7,500 hommes d'armes, 10,000 archers et 30,000 fantassins des milices communales. Presque tous les grands barons du royaume étaient accourus au cri de guerre de Philippe, attirés par l'appât du riche butin qu'ils espéraient faire en Flandre. Guillaume de Juliers se replia aussitôt sur Courtrai; il y rejoignit son oncle Gui de Namur, et tous deux concertèrent alors leur plan de campagne. Ils n'avaient pas plus de 20,000 Flamands autour d'eux, bourgeois et artisans, et, avec des forces si disproportionnées, il ne fallait pas espérer tenir tête en rase campagne à la formidable gendarmerie française. Mais résolus à vaincre ou à mourir, ils s'établirent en avant de Courtrai dans une position habilement choisie, protégés sur leur front par un étroit canal communiquant avec la Lys. Le matin même de la bataille (11 juillet 1302), ils se confessèrent, mais, au lieu de recevoir la communion, ils s'inclinèrent, chacun de ces patriotiques artisans porta à sa bouche un peu de terre, annonçant ainsi qu'il était prêt à affranchir cette terre natale ou à chercher un refuge dans son sein. Tous coururent ensuite prendre leur rang de bataille.

Cependant, du fond de la campagne, s'avançait l'armée française sur dix profondes colonnes. En ce moment, Gui de Namur et Guillaume de Juliers descendirent de cheval avec tous leurs hommes d'armes, et, par une magnanime protestation contre les maximes féodales, confondirent l'ordre de chevalerie à l'ordre de la cité à quarante autres chefs des bourgeois ou syndics des corporations. Cette touchante cérémonie était à peine terminée, que l'armée française arrivait à portée de trait. L'impétueux comte d'Artois, trop fier pour temporiser ou pour manœuvrer, afin d'attirer les Flamands sur un champ de bataille qui lui fût plus favorable, avait résolu de les forcer dans leurs retranchements. Le connétable de France, Raoul de Nesle, vaillant capitaine et homme de guerre expérimenté, lui avait cependant proposé de différer le combat, trouvant l'attaque difficile et dangereuse. Il conseillait d'isoler les rebelles de Courtrai, et de les tourner au lieu de les charger de front.

« Connétable, lui répondit outrageusement le comte d'Artois, avez-vous donc peur de ces lapins, ou bien par hasard auriez-vous de leur pot? » allusion offensante au mariage de Raoul avec une fille du comte de Flandre.

« Sire comte, répliqua de Nesle rouge de colère, vous n'avez qu'à me suivre; je vous mènerai si loin que vous n'en reviendrez jamais, » et il lança son cheval au galop du côté des Flamands. En vain les archers et les fantassins des communes françaises qui engagèrent l'action; mais à peine étaient-ils aux prises, que les chevaliers, entraînés au milieu d'eux comme un torrent de fer, les rejetaient violemment sur les côtés, et s'élançaient sur le front de l'attaque. L'orgueilleuse chevalerie ne voulut pas laisser dire qu'elle devait la victoire à ces vilains, et elle préluda ainsi aux désastres qui depuis allaient anéantir sa témérité, son indiscipline, sa ridicule fierté et son impuissance. Toute la gendarmerie se confondit en une seule masse qui se lança comme un épais tourbillon sur les Flamands. Ces imprudents guerriers n'avaient pas vu le canal de la Lys, au milieu des flots de poussière que soulevait leur course effrénée; les premiers rangs ne l'aperçurent qu'en roulant au fond avec leurs chevaux; bientôt le lit étroit du canal fut encombré jusqu'aux bords. La tête de la colonne voulut alors s'arrêter; mais elle fut renversée, broyée par ceux qui venaient à la suite, lancés avec une irrésistible impétuosité. Ce fut un effroyable pêle-mêle d'hommes et de chevaux se débattant, luttant les uns contre les autres. L'occasion était favorable pour les Flamands, et ils avaient des chefs trop habiles pour ne pas en profiter. Franchissant le canal sur deux points opposés, Guillaume de Juliers et Gui de Namur se ruèrent sur les deux flancs de cette masse confuse et déjà vaincue par son propre désordre. Presque pas un chevalier de l'avant-garde n'échappa.

« A l'aspect de leur ruine et de leur chute si promptes, le noble comte d'Artois, qui one n'avait accoutumé de fuir, avec sa compagnie de forts et vaillants gentilshommes, se plongea aussi au milieu des Flamands comme un lion enragé; mais, pour la grand'multitude de lances que les Flamands tenoient serrees les unes contre les autres, ne put le comte *treforcer* ni transpercer leurs bataille... Ceux de Bruges n'épargnerent nulle âme, ni grand, ni petit; mais, de leurs lances aiguës et bien ferrees, ils faisoient trebucher et choir chevalier après chevalier et les tuoient à terre. » Quant à ceux dont l'armure résistait à la pointe de leurs lances, ils les assommaient à coups de maillet de fer ou de plomb. Si la queue de la colonne, où se trouvaient plus de 2,000 gentilshommes commandés par le duc de Bourgogne et le comte de Saint-Pol, eût prêté un secours vigoureux au corps de bataille, peut-être eût-elle changé la face du combat; mais, saisis d'une terreur panique, ceux-ci prirent honteusement la fuite, abandonnant à eux-mêmes leurs malheureux compagnons d'armes. Les Flamands, après leur victoire, se précipitèrent aux tentes des chevaliers et y mirent tout au pillage; puis ils revinrent sur le champ de bataille, où ils dépouillèrent les morts de leurs riches armures. Là étaient étendus, criblés de blessures, Robert d'Artois, qui avait mieux aimé mourir que de se rendre aux vilains; le connétable de France, dont la parole se trouvait trop bien justifiée; Godefroi, duc de Brabant, et son fils; Pierre Flotte, chancelier de France; Jean, fils du comte de Hainaut; Gui, frère de Raoul de Nesle et maréchal de l'armée; le comte de Tancarville, chambellan; Jacques de Saint-Pol, gouverneur de Flandre; les comtes d'Eu, d'Aumale, de Dreux, de Dammartin, de Soissons, de Vienne, etc., et une foule de gentilshommes appartenant aux premières familles du royaume. « Jamais, dit M. Henri Martin, pareil désastre n'avait frappé la noblesse française, pas même dans la déplorable expédition de saint Louis en Egypte. »

COURTS-JOURS (À) loc. adv. V. COURT.

COURT-TOUR s. m. Techn. Petit écheveau de soie préparé avant la cuite et la teinture. ‖ Pl. COURTS-TOURS.

COURT-VÊTU, UE adj. Vêtu d'habits courts : *Les deux femmes, moins* COURT-VÊTUES, *étaient coiffées d'un chaperon.* (V. Hugo.) ‖ On écrit aussi COURT VÊTU. V. COURT.

— Gramm. Dans cet adjectif composé, *court* est pris adverbialement et reste toujours invariable.

COURT-VITE s. m. Ornith. Genre d'échassiers très-agiles à la course : *Les* COURT-VITE *ont à peu près l'aspect des outardes.* (Focillon.) ‖ On dit moins bien COURE-VITE.

— **Encycl.** Bien que les affinités de ce genre ne soient pas encore bien déterminées, on s'accorde à le ranger, parmi les échassiers ou les coureurs, à côté des outardes. Ses caractères sont : bec court, aigu, déprimé à la base, légèrement courbé, un peu voûté à la pointe; narines ovales; ailes allongées, médiocres; queue courte, rectiligne; jambes à moitié nues; tarses très-longs, grêles; trois doigts très-courts, presque entièrement libres, terminés par des ongles faibles et pointus. Leur plumage est en général peu éclatant, et il paraît que les jeunes diffèrent peu des adultes. Ils doivent leur nom vulgaire à la rapidité de leur course, qui leur permet d'échapper presque toujours aux armes à feu. Leurs mœurs sont peu connues; la plupart des auteurs les font vivre dans les lieux secs et loin des eaux, tandis que, d'après d'autres, ils habiteraient les rivages de la mer. Ce genre ne comprend que cinq ou six espèces qui habitent les régions chaudes de l'Afrique et de l'Asie. Il en est une qui s'égare quelquefois dans le midi de l'Europe, et qui, par conséquent, a été mieux étudiée. Le *court-vite isabelle*, qui doit son nom à la couleur générale de son plumage, atteint une longueur totale d'environ 0 m. 25. Il est assez commun sur les côtes septentrionales de l'Afrique, où il séjourne depuis le commencement de juin jusqu'en septembre. Il fréquente les bords de la mer, et court avec rapidité sur les plages sablonneuses; on le voit même voler par petites troupes, en rasant la terre de très-près. On n'a pu encore savoir comment niche la femelle. Cet oiseau ne visite l'Europe qu'accidentellement. On le prend quelquefois, sur nos côtes méridionales, dans les filets destinés à la chasse aux vanneaux. M. P. Gervais dit qu'on l'a pris quelquefois en Angleterre, et qu'il se tient dans les lieux secs, sablonneux et éloignés des eaux, ce qui serait en désaccord avec les observations précédentes. Le *court-vite de Temminck* se distingue par sa calotte rouge. Le *court-vite à ailes cuivrées*, qui habite le Sénégal, a les ailes à rémiges noires, terminées en lames violettes, encadrées de vert et chatoyantes. C'est l'une des plus belles espèces du genre. Elle forme le passage entre les espèces les plus agiles à la course et celles dont le vol est le plus rapide.

COURU, UE (kou-ru) part. passé du v. Courir. Poursuivi à la course : *Un cerf longtemps* COURU.

— Disputé à la course : *Un prix* COURU *avant tous les autres.*

— Recherché avec empressement : *Une place* COURUE *par tout le monde. Une dame* COURUE *des galants. C'est le spectacle de Paris le plus* COURU. *Il suffisait à Bathylle d'être pantomime pour être* COURU *des dames romaines.* (La Bruy.) *On ne souhaite les fonctions que pour les rétributions qu'y sont attachées; les mieux payées sont les plus* COURUES. (Mass.)

Les maris aujourd'hui, monsieur, sont si *courus!*
Et que peut-on avoir, hélas! pour vingt écus?
REGNARD.

— Parcouru en divers sens : *Tout le pays était* COURU *par les hommes d'armes des deux partis.* (Michelet.)

COURUE s. f. (kou-rû — rad. *courir*). Techn. Durée de l'écoulement des eaux du réservoir, dans le canal sur lequel on flotte les bois.

COURVAISIER DE COURTEILLES, écrivain du XVIIe siècle. Il fut lieutenant criminel au Mans, et publia, entre autres ouvrages, une *Histoire des évêques du Mans* (Paris, 1648, in-4°).

COURVAL (Amélie, comtesse DE), femme de lettres française contemporaine, a écrit un assez grand nombre de romans, qui, pour la plupart, ont été composés pour la jeunesse. Nous citerons : *Almaïda* ou les *Tombeaux* (Paris, 1824); *Bathilde* ou le *Revenant* (1824); les *Cadeaux de la Vieille tante* (1825); les *Vacances* ou l'*Application récompensée* (1828); le *Vieux fauteuil de la grand'mère* (1830); la *Mère de famille* (1833); les *Enfants aimables* (1834), etc. Mme de Courval a traduit de l'anglais la *Petite Encyclopédie des enfants.*

COURVAL-SONNET, poète satirique et médecin français, né en Normandie en 1577, mort vers 1635. On ne connaît aucun détail de la vie de ce personnage à l'humeur caustique qui, dans un style trivial, mais avec beaucoup de verve et d'entrain, parfois même avec un certain génie, a, à l'exemple de Régnier, son modèle, attaqua les abus du temps, la simonie et la corruption du clergé, la vénalité des juges, les malversations des financiers, la dilapidation des finances de l'Etat, etc., et fit une charge à fond contre les femmes et contre le mariage, qu'il qualifie

D'horrible enfer, de gouffre de misères,
De déluge d'ennuis, de foudre de colères,
De torrent de malheurs, ou d'océan de maux,
D'arsenal de chagrins, magasin de travaux.

Toutefois dans ses satires, qui contiennent de curieux détails sur les mœurs et les usages de son temps, Courval-Sonnet s'attaque aux vices et aux abus en général, mais se garde de toute personnalité; et lorsqu'il s'adresse aux grands, à Marie de Médicis, par exemple, à qui il dédie ses écrits, le poète satirique ne trouve sous sa plume que les hyperboles les plus adulatrices. On a de lui : *Contre les charlatans et pseudo-médecins empiriques* (Paris, 1610, in-8°); la *Satire Ménippée sur les propriétés naturelles et incommodités du mariage* (1609). Ses autres satires, intitulées *Exercices du temps*, etc., ont paru en 1621. La meilleure édition, la plus complète de ses œuvres est celle de 1627.

COURVÉE s. f. (kour-vé). Ancienne forme du mot CORVÉE.

COURVÉE (Jean-Claude DE LA), médecin français, né à Vesoul vers 1615, mort en Pologne vers 1664. Il s'établit à Argenteuil, et se fit bientôt connaître par l'habitude qu'il eut de pratiquer fréquent de la saignée, et en recommandant l'emploi de l'émétique. Ces idées, contraires à celles qui régnaient alors chez les médecins, lui valurent de violentes attaques, notamment de la part de Gui Patin; pour échapper aux tracasseries auxquelles il était en butte, il se rendit en Pologne, où la reine le nomma son médecin. On a de lui quelques écrits : *Frequentis phlebotomiæ usus et cautio in abusum* (Paris, 1617, in-8°); *Discours sur la sortie des dents aux petits enfants* (1651), etc.

COUR-VELCHE s. m. (kour-vél-che). Linguist. Ancien idiome parlé encore dans la canton des Grisons. ‖ On l'appelle aussi RHÉTO-ROMAIN.

— **Encycl.** Cet idiome, qui est le provençal de l'Italie, s'est maintenu dans le canton suisse des Grisons. Il se divise en deux dialectes : le roumonique, parlé aux bords du Rhin, et le ladinique, aux bords de l'Inn. Des influences allemandes lui ont ôté deux signes caractéristiques du type général des langues romaniques : il n'a plus la composition du futur avec *habere*, ni le parfait devenu temps historique. Le futur rhéto-romain s'exprime par *venire*; ainsi *j'aimerai* se traduit par *vegnio ad amare* ou *je viens à aimer*. Le passé aussi se fait avec *venire* : *venio amatus*, je suis aimé. Cette singularité s'explique facilement quand on met en présence les trois verbes *venire*, latin, *kommen*, français, et *werden*, allemand, qui ont le même sens. On dit en allemand *ich werde lieben*, j'aimerai, et *ich werde geliebt*, je suis aimé, tandis que le français *j'aimerai* se compose de *aimer* et de *ai*, du verbe *avoir*.

COURVILLE, bourg de France (Eure-et-Loir), ch.-lieu de canton, arrond. et à 19 kil. O. de Chartres, sur l'Eure et le chemin de fer de Paris au Mans; pop. agglo, 1,526 hab. — pop. tot. 1,718 hab. Fabrique de clous, d'épingles; tannerie, mégisserie, tuileries et fours à chaux et à plâtre. Commerce de chevaux, volaille, draps, mercerie. Ruines d'un ancien château fort. Aux environs, château de Villebon, où mourut Sully en 1641.

COURVILLE, général français, né vers 1590 près de Reims, au village de Courville dont il prit le nom, mort en 1634. Il entra au service, se conduisit avec distinction à la prise de l'île de Ré et à celle de La Rochelle, fut envoyé par Richelieu avec d'autres officiers de mérite à Gustave-Adolphe, roi de Suède, près duquel il combattit à Leipzig (1631), et reçut de ce prince le grade de général. Après la mort de Gustave-Adolphe, Courville combattit sous les ordres du duc de Saxe-Weimar, en qualité de général-major. Il ne cessa de prendre jusqu'à sa mort une part brillante à la guerre de Trente ans, battit le fameux Jean de Werth, empêcha, par son intrépidité, le duc de Saxe d'être fait prisonnier, et périt d'un coup de fauconneau au moment où, rompant les lignes de l'ennemi, il pénétrait dans la ville de Ratisbonne.

COURVOISIER (Jean-Baptiste), jurisconsulte français, né à Arbois en 1749, mort à Besançon en 1803. Il exerça avec distinction la profession d'avocat, puis devint professeur de droit à Besançon. Il émigra pendant la Révolution, et vécut dans la retraite après son retour en France. Ses principaux écrits sont : *Eléments du droit politique* (1792, in-8°); *Essai sur la constitution du royaume de France* (1792, in-8°).

COURVOISIER (Jean-Joseph-Antoine), magistrat et homme d'Etat français, né à Besançon en 1775, mort en 1835; fils du précédent. Il embrassa d'abord la carrière des armes, émigra en 1792 et servit dans l'armée de Condé. De retour en France en 1803, il étudia la jurisprudence et fut nommé en 1815 avocat général à la cour royale de Besançon, où il était conseiller auditeur depuis 1808. Elu député, en 1816, par le département du Doubs, il siégea à la chambre jusqu'en 1824. En 1818, il avait été nommé procureur général près la cour royale de Lyon. Comme député, il se fit remarquer par son talent oratoire, par son esprit conciliant et par sa modération. Decazes dans ses errements, comme dans ses résistances courageuses aux entreprises des ultra-royalistes. Après l'assassinat du duc de Berry, il passa dans les rangs de l'opposition, luttant contre les fureurs d'un parti qui profitait de cet événement pour anéantir les libertés publiques. En 1824, il ne fut point réélu; mais sa réputation d'intégrité dans ses fonctions de magistrat commune à la Chambre, les gages qu'il avait données aux libéraux, le firent choisir par Charles X pour le cabinet Polignac, dans le gros pois, les haricots, des fèves, des choux, en un mot toutes les espèces d'herbes potagères ou de légumes verts et secs. La perfection pour ce plat exige la dernière dessusée de quelques poulets, et quelques douzaines d'œufs durs.

Voici, d'après M. Hardy, comment se prépare le *couscoussou* : « Dès que la récolte du blé dur (*triticum durum*) est rentrée dans les silos, les femmes arabes s'assemblent dans un lieu commode, bien aéré et exposé au soleil, la quantité de blé destinée à cette préparation, ce qui a lieu ordinairement à la fin d'août. On mouille bien ce blé, on le ramasse en un tas en plein soleil, et on le recouvre encore de pièces d'étoffe mouillée, dans le but de le faire fermenter et de le renfler plus vite. Lorsque le grain est suffisamment gonflé, sans attendre que la germination commence, on l'étend en couche bien mince sur une aire ou sur des toiles, toujours au soleil, pour le faire sécher. Lorsque le grain ne contient plus d'eau, on le passe entre deux meules légères en calcaire dur, dont la supérieure est mise en mouvement par le bras d'une femme. Le grain ne se réduit pas en farine, comme dans l'opération ordinaire, mais se casse en grumeaux un peu plus gros que du millet à grappes; ces grumeaux sont de nouveau exposés au soleil, puis on les vanne pour les séparer de l'écorce ou de l'endocarpe du blé, qui s'est détaché. Quand le *couscoussou* est suffisamment sec, on le passe dans des peaux de mouton et objets divers d'importance; raccommodeur du linge, des habits.

COUSAMBI s. m. (kou-zan-bi). Sorte de graisse végétale, dont on fait des chandelles à Timor.

COUSANS ou COUZAN (le), ancien petit pays de France dans le Forez; les lieux principaux étaient Saint-Georges-en-Cousans, Coste-en-Cousans, deux petites localités qui font actuellement partie du département de la Loire.

COUSANT (kou-zan) part. prés. du v. Coudre :

J'ai suivi leur projet quant à l'événement,
Y *cousant* en chemin quelque trait seulement.
LA FONTAINE.

COUSAPIER s. m. (kou-za-pié). Bot. Syn. de COUSSAPOA.

COUSCÉA, ville d'Afrique, dans la Guinée Supérieure, près de la source de la Monte, capitale d'un petit royaume, au N.-O. de la Côte du Vent. La population est évaluée de 15,000 à 20,000 hab.

COUSCH, fils de Cham. V. CHUS.

COUSCHITES, descendants de Cousch ou Chus. Les mots Cousch et Couschites sont employés dans la Bible pour désigner non-seulement les habitants de l'Ethiopie proprement dite, mais aussi les habitants de l'Arabie méridionale (*Himyarites*), et en général les peuples de l'extrême sud; c'est à peu près dans ce sens qu'Homère se sert du mot Ethiopiens. Au VIe siècle après J.-C., les écrivains syriens désignaient encore les Himyarites sous le nom de Couschites. La Bible nous représente ces peuples comme étant noirs et de haute stature. Un certain nombre de critiques prétendent que les Couschites ont occupé primitivement les pays qui furent peuplés plus tard par la race sémitique. C'est là une hypothèse qui peut rendre compte de quelques faits, mais qui ne s'appuie sur aucune donnée réellement historique.

COUSCOU s. m. (kou-skou). Graine de pénicillaire à épis ou de maïs mondé, dans les colonies américaines. ‖ On trouve aussi CUZCUZ : *Le riz, le maïs, le* CUZCUZ, *le mil, la cassave.* (J.-J. Rouss.)

COUSCOUILLE s. f. (kou-skou-lle; *ll* mll.). Bot. Nom vulgaire de la livèche dans le Roussillon.

COUSCOUS s. m. (kou-skous — ar. *kouskous*, même sens). Art culin. Plat de viande et de farine dont les Arabes font des boulettes qu'ils font frire dans l'huile : *Les Arabes, en voyage, dans les moments de pénurie, font simplement avec le* COUSCOUS *un espèce de pâte pétrie dans le creux de leur main et arrosée d'eau.* (Focillon.) ‖ On dit plus ordinairement COUSCOUSSOU

et quelquefois COUSCOUSSOO, bien que ces formes soient barbares : *Les Arabes se nourrissent de* COUSCOUSSOU. (Buff.) *Le* COUSCOUSSOU *est fort en usage parmi les indigènes de l'Algérie, de la Gambie et d'une grande partie de l'intérieur de l'Afrique.* (Bouillet.)

— Mamm. Nom indigène du phalanger.

— **Encycl.** Chaque contrée, pays ou province a, dans son alimentation, un mets favori, national, constitutionnel, qui a traversé, traverse ou traversera les siècles sans que sa composition alimentaire soit sensiblement altérée. Naples a le *macaroni*; l'Allemagne a la *choucroute* et la *soupe à la bière*; Rome a les *fegatelli*; le Piémont, la *polenta* et les *ravioli*; l'Angleterre, le *rosbif*; les Etats-Unis, la *soupe à la tortue*; l'Espagne, l'*olla podrida*; Marseille, la *bouillabaisse*; la France en général, la *soupe et le bouilli*; au village, c'est la *soupe aux choux*, etc., etc. En Afrique (Maroc, Algérie, Tunisie, Tripoli), le mets par excellence est le *kuskus*, que nous appelons *couscoussou*.

Le *couscoussou* consiste en un morceau de mouton et une pâte qui ressemble à de la semoule; on y ajoute, suivant la saison, de petits chardons, de gros pois, des haricots, des fèves, des choux, en un mot toutes les espèces d'herbes potagères ou de légumes verts et secs. La perfection pour ce plat exige la dernière dessusée de quelques poulets, et quelques douzaines d'œufs durs.

Voici, d'après M. Hardy, comment se prépare le *couscoussou* : « Dès que la récolte du blé dur (*triticum durum*) est rentrée dans les silos, les femmes arabes s'assemblent dans un lieu commode, bien aéré et exposé au soleil, la quantité de blé destinée à cette préparation, ce qui a lieu ordinairement à la fin d'août. On mouille bien ce blé, on le ramasse en un tas en plein soleil, et on le recouvre encore de pièces d'étoffe mouillée, dans le but de le faire fermenter et de le renfler plus vite. Lorsque le grain est suffisamment gonflé, sans attendre que la germination commence, on l'étend en couche bien mince sur une aire ou sur des toiles, toujours au soleil, pour le faire sécher. Lorsque le grain ne contient plus d'eau, on le passe entre deux meules légères en calcaire dur, dont la supérieure est mise en mouvement par le bras d'une femme. Le grain ne se réduit pas en farine, comme dans l'opération ordinaire, mais se casse en grumeaux un peu plus gros que du millet à grappes; ces grumeaux sont de nouveau exposés au soleil, puis on les vanne pour les séparer de l'écorce ou de l'endocarpe du blé, qui s'est détaché. Quand le *couscoussou* est suffisamment sec, on le passe dans des peaux de mouton et objets divers d'importance; raccommodeur du linge, des habits.

COUSAMBI s. m. (kou-zan-bi). Sorte de graisse végétale, dont on fait des chandelles à Timor.

COUSANS ou COUZAN (le), ancien petit pays de France dans le Forez; les lieux principaux étaient Saint-Georges-en-Cousans, Coste-en-Cousans, deux petites localités qui font actuellement partie du département de la Loire.

COUSANT (kou-zan) part. prés. du v. Coudre :

J'ai suivi leur projet quant à l'événement,
Y *cousant* en chemin quelque trait seulement.
LA FONTAINE.

COUSAPIER s. m. (kou-za-pié). Bot. Syn. de COUSSAPOA.

COUSCÉA, ville d'Afrique, dans la Guinée Supérieure, près de la source de la Monte, capitale d'un petit royaume, au N.-O. de la Côte du Vent. La population est évaluée de 15,000 à 20,000 hab.

COUSCH, fils de Cham. V. CHUS.

COUSCHITES, descendants de Cousch ou Chus. Les mots Cousch et Couschites sont employés dans la Bible pour désigner non-seulement les habitants de l'Ethiopie proprement dite, mais aussi les habitants de l'Arabie méridionale (*Himyarites*), et en général les peuples de l'extrême sud; c'est à peu près dans ce sens qu'Homère se sert du mot Ethiopiens. Au VIe siècle après J.-C., les écrivains syriens désignaient encore les Himyarites sous le nom de Couschites. La Bible nous représente ces peuples comme étant noirs et de haute stature. Un certain nombre de critiques prétendent que les Couschites ont occupé primitivement les pays qui furent peuplés plus tard par la race sémitique. C'est là une hypothèse qui peut rendre compte de quelques faits, mais qui ne s'appuie sur aucune donnée réellement historique.

COUSCOU s. m. (kou-skou). Graine de pénicillaire à épis ou de maïs mondé, dans les colonies américaines. ‖ On trouve aussi CUZCUZ : *Le riz, le maïs, le* CUZCUZ, *le mil, la cassave.* (J.-J. Rouss.)

COUSCOUILLE s. f. (kou-skou-lle; *ll* mll.). Bot. Nom vulgaire de la livèche dans le Roussillon.

COUSCOUS s. m. (kou-skous — ar. *kouskous*, même sens). Art culin. Plat de viande et de farine dont les Arabes font des boulettes qu'ils font frire dans l'huile : *Les Arabes, en voyage, dans les moments de pénurie, font simplement avec le* COUSCOUS *une espèce de pâte pétrie dans le creux de leur main et arrosée d'eau.* (Focillon.) ‖ On dit plus ordinairement COUSCOUSSOU

La différence qui existe entre l'ancien *couscousou* et le *couscousou* actuel consiste en ceci : moins de sons peut-être pour égrener la pâte, et adjonction de légumes et d'œufs durs. On ne pouvait d'ailleurs décrire d'une manière plus claire et plus compréhensible la préparation de cet aliment que ne l'a fait l'ancien prisonnier des corsaires turcs.

COUSEAU s. m. (kou-zô). Agric. Botte de paille de froment et de paille de seigle.

COUSEL s. m. (kou-zèl). Anc. cout. Association de cultivateurs.

COUSEN, véritable nom du prétendu **comte de Courchamps**, révélé seulement en 1846 à M. Beuchot par un vieil émigré breton, qui avait connu notre personnage en Allemagne, où il était attaché comme intendant ou factotum à une noble maison de Bretagne. Cet émigré avait été fort surpris de le rencontrer à Paris, quelques jours avant la date que nous venons de rappeler, affublé d'un nom et d'un titre qui ne lui appartenaient eu aucune manière. Dès les premières années de la Restauration, ce soi-disant comte de Courchamps n'en avait pas moins eu le talent de se faire accepter comme gentilhomme de bon aloi dans les salons de l'aristocratique faubourg Saint-Germain et dans les bureaux des journaux légitimistes, lui, fils d'un simple caboteur de Saint-Servan, près de Saint-Malo. Partout on l'avait accueilli comme homme d'un beaucoup d'esprit. Ce singulier écrivain débuta dans les lettres assez tard; il le fit avec une sorte de mystère et un art merveilleux, en faisant son nom d'emprunt. Chose curieuse, en gardant l'anonyme comme éditeur d'un livre attribué par lui à une femme d'un grand nom, morte depuis longtemps, il s'acquit une réputation assez passagère sans doute, mais assez brillante pour entrer de deux doigts dans la bouche du premier, et dont le fond est percé comme une poêle à châtaignes. C'est dans ce dernier vaisseau que l'on met le *couscousson*, sur le pot on bout la viande, quand elle est presque cuite. On l'y laisse l'espace de trois quarts d'heure couvert d'une serviette, et après avoir mis à l'entour de la bouche du pot on est la viande un linge mouillé, avec un peu de farine détrempée, afin qu'il empêche la vapeur ou fumée de sortir par cet endroit, et qu'elle pénètre le *couscoussou* pour le faire cuire. On le tire ensuite pour verser dans quelque plat, et on le remue afin de l'égrener; puis on y met du beurre autant qu'il en faut, et, par-dessus, du bouillon du pot avec toute la viande. »

La différence qui existe entre l'ancien *couscousou* et le *couscousou* actuel consiste en ceci : moins de sons peut-être pour égrener la pâte, et adjonction de légumes et d'œufs durs. On ne pouvait d'ailleurs décrire d'une manière plus claire et plus compréhensible la préparation de cet aliment que ne l'a fait l'ancien prisonnier des corsaires turcs.

COUSEAU s. m. (kou-zô). Agric. Botte de paille de froment et de paille de seigle.

COUSEL s. m. (kou-zèl). Anc. cout. Association de cultivateurs.

COUSEN, véritable nom du prétendu **comte de Courchamps**, révélé seulement en 1846 à M. Beuchot par un vieil émigré breton, qui avait connu notre personnage en Allemagne, où il était attaché comme intendant ou factotum à une noble maison de Bretagne. Cet émigré avait été fort surpris de le rencontrer à Paris, quelques jours avant la date que nous venons de rappeler, affublé d'un nom et d'un titre qui ne lui appartenaient eu aucune manière. Dès les premières années de la Restauration, ce soi-disant comte de Courchamps n'en avait pas moins eu le talent de se faire accepter comme gentilhomme de bon aloi dans les salons de l'aristocratique faubourg Saint-Germain et dans les bureaux des journaux légitimistes, lui, fils d'un simple caboteur de Saint-Servan, près de Saint-Malo. Partout on l'avait accueilli comme homme d'un beaucoup d'esprit. Ce singulier écrivain débuta dans les lettres assez tard; il le fit avec une sorte de mystère et un art merveilleux, en faisant son nom d'emprunt. Chose curieuse, en gardant l'anonyme comme éditeur d'un livre attribué par lui à une femme d'un grand nom, morte depuis longtemps, il s'acquit une réputation assez passagère sans doute, mais assez brillante pour entrer de deux doigts dans la bouche du premier, et dont le fond est percé comme une poêle à châtaignes. C'est dans ce dernier vaisseau que l'on met le *couscousson*, sur le pot on bout la viande, quand elle est presque cuite. On l'y laisse l'espace de trois quarts d'heure couvert d'une serviette, et après avoir mis à l'entour de la bouche du pot on est la viande un linge mouillé, avec un peu de farine détrempée, afin qu'il empêche la vapeur ou fumée de sortir par cet endroit, et qu'elle pénètre le *couscoussou* pour le faire cuire. On le tire ensuite pour verser dans quelque plat, et on le remue afin de l'égrener; puis on y met du beurre autant qu'il en faut, et, par-dessus, du bouillon du pot avec toute la viande. »

La différence qui existe entre l'ancien *couscousou* et le *couscousou* actuel consiste en ceci : moins de sons peut-être pour égrener la pâte, et adjonction de légumes et d'œufs durs. On ne pouvait d'ailleurs décrire d'une manière plus claire et plus compréhensible la préparation de cet aliment que ne l'a fait l'ancien prisonnier des corsaires turcs.

COUSEAU s. m. (kou-zô). Agric. Botte de paille de froment et de paille de seigle.

COUSEL s. m. (kou-zèl). Anc. cout. Association de cultivateurs.

COUSEN, véritable nom du prétendu **comte de Courchamps**, révélé seulement en 1846 à M. Beuchot par un vieil émigré breton, qui avait connu notre personnage en Allemagne, où il était attaché comme intendant ou factotum à une noble maison de Bretagne. Cet émigré avait été fort surpris de le rencontrer à Paris, quelques jours avant la date que nous venons de rappeler, affublé d'un nom et d'un titre qui ne lui appartenaient eu aucune manière. Dès les premières années de la Restauration, ce soi-disant comte de Courchamps n'en avait pas moins eu le talent de se faire accepter comme gentilhomme de bon aloi dans les salons de l'aristocratique faubourg Saint-Germain et dans les bureaux des journaux légitimistes, lui, fils d'un simple caboteur de Saint-Servan, près de Saint-Malo. Partout on l'avait accueilli comme homme d'un beaucoup d'esprit. Ce singulier écrivain débuta dans les lettres assez tard; il le fit avec une sorte de mystère et un art merveilleux, en faisant son nom d'emprunt. Chose curieuse, en gardant l'anonyme comme éditeur d'un livre attribué par lui à une femme d'un grand nom, morte depuis longtemps, il s'acquit une réputation assez passagère sans doute, mais assez brillante pour entrer de deux doigts dans la bouche du premier, et dont le fond est percé comme une poêle à châtaignes. C'est dans ce dernier vaisseau que l'on met le *couscousson*, sur le pot on bout la viande, quand elle est presque cuite. On l'y laisse l'espace de trois quarts d'heure couvert d'une serviette, et après avoir mis à l'entour de la bouche du pot on est la viande un linge mouillé, avec un peu de farine détrempée, afin qu'il empêche la vapeur ou fumée de sortir par cet endroit, et qu'elle pénètre le *couscoussou* pour le faire cuire. On le tire ensuite pour verser

ment partie du département de l'Ariége. Le pays de Couserans autrefois compris dans le Comminges où appartenait, dans le XIe siècle, aux comtes de Carcassonne. Roger II, comte de Carcassonne, le donna, vers 990, à Bernard, son fils puîné, avec le titre de vicomté. Vers le milieu du XIIe siècle, il tomba dans la maison de Bigorre, d'où il passa à la maison de Navarre, dans laquelle il est resté.

COUSEUSE s. f. (kou-zeu-ze — rad. *coudre*). Ouvrière qui coud des étoffes : *Les couseurs et les* COUSEUSES. *Il vaut peu, le nombre des* COUSEUSES *sera réduit des deux tiers par les machines à coudre.* (J. Sim.) ‖ Femme qui coud des livres à brocher.

— Machine à coudre. ‖ Peu usité aujourd'hui; l'expression *machine à coudre* a prévalu.

Couseuse (LA), tableau de Gerard Dow, musée de Munich. La couseuse est une gracieuse jeune femme, assise près d'une fenêtre, coiffée d'un petit bonnet blanc et ayant sur le cou un fichu de la même couleur. Tout en se livrant à son travail de couture, elle semble fredonner un refrain pour endormir son enfant couché près d'elle dans un berceau d'osier. Le bébé regarde sa mère en souriant et ne semble guère disposé à sommeiller. Sur une chaise est un chapeau d'homme qui se détache vigoureusement sur la fenêtre ouverte d'où vient la lumière. A la muraille sont accrochés les portraits de deux autres enfants; au plafond est suspendue une lanterne. Dans une deuxième chambre, qui s'ouvre au fond, on voit une servante occupée à balayer. Cet intérieur hollandais respire le calme, l'honnêteté, le bonheur. Le tableau, d'une exécution délicate et précieuse, a été gravé par P. H. Une petite toile de M. Edouard Frère, intitulée : les *Couseuses*, a figuré au Salon de 1868.

Couseuses (LES), tableau de Guide, musée de Saint-Petersbourg. Ce tableau représente l'intérieur d'un atelier de couture où sont réunies neuf charmantes jeunes femmes. Sept sont assises sur des escabeaux de bois ou des chaises et forment un demi-cercle : celle qui est au milieu raconte quelque historiette que ses compagnes écoutent attentivement, sans cesser pour cela de tirer l'aiguille et d'avoir les yeux fixés sur leur ouvrage; une seule regarde la couseuse qui fait un récit. Debout, à chaque coin de la composition, derrière les sept ouvrières assises, se tiennent deux autres jeunes femmes, dont l'une plie une étoffe, tandis que l'autre tient à la main un jeu de fuseaux qu'elle fait mouvoir. On a reproché à cette composition une trop grande symétrie dans l'ordonnance et trop d'uniformité dans la pose des têtes; mais on ne saurait méconnaître la grâce exquise de la plupart des cousenses, la vérité de leurs attitudes et de leurs expressions, le charme de leurs physionomies. Ce tableau, qui a été acheté par l'impératrice Catherine II, figurait précédemment dans le cabinet du baron de Thiers; il a été gravé au burin par Beauvarlet et au trait par Réveil (*Galerie des arts*, VIII, pl. 84).

COUSIKA, dans la mythologie indoue, nom d'un prince de la race lunaire, fils de Cousa et père de Gâdhi, dont naquit Viswâmitra. De là l'épithète de Côsika qu'on donne à ce dernier. Indra s'était incarné pour devenir fils de Cousika. On lui donne aussi l'épithète de Côsika.

COUSIN, INE s. (kou-zain, i-ne — bas lat. *cossofrenus*, dans un glossaire du VIIIe siècle, du latin *consobrinus*; de *cum*, avec, et *sobrinus*, cousin. C'est ce que montrent les formes *cusrin*, *cusdrin*, du pays de Coire, formes où le *r* est conservé. Le latin *sobrinus* se rattache sans doute au sanscrit *sabhâ*, assemblée de la famille, mot dont l'étude est si importante pour l'histoire de la famille primitive. *Sobrinus* signifie donc proprement membre de la famille, celui qui est de l'assemblée, de la communauté, primitivement appelée la *sabhâ*. Et en effet les fils, en se mariant, deviennent à leur tour des chefs de fam