

BONDE, grande famille de Suède, dont l'origine remonte au x^e siècle, et qui compte parmi ses aïeux plusieurs rois, notamment Erik le Saint (1152-1160) et Charles VIII Knutsson (1438-1470). Les membres les plus illustres de cette famille sont : — Gustave BONDE, né en 1620, mort en 1667, qui fut conseiller du royaume, président de la chambre des finances, grand trésorier et l'un des membres du conseil de régence pendant la minorité de Charles XI, et qui s'est signalé par sa haute capacité administrative, son économie des deniers de l'Etat et son désintéressement. — Charles BONDE, né en 1648, mort en 1699, qui fut ministre de Suède près la cour de France, puis gouverneur de Tavastehus et Nyland, en Finlande, et enfin chargé de négocier et de signer un traité d'alliance offensive et défensive entre la Suède et l'Angleterre. Charles BONDE est l'auteur de la branche actuellement vivante de Trolle-Bonde, qui possède le fidéicommiss le plus considérable du royaume. — Gustave BONDE, né en 1682, mort en 1764, qui fut conseiller du royaume, sénateur et chancelier de l'université d'Upsal. Versé dans les langues, l'histoire et les sciences naturelles, il est auteur des *Remarques historiques, de l'Essai comparatif entre l'histoire du monde et l'histoire biblique, des Anecdotes de l'histoire de Suède depuis Erik IV jusqu'à 1675*, etc. — Gustave Trolle-Bonde, né en 1773, mort en 1855, qui devint maréchal de la cour, grand chambellan, pair du royaume, et fut un protecteur généreux des savants, des littérateurs et des artistes.

BONDÉ, ÉE (bon-dé) part. pass. du v. Bondir. Chargé complètement : *Navire bondé*. — Par anal. Bourré, complètement plein : *Les chasseurs reviennent avec des canards bondés comme des outres, bondés, dis-je, de bécasses, de lièvres, etc.* (D'Houdetot.) *Il fit conduire le vaillant cheval dans une écurie bondée de foin et de fraîche litière.* (A. Gandon.)

BONDEL s. m. (bon-dél). Métrol. Poids pour l'or et l'argent, employé dans l'Inde, et valant 12 centigr.

BONDELIÈRE s. f. (bon-de-li-ère). Ichthyol. Nom vulgaire d'un poisson du genre cyprin.

BONDONE, ville du roy. d'Italie, délégation et à 13 kilom. N.-O. de Ferrare, à l'entrée d'un défilé qui traverse l'Apennin, près de la jonction du Panaro et du Pô d'Argento; 3,300 hab.

BONDER v. a. ou tr. (bon-dé — rad. bonde). Mar. Charger, en parlant d'un bâtiment, le remplir d'autant de choses qu'il en peut contenir : *BONDER un bateau*.

— Par anal. Bourrer, emplir autant que possible : *BONDER une valise, un havre-sac*.

— v. n. ou intr. Abonder. *Il Vieux mot.*

BONDI (Clément), poète italien, né en 1742, à Mizzano, dans le duché de Parme, mort à Vienne en 1821. Il entra dans la compagnie de Jésus peu de temps avant sa dissolution, et fut ensuite bibliothécaire de l'archiduc Ferdinand à Brunn (1797), et professeur d'histoire et de littérature de l'impératrice à Vienne (1815). On l'a surnommé le *Delille d'Italie*. Comme le poète français, il a en effet donné des traductions en vers de Virgile, un poème de la *Conversation* (1783), et chanté les plaisirs de la vie champêtre. Il est élégant et pur; mais la force et l'inspiration lui manquent. On a de lui un grand nombre de poésies lyriques, didactiques, élégiaques, etc. : *Poemetti e varie rime* (1785, in-8°); *Poesie* (1793, 2 vol. in-12); *la Giornata villereccia* (1773); *Cantates* (1794); *la Felicità* (1797, in-4°); *Sentences, proverbes, épigrammes et apologues* (1814). Ses œuvres complètes ont été publiées à Vienne (1808, 3 vol. in-4°).

BON DIEU s. m. (bon-dieu — de bon et Dieu). Nom que l'on donne souvent à Dieu, comme étant le principe de toute bonté : *Le BON DIEU aime les enfants obéissants. Il faut souvent prier le BON DIEU*.

Dancez, dansez sous le vieux chêne.
Et le bon Dieu vous bénira.

■ Extrême-onction, viatique :

Un janséniste à l'agonie
Désirait être administré.
Or il advint que son curé,
Par raison ou par fantaisie,
Lui refusa, de son plein gré,
Le passe-port de l'autre vie.
Mais le mourant lui signifia,
Demande en forme, exploit timbré :
« Au défaut de quoi la présente
Audit moribond tiendra lieu,
Disait l'huissier dans sa patente
Et servira audit bon dieu. »

GUYTAND.

BONDIEU s. m. (bon-dieu). Techn. Gros coin avec lequel les scieurs de long élèvent les pièces de bois qu'ils scient.

BONDIOLI (Pierre-Antoine), médecin et physicien italien, né à Corfou en 1765, mort à Bologne en 1808. Avant d'avoir achevé ses études à l'université de Padoue, il avait déjà présenté à l'Académie plusieurs mémoires, dont deux sur la question des aurores boréales, qui lui méritèrent les éloges de Toaldo et de Volta. Il pratiqua la médecine avec de brillants succès à Venise et à Constantinople, où il suivit le baile de Venise. Ensuite il vint en France, fut attaché à l'armée d'Italie après la bataille de Marengo, fut nommé professeur de matière médicale à Bologne, et profes-

seur de clinique à Padoue. On a de lui, outre les mémoires déjà cités : *Sulle vaginali del testicolo* (1799, in-8°), des recherches *Sopra la forme particolare delle malattie universali, et Memoria dell' azione irritativa*.

BONDIR v. n. ou intr. (bon-dir — lat. *bombitare*, faire du bruit, sens qu'a eu d'abord le mot français *bondir*). Sauter après un choc, en vertu de sa propre élasticité ou de celle du corps que l'on a heurté : *La balle a BONDIR deux fois. Les boulets tirés à fleur d'eau ricochent et BONDISSENT sur la surface de la mer. Mille limpidités ruissellent BONDISSENT de cascade en cascade.* (Malte-Brun.) *Des cascades descendaient de tous côtés, BONDISSENT sur des lits de pierres, comme les gaves des Pyrénées.* (Chateaub.)

Par l'ouragan les neiges flagellées
Bondissent en sifflant des glaciers aux vallées.
A. DE MUSSER.

« Sauter, s'élever, s'élaner, soit par son propre effort ou par une impulsion que l'on a reçue : *Les agneaux BONDISSENT dans les prés. La mer BONDISSAIT avec fureur. Le chien BONDIT de joie à l'aspect de son maître. La balle BONDIT au sein des mers.* (Buff.) *Le chevreuil BONDIT sans efforts, avec autant de force que de légèreté.* (Buff.) *Les troupeaux BONDISSENT sur les collines.* (P.-L. Cour.) *Nous volons sur la trace de la frégate, dans les flocons d'écume que sa quille fait BONDIR en fuyant.* (Lamart.)

Il marche : près de lui le peuple entier des mers
Bondit et fait au loin jaillir les flots amers.
DEUILLE.

Un troupeau de brebis à la blanche toison
Bondit sur la colline et tend le vert gazon.
CASTEL.

Pourquoi bondissez-vous sur la plaine écumeante,
Vagues dont aucun vent n'a creusé les sillons?
LAMARTINE.

La mer nous offre aussi de bien tristes spectacles.
Quand viendront les autans, les vents fougueux du Nord,
On la verra bondir de son centre à son bord.
Mlle DE POLIGNY.

Nous faisons cas d'un cheval vigoureux,
Qui, déployant quatre jarrets nerveux,
Frappe la terre et bondit sous son maître.

Comme un jeune cabri l'on vous vit en cadence
Au bal bondir légèrement.
Il vous sied encore mieux de marcher posément
Sous le poids d'un enfant de France.

(A Marie-Anoinette, qui ne dansait plus depuis qu'elle était enceinte.)
— Par ext. Courir précipitamment, s'élaner vivement : *Le guerrier BONDIT de joie à cette parole; il s'élança du sommet de la colline et allonge ses pas dans la plaine.* (Chateaub.) *A ces mots, Caroline BONDIT comme une lionne piquée par un taon.* (Balz.) *En disant ces mots, elle BONDIT plutôt qu'elle ne courut vers l'escalier.* (Lamart.)

— Par anal. Jaillir, se produire tout à coup : *Elle écoutait l'aboiement sonore de ces grands chiens de race primitive qui font BONDIR les échos sur le flanc des ravins.* (G. Sand.) *Comment n'avez-vous pas aperçu l'antonomie qui BONDISSAIT sous votre plume?* (Proudh.)

— Se soulever par un mouvement brusque, tressaillir : *Un mélange de consternation et d'ivresse, de terreur et de joie enthousiaste faisait BONDIR sa poitrine.* (G. Sand.) *Andrea sentit son cœur BONDIR de joie.* (Alex. Dum.)

— Fig. Témoigner quelque sentiment brusque, vil, emporté : *Cette pensée me fait BONDIR. Je BONDISSAIS de colère et d'impatience. J'aime mieux plier sous la main de Dieu que BONDIR sous celle d'un homme.* (G. Sand.)

— Fig. Faire bondir le cœur, Soulever l'estomac, causer du dégoût : *La veuve Gisèle était toute courbée, toussant et crachant toute la journée avec un calet qui FAISAIT BONDIR LE CŒUR.* (Pén.) *C'était un dégoût qui FAISAIT BONDIR LE CŒUR.* (Mme de Sév.)

— Vénér. Faire bondir, Se dit du cerf, du daim, du chevreuil, qui, poursuivi, fait partir une autre bête de la reposée : FAIRE BONDIR la biche. FAIRE BONDIR le change.

BONDISSANT (bon-di-san) part. prés. du v. Bondir : *C'est là qu'on voit errer les troupeaux qui mugissent, les brebis qui bêlent, avec leurs tendres agneaux BONDISSANT sur l'herbe.* (Pén.) *La bélette ne marche jamais d'un pas égal; elle ne va qu'en BONDISSANT, par petits sauts inégaux et précipités.* (Buff.) *Le Français est comme le chien, léchant son maître qui le frappe, se laissant mettre à la chaîne, puis BONDISSANT de joie quand on le délie pour aller à la chasse.* (Chamfort.) *Avec quel horrible sang-froid tu parles de ces choses-là! s'écria-t-elle en BONDISSANT sur sa chaise.* (G. Sand.) *Florentin, ici! s'écria-t-il en BONDISSANT sur son fauteuil.* (Alex. Dum.)

BONDISSANT, ANTE adj. (bon-di-san — rad. bondir). Qui bondit, s'élance, s'élève par bonds : *Un agneau BONDISSANT. Des chevaux BONDISSANTS. Des troupeaux d'animaux BONDISSANTS foulèrent cette terre jadis impraticable.* (Buff.) *Elle se laissa tomber sur la mousse, au bord de l'eau BONDISSANTE.* (G. Sand.)

Les torrents bondissants précipitent leurs ondes.
DEUILLE.

Oh! que n'ai-je entendu ces bondissantes eaux!
A. CHÉNIER.

Le monstre bondissant
Vient aux pieds des chevaux tomber en mugissant.
RACINE.

Dans des jardins de myrtes en berceaux,
Je vois jaillir les bondissantes cerises.
VOLTAIRE.

— Par ext. Haletant, ému, agité : *Il rete-*

nait dans sa poitrine BONDISSANTE tout souffle qui eût pu le trahir. (Alex. Dum.) *Ma mère me pressait contre sa poitrine BONDISSANTE.* (Alex. Dum.) *Il Saisi, transporté :*

Les femmes, les enfants sont bondissants de joie.
BRIZEUX.

BONDISSEMENT s. m. (bon-di-se-man — rad. bondir). Action de bondir, de faire des bonds : *Les BONDISSEMENTS d'un poulain, d'un chevreau. Les BONDISSEMENTS des eaux d'une cascade. Les secousses des montagnes et des collines ébranlées par un violent tremblement de terre sont fidèlement représentées par les BONDISSEMENTS d'un troupeau.* (La Harpe.)

— Fig. Emotion vive et soudaine, transport : *Ces lettres, je les voyais lire et relire vingt fois par jour, avec des BONDISSEMENTS de joie et d'espérance.* (Lamart.)

— Bondissement de cœur, Soulevement d'estomac, nausées, dégoût : *La vue d'une médecine lui cause des BONDISSEMENTS de cœur.* (Acad.)

BONDON s. m. (bon-don — rad. bonde). Morceau de bois cylindrique avec lequel on bouche la bonde d'un tonneau : *BONDON trop gros, trop petit. Mettre le BONDON. Oter le BONDON. Il y avait là une immense pièce de cidre, sous le BONDON de laquelle Mlle de Verneuil remarqua une boue jaunâtre.* (Balz.)

— Abusiv. Bonde, ouverture qui reçoit le bondon.

— Comm. Fromage affiné qui se fabrique dans la petite ville de Neuchâtel-en-Bray, près de Rouen, et qui a la forme d'un bondon de tonneau : *BONDON frais.* *Adjectif. Les fromages BONDONS ont acquis depuis plusieurs années une popularité presque égale à celle du fromage de Brie.* (Ar. Mangin.)

— Encycl. On désigne communément sous le nom de *bondons* les fromages de Neuchâtel, qui se fabriquent en Normandie, dans le pays de Bray. Les *bondons* figurent à juste titre parmi les meilleurs fromages français; malheureusement, ils sont l'objet de contrefaçons qui compromettent leur renommée. La plupart des *bondons* frais, bleus ou affinés, que l'on consomme à Paris, ne viennent pas de Normandie. Voici, d'après M. Desjoubert, quels sont les procédés employés pour la fabrication des fromages de Neuchâtel. La laiterie est ordinairement divisée en deux pièces; dans l'une, constamment maintenue à la température de 15°, on opère la coagulation du lait; l'autre pièce, qui porte le nom d'*apprêt*, doit être fraîche et convenablement aérée; elle est composée de deux parties ayant chacune une destination spéciale. Dans la première sont les évier, les claies, pour recevoir les fromages; dans la seconde, on place seulement des claies pour l'affinage. Dès que la traite est exécutée, on filtre le lait, et on le met dans des vases en bois, ou mieux dans des pots de grès élevés, renfermés vers leur milieu, et assez étroits à leur orifice. La coagulation doit s'opérer lentement; si elle était rapide, comme pour les fromages de Hollande et de Gruyère, la pâte serait trop cassante. On ne met donc qu'une petite quantité de présure, c'est-à-dire de 30 à 60 grammes par 100 litres de lait, suivant la température. Les pots, de la contenance de 20 litres chacun, sont disposés dans une caisse que l'on recouvre d'une couverture de laine. Dès que la coagulation est complète, on place sur des évier ou sur des tables légèrement inclinées des paniers à jour, fabriqués avec des verges de bois, et garnis intérieurement de linges clairs et propres attachés aux paniers par les coins. Le coagulum est versé dans ces paniers, où il s'égoutte pendant douze heures environ. On enlève ensuite le caillé avec le linge qui le contient, et on le soumet à la presse, au moyen d'une caisse percée de trous, dans laquelle entre une planche que l'on charge de poids. Le lendemain, on change le linge et on pétrit le caillé jusqu'à ce qu'il forme une pâte homogène, très-onctueuse. Dès lors, il ne reste plus qu'à mouler. Cette dernière opération s'exécute en introduisant la pâte dans des formes cylindriques en fer-blanc, longues de 0 m. 07, larges de 0 m. 05, et ouvertes par les deux bouts. On les bourre de fromage, de manière à ne laisser aucun vide, puis on fait sortir la pâte en frappant légèrement sur les parois du moule, et en aidant l'expulsion avec le pouce. Il faut 500 grammes de sel fin et très-sec pour 100 fromages. On commence par saupoudrer de sel les deux bouts, et l'on sale ensuite les contours en les roulant dans les mains.

Quand les fromages ont été salés, on les range sur une table un peu inclinée, où on les laisse égoutter pendant un jour ou deux. Au bout de ce temps, on les étend en travers sur des claies garnies de paille fraîche, de manière à laisser entre eux un petit espace vide. On les laisse ainsi pendant quarante-huit heures, après quoi on leur fait faire un tour avec la main. Les *bondons* restent trois jours dans cette position, puis on les met debout, en ayant soin de ne les laisser que cinq à six jours sur l'une de leurs extrémités. Quinze jours ou trois semaines plus tard, une peau bleuâtre et veloutée commence à paraître; c'est le moment de les transporter dans la deuxième partie de l'*apprêt*, plus fraîche et mieux aérée que la première. Là, on les place debout sur des claies garnies de paille, et l'on a soin qu'ils ne soient pas en contact. On les retourne de temps en temps, afin de rendre la fermentation uniforme; après

un mois, l'affinage est complet. La peau bleue est alors parsemée de larges taches rouges. Ainsi préparés, les fromages de Neuchâtel peuvent se conserver pendant deux mois. Leur pâte est fine, beurrée et sans grumeaux. On les divise en trois catégories : 1° le *fromage à la crème*, qui se fait avec du lait auquel on ajoute, en crème fraîche, à peu près la moitié de ce qu'il peut en contenir; 2° le *fromage à tout bien*, qui se prépare avec du lait non écrémé; et 3° le *fromage maigre*, pour lequel on n'emploie que du lait écrémé. Ce dernier se conserve mal.

BONDONE, peintre italien. V. GIOTTO.

BONDONNÉ, ÉE (bon-dô-né) part. pass. du v. Bondonner. Bouché avec un bondon : *Tonneau BONDONNÉ. Vin BONDONNÉ.*

BONDONNEAU, village de France (Drôme) arrond. et à 3 kilom. de Montélimar; 40 hab. Eaux minérales, froides, sulfureuses, ferrugineuses, bromo-iodurées et gazeuses, connues dès l'époque romaine, puis disparues et retrouvées en 1854. Elles émergent du terrain tertiaire et sous un banc de marne, par une source unique. Débit en vingt-quatre heures, 320 hectolitres. Des fouilles récentes ont mis à jour des restes de piscines construites en ciment romain, des débris de poteries et de briques romaines, des vestiges de mosaïque.

BONDONNER v. a. ou tr. (bon-do-né — rad. bondon). Boucher avec un bondon, en parlant d'un tonneau ou du liquide qu'il contient : *BONDONNER un tonneau. BONDONNER du vin. On ne BONDONNE le vin nouveau que lorsqu'il a cessé de fermenter.* (Acad.)

BONDONNET (Jean), littérateur français, né au Mans en 1592, mort en 1664. Il se fit bénédictin en 1612, devint prieur de Sarcé dans le Maine, et publia les *Vies des évêques du Mans*, etc. (Paris, 1651, in-4°). Il a complété cet ouvrage par une *Héfolation des trois dissertations* de M. Jean de Launoy (Paris, 1653, in-4°). — Son neveu, François BONDONNET, mort en 1693, devint curé de Moulins près d'Alençon, et, comme le précédent, se montra très-attaché à tout ce qui repose sur la tradition. Il a laissé quelques écrits, entre autres : *Lettre du solitaire Philalète à un de ses amis, touchant le livre de l'invasion de la ville du Mans* (1667, in-4°); le *Triomphe de sainte Scholastique sur les religionnaires de la ville du Mans* (1694, in-8°).

BONDONNIÈRE s. f. (bon-do-ni-ère — rad. bondon). Techn. Sorte de tarière dont le tonnelier se sert pour percer les bondes des tonneaux.

BONDON, royaume de l'Afrique, dans la Sénégambie orientale, sur la rive gauche du haut Sénégal, par 14° 30' et 15° 30' lat. N.; 13° et 14° 10' long. O. Superficie évaluée à 12,000 kilom. c.; 200,000 hab. musulmans, de la famille des Foulahs. Capitale Boulibané. Pays montagneux, peu cultivé, mais très-pittoresque. Le Falmé et le Mermeriko arrosent ses principales vallées plantées de tamarins, de baobabs et d'une grande variété d'arbres à fruits. Les productions du Bondou consistent en riz, maïs, coton, indigo, fruits et résine. Les habitants, de mœurs très-douces, élèvent un petit nombre de chevaux, quelques vaches et des chèvres. Commerce de transit considérable, en esclaves, sel, fer, beurre végétal et poudre d'or.

BONDRE adj. (bon-dré). Agric. Carié, en parlant du froment : *Froment BONDRE.*

BONDRE s. f. (bon-dré). Ornith. Genre d'oiseaux de proie diurnes, établi aux dépens des buses, et comprenant deux espèces, dont l'une vit en Europe, et l'autre à Java : *On a trouvé dans l'estomac des BONDRES, qui est fort large, des grenouilles et des lézards entiers.* (Buff.) *Il n'y a petit berger, dans la Limagne d'Auvergne, qui ne sache connaître la BONDRE, et la prendre par engin avec des grenouilles.* (Belon.) *La BONDRE commune a un plumage très-variable.* (Lafresnaye.)

— Encycl. La *bondrée* est un oiseau de proie diurne, de la famille des falconidés, qui ressemble beaucoup à la buse. Très-commune autrefois en France, comme dans le reste de l'Europe, elle y est devenue rare. La femelle est plus grosse que le mâle. Elle bâtit son nid avec des bûchettes, le tapisse de laine à l'intérieur, et y dépose ordinairement trois œufs d'un gris cendré, marqueté de petites taches brunes. Quelquefois aussi la *bondrée* s'empare de nids faits et abandonnés par d'autres oiseaux; on en a trouvé dans des nids de milan. Elle nourrit ses petits d'insectes, et particulièrement de larves de guêpes; de là le nom de *falco apivorus*, que lui ont donné les zoologistes. Toutefois la *bondrée* mange aussi des lézards, des grenouilles et même des mulots. Elle se tient ordinairement sur les arbres de la plaine pour guetter sa proie; elle vole d'arbre en arbre et de buisson en buisson, toujours bas, et ne s'élève pas comme le milan. Souvent même elle court à terre, sans s'aider de ses ailes, aussi vite que nos coqs de basse-cour, et comme cet oiseau est grès en hiver, et sa chair bonne à manger, on tâche alors de le prendre au piège. C'est en volant, comme nous l'avons dit, d'arbre en arbre, que les *bondrées* effectuent une grande partie de leurs voyages. Au printemps, on les voit arriver dans le midi, venant du sud-ouest et se dirigeant vers le nord-est; elles vont par petites troupes, en suivant la même direction