

surmural et celui de la réalité; ce tableau a fait partie de la galerie du maréchal Soult.

Cuisine (La Bonne), tableau de Teniers le Jeune; musée de La Haye. Une jeune cuisinière, vêtue d'une jupe rougeâtre et d'un casquin bleu de ciel sur lequel s'étale un large col blanc, est assise et s'occupe à peler un citron que un jeune garçon debout devant elle, vient recevoir dans une assiette. Au fond, devant un grand feu, un cuisinier embroche des viandes; près de lui, un homme et une femme vaquent à d'autres soins culinaires. Des provisions de toute sorte, gibier, volailles, poissons, légumes, fruits, encombrant les tables et le parquet. Le tout est très-lestement et très-gracieusement peint, avec cette touche pude et libre, ces accents spirituels qui caractérisent la manière de Teniers. Ce tableau, que Smith appelle « une production splendide, » et qui doit être regardé, en effet, comme un des chefs-d'œuvre de l'art de Teniers, est daté de 1644. Il est peint sur cuivre, et a été payé que 455 florins; à la vente Schuylenburg, à La Haye, en 1735; il se vendrait plus de 40,000 fr. aujourd'hui. Le musée de Madrid possède aussi un Intérieur de cuisine, de Teniers, qui est d'une fort belle exécution; on y voit une cuisinière au profil vivement éclairé par le feu au-dessus duquel elle se penche, un homme qui ouvre des moelles, d'autres personnages et quantité de comestibles.

Cuisine (Intérieur d'une), tableau de Martin Drolling; musée du Louvre. Cette cuisine, beaucoup plus grande que ne le sont d'ordinaire les cuisines parisiennes, est éclairée par deux fenêtres; dans l'une d'elles, un jardin et près de laquelle une jeune fille travaille à un ouvrage d'aiguille. Plus près du spectateur, une femme, encore jeune, assise et vue de dos, se retourne vers nous; à ses pieds, un fillette est assise avec un chat pour lequel elle a délaissé sa poupée étendue sur le sol. A droite et à gauche, des ustensiles de toutes sortes sont accrochés au mur, on dispose sur les rayons, les tables et les fourneaux. La bachelier est respicandus de propreté; les carreaux sont cirés et font miroir. « Lorsqu'on a vu la Cuisine de Drolling, dit M. Ch. Blanc, il n'est pas facile de faire la cuisine. L'œil s'en va au-dessus. Le regard s'y promène et s'y enfonce avec complaisance. C'est un calme domestique, un silence intérieur, qui me rappelle les vacances du collège passées à la campagne. Pour ne pas salir les belles chambres, on ne s'occupait jamais, les jours de pluie, dans le vestibule où dans une grande cuisine tout comme celle de Drolling. La fenêtre donnait aussi sur un jardin, et notre bagillage était le seul objet qui on entendait dans cette maison retirée et paisible... » Ce tableau de Drolling, fort admiré lorsqu'il parut et comparé aux meilleurs ouvrages de l'école flamande, pêche en réalité par une exécution mince, trop propre et trop uniforme. Il est signé et daté de 1815; exposé au Salon de 1817, il fut acheté au prix de 4,000 fr. par l'Etat. Il a été gravé au trait par Réveil dans la Galerie des arts (VIII, pl. 13) et au burin dans le Musée Filhol (II, pl. 63).

Cuisine (Intérieur de), tableau de Chardin; musée du Louvre (no 96). Sur une table de cuisine, au-dessus de laquelle est accrochée une raie ouverte, on remarque un grand pot de terre vernissée, un cuivre, un couteau, une bouteille de grès, une écumoire appuyée sur un chaudière, deux huîtres, des poissons, etc. Au milieu de ces provisions et de ces ustensiles trône un chat. Chardin donna ce tableau pour sa décoration à l'Académie, le 25 septembre 1728. L'exécuta depuis une foule de compositions représentant des Intérieurs de cuisine (Louvre, nos 101 et 102), des Intérieurs de cuisine, des Provisions de bouche, etc., et dans ces divers ouvrages il a déployé cette fermeté de touche, cette vigueur et cette harmonie de couleur qui excitaient l'enthousiasme de Diderot et lui inspiraient les lignes suivantes (Salon de 1763) : « Il y a au Salon plusieurs petits tableaux de Chardin; ils représentent presque tous des fruits avec les accessoires d'un repas. C'est la nature même; les objets sont hors de la toile et d'une vérité à tromper les yeux. Celui qu'on voit en montant l'escalier mérite surtout l'attention. L'artiste a placé sur une table un vase de vieille porcelaine de la Chine, deux biscuits, un bocal rempli d'olives (don est venu le titre donné depuis un tableau, le Bocal d'olives), une corbeille de fruits, deux verres à moitié pleins de vin, une bigarade avec un pâté. Si je destinais mon enfant à la peinture, voilà le tableau que j'achèterais. » Copie-moi cela, lui dirai-je, » copie-moi cela encore. » Mais peut-être la nature n'est-elle pas plus difficile à copier. C'est que ce vase de porcelaine est de la porcelaine; c'est que ces olives sont réellement séparées de l'huile par l'écume dans laquelle elles nagent; c'est qu'il n'y a qu'à prendre ces biscuits et les manger, cette bigarade et l'ouvrir et la presser, ce verre de vin et le boire, ces fruits et les peler, ce pâté et y mettre le couteau. C'est celui-ci qui attend l'harmonie des couleurs et ses reflets. O Chardin ! ce n'est pas du blanc, du rouge, du noir que tu broies sur ta palette; c'est la substance même des objets, c'est l'air et la lumière que tu prends à la pointe de ton pinceau et que tu attaches sur la toile. » Venant ensuite à un autre tableau exposé par Chardin à ce même Salon

de 1763 et offrant, comme l'Intérieur de cuisine, du Louvre, une Baie dépeinte, Diderot s'exprime ainsi : « L'objet est dégoutant, mais c'est la chair même du poisson, c'est sa peau, c'est son sang; l'aspect même de la chose n'affecterait pas autrement... On n'a dit que Gréuze, montant au Salon et apercevant ce tableau, le regarda et passa en posant un profond soupir. Cet éloge est plus court et vaut mieux que le mien. » On peut voir, au mot CUISINIERS, la description d'un charmant tableau de Chardin portant ce titre et qui figure dans la galerie de Schleissheim, près de Munich.

CUISINÉ, ÉE (kui-zî-né) part. passé du v. Cuisiner. Accommodé, apprêté, en parlant d'un mets : L'une des plus élégantes duchesses de Paris raffolait des ragouts cuisinés par les portières. (Balz.)

CUISINER v. n. ou intr. (kui-zî-né — rad. cuisine). Faire la cuisine; apprêter des aliments : Bien cuisiner. Ne pas savoir cuisiner. Ces gens des bois trouvaient inutile et ennuyeux notre besoin de manger chaud et d'employer les femmes à cuisiner depuis le matin jusqu'au soir. (G. Sand.)

v. a. ou tr. Apprêter, accommoder, en parlant d'un mets ou d'une préparation culinaire : Pour bien saisir cette scène, il faut se figurer mademoiselle occupée à cuisiner le café de son prétendu, le dos tourné à la cheminée. (Balz.)

Fig. et fam. Préparer, arranger, accommoder : Félicité te donnera peut-être à cuisiner dans le journal politique où il cuisinait le feuilleton. (Balz.)

Se cuisiner v. pr. Être accommodé, en parlant d'un mets ou d'une préparation culinaire : Ce café n'avait pour tout ornement, que la fourchette et son couteau, le bois d'un grand café de cuivre jaune. (Th. Gaut.)

Fig. Être préparé, arrangé, accommodé : Les rangs inférieurs du casier étaient pleins de cartons jaunés par le temps, et sur lesquels se lisent les noms des gros auteurs dont les affaires juteuses se cuisinaient en ce moment. (Balz.) Quelques pièces de circonstance se cuisinaient sans doute en grande hâte à l'heure qu'il est. (Th. Gaut.)

Accommoder, confectionner pour soi : Elle se cuisinaît à la hâte un déjeuner peu poétique. (Balz.)

CUISINIERE s. f. (kui-zî-ne-ri — rad. cuisiner). Fem. art. Manière de faire la cuisine. Préparation culinaire : Cela explique les énormes petites cuisinières portatives qu'on voit bouillir, rôtir, frire, mijoter, gratiner, au foyer commun et fraternel du grand fourneau. (Nadar.)

CUISINIER, IERE s. (kui-zî-ni-é, ie-ri — rad. cuisine). Personne qui est chargée de faire la cuisine : Un habile cuisinier. Une bonne cuisinière. Entre un mauvais cuisinier et la Brivilliers, il n'y a de différence que dans l'intention. (Le président Henault.) Un bon cuisinier se vendait à Rome quatre talents, somme avec laquelle on eût acheté une douzaine de grammairiens et de philosophes. (La Mothe le Vayer.) Un bon cuisinier est à coup sûr un empoussiéreur à la longue, si vous n'êtes pas téméraire. (Volc.) Antoine, ayant dit content d'un dîner, donna une rille à son cuisinier. (De Cassy.) La qualité la plus indispensable d'un cuisinier est l'exactitude. (Brill.-Sav.) Venelles VI mettait à l'apéroche son cuisinier quand il n'avait pas bien rôté un lièvre. (Chateaub.) Le cuisinier de génie est l'Éscalape de la digestion. (Raspail.) Le meilleur cuisinier n'est que le plus habile des empoussiéurs. (Rion.) Un célèbre médecin disait qu'il n'avait pas de meilleurs amis que les cuisiniers, qui, en favorisant l'intempérance, lui valaient les trois quarts de ses pratiques.

Les cuisiniers savants ne se voient pas partout. PONSARD.

Son cuisinier était un homme Qui n'avait son pareil à Rome. ANDRIEU.

Que je puisse toujours après avoir aimé Bénir le cuisinier que le ciel m'a donné! BÉROUJOL.

Un cuisinier, quand il dîne, Me semble un être divin. DESAUGIERS.

L'art d'un cuisinier emprunte le secours Déguisé en vain la mort qu'il nous sert tous les jours. ANRIEU.

— Par ext. Personne qui fait ou sait faire la cuisine : Alexandre Dumas joint à une certaine réputation de cuisinier.

Fig. Causé qui fait trouver bons les mets dont on se nourrit : La gaieté, les travaux rustiques, les jeux folâtres, sont les premiers cuisiniers du monde. (J.-J. Rousseau.)

Argot. Dénoteur. l'Avocat.

Bibliogr. Titre d'un grand nombre d'ouvrages sur l'art culinaire : Le cuisinier français. La cuisinière bourgeoise. La cuisinière de la ville et de la campagne.

BÉROUJOL.

Le cuisinier français, qui n'est pas un bon livre, Nous donne quelquefois des maximes à suivre; Je m'enparais de ton pain et de ton pain de bon; Servis chaud. — BÉROUJOL.

BÉROUJOL.

s. f. Cuisinière à rôti, ou simplement Cuisinière, Espèce de boîte de fer-blanc qui sert à rôti les viandes, et qui se place soit devant le foyer d'une cheminée ordinaire, soit devant une coquille. Cuisinière à grillon. Appareil du même genre qui est destiné au grillage des viandes, et dans lequel la broche est remplacée par des tringles munies de crochets auxquels on suspend les pièces.

— Encycl. V. CUISINE.

— Allus. littér. On devient cuisinier, mais on nait rôtiisseur. Cette ligne de prose, qui affecte si naturellement les allures du vers, est un axiome gastronomique formulé par Brillat-Savarin dans sa Physiologie du goût. On sait que le spirituel écrivain a élevé l'art culinaire à la hauteur d'une science; il en pose les fondements avec la même gravité, la même sincérité, nous dirions volontiers le même esprit consciencieux que s'il s'agissait d'établir les bases de la philosophie transcendante. « Un dessert sans fromage, dit-il encore, est une belle qui n'a qu'un œil. » Nous pourrions citer ici tous ces axiomes, dont chacun se produit avec la même autorité, et souvent avec plus de verve pittoresque qu'une phrase du Solon de la cuisine, en l'appropriant à la délicatesse de la viande, et pour reconnaître le moment précis où le rôti se fait à la pointe.

On fait souvent allusion à l'aphorisme gastronomique de Brillat-Savarin pour faire entendre qu'il est des aptitudes qu'on peut acquérir par le travail et l'expérience; mais il y a eu d'autres qui échappent à tous les efforts et qu'il faut apporter avec soi en naissant. C'est un don naturel, une sorte de génie. Naturellement les écrivains modifient la phrase du Solon de la cuisine, en l'appropriant aux exigences de la pensée qu'ils expriment : « Ces auteurs ne sont encore que des machinistes. Ils ont un gros métier appris sur le boulevard. Ils savent embrouiller et débrouiller des aventures, et connaissent certaines ficelles à faire rire ou pleurer, qu'ils finissent par savoir à peu près tirer à propos. Ils deviennent cuisiniers et ne sont pas rôtiisseurs. »

L. VEUILLOT.

« Le fluide, me direz-vous, est-il exclusivement un don de la nature? — Non, lecteur; si vous êtes né médium, rien de mieux, et je vous en félicite. Dans le cas contraire, vous auriez tort de vous désespérer. On nait rôtiisseur, mais on devient spirité. Il y a à toutes les fines jelles qui le sont devenues, pour ainsi dire, du jour au lendemain. »

OSCAR COMETTANT.

Cuisinière (LA), tableau de W. Van Mieris; musée du Louvre (no 358). La cuisinière de Mieris se montre à la fenêtre, comme celle de Gérard Dow; elle écarte le rideau pour accrocher un coq à un clou, auquel sont déjà suspendus deux perdrix. Un jeune garçon à qui elle parle tient un plat rempli de viande. Sur l'appui de la fenêtre se trouvent un tapis, un chou et d'autres légumes. Sous cet appui d'enfants, une pie becquée des carottes. Une cage d'osier est accrochée extérieurement à la muraille. Sur le devant est un pavot planté dans un vase. Tous ces détails sont peints avec une précision extraordinaire; mais le coloris est froid et la touche n'est pas exempte de sécheresse. Au musée de Dresde est une toile du même peintre représentant une Vieille cuisinière en casquin gris, qui tient un brochet.

Cuisinière (UNE), tableau de Chardin; galerie du palais royal de Schleissheim. Une ménagère, occupée à peler des navets, interromp sa besogne pour regarder attentivement un objet que le spectateur ne peut apercevoir. Elle est assise de profil, coiffée d'un petit bonnet blanc à la mode du xviii<sup>e</sup> siècle, pieds, un bouquet; au premier plan, un ébruyon et d'autres légumes. Ce petit tableau, peint avec une largeur et une puissance remarquables, a été gravé au trait par Réveil, dans la Galerie des arts et de l'histoire.

Cuisinière hollandaise (UNE) ou la Petite des poteries, tableau de Metsu; au Louvre (no 297). Dans l'intérieur d'une cuisine, une femme assise est occupée à peler des pommes; devant elle, sur une table recouverte d'un vieux tapis, se trouvent un lièvre et un petit saucisson. Ce tableau, d'une exécution délicate, d'une couleur transparente et harmonieuse, est signé : G. Metsu. Il a été acquis,

avec un autre tableau du même maître (la Riboteuse, no 298 du Louvre), pour le prix de 1,301 livres; à la vente Feilhou, en 1763; il se payerait aujourd'hui, lui seul, quinze ou vingt fois plus. Il a été gravé par Daulle, sous ce titre : La Petite des poteries, et depuis il a été reproduit dans le Musée Royal (par Massard) et dans le Musée Filhol.

Le musée de Munich possède une autre Cuisinière de Metsu, jolie fille en casquin rouge, tenant une volaille embrochée et soufflant d'un air malicieux. Deux tableaux analogues du même maître ont été vendus, l'un 3,500 fr. à la vente Metze, en 1845, l'autre 3,900 fr. à la vente Viardot, en 1863. Ce dernier, qui avait figuré dans les collections de la princesse Augustine de Nassau, de la comtesse de Bismarck, de M. van den Schrieck, à Louvain, représente une cuisinière jeune, jolte et propre, qui montre en souriant des poissons qu'elle a fait frire. Des bécaasses sont suspendues au-dessus de la rôtiissoire.

Cuisinière hollandaise (LA), tableau de Gérard Dow; musée du Louvre. Une jeune et gracieuse Hollandaise, la jupe et les manchettes retroussées, les cheveux relevés sous un platin qui partait du genou, s'élevait jusqu'à la tête, se montre à nous dans l'embrasure d'une fenêtre crient. Elle tient des deux mains une cruche contenant du lait, qu'elle verse dans un plat creux placé sur l'appui de la fenêtre. On voit un chou, des carottes, une écumoire, une lanterne et autres ustensiles. Une grande cage est suspendue au centre de la fenêtre, au-dessus de la tête de la cuisinière.

A l'intérieur, une autre cage et une volaille quelquefois garantis par une pièce que l'on appelle courre-cuisse. Depuis le commencement du xv<sup>e</sup> siècle jusqu'à la fin du xvii<sup>e</sup>, cette partie de l'armure ne cessa d'être utilisée. Les formes en varient très-fréquemment. Quelques corps de cavalier ou tout relict, ou tout brille de propreté. « Cette composition, dit Duchesne, n'a pas réclamé un grand effort d'imagination; mais tel est le succès qu'elle a obtenu, que ce petit tableau, si simple en apparence, intéresse et plaît tout à la fois. Cette jeune Hollandaise attache par sa fraîcheur. Le peintre, en donnant à chaque chose un fini des plus précieux, lorsqu'il peint, il était impossible de se tenir à cheval. Ces cuisiniers pleins étaient ceux des sergents d'armes, des Suisses et de certains corps d'archers. Jeanne Darc n'en portait pas d'autres, parce qu'elle combattait toujours à pied. On nommait dent-cuisse ou cuisinots des pièces qui protégeaient seulement les hanches et le haut de la cuisse et ne se terminaient pas par une genouillère. Les ordonnances de François I<sup>er</sup> donnent le cuisinot aux hommes d'armes. Le terme de cuisinot cessa d'être employé vers le règne de Henri IV. Quelques auteurs ont confondu le cuisinot avec la tassette.

CUISSARD, ÉE adj. (kui-sar-dé — rad. cuisard). Revêtu de cuisards. Des cuisards casqués, cuirassés, brassardés, cuisardisés. (Chamfort.)

CUISSE s. f. (kui-sé — lat. coxa, même sens; en allem. hacke, en angl. hough. M. Eichhoff rattache le latin coxa au sanscrit kûksa, croix, ainsi du verbe huc, croquer, enclenche). Partie du membre inférieur qui s'étend depuis la hanche ou le bassin jusqu'au genou : La cuisse d'un homme, d'une femme. Les cuisses d'un bœuf, d'un cheval. Une cuisse de dinde, de poulet. La cuisse de bœuf ou de veau est particulièrement recherchée pour les préparations. (De Cussy.) Les cuisses et les épaulures du cochon ont fait la fortune de deux villes, Mayence et Gagnon. (Grimod.) Le meilleur morceau d'une volaille bouillie, c'est la cuisse, surtout si cette cuisse est blanche, grasse et charnue. (Grimod.) La plupart des femmes des villes ont les bras et les cuisses trop grêles. (Maquail.)

— Pop. Cuisse de noir, Quartier de noir.

— Fam. Belle en cuisses, Périphrase triviale par laquelle on désigne une femme aux formes massives.

— Manège. Aide des cuisses, Action que le cavalier exerce au moyen des cuisses pour diriger le cheval dans un sens voulu.

— Archit. Cuisse de triplique, Côte qui se trouve entre deux glyphes.

— Techn. Plier qui supporte la couronne et l'arête dans une verrerie. l Matière triturée qui a coulé des pots dans le fond du four.

— Cuisse-de-grenouille, Anneau de cuir dont la partie touchant à la tige est plus mince que le milieu de l'anneau même.

— Anat. Cuisse-du-cerveau, Pédoncules cérébraux servant d'origine à la moelle épinière. (Th. Gaut.)

— Hortic. Cuisse-madame, Variété de poire jaune et rouge, de forme allongée. l Cuisse-de-nympe, Variété de rose blanche teintée de rose. S'est dit de la couleur de cette rose.

— Un ciel, orné de quatre grands bouquets de plumes et fixé au plafond par un câble doré, soutient une double paire de rideaux d'une étoffe couleur cuissard-de-nympe, noyée d'argent. (Th. Gaut.)

— Crust. Troisième pièce d'une patte simple.

— Entom. Deuxième article des pattes des insectes hexapodes, ou selon d'autres, premier article des pattes des mêmes insectes.

— Moll. Espèce d'huître.

— Déjà leurs cuisards, où dégoutaient des larmes, L'assisaient voir clairement qu'ils saignaient sous leurs larmes.

— Chir. Appareil qu'on adapte au moignon d'une cuisse amputée, et qui porte une jambe de bois ou de fer.

Encycl. Les cuisards, connus de tous les peuples guerriers de l'antiquité, se nommaient en latin feminalia ou lambres. Au moyen âge, on commença à se servir de cette pièce d'armure qu'après qu'on eut adopté l'usage des chausses de mailles, vers l'an 1300. Cependant il est prouvé que Charlemaigne portait des cuisards de lames de fer, et si l'usage n'en fut pas adopté, c'est qu'ils étaient peu propres à l'équitation. Les cuisards formaient quelquefois le prolongement de la cuirasse. Ils étaient alors appliqués sur les grêgues ou culottes, et garantissaient le devant de la cuisse; d'autres fois ils s'ajoutaient aux tassettes ou plattes, se cachaient sous une braconnière, se joignaient aux faltes, se terminaient à la genouillère et s'y unissaient à la jambière. Il y avait encore une infinité d'autres sortes de cuisards. Les uns, se formant d'un platin qui partait du genou, s'élevaient jusqu'à un milieu de la cuisse et se réunissaient à la cuirasse par une suite de lames jointes comme une portion de faltes; les autres, composés de deux pièces réunies par des boutons cylindriques, étaient attachés sous la cuisse par des courroies, et se réunissaient à la cuirasse par des lames; on les assujettissait à la cuirasse au moyen de pattes et de contre-sanglons. Les cuisards étaient quelquefois garantis par une pièce que l'on appelle courre-cuisse. Depuis le commencement du xv<sup>e</sup> siècle jusqu'à la fin du xvii<sup>e</sup>, cette partie de l'armure ne cessa d'être utilisée. Les formes en varient très-fréquemment. Quelques corps de cavalier ou tout relict, ou tout brille de propreté. « Cette composition, dit Duchesne, n'a pas réclamé un grand effort d'imagination; mais tel est le succès qu'elle a obtenu, que ce petit tableau, si simple en apparence, intéresse et plaît tout à la fois. Cette jeune Hollandaise attache par sa fraîcheur. Le peintre, en donnant à chaque chose un fini des plus précieux, lorsqu'il peint, il était impossible de se tenir à cheval. Ces cuisiniers pleins étaient ceux des sergents d'armes, des Suisses et de certains corps d'archers. Jeanne Darc n'en portait pas d'autres, parce qu'elle combattait toujours à pied. On nommait dent-cuisse ou cuisinots des pièces qui protégeaient seulement les hanches et le haut de la cuisse et ne se terminaient pas par une genouillère. Les ordonnances de François I<sup>er</sup> donnent le cuisinot aux hommes d'armes. Le terme de cuisinot cessa d'être employé vers le règne de Henri IV. Quelques auteurs ont confondu le cuisinot avec la tassette.

CUISSARD, ÉE adj. (kui-sar-dé — rad. cuisard). Revêtu de cuisards. Des cuisards casqués, cuirassés, brassardés, cuisardisés. (Chamfort.)

CUISSE s. f. (kui-sé — lat. coxa, même sens; en allem. hacke, en angl. hough. M. Eichhoff rattache le latin coxa au sanscrit kûksa, croix, ainsi du verbe huc, croquer, enclenche). Partie du membre inférieur qui s'étend depuis la hanche ou le bassin jusqu'au genou : La cuisse d'un homme, d'une femme. Les cuisses d'un bœuf, d'un cheval. Une cuisse de dinde, de poulet. La cuisse de bœuf ou de veau est particulièrement recherchée pour les préparations. (De Cussy.) Les cuisses et les épaulures du cochon ont fait la fortune de deux villes, Mayence et Gagnon. (Grimod.) Le meilleur morceau d'une volaille bouillie, c'est la cuisse, surtout si cette cuisse est blanche, grasse et charnue. (Grimod.) La plupart des femmes des villes ont les bras et les cuisses trop grêles. (Maquail.)

— Pop. Cuisse de noir, Quartier de noir.

— Fam. Belle en cuisses, Périphrase triviale par laquelle on désigne une femme aux formes massives.

— Manège. Aide des cuisses, Action que le cavalier exerce au moyen des cuisses pour diriger le cheval dans un sens voulu.

— Archit. Cuisse de triplique, Côte qui se trouve entre deux glyphes.

— Techn. Plier qui supporte la couronne et l'arête dans une verrerie. l Matière triturée qui a coulé des pots dans le fond du four.

— Cuisse-de-grenouille, Anneau de cuir dont la partie touchant à la tige est plus mince que le milieu de l'anneau même.

— Anat. Cuisse-du-cerveau, Pédoncules cérébraux servant d'origine à la moelle épinière. (Th. Gaut.)

— Hortic. Cuisse-madame, Variété de poire jaune et rouge, de forme allongée. l Cuisse-de-nympe, Variété de rose blanche teintée de rose. S'est dit de la couleur de cette rose.

— Un ciel, orné de quatre grands bouquets de plumes et fixé au plafond par un câble doré, soutient une double paire de rideaux d'une étoffe couleur cuissard-de-nympe, noyée d'argent. (Th. Gaut.)

— Crust. Troisième pièce d'une patte simple.

— Entom. Deuxième article des pattes des insectes hexapodes, ou selon d'autres, premier article des pattes des mêmes insectes.

— Moll. Espèce d'huître.

— Encycl. Anat. La cuisse s'étend du bassin au genou et relie le tronc à la jambe; elle est le tronçon supérieur du membre inférieur ou abdominal chez tous les vertébrés. Chez l'homme, et en général chez tous les bipèdes, sa dimension est au moins égale à celle de la jambe ou tronçon inférieur; mais chez les animaux quadrupèdes, elle subit un raccourcissement considérable, pendant que les os du tarse pronont un développement important et constituent un tronçon nouveau du membre inférieur. Cependant le vestige de la cuisse se retrouve chez la plupart des vertébrés; chez les mammifères rapprochés de l'homme, elle comprend les mêmes éléments; mais chez plusieurs d'entre eux, chez les ongulés principalement, la prédominance des muscles extenseurs et des muscles fléchisseurs donne à la cuisse une forme aplatie. Dans les oiseaux, on retrouve encore les mêmes éléments constitutifs; mais les muscles y sont moins distincts. Enfin, chez les reptiles, le tronçon supérieur du membre abdominal est quelquefois comme engagé sous la peau de l'abdomen (sauriens), ou bien dans une direction particulière, la cuisse regardant tout à fait en dehors (batraciens). Chez les poissons, elle est toujours présente, et absolument invisible au dehors (poissons). Les poissons n'ont pas d'organe analogue à la cuisse.

La cuisse, chez l'homme, a une forme plutôt conique que cylindrique, le nombre de ses muscles étant grandement en rapport avec la cuisse par des courroies, et se réunissant à la cuirasse par des lames; on les assujettissait à la cuirasse au moyen de pattes et de contre-sanglons. Les cuisards étaient quelquefois garantis par une pièce que l'on appelle courre-cuisse. Depuis le commencement du xv<sup>e</sup> siècle jusqu'à la fin du xvii<sup>e</sup>, cette partie de l'armure ne cessa d'être utilisée. Les formes en varient très-fréquemment. Quelques corps de cavalier ou tout relict, ou tout brille de propreté. « Cette composition, dit Duchesne, n'a pas réclamé un grand effort d'imagination; mais tel est le succès qu'elle a obtenu, que ce petit tableau, si simple en apparence, intéresse et plaît tout à la fois. Cette jeune Hollandaise attache par sa fraîcheur. Le peintre, en donnant à chaque chose un fini des plus précieux, lorsqu'il peint, il était impossible de se tenir à cheval. Ces cuisiniers pleins étaient ceux des sergents d'armes, des Suisses et de certains corps d'archers. Jeanne Darc n'en portait pas d'autres, parce qu'elle combattait toujours à pied. On nommait dent-cuisse ou cuisinots des pièces qui protégeaient seulement les hanches et le haut de la cuisse et ne se terminaient pas par une genouillère. Les ordonnances de François I<sup>er</sup> donnent le cuisinot aux hommes d'armes. Le terme de cuisinot cessa d'être employé vers le règne de Henri IV. Quelques auteurs ont confondu le cuisinot avec la tassette.

CUISSARD, ÉE adj. (kui-sar-dé — rad. cuisard). Revêtu de cuisards. Des cuisards casqués, cuirassés, brassardés, cuisardisés. (Chamfort.)

CUISSE s. f. (kui-sé — lat. coxa, même sens; en allem. hacke, en angl. hough. M. Eichhoff rattache le latin coxa au sanscrit kûksa, croix, ainsi du verbe huc, croquer, enclenche). Partie du membre inférieur qui s'étend depuis la hanche ou le bassin jusqu'au genou : La cuisse d'un homme, d'une femme. Les cuisses d'un bœuf, d'un cheval. Une cuisse de dinde, de poulet. La cuisse de bœuf ou de veau est particulièrement recherchée pour les préparations. (De Cussy.) Les cuisses et les épaulures du cochon ont fait la fortune de deux villes, Mayence et Gagnon. (Grimod.) Le meilleur morceau d'une volaille bouillie, c'est la cuisse, surtout si cette cuisse est blanche, grasse et charnue. (Grimod.) La plupart des femmes des villes ont les bras et les cuisses trop grêles. (Maquail.)

— Pop. Cuisse de noir, Quartier de noir.

— Fam. Belle en cuisses, Périphrase triviale par laquelle on désigne une femme aux formes massives.

— Manège. Aide des cuisses, Action que le cavalier exerce au moyen des cuisses pour diriger le cheval dans un sens voulu.

— Archit. Cuisse de triplique, Côte qui se trouve entre deux glyphes.

— Techn. Plier qui supporte la couronne et l'arête dans une verrerie. l Matière triturée qui a coulé des pots dans le fond du four.

— Cuisse-de-grenouille, Anneau de cuir dont la partie touchant à la tige est plus mince que le milieu de l'anneau même.

— Anat. Cuisse-du-cerveau, Pédoncules cérébraux servant d'origine à la moelle épinière. (Th. Gaut.)

— Hortic. Cuisse-madame, Variété de poire jaune et rouge, de forme allongée. l Cuisse-de-nympe, Variété de rose blanche teintée de rose. S'est dit de la couleur de cette rose.

— Un ciel, orné de quatre grands bouquets de plumes et fixé au plafond par un câble doré, soutient une double paire de rideaux d'une étoffe couleur cuissard-de-nympe, noyée d'argent. (Th. Gaut.)

— Crust. Troisième pièce d'une patte simple.

— Entom. Deuxième article des pattes des insectes hexapodes, ou selon d'autres, premier article des pattes des mêmes insectes.

— Moll. Espèce d'huître.

— Encycl. Anat. La cuisse s'étend du bassin au genou et relie le tronc à la jambe; elle est le tronçon supérieur du membre inférieur ou abdominal chez tous les vertébrés. Chez l'homme, et en général chez tous les bipèdes, sa dimension est au moins égale à celle de la jambe ou tronçon inférieur; mais chez les animaux quadrupèdes, elle subit un raccourcissement considérable, pendant que les os du tarse pronont un développement important et constituent un tronçon nouveau du membre inférieur. Cependant le vestige de la cuisse se retrouve chez la plupart des vertébrés; chez les mammifères rapprochés de l'homme, elle comprend les mêmes éléments; mais chez plusieurs d'entre eux, chez les ongulés principalement, la prédominance des muscles extenseurs et des muscles fléchisseurs donne à la cuisse une forme aplatie. Dans les oiseaux, on retrouve encore les mêmes éléments constitutifs; mais les muscles y sont moins distincts. Enfin, chez les reptiles, le tronçon supérieur du membre abdominal est quelquefois comme engagé sous la peau de l'abdomen (sauriens), ou bien dans une direction particulière, la cuisse regardant tout à fait en dehors (batraciens). Chez les poissons, elle est toujours présente, et absolument invisible au dehors (poissons). Les poissons n'ont pas d'organe analogue à la cuisse.

La cuisse, chez l'homme, a une forme plutôt conique que cylindrique, le nombre de ses muscles étant grandement en rapport avec la cuisse par des courroies, et se réunissant à la cuirasse par des lames; on les assujettissait à la cuirasse au moyen de pattes et de contre-sanglons. Les cuisards étaient quelquefois garantis par une pièce que l'on appelle courre-cuisse. Depuis le commencement du xv<sup>e</sup> siècle jusqu'à la fin du xvii<sup>e</sup>, cette partie de l'armure ne cessa d'être utilisée. Les formes en varient très-fréquemment. Quelques corps de cavalier ou tout relict, ou tout brille de propreté. « Cette composition, dit Duchesne, n'a pas réclamé un grand effort d'imagination; mais tel est le succès qu'elle a obtenu, que ce petit tableau, si simple en apparence, intéresse et plaît tout à la fois. Cette jeune Hollandaise attache par sa fraîcheur. Le peintre, en donnant à chaque chose un fini des plus précieux, lorsqu'il peint, il était impossible de se tenir à cheval. Ces cuisiniers pleins étaient ceux des sergents d'armes, des Suisses et de certains corps d'archers. Jeanne Darc n'en portait pas d'autres, parce qu'elle combattait toujours à pied. On nommait dent-cuisse ou cuisinots des pièces qui protégeaient seulement les hanches et le haut de la cuisse et ne se terminaient pas par une genouillère. Les ordonnances de François I<sup>er</sup> donnent le cuisinot aux hommes d'armes. Le terme de cuisinot cessa d'être employé vers le règne de Henri IV. Quelques auteurs ont confondu le cuisinot avec la tassette.

CUISSARD, ÉE adj. (kui-sar-dé — rad. cuisard). Revêtu de cuisards. Des cuisards casqués, cuirassés, brassardés, cuisardisés. (Chamfort.)

CUISSE s. f. (kui-sé — lat. coxa, même sens; en allem. hacke, en angl. hough. M. Eichhoff rattache le latin coxa au sanscrit kûksa, croix, ainsi du verbe huc, croquer, enclenche). Partie du membre inférieur qui s'étend depuis la hanche ou le bassin jusqu'au genou : La cuisse d'un homme, d'une femme. Les cuisses d'un bœuf, d'un cheval. Une cuisse de dinde, de poulet. La cuisse de bœuf ou de veau est particulièrement recherchée pour les préparations. (De Cussy.) Les cuisses et les épaulures du cochon ont fait la fortune de deux villes, Mayence et Gagnon. (Grimod.) Le meilleur morceau d'une volaille bouillie, c'est la cuisse, surtout

CUITER (SE) v. pr. (kui-té - rad. cuite). Pop. Se donner une cuite, s'enivrer. Se dit dans la Dauphiné.

CUITLAZINE s. f. (kui-lô-zî-ni - de Cuit-lazin, nom mexicain). Bot. Genre de plantes épiphytes, de la famille des orchidées, tribu des vandées, renfermant un seul espèce, qui croît au Mexique.

CUIT-LÉGUMES s. m. Econ. rur. Appareil pour faire cuire à la vapeur les légumes et les végétaux destinés à l'alimentation du bétail.

CUIT-ŒUFS s. m. Econ. dom. Appareil destiné à faire cuire à point les œufs à la coque. Tout cuit-œufs doit être d'abord de telle sorte que la cuisson des œufs ait lieu graduellement et également dans toute la masse; on y adapte quelquefois un thermomètre. (Maigret.) Pl. cuit-œufs.

CUIVERT adj. m. (kui-vêr). Cruel, méchant, libertin. Il Vieux mot.

CUIVERTISE s. f. (kui-vêr-ti-zè - rad. cuivert). Méchanceté, dépravation, bassesse, esclavage. Il Vieux mot.

CUIVRAGE s. m. (kui-vra-je - rad. cuivrer). Action de cuivrer un métal : CUIVRAGE du fer. CUIVRAGE des métaux. On applique sur le fer peut servir à le préserver et à donner une belle apparence aux objets de serrurerie, aux balcons, balustrades, grilles, etc. (Dumas.)

Encycl. Le cuivrage est une opération qui a pour but de recouvrir un métal sur un autre métal, par une simple immersion dans un bain de sulfate, d'acétate ou de cyanure de cuivre. Peu de temps après la découverte de la galvanoplastie par M. Jacobin, on a cherché à faire passer les métaux précieux sur les métaux secondaires. Ces opérations, qui avaient lieu par le secours de la pile, firent découvrir depuis toutes les cuivres galvaniques. Le cuivrage galvanique a été employé dans l'industrie, soit comme cuivrage rouge servant d'intermédiaire aux dépôts d'or, d'argent ou de platine, soit comme cuivrage laiton, sur la fonte, le fer, l'acier, le plomb, l'étain et surtout le zinc, soit enfin comme dépôt de bronze. La composition des bains que l'on emploie ordinairement est : pour le cuivre rouge, une solution de ce métal en acétate, comme sels alcalins, les cyanures de potassium qui entrent pour les trois quarts dans la composition des bains; pour le cuivre laiton, les mêmes proportions additionnées de sulfate de zinc, qui transforme le cuivre rouge en laiton. Si l'on désire obtenir du bronze, on doit remplacer le sulfate de zinc par le chlorure d'étain. On fait des dépôts par cuivrage galvanique sur le fer ou la fonte; c'est ainsi qu'on recouvre les fontaines monumentales de la place de la Concorde, les candélabres et les lanternes de la ville de Paris, etc.

CUIVRES s. m. (kui-vrè - lat. cuprum, même sens). Serais-ce par un pur effet du hasard que le sanscrit kupyra, qui signifie cuivre, a des ressemblances qui devaient encore plus grand par le fait que kupyra paraît être qu'une forme pécrée altérée de kupyra? Ce dernier terme signifie pur aimé, peu estimé, vil, bas, et kupyra désigne le cuivre et les autres métaux inférieurs, par opposition à l'or et à l'argent. Selon toute apparence, le cuivre, cuprum, tirait son nom de l'île de Chypre, Kupros, qui en fournissait une espèce de qualité supérieure. Les cupriferes, les mines riches en cuivre, ont été nommées ainsi. La réputation de ce métal devait le faire rechercher au loin dans l'Orient; les Phéniciens l'avaient en quelque sorte sous la main, et nous savons par l'auteur du Péripète que le cuivre figurait au nombre des articles du commerce d'importation dans l'Inde. Il est à croire, d'après tout cela, que kupyra ou kupyria n'est autre chose que le grec kyprium, latin cuprum, lequel se trouve fortinément avoir en sanscrit un sens approprié. Les analogies que présentent les autres langues européennes n'ont aucune importance pour la question, parce que le nom du cuivre y provient partout du latin; mais il sera intéressant d'indiquer en quelques mots l'origine des autres noms du cuivre. Le nom le plus fréquemment employé en sanscrit pour désigner le cuivre est ayra, qui proprement veut dire airain et par extension fer et cuivre. C'est de là que vient le latin *ars, aris*, qui a formé l'adjectif *arsenatus*, d'airain, ressemblant si singulièrement au persan *arsen*, même sens. Un autre nom sanscrit est *varshita*, superlatif de *var*, bon. Le cuivre aurait donc été, à un moment donné, le métal par excellence. De là viennent le terme lithuanien *varas*, et le celtique *varsh*, signifiant cuivre. Un troisième synonyme sanscrit est *dra*, airain et oxyde de fer, d'où le grec *ars, fer* et le dieu Mars; l'irlandais *iris*, bronze; l'anglo-saxon *ora*, métal, etc. La racine à laquelle se rattache *dra* peut signifier à la fois ce qui blesse et ce qui est rouge. Le mot latin *sulfur*, soufre, est probablement le même que le sanscrit *suba*, cuivre, *subra*, ennemi du cuivre, parce que les sulfures font perdre au cuivre sa ductilité et le rendent cassant. Parmi les nombreuses autres appellations du cuivre en sanscrit, nous citerons encore : *rakta*, le métal rouge, *ravilôha*, le métal du soleil, *markâtâya*, bouche de singe ou de barbare, par

allusion à la teinte de la peau du singe et des races jaunes antiochiques. L'origine du mot grec *chalkos*, qui revient si souvent dans Homère, est encore obscure; on a voulu y voir la racine *chal*, identique à celle qui a formé *chala*, bile, *chilos*, jaune pâle, etc. La plupart des noms du cuivre que nous venons de citer désignent le cuivre par son côté le plus saillant, la couleur; le slave, au contraire, paraît s'être attaché à un caractère plus secondaire, le son; en effet, le nom slave de l'airain et du cuivre est *medi*, en sanscrit *madhaka*, le mélodieux, le sonore. Métal de couleur rouge brun : Anneaux de cuivre. Chaudron de cuivre. Tableau peint sur cuivre. Avant la première guerre punique le cuivre était à l'argent comme 961 est à 1; il est à peu près aujourd'hui comme 73,5 est à 1. (Montesq.) Après le fer, le cuivre est le métal le plus difficile à fondre. (Buff.) Le cuivre est, après le fer, le métal le plus employé dans les arts. (Bouillet).

Par ext. Monnaie de cuivre : Qu'un joueur est heureux! sa poche est un trésor. Sous ses heureuses mains le cuivre devient or. ROYER.

Casseroles, batterie de cuisine de cuivre : Les cuisinières à la face rubiconne font sonner leurs cuivres et leurs soufflets. (P. Wey.) Un poète a fait ce mot synonyme de BRONZE dans les vers suivants :

Je fais peu d'état de la gloire  
Qui nous suit dans la tombe noire;  
Le moindre cri de d'almatach  
Qui sait le beau secret de vivre  
Vaut mieux que cent héros de cuivre  
Faits de la main de Phidias.

Minér. et métallurg. Cuivre blanc, Alliage de cuivre, d'arsenic et de zinc. Il Cuivre bleu, Variété bleue de charbon de cuivre. Il Cuivre corne, Chlorure de cuivre. Il Cuivre gris, Sulfure de cuivre antimonié. Il Cuivre jaune, Laiton. Il Cuivre noir, Cuivre non purifié. Il Cuivre rouge, Cuivre de rosette, Cuivre pur, cuivre natif. Il Cuivre vierge, Minerai de cuivre.

Min. Banc de cuivre, Pierre dure et jaunâtre qui sert au pavage des cours.

Grav. Plancher gravé sur cuivre : C'est un magnifique cuivre. Il Couper le cuivre, à l'entaille avec le burin : Ce graveur couvre bien le cuivre.

Mus. Instrument à vent de cuivre ou plutôt de laiton : Le cuivre domine dans l'orchestre. Cette ouverture n'est pas orchestrée pour les cuivres. Les cuivres n'ont-ils pas je ne sais quoi de guerrier et de dévotement-ils pas en nous des sensations aimées et quelque peu furieuses? (Balz.)

Pathol. Colique de cuivre. V. COLIQUE.

Encycl. Chim. et métal. I. PROPRIÉTÉS DU CUIVRE. Le cuivre (Cu), dont l'équivalent est 63,60, est un métal d'une couleur rouge-brun, qui se trouve à l'état natif et en combinaison avec différents autres corps. Essentially malléable et ductile, il se laisse frayer par le feu et au froid, et fond à une température de 2700° du thermomètre de Wedgwood (788° centigrades). Sa densité varie suivant sa pureté, et augmente par l'érouissage. Pour le cuivre fondu, elle est de 8,78, et de 8,92 pour le cuivre travaillé au froid. Lorsqu'on le réduit en feuilles minces, les rayons lumineux qui le traversent se teintent d'un beau vert. Étiré en fils de 0,02 de diamètre, il ne se brise que sous un poids de 127 k. 300; il se trouve dans la nature avec la ténacité, immédiatement après le fer et avant le platine. Fondu, puis lentement refroidi, il cristallise en octaèdres réguliers; par la voie humide, il laisse déposer des cristaux cubiques. Il affecte également ces deux formes lorsqu'on le rencontre à l'état natif.

Le cuivre ne décompose pas l'eau à froid, non plus qu'en présence d'aucun acide; à chaud, son action est tréssente et à peine sensible. Il attire peu d'hydrogène pour l'oxygène sec, à la température ordinaire, mais lorsqu'on le chauffe au contact de l'air, il se recouvre d'une pellicule rougeâtre, qui n'est autre chose que du protoxyde de cuivre. Celui-ci ne tarde pas à changer de nature en absorbant une nouvelle quantité d'oxygène, et passe à l'état de bioxyde noir. En élevant la température, le cuivre finit par se réduire en vapeurs qui brûlent à l'air avec une flamme verte. Dans l'atmosphère humide, ce métal se recouvre d'une pellicule verdâtre, généralement nommée vert-de-gris, et qui est un carbonate de cuivre hydraté. Cette pellicule forme comme un vernis à la surface, elle protège le reste de la masse, et c'est à elle que nous devons la conservation des belles statues de l'art antique.

L'acide sulfurique étendu d'eau n'agit pas à froid sur le cuivre, mais il l'attaque à une température un peu élevée. Il y a alors formation d'acide sulfureux et de sulfate de cuivre. L'acide azotique, mis en présence du métal, l'attaque aussitôt, et donne lieu à un dégagement rapide de bioxyde d'azote et à un précipité noir d'azotate de cuivre. Cette propriété est utilisée dans les arts pour la gravure dite à l'eau-forte. L'acide chlorhydrique n'exerce sur le cuivre aucune action appréciable, encore faut-il que le métal ait été réduit en poudre. Les acides organiques et les alcalis déterminent rapidement l'oxydation du cuivre; une certaine quantité de plaine de

cuivre, agitée avec de l'ammoniaque dans un ballon, ne tarde pas à se dissoudre, et la liqueur reste teinte en bleu. Les métaux sont même se produit lorsqu'on remplace l'ammoniaque par une dissolution de chlorure de sodium ou sel marin. Recouvert d'une couche d'huile avant de le cuire, le cuivre se refroidit profondément. On ne saurait donc user de trop de précautions lorsqu'on fait usage d'ustensiles de cuisine de cuivre, car les oxydes ou les sels ainsi formés sont des toxiques des plus énergiques.

Le cuivre se rencontre fréquemment combiné des matières étrangères, particulièrement de l'antimoine et du plomb, et une très-petite quantité de ces métaux suffit pour modifier la malléabilité du cuivre. Dans la nature, on le trouve le plus ordinairement uni au soufre, au phosphore, à l'arsenic, au brome et au chlore. La présence de l'arsenic ou du phosphore lui donne une couleur blanche, et le rend dur et cassant.

II. MÉTALLURGIE DU CUIVRE. L'histoire des applications du cuivre remonte à la plus haute antiquité. Les armes défensives étaient généralement faites de ce métal, ainsi que les ustensiles les plus communément employés. Il est donc à supposer que les connaissances métallurgiques étaient depuis longtemps d'oxygène ou à la formation d'eau oxygénée et d'un sel cuivreux de bioxyde de cuivre.

III. COMBINAISSONS DU CUIVRE. I. Combinaisons du cuivre avec l'oxygène. En se combinant à l'oxygène, le cuivre donne différents composés : le protoxyde de cuivre, Cu<sub>2</sub>O; le bioxyde, CuO; le peroxyde, CuO<sub>2</sub>; et l'acide cuivrique, dont la composition n'est pas encore connue.

a. Protoxyde de cuivre (cuivre, 71,51; oxygène, 83,2). Le protoxyde de cuivre, Cu<sub>2</sub>O, densité 5,60, se trouve dans la nature sous forme de cristaux octaédriques réguliers, d'une belle couleur rouge brun métallique. Préparé artificiellement, il se présente avec l'aspect d'une poudre rouge et cristalline. Quand on le chauffe au contact de l'air, il ne tarde pas à absorber un équivalent d'oxygène, et à se transformer en bioxyde; le même phénomène se produit lorsqu'on le met en présence d'un acide. Il est soluble dans l'ammoniaque, et sa dissolution devient quand on l'abandonne à l'air chargé de vapeur d'eau, et se dissout dans le carbonate de potasse, donnant un précipité blanc verdâtre.

b. Bioxyde de cuivre (cuivre, 39,78; oxygène, 49,60). Le bioxyde de cuivre, CuO, se trouve en masses grenues et noires; on le nomme cuivre oxyde noir. Préparé artificiellement, il a l'aspect d'une poudre brun foncé lorsqu'il est anhydre, et bleu gris lorsqu'il est hydraté. Très-réductible par l'hydrogène, il absorbe facilement l'humidité de l'air. Sous l'influence d'une haute température, il se transforme en oxyde de cuivre intermédiaire (Cu<sub>2</sub>O). CuO, avec les alcalis, il forme des sels, et se combine très-facilement avec les acides. Dissous dans l'ammoniaque, il donne une liqueur d'un beau bleu, que les pharmaciens ont l'habitude de placer dans des bocaux à l'étalage de leurs magasins, et que l'on nomme eau céleste. Hydraté, il se colore en bleu, et, par l'ébullition, perd rapidement son eau d'hydratation. Le bioxyde de cuivre a des usages fort restreints.

Un de ses réactifs les plus sensibles est le fer, qui, plongé dans une liqueur qui ne contiendrait qu'un centième de cuivre, se recouvre, au bout de vingt-quatre heures, d'une pellicule de cuivre très-facile à reconnaître. Quoique le cuivre pur n'ait absolument aucune action sur l'économie animale, chacun de ses composés, oxyde ou sel, est essentiellement vénéneux. Un ustensile mal étamé, et sur lequel on laisse séjourner une liqueur acide; un feuillage artificiel, une étoffe, un papier de toilette, teints avec du vert-de-gris, suffisent pour occasionner les accidents les plus graves. La chronique de ces dernières années abonde en faits de ce genre; on se souvient de cette chambre maudite, dont l'habitation devenait mortelle pour l'homme qui osait y dormir; le papier vert qui la tapissait une fois enlevé, les accidents cessèrent, et l'on put s'assurer que l'étain était à l'arsénite de cuivre employé pour la coloration de la tenture. On se souvient aussi des nombreux cas d'empoisonnement occasionnés par des étoffes ou des feuilles peintes en vert, et l'on frémit en songeant que certains industriels, nous devrions dire assassins, n'ont pas craint de se soustraire de ces bouillons avec des sels aussi essentiellement toxiques. Pour certains sels cuivreux, tels que le sulfate et le chlorure, nous devons 30 à 40 centigrammes peut donner lieu à des accidents mortels. Leur ingestion produit une inflammation rapide du tube digestif, et se corrompt et parfois se perfore. Le système nerveux et le cœur participent également à cet état inflammatoire. Outre cet empoisonnement dit aigu, il s'en

présente un autre, l'empoisonnement chronique, remarqué surtout chez les ouvriers qui ont travaillé à la fabrication des verres colorés, il sert à donner une belle couleur verte. Mais son utilisation la plus grande consiste dans le plomb qu'on en fait pour l'analyse des matières organiques. Ce qui le rend précieux dans cette opération, c'est l'extrême facilité avec laquelle il se combine à l'oxygène, lequel se combine avec le carbone et l'hydrogène de la matière analysée, pour former de l'acide carbonique et de l'eau.

Le bioxyde de cuivre peut se préparer de bien des manières; par la calcination à l'air le sucre pur; le glucose, le zinc ou le fer réduits à l'état d'oxyde; par la précipitation d'une dissolution saline de cuivre au moyen de la potasse caustique; par le grillage de lames ou de tournure de cuivre; par la distillation de l'acétate de cuivre, distillation dont le résidu est ensuite chauffé à l'air libre; par l'action du zinc métallique sur une dissolution de sulfate de cuivre, en laissant éteindre d'eau et chaud, puis le séchant et le chauffant dans un creuset, jusqu'à ce qu'il passe à l'état de bioxyde anhydre.

c. Peroxyde de cuivre (CuO<sub>2</sub>). La découverte récente de ce corps est due à M. Thénard. Ce peroxyde est blanc et se décompose subitement, et l'on juge que l'opération est terminée lorsqu'une prise d'essai encore chaude s'aplatit sous le marteau sans se briser. On obtient ainsi ce que l'on nomme le cuivre roséte.

Le procédé d'affinage n'est pas le seul employé; chaque industriel se sert des moyens reconnus les meilleurs selon les qualités et la richesse du minerai qu'il exploite. Dans quelques usines, le charbon et le fer métallique sont seuls mis en usage pour la réduction de l'oxyde de cuivre; dans d'autres, on a recours à une méthode assez semblable à la cupellation, et qui repose sur la réduction rapide, par l'oxyde de plomb, des métaux moins oxydables que le cuivre. On emploie surtout pour affiner les cuivres noirs très-impurs.

Le cuivre est employé dans les arts pour la fabrication des verres colorés, il sert à donner une belle couleur verte. Mais son utilisation la plus grande consiste dans le plomb qu'on en fait pour l'analyse des matières organiques. Ce qui le rend précieux dans cette opération, c'est l'extrême facilité avec laquelle il se combine à l'oxygène, lequel se combine avec le carbone et l'hydrogène de la matière analysée, pour former de l'acide carbonique et de l'eau.

Le bioxyde de cuivre peut se préparer de bien des manières; par la calcination à l'air le sucre pur; le glucose, le zinc ou le fer réduits à l'état d'oxyde; par la précipitation d'une dissolution saline de cuivre au moyen de la potasse caustique; par le grillage de lames ou de tournure de cuivre; par la distillation de l'acétate de cuivre, distillation dont le résidu est ensuite chauffé à l'air libre; par l'action du zinc métallique sur une dissolution de sulfate de cuivre, en laissant éteindre d'eau et chaud, puis le séchant et le chauffant dans un creuset, jusqu'à ce qu'il passe à l'état de bioxyde anhydre.

Le bioxyde de cuivre peut se préparer de bien des manières; par la calcination à l'air le sucre pur; le glucose, le zinc ou le fer réduits à l'état d'oxyde; par la précipitation d'une dissolution saline de cuivre au moyen de la potasse caustique; par le grillage de lames ou de tournure de cuivre; par la distillation de l'acétate de cuivre, distillation dont le résidu est ensuite chauffé à l'air libre; par l'action du zinc métallique sur une dissolution de sulfate de cuivre, en laissant éteindre d'eau et chaud, puis le séchant et le chauffant dans un creuset, jusqu'à ce qu'il passe à l'état de bioxyde anhydre.

Le bioxyde de cuivre peut se préparer de bien des manières; par la calcination à l'air le sucre pur; le glucose, le zinc ou le fer réduits à l'état d'oxyde; par la précipitation d'une dissolution saline de cuivre au moyen de la potasse caustique; par le grillage de lames ou de tournure de cuivre; par la distillation de l'acétate de cuivre, distillation dont le résidu est ensuite chauffé à l'air libre; par l'action du zinc métallique sur une dissolution de sulfate de cuivre, en laissant éteindre d'eau et chaud, puis le séchant et le chauffant dans un creuset, jusqu'à ce qu'il passe à l'état de bioxyde anhydre.

Le bioxyde de cuivre peut se préparer de bien des manières; par la calcination à l'air le sucre pur; le glucose, le zinc ou le fer réduits à l'état d'oxyde; par la précipitation d'une dissolution saline de cuivre au moyen de la potasse caustique; par le grillage de lames ou de tournure de cuivre; par la distillation de l'acétate de cuivre, distillation dont le résidu est ensuite chauffé à l'air libre; par l'action du zinc métallique sur une dissolution de sulfate de cuivre, en laissant éteindre d'eau et chaud, puis le séchant et le chauffant dans un creuset, jusqu'à ce qu'il passe à l'état de bioxyde anhydre.

Le bioxyde de cuivre peut se préparer de bien des manières; par la calcination à l'air le sucre pur; le glucose, le zinc ou le fer réduits à l'état d'oxyde; par la précipitation d'une dissolution saline de cuivre au moyen de la potasse caustique; par le grillage de lames ou de tournure de cuivre; par la distillation de l'acétate de cuivre, distillation dont le résidu est ensuite chauffé à l'air libre; par l'action du zinc métallique sur une dissolution de sulfate de cuivre, en laissant éteindre d'eau et chaud, puis le séchant et le chauffant dans un creuset, jusqu'à ce qu'il passe à l'état de bioxyde anhydre.

Le bioxyde de cuivre peut se préparer de bien des manières; par la calcination à l'air le sucre pur; le glucose, le zinc ou le fer réduits à l'état d'oxyde; par la précipitation d'une dissolution saline de cuivre au moyen de la potasse caustique; par le grillage de lames ou de tournure de cuivre; par la distillation de l'acétate de cuivre, distillation dont le résidu est ensuite chauffé à l'air libre; par l'action du zinc métallique sur une dissolution de sulfate de cuivre, en laissant éteindre d'eau et chaud, puis le séchant et le chauffant dans un creuset, jusqu'à ce qu'il passe à l'état de bioxyde anhydre.

Le bioxyde de cuivre peut se préparer de bien des manières; par la calcination à l'air le sucre pur; le glucose, le zinc ou le fer réduits à l'état d'oxyde; par la précipitation d'une dissolution saline de cuivre au moyen de la potasse caustique; par le grillage de lames ou de tournure de cuivre; par la distillation de l'acétate de cuivre, distillation dont le résidu est ensuite chauffé à l'air libre; par l'action du zinc métallique sur une dissolution de sulfate de cuivre, en laissant éteindre d'eau et chaud, puis le séchant et le chauffant dans un creuset, jusqu'à ce qu'il passe à l'état de bioxyde anhydre.

Le bioxyde de cuivre peut se préparer de bien des manières; par la calcination à l'air le sucre pur; le glucose, le zinc ou le fer réduits à l'état d'oxyde; par la précipitation d'une dissolution saline de cuivre au moyen de la potasse caustique; par le grillage de lames ou de tournure de cuivre; par la distillation de l'acétate de cuivre, distillation dont le résidu est ensuite chauffé à l'air libre; par l'action du zinc métallique sur une dissolution de sulfate de cuivre, en laissant éteindre d'eau et chaud, puis le séchant et le chauffant dans un creuset, jusqu'à ce qu'il passe à l'état de bioxyde anhydre.

Le bioxyde de cuivre peut se préparer de bien des manières; par la calcination à l'air le sucre pur; le glucose, le zinc ou le fer réduits à l'état d'oxyde; par la précipitation d'une dissolution saline de cuivre au moyen de la potasse caustique; par le grillage de lames ou de tournure de cuivre; par la distillation de l'acétate de cuivre, distillation dont le résidu est ensuite chauffé à l'air libre; par l'action du zinc métallique sur une dissolution de sulfate de cuivre, en laissant éteindre d'eau et chaud, puis le séchant et le chauffant dans un creuset, jusqu'à ce qu'il passe à l'état de bioxyde anhydre.

Le bioxyde de cuivre peut se préparer de bien des manières; par la calcination à l'air le sucre pur; le glucose, le zinc ou le fer réduits à l'état d'oxyde; par la précipitation d'une dissolution saline de cuivre au moyen de la potasse caustique; par le grillage de lames ou de tournure de cuivre; par la distillation de l'acétate de cuivre, distillation dont le résidu est ensuite chauffé à l'air libre; par l'action du zinc métallique sur une dissolution de sulfate de cuivre, en laissant éteindre d'eau et chaud, puis le séchant et le chauffant dans un creuset, jusqu'à ce qu'il passe à l'état de bioxyde anhydre.

Le bioxyde de cuivre peut se préparer de bien des manières; par la calcination à l'air le sucre pur; le glucose, le zinc ou le fer réduits à l'état d'oxyde; par la précipitation d'une dissolution saline de cuivre au moyen de la potasse caustique; par le grillage de lames ou de tournure de cuivre; par la distillation de l'acétate de cuivre, distillation dont le résidu est ensuite chauffé à l'air libre; par l'action du zinc métallique sur une dissolution de sulfate de cuivre, en laissant éteindre d'eau et chaud, puis le séchant et le chauffant dans un creuset, jusqu'à ce qu'il passe à l'état de bioxyde anhydre.

Le bioxyde de cuivre peut se préparer de bien des manières; par la calcination à l'air le sucre pur; le glucose, le zinc ou le fer réduits à l'état d'oxyde; par la précipitation d'une dissolution saline de cuivre au moyen de la potasse caustique; par le grillage de lames ou de tournure de cuivre; par la distillation de l'acétate de cuivre, distillation dont le résidu est ensuite chauffé à l'air libre; par l'action du zinc métallique sur une dissolution de sulfate de cuivre, en laissant éteindre d'eau et chaud, puis le séchant et le chauffant dans un creuset, jusqu'à ce qu'il passe à l'état de bioxyde anhydre.

Le bioxyde de cuivre peut se préparer de bien des manières; par la calcination à l'air le sucre pur; le glucose, le zinc ou le fer réduits à l'état d'oxyde; par la précipitation d'une dissolution saline de cuivre au moyen de la potasse caustique; par le grillage de lames ou de tournure de cuivre; par la distillation de l'acétate de cuivre, distillation dont le résidu est ensuite chauffé à l'air libre; par l'action du zinc métallique sur une dissolution de sulfate de cuivre, en laissant éteindre d'eau et chaud, puis le séchant et le chauffant dans un creuset, jusqu'à ce qu'il passe à l'état de bioxyde anhydre.

Le bioxyde de cuivre peut se préparer de bien des manières; par la calcination à l'air le sucre pur; le glucose, le zinc ou le fer réduits à l'état d'oxyde; par la précipitation d'une dissolution saline de cuivre au moyen de la potasse caustique; par le grillage de lames ou de tournure de cuivre; par la distillation de l'acétate de cuivre, distillation dont le résidu est ensuite chauffé à l'air libre; par l'action du zinc métallique sur une dissolution de sulfate de cuivre, en laissant éteindre d'eau et chaud, puis le séchant et le chauffant dans un creuset, jusqu'à ce qu'il passe à l'état de bioxyde anhydre.

Le bioxyde de cuivre peut se préparer de bien des manières; par la calcination à l'air le sucre pur; le glucose, le zinc ou le fer réduits à l'état d'oxyde; par la précipitation d'une dissolution saline de cuivre au moyen de la potasse caustique; par le grillage de lames ou de tournure de cuivre; par la distillation de l'acétate de cuivre, distillation dont le résidu est ensuite chauffé à l'air libre; par l'action du zinc métallique sur une dissolution de sulfate de cuivre, en laissant éteindre d'eau et chaud, puis le séchant et le chauffant dans un creuset, jusqu'à ce qu'il passe à l'état de bioxyde anhydre.

Le bioxyde de cuivre peut se préparer de bien des manières; par la calcination à l'air le sucre pur; le glucose, le zinc ou le fer réduits à l'état d'oxyde; par la précipitation d'une dissolution saline de cuivre au moyen de la potasse caustique; par le grillage de lames ou de tournure de cuivre; par la distillation de l'acétate de cuivre, distillation dont le résidu est ensuite chauffé à l'air libre; par l'action du zinc métallique sur une dissolution de sulfate de cuivre, en laissant éteindre d'eau et chaud, puis le séchant et le chauffant dans un creuset, jusqu'à ce qu'il passe à l'état de bioxyde anhydre.

Le bioxyde de cuivre peut se préparer de bien des manières; par la calcination à l'air le sucre pur; le glucose, le zinc ou le fer réduits à l'état d'oxyde; par la précipitation d'une dissolution saline de cuivre au moyen de la potasse caustique; par le grillage de lames ou de tournure de cuivre; par la distillation de l'acétate de cuivre, distillation dont le résidu est ensuite chauffé à l'air libre; par l'action du zinc métallique sur une dissolution de sulfate de cuivre, en laissant éteindre d'eau et chaud, puis le séchant et le chauffant dans un creuset, jusqu'à ce qu'il passe à l'état de bioxyde anhydre.

Le bioxyde de cuivre peut se préparer de bien des manières; par la calcination à l'air le sucre pur; le glucose, le zinc ou le fer réduits à l'état d'oxyde; par la précipitation d'une dissolution saline de cuivre au moyen de la potasse caustique; par le grillage de lames ou de tournure de cuivre; par la distillation de l'acétate de cuivre, distillation dont le résidu est ensuite chauffé à l'air libre; par l'action du zinc métallique sur une dissolution de sulfate de cuivre, en laissant éteindre d'eau et chaud, puis le séchant et le chauffant dans un creuset, jusqu'à ce qu'il passe à l'état de bioxyde anhydre.

Le bioxyde de cuivre peut se préparer de bien des manières; par la calcination à l'air le sucre pur; le glucose, le zinc ou le fer réduits à l'état d'oxyde; par la précipitation d'une dissolution saline de cuivre au moyen de la potasse caustique; par le grillage de lames ou de tournure de cuivre; par la distillation de l'acétate de cuivre, distillation dont le résidu est ensuite chauffé à l'air libre; par l'action du zinc métallique sur une dissolution de sulfate de cuivre, en laissant éteindre d'eau et chaud, puis le séchant et le chauffant dans un creuset, jusqu'à ce qu'il passe à l'état de bioxyde anhydre.

Le bioxyde de cuivre peut se préparer de bien des manières; par la calcination à l'air le sucre pur; le glucose, le zinc ou le fer réduits à l'état d'oxyde; par la précipitation d'une dissolution saline de cuivre au moyen de la potasse caustique; par le grillage de lames ou de tournure de cuivre; par la distillation de l'acétate de cuivre, distillation dont le résidu est ensuite chauffé à l'air libre; par l'action du zinc métallique sur une dissolution de sulfate de cuivre, en laissant éteindre d'eau et chaud, puis le séchant et le chauffant dans un creuset, jusqu'à ce qu'il passe à l'état de bioxyde anhydre.

Le bioxyde de cuivre peut se préparer de bien des manières; par la calcination à l'air le sucre pur; le glucose, le zinc ou le fer réduits à l'état d'oxyde; par la précipitation d'une dissolution saline de cuivre au moyen de la potasse caustique; par le grillage de lames ou de tournure de cuivre; par la distillation de l'acétate de cuivre, distillation dont le résidu est ensuite chauffé à l'air libre; par l'action du zinc métallique sur une dissolution de sulfate de cuivre, en laissant éteindre d'eau et chaud, puis le séchant et le chauffant dans un creuset, jusqu'à ce qu'il passe à l'état de bioxyde anhydre.

Le bioxyde de cuivre peut se préparer de bien des manières; par la calcination à l'air le sucre pur; le glucose, le zinc ou le fer réduits à l'état d'oxyde; par la précipitation d'une dissolution saline de cuivre au moyen de la potasse caustique; par le grillage de lames ou de tournure de cuivre; par la distillation de l'acétate de cuivre, distillation dont le résidu est ensuite chauffé à l'air libre; par l'action du zinc métallique sur une dissolution de sulfate de cuivre, en laissant éteindre d'eau et chaud, puis le séchant et le chauffant dans un creuset, jusqu'à ce qu'il passe à l'état de bioxyde anhydre.

Le bioxyde de cuivre peut se préparer de bien des manières; par la calcination à l'air le sucre pur; le glucose, le zinc ou le fer réduits à l'état d'oxyde; par la précipitation d'une dissolution saline de cuivre au moyen de la potasse caustique; par le grillage de lames ou de tournure de cuivre; par la distillation de l'acétate de cuivre, distillation dont le résidu est ensuite chauffé à l'air libre; par l'action du zinc métallique sur une dissolution de sulfate de cuivre, en laissant éteindre d'eau et chaud, puis le séchant et le chauffant dans un creuset, jusqu'à ce qu'il passe à l'état de bioxyde anhydre.

Le bioxyde de cuivre peut se préparer de bien des manières; par la calcination à l'air le sucre pur; le glucose, le zinc ou le fer réduits à l'état d'oxyde; par la précipitation d'une dissolution saline de cuivre au moyen de la potasse caustique; par le grillage de lames ou de tournure de cuivre; par la distillation de l'acétate de cuivre, distillation dont le résidu est ensuite chauffé à l'air libre; par l'action du zinc métallique sur une dissolution de sulfate de cuivre, en laissant éteindre d'eau et chaud, puis le séchant et le chauffant dans un creuset, jusqu'à ce qu'il passe à l'état de bioxyde anhydre.

Le bioxyde de cuivre peut se préparer de bien des manières; par la calcination à l'air le sucre pur; le glucose, le zinc ou le fer réduits à l'état d'oxyde; par la précipitation d'une dissolution saline de cuivre au moyen de la potasse caustique; par le grillage de lames ou de tournure de cuivre; par la distillation de l'acétate de cuivre, distillation dont le résidu est ensuite chauffé à l'air libre; par l'action du zinc métallique sur une dissolution de sulfate de cuivre, en laissant éteindre d'eau et chaud, puis le séchant et le chauffant dans un creuset, jusqu'à ce qu'il passe à l'état de bioxyde anhydre.

Le bioxyde de cuivre peut se préparer de bien des manières; par la calcination à l'air le sucre pur; le glucose, le zinc ou le fer réduits à l'état d'oxyde; par la précipitation d'une dissolution saline de cuivre au moyen de la potasse caustique; par le grillage de lames ou de tournure de cuivre; par la distillation de l'acétate de cuivre, distillation dont le résidu est ensuite chauffé à l'air libre; par l'action du zinc métallique sur une dissolution de sulfate de cuivre, en laissant éteindre d'eau et chaud, puis le séchant et le chauffant dans un creuset, jusqu'à ce qu'il passe à l'état de bioxyde anhydre.

Le bioxyde de cuivre peut se préparer de bien des manières; par la calcination à l'air le sucre pur; le glucose, le zinc ou le fer réduits à l'état d'oxyde; par la précipitation d'une dissolution saline de cuivre au moyen de la potasse caustique; par le grillage de lames ou de tournure de cuivre; par la distillation de l'acétate de cuivre, distillation dont le résidu est ensuite chauffé à l'air libre; par l'action du zinc métallique sur une dissolution de sulfate de cuivre, en laissant éteindre d'eau et chaud, puis le séchant et le chauffant dans un creuset, jusqu'à ce qu'il passe à l'état de bioxyde anhydre.

Le bioxyde de cuivre peut se préparer de bien des manières; par la calcination à l'air le sucre pur; le glucose, le zinc ou le fer réduits à l'état d'oxyde; par la précipitation d'une dissolution saline de cuivre au moyen de la potasse caustique; par le grillage de lames ou de tournure de cuivre; par la distillation de l'acétate de cuivre, distillation dont le résidu est ensuite chauffé à l'air libre; par l'action du zinc métallique sur une dissolution de sulfate de cuivre, en laissant éteindre d'eau et chaud, puis le séchant et le chauffant dans un creuset, jusqu'à ce qu'il passe à l'état de bioxyde anhydre.

Le bioxyde de cuivre peut se préparer de bien des manières; par la calcination à l'air le sucre pur; le glucose, le zinc ou le fer réduits à l'état d'oxyde; par la précipitation d'une dissolution saline de cuivre au moyen de la potasse caustique; par le grillage de lames ou de tournure de cuivre; par la distillation de l'acétate de cuivre, distillation dont le résidu est ensuite chauffé à l'air libre; par l'action du zinc métallique sur une dissolution de sulfate de cuivre, en laissant éteindre d'eau et chaud, puis le séchant et le chauffant dans un creuset, jusqu'à ce qu'il passe à l'état de bioxyde anhydre.

Le bioxyde de cuivre peut se préparer de bien des manières; par la calcination à l'air le sucre pur; le glucose, le zinc ou le fer réduits à l'état d'oxyde; par la précipitation d'une dissolution saline de cuivre au moyen de la potasse caustique;