement du 5 avril 1792 accorda du biscuit aux soldats, à défaut de pain de munition. Bonaparte voulait que les troupes pussent fabriquer elles-mêmes un pain aussi commode à tous égards; il désirait en faire leur nourriture spéciale, mais il manifesta malheureusement trop tard son intention. Le biscuit est presque exclusivement employé par la marine, exceptionnellement par les soldats en campagne. On ne réfléchit pas assez à l'immense avantage qui résulterait de ce qu'un homme pût emporter en biscuits sa nourriture de dix à douze jours. La milice anglaise l'a fait entrer avec raison dans son alimentation journalière.

Les meilleurs biscuits de la marine française se fabriquent à Honfleur et au Havre; l'Etat fait confectionner les siens dans ses arsenaux. Ceux de Warmer, près d'Amsterdam, jouissent d'une renommée méritée, et sont considérés comme une véritable pâtisserie. Une grande partie de la Suède se nourrit de biscuit : c'est son pain de chaque jour.

Le nom de biscuit semble indiquer que cet aliment est cuit deux fois. Il n'en est rien; il met deux fois de temps à cuire que le pain des boulangers, voilà tout. La température du four est la température ordinaire des fours de ces industriels. Cette cuisson prolongée a pour but de lui faire perdre toute l'eau qu'il tient de la fabrication, de le rendre moins volumineux, plus transportable et moins corrompible. La farine dont on se sert dans la préparation est une farine de choix parfaitement blutée, d'un blé de première qualité et bien moulu. On la pétrit deux fois, une fois avec les bras, c'est le *frassage*, et une seconde fois avec les pieds, enfermés dans des sacs. La pâte ainsi formée est coupée par morceaux, qu'on arrondit en boules, qu'on aplatit avec une bille, et que l'ouvrier perce d'une multitude de trous, avant de les mettre au four. A leur sortie, les galettes sont placées dans des caisses, pour les soustraire au contact d'un air trop souvent renouvelé. Quelque temps après la fabrication, on les emplit dans des boucauts, espèces de barriques : on appelle cela les *emboucauter*. 800 grammes de pâte donnent environ 550 grammes de biscuit, c'est-à-dire une ration environ. Le bon biscuit est savoureux; il possède une odeur suave; sa cassure est nette et brillante; il s'imbibe facilement, mais ne se détache pas en morceaux. Placé dans un vase plein d'eau, il ne doit pas couler au fond. Le biscuit que les insectes ont attaqué redevient mangeable par une nouvelle cuisson et un nettoyage. La moindre durée du biscuit est d'un an. Nous sommes encore loin de ce pain de mer, *panis nauticus*, dont parle Plinius le Jeune, et qui se conservait des siècles entiers dans les magasins.

En trempant le biscuit dans l'eau et en l'en

retirant aussitôt, pour le renfermer pendant quelques heures dans un morceau de toile, il devient presque aussi tendre que du pain frais; mais beaucoup de capitaines défendent cette préparation sur leur navire, parce qu'on a remarqué que les marins coutumiers du fait étaient atteints du scorbut plutôt que leurs camarades.

— *Biscuit animalisé*. Ce genre de biscuit n'est guère usité qu'en Amérique, et c'est sans succès qu'on a essayé de l'introduire dans la nourriture des marins et des soldats d'Europe. Le biscuit-viande, en anglais, *meat-biscuit*, dont la consommation est très-grande aux États-Unis, en est la variété la plus importante. On l'obtient en pétrissant de la farine de froment avec un bouillon de bœuf débarrassé de la graisse surnageante et évaporé en consistance de sirop. La pâte ainsi préparée est ensuite découpée en galettes, que l'on fait cuire comme le biscuit ordinaire. « On a prétendu, dit le chimiste Girardin, que ce produit peut remplacer tout à la fois le pain et la viande, et que 150 grammes suffisent pour nourrir un homme pendant un jour; mais il y a exagération, car cet aliment ne peut équivaloir à la viande, puisqu'il ne contient de la chair que la portion soluble dans l'eau bouillante. »

— Céramique. On ne doit pas confondre le *dégourdi* avec le biscuit; en effet, le dégourdi est une cuisson incomplète, qui a simplement pour objet de solidifier suffisamment les pièces pour qu'elles ne puissent se dissoudre quand on leur appliquera la glaçure, tandis que le biscuit est une cuisson complète, après laquelle les objets peuvent être livrés au commerce. « Si, dit M. Salvétat, nous cherchons à préciser le sens du mot *biscuit*, nous croyons pouvoir admettre que sa signification dérive de la porosité, c'est-à-dire de la ressemblance de la poterie avec les biscuits de farine, et non d'une cuisson double, puisque les poteries dites *biscuitées* résultent, au contraire, d'un passage des pièces au seul feu, soit de dégourdi, soit de grand feu. »

BISCUITÉ, ÉE (bi-sku-i-té) part. pass. du v. Biscuiter : Porcelaine biscuitée.

BISCUITER v. a. ou tr. (bi-sku-i-té — rad. *biscuit*). Techn. Faire cuire sans glaçure, amener à l'état de biscuit : *Four à biscuiter. On biscuite surtout les pièces de porcelaine qui doivent conserver un aspect mat*.

BISCUTELLE s. f. (bi-sku-tè-le — du lat. *bis*, deux fois; *scutella*, écuelle). Bot. Genre de plantes de la famille des crucifères, voisins des thlaspi, et renfermant une trentaine d'espèces, qui croissent sur les bords de la Méditerranée.

BISDÉCIMAL, ALE adj. (bi-sdè-si-mal — du préf. *bis*, et de *décimal*). Minér. Se dit d'un cristal prismatique, à six pans, terminé par deux sommets à cinq faces.

BISDORÉ s. m. (bi-sdo-ré). Ornith. Pigeon dont le bec est jaune. « On dit mieux *bec-doré*.

BISE s. f. (bi-ze). — On retrouve l'origine de ce mot dans l'ancien allemand *bissen*, siffler, qui a donné naissance au composé *bisswind*, *wind*, vent. Le tudesque disait *bisa*, vent du nord; on retrouve différentes variantes de ce mot; en hollandais, *biesen*, siffler; en anglo-saxon, *hwistan*. L'articulation labiale aspirée *h* remplace perpétuellement la labiale douce *b*; en anglais, *to whistle*; en suédois, *hwista*; en danois, *hvidle*, etc.). Vent sec et souvent froid qui souffle du nord-nord-est : *Une bise froide et aiguë sifflait à travers les branches dépouillées*. (Alex. Dum.) *Malgré une bise assez piquante, il n'y avait point de feu allumé à l'âtre*. (Balz.) *Nous passâmes à Dax au milieu de la nuit, et traversâmes l'Adour par un temps affreux, une pluie battante et une bise à décorner les bœufs*. (Th. Gaut.)

Il soufflait un vent de bise
Qui perçait jusqu'à la chemise.

VOITURE.

En dehors, cependant, la bise faisait rage,
Et la neige à flocons aux vitres s'entassait.

SAINT-BEUVE.

Je m'enfonçais, l'hiver, dans les bois sans chemin,
Et j'écoutais siffler le souffle de la bise.

LAMARTINE.

— Par ext. Tout vent froid du nord, et particulièrement vent violent du nord-nord-ouest, désigné en Provence et dans la vallée du Rhône par le nom de *mistral* : *Voudriez-vous, ma chère enfant, achever de vous abîmer à Aix, ou vous dessécher cet hiver à la bise de Grignan*? (Mme de Sév.) *La bise de Grignan me fait mal à votre poitrine*. (Mme de Sév.)

— Poét. Saison de la bise, hiver :

La cigale ayant chanté
Tout l'été,
Se trouva fort dépourvue
Quand la bise fut venue.

LA FONTAINE.

— Fam. *Etre frappé du vent de bise*, Etre dans une situation très-malheureuse.

— Ichtyol. Poisson de mer qui ressemble au thon.

— Epithètes. Froide, glacée, glaciale, piquante, mordante, âpre, impétueuse, noire, orageuse. V. AQUILON, VENT.

— *Encycl.* La bise est un vent généralement froid, peu favorable à la végétation. Au printemps, elle fait souvent périr les fleurs des arbres fruitiers, et dans les lieux où l'on cul-

tive le sarrasin, elle peut en une seule nuit compromettre les plus belles récoltes. Néanmoins, ce vent, quelquefois si terrible et dont il est si difficile de prévenir les atteintes, même sur un petit espace, peut dans certains cas rendre de grands services au cultivateur. Plus qu'aucun autre, pendant l'hiver, il agite et purifie l'air, dissipe les exhalaisons funestes et prépare la terre à produire de belles moissons. S'il souffle vers la fin de la saison rigoureuse, au moment où la nature commence à sortir de son engourdissement, il occasionne une recrudescence de froid qui contient la végétation et prévient une hâte souvent fatale; de sorte que la récolte, pour être plus tardive, n'en est que plus sûre.

BISÉ, ÉE (bi-zé) part. pass. du v. Biser. Reteint : *Drap bisé*.

BISEAU s. m. (bi-zé — espagn. *bisel*, bord). Bord taillé obliquement, au lieu de former arête vive : *Glace taillée en biseau. Corniche coupée en biseau*.

— Par ext. Outil dont le tranchant est taillé en biseau, et spécialement outil de tourneur qui diffère du ciseau, en ce que le tranchant n'est pas droit ou n'est pas perpendiculaire à l'axe de l'outil, mais rond, oblique à gauche, oblique à droite, etc.

— Typogr. Sorte d'épaisse règle en bois, droite dans un sens, oblique dans l'autre, dont on se sert pour entourer et consolider les caractères d'une forme. « *Biseau-coin*, Biseau nouvellement inventé, qui sert en même temps à maintenir les pages et à serrer les formes.

— Techn. Face d'une pierre fine, cointée à la table : *Les biseaux d'un brillant. Diamant épais de biseau*. « Chez les boulangers, syn. de *baisure*.

— Numism. *Monnaie, médaille en biseau*, Monnaie, médaille antique de bronze, dont la tranche est en biseau, à cause de l'inégalité de la face et du revers : *La plupart des médailles en biseau ont été fabriquées en Egypte et en Syrie. On suppose qu'elles doivent la particularité qu'elles présentent à l'emploi de découpeurs imparfaits*.

— Mus. Morceau de plomb ou d'étain qui recouvre le sifflet dans les tuyaux d'orgue. « *Instruments à biseau*, Instruments dans lesquels le son est produit par le soufflé qui se brise sur un pieu en biseau, comme dans le flageolet, la flûte traversière, etc.

— Art vét. Sorte de gouttière croulée à la face interne, au bord supérieur du sabot et occupée par le bourrelet.

— Cristall. Surface qui remplace un angle ou une arête par deux facettes semblables et semblablement placées, qui se réunissent en une sorte de coin : *Un biseau est produit sur une arête, c'est-à-dire sur un angle dièdre, par deux plans sécants ou tronçutants*. (Burr.)

BISEAUTAGE s. m. (bi-zo-ta-je — rad. *biseauter*). Techn. Taille on biseau qui rond les verres de montre propres à s'enchâsser dans la lunette.

— Action de biseauter les cartes, de les couper sur les bords pour les reconnaître et tromper au jeu.

— *Encycl.* On pratique le biseautage dans un but de tricherie, afin de pouvoir reconnaître certaines cartes dont la possession doit faire gagner la partie. Au lieu d'un seul biseau, on en pratique quelquefois deux. Dans ce cas, les cartes sont disposées de manière à offrir, soit des bords convexes, soit des bords concaves. Ce système est de beaucoup supérieur au premier. Du reste, plus les escrocs sont habiles, plus les biseaux sont faibles. Les bords sont même quelquefois si peu altérés qu'il faut une très-grande attention pour s'en apercevoir.

BISEAUTANT (bi-zo-tan) part. prés. du v. Biseauter : *Et voilà maître Andrea oblique de vivre comme un fils de famille parisien, en biseautant des cartes ou en pipant des dés*. (Alex. Dum.)

BISEAUTÉ, ÉE (bi-zo-té) part. pass. du v. Biseauter. Taillé en biseau : *Biseauté généralement dans les chapiteaux de l'époque romane, le tailloir affecte en projection horizontale la forme carrée*. (Viollet-le-Duc.)

— Se dit particulièrement des cartes auxqueltes on a fait une légère découpe en biseau, afin de tromper au jeu : *La victime s'affaisse sur un escabeau, et tache de son sang les cartes biseautées encore étalées sur la table*. (Th. Gaut.) *Les cartes biseautées étaient une des principales tricheries du siècle dernier*. (Rob. Houdin.)

BISEAUTER v. a. ou tr. (bi-zo-té — rad. *biseauter*). Tailler en biseau : *Biseauter un brillant. Biseauter un verre de montre*.

— *Biseauter des cartes*, Enlever, de chaque côté de certaines cartes d'un jeu entier, une bandelette aiguë en forme de triangle très-allongé, afin de pouvoir les reconnaître.

BISEAUTEUR, EUSE s. (bi-zo-teur, eu-zo — rad. *biseauter*). Celui, celle qui biseaute des cartes : *C'est un biseauteur, un escroc*.

BISÉCULAIRE adj. (bi-sé-ku-lè-re — de *bi* et *séculaire*). Qui a deux siècles, deux cents ans d'existence : *Cette futaie se composait principalement de hêtres biséculaires*. (H. Castille.)

BISEGMENTABLE adj. (bi-ség-man-ta-ble