

Khouthai des Hébreux sont avallés Samaritains par les Hébreux. Cette fusion fut aussi pour résultat la création d'un dialecte spécial, le samaritain, dans lequel les mots d'origine sémitique sont dits *cutheens*. On a vu beaucoup de peine à déterminer la situation vraie de ce pays de Cutia; Joseph il y a un dans la Perse centrale, où, dit-il, il y a un fleuve du même nom; cette assertion est corroborée par des renseignements plus modernes; ainsi Aboufédâ nous apprend qu'il existait dans l'Irak actuel une ville nommée *Cutha* ou *Koutha*. D'autres auteurs modernes, avec beaucoup moins de vraisemblance, ont voulu placer Cutha non loin de Sidon. Quelques savants ont tâché de concilier ces deux opinions en admettant que les colons de Samanassar avaient été pris partie dans la province persane, et partie dans la province phénicienne.

CUTHBERT (Saint), évêque anglais, mort en 687. Il garda d'abord les troupeaux de son père, puis embrassa la vie monastique et devint un modèle de vertus évangéliques. Chargé des fonctions de prieur du monastère de Mailross, il instruisit les moines, tout en travaillant à détruire les superstitions païennes qui régnaient dans les campagnes, puis fut élu, malgré sa résistance, évêque de Lindisfarne. L'Eglise l'honore le 20 mars.

CUTHEN, ÉENNE s. et adj. (ku-té-ain, é-é-ne — de *Cutha*, province d'Asie). Géogr. anc. Ancien nom des Samaritains. V. **CUTHA**.

— Linguist. Se dit des mots samaritains d'origine sémitique.

CUTHENUS (Martin), historien bohème, né à Cuthna, mort en 1564. Il fut syndic de la ville de Prague. On a de lui : *La Chronique de Bohême*, en bohémien; *Catalogus ducum regumque Bohemie* (1540, in-40); une traduction de *l'Histoire d'Appien*, etc.

CUTIA s. f. (ku-ti-a). Mamm. Nom indigène de l'écureuil.

CUTICOLE adj. (ku-ti-ko-le — du lat. *cutis*, peau; *coere*, habiter). Entom. Qui vit sous la peau; *Larves cuticolées*.

— s. m. Sous-genre d'ostres comprenant ceux de ces insectes dont les larves vivent sous la peau des mammifères.

CUTICOLAIRE adj. (ku-ti-ku-le-ère — rad. *cuticula*). Hist. nat. Qui appartient à la cuticule; *Tissu cuticulaire*.

CUTICULE s. f. (ku-ti-ku-le — lat. *cuticula*, dimin. de *cutis*, peau). Hist. nat. Syn. d'**ÉPIDERME**; *La Cuticule des mammifères*. La *cuticula* détache la première enveloppe ligneuse des grains dans agir sur la seconde cuticule. (Schébla).

CUTICULEUX, EUSE adj. (ku-ti-ku-leu, eu-ze — rad. *cuticula*). Hist. nat. Qui a la forme d'une petite membrane.

CUTIDRE s. f. (ku-ti-du-re — du lat. *cutis*, peau; *dura*, dure). Art vétér. Bourrelet du pied du cheval.

CUTITE s. f. (ku-ti-te). Pathol. Inflammation aiguë de la peau; *Cutite aiguë*.

— Encycl. V. **ÉRYTHÈME** et **ÉRYTHÈRE**.

CUTLERIE s. f. (ku-ti-è-ri — de *Cutter*, botan. angl.). Bot. Genre d'algues marines, forme aux dépens des dictyotes, et réuni par plusieurs auteurs aux zoaires.

CUTTAK, ville de l'Indoustan. V. **KATKAK**.

CUTTER s. m. (ku-tér ou ko-tre — mot angl. formé de *cut*, couper). Mar. Petit bâtiment de guerre à un mâtre-très-léger et doté d'une grande vitesse; *Des cutters*. *Le nigé de misaine vient de signaler à l'instant un croit que c'est un cutter*. (E. Sue). Un petit cutter formidablement armé s'approcha du bâtiment marchand. (Alex. Dum.). Sorte de yacht de plaisance. Il en dit aussi **COTER**.

— Encycl. Le cutter est gréé d'un foc, d'une brigantine et d'un hunier si la brise est faible. Il n'a pas de dimension précise, et peut mesurer de 5 à 15 ou même 20 mètres de longueur. Sa construction est essentiellement anglaise comme forme, et se distingue du clipper par la finesse de ses fonds et la hauteur de sa coque. En outre, il n'a pas de dérive. La plupart des yachts anglais ou français sont gréés en cutter, surtout s'ils sont d'un petit tonnage. En général, le cutter ne jauge pas plus de 40 à 50 tonneaux. C'est le genre d'embarcation le plus facile à manœuvrer, en raison de la simplicité de son gréement. Ses fonds lui donnent une grande supériorité dans l'allure au plus près, c'est-à-dire contre le vent.

CUTUBÉE s. m. (kou-tou-bé). Syn. de **COTOBÉA**.

CUTUBITH s. m. (ku-tu-bit). Pathol. Nom que les médecins arabes donnent à une forme particulière de mélancolie.

CUTUBIEN s. m. (ku-tu-bi-te). Hist. relig. Ancien nom des donatistes.

CUURDO s. m. (ku-ur-do). Bot. Variété de cannelle.

CUVAGE s. m. (ku-va-jo — rad. *cuvier*). Action de cuver le vin; *Le cuvage du vin*. On dit aussi **CUVASSER**, *Cuvas*, qui font partie d'un hériage.

— Encycl. Econ. rur. Si les soies qu'on apporte à la culture de la vigne et à l'opé-

ration de la vendange contribuent, pour une large part, à la qualité des vins, le travail de la cuve est encore plus important. Le cuvage détermine dans les vins des caractères très-variables de composition, qui exercent une profonde influence sur leurs qualités et sur les maladies auxquelles ils sont sujets.

Le cuvage s'effectue dans un local spécial, appelé on donne le nom de cuvier ou de cuverie. La cuverie doit jouir d'une température constante et moyenne, et pour cela être pourvue d'un plancher très-épais. Ses ouvertures, autant que possible, seront exposées au midi. Les uns aiment mieux les grandes cuves; d'autres préfèrent les petites; d'autres enfin veulent éviter les extrêmes, et trouvent plus convenables les cuves de moyenne grandeur. Nous partageons la dernière opinion, en admettant toutefois qu'on tiendra compte des conditions particulières dans lesquelles on se trouve, telles que l'étendue plus ou moins considérable des propriétés, l'abondance ou la rareté de la main-d'œuvre. Les cuves sont faites en bois ou en pierre. Les premières affectent la forme d'un cône renversé reposant sur sa plus large base; elles sont d'ordinaire cerclees de fers, et leur épaisseur augmente d'épaisseur en se rapprochant de la base. Les cuves construites en maçonnerie sont tantôt découvertes et tantôt voûtées. Elles sont revêtues à l'intérieur d'une épaisse couche de ciment ou de briques vernissées et reliées entre elles par de la chaux hydraulique. Dans la Côte-d'Or, la contenance des cuves varie de 30 à 50 hectolitres; dans le Médoc, elles contiennent généralement de 15 à 16 hectolitres, et quelques-unes jusqu'à 20. Dans certains départements du Midi, on trouve des cuves construites en maçonnerie hydraulique, pouvant contenir jusqu'à 600 hectolitres, comme le fameux tonneau de Heidelberg. Ces cuves ont des ouvertures, avec des avantages incontestables, des inconvénients très-sérieux, qui leur font préférer assez généralement aujourd'hui des cuves de bois ou des tonneaux de dimensions colossales qu'on appelle foudres. Voici, du reste, ce que disent à ce sujet des auteurs dont le nom fait autorité en oenologie : « La fermentation en cuves de pierre, dit M. Baumes, ôte quelque chose à la qualité du vin; il peut y contracter un goût étranger, et séjourner longtemps. Toutefois, ces cuves seront longtemps préférées par les grands propriétaires. Spacieuses, commodes, économiques, elles se prêtent aisément au déchargement instantané de la vendange, et on n'y a encore dédoublé le jus en alcool et en acide carbonique, et qu'il est prudent de laisser le liquide dans la cuve pour ne pas s'exposer à une fermentation laiteuse indésirable dans les barriques, ce qui serait dangereux. »

CUVE s. f. (ku-ve — lat. *cupa*, même sens). Grand vaisseau servant aux différents usages de l'industrie; *Cuve de teinturier*, de *brasseur*. « Se dit particulièrement du vaisseau dans lequel on a fait fermenter le papier à la main; la *cuve de la vendange*; *Les grands propriétaires de vignobles doivent préférer la cuve carrée à la cuve ronde*. (E. Cadol). *Les cuves ne doivent pas être d'une capacité gigantesque, et il faut avoir dans un cuvier deux parties qu'une trop grande*. (E. Cadol).

... Sur les bords de la cuve fumante s'élève en bouillonnant la vendange écumeante. (DELLILLE).

— Par anal. Vase à punch; *Sur la table se trouvait une cuve d'eau-de-vie sucrée et bouillante*. (Brill.-Sav).

— Centre de fermentation morale; *La misère publique est la cuve où toutes les passions fermentent*. (E. de Gir.).

Il est, il est sur terre une infernale cuve; On la nomme Paris. (A. BARBIER).

— Encycl. *Diner à fond de cuve*, Faire un repas copieux.

— Métall. Partie intérieure d'un haut fourneau où l'on met la charge. *La Cuve de fabrication, cuve à ouvrir* ou simplement *cuve*, Réservoir de bois dans lequel on dépose la pâte à papier, quand on bricole le papier à la main. *Les Ouvriers de la cuve*, Ouvriers attachés au service d'une cuve, et qui sont au nombre de quatre : le premier ouvreur, appelé *ouvreur*; le second, appelé *couvrier*, qui est chargé de verser la charge; le troisième, appelé *lepprent* de la cuve, qui sert d'aide au levreur; le quatrième, appelé *lepprent* de la cuve, qui agit le contenu de la cuve, de manière que la matière à papier soit distribuée également et uniformément dans l'eau qui sert de véhicule. *Le Fourneau à Cuve*, Quand on a fait une porse ou une moitié de porse, Verser dans la cuve une quantité de pâte équivalente à celle qui a été employée.

— Fortif. *Fossés à fond de cuve*, Fossés d'une ville, d'un fort, etc., revêtus des deux côtés à pied-droits.

— Bot. *Cuve de Venus*, Nom vulgaire du chardon à foulon.

on peut se servir de l'un des moyens de fermentation perfectionnés que nous avons indiqués plus haut. Si le marc est fait, si l'on s'aperçoit que le marc prend une odeur acide acétique, si l'on voit voltiger sur ce marc une myriade de petits insectes, on ne doit plus faire baigner le chapeau dans le vin, mais le laisser au contraire sous le chapeau, plus en plus à la surface, jusqu'à ce que la fermentation de la partie liquide soit terminée. Alors, c'est-à-dire dès que le liquide marquera zéro à l'œnomètre, on enlève avec soin toute la partie supérieure du chapeau, et plus en plus à la surface, jusqu'à ce que la fermentation de la partie liquide soit terminée. Alors, c'est-à-dire dès que le liquide marquera zéro à l'œnomètre, on enlève avec soin toute la partie supérieure du chapeau, et plus en plus à la surface, jusqu'à ce que la fermentation de la partie liquide soit terminée. Alors, c'est-à-dire dès que le liquide marquera zéro à l'œnomètre, on enlève avec soin toute la partie supérieure du chapeau, et plus en plus à la surface, jusqu'à ce que la fermentation de la partie liquide soit terminée.

En Bourgogne, on faisait autrefois des vins très-légers de couleur et de goût, dont le *cuvage* ne durait guère que de vingt-quatre à quarante-huit heures; aujourd'hui on les demande plus riches en couleur, pleins de goût et de *maché*; c'est pourquoi, dans les années chaudes, les vins cuvent de quarante-vingt-seize à cent vingt heures. Dans les années froides, lorsque la récolte a été abondante, la fermentation est très-lente. On a essayé de composer des cuves, et on a vu que la vendange aussitôt après l'encuvage. Dans le Médoc, il n'y a pas de règle fixe pour la durée du *cuvage*. Le vigneron se laisse guider par sa propre expérience. La fermentation continue jusqu'à son achèvement, et la température et de la richesse en glucose et en ferment, éléments qui peuvent varier notablement d'une année à l'autre, la durée du *cuvage* ne peut avoir de limites bien précises. Dans le Midi, elle est assez générale, et dure dix à quinze jours. Le glucomètre et l'alcométrique pourraient être employés pour savoir le moment précis où la fermentation a cessé, c'est-à-dire où le sucre a subi sa métamorphose. Ces cuves, si elles sont bien construites, n'y a pas de rapport à ces instruments; l'œil, le nez, le palais, sont pour eux des guides bien plus sûrs. Ils jugent de l'achèvement de la fermentation; 1° par l'absence de la cuve; 2° par la température du vin; 3° par sa couleur; 4° par son goût. « Quand l'auscultation de la cuve, dit M. Albert, révèle un bruit de bouillonnement, la fermentation continue, quand le vin est encore chaud, il y a lieu de croire que la fermentation n'est terminée. On porte le même jugement quand il n'a pas acquis une transparence parfaite. Enfin, quand le vin est encore sucré, il y a lieu de croire que la fermentation n'est terminée. On porte le même jugement quand il n'a pas acquis une transparence parfaite.

Enfin, quand le vin est encore sucré, il y a lieu de croire que la fermentation n'est terminée. On porte le même jugement quand il n'a pas acquis une transparence parfaite.

Enfin, quand le vin est encore sucré, il y a lieu de croire que la fermentation n'est terminée. On porte le même jugement quand il n'a pas acquis une transparence parfaite.

Enfin, quand le vin est encore sucré, il y a lieu de croire que la fermentation n'est terminée. On porte le même jugement quand il n'a pas acquis une transparence parfaite.

Enfin, quand le vin est encore sucré, il y a lieu de croire que la fermentation n'est terminée. On porte le même jugement quand il n'a pas acquis une transparence parfaite.

Enfin, quand le vin est encore sucré, il y a lieu de croire que la fermentation n'est terminée. On porte le même jugement quand il n'a pas acquis une transparence parfaite.

Enfin, quand le vin est encore sucré, il y a lieu de croire que la fermentation n'est terminée. On porte le même jugement quand il n'a pas acquis une transparence parfaite.

Enfin, quand le vin est encore sucré, il y a lieu de croire que la fermentation n'est terminée. On porte le même jugement quand il n'a pas acquis une transparence parfaite.

Enfin, quand le vin est encore sucré, il y a lieu de croire que la fermentation n'est terminée. On porte le même jugement quand il n'a pas acquis une transparence parfaite.

Enfin, quand le vin est encore sucré, il y a lieu de croire que la fermentation n'est terminée. On porte le même jugement quand il n'a pas acquis une transparence parfaite.

Enfin, quand le vin est encore sucré, il y a lieu de croire que la fermentation n'est terminée. On porte le même jugement quand il n'a pas acquis une transparence parfaite.

Enfin, quand le vin est encore sucré, il y a lieu de croire que la fermentation n'est terminée. On porte le même jugement quand il n'a pas acquis une transparence parfaite.

Enfin, quand le vin est encore sucré, il y a lieu de croire que la fermentation n'est terminée. On porte le même jugement quand il n'a pas acquis une transparence parfaite.

Enfin, quand le vin est encore sucré, il y a lieu de croire que la fermentation n'est terminée. On porte le même jugement quand il n'a pas acquis une transparence parfaite.

Enfin, quand le vin est encore sucré, il y a lieu de croire que la fermentation n'est terminée. On porte le même jugement quand il n'a pas acquis une transparence parfaite.

Enfin, quand le vin est encore sucré, il y a lieu de croire que la fermentation n'est terminée. On porte le même jugement quand il n'a pas acquis une transparence parfaite.

Enfin, quand le vin est encore sucré, il y a lieu de croire que la fermentation n'est terminée. On porte le même jugement quand il n'a pas acquis une transparence parfaite.

Enfin, quand le vin est encore sucré, il y a lieu de croire que la fermentation n'est terminée. On porte le même jugement quand il n'a pas acquis une transparence parfaite.

Enfin, quand le vin est encore sucré, il y a lieu de croire que la fermentation n'est terminée. On porte le même jugement quand il n'a pas acquis une transparence parfaite.

Enfin, quand le vin est encore sucré, il y a lieu de croire que la fermentation n'est terminée. On porte le même jugement quand il n'a pas acquis une transparence parfaite.

Enfin, quand le vin est encore sucré, il y a lieu de croire que la fermentation n'est terminée. On porte le même jugement quand il n'a pas acquis une transparence parfaite.

Enfin, quand le vin est encore sucré, il y a lieu de croire que la fermentation n'est terminée. On porte le même jugement quand il n'a pas acquis une transparence parfaite.

Enfin, quand le vin est encore sucré, il y a lieu de croire que la fermentation n'est terminée. On porte le même jugement quand il n'a pas acquis une transparence parfaite.

Enfin, quand le vin est encore sucré, il y a lieu de croire que la fermentation n'est terminée. On porte le même jugement quand il n'a pas acquis une transparence parfaite.

Enfin, quand le vin est encore sucré, il y a lieu de croire que la fermentation n'est terminée. On porte le même jugement quand il n'a pas acquis une transparence parfaite.

Enfin, quand le vin est encore sucré, il y a lieu de croire que la fermentation n'est terminée. On porte le même jugement quand il n'a pas acquis une transparence parfaite.

Enfin, quand le vin est encore sucré, il y a lieu de croire que la fermentation n'est terminée. On porte le même jugement quand il n'a pas acquis une transparence parfaite.

Enfin, quand le vin est encore sucré, il y a lieu de croire que la fermentation n'est terminée. On porte le même jugement quand il n'a pas acquis une transparence parfaite.

Enfin, quand le vin est encore sucré, il y a lieu de croire que la fermentation n'est terminée. On porte le même jugement quand il n'a pas acquis une transparence parfaite.

Enfin, quand le vin est encore sucré, il y a lieu de croire que la fermentation n'est terminée. On porte le même jugement quand il n'a pas acquis une transparence parfaite.

Enfin, quand le vin est encore sucré, il y a lieu de croire que la fermentation n'est terminée. On porte le même jugement quand il n'a pas acquis une transparence parfaite.

Enfin, quand le vin est encore sucré, il y a lieu de croire que la fermentation n'est terminée. On porte le même jugement quand il n'a pas acquis une transparence parfaite.

Enfin, quand le vin est encore sucré, il y a lieu de croire que la fermentation n'est terminée. On porte le même jugement quand il n'a pas acquis une transparence parfaite.

— Encycl. Econ. rur. V. **CUVAGE**.

— Métall. La forme la plus généralement adoptée pour la *cuve* d'un haut fourneau est celle de deux pyramides tronquées opposées base à base. Le plan d'intersection des deux pyramides est ce qu'on appelle le ventre du fourneau. La pyramide supérieure se nomme la grande masse du fourneau ou la cheminée supérieure; c'est la cuve proprement dite. Elle est surmontée d'une partie cylindrique dont l'ouverture, dite godaillard, sert au chargement du fourneau. La pyramide inférieure, appelée grand foyer, se divise en deux ou trois parties. Quand elle est divisée en deux parties, la plus basse reçoit le nom de crouzet, et la plus haute celui d'étalages. Lorsqu'elle est présente trois, la partie intermédiaire, c'est-à-dire celle qui est placée entre le crouzet et les étalages, s'appelle ouvrage. Dans tous les cas, les dimensions des différentes parties de la *cuve* varient plus ou moins suivant la nature du minerai que l'on veut traiter, l'espèce de combustible dont on se sert, etc.

— Encycl. Econ. rur. V. **SASSENAIGR**.

CUVÉ, ÉE (ku-ve) part. passé du v. *Cuver*. Fermé dans la cuve; *Vin cuvé*.

— Pam. Digéré, en parlant d'une boisson enivrante.

— Assortir d'un vin bien pur et mal *cuvé*. Je vous ai vu le chef plus lourd qu'à l'ordinaire. (BERNARD).

Je bus obstinément, et bientôt j'éprouvai Que l'enau s'en allait avec le vin *cuvé*. (A. BARBIER).

— Fig. Apaisé après une fermentation morale; *Sa colère n'est pas encore *cuvée**.

CUVEAU s. m. (ku-vo — dimin. de *cuve*). Cuve de très-petite dimension; *Le cuveau offre moins de danger que la cuve ordinaire pour la conservation du vin non logé*.

CUVÉE s. f. (ku-ve — rad. *cuvier*). Econ. rur. Quantité de vin qui est mise à la fois dans une ou plusieurs cuves; *Le cuvage est en quelque sorte une mesure, une unité de comparaison*. (L. Moll.) Qualité de vin différente suivant l'époque où il a été *cuvé*; *La première, la seconde *cuvée* du Clos-Vougeot*. Dans la Bourgogne, le mot *tête* de *cuvée* équivalait à première *cuvée*, que l'on employait, avec Caizgeux, le *Racine des boulevardiers*, qui le mérita, par le genre de ses productions et sa prodigieuse fécondité, le surnom fort significatif de *Crébillon des boulevardiers*. Cherchant dans le mélodrame, la pantomime et le mimodrame, à exciter la terreur et la pitié des classes populaires, il réussit assez souvent, et beaucoup de ses sombres productions obtinrent un long et retentissant succès. On le mérita, par le genre de ses productions et sa prodigieuse fécondité, le surnom fort significatif de *Crébillon des boulevardiers*. Cherchant dans le mélodrame, la pantomime et le mimodrame, à exciter la terreur et la pitié des classes populaires, il réussit assez souvent, et beaucoup de ses sombres productions obtinrent un long et retentissant succès.

— Pop. Quantité de vin absorbée par une personne ivre; *Prendre une bonne *cuvée**. *Cet ivrogne est mort à la suite de *cuvées* trop copieuses*.

— Buvée de première *cuvée*, Buvée de première force.

— Comm. Mélange de plusieurs vins opérés par les marchands.

CUVELAGE s. m. (ku-ve-la-je — rad. *cuveler*). Revêtement en planches, en solives ou en maçonnerie, de l'intérieur de la paroi de mine, pour prévenir l'éboulement des terres.

*Les détails de construction des *cuvelages* peuvent varier dans des limites assez étendues; mais le but et l'ensemble des opérations est toujours d'établir, à travers les couches après fères, un tube imperméable et solide*. (A. Burat.) Introduction d'un tube métallique dans un puits artésien.

— Encycl. Le *cuvelage* en pierres s'emploie spécialement dans la construction des puits alimentaires. Le revêtement peut être en bois, en maçonnerie ou en ciment. On considère comme une voûte cylindrique dont l'axe est vertical. Les terrains traversés étant toujours à peu près homogènes dans une même tranchée horizontale, la figure d'équilibre est circulaire. La maçonnerie ne supporte qu'une pression dans le sens du contour, et son épaisseur normale doit croître en raison de la charge exercée par le terrain, à moins que cette épaisseur ne soit partout celle qui correspond un maximum de charge.

Le *cuvelage* en bois s'emploie pour soutenir les terres des puits de mines, ou des puits que l'on creuse pour faciliter la construction des tunnels dans un terrain ordinaire, sable, argile, marne, etc. A cet effet, on établit sur le sol, au fond de la première fouille, un cadre à oreilles, carré ou rectangulaire, que l'on descend jusqu'à 1 m. pour les terrains un peu résistants. On pose ensuite un second cadre sans oreilles, et entre ces deux cadres et les parois du puits on introduit des planches verticales et jointives dont la hauteur doit être égale à la profondeur du déblai. Ces planches touchent immédiatement les côtés extérieurs du cadre supérieur, et elles sont attachées au cadre inférieur de l'épaisseur de l'une d'elles, au moyen de coins de bois qui les serrent contre la terre en réservant la place des bouts supérieurs des planches qui doivent revêtir la seconde fouille. On soutient le cadre inférieur au moyen d'entre-toises en bois clouées contre les faces intérieures des cadres, pour l'empêcher de glisser dans cette nouvelle opération. Les choses ainsi disposées, on déblaye un nouveau mètre de profondeur, et on établit un troisième cadre que l'on consolide comme les précédents; on retire les coins du deuxième, et l'on glisse entre celui-ci et le dernier un ou deux nouvelles planches disposées de la même manière que les premières. On continue ainsi à descendre le *cuvelage* aussi

has qu'on veut, sans que, en terrain sec, il soit à craindre que les terres du haut s'éboulient. Lorsqu'on rencontre le terrain solide, on applique sur celui-ci, contre les côtés du puits, des pièces de bois dites porteurs, et on dispose, dans chacun des angles du *cuvelage*, des piliers de cadre en cadre, en remontant de sorte que ces cadres, qui n'étaient d'abord maintenus que par des pièces suspendues et par la pression du terrain, deviennent solidaires et reposent sur un terrain stable. Quelquefois on consolide les piliers par des traverses horizontales ou placées en échappé.

Le *cuvelage* en métal s'emploie pour la construction des puits artésiens. Au fur et à mesure de l'avancement du forage du puits, on descend les tubes et on les relie au moyen de boulons. Cette opération est plus connue sous le nom de *cuilage*.

CUVELÉ, ÉE (ku-ve-lé) part. passé du v. *Cuveler*; *Puits cuvelé*.

CUVELER v. a. ou tr. (ku-ve-lé — rad. *cuve*, d'où *cuvel* pour *cuveau*). Double la consonne l toutes les fois que la terminaison commence par un e muet; *Je *cuvelle*; je *cuvelerai**. Techn. Revêtir de planches, de solives ou de maçonnerie, en parlant d'un puits de mine; *Munir d'un tube métallique dans toute sa hauteur, en parlant d'un puits artésien*.

Se *cuveler* v. pr. Être *cuvé*; *Tous les puits de mine doivent se *cuveler**.

CUVELIER DE TAYE (Jean-Guillaume-Antoine), auteur dramatique français, né à Boulogne-sur-Mer le 27 mai 1824. Il fut d'abord avocat dans sa ville natale. Député par la garde nationale de Boulogne-sur-Mer à la fédération de 1790, il s'établit à Paris et accepta plusieurs missions de ses concitoyens. Nommé capitaine des guides - interprètes après le 18 brumaire, il fut, en cette qualité, les premières campagnes de Prusse et de Pologne; mais sa santé ne lui permit pas de prendre part plus longtemps aux fatigues de la guerre, il renonça à la carrière de soldat et se fit homme de lettres. Quelques romans, contes et nouvelles ayant attiré sur lui l'attention, il se mit à composer des pièces de théâtre. Bienôt, rivalisant avec Guibet de Pixérécourt, le *Corneille des boulevardiers*, avec Caizgeux, le *Racine des boulevardiers*, il mérita, par le genre de ses productions et sa prodigieuse fécondité, le surnom fort significatif de *Crébillon des boulevardiers*. Cherchant dans le mélodrame, la pantomime et le mimodrame, à exciter la terreur et la pitié des classes populaires, il réussit assez souvent, et beaucoup de ses sombres productions obtinrent un long et retentissant succès. On le mérita, par le genre de ses productions et sa prodigieuse fécondité, le surnom fort significatif de *Crébillon des boulevardiers*. Cherchant dans le mélodrame, la pantomime et le mimodrame, à exciter la terreur et la pitié des classes populaires, il réussit assez souvent, et beaucoup de ses sombres productions obtinrent un long et retentissant succès.

— Par anal. Petit bassin construit dans les jardins pour faciliter les arrosements; *C'est au milieu même des carrés qu'il faut construire le *cuvier**. (Bosc.) *Les *cuviers* ont été deux arbes consécutifs, sur le bord d'une route*. L'lit d'un canal d'irrigation.

— Fortif. V. **LUNETTE**.

— Hydr. *Cuvettes de jauge*, Cuvettes destinées à la mesure de l'eau; *Les *cuvettes* de jauge sont destinées à la mesure de l'eau*. (Bosc.) *Les *cuvettes* de jauge sont destinées à la mesure de l'eau*. (Bosc.)

— Techn. Sorte d'entonnoir qu'on met au-dessus de la descente des plombs, pour recevoir les eaux des gouttières; *C'est de la sorte que l'on recueille les eaux des gouttières*. (Bosc.) *Les *cuvettes* de jauge sont destinées à la mesure de l'eau*. (Bosc.)

— Photogr. Vase servant à des bains ou à des lavages; *Cuvette en verre, en porcelaine, en caoutchouc vulcanisé*.

— Mus. Partie de la harpe où sont placées les pédales.

— Chir. *Cuve ovale* située à l'extrémité supérieure d'un pessaire.

— Phys. Petit vase placé à la partie inférieure d'un tube de baromètre, et dans lequel plonge le tube; *Courte branche d'un tube de baromètre à siphon*.

— Encycl. Hydr. La distribution des eaux entre les divers quartiers d'une ville, ou même entre les particuliers qui ont des concessions, se fait à l'aide de conduites prenant naissance dans des *cuvettes* qui présentent des dispositions spéciales. L'eau affluente est d'abord reçue dans un espace entouré de plombs, et elle arrive sans mouvement dans un certain nombre de conduites qui se trouvent mélangées avec elle.

Le partage des eaux se fait au moyen de petits orifices de même diamètre, percés à la même hauteur, tout autour de la paroi du réservoir; les filets d'eau qui s'échappent de ces orifices, rassemblés par nos divers conduits, sont amenés dans les divers conduites, de sorte que chaque conduite laisse pas-

ser une fraction connue du produit total des sources. Pour que chaque conduite donne un produit constant, il suffit de maintenir constant le niveau dans le réservoir, en accélérant ou en retardant le jeu des pompes alimentaires.

— Photogr. La matière en forme de *cuvettes* photographiques ne sont pas sans influence sur les produits fabriqués. La gutta-percha, matière qui joint la légèreté à une certaine modicité de prix, a été l'une des premières matières employées; mais on n'a pas tardé à lui reconnaître une action délétère sur les solutions de nitrate d'argent qu'on lui confiait. La porcelaine, la falence, le verre se sont présentés alors aux manipulateurs, avec leur qualité d'imaltérabilité absolue