une substance incolore, inodore quand elle est pure, qui se liquéfie d'abord sous l'influence de la chaleur et ne tarde pas ensuite à se décomposer. Insoluble dans l'eau froide, elle se dissout dans l'eau bouillante, qui prend en gelée par le refroidissement; mais elle en est précipitée par l'alcool. Le chlore et les alcalis lui font perdre la propriété de se prendre en gelée; le tannin la précipite entièrement, et enfin elle s'unit à quelques sels, le phosphate de chaux, par exemple, et le chlorure de mercure.

La *gélatine* se retire des tissus animaux soumis à l'ébullition; ainsi les os et la peau en contiennent, tandis que les cartilages donnent une autre substance, connue sous le nom de chondrine ($C^{32}H^{26}Az^{4}O^{14}$), qu'on distingue facilement de la *gélatine* en ce que celle-ci ne précipite pas les dissolutions de sulfate d'alumine, d'alun et d'acétate de plomb, tandis que la chondrine donne avec elles des précipités abondants.

Répandue dans le commerce, où elle est connue sous le nom de colle forte, la *gélatine* s'extrait tantôt des rognures de cuir, des tendons, des cornes et des sabots des animaux, tantôt des os eux-mêmes, et c'est ce dernier procédé qui fournit les produits les plus purs. Lorsqu'on utilise les débris de membranes et autres, on les fait bouillir rapidement dans une chaudière, et on décante alors qu'une prise d'essai se prend en gelée. La liqueur décantée est maintenue à 100 dégrés dans une seconde chaudière, où on la laisse reposer, et quand les matières en suspension se sont précipitées, on en remplit des moules coniques en bois. Ces moules étant convenablement séchés, avec un couteau mouillé on en détache la colle, qui est ensuite coupée en tranches minces et portée sur un filet séchoir.

La *gélatine* ainsi préparée n'est employée qu'aux différents genres de colles répandues dans le commerce. Lorsqu'on veut la faire servir aux besoins de l'alimentation, on l'extrait des os par deux procédés différents : 1° sans briser les os, on les renferme dans une marmite de Papin, où on les soumet à l'ébullition sous une haute pression, ébullition qui leur enlève une notable partie de leur *gélatine;* 2° les os sont écrasés entre deux cylindres, livrés à l'ébullition, qui leur enlève leur graisse, puis abandonnés pendant vingt-quatre heures environ dans un bain d'acide chlorhydrique étendu, qui dissout la matière calcaire. Lavé à grande eau et débarrassé de toute acidité, le résidu est porté dans une chaudière en fonte, où on le fait bouillir avec précaution dans de l'eau, qui se prend ensuite en gelée.

La *gélatine* est d'une grande utilité dans la fabrication des colles; mais il est maintenant reconnu que la *gélatine* n'a pas les propriétés nutritives qu'on lui avait prêtées, et qu'elle n'agit sur les organes digestifs qu'à la manière des aliments plastiques. Ce que l'on connaît sous le nom de *colle de poisson* est de la *gélatine* pure provenant de la vessie natatoire de l'esturgeon.

GÉLATINEUX, EUSE adj. (jé-la-ti-neu, eu-ze — rad. *gélatine*). Qui a l'aspect, la consistance ou la nature de la gélatine : *Substance* GÉLATINEUSE. ‖ Qui est formé de gélatine, qui contient de la gélatine : *La dissolution* GÉLATINEUSE *préparée avec des os frais n'a ni saveur ni odeur.* (Gault. de Claubry.)

— s. m. Nom donné aux médicaments émollients ou antiphlogistiques, comme la corne de cerf, l'ichthyocolle, la gélatine, le mou de veau et toutes les substances qui renferment ou produisent de la gélatine.

— Ichthyol. Poisson du genre cycloptère, qui habite les mers de l'Inde.

GÉLATINIFORME adj. (jé-la-ti-ni-for-me — de *gélatine* et de *forme*). Qui ressemble à de la gélatine : *Substance* GÉLATINIFORME. *Cancer* GÉLATINIFORME.

— **Encycl.** Pathol. *Cancer gélatiniforme.* V. CANCER.

GELBERDE s. f. (jèl-bèr-de — de l'allem. *gelb*, jaune; *erde*, terre). Minér. Argile ocreuse.

GELBOÉ, montagne de l'ancienne Palestine, dans la tribu d'Issachar, près de Jezraël, célèbre par la défaite et la mort de Saül. Elle porte aujourd'hui le nom de *Djilbo.*

GELBUM s. m. (jèl-bomm). Minér. Espèce de marcassite que l'on trouve en Hongrie. ‖ On dit aussi GELFUM.

— Alchim. Pierre philosophale.

GELDE s. m. (jèl-de). Hist. Nom donné à des paysans qui servaient dans les armées comme valets.

GELDENHAUR ou **GELDENHAUER** (Gérard), littérateur belge et poëte latin, également connu sous le nom de **Gérard de Nimègue**, né dans cette ville vers 1480, mort à Wittemberg en 1542. Il reçut, en 1517, la couronne de poëte lauréat, abandonna l'état monastique, qui ne convenait point à ses goûts, devint lecteur et historien de Charles d'Autriche, puis fut le secrétaire de Philippe de Bourgogne, évêque d'Utrecht. Geldenhaur correspondit longtemps avec Erasme, mais finit par se brouiller avec lui à l'époque de la Réforme. Erasme attaqua vivement Geldenhaur pour avoir embrassé les opinions de Luther, et Gérard ne fut pas en reste avec lui de procédés outrageants. L'ancien moine se rendit à Worms, où il se maria, puis fut, pendant quelques années, professeur à Marbourg. Nous citerons parmi ses écrits : *Satiræ* (Louvain, 1515); *Germaniæ inferioris historia* (1531); *Historia batavica* (1533), etc.

GELDER (Arnold DE), peintre hollandais, né à Dordrecht en 1645, mort en 1727. Il reçut les leçons de Rembrandt et s'adonna avec un égal succès à la peinture d'histoire, de genre et de portrait. Parmi ses œuvres, dont le dessin est correct et le coloris harmonieux, nous citerons : *Jésus-Christ devant Pilate*, à la galerie de Dresde; la *Toilette de la fiancée juive*, au musée de Munich; *Bethsabée engageant David à déposer le sceptre*, une *Synagogue juive*, à la Haye; le portrait de *Pierre Ier*, au musée d'Amsterdam, etc.

GELDER (Jacques DE), mathématicien hollandais, né vers 1770. Il acquit beaucoup de réputation par des cours particuliers qu'il fit à Amsterdam, fut nommé professeur de mathématiques des pages par Louis-Napoléon Bonaparte et fut appelé ensuite, par le roi Guillaume, à occuper une chaire au collége militaire de Delft. Ses principaux ouvrages sont : *Traité sur le véritable sens des quantités positives et négatives appliquées à divers problèmes de géométrie* (in-8°); *Géographie du royaume de Hollande* (in-8°); *Traité sur plusieurs théories de la géométrie spéculative et pratique* (in-4°), etc.

GELDERN ou **GUELDRE**, ville de la Prusse, prov. du Rhin, régence et à 79 kilom. N.-O. de Dusseldorf, ch.-l. du cercle de son nom, sur la Niers et la Fossa; 3,800 hab. Fabrication importante de draps, bonneterie, lainages et toiles; chapelleries, tanneries, brasseries. Fondée en 1097, elle fut la résidence des souverains de la Gueldre jusqu'en 1343. Ses fortifications, élevées par Philippe II, furent détruites en 1764 par Frédéric II.

GELDIÈRE s. f. (jèl-diè-re). Lance dont les geldes étaient armés.

GELDRIA, nom latin de GELDERN ou GUELDRE.

GELÉ, ÉE (je-lé) part. passé du v. Geler. Solidifié, durci par l'action du froid : *De l'eau* GELÉE *dans un pot. Une rivière* GELÉE. *De l'huile* GELÉE. *Du poisson* GELÉ. *Du linge* GELÉ. *Le givre est un brouillard* GELÉ. (Fr. Pillon.)

— Détruit, désorganisé par le froid : *Des vignes* GELÉES. *Des plantes* GELÉES. *Avoir les pieds* GELÉS.

— Par exagér. Très-froid : *Alimentez donc le feu, j'ai les doigts* GELÉS. *On est* GELÉ *dans cette salle. L'air qu'on respire est* GELÉ.

— Fig. Insensible :

> Malgré ses feux, ses transports, ses alarmes,
> Le public reste immobile, *gelé.*
> DELILLE.

GÉLÉCHIE s. f. (jé-lé-chî). Entom. Genre d'insectes lépidoptères nocturnes, voisin des teignes.

— **Encycl.** Les *géléchies* sont caractérisées par une tête courte, des antennes longues, des palpes ayant leurs deux premiers articles velus, le corselet carré, les ailes postérieures munies d'une frange très-large. Les chenilles, du moins celles que l'on connaît, sont de couleurs claires, avec un écusson corné et des points verruqueux, surmontés chacun d'un poil; elles vivent entre les feuilles, qu'elles roulent ou lient entre elles par des fils, et s'y tranforment en chrysalides lisses, cylindro-coniques. Ce genre comprend une vingtaine d'espèces. La *géléchie* du peuplier a un peu moins de $0^{m},02$ d'envergure; la couleur de ses ailes est très-variable. Cette espèce, dont la chenille vit sur les peupliers, est très-commune aux environs de Paris.

GELÉE s. f. (je-lé — du lat. *gelu*, même sens). Météorol. Température assez basse, froid assez intense pour changer l'eau en glace : *Il n'y a presque pas eu de* GELÉES *cet hiver. Tous ceux qui connaissent les bois savent que la* GELÉE *du printemps est le fléau des taillis.* (Buff.) *Gelée blanche*, Congélation de la rosée, qui arrive d'ordinaire lorsque la température n'est pas assez basse pour congeler des masses d'eau : *La* GELÉE BLANCHE *est la première morsure de l'hiver.* (F. Pillon.)

— Suc de viande qui, en se refroidissant, s'est épaissi et a pris une certaine consistance molle et élastique ; *De la* GELÉE *de veau. De la* GELÉE *de poulet. De la* GELÉE *au rhum.* ‖ Suc végétal qu'on a fait cuire avec du sucre et qui a l'apparence de la gelée de viande : GELÉE *de pommes.* GELÉE *de groseilles.* GELÉE *de coings.*

— Anc. chim. *Gelées minérales*, Précipités gélatineux.

— Alchim. *Gelée de loup*, Teinture d'antimoine.

— Acal. *Gelée de mer*, Nom vulgaire des méduses et des rhizostomes, animaux de consistance gélatineuse.

— **Antonyme.** Dégel.

— **Encycl.** Physiq. La *gelée* consiste dans l'abaissement de la température au-dessous du zéro des thermomètres centigrade et Réaumur, du 32e degré du thermomètre de Fahrenheit et du 150e degré de celui de Delisle. La *gelée* est toujours un danger pour la végétation; mais ses effets sont plus ou moins désastreux suivant l'époque, suivant son intensité, sa durée et les différentes circonstances qui la précèdent ou la suivent. La moins intense de toutes les *gelées*, et néanmoins une des plus nuisibles, est la *gelée blanche*, ainsi appelée de la couleur qu'elle communique aux plantes. Elle se produit au printemps ou en automne, durant les nuits étoilées et sereines. Le rayonnement vers les espaces célestes refroidit à tel point le sol et les plantes, que l'humidité contenue dans les couches inférieures de l'atmosphère se condense et vient se déposer soit sur le sol, soit sur les végétaux. Si le rayonnement a été peu considérable, cette humidité forme la rosée bienfaisante qui corrige heureusement la sécheresse de l'été; si, au contraire, le rayonnement prend des proportions plus vastes, ou encore si la chaleur fournie par le soleil pendant le jour a été moins forte, l'humidité se condense, sous forme non plus de rosée, mais de petits cristaux qui bientôt couvrent la terre : c'est la *gelée* blanche au printemps et en automne, le *givre* en hiver. Les *gelées* blanches sont un des plus terribles fléaux qui puissent atteindre nos récoltes. Celles d'automne détruisent en un moment les plus belles espérances du cultivateur. Dans nos départements de l'Ouest et du Centre, où l'on cultive le sarrasin sur une très-large échelle, des champs entiers, qui, la veille encore, ne présentaient qu'une immense nappe fleurie éblouissant le regard par son éclatante blancheur, n'offrent plus le lendemain qu'une végétation morte, prompte à la décomposition et bonne seulement à servir d'engrais. Au printemps, les désastreux effets de la *gelée* blanche ont été longtemps mis sur le compte de la *lune rousse*, laquelle assurément n'en pouvait mais. Les *gelées* blanches de printemps sont surtout fatales aux fruits. La vigne y est tout particulièrement exposée. On doit redouter surtout celles de la fin d'avril et du commencement de mai. Dans le midi de la France, une année sur trois en moyenne est signalée par des *gelées* tardives. Elles peuvent se produire depuis la fin de mars jusque vers le milieu de mai. Les *gelées* printannières ne sont pas toujours des *gelées* blanches : on observe aussi, quoique plus rarement, des *gelées* à glace, dites *gelées noires*, parce qu'elles noircissent infailliblement les jeunes pousses des plantes, qui, séduites par les avances perfides d'un tiède renouveau, se sont trop hâtées d'entrer en végétation. Les *gelées* tardives, quelle que soit d'ailleurs leur intensité, sont d'autant plus redoutables qu'elles attaquent des végétaux plus chargés d'humidité. Aussi a-t-on remarqué que les arbres fruitiers placés le long des prairies et des récoltes en herbe avaient plus spécialement à en souffrir. Les plantes originaires des pays chauds, lors même que leur introduction daterait de plusieurs siècles, peuvent être détruites par une simple *gelée* blanche. Au printemps, la pomme de terre, qui nous vient des Cordillères; le maïs, qui nous vient de l'Amérique méridionale; le sorgho et le haricot, qui nous viennent de l'Inde; le melon, qui nous vient de l'Asie, ne résistent pas à cette *gelée*. Les plantes originaires du midi de l'Europe résistent quelquefois; enfin, celles qui sont indigènes n'ont généralement pas à souffrir de ses atteintes. Les *gelées* tardives se produisent le plus souvent lorsque, après une série de jours chauds, le vent tourne brusquement au nord-est ou à l'est et qu'il est accompagné de pluie. Dans le Midi, le peuple regarde certains jours comme plus particulièrement affectés aux *gelées* blanches. Ces jours, que l'on désigne, on ne sait pourquoi, sous le nom de *cavaliers*, sont la Saint-Georges (23 avril), la Saint-Marc (25 avril), la Sainte-Croix (4 mai) et la Saint-Jean-Porte-Latine (5 mai). L'humidité aggrave les ravages des *gelées* tardives. La lenteur du dégel, au contraire, les atténue. Les nuages, en diminuant l'émission du calorique vers les espaces célestes, rendent les *gelées* moins redoutables. Aussi nombre de cultivateurs ont-ils, quand le temps est serein, l'excellente habitude de former des nuages artificiels en faisant brûler dans leurs champs de la paille mouillée ou toute autre matière susceptible de produire beaucoup de fumée. On emploie avec avantage le goudron ou mieux encore la naphtaline. Tout le monde connaît les moyens ingénieux par lesquels M. Guyot soustrait la vigne aux effets des *gelées* printanières et prévient la coulure. Pour cela, les vignes doivent être échalassées, palissées et garnies sur chaque ligne de paillassons ou nattes qu'on dispose de manière à protéger les ceps aux époques critiques. Le seul reproche qu'on puisse faire à ce système est son prix de revient; mais cet inconvénient est, on en conviendra, d'une importance capitale. L'auteur du système lui-même ne pense pas qu'on puisse l'appliquer dans les vignes produisant moins de 50 hectolitres d'une valeur moyenne de 30 francs. Tous les autres préservatifs préconisés contre les *gelées* du printemps pèchent par le même côté. Aussi pensons-nous, du moins quant à présent, qu'il vaut mieux subir le mal que d'y échapper par un remède plus ruineux encore. Les seuls procédés vraiment pratiques sont ceux qui s'appliquent à toute culture, tels que choix judicieux des espèces les plus propres à réussir dans un terrain donné, avec les circonstances climatologiques qui le distinguent, écoulement des eaux facilité par le drainage, etc. Les *gelées* d'hiver, beaucoup plus intenses, sont aussi nuisibles; elles désorganisent les rameaux qui ne sont pas suffisamment aoûtés et s'attaquent même aux racines. On a remarqué que, dans nos climats, la *gelée* ne pénètre presque jamais dans le sol à plus de $0^{m},40$. Le plus souvent même elle ne dépasse pas $0^{m},25$ à $0^{m},30$. La neige est considérée avec raison comme un excellent préservatif contre les effets de la *gelée*. Il est rare qu'avec elle les couches superficielles du sol acquièrent une température de beaucoup inférieure à zéro. L'humidité, au contraire, décuple les funestes effets de ces *gelées* sur la végétation. La longue durée des *gelées* est aussi une circonstance notablement aggravante. Des arbres, après avoir résisté pendant trois à quatre jours à un froid de 20 et 24 degrés au-dessous de zéro, seront entamés par un froid de 14 ou 15 degrés qui durera de dix à quinze jours. Comme la foudre, le froid a ses caprices. Il détruit la carotte en terre, tandis qu'il épargne le panais et le topinambour; il désorganise promptement le navet qui a atteint tout son développement, tandis qu'il respecte ce même légume s'il n'est qu'à moitié développé. Les *gelées* d'hiver ont quelquefois atteint une intensité assez grande pour faire éclater les gros arbres des forêts; néanmoins, ces *gelées* exceptionnelles sont fort rares en Europe. Les dégâts occasionnés par la *gelée* sont encore aggravés lorsque, à la suite d'une nuit froide, survient une journée chaude. On voit alors se produire sur les arbres même les plus vigoureux ces accidents connus sous les noms de *gelivures, faux aubier*, etc. Un dégel trop rapide est quelquefois plus nuisible aux végétaux que la *gelée* elle-même. Malheureusement, dans la grande culture, les moyens d'éviter les accidents de cette nature manquent à peu près absolument. Dans la petite culture, on peut éparpiller sur les plantes glacées de la paille, du foin, des feuilles mortes, des paillassons, des toiles. Les jardiniers peuvent enrober leurs arbres gelés avec de l'eau très-froide et les abriter ensuite comme à l'ordinaire. Lorsqu'il s'agit de transporter des arbres gelés à de grandes distances, on frotte leurs racines avec de la neige ou on les trempe dans de l'eau très-froide au moment de l'arrivée; on les met ensuite dans un lieu frais et sombre ou bien on les enterre tout entiers pendant quelques jours avant de travailler à la transplantation. Les fruits, les racines et les tubercules gelés doivent être plongés dans l'eau froide au moment du dégel. Si l'on veut prévenir le mal, au lieu d'avoir à le guérir, on doit employer des abris appropriés à chaque genre de végétaux. Ce moyen est surtout indispensable, au printemps, pour les plantes qui entrent de bonne heure en végétation. On propose aussi, dans cette circonstance, d'arroser la fleur elle-même avec de l'eau froide immédiatement avant le coucher du soleil. Cette pratique est depuis longtemps usitée en Hollande pour les arbres à fruit. L'eau est amenée dans des tonneaux, puis versée dans des baquets où l'on plonge de grands balais d'aulne ou de bouleau qu'on secoue sur les arbres. Cette espèce de pluie artificielle peut être produite d'une manière plus expéditive et plus commode avec les diverses pompes d'arrosage dont l'usage est aujourd'hui général.

— Pharm. et Art culin. On donne le nom de *gelées* à des préparations formées principalement de sucre et d'une matière gélatineuse ou gommeuse, qui leur donne une consistance spéciale, à la fois solide, molle et tremblante. Ces préparations, étant culinaires presque autant que médicamenteuses, doivent, si faire se peut, avoir une apparence, un goût et une odeur agréables. On les distingue en *gelées végétales* et en *gelées animales*, suivant la nature des substances qui en forment la base.

Les *gelées végétales* ont pour base l'amidon ou la pectine; dans ce dernier cas, on les prépare directement avec les fruits qui renferment cette substance. Pour faire une *gelée* avec l'amidon d'une plante quelconque, avec du sagou ou du salep, par exemple, on délaye un certain poids de matière amylacée dans de l'eau sucrée, puis on fait cuire jusqu'à ce que la masse soit venue en un état tel qu'elle se prenne en *gelée* par le refroidissement; alors on l'aromatise à volonté et on la coule dans des vases où on la laisse refroidir. Pour les *gelées* faites avec les fruits qui renferment de la pectine (v. PECTINE), on extrait les sucs par expression à froid ou par la chaleur, on y ajoute du sucre et l'on fait cuire en consistance telle que le liquide se prenne en *gelée* par le refroidissement : cette prise en masse est due à la pectine tenue en dissolution dans le suc des fruits, et à celle qui se produit par l'action de l'acide libre du suc sur la *pectoze*, tandis que, dans les *gelées* à l'amidon, elle doit être attribuée au gonflement énorme des grains d'amidon qui emprisonnent chacun une masse d'eau très-grande et la solidifient jusqu'à un certain point (v. AMIDON). Quand les fruits ne contiennent pas de pectine soluble dans leurs sucs, comme c'est le cas pour les pommes et les coings, on les coupe en tranches minces, en ayant soin d'enlever les semences et les loges; puis on les fait bouillir avec de l'eau jusqu'à ce qu'ils aient été parfaitement pénétrés par ce liquide. On ajoute alors du sucre et on fait évaporer jusqu'au point convenable. Dans tous les cas, on doit éviter de laisser séjourner trop longtemps ces préparations sur le feu, le principe gélatineux perdant la propriété de se prendre en masse lorsqu'il reste soumis à une action prolongée

de la chaleur. On se sert souvent des *gelées* de fruits pour administrer certains médicaments dont on veut masquer la saveur désagréable : pour cela, on incorpore la substance médicamenteuse dans la *gelée* par trituration, ou, ce qui vaut mieux, on liquéfie la *gelée* à une douce chaleur, on ajoute la substance et on laisse le tout se solidifier de nouveau. Dans certains cas, pour les cerises, par exemple, on ne peut obtenir avec le suc seul une *gelée* de consistance convenable; on ajoute alors un peu de gélatine pour suppléer à la pectine absente; on se rapproche ainsi des *gelées* animales.

Depuis longtemps déjà l'usage des *gelées* de fruits a passé dans l'économie domestique, et leur emploi comme médicament est aujourd'hui infiniment moins important que leur emploi comme aliment.

Les *gelées animales* doivent, en général, à la gélatine la propriété de se solidifier par le froid. La gélatine employée pour cet usage peut avoir les origines les plus différentes; le plus souvent c'est une gélatine très-blanche et très-pure connue dans le commerce sous le nom de *grenétine*, ou bien encore l'*ichthyocolle*, ou *colle de poisson*, qui est constituée par une matière animale ayant la propriété de se transformer en gélatine avec facilité. Autrefois, pour les *gelées* médicinales, on employait la gélatine de la corne de cerf, et on la préférait à beaucoup d'autres, parce que, ne contenant pas de matières grasses, elle n'est pas sujette à rancir en vieillissant. Souvent on obtient les *gelées* en faisant bouillir quelque temps avec de l'eau les matières animales qui doivent fournir la gélatine et on évapore au point voulu; c'est ainsi que l'on fait les *gelées* de viande. Pour faire une *gelée* avec de la gélatine, quelle que soit son origine, on dissout celle-ci dans l'eau à l'aide de la chaleur, on ajoute les matières médicamenteuses, les aromates, etc., on passe et on laisse refroidir : la proportion convenable est 1 gramme de gélatine pour 20 grammes de *gelée*. Avec la colle de poisson, on opère un peu différemment : on la bat, on la coupe en petits morceaux avec des ciseaux, on la met dans une quantité d'eau convenable, et on la fait bouillir quelques instants; 1 gramme d'ichthyocolle solidifie convenablement 30 grammes d'eau. On ajoute aux *gelées* animales tantôt du sucre pour les *gelées* de table et les *gelées* médicamenteuses, tantôt du sel pour les *gelées* de viande. Comme les *gelées* végétales, elles sont fréquemment usitées, soit comme aliment, soit comme médicament, lorsqu'on incorpore dans leur masse une substance médicamenteuse quelconque, huile, térébenthine, copahu, etc.; mais elles ont l'inconvénient de s'altérer rapidement : au bout de peu de jours, elles s'aigrissent et ne tardent pas à entrer en putréfaction.

Nous allons passer en revue les *gelées* les plus usitées.

Gelée d'amidon. Se prépare en délayant 30 grammes d'amidon dans $0^{lit},50$ d'eau sucrée, faisant bouillir quelques minutes, ajoutant un alcoolat aromatique pour parfumer agréablement, et laissant refroidir.

Gelée analeptique ou **gelée pectorale.** *Gelée* à la gélatine faite avec une décoction de fruits pectoraux, de réglisse, de gomme et de manne en larmes.

Gelée de baume de Tolu. Faire dissoudre 60 grammes de baume de Tolu dans une quantité suffisante d'alcool, ajouter 2,250 grammes d'eau, filtrer, ajouter encore 15 grammes d'acide tartrique et 90 grammes d'ichthyocolle, faire dissoudre au bain-marie, clarifier avec un blanc d'œuf, aromatiser avec 125 grammes d'eau de fleurs d'oranger, passer et couler.

Gelée de carragaheen. Cette *gelée* doit sa solidification à une matière amylacée particulière, la *lichénine*. C'est une décoction concentrée et sucrée de carragaheen, que l'on clarifie et qui se solidifie par le froid. Elle est assez employée.

Gelée de coings. On coupe en tranches, après les avoir pelés, 3,000 grammes de coings, on les fait cuire dans 5 litres d'eau, on passe et on ajoute 2,000 grammes de sucre. Le tout, clarifié au blanc d'œuf, est aromatisé avec du zeste de citron, de la cannelle et du girofle, après avoir été évaporé en consistance convenable, puis coulé dans des pots.

Gelée de colle de poisson alcoolique. *Gelée* animale qui se conserve fort bien et peut servir pour donner aux *gelées* trop molles une consistance convenable. C'est une dissolution de 43 grammes de colle de poisson dans 375 grammes d'eau, additionnée de 125 grammes d'alcool.

Gelée de corne de cerf. Faire cuire doucement dans 2,000 grammes d'eau 250 grammes de corne de cerf râpée, réduire de moitié, passer avec expression, ajouter le suc d'un citron et 125 grammes de sucre, clarifier avec un blanc d'œuf, concentrer convenablement, ajouter enfin le zeste du citron, passer et faire refroidir. (Codex.)

Gelée de corne de cerf amygdaline ou **blanc-manger.** *Gelée* de corne de cerf à laquelle on ajoute, pour 250 grammes,

Pulpe d'amandes douces. . .	30 gr.
Sucre.	15
Eau de fleurs d'oranger. . . .	4
Essence de citron.	12 gouttes.

Gelée de fécule. Se prépare comme la *gelée* d'amidon.

Gelée de framboises. Se prépare comme la *gelée* de groseilles.

Gelée de groseilles. Monder les groseilles de leurs rafles, les mettre sur le feu dans une bassine de cuivre, jusqu'à ce que les grains soient crevés, passer ensuite au travers d'un tamis en exprimant légèrement; on obtient ainsi du suc de groseilles qui doit être mis en usage immédiatement, pour éviter toute fermentation entraînant la destruction de la pectine. Ajouter au suc un peu plus des trois quarts de son poids de sucre, faire bouillir rapidement, écumer et évaporer jusqu'à ce qu'une petite portion de la masse se prenne en *gelée* par le refroidissement, couler alors dans des pots. On peut encore préparer à froid le suc de groseilles, y faire fondre, à froid également, son poids de sucre, couler dans des pots où on laisse l'évaporation se faire spontanément. La *gelée* faite d'après cette seconde méthode se conserve moins bien que l'autre.

Gelée d'huile de foie de morue. *Gelée* animale à la gélatine, dans laquelle on incorpore de l'huile de foie de morue et que l'on aromatise fortement. Assez usitée dans ces dernières années.

Gelée de lichen amère. *Gelée* faite avec une décoction de 60 grammes de lichen d'Islande, à laquelle on ajoute 125 grammes de sucre et 4 grammes d'ichthyocolle, et que l'on évapore en consistance voulue. (Codex.)

Gelée de lichen au quinquina. C'est la *gelée* précédente, dans laquelle on remplace le sucre par 180 grammes de sirop de quinquina. (Codex.)

Gelée de lichen sans amertume. S'obtient comme la *gelée* de lichen amère, mais en prenant soin d'enlever préalablement l'amertume de la plante par des macérations dans l'eau. (Codex.)

Gelée de mousse de Corse. Médicament vermifuge assez usité. On le prépare avec une décoction de 30 grammes de mousse de Corse, à laquelle on ajoute 60 grammes de sucre, 4 grammes de colle de poisson et 60 grammes de vin blanc, et que l'on fait cuire en consistance voulue. (Codex.)

Gelée de pommes. Se prépare comme la *gelée* de coings.

Gelée de sagou. S'obtient avec 16 grammes de sagou, 50 grammes de sucre et une quantité d'eau suffisante pour, après cuisson, obtenir 250 grammes de *gelée.*

Gelée de salep. S'obtient comme celle de sagou, mais en employant moitié moins de substance amylacée.

Gelée de table. Faire dissoudre 30 grammes de grenétine dans 750 grammes d'eau, ajouter 2 grammes d'acide citrique et 500 grammes de sucre, clarifier avec un blanc d'œuf, écumer, passer et aromatiser de diverses manières, suivant le goût.

Gelée de table à l'orange. Se prépare d'une manière analogue avec

Colle de poisson.	23 gr.
Eau.	750
Sucre.	375
Acide citrique.	2
Teinture de zestes frais d'orange.	25

On peut remplacer l'orange par du citron.

Gelées de table alcooliques. Se préparent comme les *gelées* de table précédentes; seulement, quand la *gelée* est passée, on y mélange avant de la couler 180 grammes d'un alcool agréable, rhum, kirschwasser, marasquin, etc.

Gelée de veau médicinale. Faire cuire pendant quatre ou cinq heures un pied de veau dans 1 litre de lait, passer et ajouter 500 grammes de sucre. Quelques pharmacopées remplacent le lait par de l'eau et ajoutent du vin de Malaga.

GELÉE (François-Antoine), dessinateur et graveur français, né à Paris en 1796. Ses débuts donnèrent une haute idée de ses aptitudes pour l'art du graveur; toutefois, la suite ne justifia pas entièrement ces espérances. Admis de très-bonne heure dans l'atelier de Girodet, il y fut bientôt remarqué, ainsi qu'à l'Ecole des beaux-arts, où il ne tarda pas à prendre le premier rang parmi les plus forts. Aussi son premier concours lui valut-il le second grand prix; il eut le premier à la seconde épreuve (1824). Mais il était alors déjà connu; car, en 1822, le *Berger de Virgile*, d'après Boisselier, et *Daphnis et Chloé*, d'après Hersent, avaient été fort remarqués. Ces deux gravures, en effet, sont dessinées avec ampleur, hardiesse et précision, mais en même temps avec la finesse, le calme d'un burin très-sage qui n'ignore pas ce qu'il fait, alors même qu'il paraît s'égarer. Aussi ces planches resteront-elles parmi celles que recherchent les amateurs et qu'estiment les artistes. L'auteur, depuis cette époque, a fait encore quelques progrès; les épreuves qui datent de 1840, par exemple, sont préférables comme exactitude d'interprétation; mais ont-elles l'abondance spontanée, ce premier jet réussi de son jeune enthousiasme? Nous le verrons bien dans le travail qui passe pour son chef-d'œuvre et que nous rencontrerons plus loin. Avant d'y arriver, signalons la *Descente de croix*, de Ribera; la *Chute des anges*, de Flatters; quelques *Hommes illustres*, de Plutarque, et plusieurs autres morceaux moins importants qui valent peut-être les deux belles gravures du début, tout en restant loin de la perfection. M. Gelée semble préférer les sujets dramatiques où le pittoresque joue le plus grand rôle dans la forme, la couleur et l'effet. C'est pour cela qu'il a traduit avec tant de bonheur la *Justice et la Vengeance divine poursuivant le crime*, d'après Prudhon. Cette reproduction célèbre nous est trop sympathique pour que nous n'ayons pas grand plaisir à la louer. Elle parut au Salon de 1842. L'auteur avait quarante-six ans; c'est-à-dire qu'il était à cette époque dans l'épanouissement de son talent. Eh bien! y a-t-il, dans la différence de mérite qui sépare ce morceau de ceux qui l'ont précédé, la même proportion qu'entre les dates qu'ils portent? Certes non. Dans le dernier se résument toute sa science, toute son habileté; mais, dans les premiers, c'est tout son tempérament, ce sont tous ses instincts qui se révèlent en leur plus haute puissance. Voilà pourquoi nous observons que l'expérience n'a presque rien ajouté à ses qualités natives. Et cette fois les récompenses, qui prouvent si peu d'habitude, nous donnent raison en marquant les deux dates en question de deux médailles d'égale valeur : la première en 1824 et la seconde en 1842. Hors de là, nous ne trouvons à mentionner que deux ou trois sépias assez intéressantes.

GELÉE (Claude), dit **le Lorrain**, célèbre peintre français. V. LORRAIN.

GÉLEEN, bourg de Hollande, prov. de Limbourg, arrond. et à 18 kilom. N.-E. de Maestricht, sur la petite rivière de son nom; 2,194 hab. Agriculture; céréales, chanvre.

GELENIUS (Sigismond), philologue allemand. V. GHELEN.

GÉLÉONTE s. m. (jé-lé-on-te). Hist. Membre de la première et de la plus noble des quatre tribus établies à Athènes par Erechthée.

GELER v. a. ou tr. (je-lé — lat. *gelare;* de *gelu*, gelée. — Change le premier *e* en *è* lorsque la terminaison commence par un *e* muet : *Je gèle, il gèlera*). Changer en solide un corps liquide à la température ordinaire; transformer en glace, durcir par le froid : *Le froid de la nuit dernière* A GELÉ *l'eau dans ma carafe.*

— Détruire, faire périr, désorganiser par l'action du froid : *Le froid excessif lui* A GELÉ *le nez, les pieds. Les derniers froids* ONT GELÉ *les vignes.*

— Par exagér. Faire éprouver un grand froid à : *Fermez donc cette porte qui nous* GÈLE. *Retirez votre main, vous me* GELEZ.

— Fig. Repousser par un accueil excessivement froid : *Cet homme* GÈLE *tous ceux qui l'abordent. Il a un regard qui vous* GÈLE.

— v. n. ou intr. Se congeler, se transformer en glace : *La Seine* A GELÉ *deux hivers de suite. Comme l'esprit de vin ne* GÈLE *jamais, on fait usage du thermomètre à alcool en Sibérie.* (Babinet.) *Le lac de Constance* A GELÉ *dans l'hiver de* 1829 *à* 1830; *il n'*AVAIT *pas* GELÉ *depuis cent quatre ans; on y passait en voiture.* (V. Hugo.)

— Etre détruit, désorganisé par l'effet de la gelée : *Les vignes* ONT GELÉ *cette année.*

— Par exagér. Souffrir d'un grand froid : *Mais, mon ami, on* GÈLE *dans ta chambre.*

— Impersonnell. *Il* GÈLE *à Paris depuis près de huit jours.*

— *Il gèle à pierre fendre*, Il fait un froid excessif, ce qui peut, en effet, faire fendre les pierres, par la congélation des eaux infiltrées.

Se geler v. pr. Prendre la consistance de la glace; se solidifier, en parlant d'un liquide soumis à l'action du froid : *L'eau commence à* SE GELER *lorsque le thermomètre est à zéro.*

— **Antonyme.** Dégeler.

GÈLES, en latin *Gelæ*, ancien peuple de l'Asie occidentale. V. CADUSII.

GELESTA, ancienne ville de l'Espagne, dans la Bétique; c'est aujourd'hui VELEZ-BLANCO.

GELEUR s. m. (je-leur — rad. *geler*). Celui qui amène la gelée. Ne se dit que dans la locution *geleur de vignes, de raisins*, appliquée dans certaines campagnes à différents saints dont la fête vient à la fin de l'automne : *Saint Marc est un grand* GELEUR DE VIGNES.

GÉLIBERT (Jean-Pierre-Paul), peintre français, né à La Force (Aude) le 29 avril 1802. Fils du baron Gélibert, colonel de l'empire, il fut d'abord employé dans l'administration et suivit en 1824 l'armée française en Espagne comme attaché aux fournitures. Rentré en France, il se fixa à Bagnères-de-Bigorre et se livra à de sérieuses études du paysage dans ces cantons pittoresques des Pyrénées.

Peintre et naturaliste tout à la fois, cet artiste a donné plusieurs toiles ou paysages qui témoignent d'une grande vigueur de pinceau jointe à une science approfondie du dessin. Il obtint au Salon de 1843 une médaille de 3e classe. Parmi les meilleures compositions de M. Gélibert, nous citerons : la *Descente des troupeaux de la montagne*, au musée de Toulouse (1861). Le paysage est d'un beau caractère et les animaux sont rendus avec une grande sûreté de main; un *Intérieur de métairie*, exposé en 1864, et enfin, en 1868, deux excellentes toiles : une *Dernière soirée d'automne* et un *Crépuscule.* On doit encore à M. Gélibert un certain nombre d'aquarelles et de beaux fusains, très-estimés des connaisseurs.

M. Gélibert a fondé à Paris, en 1854, une école gratuite de dessin pour l'application d'un *perspectomètre* dont il est l'inventeur, et dont les bons résultats ont été reconnus. Il est aussi l'auteur d'un cours théorique publié sous le titre de : *Orthographe linéaire* (Paris, 1868, gr. in-4°, 32 pl.).

GÉLIBERT (Jules), fils du précédent, né à Bagnères-de-Bigorre le 27 novembre 1835. Il a exposé, dans les derniers salons, divers tableaux de chasse, qui ont été remarqués.

GÉLIDIE s. f. (jé-li-dî — du lat. *gelidus*, gelé). Bot. Genre d'algues marines formé aux dépens des varechs : *Les* GÉLIDIES *sont répandues en très-grand nombre dans l'océan Indien.* (F. Foy.) ‖ On dit aussi GELIDIUM s. m.

— **Encycl.** Les *gélidies* sont des algues à fronde pennée, rameuse, plane, gélatineuse, formée de trois couches distinctes de cellules, et à thèques réunies. Leur couleur est généralement pourpre ou rougeâtre, et devient des plus brillantes lorsqu'on expose la plante à l'air un peu humide. Par la macération ou l'ébullition, on peut les réduire presque entièrement en une substance gélatineuse. Les *gélidies* sont très-nombreuses en espèces, et abondent dans les mers des régions chaudes et tempérées. Les nids d'hirondelles salanganes, dont les Chinois font leurs délices, sont construits avec plusieurs espèces de *gélidies.* Dans plusieurs contrées, notamment en Asie, on les emploie comme aliment ou condiment. Leurs formes sont généralement très-élégantes, leurs couleurs variées; on en fait des groupes et des tableaux recherchés des amateurs de curiosités.

GELIEU (Jonas DE), apiculteur suisse, né aux Bayards (Neuchâtel) en 1740, mort en 1817. Il exerça les fonctions de ministre protestant dans plusieurs localités de la Suisse, et consacra ses loisirs à l'étude de l'histoire naturelle, surtout à celle de l'éducation des abeilles. On a de lui plusieurs ouvrages estimés. Les principaux sont : *Instructions pour les habitants des campagnes, contenant en abrégé la manière la plus sûre et la plus simple de gouverner les abeilles* (1770); *Réflexions d'un homme de bon sens sur les comètes et sur leur retour*, ou *Précis contre la peur* (1773, in-8°); le *Conservateur des abeilles* ou *Moyens éprouvés pour conserver les ruches et pour les renouveler* (Mulhouse, 1816, in-8°, avec 2 planches), traité excellent.

GÉLIF, IVE adj. (jé-liff, i-ve — rad. *gelé*). Qui est atteint de gélivures : *Arbre* GÉLIF ‖ On dit aussi GÉLIS, ISSE.

— Constr. *Pierre gélive*, Pierre que la gelée fait fendre.

— Comm. *Huile gélive*, Huile qui gèle facilement.

GÉLIMER, dernier roi des Vandales d'Afrique, de 530 à 534, arrière-petit-fils de Genséric. Il usurpa le trône sur son parent Hildéric et fit jeter ce prince en prison (530). L'empereur Justinien, qui ne cherchait qu'un prétexte pour intervenir dans les affaires des Vandales, protesta contre cette usurpation et envoya trois ans après Bélisaire en Afrique, à la tête d'une armée considérable. Gélimer, après avoir fait égorger son captif, marcha contre le général grec avec toutes ses forces, montra peu de courage et de talent dans l'action, perdit les batailles de Carthage et de Tricamare, et s'enfuit en Numidie. Retranché sur le mont Papua, il y fut forcé par Bélisaire, à qui il ne demanda qu'un morceau de pain, une harpe pour chanter son infortune, et une éponge pour sécher les larmes de ses yeux. Il orna le triomphe de son vainqueur (534), et reçut ensuite de Justinien de riches domaines en Galatie, où il termina obscurément ses jours.

GÉLINAGE s. m. (jé-li-na-je — rad. *géline*). Féod. Redevance annuelle d'une poule, appelée géline de coutume, que, dans quelques contrées, les serfs payaient à leur seigneur.

GELINE s. f. (je-li-ne — du lat. *gallina*, même sens). Ornith. Ancien nom de la poule.

— Féod. *Geline de baronnie*, Redevance d'une poule, qui se payait au baron. ‖ *Geline de coutume*, Redevance d'une poule que le fermier payait au propriétaire ou le serf au seigneur.

— Econ. rur. *Geline affranchie*, Poule qui ne pond pas.

GÉLINE s. f. (jé-li-ne — rad. *gelée*). Chim. Principe qui se rencontre dans certains tissus, et notamment dans les os, et qui, par l'ébullition, produit la gélatine.

GELINEK (Hermann-Antoine), surnommé **Cervetti**, musicien, né en Bohême en 1709, mort en 1779. Il fut ordonné prêtre à vingt et un ans, et envoyé à Vienne pour y étudier le droit. Nommé, à son retour de Vienne, directeur de musique au couvent des Prémontrés de Séelau, il s'adonna avec ardeur à l'étude de l'orgue et du violon, instruments sur lesquels il acquit rapidement un talent des plus distingués. Les succès qu'il obtint lui inspirèrent le désir de voyager pour perfectionner son éducation musicale, et les obstacles apportés à la réalisation de son projet le