

que, M. Boissière a encore publié une *Revue analogique des mots français*, ouvrage classique destiné à faire profiter les élèves des écoles des principaux avantages du *Dictionnaire analogique*, en les accoutumant à trouver les mots par les idées, et une *Revue syntaxique ou Etudes sur les règles de la grammaire française ramenées à une exactitude rigoureuse*.

Peut-être devrions-nous en rester là, d'autant plus que cette biographie a été rédigée sur des notes que l'auteur a eu la bienveillance de nous communiquer lui-même; cependant quelque chose qui ressemble beaucoup à de l'indiscrétion nous tente singulièrement. M. Boissière est auteur du *Dictionnaire analogique*, ouvrage très-méthodique et non moins original. Or, en traversant dernièrement la rue de l'Ecole-de-Médecine, nous avons aperçu à la devanture de la librairie Baillière une petite brochure intitulée : *Autopsie de l'âme*, et un gros volume portant pour titre : *La Morale fouillée dans ses fondements, essai d'anthropologie*. Notre curiosité ne tarda pas à être satisfaite, et nous remarquâmes une certaine analogie d'esprit et de style entre ces deux ouvrages et le *Dictionnaire analogique*; puis, sur la couverture, nous lûmes ce nom : SIERBOIS... Ah ça, qui trompe-t-on ici? Notre opinion est qu'il se cache sous ce bloc enfumé un pseudonyme qui donnera du fil à retordre aux Quérard et aux Barbier futurs : on retourne son habit. On se nomme BLANC-BONNET; on signe BONNET-BLANC, et le tour est joué : personne ne vous reconnaît... pas même l'auteur du *Grand Dictionnaire*.

BOISSIEU (Denys SALVAGE DE), diplomate et magistrat français, né à Vienne (Dauphiné) en 1600, mort en 1683. Après avoir obtenu le grade de docteur à l'université de Valence, il voulut suivre la carrière militaire et devint capitaine; puis il entra dans la magistrature et obtint la charge de lieutenant général du bailliage de Grenoble. Il remplit ensuite la fonction d'ambassadeur à Venise, et fut nommé à son retour conseiller d'Etat. Enfin il succéda à son père comme président de la Chambre des comptes du Dauphiné. Il a publié : *De l'usage des fiefs et autres droits seigneuriaux en Dauphiné* (1664); *Histoire du chevalier Bayard* (1651, in-4°), sous le pseudonyme de L. Vidal; *Sylvar septem de totidem miraculis Delphinatus* (1681, in-8°).

BOISSIEU (Barthélemy-Camille DE) médecin français, né à Lyon en 1734, mort en 1770. Après avoir passé, en 1755, son doctorat à Montpellier, il revint dans sa ville natale, où il fut agrégé, l'année suivante, au collège de médecine, et se distingua en 1762 par son dévouement pendant une épidémie qui ravagea Mâcon. Il a publié : *Dissertation sur les antiseptiques* (1769); *Dissertation sur les méthodes échauffantes et rafraichissantes* (1772).

BOISSIEU (Jean-Jacques DE), peintre et graveur français, né à Lyon en 1736, mort dans la même ville en 1810. Ses parents le destinaient à la magistrature, mais, ne pouvant lutter contre la vocation qu'il manifestait pour l'art, ils se décidèrent à le placer sous la direction du peintre Frontier. Boissieu fit des progrès rapides et acquit une grande habileté à imiter le style des paysagistes hollandais, Ruysdaël, Wynant, van der Velde, Karel Dujardin. Il se rendit à Paris et s'y lia avec les meilleurs artistes de l'époque, Greuze, Joseph Vernet, Soufflot, etc. Ayant été obligé de renoncer à la peinture, parce que l'usage des huiles et des couleurs altérait sa santé, il revint dans sa ville natale et s'y adonna avec ardeur à l'art de la gravure et à la composition de dessins qui obtinrent le plus grand succès. Il perfectionna encore son talent en Italie, où il accompagna le duc de La Rochefoucauld, et il fit plusieurs eaux-fortes d'après les sites et les monuments de cette contrée. L'œuvre gravé de cet artiste se compose d'environ cent quarante pièces, parmi lesquelles on remarque : les *Charlatans*, d'après Karel Dujardin; divers paysages, d'après Ruysdaël, Wynant, van der Velde, Berghem, Swanvelt, Poussin, Claude Lorrain; des vues prises à Paris, à Lyon, à Rome, à Tivoli; des paysages d'après nature, des intérieurs de ferme, des scènes familiales, des portraits, etc.

BOISSIEU (Pierre-Joseph-Didier), conventionnel, né à Saint-Marcellin en 1757. Il fut un des rares députés de la Convention qui étaient partisans secrets de la monarchie. Il vota la détention du roi et le bannissement à la paix, comme tous ceux de ses collègues qui voulaient sauver Louis. Pendant la Terreur, il garda un silence prudent; mais, après le 9 thermidor, il appuya avec violence toutes les mesures de réaction, entra par le sort au conseil des Cinq Cents, mais donna peu de temps après sa démission, et mourut en 1812 conseiller d'arrondissement.

BOISSON s. f. (boi-son — rad. boire). Liquide qui se boit, que l'on boit habituellement : Boisson alcoolique, aromatique, échauffante, rafraichissante. Le café est devenu populaire, le matin comme aliment, et le soir comme boisson exhalante et tonique. (Brill.-Sav.)

... Dans le même champ, une double moisson
Nous donne l'aliment auprès de la boisson.

CABREL.

Se dit plus particulièrement des liquides fermentés, comme le vin, la bière, le cidre :

Impôt sur les BOISSONS. Sophistication des BOISSONS. « Se dit aussi d'une eau passée sur le marc de la vendange, sur les fruits du prunellier, sur des fruits coupés en quartiers, etc. : Ces pauvres gens ne purent nous offrir que de la BOISSON. (Acad.) »

— Fam. Habitude de boire du vin ou d'autres liqueurs enivrantes : *Etre adonné à la BOISSON.* La BOISSON le tuera avant l'heure. Il est usé par la BOISSON.

— Etre pris de boisson, Etre pris de vin, ou en général être en état d'ivresse.

— Mar. Eau mélangée d'un peu de vinaigre, qu'on donne aux matelots pour les désaltérer.

— Syn. Boisson, breuvage, potion. Boisson est le mot qui s'emploie le plus souvent pour désigner ce que l'homme boit pour apaiser sa soif : *L'eau est la boisson la plus naturelle.* La bière est une boisson très-saine. On a imposé des droits sur toutes les boissons fermentées. Breuvage convient mieux pour les préparations spéciales dont l'objet est de flatter le goût ou de guérir les maladies; une bavarroise, une limonade, une tisane sont des breuvages. La potion est un médicament liquide qui ne se prend qu'à petites doses; un looch, un cordial sont des potions.

— Epithètes. Agréable, douce, délicieuse, délectable, rafraichissante, fraîche, glacée, piquante, acidulée, enivrante, brûlante, dangereuse, funeste, fatale, empoisonnée, fade, insipide, écœurante, amère, bienfaisante, salutaire, perfide, traltesse.

— Encycl. Econ. dom. et hyg. On appelle boisson tout liquide introduit dans les voies digestives pour réparer les pertes fluides de l'économie. Parmi les boissons, il en est qui nourrissent et que l'on peut regarder comme de véritables aliments; il en est d'autres qui agissent comme dissolvants et qui sont nécessaires à la digestion. La privation de boissons est très-pénible pour l'homme, et elle est souvent la cause de la rage chez les animaux. Un fait singulier, et qui a été observé maintes fois, c'est que les herbivores supportent plus difficilement la soif que les carnivores. Tout excès de boisson, de quelque nature qu'elle soit, offre des dangers qui peuvent quelquefois devenir graves.

L'eau fut longtemps la boisson la plus ordinaire des peuples bibliques, et lorsqu'ils la mélangeaient avec du vin, c'était à la fin des repas, le vin pur étant alors une boisson tout à fait exceptionnelle. Les premiers vases dont ils se servaient n'étaient que des cornes de bœuf évasées, dans leur forme naturelle. Plus tard, les Hébreux eurent pour principales boissons l'eau, le vin ordinaire, le vin aromatisé et le vinaigre.

Les Romains faisaient du vin leur boisson habituelle; ceux qui étaient sobres y mélangeaient de l'eau, et les voluptueux, des parfums et des aromates. A l'égard de l'eau, ils la buvaient, les uns chaude, les autres très-froide, ce qu'ils considéraient comme une boisson délicate. On datait les vins de l'année des consuls. Le maître de la maison réglait la façon de boire en disant combien de coups et en l'honneur de qui on les boirait; quelquefois on buvait autant de coups qu'il y avait de lettres au nom de la personne à qui on voulait faire honneur. L'empereur Auguste ne buvait jamais plus d'un demi-litre de vin. Quant à l'eau rouge, qui se préparait à l'avance dans une grande urne appelée *crater*, on en buvait sans compter les coups. Un autre breuvage, d'un usage habituel en Grèce et à Rome, était un mélange de miel et de vin; mais l'eau était toujours préférée comme boisson préparatoire; aussi eût-on pu chanter à Rome ce vieux refrain français :

C'est l'eau qui nous fait boire
Du vin, du vin, du vin.

Sous l'empereur Auguste, on mêlait au vin du goudron, de la cire, de la cendre, des feuilles de pin, des amandes amères et du jus de concombres sauvages; cette atroce boisson peut bien expliquer pourquoi Jules César était toujours malade après dîner. On comprend aussi que Polyphème ait succombé si vite à l'ivresse, le vin qu'Ulysse lui donna à boire étant du vin de Thase, qui n'était potable que coupé de vingt-quatre parties d'eau : il fallait avoir la puissance digestive d'un cyclope pour n'être pas foudroyé par l'effet de ce breuvage impétueux et dévorant. On buvait encore, en Grèce et à Rome, du vin mariné : c'était un mélange de vin d'Halicarnasse et d'eau salée; il avait pour effet de causer de violentes coliques d'entrailles à ceux qui en faisaient usage, ce qui n'empêchait personne d'en boire. Les Romains buvaient généralement froid; mais Néron et Tibère mirent à la mode les boissons chaudes. Le médecin d'Auguste lui défendit le vin chaud, mais lui permit le vin cuit, c'est-à-dire bouilli et refroidi dans la neige. Ce fut Néron qui, le premier, prit l'habitude de faire fondre des morceaux de glace dans son amytis. Sénèque craignait les boissons frappées de glace. « Cela, disait-il, engendre le squirre dans le foie. »

Chaque peuple ancien et moderne adopta l'usage d'une boisson commune, qui varia selon les conditions climatiques dans lesquelles ce peuple était placé, et aussi selon les productions indigènes. C'est ainsi que, dans les provinces de France où la vigne croît facilement, le vin est la boisson du riche comme du

pauvre, tandis que dans d'autres le cidre, la bière figurent sur toutes les tables.

Jetons un coup d'œil rapide sur les boissons en usage dans les contrées lointaines :

La boisson ordinaire de l'Indien se compose de chicha, qui se fait de la manière suivante : On met dans un grand pot des oranges amères, avec quelques petits pains de cassave et de patate. On laisse fermenter le tout pendant quelques jours, avec une certaine quantité d'eau, et on s'en sert ensuite après l'avoir passée dans un tamis. Cette boisson suffit pour enivrer l'Indien, qui est en général très-porté aux excès de ce genre. Les Chinois ne boivent pas de vin. Leurs boissons se composent de *siou-hen-tsou*, breuvage légèrement acidulé, obtenu à l'aide d'une distillation de maïs, et qui se prend toujours chaud; puis de thé, qui est la boisson ordinaire de toutes les classes de la nation. Ils emploient aussi les ananas, les oranges et beaucoup d'autres fruits, à préparer diverses infusions et liqueurs qui, quoique fortes, sont assez agréables, et ils font un grand usage d'une sorte d'eau-de-vie du nom de *fantsou*. Chez les Hottentots, la boisson ordinaire est l'eau; mais il en est une autre plus recherchée : c'est une sorte de liqueur fabriquée à l'aide de quelques fruits aigres et de quelques racines malléables trempées et exposées au feu. Ce breuvage, d'un goût détestable pour un palais européen, est fort goûté des Hottentots, voire même des Hottentotes, qui le boivent avec délices. Le lait frais et aromatisé du coco et l'eau limpide d'une source, voilà la boisson quotidienne de l'habitant des îles Carolines; il boit uniquement pour se désaltérer. La boisson du Cafre est plus compliquée. Il fait une ample provision de fruits aigres-doux, qui ressemblent assez au *jam-rosa* des îles Malaises, et les laisse pendant quelques jours fermenter dans des peaux de bête; puis, les en retirant, il les jette dans un large baquet, plétine dessus et les laisse cuver après les avoir imbibés d'eau. Il en résulte une sorte d'eau-de-vie qu'il boit jusqu'à ce que l'ivresse s'ensuive.

Nous aurons plus loin l'occasion de citer encore d'autres boissons usitées chez divers peuples de la terre.

On peut diviser les boissons, suivant leur composition et leur mode d'action sur l'organisme, en cinq classes principales :

- 1° Les boissons aqueuses;
- 2° Les boissons fermentées;
- 3° Les boissons alcooliques;
- 4° Les boissons sucrées;
- 5° Les boissons aromatiques.

— *Boissons aqueuses.* Les eaux de rivière, de canaux, des marais, de pluie, de source, de puits, forment la base des boissons aqueuses. Leur action sur l'organisme varie suivant leur composition chimique, leur température et la quantité qu'on en absorbe. L'eau simple, quand elle réunit les conditions de salubrité convenables, est certainement la boisson la plus saine pour l'homme adulte non fatigué, valide, vigoureux, bien nourri; et quoi qu'en dise le proverbe : « Tous les méchants sont buveurs d'eau, » il n'est pas de boisson qui rende l'homme meilleur, puisqu'elle facilite la digestion, favorise le sommeil, calme et procure l'humeur la plus égale. Elle apaise la soif en rafraichissant les membranes muqueuses, rend la fluidité aux humeurs qui humectent ces membranes, favorise la dissolution des aliments, liquéfie la pâte alimentaire, aide à la circulation des sucres réparateurs, et enfin sort du corps sous forme de transpiration ou d'urine.

Les boissons aqueuses, en général, apaisent la soif mieux que toutes les autres, surtout quand elles contiennent un principe acidulé; la privation ou seulement l'insuffisance de ces boissons détermine de cruelles souffrances. Il se produit, au début, une sensation de sécheresse et d'ardeur dans toute la cavité buccale; les sécrétions muqueuses et salivaires cessent, l'intelligence s'obscurcit, le pouls s'accélère, la bouche est béante comme pour absorber une plus grande quantité d'air, enfin le délire éclate, et la mort survient par suite de la coagulation du sang, privé de sa partie séreuse.

Prises en quantité modérée, toutes les boissons aqueuses facilitent la digestion en divisant les aliments, et favorisent ainsi l'action chymifiante de l'estomac. Si la quantité absorbée est considérable, il se produit un malaise, une sorte d'anxiété et de tension, ayant son siège à la région épigastrique, de l'inappétence et quelquefois même de la diarrhée. Chaudes et prises avec modération, elles stimulent l'estomac et le système vasculaire. Les anciens en faisaient un usage excessif, et elles étaient pour les empereurs romains un objet de recherches et de délices. Dangereuses délices ! s'écrie Haller, avec juste raison. L'abus qu'on en fait détend le ressort des tissus, brise l'appétit, altère les fonctions digestives et occasionne la diarrhée et la dysenterie. Franches, elles n'ont aucun inconvénient, et elles produisent sur l'estomac une excitation agréable. Toutefois, prises trop froides, elles présentent des dangers, surtout si, au moment où elles sont ingérées, le corps est en sueur : c'est un fait qui a été observé dans tous les temps et dans tous les pays. Plutarque raconte que le roi Cléomène, ayant bu de l'eau froide après une marche forcée, fut atteint d'une extinction de voix incurable. Au rapport de Quinte-Curce, les soldats

d'Alexandre, après avoir traversé le désert de Sodgiane, burent de l'eau de l'Oxus avec tant d'avidité, qu'il en mourut un nombre bien plus considérable que n'en avait perdu le grand capitaine en aucune bataille. De pareils effets se produisent en Orient dans l'armée des croisés, et Larrey a observé des faits semblables lors de la retraite des débris de la Grande Armée. Du reste, les dangers des boissons froides avaient été déjà notés par Hippocrate, par Celse, par Stahl et par Haller. En 1826, un grand nombre de personnes, à Paris, éprouvèrent des vomissements accompagnés de crampes douloureuses. On crut à un empoisonnement, et une enquête eut lieu. Les médecins et chimistes experts, après un examen long et minutieux, déclarèrent que les glaces et les boissons froides étaient les seules causes de tous ces accidents. A ce moment, on était au mois de juillet, et la chaleur était étouffante.

Cette action délétère des boissons aqueuses froides est d'autant plus prompte et plus vive que l'estomac est dans un plus grand état de vacuité, et que la quantité de liquide ingéré est plus considérable. Il ne faut pas, cependant, exagérer les effets dont nous venons de parler. Dans son *Traité d'hygiène*, M. Fleury a démontré que l'on peut prendre impunément, même étant en transpiration, de l'eau froide en grande quantité; il suffit de ne pas rester en repos aussitôt après son ingestion. En Afrique, nos soldats n'oublient jamais cette importante règle d'hygiène. Pour se prémunir contre tout danger, il suffira de prendre les précautions suivantes : 1° on se reposera quelques instants avant de prendre des glaces ou toute autre boisson froide; 2° il sera bon, avant de boire, de faire usage d'un aliment solide; 3° on boira à petites gorgées, en conservant quelques instants le liquide dans la bouche. C'est à cette précaution instinctive que le chien doit de pouvoir boire de l'eau froide, étant en sueur, sans en être incommodé; 4° on ne prendra pas une trop grande quantité de ces boissons en un temps donné.

La composition chimique des boissons aqueuses modifie naturellement leur action sur l'économie. Ainsi, les eaux viciées par la présence de matières organiques sont dangereuses; quant à celles qui sont chargées d'acide carbonique, comme toutes les eaux gazeuses, en surexcitant un instant l'estomac, elles facilitent la digestion; mais nous pensons que leur usage longtemps prolongé peut fatiguer cet organe et devenir ainsi nuisible.

— *Boissons fermentées.* Dans toutes les boissons fermentées, l'eau se trouve à l'état de mélange; l'alambic décele la présence de l'alcool; aussi sont-elles toutes enivrantes. Le nombre des boissons fermentées est considérable : chaque pays a les siennes. En France, nous avons le vin, la bière, le cidre et le poiré; ajoutons-y le *corné*, la moins répandue, et que l'on fait avec les fruits du cormier ou sorbier. Parmi celles qui se rapprochent du vin pour les propriétés, Raige-Delorme cite les suivantes, comme étant les principales : le *pulque* ou *poulque*, qui se prépare au Mexique avec la sève des tiges de l'agave, et qui est tonique à dose modérée; le *cachiri*, qui l'on retire, à Cayenne, de la racine de manioc en poudre, et qui possède des propriétés diurétiques; le *totonadi*, extrait du cocotier; le *yalatole* et le *chichoa*, que les Indiens composent avec l'épi du maïs, et qui enivrent plus promptement que le vin; le *ouicou*, qui se prépare, en Amérique, avec le manioc, les patates, les bananes et la canne à sucre, et qui remplace, dit-on, le vin avec avantage; le *paya*, boisson enivrante, qui offre quelque ressemblance avec le vin blanc, et que l'on fait avec la cassave et des patates pétries; le *tari* ou *soury*, liqueur agréable qu'on tire des palmiers et des cocotiers, et qui est d'un emploi général dans la plus grande partie des Indes orientales. Parmi les boissons fermentées ayant quelque analogie avec la bière, Raige-Delorme cite encore : le *sacki*, fait par les Japonais avec le riz; la *sapinette*, préparée avec les sommités et les branches du sapin noir (les Anglais l'appellent *spruce-beer*); le *ptto*, fabriqué avec le maïs; l'*hydro-mel*, très-répandu en Russie et dont le miel est la base; le *melt* des Polonais, miel fermenté qui prend le nom de *méthéglin* quand les épices y dominent, etc., etc.

L'usage modéré des boissons fermentées produit une action tonique, raffermir les tissus et calme bien la soif; l'abus qu'on en fait, au contraire, affaiblit et peut à la longue causer de graves altérations organiques sur le foie, le cerveau, le cœur et particulièrement l'estomac. Au reste, ces effets sont d'autant plus marqués que la boisson contient une plus grande proportion d'alcool.

Les boissons fermentées ne sont point indispensables à l'alimentation; beaucoup d'ouvriers en Europe n'en consomment jamais, si ce n'est accidentellement et pour leur plaisir. En Angleterre, aux Etats-Unis, en Norvège, beaucoup de personnes, appartenant à toutes les classes de la société, s'affilient aux sociétés de tempérance et s'interdisent systématiquement, par principe religieux, l'usage même modéré de toute boisson fermentée; on voit souvent des catégories entières d'ouvriers qui se soumettent à cette obligation. Selon les propagateurs des sociétés de tempérance, l'interdiction absolue est l'unique moyen pra-