

Le dictionnaire des ménages, ou recueil de recettes et d'instructions pour l'économie domestique / Par m. Havet.

Contributors

Havet, Armand Étienne Maurice, M., 1795-1820.
Gacon-Dufour, Marie Armande Jeanne, 1753-1835.
Robinet, M. S.

Publication/Creation

Paris : P. Blanchard, 1822.

Persistent URL

<https://wellcomecollection.org/works/frgd3tjc>

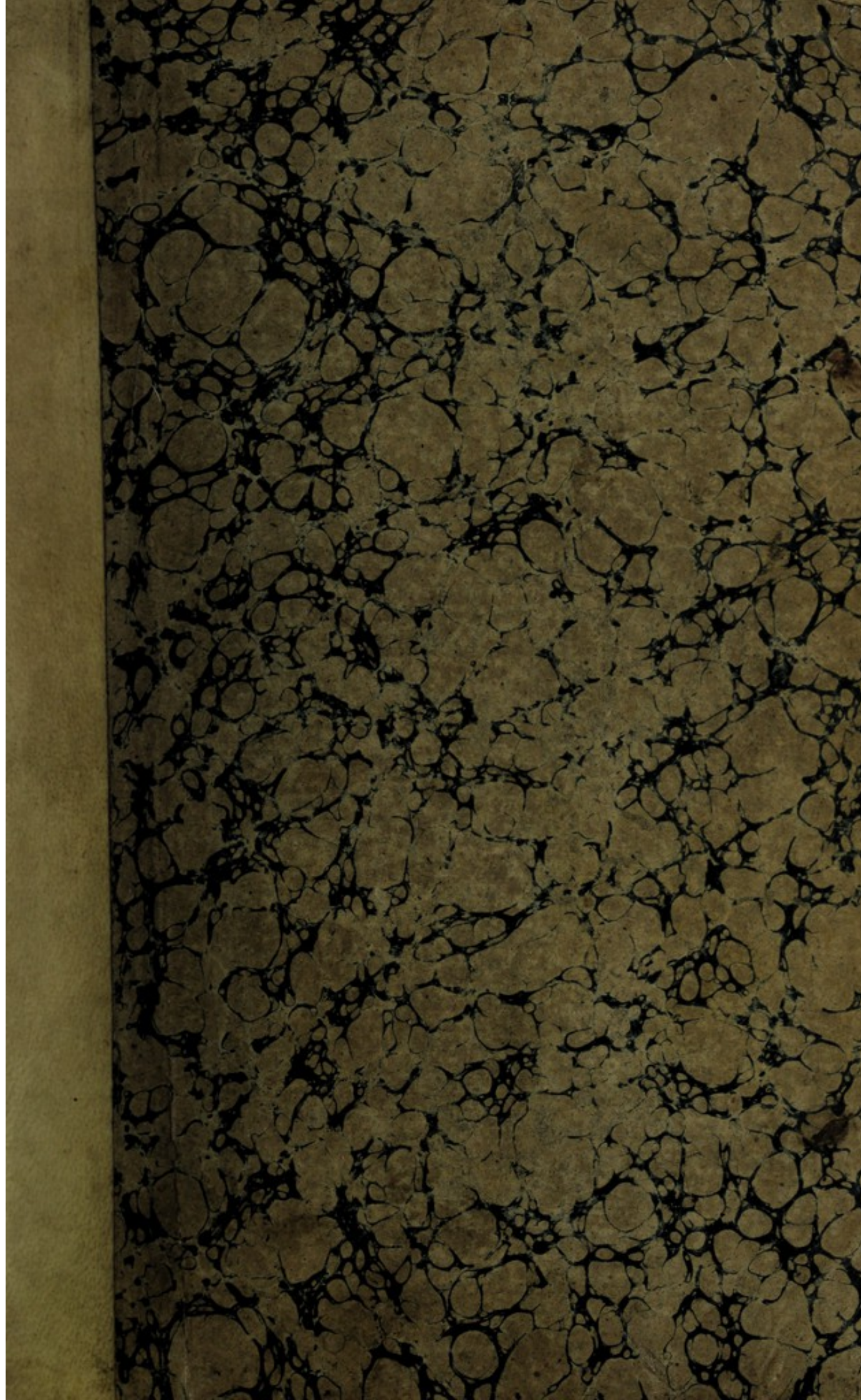
License and attribution

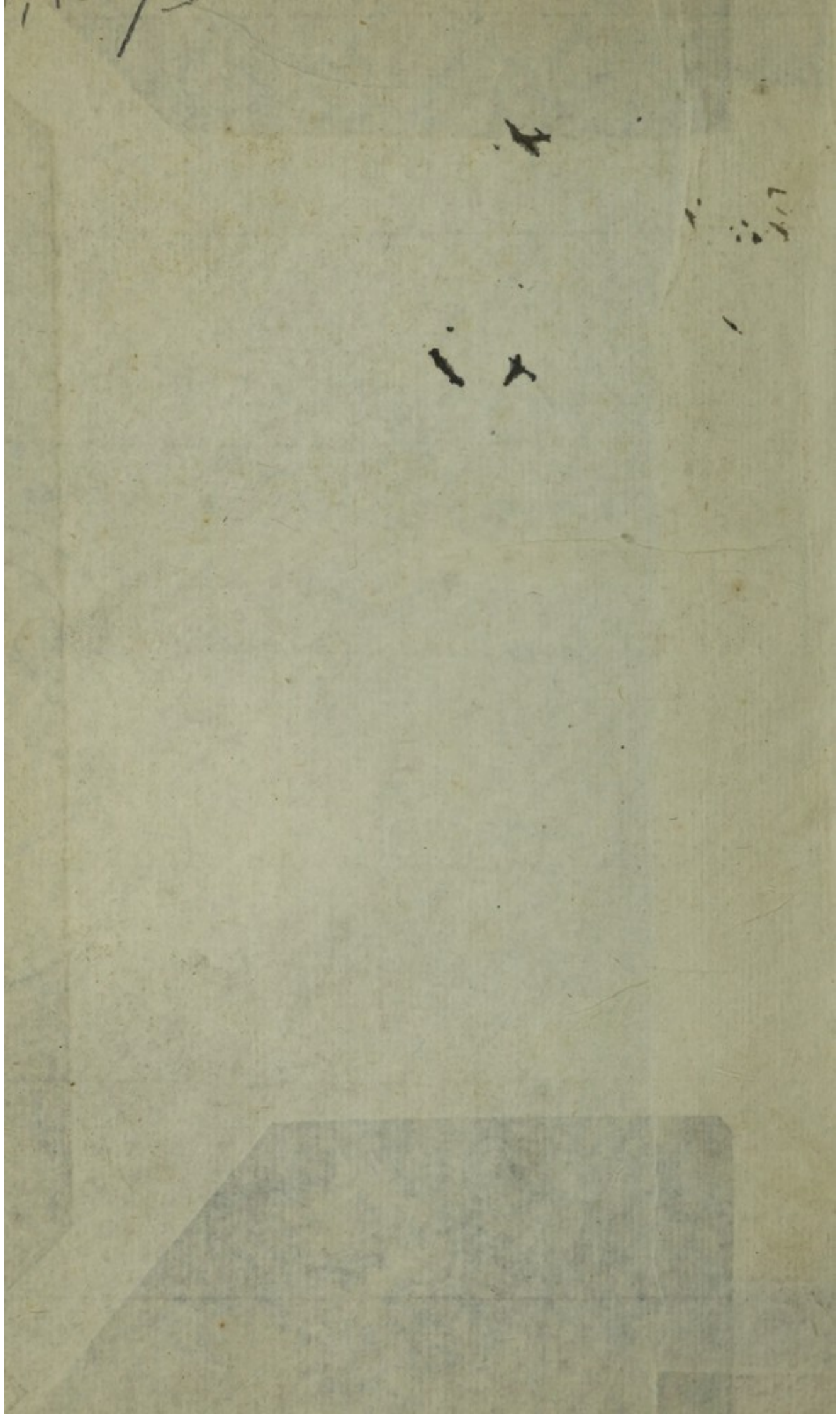
This work has been identified as being free of known restrictions under copyright law, including all related and neighbouring rights and is being made available under the Creative Commons, Public Domain Mark.

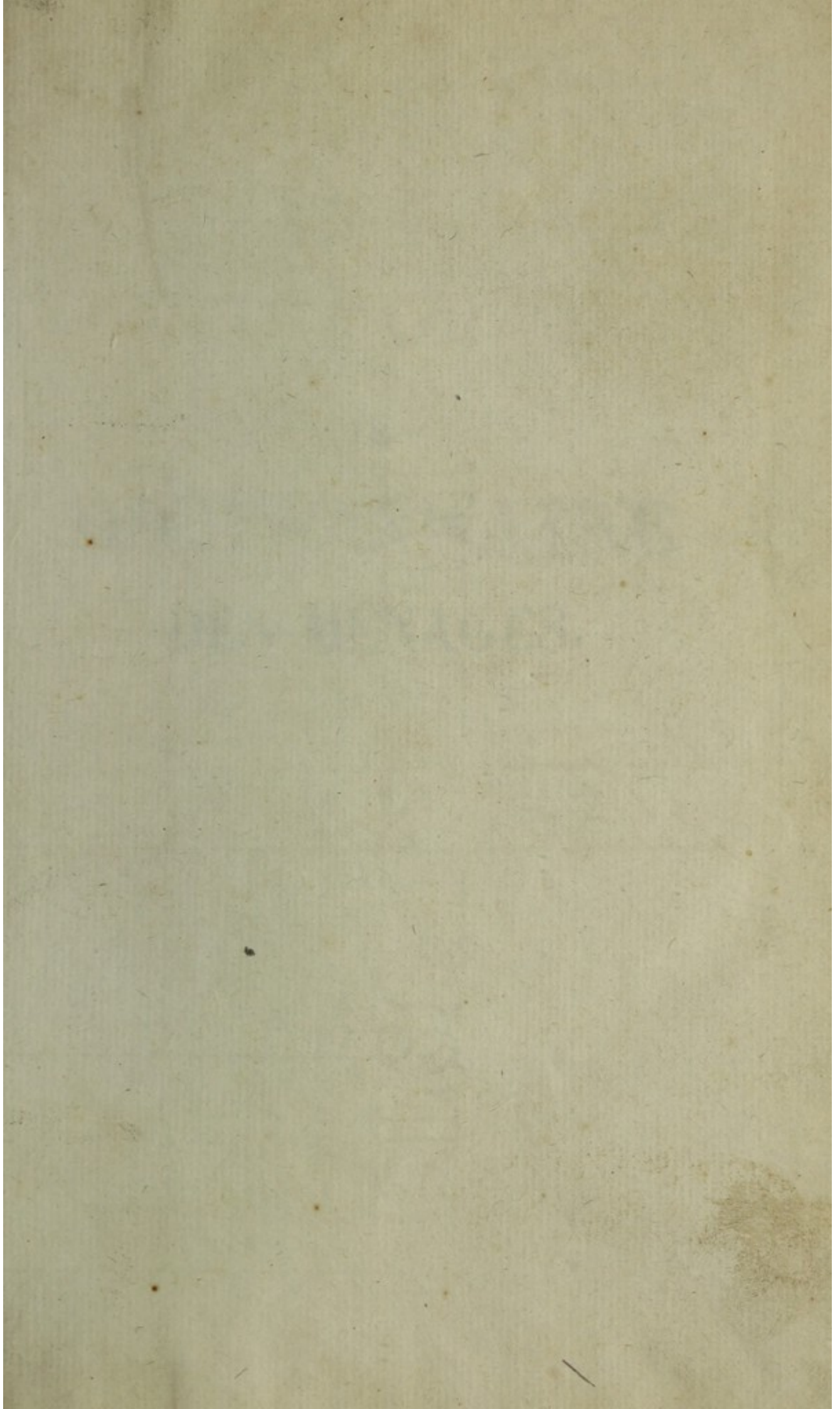
You can copy, modify, distribute and perform the work, even for commercial purposes, without asking permission.

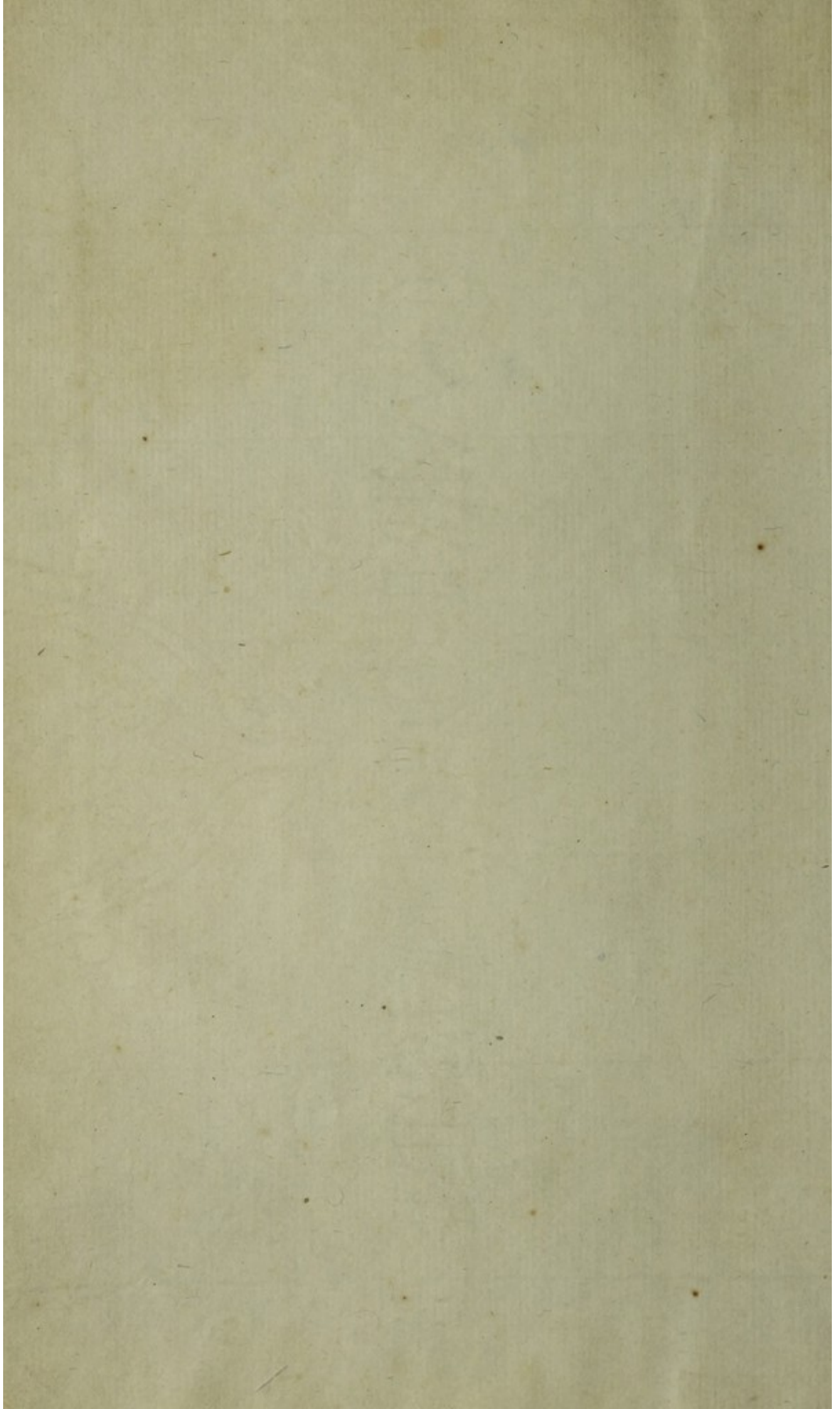


Wellcome Collection
183 Euston Road
London NW1 2BE UK
T +44 (0)20 7611 8722
E library@wellcomecollection.org
<https://wellcomecollection.org>









LE
DICTIONNAIRE
DES MÉNAGES.

Tous les exemplaires de cet ouvrage qui ne porteront pas la signature du Libraire-Editeur, seront réputés contrefaits, et les contrefacteurs seront poursuivis selon la rigueur des lois.

J. Blanchard

DICIONNAIRE

DES MENAGES.

IMPRIMERIE DE ET. IMBERT,
RUE DE LA VIEILLE-MONNAIE, N^o. 12.

LE
DICTIONNAIRE
DES MÉNAGES,

ou

RECUEIL DE RECETTES ET D'INSTRUCTIONS
 POUR L'ECONOMIE DOMESTIQUE;

Savoir : Moyens de conserver les Fruits, les Légumes, les Grains et autres Provisions alimentaires ;
 De faire les Confitures, les Marmelades, les Sirops, les Liqueurs, les Ratatias, les Fruits secs et à l'eau-de-vie ;
 De préparer le Café, le Chocolat, le Thé, le Punch, la Limonade, et autres Liqueurs d'agrément ;
 L'art de faire le Pain, le Vin, le Cidre et les Boissons économiques ;
 Les Vinaigres naturels et aromatisés, les Eaux odoriférantes ;
 Soins à donner à la Cave, à la Basse-Cour, aux Oiseaux de volières et aux Animaux domestiques ;
 Destruction des Insectes nuisibles ; conservation du Linge, des Etoffes, et d'autres Effets et Meubles ;
 Enfin, quantité de procédés pour tirer meilleur parti de sa fortune et rendre sa vie plus agréable.

OUVRAGE UTILE

Aux Pères et Mères de famille, et à tout Chef de maison.

PAR M. HAVET,

Docteur en Médecine, et Botaniste.

SECONDE EDITION,

Corrigée très soigneusement, et augmentée d'un grand nombre d'articles, notamment du CALENDRIER DE LA BONNE MÉNAGÈRE

PAR M. STEPH. ROBINET, Pharmacien, associé libre de la Société de Pharmacie de Paris ;

Et Madame GACON - DUFOUR, Auteur de plusieurs ouvrages d'Economie domestique.

PARIS.

PIERRE BLANCHARD, LIBRAIRE,

GALERIE MONTESQUIEU, N^o. 1, AU PREMIER.

1822.

DICIONNAIRE

DES MENAGES



Faint, illegible text from the reverse side of the page, appearing as bleed-through.

DE LA VIE

Faint, illegible text from the reverse side of the page, appearing as bleed-through.

PARIS

Faint, illegible text, likely the publisher's name or address.

PRÉFACE.

Nous avons peu de choses à dire sur l'ouvrage que nous présentons au public : le titre seul fait connaître son utilité. Notre intention a été de réunir, dans un seul volume, ce qui se trouve épars dans une multitude d'autres ; et cela, pour la commodité du chef de maison et de la mère de famille, qui auront souvent besoin de le consulter. C'est ici le résultat de l'expérience d'une multitude de personnes : nous n'avons fait que recueillir et choisir. Ce livre convient autant à celui qui jouit d'une grande fortune, qu'à l'homme qui n'a que cette heureuse médiocrité qui nous laisse un peu au dessus du besoin ; car si la richesse doit savoir conserver, la simple aisance multiplie ses ressources par l'économie et le bon emploi. Avoir est beaucoup, mais bien employer, est plus encore. Une mère de famille industrielle, qui ne perd rien, et sait tout utiliser, double véritablement ses moyens, fait régner autour d'elle l'abondance et la joie, procure à ses enfans et à son mari, mille jouissances qui coûtent plus de soins que d'argent, et fait croire, à l'aspect de son heureux ménage, que sa fortune est beaucoup plus grande qu'elle ne l'est réellement. Et remarquez bien que cette abondance, qui vient de la prévoyance, de l'industrie, et pour ainsi dire, d'une sollicitude toute maternelle, donne encore plus de plaisir que celle qui vient de l'or qu'on peut prodiguer : la mère triomphe en voyant sa famille jouir des fruits de son bon ordre et de son travail ; les provisions qu'elle a amassées et conservées pour la mauvaise saison, paraissent bien

plus douces que celles que l'on achète si facilement au marché; la liqueur qu'elle a préparée, inspire une gaieté plus vraie; on la goûte avec plus de délices: tout cela a été fait chez nous, sous nos yeux, par nos soins. Cette idée nous sourit et fait naître un sentiment qui réjouit l'âme. Je dirai plus: ces soins domestiques sont peut-être encore plus précieux sous le rapport des mœurs que sous celui de l'intérêt: la femme qui donne une partie de ses soucis et de ses soins à ces occupations innocentes, ne songe point aux plaisirs étrangers et dangereux; elle plaît dans sa maison et la rend plus agréable à son époux; ses enfans, eux-mêmes, sans se rendre compte de la cause, ont plus de tendresse et de vénération pour elle: ainsi la famille se trouve en même temps plus riche, plus heureuse et plus amie de la vertu.

C'est pour seconder ces respectables mères de famille que nous avons formé ce recueil: les procédés qu'il contient sont plus ou moins anciens; car nous n'avons pas cherché seulement le nouveau, ou le peu connu, nous nous sommes arrêtés à l'utile, partout où nous l'avons rencontré. Notre principal travail était de choisir, et nous avons rejeté nombre de recettes, ou impraticables, ou fausses, ou devenues inutiles par les nouvelles découvertes. Quelques connaissances en chimie et en botanique nous ont souvent mis à même de rectifier des procédés qui, sans cela, n'eussent jamais tenu ce qu'ils promettaient. D'ailleurs, nous avons cherché à donner à notre ouvrage toute l'étendue que son titre fait espérer, c'est-à-dire, que nous avons tâché d'y réunir tout ce qu'il est essentiel de savoir pour bien gouverner un ménage, et faire ses provisions avec économie et certitude de les conserver. Tout ce

que l'on peut faire soi-même, sous le rapport de l'économie domestique, se trouve dans ce livre. Nous en avons détaillé avec soin, et autant de clarté qu'il nous a été possible, tous les procédés; nous avons même souvent pris plaisir à rapporter plusieurs procédés sur un même objet, afin que chacun choisît et s'arrêtât à ce qui lui conviendrait le mieux. Quant à ce qui demandait de grands appareils, et tout ce que l'on ne trouve pas habituellement dans l'intérieur d'un ménage, nous ne nous en sommes pas occupé. La distillation, par exemple, est un art qu'il faut laisser exercer à celui qui en fait profession. Ce n'est que très rarement, et quand il s'agissait d'opérations faciles et peu dispendieuses, que nous avons indiqué des recettes de liqueurs où l'alambic du distillateur était nécessaire. Nous espérons que l'on remarquera l'article *champignons* : il était important; il contient, avec détail, tout ce qu'il est essentiel de savoir à ce sujet.

Enfin, nous n'avons rien négligé pour faire un livre vraiment nécessaire, et qui manquait jusqu'à ce jour. Sans doute il n'y a dans cette entreprise aucune gloire pour nous; mais si nous avons réussi, notre travail nous donnera cependant quelque satisfaction : nous aurons été utiles.

PRÉFACE.

AVIS sur cette seconde édition.

LE succès qu'a obtenu et que devait obtenir un livre d'une utilité aussi générale que celui-ci, nous a engagé à apporter les plus grands soins pour le rendre entièrement digne de l'accueil que lui a fait le public. Le plus grand nombre des ouvrages de ce genre ne sont ordinairement qu'une réunion d'articles copiés avec plus ou moins de discernement d'après les ouvrages précédemment publiés sur le même sujet. Comme il est rare que les personnes chargées de ces compilations aient les connaissances suffisantes pour juger également bien des articles qui traitent de choses très-différentes, il en résulte qu'il se perpétue, dans ces sortes de recueils, une série de recettes vieilles et ridicules; heureux mêmes quand elles ne sont que ridicules: car souvent elles sont dangereuses et peuvent exposer ceux qui les essaient à de graves accidens. Nous citerons seulement pour exemple, cette foule de recettes pour teindre les cheveux, qu'on voit se reproduire dans tous les traités d'économie domestique, et dont la plus innocente peut encore occasionner des maladies très dangereuses. Ce dictionnaire n'a pas été composé avec la même négligence; il est l'ouvrage de personnes instruites dans les sciences dont elles voulaient traiter. L'auteur, M. *Havet*, était un jeune médecin qui avait fait d'excellentes études et donnait de grandes espérances; il vient de mourir à Madagascar, où le gouvernement l'avait envoyé comme botaniste. Son voyage l'empêcha de terminer l'ouvrage qu'il avait entrepris et fut cause qu'il s'y glissa quelques erreurs et que l'on y remarqua quelques omissions. M. *Steph. Robinet*, pharmacien très instruit et qui, par la nature même de ses travaux de tous les jours, se trouve juge compétent de la plupart des procédés contenus dans ce livre, a bien voulu réparer les omissions et écarter les erreurs; il a inséré un grand nombre d'articles nouveaux et a supprimé tous ceux dont le sujet offrait quelque danger, ou l'exécution trop de difficulté. Enfin, madame *Gacon-Dufour*, connue par d'excellens ouvrages d'économie domestique, s'est aussi occupée d'améliorer celui-ci; et ce qu'elle enseigne est toujours le fruit de ses expériences; elle n'engage jamais la bonne ménagère à faire une chose que quand elle l'a faite elle-même, et qu'elle l'a reconnue bonne.

Tel qu'il est maintenant, ce livre est un des meilleurs dans son genre, et sera long-temps consulté par les mères de famille qui savent que l'économie, c'est-à-dire, la sage disposition de ce que l'on possède, ajoute beaucoup à l'aisance et la rend plus agréable: c'est aujourd'hui une *Encyclopédie complète des ménages*.

LE DICTIONNAIRE

DES MÉNAGES.

A

ABEILLES. Il n'entre pas dans le plan de notre ouvrage , de parler de tous les animaux que l'homme réunit à ses côtés pour son utilité ou son plaisir. Nous nous occuperons cependant de quelques-uns , et parmi ceux-ci , nous n'oublierons pas l'abeille. La destinée de cet insecte si productif , n'est pas ordinaire. Il livre chaque année , un aliment précieux à nos besoins et à notre sensualité ; et cet aliment , il le compose du suc des végétaux , qu'il épure , pour ainsi dire , dans les airs , afin de nous le rapporter ensuite comme un don de la Divinité , qualification que son excellence lui a fait donner par le plus célèbre poëte de l'ancienne Italie ; *Aerii mellis celestia dona* , a dit Virgile : « Le miel est un don des cieux. »

Ce qui nous engage encore davantage à présenter à nos lecteurs quelques préceptes sur les soins que demandent les abeilles et la récolte de leur miel , c'est l'usage où l'on voit la plupart des cultivateurs , même les plus pauvres , d'en avoir et d'en entretenir autour de leurs habitations. Nous écrivons pour les ménages ; et nous leur devons , à la campagne comme à la ville , le tableau de leurs ressources.

Des ruches. La manière de soigner les abeilles varie dans les différens pays , suivant la température et les végétaux ; il est cependant , à ce sujet , des règles que l'on peut suivre partout. L'opinion adoptée unanimement est que l'exposition à donner aux ruches dépend des climats ; qu'il y en a de très-chauds où elles doivent être à l'ombre , d'autres au nord , d'autres au midi. Chez nous , la meilleure exposition est celle du levant , parce que la température variable de nos printemps étant cause qu'il y a des jours sans miel , il est convenable de placer les ruches à une exposition qui puisse mettre les abeilles en état d'aller aux champs le plus matin possible , les jours où le miel perce dans les fleurs , parce qu'alors elles peuvent faire une récolte plus abondante que lorsque la cha-

leur commence à dessécher les fleurs sur lesquelles se jettent, d'ailleurs, dès le grand matin, une multitude d'autres insectes.

A quelque exposition que l'on place les ruches, il faut qu'elles soient à l'abri des grands vents qui règnent le plus ordinairement dans la contrée. Dans le climat de Paris, il faut mettre les ruches à l'abri du vent du couchant.

L'élévation des ruches doit être d'un ou deux pieds de terre pour les garantir de l'humidité; plus élevées, leurs essaims s'éloignent davantage, et quand elles le sont à un certain point, ces essaims se perdent pour leurs propriétaires.

Les ruches doivent être chacune sur une table isolée. Le premier rang doit être placé à environ trois à quatre pieds des abris, à quinze pouces du second, et ainsi de suite, afin qu'on puisse passer facilement derrière le rang et entre chaque ruche; les autres rangs doivent être disposés en échiquier, en observant les mêmes distances entre les rangs et les ruches.

Le campagnard peu aisé les place çà et là autour de son habitation, sous un simple bonnet de paille, entre trois échelas réunis, et liés au-dessus de la ruche. Avec plus d'aisance on arrange les ruches sous un toit commun, capable de les garantir de la pluie, de la neige, du grand soleil, du passage des animaux, des voleurs et du froid.

Il est indispensable que les abeilles puissent trouver à peu de distance des ruches, l'eau qui leur est nécessaire. On choisira donc un endroit voisin d'une rivière, d'un ruisseau, d'un étang, d'une mare ou enfin d'un réservoir d'eau quelconque.

Quand les abeilles d'une ruche sont nombreuses et bien approvisionnées, elles supportent bien le froid. Au moment de la mauvaise saison, celui qui possède un essaim trop faible, peut le réunir ou le marier à un autre. Le soir, lorsque cet essaim ne forme qu'un peloton au sommet intérieur de la ruche, on étend par terre une nappe; on soulève perpendiculairement la ruche par le manche, et on la frappe rudement d'un seul coup sur la nappe: le peloton tombe; on enlève le vaisseau, et on place au-dessus une autre ruche contenant un essaim déjà établi, auquel on veut joindre le nouveau: il monte dans la ruche pendant la nuit.

Pendant les plus grandes gelées, on abrite ses plus faibles ruches, qui sont en plein air, dans un lieu fermé.

En hiver, les abeilles sont agroupées au haut de la ruche, et sans mouvement. Il faut les visiter souvent, mais sans les déranger, pour voir seulement si elles ont besoin de nourriture, et les garantir des rats et autres ennemis.

M. Coupé (de l'Oise), auteur d'une excellente instruction imprimée par ordre du Gouvernement, considérant les jeunes essaims comme les plus propres à placer et à faire réussir la génération nouvelle, invite les propriétaires qui en possèdent un grand nombre, à ne point perdre courage, quand ils manqueraient des provisions nécessaires pour passer l'hiver. Voici le sirop dont il donne la recette dans ces circonstances. Ce sirop se compose dans la proportion d'une livre de miel ou mélasse, et d'une pintè de Paris de cidre doux, de poiré ou de moût de vin. On fait bouillir doucement ce mélange, et on l'écume : quand il a acquis la consistance de sirop, et qu'il est bien cuit, on le met à la cave dans des vaisseaux bouchés. Avec cette précaution il se conserve doux.

On l'emploie ainsi que l'on va voir :

Quand on s'aperçoit que les abeilles ont besoin, on emplit une demi-bouteille de ce sirop; on étend sur l'orifice une toile à mailles grossières, et on la lie avec un fil : on place cette demi-bouteille, le goulot en bas, dans le trou ménagé sur le haut de la ruche. Le sirop suinte lentement : les abeilles en sentent aussitôt la présence, elles viennent en prendre tour à tour leur part, et la ruche se trouve ainsi alimentée sans trouble, sans précipitation. Quand la bouteille est vide, on la remplit.

Lorsque le printemps est une fois venu, il faut s'occuper d'autres soins : on soulève la ruche, on visite, on nettoie, on rétablit la libre entrée : on est surtout attentif à fournir à tous ses besoins.

On doit aussi faire dans chaque ruche une fumigation, de la manière suivante : Ayez du benjoin et du borax, deux parties du premier, qui est le moins cher, et une partie du second; on mêle les deux baumes en les pilant ensemble et on enferme le mélange dans une boîte de fer-blanc; quand on veut faire une fumigation, on prend une pincée de cette poudre, on la jette sur une pelle chargée de braise allumée et on reçoit la fumée dans la ruche en la soulevant un peu. L'odeur en est tellement agréable aux abeilles qu'elles descendent en grand nombre et battent des ailes en signe de plaisir. Cette fumigation fait périr non-seulement la vermine qui dévore surtout les vieilles abeilles, mais encore les œufs que déposent les papillons dans la partie inférieure des ruches. Aucun agronome moderne ne fait mention de cette fumigation; cependant elle est pratiquée avec un succès complet depuis soixante ans par MM. Duviella, père et fils, propriétaires d'abeilles, hommes aussi actifs qu'industriels, domiciliés à Lamadet, contrée de la Chalosse, département

des Landes. Elle a été indiquée par Saint-François de Sales, dans ses œuvres.

Il ne faut rien laisser dans les ruches au delà des besoins des abeilles. Les plus heureuses sont celles qui n'ont rien de trop. Rien n'embarrasse alors et n'infecte ces précieuses habitations; leurs rayons sont sains et nets; toutes les alvéoles se trouvent libres pour la déposition des œufs et du miel nouveau; les essaims éclosent de bonne heure, et ils sont certains et nombreux.

Il ne faut pas détruire les ruches anciennes, soit parce qu'elles sont très riches, et qu'elles inspirent ainsi plus d'appréhensions, soit parce qu'elles n'ont pas donné d'essaims, soit enfin parce que leurs gâteaux sont devenus trop gras, ou qu'ils sont obstrués et infectés par les insectes. Dans toutes ces circonstances on peut encore sauver ces vaisseaux précieux, et on s'y prend de la sorte :

Lorsque le moment de la bonne saison est arrivé, c'est-à-dire lorsque les jeunes abeilles commencent à paraître, et annoncent que le peu de couvain que renfermait la ruche est éclos, on sépare le chapiteau de la ruche avec le fil de laiton. Ce qu'il contient est communément pur, à l'abri des insectes, et compose les provisions. On adapte ce chapiteau à une autre ruche vide, que l'on met au-dessus de celle où sont encore les abeilles; on enveloppe la jonction des deux ruches avec un linge, afin que les abeilles ne puissent pas sortir; on frappe ensuite avec une baguette sur la ruche inférieure, si l'on n'aime mieux y présenter un peu de fumée par le bas : les abeilles montent dans celle qui est au-dessus. Quand elles y sont toutes, on remet cette ruche à la place de l'ancienne que l'on soustrait. Les abeilles y forment bientôt des rayons nouveaux, et dans les années favorables, avant la fin de juin, on ôte même le chapiteau, pour le remplacer par un nouveau.

On renouvelle ainsi peu à peu l'édifice, et on rend à une famille l'activité, la propreté et l'espace nécessaire pour ses travaux et sa propagation.

Cette opération est de rigueur pour toutes les ruches qui sont parvenues à l'âge de quatre ans, même pour les plus saines, car il faut toujours rajeunir les rayons, et les défendre de l'altération et de l'engorgement.

Les ruches doivent être faites tout vulgairement, sous la forme d'un œuf coupé par la moitié : celles de paille sont reconnues les meilleures. Quelle que soit leur matière, il est nécessaire, pour les opérations indiquées ci-dessus, qu'elles soient composées de deux pièces : le chapiteau et le corps même de la ruche, de manière à pouvoir les séparer aisément

pour faire la récolte. La grandeur la plus convenable d'une ruche , intérieurement , est d'environ douze pouces de large et quinze pouces de haut. La hauteur du chapiteau doit être à peu près du quart du corps de la ruche. Il convient que le diamètre supérieur du corps de la ruche soit resserré par un anneau rentrant , pour rendre la séparation moins vaste , moins sensible aux abeilles après la taille , et pour conserver circulairement plus de point de suspension aux rayons inférieurs. Les bords du chapiteau et ceux du corps de la ruche doivent être unis , afin que leur jointure soit exacte , et que le fil de laiton puisse glisser facilement. On lie le chapiteau au corps de la ruche par des attaches extérieures , adaptées , par exemple , aux pointes sortantes des baguettes placées horizontalement dans l'intérieur , pour soutenir les rayons , ou autrement. Au moment de faire la taille , on les délie ; ensuite , avec la pointe d'un ciseau , ou d'un autre ferrement , on décolle doucement le chapiteau du corps de la ruche , en le soulevant tant soit peu ; on place quelques petites cales dans la jointure entr'ouverte , et quand on a tout préparé , on fait passer le fil de laiton , en sciant adroitement les gâteaux ; on replace un autre chapiteau vide , on l'attache et on lutte la jointure. — Sur le sommet du chapiteau doit être formé un trou que l'on tient fermé par un bouchon. C'est par cette ouverture que l'on présente le goulot de la bouteille de sirop , quand il est à propos de fournir de l'aliment aux abeilles : c'est aussi par cette ouverture que l'on donne de l'air aux abeilles dans les jours tempérés de l'hiver ; l'été , il faut , de plus , leur en procurer par en bas , en tenant la ruche un peu soulevée par de petites cales.

D'après des observations que l'on doit à M. Lasseray , propriétaire du rucher du Muséum d'histoire naturelle de Paris , les deux parties de la ruche à chapiteau doivent avoir des proportions rigoureuses et être confectionnées de manière à ce que le corps de la ruche comprenne les seize vingtièmes du tout , et le chapiteau les quatre autres vingtièmes. Lorsque ces proportions ne sont pas observées , il en résulte les inconvéniens suivans. Si le chapiteau , par exemple , comprenait six vingtièmes au lieu de quatre , qu'il doit avoir , les quatre vingtièmes supérieurs des alvéoles seraient remplis de miel , à l'époque de l'essaimage , tandis que , la reine ayant fait la ponte dans les alvéoles des deux autres vingtièmes , on y trouverait du couvain lorsqu'on voudrait enlever le chapiteau pour faire la récolte de la cire et du miel.

Mais si le chapiteau , au contraire , n'était que de la conte-

nance des trois vingtièmes, il en résulterait que les alvéoles supérieures du corps de la ruche, contiendraient du miel dont la récolte serait perdue, puisqu'on ne l'enleverait pas en détachant le chapiteau.

De la culture de quelques plantes aimées des abeilles. Un moyen sûr de multiplier les abeilles et d'augmenter la quantité de leurs produits est de cultiver aux environs des ruches, les plantes qui peuvent leur fournir en abondance de la nourriture et améliorer le miel; telles sont le *romarin*, qui vient de bouture, par éclats et de semence, le *thym*, le *serpolet*, la *mélisse*, la *sauge*, la *bourrache* qu'on peut semer tous les quinze jours à partir du mois de février jusqu'à la fin de l'été; les abeilles préfèrent les fleurs de cette plante à celles de plusieurs arbres fruitiers.

On peut conserver une grande quantité de *choux* ou de *raves* dont les fleurs sont très agréables aux abeilles et dont les graines se vendent avantageusement dans le commerce.

Le colza doit être cultivé en grand par ceux qui ont beaucoup de ruches; il fleurit à la même époque que les abricotiers, et les abeilles préfèrent ses fleurs à celles de presque tous les arbres à fruits.

Le *farouche* ou trèfle incarnat et le sarrazin présentent des avantages non moins grands. Cette dernière plante doit être semée aussitôt après la récolte du seigle et du froment, dans tous les pays où la moisson se fait en juin; ses fleurs procurent de la nourriture aux abeilles, dans la même saison et pour leur provision d'hiver, tandis que d'un autre côté le *farouche* leur en fournit au commencement du printemps.

Moyens propres à arrêter les essaims quand ils quittent leurs ruches. Les abeilles d'un essaim ne sont point à craindre, quand elles n'ont point de couvain à défendre; considérez-les tranquillement lorsqu'elles sortent, presque toujours l'essaim s'abaisse et se fixe sur un arbrisseau voisin, à ce moment il tourne sur lui-même: si l'essaim s'élevait à douze ou quinze pieds, il faut ramasser de la terre en poussière, et la lui jeter à pleines mains; et comme il n'y a rien que les mouches évitent plus que la poussière qui tombe, les abeilles frappées par les grains de cette poussière, s'abaissent et se fixent pour se mettre à l'abri de cette espèce d'orage. Il ne faut pas faire autre chose.

L'espèce de charivari que l'on fait dans les campagnes, au moment du départ des essaims, n'est bon que dans le cas où un essaim s'éloigne, afin d'avertir que le propriétaire est à sa suite, et qu'il entend en conserver la propriété. Si un

essaim se fixe chez des voisins, le propriétaire qui l'a suivi a le droit de le prendre, en payant les dégâts que la suite et la prise peuvent avoir occasionés.

Dans toutes les positions, il faut se hâter de les recueillir, parce qu'ils ne resteraient pas long-temps à la même place, si le soleil donnait sur eux avec violence. Si, par quelques raisons, on ne pouvait les recueillir de suite, il faudrait prévenir un second départ, en leur faisant un abri contre le soleil, les vents et la pluie.

Ainsi donc, dans la saison des essaims, il faut avoir des ruches toutes prêtes pour s'en servir au besoin. Si on n'en a pas dans le moment, on fait à l'essaim une espèce de tente avec un linge mouillé pour le garantir de la chaleur et empêcher qu'il ne quitte l'arbre avant qu'on ne se soit procuré une ruche. On doit, avant de la présenter aux abeilles, en bien nettoyer l'intérieur, car elles aiment la propreté. Afin de la leur rendre agréable, on en frotte les parois avec des feuilles de mélisse et des fleurs de fèves, dont elles aiment l'odeur; on en enduit quelques endroits d'une légère couche de miel.

Pour faire entrer l'essaim dans la ruche, opération qui n'est pas difficile, on approche la ruche de la branche sur laquelle il est posé; on la soutient renversée, et, avec de petites branches, on fait tomber les abeilles dedans; on peut même se servir de la main, car dans cette circonstance elles ne font point usage de leur aiguillon. Il suffit que la plus grande partie soit dans la ruche pour que l'autre s'y rende; alors on peut la renverser, en ayant soin d'y ménager des ouvertures afin que celles qui sont dehors puissent y rentrer. Si quelques-unes s'obstinent à rester sur la branche on les force à la quitter et à se joindre aux autres, en la frottant avec des feuilles de rue et de sureau dont l'odeur leur déplaît; on peut, après le coucher du soleil, transporter la ruche sur le support qu'on lui a destiné, pourvu qu'on ait la précaution de le faire doucement.

Les essaims ne se placent pas toujours de manière qu'on puisse s'en emparer facilement; les uns cherchent une branche très-élevée, les autres une haie épaisse, et d'autres se réfugient dans le tronc d'un arbre creux ou dans le trou d'un mur. Il faut veiller ces derniers jusqu'à ce que le soleil ait quitté l'horizon, et n'approcher de leur retraite qu'à l'entrée de la nuit, parce qu'alors les abeilles sont moins redoutables et qu'on peut les enlever sans danger. On apporte la ruche au pied de l'arbre ou du mur, on l'y tient, l'ouverture en haut, et l'on prend les abeilles avec les mains ou une grande cuiller pour les mettre dedans. Comme elles sont un peu engourdies par la fraîcheur, elles se laissent enlever en masse sans faire

la moindre résistance. Si de cette manière on ne peut s'emparer de la totalité, on renverse la ruche et on la pose à terre assez près d'elles, afin quelles y puissent entrer le lendemain.

Un moyen excellent pour recueillir les essaims, les arrêter et les fixer dans la ruche, consiste dans l'emploi de la fumigation de benjoin et de storax dont il a été question plus haut. D'abord, lorsqu'on s'aperçoit qu'un essaim va prendre son vol, on fait dans la ruche destinée à le recevoir une fumigation, peu d'instans avant de l'y faire entrer. L'essaim, en sortant de la ruche mère, s'élève dans les airs; on le poursuit avec un poëlon contenant de la braise sur laquelle on jette quelques pincées de la poudre balsamique; lorsque l'essaim sentira l'odeur de la fumigation, il s'arrêtera, et en déposant le poëlon sous un buisson ou un arbrisseau, on aura la certitude que les jeunes abeilles y descendront et y resteront tranquillement le temps nécessaire pour les recueillir.

Moyens de se familiariser avec les abeilles. Les abeilles semblent ne désirer que la paix et la tranquillité; il suit de là, qu'une personne qui s'est familiarisée avec elles, peut les gouverner comme il lui plaît, en s'en faisant craindre. Ce n'est pas pour l'attaque, mais pour leur défense que l'abeille, les guêpes, le frêlon et toutes les mouches de cet ordre ont été armées d'un aiguillon empoisonné. S'il en était autrement, la terre serait inhabitable pour tous les autres animaux; l'homme lui-même, avec toute son industrie, ne saurait s'en mettre à l'abri; mais nous n'avons rien à redouter de ces insectes qui nous entourent et qui pourraient être si dangereux. Pour vivre en paix avec les abeilles, il ne faut pas les chagriner; si par hasard elles se posent sur vous, et que cela vous gêne, il faut se contenter de souffler sur elles, et ne point les chasser avec la main. Une secousse trop brusque peut les mettre en colère; la peur qu'en ont certaines gens, leur fait faire des soubresauts qu'elles prennent pour des hostilités.

Lorsqu'on se sera bien convaincu de ces vérités, on ne craindra plus les abeilles; on les éloignera avec plaisir; on parviendra même à les manier sans les irriter, en le faisant avec douceur. Ne sait-on pas que le moyen de rendre traitable et de cesser de craindre un animal quelconque, c'est de l'approcher doucement, de lui donner quelques soins, et de temps à autre des alimens de son goût; il se familiarise alors avec les personnes et les lieux qui l'entourent. Les animaux ont un instinct de connaissance, les abeilles en sont éminemment douées: elles connaissent leur ruche au milieu d'un grand nombre d'autres; elles distinguent leur reine; elles règlent leurs travaux sur sa ponte; elles s'aperçoivent de son

absence; elles connaissent l'ami qui les soigne; elles reposent avec sécurité sur lui.

Que les personnes craintives s'affublent bien les premières fois qu'elles approcheront de leurs abeilles; qu'elles agissent en silence et avec douceur, elles seront bientôt convaincues que l'affublement est souvent inutile.

Dans leurs mouvemens, les abeilles ont un but; si vous voulez vous en convaincre, mettez du miel dans un vase, tenez-le hardiment, et en silence à la proximité d'un rucher, des milliers d'abeilles et même de guêpes accourront; leur but sera d'enlever le miel, et pas une ne vous piquera. Vous vous présenteriez les mains et le visage couverts de miel, que ce serait la même chose.

Les abeilles d'un essaim qui quitte une ruche ont un vol incertain et peu élevé. Tenez-vous au milieu d'elles; leur unique but étant de chercher à suivre leur reine, elles ne vous feront aucun mal. Si leur vol est un peu long, beaucoup se reposeront sur vos vêtemens.

Mais lorsqu'on veut toucher à l'intérieur des ruches, il faut en approcher, tenant un linge en forme d'andouille, lié avec un fil de fer, attaché après un court bâton, et le présenter fumant à l'entrée et sous les ruches que l'on attache; les abeilles fuiront aussitôt, et se livreront à un bruissement qui annonce leur crainte. Lorsqu'on a fini, on se retire, et les abeilles se remettent bientôt du trouble qu'on a excité. Cela est infaillible.

Manière de recueillir le miel. La couleur du miel peut toujours être regardée comme indice de sa bonté. Le blanc est le meilleur; ensuite le jaune: le noir est le pire. On en trouve dans toutes les nuances intermédiaires, même du vert. Gardé dans un lieu frais, il se conserve plusieurs années; pendant l'été, il s'aigrit et finit par se changer en vinaigre, surtout s'il contient de l'eau. L'altération du miel dans la ruche a plusieurs causes, dont les principales sont la chaleur qui y règne, les émanations des abeilles, et de leurs larves, les restes des enveloppes des nymphes laissées dans des alvéoles. Ces causes sont fort affaiblies, lorsque, l'alvéole étant pleine, elle est fermée hermétiquement par une calotte de cire; mais elles subsistent toujours.

Il résulte de ces faits, qu'il est constamment préférable, relativement à la qualité, de faire la récolte du miel immédiatement après l'essaimage, c'est-à-dire, en juillet et août, plutôt qu'en octobre ou novembre, et, à plus forte raison, plutôt qu'en mars ou avril. De plus, en opérant à cette époque, on laisse deux mois aux abeilles pour réparer une par-

tie de leurs pertes; et, si ces deux mois sont favorables, il n'est plus à craindre de les voir mourir de faim pendant l'hiver.

Long-temps on s'est servi de moyens destructeurs pour la récolte du miel; en voici un très avantageux :

Les ruches étant composées de deux pièces, on sépare avec le fil de laiton la pièce supérieure du corps de la ruche : on est certain qu'elle ne renferme que le miel pur. On met aussitôt en place un chapiteau vide proportionné au nombre des abeilles et au rapport que peut faire espérer la saison.

A quelque époque de l'année que l'on fasse la récolte du miel, on sépare, avec un couteau, la partie des gâteaux qui en est garnie, de celle qui ne l'est pas; et ensuite la première en deux lots, dont l'un renferme la partie des gâteaux, dont les alvéoles sont recouvertes; et l'autre, celle dont les alvéoles ne sont pas entièrement remplies de miel. Cette dernière est sans préparation, étendue sur des tamis, ou sur de petites claies, au-dessus de vases de terre ou de bois destinés à recevoir le miel. Quand celui d'une des faces des gâteaux est écoulé, on les retourne; les gâteaux, dont les alvéoles sont fermées, sont placés de même après que le couvercle de ces alvéoles a été enlevé par le moyen d'un couteau à lame mince.

Cette opération est d'autant plutôt terminée, qu'il fait plus chaud. Dans les temps froids, on la favorise à l'aide d'une étuve. Le miel qui en résulte s'appelle *miel vierge*; c'est le meilleur.

Après que les gâteaux ont fourni tout ce qu'ils pouvaient donner naturellement et sans compression, on les met entre deux planches percées de trous, sous une presse qu'on serre le plus fortement possible. Le miel qui s'écoule alors est mélangé de rouget, de parcelles de cire, des restes de larves des abeilles mortes, etc. Il est coloré, d'une saveur âcre et d'une odeur peu agréable.

Quelque forte que soit la pression, et quelque souvent qu'on la renouvelle, il reste toujours du miel dans la cire; alors on l'émiette dans l'eau, et on la lave; on lave également tous les ustensiles employés : l'eau ainsi chargée peut servir à préparer l'hydromel. Le miel vierge lui-même contient des particules de cire plus légères que lui, et quelquefois des parties terreuses plus pesantes; c'est pourquoi on le met, et encore plus nécessairement celui provenant de la pression, dans des vases de terre ou de bois, à fond et à ouverture plus étroite, où la séparation se fait; on enlève l'écume avec une cuillère, et on transvase toute la partie pure dans d'autres

vaisseaux qu'on porte à la cave, après les avoir bien fermés; ils y restent jusqu'à la vente ou la consommation.

Autre procédé pour recueillir le miel. Si l'on recueille annuellement une certaine quantité de miel, il faut, pour le manipuler, y destiner un laboratoire ayant son jour au midi. Lorsqu'on y déposera la dépouille faite sur les abeilles, on tiendra portes et fenêtres fermées. On fera même boucher la cheminée si le tuyau n'en est pas élevé, afin d'interdire tout accès aux abeilles. Si cependant il s'y en introduisait, il ne faut pas les craindre, parce que, lorsqu'elles se voient enfermées, elles cherchent à sortir en se débattant contre les carreaux de vitres: on ouvre un peu la fenêtre, et elles sont bientôt dehors.

Lorsqu'on ne recueille qu'une petite quantité de miel, il suffit d'avoir quelques terrines avec deux ou trois tamis d'une toile de crin claire, et des pots de terre dont on notera le poids par-dessous. Si on en recueille une certaine quantité, il faut avoir des paniers, cages, mannes ou corbeilles d'osier à claires-voies, pour mettre égoutter les rayons de miel sur des terrines. On aura des barils neufs, propres, bien reliés et sans odeur, devant contenir cinquante à cent livres de miel. Un baril qui contiendrait vingt pintes de liquide contiendra cinquante livres de miel. On aura une presse et de fortes toiles claires pour contenir les matières qu'on devra presser, et enfin plusieurs grands seaux à deux anses de terre vernissée, ayant un trou sur l'un des côtés, à un demi-pouce du fond, pour y verser le miel à mesure qu'il coulera; trou qu'on tiendra habituellement fermé avec un bouchon.

Le miel doit être extrait des rayons de cire le plutôt possible, après la dépouille faite sur les abeilles; il en coulera mieux. On choisira un beau jour; on s'établira près des croisées, de manière qu'au travers des carreaux le soleil puisse donner sur les rayons dont on voudra faire couler le miel; on aura soin d'écarter les abeilles mortes, le couvain et le pollen qui nuiraient à la qualité du miel. Si la saison est avancée, il faut tenir un poêle allumé dans le laboratoire.

Pour la manipulation on pose ses tamis, cages, mannes ou corbeilles sur des terrines: on fait un miel de choix, en brisant et mettant sur les tamis ou cages, les plus beaux rayons, et successivement par ordre de pureté des rayons, en se servant, s'il est nécessaire, des instrumens dont on fait usage pour déplacer les ruches.

On aura près de soi de l'eau pour désengluer ses mains et ses outils; et on conservera cette eau pour faire de l'hydromel.

A mesure qu'une certaine quantité de miel aura coulé dans les terrines, on versera ce miel dans un des seaux au travers d'un tamis, et on couvrira ces seaux. Le lendemain on pourra faire couler le miel par le trou des seaux dans les vases destinés à le conserver ou à le faire passer dans le commerce. Si c'est dans des barils, on laissera un vide d'un travers de doigt; on couvrira les vases, et on bondonnera aussitôt les barils qu'on mettra sur un de leurs fonds; on marquera ce premier miel par M. V. (miel vierge). On notera le poids sur chaque vase.

Pour la manipulation du second miel, c'est-à-dire pour exprimer le second miel, si les rayons du premier sont mollets et le temps chaud, il suffit de les pétrir un peu, et si on en a une petite quantité, de les tordre dans un linge clair. Si on a un certain nombre de rayons, il faut les presser. Pour cela on prend un morceau de toile claire, ou de cannevas très-fort, de quinze à seize pouces en carré; on passe une forte ficelle en demi-cercle sur les bords d'un côté de la toile, et une autre ficelle encore sur les bords opposés: on fait un nœud aux extrémités des ficelles; on pose la toile sur un grand plat de terre vernissée; on met les rayons au milieu de la toile; on les presse de la main; on tire de chaque côté les bouts des ficelles, ce qui forme une espèce de bourse que l'on ferme en nouant les ficelles; on met cette bourse sous la presse et on en exprime le miel: on met une autre bourse sur la première et on presse; une troisième, une quatrième, etc. On laisse bien égoutter; on desserre, on ouvre les toiles, qui donnent la pâte de la cire en galette, que l'on met à part pour la fonte.

Si le temps est froid, on attend un jour de soleil; on met les rayons près d'une croisée, afin que la chaleur les amollisse, ou on les met dans un four tiède ou au soleil, dans des terrines couvertes d'une cloche de verre; et lorsque les rayons sont tièdes ou mollets, on les presse comme nous venons de le dire.

On met ce second miel, qui jette beaucoup d'écume, dans les seaux; on le fait couler, comme nous l'avons dit, pour le miel vierge; on note les vaisseaux de ces deux lettres M. E. (miel exprimé), ainsi que leur poids.

Après avoir laissé égoutter les couvercles, les ruches, les ustensiles, et les toiles dans lesquelles on a pressé les rayons, on les porte à la proximité du rucher où les abeilles les nettoient parfaitement; il ne faut leur donner ces restes que le matin, par un temps doux, et les leur retirer à deux ou trois heures, parce qu'elles y resteraient jusqu'à la nuit, et que la

fraîcheur en ferait périr. Il faut éviter de leur donner du miel grené, et des vases dans lesquels il y a eu du miel qui avait de la consistance, parce que les abeilles, marchant sur ce miel, s'engluent les pattes, qui, étant alors comme vernissées, ne peuvent plus leur servir à s'accrocher : elles se lèchent bien les unes les autres, mais ce miel leur englue les poils et le corps tellement, qu'elles sont bientôt couvertes d'une espèce de vernis qui les fait périr.

Manière d'obtenir la cire des abeilles et de la blanchir. Après avoir séparé le miel des gâteaux au moyen de la pression, on les enferme dans des sacs que l'on plonge dans des chaudières contenant de l'eau bouillante; la cire fond, se sépare du couvain, et vient à la surface de l'eau. Elle se fige à mesure que le liquide se refroidit. Si on veut la priver de sa couleur jaune, on la coupe en rubans minces que l'on expose à la rosée et au soleil pendant plusieurs semaines, ou que l'on fait tremper à plusieurs reprises dans du bertholet, ou acide muriatique oxigéné.

Manière de préparer la cire des abeilles. La pâte de cire en galette, avant d'être mise à la fonte, doit être purgée de tout le miel que la presse n'a pu faire sortir ; pour cela on rompt les galettes, que l'on met tremper quelques jours dans l'eau claire, avec le soin de remuer de temps en temps pour les démieller.

Il y a des ciriers qui prétendent que la cire mise dans l'eau reste toujours plus grasse que celle qu'on démielle sans la mouiller. Pour cela ils demandent que les galettes soient brisées et étendues sur des draps, près du rucher, afin que les abeilles, qui se rassemblent bientôt sur cette cire, la démiellent, sans que, par cette opération, il y ait la moindre diminution sur la cire : on la fait fondre ensuite et passer sous la presse. Pour fondre la cire, on met dans un chaudron assez d'eau pour le remplir au tiers; lorsqu'elle est près de bouillir, on y met peu à peu autant de pâte de cire qu'il en faut pour remplir le chaudron aux deux tiers, en entretenant dessous un feu modéré; on remue continuellement la cire en fusion avec un bâton formant une espèce de spatule, afin que la cire ne s'attache pas aux bords du chaudron où elle pourrait brûler. Lorsque toute la pâte paraît fondue, on diminue un peu le feu afin de ne pas la faire beaucoup bouillir, parce qu'elle deviendrait sèche, cassante et brune, qualités qui nuisent à son blanchiment; lorsqu'en bouillant elle présente des fentes jaunes, on la porte au pressoir, on verse dans des sacs de toile forte tout ce qui est contenu dans la chaudière, et on met ces sacs sous la presse, pour séparer la cire en fusion

d'avec le marc. La cire qui coule doit être reçue dans de l'eau bien chaude , afin que les crasses se précipitent , crasses qu'il faut séparer de la cire , pour que les pains qui seront faits ensuite aient moins de pied.

On estime plus la cire en gros pains qu'en petits , qui sont ordinairement trop cuits ; il faut que les moindres soient de douze à seize livres , et les plus gros de seize à vingt-quatre livres. Lorsqu'on a suffisamment de cire pour faire des pains de ce poids , on la divise également pour chaque chaudronné ; on la rompt en plusieurs morceaux afin qu'elle puisse plus aisément se fondre , et que n'ayant pas besoin d'un grand feu , elle soit moins exposée à roussir. Pour la refondre , on met dans le chaudron un quart d'eau et trois quarts de cire , sur un petit feu ; on remue souvent , on l'écume , on la moule aussitôt qu'elle est fondue. Si on la laissait trop long - temps exposée à l'action du feu , au lieu d'être onctueuse , elle deviendrait sèche et cassante , ce qui est regardé comme un grand défaut dans les bonnes fabriques. L'écume se met dans une terrine contenant un peu d'eau froide. Pour mouler les pains , on se sert des seaux , dont nous avons parlé à l'article de la préparation du miel. On y met de l'eau bouillante , et on y verse la cire au sortir du feu. Il faut maintenir le plus long-temps possible la cire en état de fusion , afin que l'eau mêlée à la cire tombe au fond par son poids , et entraîne les crasses qui se rassemblent sous le pain , et qu'on appelle le pied de la cire. Pour cela il faut que les seaux soient posés plutôt sur une planche que sur le pavé , et qu'ils soient couverts et enveloppés d'une couverture de laine. Au bout de vingt-quatre heures , on retire les pains qui se détachent d'eux-mêmes d'après le seau ; on enlève aussitôt le pied qu'on réunit aux écumes pour en faire un pain qui sert aux frotteurs.

Si on veut avoir des pains sans pied , on a une cannelle de cuivre à son chaudron. On dispose de manière que l'eau mise avec la cire soit au-dessous de la cannelle. Lorsque la cire est bien fondue , on tient le chaudron très-chaudement pendant une demi-heure , afin que les crasses descendent ; on ouvre ensuite le robinet qui laisse tomber la cire dans un des seaux contenant de l'eau bouillante ; on les enveloppe comme nous l'avons dit , afin que la cire refroidisse lentement. Au bout de vingt-quatre heures on les retire comme il a été dit , et ce qui reste dans le chaudron se conserve pour une autre fonte.

Il y a des personnes peu honnêtes qui mélangent la cire en y mettant de la graisse , du galipot , espèce de résine connue

sous le nom de poix de Bourgogne, de la térébenthine, etc., etc. On connaît la fraude en mâchant un petit morceau de la cire; si la cire est pure, elle ne doit avoir aucun mauvais goût, ni s'attacher aux dents; dans celles mêlées de suif, on trouve un goût de graisse, et celles mêlées de quelques résines tiennent aux dents.

Quoique les rayons de cire de nos ruches soient blancs, du moment où les abeilles viennent de les faire, nous n'en retirons que de la cire plus ou moins jaune; et par la difficulté que l'on a de ramener à un beau blanc celles de beaucoup de nos contrées, on est persuadé que c'est le miel que contiennent ensuite ces rayons qui est la cause que l'art ne peut leur rendre leur première blancheur. Comme les contrées qui fournissent des cires qui blanchissent bien sont de peu d'étendue, eu égard aux besoins de nos fabriques, elles sont obligées d'en tirer annuellement de l'étranger pour plusieurs millions.

Dans beaucoup de fabriques, on masque ce défaut par une addition plus ou moins considérable de graisses blanches et fermes de chèvre et de mouton; et de plus, on y blanchit parfaitement les bougies en les couvrant d'une couche superficielle de cire d'un beau blanc; mais, en les maniant, on sent qu'elles sont grasses, la lumière en est moins brillante, elles durent moins de temps, tachent les étoffes, coulent par les chaleurs, et charbonnent.

Il y a une erreur généralement répandue, qui est celle de croire que la rosée contribue et qu'elle est même nécessaire, avec l'action du soleil, pour blanchir la cire. Plusieurs blanchisseurs de cire se sont convaincus, par un grand nombre d'expériences, que la cire n'est blanchie que par l'action du soleil. Si on met la cire sur des toiles, en mars ou en avril, elle y blanchit; mais, au bout de quatre mois, elle redevient jaune, ce qui n'arrive pas aux cires que l'on a mises sur les toiles dans les mois où il y a peu de rosée et où le soleil a beaucoup d'action.

Les cires passent dans le commerce en pains jaunes; pour avoir la connaissance du degré de blanc que la cire de chaque pain peut atteindre, on fait des essais: pour cela, on a des tables dont la surface est divisée en cases numérotées; en racleant avec un couteau le dessus d'un pain, on en retire des portions minces comme des rubans étroits. On met ces portions sur les tables dans les cases; on inscrit sur les pains les numéros correspondant aux cases. Ces tables sont posées sur des brancards, près d'une grande pièce ou remise, où on les rentre de jour, si l'on craint le vent ou la pluie, qui pour-

raient mêler les différentes cires. Ces tables sont également rentrées tous les soirs , de manière qu'elles ne blanchissent que par l'action du soleil sans pluie ni rosée ; et elles blanchissent aussi promptement que celles étendues sur des toiles qui y restent jour et nuit. Sur ces tables on voit les différentes nuances de blanc que nos cires et celles étrangères peuvent atteindre ; et c'est d'après ces essais que se fabriquent les belles bougies qui sortent des manufactures de ceux qui travaillent la cire.

Maladies des Abeilles.

La dysenterie ou le dévoiement. C'est la plus grave maladie des abeilles. Dans l'état naturel , elles ne font jamais d'ordures dans leur ruche. Si elles y ont été renfermées ou retenues par le froid , dès qu'elles peuvent sortir , elles se vident et se débarrassent d'une matière d'un rouge jaunâtre, couleur naturelle de leurs excréments. On connaît que les abeilles sont attaquées de la dysenterie, quand on aperçoit dans et proche l'entrée des ruches , des taches larges comme des lentilles , d'une couleur presque noire et d'une odeur insupportable. Ce mal se communique : ces insectes , dans cet état , n'ayant pas assez de force pour retenir leurs excréments , laissent tomber sur ceux qui sont placés dessous , une matière gluante qui gâte leurs ailes , bouche les organes de la respiration. Cette maladie est causée par une humidité concentrée dans l'intérieur des ruches , soit par leur forme , soit par la saison. Afin de prévenir cette maladie , il faut laisser pénétrer l'air dans les ruches pour en absorber l'humidité. Il ne faut pas transporter les ruches dans un temps où les abeilles ne pourraient sortir après le voyage , parce que l'agitation et l'exercice que leur a causé le mouvement du transport , leur ayant donné de l'appétit , il faut qu'elles se vident. Si cependant la maladie se manifeste , il faut se hâter d'y porter remède en nettoyant les appuis et le bas intérieur de ces ruches , en donnant aux abeilles un sirop composé d'une partie de miel , et de deux de vin vieux qu'on leur présente tiède sur une assiette , dans laquelle on ajoute une large croûte de pain grillée et imbibée de la liqueur , afin que les abeilles ne s'engluent pas.

Le vertige. Il a communément lieu depuis le vingt-cinq mai jusqu'au vingt-cinq juin. Les abeilles attaquées de cette maladie , tournent , vont et viennent sans cesse ; elles ont le train de derrière si faible , qu'à peine peuvent-elles se soutenir : elles se traînent à terre et n'ont pas la force de s'envoler. On ne connaît point de remède à cette maladie , mais on peut en

soupçonner la cause et en empêcher les effets. Il y a apparence que la fleur qui donne le vertige, est de la classe des ombellées (on appelle plantes ombellées celles dont les fleurs sont disposées en parasol, comme le persil, le fenouil, le cerfeuil, le panais, etc.) Il est prudent d'éloigner des ruches les plantes de cette classe, qui sont presque toutes suspectes.

L'indigestion. Afin de prévenir cette maladie, il ne faut rien donner aux abeilles hors leur ruche, par un temps froid, ni après midi, parce qu'étant gorgées de nourriture, si la fraîcheur les saisit, ne pouvant rentrer, elles périssent.

Le couvain avorté. Certaines personnes désignent cet accident par faux couvain, ce qui n'est pas exact, n'y ayant pas de faux couvain. Le couvain avorte par deux causes : la première, lorsque les abeilles donnent aux larves une mauvaise nourriture : la seconde, lorsque ces vers se trouvent placés dans leur alvéole la tête renversée ; dans cette position, les jeunes abeilles, hors d'état de pouvoir sortir de leur prison, meurent et se corrompent.

Les alvéoles qui contiennent le couvain en bon état, sont fermées par un couvercle en cire jaunâtre et un peu bombé ; si le couvain avorte, le couvercle s'enfonce et noircit. Les abeilles savent, en général, s'en débarrasser avant qu'il se corrompe ; mais si cet accident a lieu pendant l'hiver, on doit, lors de la visite des ruches au printemps, extirper les rayons infectés.

La rougeole ou le rouget. On a désigné cela comme une maladie des abeilles, quoique ce n'en soit pas une. C'est du pollen mis en provision par les abeilles dans des alvéoles, qui a pris une consistance telle qu'elles ne peuvent en faire usage. Comme les abeilles emploient beaucoup de temps pour s'en débarrasser, en le rongant peu à peu, on l'extirpera comme le couvain avorté.

Des animaux nuisibles aux abeilles. Le rat, la souris, le mulot, le campagnol, la musaraigne de terre, sont des animaux carnivores qui ont les mêmes inclinations, et qui sont à peu près de la même forme. Le rat est le plus gros ; la musaraigne, qui a le museau pointu comme celui d'une taupe, est la plus petite. En été, les abeilles se préservent de ces animaux ; mais, peu vigoureuses pendant le froid, et réunies pour leur conservation commune, ces animaux en profitent lorsqu'ils peuvent atteindre les ruches ; il les rongent, les percent, s'y introduisent, dévorent la cire et le miel, et salissent le reste par leurs urines ; il faut s'attacher à les détruire pour la sûreté des abeilles et pour l'entretien des ruches.

Les araignées. Il n'y a que les grosses araignées qui osent attaquer les abeilles arrêtées dans leur toile, encore le font-elles avec précaution; on doit s'attacher à les détruire, et briser leurs filets.

Les guêpes. Il y a des guêpes plus fortes et moins frileuses que les abeilles. Ces guêpes saisissent les abeilles et les dévorent en un instant. On peut en faire périr un grand nombre par les deux moyens suivans. On enduit plusieurs tamis avec du miel, et le matin, avant la sortie des abeilles, les tamis contenant beaucoup de guêpes, on les tue en versant dessus de l'eau bouillante. Pour les détruire sous terre, on prend de la terre grasse, on la délaye et on la coule dans leurs trous, jusqu'à ce qu'ils soient pleins. De plus, on bouche leur sortie avec de la même terre, mais un peu moins délayée, et on en bat bien les places.

La mésange, vulgairement pique-mouchet. Cet oiseau, dont on connaît plus de vingt espèces, a un plumage bleu; il paraît en automne, et disparaît au printemps. Il se pose sur les appuis, près l'entrée des ruches, et *Buffon* dit qu'avec ses pattes et son bec il gratte et provoque les abeilles à sortir, les saisit et les emporte pour les dévorer. On voit quelquefois au-dessous des arbres sur lesquels se posent des abeilles, une grande quantité de parties écailleuses des abeilles que ces oiseaux laissent tomber en les dévorant.

La fausse teigne est une chenille qui a une prédilection pour la cire des ruches, où elle trouve une chaleur qui lui plaît, et qui favorise sa multiplication et sa croissance. Les édifices des ruches seraient bientôt dévorés par cette vermine, si les abeilles ne s'opposaient à leur ravage, tellement que les teignes ne peuvent envahir que les ruches non surveillées par les abeilles, et qui sont à leur déclin. Le papillon de cette vermine paraît autour des ruches dès le mois d'avril, et on continue à le voir jusques et compris le mois d'octobre. Ce papillon est du genre des phalènes qui ne volent que pendant une lumière douce, telle que celle de l'aurore ou du crépuscule, ou pendant les nuits éclairées par la lune. Il porte les ailes couchées, d'un gris obscur, avec des taches noirâtres. Il a les yeux d'une sensibilité si grande que la clarté l'éblouit, et il reste immobile dans le lieu où le jour l'a surpris. Sa femelle profite d'une petite clarté pour s'introduire dans les ruches, et y déposer ses œufs contre des rayons de cire. De chaque œuf éclôt une chenille rase, d'un blanc sale, ayant la tête brune et écailleuse. Elle s'enferme dans un petit tuyau de soie blanche qu'elle colle contre les rayons, dans lesquels elle trouve sa nourriture en alongeant la tête hors

de son fourreau. Lorsque l'aliment lui manque, elle prolonge son tuyau, qui, n'étant d'abord que comme un fil, devient insensiblement de la grosseur d'une plume à écrire. Cette vermine, étant parvenue à son point de croissance, subit la métamorphose commune à toutes les chenilles; elle quitte sa galerie, se retire dans un coin de la ruche ou dehors, file une coque blanche pour en sortir en papillon, s'accoupler, rentrer dans les ruches et y déposer ses œufs. La fausse teigne, quand on n'y porte pas une grande attention, peut faire perdre un quinzième et même un dixième des ruches. L'expérience et les observations faites sur cette teigne, ont prouvé : 1^o. Que son papillon pénètre dans toutes les ruches, fortes et faibles, probablement à la faveur du mouvement de ses ailes, ou par la célérité de sa course, car il court plutôt qu'il ne marche; 2^o. Que sa femelle ne pond jamais dans le centre des édifices des abeilles, mais à leurs extrémités; que là, cette chenille éclôt, se loge, et même grossit jusqu'à un certain point, pendant la portion de l'année où, n'y ayant point de couvain à soigner, les abeilles restent inactives au centre pour y maintenir la chaleur nécessaire à la conservation commune; 3^o. Que pendant ce temps, quelques unes de ces chenilles parviennent, au moment de filer leurs coques, dans les réduits qu'elles peuvent trouver à la base intérieure de la circonférence des ruches; que les abeilles, apercevant ces coques, les couvrent avec de la propolis, ce qui n'empêche cependant pas le papillon d'en sortir; 4^o. Qu'au printemps, lors de la grande ponte des reines, les abeilles reprenant leur activité, et parcourant continuellement l'intérieur de leur ruche pour les soins qu'exige le nouveau couvain, et les provisions qu'elles font alors, arrachent une grande partie des teignes de leur galerie et les jettent dehors; mais l'activité des abeilles diminuant après la grande ponte des reines, les teignes qui survivent, et dont le papillon paraît pendant six mois de suite, se succèdent toujours en faisant leur ponte contre les rayons éloignés du centre. Enfin, les reines périssant ou devenant infirmes, les abeilles n'ayant plus de couvain à soigner, restant inactives et au centre, les teignes gagnent peu à peu le centre, dévorent sans obstacle les édifices, et la cire est perdue.

On a dit qu'il fallait mettre de la lumière auprès des ruches, où les papillons viendraient se brûler; qu'il fallait arroser les ruches avec de l'urine ou avec du vinaigre salé, etc. Tous ces remèdes sont impraticables ou au moins imparfaits, en ce qu'il faudrait les réitérer pendant six mois de l'année. Le seul qui puisse être mis en usage, serait de donner une

bonne reine à ces ruches , dont la présence ranimerait les abeilles qui sauraient bien arrêter l'invasion totale de la teigne ; au défaut de ce remède , les propriétaires devront fixer leur attention sur les ruches dont les abeilles seraient dans l'inaction pendant que celles des autres ruches seraient en mouvement ; et s'ils voient cette inaction durer un certain temps , comme quinze jours, ils feront bien d'enlever ces ruches pour en sauver la cire, qu'ils feront fondre sans retard.

ABRICOTS. *Manière de les conserver.* Il faut choisir de préférence des abricots-pêches de plein vent : vous pouvez cependant les mêler par moitié avec des abricots communs ; ceux-ci y gagneront un peu le parfum de l'abricot-pêche. *Opération :* Vous cueillerez vos fruits lorsqu'ils seront mûrs et bien colorés par l'effet du soleil, et qu'en les serrant légèrement vous sentirez entre les doigts le noyau se détacher. Ouvrez-les en deux, et ôtez-en le noyau. Pelez-les, et mettez-les en bouteilles, les coupant par quartiers, si l'ouverture de vos bouteilles est trop étroite. Il est nécessaire que vous les tassiez, et que vous ajoutiez à chaque bouteille douze à quinze amandes provenant de vos noyaux. Vous boucherez ensuite les bouteilles avec soin, et les mettrez au bain-marie, comme il est dit à l'article *Conservation*, dans lequel on trouvera détaillée avec soin l'opération à laquelle on soumet les fruits qu'on veut conserver.

Abricots confits en entier. Choisissez de beaux abricots un peu fermes, retirez le noyau par une petite ouverture que vous ferez en haut du fruit ; mettez-les à mesure dans de l'eau fraîche, puis faites-les blanchir sur le feu ; quand ils commenceront à bouillir, retirez de la bassine, avec l'écumoire, ceux qui commenceront à fléchir sous le doigt. Faites-les refroidir dans de l'eau fraîche, et laissez-les égoutter. Ensuite on les jettera dans un sirop de sucre clarifié au petit lissé, quand il sera en ébullition ; on leur fera jeter quelques petits bouillons, puis on ôtera la bassine de dessus le feu. Le lendemain, on séparera le sucre, que l'on fera cuire à la nappe et qu'on versera bouillant sur les abricots. Le surlendemain, on séparera encore le sucre, qu'on fera cuire au petit perlé, et on y joindra le fruit pour recevoir un bouillon. Le jour suivant on les égouttera, et, étant posés sur des plaques, on les saupoudrera de sucre tout autour avant de les mettre à l'étuve ; cela fait, on les rangera dans des boîtes par couches, entre chacune desquelles on aura soinde mettre un papier.

Abricots mûrs à l'eau-de-vie. On prend quatre livres de sucre et trois pintes d'eau : on met le tout sur le feu dans

une bassine de fer-blanc ou de cuivre étamé; quand le mélange sera prêt à bouillir, on y ajoutera deux blancs d'œufs fouettés avec un peu d'eau pour le clarifier. On le passera à la chausse; on en enlèvera l'écume avec une écumoire, et l'on continuera de faire bouillir le sirop jusqu'à ce qu'il commence à prendre corps; alors on y fait tremper pendant quelques minutes environ cent abricots, pour les faire blanchir. On choisit pour cela ceux qu'on appelle abricots de plein vent, qui doivent être presque mûrs, cueillis dans un temps chaud et sec, après le lever du soleil; il faut aussi qu'ils soient essuyés et fendus en quatre. Comme tous les abricots ne pourraient pas tenir à la fois dans le sirop, on les met par parties, et on a soin de les faire tremper avec une écumoire; cela est d'autant plus essentiel, que les côtés du fruit qui n'ont pas trempé sont tachés pour l'ordinaire, ce qui diminue son mérite, et lui ôte le coup d'œil agréable et avantageux. Quand tous les abricots auront été blanchis dans le sirop, on clarifiera de nouveau le sirop au moyen d'un blanc d'œuf fouetté avec un peu d'eau. On le fera ensuite bouillir encore une demi-heure; puis on le tirera du feu. Quand il sera froid on le mêlera avec deux pintes d'esprit de vin; on verse ce mélange sur les abricots, que l'on a disposés d'avance dans une bouteille à large ouverture. Les abricots ainsi préparés, se gardent plusieurs années. Si l'on devait les manger promptement, dans l'espace de deux à trois mois, par exemple, on pourrait employer de l'eau-de-vie au lieu d'esprit de vin.

Autre manière. Essuyez vos abricots avec un linge pour leur ôter le duvet; jetez-les dans l'eau bouillante: d'abord ils se précipiteront au fond, peu après ils remonteront sur l'eau; alors tirez-les de la poêle, et arrangez-les sur un linge blanc, ou, pour mieux faire, jetez-les dans de l'eau fraîche. Tous vos abricots étant blanchis de la sorte, vous les jetterez dans le sirop que vous aurez fait clarifier, comme ci-dessus.

Abricots verts à l'eau-de-vie. Avant de mettre les abricots verts dans l'eau-de-vie, il faut qu'ils soient lessivés pour enlever le duvet qui les recouvre. Pour cela, on fait une lessive avec de la cendre de bois neuf, passée au tamis. On en jette quelques poignées dans une poêle avec de l'eau que l'on met sur le feu pour la faire bouillir quelque temps, jusqu'à ce qu'en la tâtant avec les doigts, on la trouve grasse et douce; on y met les abricots, que l'on a soin de bien remuer avec l'écumoire pour que la cendre ne reste point au fond; on examine de temps en temps les abricots pour voir

si le duvet ne tient plus. Quand il s'ôte aisément, on les retire du feu, on les nettoie un à un, et on les jette à mesure dans l'eau fraîche : lorsqu'ils sont nettoyés, on les pique en plusieurs endroits avec une épingle, et on les met dans de l'eau sur le feu avec une pincée de sel et un verre de vinaigre, pour les faire reverdir. On couvre la poêle, et on les met sur un feu doux pour qu'ils ne fassent que frémir. Alors on les jette dans de l'eau tiède pendant quelque temps pour leur ôter leur âcreté ; puis on les fait bouillir dans de nouvelle eau, jusqu'à ce qu'en les pressant légèrement ils fléchissent facilement sous les doigts ; on les fait égoutter ; on les met dans une bassine sur le feu, avec une demi-livre de sucre et un demi-verre d'eau par livre d'abricots. On les laisse bouillir quelques instans ; on les ôte du feu pour les écumer, ensuite on les retire du sirop avec une écumoire ; on fait bouillir le sirop neuf à dix minutes, et on le verse sur les abricots. On les laisse dans cet état un ou deux jours pour leur faire prendre sucre, et on les met dans des bouteilles de verre avec autant d'eau-de-vie que l'on a de sirop. Il faut avoir soin de bien mêler le sirop avec l'eau-de-vie, avant de le mettre dans les bouteilles.

Marmelade d'abricots ou de pêches. Il faut employer six à huit livres de sucre sur quinze livres d'abricots bien mûrs et séparés de leurs noyaux. On met le fruit et le sucre cassé en morceaux, ensemble dans la bassine ; on fait bouillir le mélange à petit feu pendant environ une heure et demie, ayant soin de remuer de temps en temps, sans quoi la confiture s'attache facilement et brûle au fond de la bassine. On continue de faire cuire cette marmelade jusqu'à ce qu'elle ait acquis une consistance convenable, ce que l'on reconnaît en en mettant refroidir un peu sur une assiette : alors on ajoute les amandes qu'on a séparées des noyaux et dont on a ôté la peau, en les faisant tremper un moment dans l'eau bouillante ; on coule dans des pots la confiture, tandis qu'elle est chaude, et on ne la couvre que lorsqu'elle est entièrement refroidie. Cette marmelade est très restaurante ; c'est un excellent aliment.

La marmelade de prunes de reine-claude se fait absolument de même que celle d'abricots, excepté seulement qu'on ne met pas les amandes des noyaux.

Compote d'abricots verts. Passez vos abricots à la lessive que nous avons indiquée pour les abricots verts à l'eau-de-vie, afin de les débarrasser de leur bourre. Après les avoir bien lavés et percés avec une épingle, jetez-les dans de l'eau bouillante pour les faire blanchir. Quand ils fléchiront sous

le doigt, vous les retirerez du feu, et vous les couvrirez d'un linge pour les faire reverdir; ensuite vous les mettrez dans de l'eau fraîche, et les égoutterez sur un tamis. Vous ferez bouillir du sucre clarifié, vous y mettrez vos abricots et leur ferez jeter un bouillon couvert. Vous les retirerez du feu, et les laisserez dans le sucre pendant une heure ou deux; puis vous les égoutterez et donnerez une cuisson plus forte à votre sucre; vous y ajouterez les zestes et le jus d'une orange. Vous y mettrez vos abricots et leur ferez jeter un bouillon couvert; vous les mettrez dans une terrine, et lorsqu'ils seront froids, vous les disposerez dans des compotiers, et passerez votre sirop à travers un linge blanc au-dessus du compotier.

Compote d'abricots mûrs. Otez la pellicule et les noyaux, et passez-les sur le feu; lorsqu'ils montent dessus, tirez-les, laissez-les égoutter; puis, mettez-les au petit sucre clarifié; faites-leur prendre trois ou quatre bouillons, et écumez bien. Si le sirop n'est pas assez cuit, donnez-lui à part quatre ou cinq bouillons, et versez-le sur les abricots. Quand ils seront froids, placez-les dans les compotiers.

Autre compote. Placez sur une assiette d'argent des abricots choisis bien mûrs, fendus en deux et débarrassés de leurs noyaux; arrosez-les de sucre clarifié avec un peu d'eau; mettez-les sur le fourneau sans les couvrir: quand ils seront cuits, vous les retirerez de dessus le feu, vous les saupoudrerez de sucre, et mettez le couvercle d'une tourtière avec un bon feu dessus pour leur donner une belle couleur. — On peut faire une compote de pêches de la même manière.

Conserve d'abricots. Prenez des abricots blancs, à demi-mûrs, pelez-les et les coupez par petites tranches; faites-les dessécher sur un feu doux; mettez quatre onces de fruits par livre de sucre: ce sucre sera cuit à la plume un peu forte; quand il sera presque refroidi, vous mettrez le fruit dedans. Vous remuerez avec une cuiller pour que le tout soit bien délayé, et vous dresserez votre conserve en petites pâtes.

La conserve de pêches se fait de même.

Vin d'abricots. Prenez l'abricot-pêche fendant de maturité, ouvrez-le et séparez-en le noyau; saupoudrez-le d'une once seulement de sucre par livre, pour faciliter la séparation de son suc; faites-le cuire à une chaleur douce et à quatre feux.

Ensuite, sur quatre livres de fruit, vous verserez une pinte de bon vin blanc et un demi-setier d'eau-de-vie.

Vous ajouterez le bois du noyau dont vous aurez ôté l'amande; vous laisserez ce bois sécher pendant cinq ou six

jours au soleil , et vous le concasserez pour le faire infuser dans le vin.

Au bout d'un mois , vous passerez le tout à la chausse ; si la liqueur , ainsi séparée de son marc , avait encore de l'opacité , vous la passeriez au filtre de papier gris.

ABSINTHE. Cette plante, fort commune dans nos jardins, est d'un grand usage en médecine. Elle fortifie l'estomac , aide à la digestion , chasse les vers , et devient quelquefois un fébrifuge. On en compose, dans cette intention, une liqueur que l'on nomme *vin d'absinthe*.

Manière de faire le vin d'absinthe. Cueillez les sommités de la plante dans le moment où elle est dans toute sa vigueur , faites-les sécher pour les conserver. Au temps de la vendange, vous mettrez dans un petit tonneau une botte de ces sommités séchées avec trois onces de canelle concassée ; vous remplirez le tonneau avec du moût de raisin blanc (c'est le jus exprimé nouvellement) ; placez-le à la cave sans le boucher avec le bondon ; laissez fermenter la liqueur , puis achevez de remplir le tonneau avec du vin blanc ; bouchez-le bien, et le gardez pour le besoin , en le tirant par la voie ordinaire. La dose convenable est d'un demi-verre seulement pendant quelques jours.

Autre manière pour en faire en petite quantité. On prend une once et demie de grande absinthe , et une once et demie de petite absinthe , ou , si l'on préfère, trois onces de grande absinthe seulement pour deux pintes de vin blanc. On verse le vin sur l'absinthe et on laisse infuser pendant deux fois vingt-quatre heures dans un vase bien bouché , que l'on met dans un endroit éloigné du feu et du soleil. On passe le vin à travers un linge ou un morceau d'étoffe , et on le conserve à la cave dans des bouteilles entièrement pleines et bien bouchées.

Crème d'absinthe. Vous mettrez distiller , au bain-marie , dans quatre pintes d'eau-de-vie , les zestes de deux oranges et une demi-livre de sommités d'absinthe fraîchement cueillies. Cela vous donnera , par la distillation , deux pintes de liqueur environ. Vous ferez fondre sur le feu quatre livres de sucre dans deux pintes d'eau de rivière filtrée ; vous mêlerez les deux produits , les passerez à la chausse , et les mettrez en bouteilles.

ACCOUCHEMENT. *Des soins à donner à la femme accouchée et à l'enfant nouveau né.* Aussitôt que la femme est accouchée et délivrée, elle a besoin de quelques instans de repos, non-seulement pour se remettre des fatigues quelle vient d'éprouver, mais encore pour donner à la matrice le temps de

revenir sur elle-même et de se débarrasser de la grande quantité de sang qu'elle doit expulser; le temps nécessaire pour effectuer cette opération est de vingt minutes à une demi-heure; après ce temps il faut ôter à la femme ses vêtemens pour lui en substituer de plus convenables à son nouvel état.

Ou doit d'abord coiffer la femme : si la saison est chaude , on lui mettra simplement un serretête; si la saison est froide, on y joindra un mouchoir. La tête arrangée, on doit lui enlever le reste de son habillement avec beaucoup de précautions, afin de ne pas lui imprimer des mouvemens brusques et violens. La chemise doit être frottée entre les mains, en été, en hiver elle doit être chauffée légèrement. Si elle était trop chaude elle pourrait occasioner une perte. Lorsque la femme nourrit son enfant, sa chemise doit être fendue par le haut. Quand elle ne nourrit pas, la chemise doit avoir une coulisse; dans ce dernier cas aussi, on place une serviette *ouvrée*, pliée sur les seins; par-là, on facilite le dégorgement des seins en entretenant une douce chaleur.

Par-dessus la chemise, on met ordinairement une camisole, dont l'ampleur doit suffire à envelopper la femme ; enfin on met un schall ou fichu qui peut s'ôter à volonté.

Après avoir pourvu à l'habillement de l'accouchée, on doit la transporter dans son lit. Celui-ci doit être, autant que possible, composé de la manière suivante : un sommier de crin et deux matelas. Il faut qu'il ne soit ni trop dur ni trop souple. Sur le premier drap , on en étend un autre plié en forme d'alèze, destiné à recevoir le sang, et les autres liquides expulsés pendant les premiers jours; il doit être disposé de manière à pouvoir être renouvelé sans déranger l'accouchée.

Il faut bien se garder de permettre à la femme de se transporter elle-même dans son lit; les secousses qu'elle imprime à tout son corps l'exposeraient à de graves inconvéniens.

Le lit sera couvert selon la saison ; il est des femmes qui croient ne pouvoir jamais l'être assez, surtout celles qui pensent qu'on ne peut jamais trop suer. Ce préjugé a causé des accidens funestes.

Presque toutes les femmes qui viennent d'accoucher sont persuadées qu'elles conserveront un gros ventre, et, pour y remédier, elles s'appliquent une serviette fortement serrée. Cette méthode peut causer bien des maux , tels que des étouffemens, des oppressions ; d'ailleurs il est prouvé que lorsque le ventre a été serré, il conserve un plus gros volume que lorsqu'il ne l'a pas été. Il faut donc n'appliquer sur le ventre qu'une serviette serrée modérément, et destinée seulement à le soutenir.

La femme ainsi couchée et convenablement arrangée, on doit passer à des objets plus essentiels, c'est-à-dire, au régime qu'elle doit observer pendant ses couches et aux soins de la médecine proprement dite.

La femme qui vient d'accoucher se plaint assez généralement d'un tiraillement d'estomac et d'une sorte de faiblesse, suite naturelle des violens efforts qu'elle vient d'éprouver. Ce tiraillement d'estomac s'apaise facilement en prenant les trois quarts d'un verre d'eau et de vin sucré et légèrement chauffé; mais il faut bien se garder de donner à l'accouchée des rôties au sucre; on doit défendre également le bouillon pendant les premiers momens qui suivent l'accouchement.

Dans les premières vingt-quatre heures on donne deux soupes et quelques bouillons; on augmente un peu le lendemain; mais, le troisième jour, on insiste de nouveau sur la diète, à cause de la fièvre de lait; les jours suivans on réglera la nourriture sur l'état où se trouve l'accouchée.

Les moyens fournis par la médecine doivent être très simples. On donnera pour boisson une décoction de chiendent ou d'orge à laquelle on ajoutera en la retirant du feu, une pincée de mauve, de violette, ou de tilleul, et qu'on édulcorera avec un peu de sucre. On continuera cette boisson jusqu'à la fièvre de lait; alors on y ajoutera quelques feuilles de buglosse ou de bourrache, pour faciliter les sueurs. Quelques personnes se feraient un scrupule de ne pas prendre de la racine de canne, après la fièvre de lait; c'est une condescendance puérile à laquelle elles pourraient déroger sans inconvénient. Vers le quatrième jour seulement on doit prendre des lavemens, et depuis ce jour entretenir constamment la liberté du ventre. Enfin, quand, le neuvième ou dixième jour, il n'est survenu aucun accident, la femme peut être abandonnée à elle-même et reprendre progressivement sa manière de vivre.

Des soins à donner au nouveau né. Aussitôt que l'enfant a quitté le sein de sa mère il faut couper le cordon ombilical à trois travers de doigt du nombril, et le lier avec deux ou trois brins de fil. On doit toujours couper le cordon avant de le lier, parce que si l'enfant a souffert au passage, s'il vient bleu et asphyxié, on peut le soulager à l'instant en laissant couler un peu de sang. Si le cordon est sec, il faut serrer modérément; si le cordon est gras, il faut ajouter un plus grand nombre de fils et les nouer plus fortement; sans cette précaution le cordon, diminuant de volume, fait relâcher la ligature et une hémorrhagie funeste peut en être la suite. L'enfant étant séparé totalement de sa mère, on doit l'enlever et le transporter près d'un feu plus ou moins grand suivant la saison. Il faut avoir soin,

en le transportant, de ne blesser aucune partie de son corps. Voici la meilleure manière de le prendre. On passe une main à plat, sur les reins de l'enfant, en glissant le pouce entre les cuisses pour le maintenir et s'opposer à ce qu'il roule sur lui-même et tombe à terre. L'autre main, placée sous le cou, on en glisse un ou deux doigts sous l'une des aisselles, tandis que les autres s'avancent sur la tête pour la soutenir; de cette manière l'enfant irrévocablement maintenu ne peut courir aucun risque de tomber, ce qui arrive malheureusement trop souvent par l'incurie des gardes.

Au moment de la naissance, l'enfant est toujours couvert de sang et d'une matière jaunâtre occupant particulièrement le dos; pour enlever le tout on emploie un mélange d'eau tiède et de vin, dont on lave l'enfant à plusieurs reprises avec une éponge fine: quelquefois on ne peut enlever de cette manière toute la matière qui couvre l'enfant; on y parvient alors assez facilement en le frottant avec un peu de beurre et en réitérant les lavages avec l'eau et le vin; l'enfant lavé et convenablement essuyé avec un linge fin, on passe à son habillement.

C'est d'abord de la tête qu'il faut s'occuper; on l'enveloppe dans un petit *béguin* qui n'a ni coulisse, ni cordon; par-dessus on en met un autre, de laine si c'est en hiver, ou de coton si c'est en été, enfin on termine la coiffure par un autre bonnet à cordon qu'on serre à volonté. Il faut bien se garder de faire des pressions avec les mains sur la tête de l'enfant, dans la vue, comme disent certaines personnes, de l'arrondir. Cette pratique a souvent causé des accidens graves, quelquefois la mort. Le reste de l'habillement se compose d'une chemise, d'une brassière, de la couche, du lange, du fichu et d'une petite bande pour le nombril. Pendant les premières vingt-quatre heures l'enfant n'a besoin que d'un peu d'eau sucrée; plus tard il lui faut une nourrice. Si l'on ne peut en donner une de suite il faut faire prendre à l'enfant de l'eau d'orge coupée avec du lait sucrée et chaude; lorsque la mère nourrit il n'y a pas d'inconvénient à ce qu'elle donne à têter quelques heures après être accouchée.

Jusqu'ici nous n'avons considéré que les soins à donner à l'enfant bien conformé et dont la santé est forte; mais il arrive trop souvent qu'il vient débile et dans un état voisin de la mort; alors le moindre retard peut causer la mort qu'on aurait pu éviter par une plus grande célérité.

Si l'enfant, en venant au monde, donne à peine quelques signes de vie, il faut s'empresse de couper et de lier le cordon, sans laisser répandre de sang; on le transporte près d'un

bon feu et on lui fait des frictions avec de l'eau-de-vie, de l'eau de Cologne, de mélisse ou du vin chaud, sur tout le corps et particulièrement sur la région du cœur; on lui insuffle de l'air dans la bouche. Ces soins, continués sans relâche, rappellent ordinairement l'enfant à la vie; il ne faut les discontinuer que lorsqu'il y a des signes certains d'une mort réelle; ces signes sont la putréfaction ou la mutilation; dans tout autre cas on doit agir comme si on avait la certitude de rappeler l'enfant à la vie.

ACIER. *V.* FER.

AGRICULTURE. Cultiver la terre, la fertiliser et augmenter la masse de ses divers produits sans l'épuiser: telle est la science de l'agriculture. Cette science peut contribuer d'autant plus puissamment à la prospérité des ménages qu'elle enseigne également les moyens de multiplier les animaux les plus utiles et d'en améliorer les races.

On ne peut obtenir de véritables succès en agriculture pratique, si on ignore les principes élémentaires de la science; car on ne peut alors que marcher à tâtons sans avoir aucunes données sur la nature des terres que l'on doit cultiver.

Par une conséquence nécessaire, comment peut-on juger en connaissance de cause :

10. Quels sont les moyens naturels ou les procédés les plus économiques pour améliorer les terres à peu de frais;

20. Quels sont les végétaux qui pourraient y prospérer davantage, soit qu'ils croissent spontanément dans le pays, ou que la culture les y ait introduits; soit que des essais faits dans les environs aient donné d'heureux résultats; enfin, s'il serait possible d'introduire la culture de quelques plantes susceptibles de produits plus avantageux que les récoltes ordinaires.

30. De quelle manière on doit diviser l'assolement des terres.

Cette opération, l'une des plus importantes de l'agriculture, exige des méditations sérieuses, des calculs rigoureux et une connaissance approfondie de toutes les ressources qu'il est possible d'espérer de la position locale.

Depuis trente ans l'agriculture a fait des progrès étonnans dans toutes les parties de la France; mais ces progrès n'ont nulle part excité autant d'émulation que dans le rayon de trente lieues de la capitale. Là, un grand nombre de cultivateurs, qui joignent la pratique à la théorie, sont parvenus à ce beau et lucratif résultat de bannir irrévocablement les jachères de leur assolement par une rotation de récoltes parfaitement combinée.

C'est maintenant une vérité démontrée que le froment, le seigle, l'avoine, le maïs, le millet, le panis, sont *épuisans* lorsque la culture de ces grains se succède dans le même sol : il en est de même des pommes de terre.

Mais les fèves, les pois, les vesces, le sarrazin et autres graines sont classés parmi les *améliorans*, ainsi que les prairies artificielles et diverses plantes pivotantes.

Le climat et la nature du sol doivent d'ailleurs influencer puissamment sur l'assolement des terres et la rotation des récoltes ; et on ne peut indiquer, à cet égard, aucune règle générale.

Une sage prévoyance semble donc imposer aux pères de famille, l'obligation de procurer au moins à la jeunesse, qui est beaucoup plus studieuse qu'elle ne le fut jamais, toutes les connaissances élémentaires qui sont le premier besoin de l'agriculture.

En attendant, il importe essentiellement de méditer toutes les observations pratiques qui ont été recueillies jusqu'à ce jour, afin de pouvoir les appliquer avec avantage à la localité dans laquelle on se trouve placé.

Quelques observations suffiront pour porter la conviction dans tous les esprits.

Par exemple l'homme attentif ne remarque-t-il pas dans les terrains en pente, que, dans l'une des extrémités d'une pièce, la terre calcaire, la marne ou la craye est tellement dominante que les récoltes toujours chétives ne dédommagent jamais des frais de culture.

Il en est de même de l'extrémité opposée de la même pièce, parce que là le sol ne contient point de terre calcaire : il manque absolument de ce qu'il y a de trop à l'autre extrémité.

Pour rendre la totalité de la pièce productive faites le mélange des terres incontinent après les récoltes ; labourez ce mélange en septembre ou dans la première quinzaine d'octobre ; laissez ainsi la terre exposée aux influences atmosphériques jusqu'en février ; alors mettez du fumier ; donnez un second labour, et la semaille de grains de mars produira d'abondantes récoltes.

Mais si, à défaut des connaissances élémentaires, vous transportez de la chaux, de la marne ou de la craye sur un terrain où le calcaire est suffisant, les dépenses que vous faites infertilisent le sol.

AIL. On emploie les bulbes ou gousses de cette plante. L'ail a une odeur très forte et une saveur piquante ; c'est un stimulant très actif ; on l'emploie en substances pour assaisonner les alimens ; il rend les digestions plus actives et plus prompt-

tes; il convient par conséquent, à ces montagnards robustes qui vivent d'alimens grossiers, de pain mal fermenté, de viandes presque crues; il est pour eux ce que le piment est pour les habitans des pays chauds. L'ail est vermifuge; on le donne aux enfans qui ont des vers, en infusion dans le lait ou le bouillon; il est propre aussi à garantir contre les maladies contagieuses et pestilentielles; pour l'employer dans ce cas on fait infuser les gousses d'ail dans du bon vinaigre et on se frotte les mains et le corps avec cette composition; on peut aussi en imprégner ses vêtemens. Du reste l'ail est un aliment dont il faut user avec sobriété.

L'AIR. L'air étant l'agent nécessaire de la vie, il est essentiel d'avoir quelques notions sur les moyens propres à lui conserver sa pureté ou à la rétablir lorsqu'elle a été altérée. A l'article *méphitisme* on trouvera les moyens auxquels il faut avoir recours pour se préserver des dangers auxquels on est exposé en descendant dans les puits, les marnières, les fosses d'aisances et autres lieux souterrains; à l'article *asphyxie* nous donnerons quelques détails sur les secours à porter aux personnes qui ont été surprises par un air délétère; dans celui-ci nous allons indiquer quelques précautions qu'il est bon de prendre dans les cas ordinaires et quelques moyens de purifier, ou parfumer l'air.

Toutes les fois qu'un grand nombre de personnes sont rassemblées dans un lieu resserré, il faut avoir soin de renouveler l'air, soit en ouvrant les fenêtres du lieu, soit en conservant dans une cheminée assez de feu pour entretenir un courant d'air; il faut alors laisser quelque ouverture qui permette à l'air d'entrer dans la pièce pour suffire au courant établi par la cheminée. C'est pour obtenir ce résultat qu'on a soin d'avoir du feu dans les chambres des malades, où l'air se charge rapidement d'odeurs fétides et de miasmes. On doit aussi, chaque fois que l'état du malade le permet, le transporter dans une autre pièce et tenir ouvertes les fenêtres de sa chambre jusqu'à ce qu'on l'y ramène. C'est une erreur que de croire qu'on purifie l'air en y faisant brûler des substances aromatiques, du sucre, du papier, du vinaigre; les vapeurs que donnent ces substances ne servent qu'à masquer les mauvaises odeurs ou à parfumer les appartemens. Ce n'est donc que sous ce rapport qu'il convient d'en faire usage. Celles qu'on emploie plus particulièrement pour parfumer les appartemens sont le benjoin, le storax, les bacès ou graines de genièvre, le sucre et le bois de santal, substances qu'on se contente de répandre sur des charbons ardents ou sur une pelle chaude. Les clous fumans sont d'un usage encore plus

fréquent ; mais leur préparation exigeant des instrumens qui ne se trouvent pas ordinairement dans les ménages , nous ne croyons pas devoir donner leur composition.

Quant aux moyens de désinfection usités dans les cas d'épidémie , leur emploi offre aussi des difficultés qu'une personne qui n'a point quelques connaissances en chimie ne pourrait surmonter , sans s'exposer à des accidens plus ou moins graves ; il convient donc d'avoir recours aux gens de l'art , tels que les médecins et les pharmaciens , lorsqu'on suppose que ces moyens sont nécessaires.

ALOUETTE. *Manière de l'élever.* Lorsqu'on voudra élever les petits de cette espèce d'oiseaux , on les prendra dans le nid , en observant néanmoins qu'ils aient les plumes bien sorties , et on leur donnera avec patience des becquées de cœur de mouton bien haché , avec la précaution , en les leur donnant , de ne pas leur blesser la langue , ce qui leur ferait beaucoup de tort. On ne leur présentera donc que de petits morceaux de cette nourriture , pourvu qu'ils soient seulement un peu longs. (V. *Maladies des oiseaux.*)

La chasse aux alouettes. Comme cette chasse est un des amusemens de la campagne , nous croyons faire plaisir à nos lecteurs en leur en donnant la description. D'ailleurs l'alouette est un fort bon manger , surtout quand elle est jeune et bien nourrie ; sa chair est ferme , bonne et facile à digérer. On en sert sur les meilleures tables , soit rôties , soit mises en pâtés ; elle convient à toutes sortes d'âges et de tempéramens , principalement en automne , où elle est plus grasse qu'en aucune saison de l'année. La bonne saison pour la chasse de cet oiseau est donc depuis le mois de septembre jusqu'à la fin de l'hiver ; on n'en prend jamais une plus grande quantité que lorsque la terre est couverte de gelée blanche ou de neige. On les prend de diverses manières : 1°. au miroir , avec deux nappes de filets ; 2°. au traîneau ; 3°. aux collets ; 4°. au filet carré ; 5°. avec la tonnelle murée. La manière la plus commune est avec des nattes , qui se tendent comme pour les ortolans , à la réserve seulement qu'il faut se servir d'un miroir , et que les appelans sont à terre , au lieu qu'on met les ortolans sur de petites fourchettes.

Le miroir dont on se sert pour prendre les alouettes , est fait de différentes pièces ; pour le faire , on prend d'abord un morceau de bois d'un pouce et demi d'épaisseur , et long d'environ neuf pouces ; il faut le tailler de façon qu'il soit courbé en arc , et qu'il ait six faces sur toute sa longueur.

La face de dessus doit être large d'un pouce et demi ; les autres doivent diminuer d'épaisseur , de manière que celle

de dessous n'ait plus qu'un demi-pouce de large. Les faces supérieures et latérales seront toutes entaillées en creux, pour y mastiquer de petits morceaux de miroir : au milieu de la face inférieure, il faut faire un trou pour recevoir une cheville de bois, longue de six pouces, et grosse comme le doigt, un peu en pointe par le bout, avec un petit trou par le milieu pour y attacher une corde.

On prend ensuite un morceau de bois de deux pouces d'épaisseur, long d'un pied, qu'on amincit par le bout pour le ficher au trou; on y fait une entaille, dont la hauteur soit de deux pouces, et la profondeur d'un pouce et demi. On perce le morceau de bois en sa partie supérieure, et on continue le trou jusqu'au-dessus de l'entaille, de la longueur d'un pouce; c'est dans ce trou qu'on fait entrer la cheville adaptée au morceau de bois taillé en fente. Enfin, on passe une corde dans le trou pratiqué au milieu de la cheville, on la roule à l'entour, et le miroir est achevé. Il faudra le ficher en terre au milieu de deux nattes, et un peu en avant des autres, en sorte que la personne qui sera dans la loge, tirant la ficelle, le miroir tourne de côté et d'autre, ainsi que les moulinets que les enfans font tourner dans une noix, et qu'en certains endroits ils appellent *guindres* ou *noiseles*. Cette invention sert lorsque le soleil paraît; il faut faire marcher continuellement les miroirs; leur éclat donne envie aux oiseaux de voltiger aux environs, pour voir ce que c'est, et on les prend lorsqu'ils sont à hauteur convenable. Le vrai temps de cette chasse est principalement le matin, pendant les gelées blanches, ou avant que le soleil ait pris de la force; il faut avoir attention d'avoir le visage ou le dos tourné du côté du vent, afin que les deux nappes fassent leur effet.

La seconde manière de prendre les alouettes est la nuit, avec un traîneau. Ce traîneau est un filet carré, dont les mailles ne doivent avoir qu'un pouce de largeur, et qui doit être assez grand pour qu'étant ajusté comme il convient, il entraîne un pied de long par derrière, afin que les alouettes ne laissent point passer le filet sans s'élever. Il y a de l'avantage à attacher quelques branches à cette partie traînante. Pour prendre les alouettes avec moins de peine, on se promène le soir, le long des pièces de terre ensemencées, des terres en friche qui en sont proche, des endroits où on a recueilli de l'avoine ou des chanvres coupés bien près de terre. On les voit sur la terre voler en troupes et se reposer souvent dans un de ces endroits; on le remarque pour y retourner la nuit, avec le traîneau, qu'on a attaché à deux perches, et qu'on fait porter à deux pieds au-dessus de terre par deux personnes

fortes, qui marchent vite dans le champ où on a remarqué les alouettes : quand on entend voltiger quelque chose, on laisse tomber les perches, et on court promptement au filet pour prendre ce qui s'y rencontre. Ceux qui n'ont pas le talent de remarquer, le soir, les alouettes, vont seulement traîner le filet au hasard sur les lieux où ils croient trouver du gibier. Souvent il se rencontre sous le filet des perdrix ou quelques bécasses, lorsque le traîneau ne fait pas de bruit, comme, par exemple, lorsqu'on le passe sur le blé vert. Cette chasse est d'autant meilleure, que la nuit est plus obscure, et qu'il fait froid ; elle ne vaut pas la peine de s'y arrêter quand il fait clair de lune. On y porte quelquefois des brandons de paille allumée, et des bouts de corde goudronnée, soit pour s'éclairer soi-même, soit pour éblouir les oiseaux.

La troisième chasse des alouettes est aux collets et aux lacets. Les paysans qui n'ont point de filets, s'en servent pour prendre les alouettes pendant les grands froids ; ils observent les lieux où elles se plaisent le plus, et pour les attirer davantage, ils y jettent de l'orge, du froment et de l'avoine. Ceux qui veulent en prendre, mettent au fond de plusieurs sillons, les uns près des autres, des ficelles longues d'environ quatre ou cinq toises chacune, arrêtées avec des piquets à chaque bout ; ils attachent à ces ficelles des lacets en double, faits de crin de cheval, lesquels sont à quatre doigts les uns des autres ; ils jettent après cela du grain le long des ficelles, et font un tour un peu éloigné des lacets, pour faire lever ce qu'ils rencontrent d'alouettes par bandes, et les envoyer du côté des lacets ; elles ne manquent pas de s'y poser, à cause du grain qu'elles aperçoivent. Quand ce grain est bien jeté et ménagé dans le piège, ces oiseaux se prennent dedans, et ils s'embarrassent d'abord les pieds dans les lacets ; ils se débattent pour en sortir ; ce qui fait serrer davantage le nœud coulant. On en prend ainsi beaucoup. Il s'y prend aussi d'autres oiseaux. Quand il y a assez d'alouettes prises, on va les ramasser. On ne regarde que comme un manger fort médiocre celles qu'on prend dans le temps de la gelée et de la neige.

La quatrième manière de prendre les alouettes, c'est sous un filet. Il ne faut point de filet particulier : toutes sortes de filets peuvent servir à cette chasse, pourvu que les mailles n'en soient point trop larges, et que le filet soit assez grand, comme serait une tiraille avec laquelle on prend les cailles. Voici la façon dont il faut s'y prendre pour attraper tant les grosses alouettes que les petites. Il faut se munir de trois ou quatre douzaines de petites fourchettes, toutes d'un pied, fort minces et aiguës par le bas, les mettre en paquet avec le

filet dont on veut se servir ; on porte ce paquet sous le bras , et on se promène dans la campagne , jusqu'à ce qu'on ait rencontré une bande d'alouettes. Après les avoir découvertes , on les assurera , c'est-à-dire , on tournera tout autour d'elles trois ou quatre fois ; on ne les approchera d'abord qu'à cent pas ; puis on tournera peu à peu ; on s'en approchera jusqu'à trente ou quarante pas. Celui qui tournera ainsi , ne doit point s'arrêter quand il en sera proche ; autrement les alouettes s'envoleraient ; mais il marchera continuellement , et doucement de côté et d'autre , étant courbé , contrefaisant une vache qui paît ; et lorsqu'il les verra sans crainte , il déploiera le filet , à environ cent pas des alouettes , en travers sur les raies , planches ou sillons des guérets ou de blé , et il l'étendra de telle sorte , que le côté tourné vers les alouettes soit ouvert ; ce qui se fait par le moyen des fourchettes qu'on pique en terre à deux pieds de distance les unes des autres , posant d'abord sur plusieurs de ces fourchettes la corde du filet , et laissant traîner à terre les deux côtés , aussi bien que le derrière , pour empêcher les alouettes de s'échapper. Après cela on dispersera le reste des fourchettes sur le milieu du filet. Quand le tout sera ajusté , on ira faire le tour en dessus des alouettes ; en marchant de côté et d'autre , on les approchera peu à peu , pour les faire avancer ; ce qu'elles feront lorsqu'on les pressera. Si elles étaient trop écartées , il faudrait les tourner pour les faire amonceler , et les conduire jusque sous les filets , et elles entreraient facilement. Lorsqu'elles y seront entrées , on jettera un chapeau en l'air , en courant à elles , afin de les empêcher de sortir du côté qu'elles seront entrées ; et sitôt qu'on sera au bord , il faudra arracher la première rangée de fourchettes , et fermer ainsi le filet tout autour , comme une cage , pour prendre les alouettes à son loisir. Cette chasse est bonne pendant la gelée blanche , et lorsqu'il a neigé. Il vaut mieux y aller deux que seul ; mais il faut faire en sorte de se bien entendre.

La cinquième manière de prendre les alouettes est avec la tonnelle murée. Prenez pour cet effet une *tonnelle* qui ait au moins dix pieds de hauteur à son entrée ; plantez un fort piquet au fond d'un des sillons ; attachez à ce piquet la queue de la tonnelle ; étendez le filet , et fichez en terre les deux piquets qui tiennent au cercle de l'entrée. Toute la tonnelle étant tendue bien roide , déployez , soit en demi-cercle , soit de biais , le filet à chacun de ses côtés , avec des bâtons ou perches qui les soutiennent , continuant jusqu'à la longueur de six ou huit toises , même plus si les filets sont assez longs. Vous attacherez à la dernière perche de chaque filet trois , quatre ou cinq

cordes , garnies de plumes , en sorte qu'étant posées les unes sur les autres , elles forment une espèce de mur , qui empêche les alouettes de s'écarter de l'entrée de la tonnelle . On assure ces cordes avec des bâtons , de même que les filets : il est à propos de mettre quelques appelans à l'entrée et auprès de la tonnelle , pour y faire entrer les alouettes . On met en usage les mêmes moyens que pour les perdrix .

AMADOU. *Manière de le préparer et de le rendre bon , lorsqu'il s'allume difficilement.* On recueille des agarics de chêne , espèce de champignons qui viennent non-seulement sur le chêne , mais sur presque tous les vieux arbres . Ils sont demi arrondis , criblés en dessous de trous extrêmement petits , d'une couleur brunâtre , et tiennent aux troncs des arbres par leur côté . Quand ces champignons sont secs , on les coupe par morceaux de l'épaisseur de trois à quatre lignes avec une scie ou un bon couteau ; on les bat sur un billot de bois avec une masse de fer , jusqu'à ce qu'ils deviennent aussi doux au toucher que la peau la plus douce . On les plonge dans une décoction de poudre à canon , et on les frotte pour les bien imprégner de cette poudre ; on les fait sécher , et on les frotte de nouveau . On peut les faire tremper dans une dissolution de trois onces de nitre dans une demi-livre d'eau chaude , au lieu de les mettre dans la décoction de poudre à canon qui les noircit . Quelquefois l'amadou du commerce s'allume difficilement , parce qu'on ne lui a pas fait subir cette dernière opération , ou parce qu'on ne l'a point fait convenablement . On peut l'améliorer facilement , et le rendre très bon en le faisant bouillir dans une quantité d'eau suffisante pour l'imbi-ber , et à laquelle on ajoute quatre onces de salpêtre , ou de nitrate de plomb par livre .

AMANDES. *Des huiles d'amandes douces ou amères , des pâtes sans odeur et à odeur , et de leur fabrication.* Choisissez vos amandes sans taches , et n'ayant aucun goût aigre ou échauffé ; ayez soin de les cribler pour leur enlever la poussière et les ordures . Passez – les ensuite dans un moulin à amandes ; lorsqu'elles sont moulues , mettez-les dans des toiles à cet usage que vous placez sous presse , afin d'en tirer l'huile . Cette opération se fait par gradation ; votre presse étant un peu serrée , laissez couler l'huile ; au bout de quelque temps , serrez de nouveau et réitérez ce travail jusqu'à ce qu'il ne sorte plus d'huile ; alors ôtez vos amandes et vos toiles ; donnez-leur un coup de pilon , et passez-les dans un tamis clair ; remettez-les encore de la même manière pour en exprimer entièrement l'huile .

Vos amandes bien exprimées et réduites en pain , retirez-

les des toiles en les arrondissant un peu sur les bords, et rangez – les en pile dans un endroit à l'abri de l'humidité; lorsqu'elles seront un peu sèches, pilez – les et tamisez–les ensuite; vous aurez la pâte d'amandes douces.

La fabrication, néanmoins, la plus usitée parmi les parfumeurs de la capitale, est la suivante :

Après avoir passé leurs amandes au crible, ils les échaudent. Lorsque la pellicule s'en détache facilement, ils les retirent et les mettent dans un baquet dont le fond est percé de trous; quelques seaux d'eau qu'ils jettent par – dessus les refroidissent et mettent à même de les éplucher facilement; lorsqu'elles sont épluchées, ils les étendent sur des tamis en crin, et les font sécher dans l'étuve, en remuant de temps à autre leurs amandes. Lorsqu'elles sont bien sèches, ils les passent au moulin comme les précédentes, et les mettent sous presse comme on vient de l'exposer ci – dessus; lorsqu'elles sont en pain et bien sèches, on les pile et on les passe au tamis comme les autres, elles forment ce que l'on appelle la pâte d'amandes douces.

La pâte d'amandes amères est plus recherchée à cause de son odeur; mais, à l'odeur près, la douce est aussi bonne pour l'usage auquel on la destine.

La pâte d'amandes douces se parfume avec telle odeur que l'on désire.

Sur huit livres de pâte d'amandes en poudre, dans laquelle il y aura deux livres de pâte d'amandes amères, mettez deux ou trois onces d'essence à votre choix, plus ou moins, selon la force de votre essence; broyez peu à peu dans un mortier pour écraser les grumeaux qui pourraient s'y trouver, et tamisez ensuite. On distingue deux espèces de pâte d'amandes, la grasse qui s'emploie sans eau, et la pâte en poudre qui s'emploie avec de l'eau.

La première se fait avec des amandes douces pilées jusqu'à ce qu'elles aient rendu leur huile, et qu'elles soient réduites en pâte. On y ajoute l'odeur qu'on juge à propos: on y fait entrer quelquefois des jaunes d'œufs; c'est ce que l'on nomme pâte d'amandes grasse ou liquide.

La pâte d'amandes sèches n'est rien autre que les pains d'amandes qui restent à la presse après qu'on en a tiré l'huile; on réduit ces pains d'amandes en poudre, que l'on tamise ensuite.

Pâte d'amandes au miel. Délayez dans un mortier de marbre, avec un peu d'huile d'amandes amères, six onces de bonne pâte d'amandes, sans cependant la rendre trop claire. Joignez–y douze onces de bon miel, et tournez ce mélange sans y mettre d'huile; mettez–y huit jaunes d'œufs,

bien frais , dont vous aurez ôté les blancs , et que vous délayez avec trois cuillerées d'amandes amères. Après avoir bien tourné et lié votre pâte , ajoutez quatre onces d'huile d'amandes amères , et tournez de nouveau votre pâte pour lui faire boire l'huile , en continuant toujours d'y verser de l'huile à la même dose et à la même distance de temps ; lorsque votre composition se détache bien du mortier et du pilon , elle est faite.

On parfume cette pâte avec des huiles aux fleurs que l'on juge convenables , en substituant ces huiles à l'huile d'amandes amères.

Lait d'amandes. Passez par un tamis de crin quatre onces d'amandes douces , après les avoir pelées , pilées et arrosées d'un peu de lait ; en même temps faites bouillir une pinte de bon lait , et réduire jusqu'à la moitié ; mêlez-y les amandes avec quatre onces de sucre en poudre , et quelques gouttes d'eau de fleur d'orange. Donnez un bouillon au tout ; passez-le par un tamis , et dressez-le dans un plat.

Lait d'amandes simple. Pour le préparer on pile dans un mortier des amandes douces pelées dans la proportion de vingt-quatre pour une chopine d'eau. On a soin d'ajouter un morceau de sucre pour empêcher la séparation de l'huile. Quand les amandes sont réduites en une pâte bien fine , on les délaye peu à peu dans la chopine d'eau et on passe à travers un linge ou un morceau de flanelle. On sucre à volonté et on aromatise avec l'eau de fleur d'orange.

Conserve d'amandes douces simples. Pelez un quarteron d'amandes douces , et pilez-les dans un mortier , en y mêlant un jus de citron ; vous ferez cuire ensuite une livre de sucre à la plume ; vous retirerez votre poêle du feu , vous blanchirez votre sucre , et vous y mêlerez bien vos amandes. Quand votre conserve prendra , vous la verserez dans des moules.

Conserve d'amandes douces grillées. Vous prendrez une livre d'amandes douces ; vous les pelerez et les couperez en petites tranches ; vous les mettrez sur des feuilles de papier dans le four ; vous les laisserez roussir , et les retirerez pour les verser dans six livres de sucre cuit au cassé ; vous les remuerez dans le sucre , et quand votre conserve commencera à prendre , vous la verserez dans les caisses ou moules.

Compotes d'amandes vertes. Elle se fait comme celle d'abricots verts. (V. *Compote d'abricots verts.*)

AMOUR. (*Parfait*) Vous mettrez dans trois pintes d'eau-de-vie , deux onces de zestes de citron , une once de zestes de cédrat , un demi-gros de clous de girofle et une pinte et demie d'eau de rivière filtrée ; vous ferez distiller toutes ces subs-

tances au bain-marie de l'alambic. Vous ferez fondre deux livres et demie de sucre dans très peu d'eau, et ferez ensuite le mélange. Colorez-le en rouge avec un peu de cochenille, filtrez-le à la chausse, et mettez-le en bouteilles.

ANDAYE. (*Eau-de-vie d'*) Vous prendrez une once d'anis étoilé concassé, deux onces d'iris de Florence en poudre, les zestes de deux oranges; vous mettrez le tout, avec six pintes d'eau-de-vie, distiller au bain-marie de l'alambic; vous ferez fondre deux livres et demie de sucre dans deux pintes et demie d'eau de rivière épurée; vous les ajouterez à la liqueur distillée; vous passerez le mélange à la chausse, et vous le mettrez en bouteilles.

ANGELIQUE. (*Ratafia d'*) Vous prendrez une once de racines d'angélique nouvellement cueillies, vous les laverez, les essuieriez bien, les couperez par morceaux, les mettrez avec une once de graine d'angélique concassée, un demi-gros de girofle et un demi-gros de macis, infuser, pendant trois semaines, dans une pinte et demie d'eau-de-vie. Vous passerez ensuite cette infusion à travers un tamis; vous ferez fondre deux livres de sucre dans une chopine d'eau, et vous les verserez dans votre infusion; puis vous passerez à la chausse, et mettrez en bouteilles.

Crème d'angélique. On prend : Eau-de-vie, six pintes.

Eau de rivière, cinq pintes;

Sucre, quatre livres;

Semence d'angélique, un gros;

Tiges d'angélique récentes, quatre onces;

Amandes amères, quatre onces;

On concasse grossièrement les semences d'angélique; on coupe en plusieurs morceaux les tiges; on met ces substances dans une cruche avec les autres ingrédients, en ayant soin surtout de laisser les amandes entières; on laisse infuser le tout pendant environ quinze jours. Au bout de ce temps, on coule avec expression; on passe la liqueur à travers un papier gris, et on la conserve dans des bouteilles qu'on bouche bien.

La crème d'angélique est une fort bonne liqueur de table; elle est cordiale, digestive, et un peu sudorifique.

ANIS. *Crème d'eau d'anis.*

On prend : Graines d'anis entières, une once et demie;

Forte eau-de-vie (ou à vingt-deux degrés), deux pintes;

Sucre, deux livres et demie;

Eau, une pinte.

On met infuser l'anis dans l'eau-de-vie pendant cinq ou six jours; au bout de ce temps, on le passe à travers un linge.

D'une autre part, on fait dissoudre le sucre dans l'eau;

lorsqu'il est dissous, on ajoute l'infusion de graines d'anis; on mêle les deux liqueurs; on laisse reposer le mélange jusqu'à ce qu'il soit éclairci; on le filtre au travers d'un morceau d'étoffe, ou d'un papier gris.

Cette liqueur est bienfaisante: elle chasse les vents, et calme les coliques.

Huile d'anis. Pour une pinte d'eau-de-vie, prenez un quarteron de graines d'anis que vous jeterez dans le sirop que vous aura fourni une livre de sucre; puis vous verserez le tout dans l'eau-de-vie. Vous laisserez infuser pendant un mois ou deux, puis vous filtrerez.

ANISSETTE DE BORDEAUX. *Manière de la faire.* Réunissez douze onces d'anis vert, une demi-livre d'anis étoilé, deux onces de coriandre, et deux onces de fenouil; prenez moins, si vous le voulez, mais dans les mêmes proportions; concassez toutes ces graines, et les mettez dans seize pintes d'eau-de-vie au bain-marie de l'alambic; veillez à la distillation, et prenez bien garde d'arrêter au moment où il commencera à passer une liqueur tarteuse. Vous ferez fondre treize livres de sucre dans quatre pintes d'eau de rivière; vous y mêlerez ensuite la liqueur que vous aurez distillée; vous filtrerez votre anisette, et la mettrez en bouteilles. Si on la trouve trop forte, on ajoute un peu d'eau.

Anisette fausse. On prend une demi-pinte d'esprit de vin à trente degrés;

Une pinte d'eau de rivière;

Une once et demie de sucre;

Et quatre gouttes d'huile essentielle d'anis.

On fait fondre le sucre dans l'eau, et on y ajoute les autres substances: on mêle bien le tout ensemble; on laisse la liqueur s'éclaircir; on la passe, et on la conserve dans des bouteilles bien bouchées.

Cette liqueur, dont la préparation est très-facile, est assez agréable; elle facilite la digestion.

APHTES. Ce sont des éruptions pustuleuses qui se manifestent dans l'intérieur de la bouche. Lorsque les aphtes sont très-enflammées et produisent une vive douleur, il faut employer un gargarisme composé avec la racine de guimauve, et la tête de pavot houillies dans l'eau; mais si la douleur est faible, on substitue au gargarisme adoucissant, le miel rosat mêlé de vinaigre, ou une infusion de roses rouges dans laquelle on ajoute du vinaigre et du miel.

APPARTEMENS. *Manière de les mettre en couleur.* Le procédé que l'on emploie consiste à appliquer, sur les pavés des appartemens, une peinture ordinairement rouge. Quand

les appartemens ont déjà été mis en couleur, et que la peinture n'est enlevée ou amincie que dans un petit nombre d'endroits, il suffit de donner à l'appartement une couche de peinture en détrempe; mais lorsque les appartemens n'ont encore jamais été mis en couleur, ou lorsque la peinture a été enlevée entièrement, une seule couche, à la détrempe, ne suffirait pas, et serait de très-peu de durée. Dans ce cas, il faut appliquer d'abord une couche de peinture rouge à la détrempe, ensuite une couche à l'huile; et enfin, une troisième couche à la détrempe, semblable à la première. On peut, si l'on désire encore plus de solidité, appliquer d'abord deux couches à l'huile, et par-dessus une couche en détrempe. Il faut avoir soin d'attendre que chaque couche soit bien sèche, avant d'en appliquer une autre; sans cette précaution, la peinture serait sujette à s'écailler. Voici de quelle manière se préparent la peinture à la détrempe, et celle à l'huile.

Peinture rouge en détrempe. On prépare de la colle de peau en faisant bouillir dans de l'eau des rognures de gants, de parchemin et de diverses peaux d'animaux. La colle est suffisamment cuite lorsqu'elle a à peu près la consistance de l'huile, et qu'en en mettant refroidir un peu dans un vase, elle devient solide et tremblante comme de la gelée de viande. Cette colle de peau se vend toute préparée chez les peintres et chez les marchands de peinture. On prend quatre livres de cette colle, on la fait fondre sur le feu, et on y ajoute deux livres et demie de rouge de Prusse, que l'on mêle bien avec la colle en l'agitant avec une spatule de bois. Quand ce mélange est très-chaud et presque bouillant, on l'étend également sur les pavés avec un balai ou une brosse, ou mieux encore avec un pinceau ou une éponge; par cette manière la peinture s'étend plus uniformément et est plus lisse. On la laisse bien sécher avant d'appliquer dessus une couche de peinture à l'huile.

Peinture à l'huile. On prend une certaine quantité de rouge de Prusse que l'on broie sur une table de marbre ou de porphyre avec de l'huile de lin cuite. (V. *Huile de lin cuite pour la peinture.*) On se sert, pour cela, d'un instrument également de marbre ou de porphyre, en forme de pain de sucre, que l'on nomme *molette*. On reconnaît que la peinture est suffisamment broyée, lorsqu'en en étendant un peu sur l'ongle elle est parfaitement lisse, et n'offre aucun grain de couleur. On conserve cette couleur broyée dans des pots ou dans des vessies, pour s'en servir au besoin. On prend deux livres de cette peinture broyée, et on la délaye avec un pinceau dans un

mélange d'une livre et demie d'huile de lin cuite et d'une livre d'essence de térébenthine. Cette peinture s'applique alors sur la première couche de détrempe, au moyen d'un pinceau ou d'une éponge. Si l'on est dans l'hiver, ou que l'on veuille que la peinture sèche très promptement, on met un peu plus d'essence de térébenthine, et on délaye, dans la peinture, une once de litharge en poudre fine; mais il ne faut pas mettre une plus grande quantité de cette poudre, sans cela la peinture aurait l'inconvénient de s'écailler au bout d'un certain temps.

On applique toujours une couche de peinture en détrempe par-dessus celle à l'huile, avant de mettre l'encaustique, espèce de vernis qui donne le brillant à la couleur. (Voy. *Encaustique*.)

Moyens de rafraîchir un appartement. On se plaint chez nous de la chaleur intolérable des appartemens et de certains lieux publics pendant l'été : M. Curaudeau, qui a déjà tant fait pour l'économie domestique, paraît aussi avoir essayé, avec succès, de nous délivrer de cette incommodité. Il a inventé pour cela une espèce de poêle dont voici la description et les effets.

Sur un socle de dix-huit pouces de hauteur et de quinze de largeur, s'élève une colonne tronquée de dix pouces de diamètre et de trois pieds de haut. On remplit cette capacité de vingt-cinq à trente livres de glace, suivant que l'appartement qu'on veut rafraîchir est plus ou moins vaste. L'intérieur est tellement partagé, que par une disposition très ingénieuse, tandis que le calorifère est chassé par en bas avec impétuosité, l'air qui s'échappe du glacier se répand dans la chambre avec la même célérité. Avec cinq colonnes, contenant chacune vingt-cinq livres de glace, M. Curaudeau a fait baisser, en une heure et demie, de huit degrés, le thermomètre, un jour où il s'éleva, à Paris, à 29 degrés, et cela dans une chambre exposée au midi. Quel avantage ne pourrait-on pas tirer d'une telle invention, et pour les hôpitaux, et pour les salles de spectacles, et pour les habitations particulières !

Manière de purifier et parfumer l'air des appartemens. Voyez l'art. AIR.

ARBRES. *Moyen de guérir les arbres malades.* M. Muller, économiste allemand, indique ce moyen pour rendre la santé aux arbres malades ou languissans.

Il conseille de dépouiller de leur écorce, les parties de l'arbre malade ou gâtées, et de les enduire de térébenthine à la chaleur du soleil. Peu de temps après, ces parties ainsi enduites paraissent être couvertes d'une espèce de laque qui

empêche l'air d'y pénétrer, et l'arbre prend bientôt une nouvelle vigueur. Par ce moyen, des arbres entièrement dépouillés de leur écorce ont été parfaitement rétablis dans l'espace d'une année.

La gomme et les chancres sont les plus terribles de toutes les maladies qui ruinent les arbres. Pour les guérir dans ces deux cas, il faut enlever la gomme ou les chancres avec un instrument bien tranchant, et scarifier le bois jusqu'au vif. Vous frotterez ensuite la plaie avec de l'oseille, et vous en ferez pénétrer le suc dans le bois. Cette guérison est radicale, et les mêmes accidens ne se présentent plus.

Lorsqu'un arbre paraît malade, il faut enlever avec soin la mousse qui couvre son écorce; couper les branches mortes ou inutiles et le fumer en mettant au pied du bon fumier ou un animal mort, tel qu'un chat ou un lapin, si le hasard fait qu'on en ait un à sa disposition.

Moyen de préserver la fleur des arbres, de la gelée d'avril et de mai. Outre les procédés qui consistent à couvrir les espaliers de nattes de paille, ou à les garantir du froid au moyen de rideaux de différentes matières, il en est un plus simple. On recueille en automne des tiges d'asperges, de persil, et autres plantes semblables. Quand les arbres sont sur le point d'être en fleurs, on forme de toutes ces tiges des espèces de petits balais longs d'un à deux pieds, et de la grosseur du poing. On les attache au mur, soit au moyen des clous, soit au moyen d'os de pied de mouton qu'on y a fait planter pour cet usage. Ces petits balais doivent recouvrir, en grande partie, les fleurs des arbres. Outre l'avantage qu'ils ont de garantir les fleurs du froid, ils empêchent que le soleil du matin ne vienne agir sur elles avec trop de force, et ne les brûle. Cependant, comme ils sont très clairs, ils laissent le soleil pénétrer dans leurs intervalles, et s'opposent seulement à ce que son action soit vive et permanente. On peut les laisser jusqu'à ce que les gelées ne soient plus à craindre. Ils produisent des effets avantageux, même sur les arbres en plein vent.

ARGENT. (*Eau d'*) On prendra les zestes de deux belles oranges, les zestes de deux citrons bergamotes, et deux gros de cannelle fine cassée par morceaux; on distillera toutes ces substances au bain-marie de l'alambic; on fera fondre deux livres un quart de sucre cassé par morceaux, dans une pinte et demie d'eau de rivière distillée. Après avoir fait le mélange, on filtrera la liqueur à la chausse, et on en mettra en bouteilles. Pour compléter l'opération, on prendra un livret contenant des feuilles d'argent battu, et on en fera tomber

sur une assiette. On y versera un peu de la liqueur; on fouettera les feuilles d'argent avec une fourchette jusqu'à ce qu'elles soient en petites parcelles, et on en mettra suffisamment dans chaque bouteille.

AROMATES. On appelle aromates, des substances jouissant d'une odeur plus ou moins forte et qu'on emploie pour donner à d'autres substances, celle qui leur est propre.

Plusieurs de ces matières étant sèches, peuvent être réduites en poudre, telles sont la canelle, le girofle, le macis, la muscade et l'iris; il suffit d'en ajouter ensuite dans les mets ou autres préparations, jusqu'à ce qu'ils aient acquis l'odeur qu'on désire obtenir. La vanille exige une préparation particulière qui consiste à la piler avec quatre fois son poids de sucre; sans cette précaution on ne parviendrait pas à la réduire en poudre.

Pour conserver la partie aromatique des fleurs d'oranger et des roses, on distille ces fleurs, avec de l'eau et on emploie l'eau distillée qu'on obtient; elle se conserve bien, si on a soin de la tenir à la cave, avec un simple bouchon de papier.

Les oranges et les citrons contiennent aussi un arôme très suave, qu'il peut être fort utile de conserver. Pour y parvenir on enlève avec un canif la surface de la peau de ces fruits, appelée zeste; on la jette aussitôt dans l'eau-de-vie ou dans l'esprit de vin; on laisse infuser un mois; on peut conserver cette liqueur et l'employer sans la distiller; cependant si on désire l'obtenir incolore il faut avoir recours à l'alambic.

On peut comprendre aussi parmi les aromates les huiles essentielles ou essence. Ces huiles ayant ordinairement une odeur très forte, il faut les employer avec ménagement, lorsqu'on veut s'en servir pour aromatiser un liqueur ou toute autre préparation.

ARTICHAUTS. *Manière de les conserver.* On prend de beaux artichauts, que l'on prépare comme pour les faire cuire; on les met dans l'eau bouillante, et on les laisse assez de temps pour qu'on puisse en enlever la calotte et extraire ce qu'on appelle *le foin*. A la place du foin, on introduit du sel bien fin, puis on met les artichauts dans un pot de grès, que l'on remplit d'eau, en y ajoutant une bonne poignée de sel. Le lendemain on jette cette eau, et on en met d'autre avec quatre bonnes poignées de sel, et environ un demi-setier de vinaigre; on couvre le pot avec du beurre. Quand on veut employer ces artichauts, on les fait tremper dans de l'eau tiède, et on les met cuire à grande eau.

Procédé d'Appert pour conserver les artichauts entiers ou

en quartiers. Pour les conserver entiers, on les prend d'une moyenne grosseur; après en avoir ôté toutes les feuilles inutiles et les avoir parés, on les plonge dans l'eau bouillante, et de suite dans l'eau fraîche; après les avoir égouttés, on les met en bocaux; on bouche, et l'on place au bain-marie pour donner une heure de bouillon.

Pour conserver les artichauts en quartiers, on en choisit de beaux, que l'on coupe en huit morceaux; on en ôte le foin, et on ne laisse que très peu de feuilles. On les plonge dans de l'eau bouillante, ensuite dans l'eau fraîche; étant bien égouttés, on les passe sur le feu dans une casserole avec un morceau de beurre frais, assaisonnement et fines herbes; lorsqu'ils sont à moitié cuits, on les retire du feu et on les laisse refroidir; ensuite il sont mis dans des bocaux que l'on bouche hermétiquement, et on les place au bain-marie pour recevoir une demi-heure de bouillon. (Voyez, pour les autres soins à prendre, l'article CONSERVATION *des fruits.*)

ASPERGES. *Manière de les conserver fraîches pendant plusieurs jours.* Il arrive souvent que la saison presse la coupe des asperges; or, lorsqu'on ne peut consommer sur-le-champ toutes celles qui sont au point de maturité convenable, il faut qu'on les mette par le gros bout dans un vaisseau, au fond duquel il y ait deux pouces d'eau, ou bien qu'on les enfonce à demi dans du sable frais: au moyen de ces précautions, elles se conservent plusieurs jours; mais elles ne sont jamais aussi bonnes que si elles étaient nouvellement coupées.

Procédé pour conserver les asperges pendant l'hiver. Après avoir nettoyé et ôté le blanc des asperges, on les fait blanchir, en prenant garde de ne pas les écorcher; on les met dans un pot de grès, ou un bocal de verre, dans lequel on verse de l'eau et du vinaigre mêlés par parties égales; on y ajoute du sel et quelques tranches de citron, ensuite on les couvre de deux à trois pouces d'huile. Quand on veut s'en servir, on les lave à l'eau chaude deux fois, et on les fait cuire comme à l'ordinaire.

Autre procédé suivant Appert. On nettoie les asperges comme pour l'usage journalier, soit entières ou aux petits pois. Avant de les mettre dans des bouteilles ou des bocaux, on les plonge dans l'eau bouillante, et de suite dans l'eau fraîche, pour ôter l'âcreté particulière de ce légume: les entières sont rangées avec soin dans des bocaux, la tête en bas; celles disposées en petits pois, sont mises en bouteilles. Après que les unes et les autres sont bien égouttées, on les bouche hermétiquement et on les met au bain-marie, comme

nous le disons article CONSERVATION *des fruits.* (*Voyez ce mot.*) On ne donne qu'un bouillon seulement. Quand on veut s'en servir, on les lave au sortir des bouteilles, et on les fait cuire comme de coutume.

Manière de mariner les asperges. On prend de grosses et belles asperges; on en retire toute la partie blanche, et on lave le vert dans de l'eau de source; on le fait tremper ensuite, pendant deux heures, dans une autre eau bien propre; on remplit une grande casserole d'eau de source, et on y jette une grosse poignée de sel. On la place sur le feu; quand elle bout, on y met les asperges en petite quantité à la fois et déliées, afin de n'en pas rompre les pointes; on les ôte de la casserole avec une écumoire; on les fait refroidir sur un linge. On prépare une marinade avec une dose de vinaigre proportionnée à la quantité des asperges; on y ajoute une once de sel. On fait bouillir le vinaigre, et on met les asperges dans un pot de grès. Sur quatre pintes de marinade on met deux gros de macis, deux gros de poivre noir en grains. On verse cette marinade chaude sur les asperges, on couvre le pot avec un linge plié en quatre: on le laisse une semaine en cet état, ensuite on fait bouillir encore la marinade, et on la verse sur les asperges; on recouvre le pot, et au bout de huit jours on fait bouillir une troisième fois la marinade; on la verse bouillante sur les asperges; on la laisse refroidir, et on couvre le pot très soigneusement avec un parchemin.

ASPHYXIE. Comme l'asphyxie est un de ces accidens, trop communs, qu'il n'est pas toujours facile de prévoir, nous croyons devoir donner ici une instruction extraite des Mémoires de M. Piat, et qui a été publiée, dans le temps, par ordre du préfet du département de la Seine.

Asphyxies par le froid. 1°. On enveloppera le corps dans une couverture de laine, et on le portera, le plus tôt possible, dans un lieu commode; on le déshabillera, et on le mettra dans un lit sans le bassiner.

2°. On préparera promptement un bain, en observant que l'eau soit à la même température que celle qu'on viendrait de tirer d'un puits, dont on pourrait se servir s'il y en avait près de là. Deux ou trois minutes après y avoir mis l'asphyxié, on y versera un peu d'eau chaude, et l'on continuera à même intervalle, pour ôter à l'eau, successivement et lentement, de sa froideur, jusqu'à ce qu'elle soit à la chaleur du 10°. , 12°. , 15°. , 18°. , et enfin 20°. degré du thermomètre de Réaumur. Cette augmentation de chaleur doit prendre environ trois quarts d'heure. On pourra porter l'eau au 25°. degré, quand on sentira le pouls se ranimer. A défaut de thermomètre,

il faut s'en rapporter à sa propre sensation, en mettant la main dans l'eau, pour en connaître la chaleur.

3°. Pendant que l'individu sera dans le bain, on lui fera, sur le visage, de légères aspersion d'eau froide, après l'avoir légèrement frotté avec un linge sec; ce qu'on réitérera à plusieurs reprises.

4°. On lui chatouillera l'intérieur des narines avec la barbe d'une plume, ou des rouleaux de papier tortillés en forme de mèche, le tout trempé dans un flacon d'alcali-fluor, et on lui poussera de l'air avec un tuyau, par les narines, afin de gonfler le poumon affaissé.

5°. On mettra, s'il est possible, dans la bouche de l'asphyxié, quelques grains de sel marin, et on lui fera avaler, le plus tôt qu'on pourra, des cuillerées d'eau froide, avec quelques gouttes d'eau de mélisse spiritueuse, ou de Cologne; ensuite, quand la déglutition sera plus libre, on lui donnera un petit bouillon, ou un verre de vin mêlé avec un peu d'eau. On doit éviter, en pareil cas, les liqueurs spiritueuses pures, l'expérience ayant appris qu'elles étaient funestes.

6°. Si le malade continuait à avoir de la propension à l'engourdissement, on lui fera boire un peu de vinaigre dans de l'eau, et si cet assoupissement était léthargique, on emploiera les lavemens irritans, tels qu'on les donne aux noyés.

7°. On ne donnera des alimens solides aux asphyxiés, rappelés à la vie, que lorsqu'ils auront repris un peu de force.

Asphyxiés par le chaud. Les asphyxiés doivent être promptement transportés dans un lieu moins chaud, mais pas trop froid.

Il faut les saigner, et surtout à la jugulaire; s'ils peuvent avaler, il faut leur faire boire de l'eau froide, acidulée avec un peu de vinaigre, leur donner des lavemens de la même nature, mais un peu plus chargés de vinaigre. Les bains de pieds, dans de l'eau médiocrement chaude, sont utiles. Quelquefois, après les remèdes, on est obligé de recourir à l'application des sangsues aux tempes.

Jamais, dans ce cas, on ne doit prescrire les boissons échauffantes.

Asphyxiés par le charbon. Les personnes asphyxiées par la vapeur du charbon éprouvent une grande pesanteur de tête, des tintemens d'oreille intolérables, une grande disposition au sommeil, la diminution des forces, et leur chute inévitable. A ces symptômes se joignent le trouble de la vue, des douleurs de tête atroces, une grande gêne dans la respiration, des battemens de cœur violens qui ne tardent pas à être

suivis de la suspension de la respiration et de la circulation ; les sens n'exercent plus leurs fonctions ; la sensibilité paraît éteinte ; l'abattement est extrême , le mouvement nul , en sorte que l'individu paraît mort ; les membres sont tantôt flexibles, tantôt roides et contournés ; la chaleur est comme dans l'état naturel ; la face est quelquefois rouge ou violette ; d'autres fois elle est pâle et très-plombée ; dans certaines circonstances les excréments et l'urine sortent involontairement. Il arrive quelquefois que l'on n'observe qu'un certain nombre des symptômes que nous venons d'énumérer.

Traitement. 1°. On commencera par exposer la personne asphyxiée au grand air , sans craindre le froid , qui ne peut jamais lui être contraire ; on la déshabillera et on la couchera sur le dos , la tête et la poitrine un peu plus élevées que le reste du corps , pour faciliter la respiration.

2°. On se gardera bien de *placer l'asphyxié dans un lit chaud, et de lui donner des fumigations de tabac par le fondement.*

3°. On lui administrera du vinaigre affaibli avec trois parties d'eau ou de l'eau contenant du jus de citron ; et en même temps on fera sur tout le corps , et principalement sur le visage et la poitrine , des aspersions d'eau vinaigrée froide ; on frottera le corps avec des linges trempés dans la même liqueur , dans de l'eau-de-vie camphrée , l'eau de Cologne , ou tout autre liquide spiritueux. Au bout de trois ou quatre minutes on essuiera les parties mouillées avec des serviettes chaudes , et deux ou trois minutes après on recommencera les aspersions et les frictions avec l'eau vinaigrée froide. Ces moyens doivent être employés avec persévérance.

4°. On irritera la plante des pieds , la paume des mains et tout le trajet de l'épine du dos , avec une forte brosse de crin.

5°. On administrera un lavement d'eau froide mêlée avec un tiers de vinaigre ; quelques minutes après , on en donnera un autre préparé avec de l'eau froide, deux ou trois onces de sel de cuisine, et une once de sel d'épsom (sulfate de magnésie).

6°. On promènera sous le nez des allumettes bien souffrées que l'on allumera , afin d'irriter l'intérieur de cet organe , ou bien on fera flairer de l'alcali volatil ou de l'eau de la reine de Hongrie ; on se gardera bien de laisser pendant long-temps sous le nez le flacon contenant de l'alcali volatil concentré ; on pourra encore irriter le nez en remuant doucement dans les narines un petit rouleau de papier ou la barbe d'une plume.

7°. On insufflera de l'air dans les poumons à l'aide du procédé que nous allons décrire.

8°. Si malgré l'emploi de ces moyens , l'asphyxié continue à être plongé dans un grand état d'assoupissement , qu'il con-

serve de la chaleur , que le visage soit rouge , les lèvres gonflées et les yeux saillans , on le saignera du pied et mieux encore de la jugulaire. Ce moyen est préférable à l'émétique , dont on a quelquefois fait usage en pareil cas , et qui a été plutôt nuisible qu'utile.

9°. Lorsque l'asphyxié sera entièrement rappelé à la vie , on le couchera dans un lit chaud , placé dans un appartement dont les fenêtres seront ouvertes et on aura soin d'écarter *les personnes inutiles*. Alors on lui fera prendre quelques cuillerées d'un vin généreux , tel que celui de Malaga , d'Alicante , de Rota , de Madère , de Xérez ; ou bien on lui donnera du vin chaud sucré , ou quelques cuillerées de potion antispasmodique.

10°. Il faut administrer les secours dont nous venons de parler , *avec la plus grande promptitude*, et les continuer pendant long-temps , *lors même que l'individu paraît mort*. On a été quelquefois obligé d'attendre cinq ou six heures avant de tirer les malades de l'état de *mort apparente* dans lequel ils sont plongés. Il faut surtout insister sur l'insufflation de l'air dans les poumons.

Manière d'introduire de l'air dans les poumons. On introduit le tuyau d'un soufflet dans une des narines , et on souffle pendant que l'on tient l'autre narine fermée.

S'il est impossible de pratiquer l'insufflation par ce moyen , on applique sa bouche sur celle du malade et on souffle.

ASPHYXIÉS *par la vapeur des fours à chaux , des cuves de raisin , des vins ou d'autres liquides en fermentation. Asphyxie des marais , des mines de charbon de terre*. Les moyens à mettre en usage pour guérir ces asphyxiés , sont les mêmes que ceux dont nous venons de parler , pour l'asphyxie , par la vapeur du charbon.

Asphyxie *des fosses d'aisance , des pusiards , des égouts*. Elle est produite par le gaz hydrogène sulfuré , qui , quoique mêlé avec beaucoup d'air , est un poison très-énergique.

Traitement. 1°. L'exposition du malade au grand air , les aspersions avec l'eau vinaigrée froide , les frictions avec une forte brosse de crin : tels sont les premiers secours à donner aux personnes asphyxiées dans les fosses d'aisance. En parlant de l'asphyxie par le charbon , nous avons détaillé comment ces secours devaient être administrés.

2°. Si l'on peut se procurer de l'acide muriatique oxigéné , on promènera sous le nez le flacon qui le contient ; mais on ne le laissera pas long-temps. Ce moyen paraît utile surtout lorsqu'on peut y avoir recours promptement.

3°. Si , comme il arrive souvent , le malade a avalé de l'eau

contenue dans la fosse , on se hâtera de le faire vomir en lui donnant un verre d'huile , ou mieux encore deux grains d'émétique ou vingt-quatre grains d'ipécacuanha.

4°. Dans le cas où ces moyens seraient insuffisans , et les battemens du cœur désordonnés ou tumultueux , on pratiquerait une saignée au bras , et on laisserait couler une quantité de sang proportionnelle à la force de l'individu. On n'hésiterait pas à le saigner de nouveau , quelque temps après , si l'on était persuadé que la première saignée avait produit un effet favorable.

5°. On chercherait à calmer les désordres nerveux , les spasmes , les convulsions , par les bains froids , et par l'usage de quelques cuillerées de potion antispasmodique. Après l'emploi du bain , on placerait le malade dans un lit chaud , et on continuerait à faire des frictions sur l'épine du dos.

6°. Enfin on appliquerait des sinapismes et des vésicatoires aux pieds , si , malgré l'usage de ces moyens , l'individu était encore privé de connaissance , de sentiment et de mouvement.

Quoique nous ayons à peu près tracé la marche qu'il convient de suivre dans ces divers accidens , il faudra , et autant que possible , avoir recours à un homme de l'art , sans cependant attendre son arrivée pour commencer à administrer les secours que nous venons de décrire.

B

BARBADES. (*Crème des*) Vous prendrez les zestes de trois beaux cédrats , deux gros de cannelle fine et deux gros de macis ; vous mettrez toutes ces substances dans trois pintes d'eau-de-vie ; vous boucherez le vase hermétiquement et les laisserez infuser pendant huit jours ; vous les distillerez ensuite au bain-marie de l'alambic ; vous ferez fondre sur le feu trois livres de sucre dans une pinte d'eau de rivière épurée ; vous y ajouterez une demi-livre d'eau de fleur d'orange ; vous ferez le mélange , et filtrerez la liqueur à la chausse.

BAS DE SOIE. *Manière de les nettoyer.* Vous laverez d'abord vos bas de soie dans de l'eau de savon blanc , tiède , pour en enlever la crotte ; puis vous les rincerez dans de l'eau claire , et les frotterez bien dans de l'eau de savon fraîche. Faites ensuite une troisième eau de savon assez forte , et aussi chaude que la main peut l'endurer ; bleussez-la avec un peu

de bleu enveloppé dans un sachet de flanelle; lavez-y bien vos bas de soie; retirez-les, tordez-les, et laissez-les sécher de façon à ce qu'ils conservent encore un peu d'humidité. Alors chauffez-les au soufre, puis placez-les sur deux jambes de bois posées l'une sur l'autre, en prenant soin de mettre les devants ou les côtés face à face. En dernier lieu, vous les lisserez avec une glace.

Les blondes et les gazes se blanchissent de la même manière; mais on met un peu de gomme dans l'eau, avant de la faire chauffer.

Autre procédé. Il faut, 1°. les savonner, et aussitôt après les mettre sur un linge fin un peu épais, qu'on étend sur le dos d'une chaise renversée; 2°. placer sur cette chaise renversée un réchaud, dans lequel on fait brûler de la fleur de soufre; couvrir les bas d'un autre linge, et lorsque la fumée du soufre a fait son effet, les repasser à l'envers.

BAVAROISE A L'EAU ET AU LAIT. En mêlant du sirop de capillaire avec du thé préparé comme nous l'avons indiqué à notre article *Thé*, on se procure ce qu'on appelle une *bavaroise à l'eau*. Quand on y ajoute encore du lait ou de la crème, on a une *bavaroise au lait*. Quelques gouttes de fleur d'orange rendent cette préparation encore plus agréable.

BELETTE. (*Chasse de la*) Pour faire mourir les belettes, on fend par le milieu une poire ou une pomme bien mûre; on la saupoudre intérieurement avec de la noix vomique réduite en poudre très fine; on rejoint les deux parties du fruit, et on le place dans les lieux que ces animaux ont coutume de fréquenter.

On les fait sortir de leur retraite en y introduisant de la rue; on les éloigne des poulaillers et des colombiers en y exposant un chat rôti dont elles ne souffrent pas l'odeur; enfin lorsqu'on prend une belette en vie, on lui coupe la queue et les testicules, si c'est un mâle, et après cette double opération, on la met en liberté: son aspect suffit, dit-on, pour chasser tous les animaux de son espèce qui se trouvent dans les environs. Mais le moyen le plus assuré de détruire les belettes, est de leur tendre des pièges; le meilleur piège, est celui qu'on nomme *traquenard*: on en fait de simples ou de doubles. Ces derniers valent mieux. On attache au-dedans du traquenard, pour appât, une volaille ou des œufs, dont les belettes sont très friandes.

BELLADONE. *Empoisonnement par ses fruits, et remède.* Le récit d'un accident et de ses suites, est ce qui sert à former cet article dans la Bibliothèque physico-économique.

Une personne avait apporté, de la forêt de Fontainebleau, une branche de belladone, avec ses baies mûres et très noires. Des enfans les prirent pour des cerises : l'un en mangea quatre ; l'autre cinq ou six. Environ une heure après, ces enfans, qui étaient sur un lit, firent des extravagances qui étonnèrent leur mère. Leur regard n'était plus le même ; les prunelles étaient très dilatées. Ils étaient dans un délire qui ressemblait à la folie, mais à une folie gaie et sans douleurs. La fièvre s'allume ; un médecin est appelé. Il parvient à s'assurer que les enfans ont mangé des baies de belladone. On lui dit qu'après avoir éprouvé une pâleur livide, leur visage s'est allumé au point où il se trouve. Il voit que le pouls est précipité, que les malades sont dans une agitation perpétuelle, parlant à tort et à travers, courant, sautant et riant sardoniquement..... Il jugea que, malgré la fièvre, il devait, avant tout, provoquer l'issue du corps nuisible ; il leur fit prendre un émétique cathartique, composé d'un demi-grain de tartre stibié, et d'un gros de sel de Glauber à chacun, dans quatre ou cinq onces d'eau : l'un avait quatre ans, et l'autre six. Tous les deux éprouvèrent, dans l'espace de sept à huit heures, des évacuations abondantes, qui firent disparaître les accidens. Le sirop de vinaigre, étendu dans l'eau, termina leur guérison parfaite, qui eut lieu deux ou trois jours après.

BÉRGAMOTES. (*Conserve de*) *V. Conserve de citron.*

BETTERAVES. *Manière de les confire au vinaigre.* Vous prendrez des betteraves cuites au four ; vous les couperez par tranches minces ; vous verserez par-dessus assez de bon vinaigre pour les couvrir, et vous y ajouterez un peu de sel. Il est bon de ne confire qu'une petite quantité de betteraves à la fois, parce qu'au bout d'une vingtaine de jours le vinaigre peut cesser d'être acide, et dans ce cas il faut le renouveler. C'est, en général, une attention que l'on doit avoir pour tous les fruits confits au vinaigre. (*V. CAROTTES.*)

BEURRE. Tout le monde sait que le beurre est une matière grasse qui s'obtient en faisant subir une opération particulière au lait de vache. Celui-ci n'est réellement au maximum de sa bonté que quatre mois après le vélage. On doit donc s'arranger de manière à ce que la plupart des vaches mettent bas au commencement du printemps, parce qu'alors elles fournissent beaucoup plus de lait, et que ce lait a le temps de se perfectionner insensiblement jusqu'en automne, saison que l'on préfère ordinairement, et avec raison, pour faire le beurre de provision.

Il résulte des expériences qui ont été faites, que le lait d'une bonne vache ne contient, le plus ordinairement, dans

les premiers mois du vélage, qu'une trente-deuxième partie de beurre, et que la quantité de ce produit augmente successivement à mesure qu'on s'éloigne de cette époque; de manière qu'au bout de quatre mois, il s'y trouve dans la proportion d'un vingt-quatrième; ainsi, une pinte de lait donne ordinairement une once deux gros de beurre.

Pour faire le beurre on commence par abandonner le lait à lui-même dans des terrines. Bientôt il se rassemble à sa surface de la crème, qui est formée de beaucoup de beurre et d'une certaine quantité de petit lait et de fromage; on l'enlève avec une cuiller, et lorsqu'on en a une suffisante quantité, on le bat dans une barate, au moyen d'un rond de bois attaché à l'extrémité d'un baton, ou dans un tonneau, par des ailes fixées à un axe mobile. En agitant ainsi la crème, on en met successivement toutes les parties en contact les unes avec les autres; celles qui sont semblables finissent par se réunir, de sorte qu'au bout d'un certain temps, la crème se trouve transformée en beurre et en lait de beurre. Alors on cesse de battre, on retire le beurre, et on le sépare du lait de beurre qu'il renferme en le lavant à grande eau, et le malaxant ou pétrissant jusqu'à ce qu'il ne la blanchisse plus sensiblement.

Presque partout on bat le beurre dans des barates qui ne sont qu'une espèce de tonneau un peu plus large du côté qu'on pose à terre; l'autre fond est percé d'un trou qui sert à passer le bâton à l'extrémité duquel est fixé un rond de bois. On agite ce bâton comme si on pilait dans un mortier.

Plusieurs autres machines ont été proposées pour la fabrication du beurre; mais la plupart sont trop compliquées pour être mises en usage dans les campagnes. La seule qui paraît mériter la préférence sur les anciennes barates, est un tonneau ou une boîte de bois dans laquelle on fait tourner une espèce de roue semblable à celle d'un dévidoir destiné à enlever le fil des bobines. Seulement, au lieu de quatre traverses, on en met un plus grand nombre et plus minces, afin d'agiter davantage la crème. Au moyen de cette machine, un enfant peut battre une assez grande quantité de beurre en un jour.

Le beurre est naturellement sans couleur; celui qui provient de la crème de toutes les espèces de lait usitées est constamment blanc, excepté le beurre de lait de vache; encore n'est-il jaune que pendant l'été. Il convient cependant de remarquer que, pour être incolore, il n'en a pas moins de qualité; aussi dans beaucoup de cantons ne se sert-on d'aucun moyen pour lui donner, dans la saison où il n'est pas communément jaune, cette nuance plus ou moins prononcée.

Mais on a attaché l'idée de la perfection du beurre , à la couleur jaune , et il a bien fallu la lui donner artificiellement. Dans le pays de Bray , c'est le souci qui sert à colorer le beurre. Cette fleur , à mesure qu'on la cueille , est entassée dans des pots de grès , d'où il résulte , au bout de quelques mois , une liqueur épaisse , foncée , que l'on passe à travers un linge , et que l'on emploie en l'ajoutant ensuite à la crème dans la *baratte* ; dans d'autres pays on colore le beurre avec du safran ; ces additions inutiles pour la qualité du beurre , ne présentent pourtant aucun inconvénient lorsqu'elles ont été faites avec ménagement.

C'est en automne que le lait fournit une plus grande quantité de beurre , et que ce beurre réunit le plus de qualité ; le temps qui succède à cette saison est extrêmement favorable à sa conservation. Dans les temps chauds , le beurre devient mollasse , gras , huileux , et se rancit beaucoup plus promptement.

Il n'est pas étonnant , d'après cela , que le *beurre de regain* , le *beurre de second pré* , le *beurre d'automne* , et le *beurre de spergule* , ne doivent réellement en partie la réputation dont ils jouissent qu'à la circonstance dont nous parlons.

Procédé pour se procurer sur-le-champ du beurre frais. Il suffit de verser le lait non écrémé , quelques heures après la traite , dans des bouteilles , et de le secouer vivement ; les grumeaux qui se forment , jetés sur un tamis , lavés et rassemblés , offrent le beurre le plus fin et le plus délicat qu'on puisse se procurer.

Mais cette manière de battre le beurre , sans avoir préalablement levé la crème de dessus le lait , quoiqu'assez généralement adoptée dans les cantons où l'on fait le beurre de choix , n'est pas , à beaucoup près , économique. L'expérience prouve même que la crème étendue dans une trop grande quantité de fluide , ne fournit jamais la totalité de son beurre ; qu'il faut nécessairement la mettre à part , et lui imprimer immédiatement la percussion. D'ailleurs , ce goût fin et délicat n'existe déjà plus du jour au lendemain , surtout s'il fait chaud.

Des divers états où se trouve le beurre dans le commerce.

Beurre frais , beurre rance , beurre fondu , beurre salé.

Beurre frais. Un des grands moyens de conserver le beurre long-temps frais , c'est d'abord de le délayer parfaitement , et de le soustraire à l'influence de la chaleur et de l'air , en l'enveloppant d'un linge mouillé.

Le froid est un autre agent propre à prolonger la bonne qualité du beurre ; cependant , comme parmi les corps gras , il n'en existe point qui perde plus facilement sa saveur agréable , et qui soit plus susceptible de contracter celle des autres substances au milieu desquelles il se trouve , il ne faut jamais être indifférent sur le choix des endroits où l'on se propose de tenir en réserve la provision de beurre frais ; il contracterait à la cave une saveur désagréable , à moins que celle-ci soit à la fois fraîche et sèche et qu'il n'y règne aucune odeur susceptible d'être contractée par le beurre.

Ce n'est qu'en privant le beurre frais de toute l'humidité qu'il a retenue dans les différentes lotions , et surtout de la matière caséuse avec laquelle cette huile concrète du lait a plus ou moins d'adhérence , qu'on peut le garantir pendant un certain temps de la rancidité.

Beurre rance. Le beurre le plus pur et le mieux préparé rancit toujours au bout d'un certain temps ; à plus forte raison s'il retient une certaine quantité de fromage ou de lait qui favorisent cette altération. Souvent le beurre est déjà rance avant d'être soumis à la baratte , parce que l'on a la mauvaise habitude de ne le battre que sept à huit jours après la traite , et de le déposer dans des vases mal nettoyés. En séjournant trop long-temps dans la crème , il contracte un goût fort que la percussion , les lavages et les autres opérations subséquentes ne sauraient détruire en totalité. Il importe donc , pour prévenir l'altération du beurre , de le préparer promptement et de le laver avec de l'eau claire jusqu'à ce que celle-ci ne devienne plus laiteuse.

Un moyen d'adoucir les crèmes qui , par leur trop long séjour dans la laiterie , ont contracté un goût fort , est d'y ajouter , au moment du battage , plus ou moins du lait de la traite du jour. Par ce procédé si facile à mettre partout en pratique , on parvient en effet à diminuer la rancidité.

Lorsque c'est le beurre , au contraire , qui est devenu rance , il faut porter l'action sur lui , en le faisant fondre à diverses reprises , à une douce chaleur , avec ou sans addition d'eau , et dès qu'on l'a malaxé ou pétri , après le refroidissement , pour en extraire le peu d'humidité qu'il aurait pu retenir , on le remet dans des pots de grès à l'abri du contact de l'air ; souvent , lorsqu'il est fondu , on y ajoute un morceau de pain grillé , qui agit alors comme le charbon , et atténue la rancidité.

Dans l'état le plus rance , le beurre est cependant estimé des vachers et des pâtres ; beaucoup de personnes le préfèrent comme plus économique pour l'assaisonnement ; mais cela

n'a rien de surprenant, puisque nous avons des peuplades entières qui boivent l'huile de poisson la plus rance , et en font même leurs délices.

Cependant le beurre le mieux conditionné , placé dans un lieu frais , à l'abri de l'air , de la chaleur et de la lumière , perd insensiblement sa douceur naturelle , et acquiert une rancidité aussi désagréable au goût et à l'odorat , que préjudiciable à la santé. On ne saurait donc , malgré toutes les précautions , le garder d'une saison à l'autre , et le transporter au loin , en bon état , si on ne se hâte , dès qu'il est fait , de le fondre ou de le saler.

Beurre fondu. C'est à l'époque où le beurre est le moins cher , et possède le plus de qualité , que l'on doit s'occuper d'en faire provision pour le fondre. Néanmoins on ne choisit pas pour cela le beurre de première qualité; celui-ci est gardé en mottes; on sale la seconde qualité, et c'est le moins bon que l'on fond. La première attention à prendre , c'est que , mis dans un chaudron d'une grandeur proportionnée , il soit exposé à un feu clair, égal et modéré; d'éviter , autant qu'il est possible , le contact de la fumée qui pourrait communiquer au beurre une odeur et un goût désagréables; de ne pas le perdre de vue , dès qu'il commence à fumer , et de l'agiter pour favoriser l'évaporation de l'humidité. Bientôt une portion de matière caséuse paraît à la surface comme une écume ; on l'enlève à mesure qu'elle se forme : l'autre, pendant la liquéfaction , se précipite au fond du chaudron , s'y attache , et présente cette substance connue sous le nom de *gratin*.

Dès que cette matière est formée , il faut se hâter de diminuer le feu , car elle se décomposerait et communiquerait au beurre une mauvaise qualité. La règle la plus ordinaire , pour juger que le beurre est parfaitement fondu , c'est que la totalité ait une transparence comparable à celle de l'huile , et que , lorsqu'on en jette quelques gouttes sur le feu , il s'enflamme sans pétiller. On achève d'écumer le beurre , et on ôte le chaudron du feu ; on le laisse reposer un instant , puis on le verse , par cuillerées , dans des pots bien échaudés et séchés au feu , qu'on recouvre après que le beurre est entièrement refroidi.

Quoique le beurre fondu n'ait point éprouvé de décomposition sensible ; il ne ressemble plus tout-à-fait , cependant , au beurre frais : sa saveur , sa couleur , sa consistance , sont , pour ainsi dire , altérées ; il est devenu transparent , grenu , fade , pâle , et analogue à de la graisse ; le feu lui a bien enlevé ce qui concourait à le faire promptement rancir ; mais

il a agi, en même temps, sur le principe de la sapidité et de la couleur.

Beurre salé. On prend ordinairement deux saisons pour saler le beurre; l'une est le printemps, l'autre est l'automne. La première pour la provision d'été, la seconde pour la provision d'hiver.

Le sel blanc et le sel gris, vieux ou nouveaux, purifiés ou non purifiés, secs ou humides, présentent des différences notables dans leurs effets, quand il s'agit de saler, soit le beurre, soit les fromages. Dans certains pays, le sel blanc est réputé faire de mauvaises salaisons en tout genre, quoique débarrassé des sels marins, à base calcaire ou magnésienne; ailleurs, c'est le sel gris qui a cette réputation.

Nous n'examinerons pas jusqu'à quel point ces différentes assertions sont fondées, mais nous croyons que l'emploi de l'un ou de l'autre sel, pour la qualité du beurre, n'est pas une chose aussi indifférente qu'on le pense.

Dans la Bretagne, on emploie le sel marin purifié et blanchi par le procédé usité dans nos cuisines, pour le beurre fin; et le gros sel gris, connu sous le nom de *Guérandin*, pour le beurre de provision. On retire ce dernier des marais du pays de la *Guérande*, situé à droite de l'*embouchure de la Loire*; il est préparé par l'évaporation au soleil. Les beurrières de Rennes préfèrent ce dernier sel; il a, selon elles, la propriété de mieux saler le beurre, et de lui communiquer un goût analogue à celui de la violette. Sa célébrité est telle, qu'on en fait de fréquens envois à Paris pour cet objet.

Avant de l'incorporer au beurre, on se borne à le concasser sans le réduire en poudre; mais, à l'égard des proportions, il faut l'avouer, les beurrières n'ont d'autres règles que leur palais pour juger la quantité de sel qu'elles doivent employer; c'est ordinairement depuis une jusqu'à deux onces de sel par livre de beurre.

On sale le beurre en étendant ce dernier par couches et en le pétrissant par portions, jusqu'à ce que le sel soit bien incorporé; on le distribue ensuite dans de bons pots de grès, propres et secs, de différentes formes, et contenant quarante ou cinquante livres: on foule le beurre dans ces pots; on les remplit jusqu'à deux pouces du bord; on le laisse reposer ensuite sept à huit jours. Pendant ce temps, le beurre salé se détache du pot, se tasse, diminue de volume, et laisse entre lui et le pot un intervalle d'environ une ligne; dans lequel l'air pourrait s'introduire, et ne manquerait pas d'altérer le beurre, si on le laissait en cet état. — Pour prévenir cet accident, on

fait une saumure assez forte pour qu'un œuf puisse y surnager; cette saumure, tirée au clair et refroidie, est insensiblement versée sur le beurre salé jusqu'à ce qu'il en soit recouvert d'un pouce.

Mais on ne peut pas maintenir, pendant le voyage, la saumure dans les interstices qu'elle occupe; il faut la remplacer, et couvrir le beurre d'un pouce de sel: ce moyen réussit lorsqu'il ne manque de saumure que pendant peu de temps.

Méthode anglaise pour saler le beurre. Les agriculteurs anglais ont une manière particulière de saler le beurre, qui lui donne, pour long-temps, une bonne consistance, ferme et moelleuse. Ils prennent, pour cela, deux parties de sel de cuisine; une partie de sucre et une partie de salpêtre. Ils pilent le tout et le mêlent parfaitement. Ils répartissent également une once de ce mélange sur douze onces de beurre qu'ils pétrissent à la manière ordinaire, afin que les sels pénètrent de toutes parts. Ils le mettent ensuite dans des vases épais qu'ils ont soin de bien boucher, et le laissent ainsi, au moins pendant trois semaines, avant de s'en servir.

Beurre composé pour les hors-d'œuvre. Prenez du beurre salé à demi-sel; pétrissez-le avec des fines herbes hachées bien menu: ces fines herbes sont du persil, de la ciboulette, un peu d'estragon. Vous introduisez votre beurre dans un moule fait exprès pour cet usage, et le poussez fort avec le bâton; il sort par le trou, et vous en faites une pyramide en tournant. Si vous voulez le rendre parfait, vous réduirez en pâte une demi-douzaine de noisettes franches, que vous mêlerez avec votre beurre et vos fines herbes.

Procédé simple pour améliorer le beurre. Ce procédé consiste à mêler du jus de carotte à la crème destinée à la composition du beurre. Pour cet effet, on prend des carottes saines; on les lave, et on les laisse ensuite ressuyer; on râpe la partie jaune extérieure jusqu'aux fibres intérieures qui sont moins jaunes, et qu'il faut rejeter; on exprime le jus de la râpature et on le bat avec la crème. Ce mélange donne un goût agréable au beurre; ainsi préparé, il conserve sa qualité beaucoup plus long-temps que celui fabriqué par les moyens ordinaires.

BIÈRE. *Manière d'en faire de très bonne.* On prend cent livres d'orge, une livre de houblon, et deux cents litres d'eau. On peut, au lieu de cent livres d'orge, n'en mettre que quatre-vingts ou quatre-vingt-dix, et compléter les cent livres de grains, en ajoutant dix ou vingt livres de froment. Le houblon que l'on emploie ne doit pas être nouvellement cueilli; mais il faut qu'il ait été conservé au moins un an.

On nettoie les grains, et on les fait germer : pour cela on met les grains dans un cuvier ; on y verse de l'eau chauffée de manière qu'elle soit un peu plus que tiède ; on en met jusqu'à ce qu'elle surnage les grains qu'on laisse tremper pendant trois heures. On ôte l'eau du cuvier ; on met les grains en un tas de quatre à cinq pouces d'épaisseur, dans une cave ou dans un endroit dont la température soit un peu plus chaude. On recouvre le tas avec des couvertures, pour empêcher qu'il ne sèche, et pour qu'il conserve sa chaleur. On le laisse dans cet état jusqu'à ce qu'il commence à germer : quand les germes ont un dixième de ligne de longueur ou environ, la germination est assez avancée : on se hâte de le transporter à l'air, au soleil, et on l'étend en couche très mince pour le faire sécher le plus promptement possible. Dans l'hiver on fait sécher le grain dans une étuve ; c'est même de cette manière qu'on opère communément la dessiccation dans les brasseries ; mais la dessiccation à l'air est préférable.

Quand les grains sont germés et séchés convenablement, on les fait moudre, ou on les broie grossièrement.

On met les grains moulus dans une cuve ; la capacité de la cuve doit être telle que les grains ne l'emplissent qu'environ à moitié de sa hauteur. On fait chauffer l'eau dans une chaudière placée à côté de la cuve, autant que possible. On verse l'eau de sa chaudière en trois fois. La première eau ne se prend qu'à la température de vingt-cinq degrés, c'est-à-dire, un peu plus que tiède ; on en met une quantité suffisante pour imbiber et surnager les grains de quelques lignes ; on a soin de bien agiter avec un bâton le mélange d'eau et de grains. La deuxième eau qui chauffait pendant cette opération, se prend à la température d'environ cinquante degrés, c'est-à-dire, lorsqu'on commence à avoir de la peine à y tenir la main : on en met environ moitié de la hauteur de la partie vide de la cuve, et on agite de nouveau le mélange : l'on achève de remplir la cuve avec l'eau de la chaudière bouillante, et l'on agite de nouveau. Il doit rester de l'eau bouillante dans la chaudière ; on jette le houblon dans cette eau qu'on laisse bouillir doucement, en ayant soin de diminuer le feu, s'il y en a trop. En même temps on s'occupe de filtrer le moût de bière, c'est-à-dire, l'infusion des grains moulus. Cette filtration s'opère à l'aide d'un tampon de bois qui bouche un trou pratiqué au fond de la cuve. Le tampon entre avec effort dans un rond de paille fixé sur le fond de la cuve avec des clous. On filtre la liqueur, et on l'obtient claire, en desserrant un peu le tampon, de manière qu'elle coule lentement entre lui et le rond de paille. On pourrait également filtrer la liqueur en retirant

tout-à-fait le tampon de bois , et en y substituant un bouchon de paille peu serré. On reçoit la liqueur qui passe claire dans une cuvette , et on la verse de suite dans la chaudière où est le houblon. On fait bouillir toute cette liqueur avec le houblon , jusqu'à ce qu'elle soit réduite de moitié par l'ébullition. Après la réduction on la met dans des tonneaux , en la faisant passer à travers un tamis ou un linge , pour retenir le houblon.

On prend une ou deux livres de levure ; on la délaie dans une quantité à peu près double de moût de bière tiède. Cette levure ainsi délayée doit être mêlée avec environ quatre litres de moût également tiède. On la laisse dans un lieu où elle continue de se tenir toujours un peu plus que tiède , jusqu'à ce qu'elle fermente , ou , comme on dit ordinairement , jusqu'à ce qu'elle bouille. Quand la fermentation est bien établie , on verse la levure , à laquelle on donne alors le nom de *ferment* , dans les tonneaux qui renferment le moût de bière , et qu'on a eu soin de maintenir à peu près tièdes , ou de mettre à la cave. On n'emplit pas entièrement les tonneaux , et on y met des cuvettes pour recevoir l'écume qui sort pendant la fermentation. On remet cette écume dans les tonneaux à mesure que la fermentation diminue : on doit même avoir eu soin de conserver du moût de bière , dans lequel on a mis un peu de ferment , pour achever de remplir les tonneaux. Quand ils sont pleins , on les bouche légèrement , et on laisse la bière s'éclaircir. Si , au bout de six à huit jours , elle n'est point claire , on la colle (voyez *manière de clarifier les boissons*) ; et quand elle est clarifiée , on la met en bouteilles ; mais elle ne mousse qu'au bout de huit à dix jours.

Autre procédé. On met l'orge dans l'eau pendant quarante-huit heures pour la ramollir ; on l'étend sur un plancher , de manière à former une couche de deux à trois pouces d'épaisseur ; au bout de vingt-quatre heures , on la retourne avec des pelles de bois , pour qu'elle ne s'échauffe pas trop ; ce qu'on recommence deux fois par jour. Vers le cinquième jour il se manifeste des signes de germination , qu'on laisse se faire pendant vingt-quatre heures. Après ce temps on l'arrête , en exposant l'orge au soleil ou dans une étuve , pour la faire sécher promptement. Quand on veut que la bière ait une couleur rouge foncée , on fait rôtir l'orge dans un four , après l'avoir fait sécher à une température moins élevée. Alors on fait moudre le grain grossièrement , et on le met tremper deux ou trois heures dans la moitié de l'eau que l'on fait chauffer au point de ne plus pouvoir y supporter la main , et

qu'on entretient à ce degré de chaleur. On tire ce liquide à clair, et on remet l'autre moitié de l'eau sur les graines; on la chauffe à la même température, et on la laisse séjourner encore deux ou trois heures. On la tire à clair, et on la met avec la première décoction d'orge germée dans une chaudière; on y ajoute le houblon, et on fait bouillir le tout ensemble jusqu'à diminution de moitié. On passe cette liqueur à travers un tamis ou un linge pour retenir le houblon, et on la met dans des cuves larges, pour la faire refroidir promptement; quand elle n'est plus que tiède, on la verse dans une grande cuve pour la faire fermenter. On y délaie un litre et demi de levure, que l'on y mêle bien par l'agitation. (La levure n'est que l'écume de la bière qui a déjà fermenté et que l'on conserve avec soin pour cet objet.) Bientôt après, la fermentation se développe, et la liqueur est fortement agitée et offre beaucoup d'écume à sa surface. On recueille cette écume ou *levure* qui sert à exciter la fermentation de nouvelle bière, et que les brasseurs vendent pour différens usages. Quand le mouvement de fermentation est apaisé, on met la bière dans de petits tonneaux que l'on expose à l'air pendant quelques jours, et dans lesquels la fermentation continue. Lorsqu'il ne se forme plus d'écume, on la colle et on la met en bouteilles. La bière faite par les deux procédés que nous venons d'indiquer, est très amère, et peut se conserver pendant fort longtemps. Si l'on est dans l'intention de la boire de suite, au lieu d'employer une livre de houblon, comme nous l'avons dit, on n'en prend que douze ou quatorze onces. Alors elle est moins amère. On peut se procurer encore une petite bière agréable et légère, en faisant tremper l'orge germée qui a déjà servi pour la première bière, dans de l'eau très chaude, pendant quatre ou cinq heures, et en faisant bouillir cette liqueur avec du houblon. On emploierait quatre ou six onces de houblon sur cent litres de cette décoction, que l'on ferait réduire à soixante-dix ou quatre-vingts litres. On la fait fermenter en y ajoutant de la levure.

Cette petite bière est saine, légère et agréable, mais elle ne peut pas se conserver très long-temps.

BIGARADES. (*Conserve de*) V. *Conserve de citron.*

BIGARREAU. *Manière de les confire au vinaigre.* Prenez quatre ou cinq livres de gros bigarreaux blancs, avant leur entière maturité; ôtez-en les queues, et mettez-les dans un grand vase. Couvrez-les ensuite d'eau bouillante; puis égouttez-les sur-le-champ. Vous ne les jeterez dans le vinaigre qu'alors qu'ils seront bien secs; vous y ajouterez une

bonne poignée d'estragon et de sel, et les laisserez ainsi infuser. On sert les bigarreaux confits au vinaigre en hors-d'œuvre, comme les cornichons et les câpres ou capucines.

BIJOUX D'OR. *Comment on les nettoie.* Vous frotterez une brosse douce avec un peu de savon; vous la tremperez dans l'eau, et brosserez doucement l'objet que vous voudrez nettoyer, pas plus d'une ou de deux minutes. Vous le nettoierez ensuite jusqu'à ce qu'il devienne bien clair; vous l'essuieriez et le mettez sécher près du feu. Vous ferez brûler alors un morceau de pain, le réduirez en très petites miettes, et en frotterez vos bijoux.

BLANCHISSAGE. Le blanchissage étant une des opérations les plus importantes qui se font dans l'intérieur d'un ménage, nous croyons devoir donner quelques idées sur les moyens de le rendre plus parfait et plus économique.

Tout le linge sale d'un ménage doit se diviser en plusieurs parties; la première se compose du linge de lit, de table et de cuisine qu'il est indispensable de mettre à la lessive. (*Voyez ce mot.*) La seconde, du linge fin de fil et de coton; la troisième, du linge moins fin tel que chemises, jupons, corsets, etc.; la quatrième, des bas. Ces trois dernières parties peuvent fort bien être blanchies par le savonnage qu'on devra opérer de la manière suivante :

On range le linge dans des baquets de bois, après l'avoir trié comme il vient d'être dit, en ayant soin de mettre chaque espèce dans un baquet différent; on verse dessus de l'eau tiède, de manière qu'il trempe bien; en faisant cette opération le soir, on peut, le lendemain matin, tirer le linge de l'eau, pièce à pièce, en le frottant d'abord avec du savon, puis avec les mains, sur une planche, de manière à le bien décroasser; on l'étreint fortement et on le met en tas en attendant qu'on ait préparé une eau de savon, dans laquelle on doit le faire bouillir. Pour cela, on met sur le feu, dans un chaudron de cuivre étamé ou non, une quantité d'eau proportionnée à celle du linge; lorsque l'eau est chaude, sans être bouillante, on coupe par petits morceaux, du savon, dans la proportion d'un quarteron pour deux seaux d'eau ou vingt-quatre pintes, et on l'y jette. Quand il est fondu, on met son linge fin dans le chaudron et on le fait bouillir environ une demi-heure, en ayant soin de le remuer de temps en temps avec une cuiller de bois ordinaire, mais entièrement destinée à cet usage; lorsque le linge a suffisamment bouilli, on le retire de l'eau et on le met sans l'étreindre dans un baquet plein d'eau froide; on le frotte encore avec un peu de savon, mais moins fortement que la première fois; on l'étreint bien; on

le rince deux fois dans de l'eau fraîche, puis on le passe au bleu. Pour cela on met dans un baquet d'eau froide quelques gouttes de bleu en liqueur, ou on délaie du bleu en boule. Pour employer ce dernier, on enveloppe la boule de bleu, dans un morceau de toile neuve qu'on plie en double, et, qu'on attache avec une ficelle; puis on frotte entre les doigts au milieu de l'eau; le bleu se délaie sans se détacher en petits fragmens qui pourraient tacher le linge. Quand l'eau est convenablement bleuie, on y passe le linge, on l'étreint bien également et on le fait sécher.

Le linge moins fin, tel que les chemises, les jupons, etc., doit subir la même opération, ainsi que les bas; seulement on peut faire bouillir et frotter l'un et l'autre dans l'eau qui a servi à faire bouillir le linge fin, en ayant soin de remettre dans le chaudron un peu d'eau et de savon. En frottant les bas, après le bouilliage, on les retournera, afin de les bien dégrasser à l'envers; du reste, il faut retourner de même tout le linge, pour le faire sécher.

On est dans l'usage d'empeser certaines pièces de linge, telles que les cravattes claires, les cols des chemises, les fichus de mousseline ou de gaze, etc. Pour y parvenir on fait avec de l'amidon bien blanc ou de la fécule de pomme de terre et de l'eau, une bouillie claire, que l'on fait cuire un moment; on la laisse refroidir jusqu'à ce qu'on puisse y mettre les mains. Si on veut que le linge soit peu empesé, on l'éclaircit avec de l'eau, puis on y trempe son linge, on l'étreint, on le sèche, soit à l'air, soit dans un linge sec, et on le repasse encore humide; quelques personnes préfèrent laisser sécher entièrement le linge empesé et l'humecter ensuite avec un peu d'eau, pour le repasser; il en résulte que le fer ne tient jamais au linge, comme il arrive quelquefois en suivant l'autre méthode. On peut aussi bleuir son empois, si on ne trouvait pas le linge assez bleu.

Tout ce que nous venons de dire s'applique au linge de fil et de coton. Les étoffes de laine demandent quelques précautions. D'abord on est généralement dans l'usage de ne pas les rincer en les sortant de l'eau dans laquelle on les a dégrassées; car on ne doit pas les faire bouillir, mais seulement les dégrasser dans l'eau bien chaude; on les repasse dans une seconde eau de savon chaude, on les étreint et on les fait sécher à l'ombre. En agissant de cette manière, la laine conserve la douceur et la souplesse qu'elle doit avoir.

Les étoffes teintes ou imprimées exigent aussi des soins particuliers. On ne les laisse point tremper; on les savonne seulement dans deux eaux tièdes, et on les rince de la même

manière que le linge de fil et de coton. Lorsque les couleurs sont très délicates on n'emploie même pas de savon; on le remplace par une eau de son tiède, dans laquelle on nettoie l'étoffe. Quelquefois même on ne doit faire usage que de l'eau froide. Dans tous les cas on fait sécher à l'ombre les étoffes teintes ou imprimées, parce que le soleil altère beaucoup les couleurs.

Nous décrirons à l'article *Lessive*, les procédés à employer pour blanchir le gros linge qui doit être séparé du linge fin, comme nous l'avont dit précédemment.

A l'article *Savon*, on trouvera quelques données sur le choix de cette matière et sur les qualités qu'elle doit avoir.

Nous donnerons à l'article *Eau*, tout ce qu'il importe de savoir pour la choisir, l'employer convenablement et la corriger lorsqu'elle a quelque défaut qui s'oppose à son emploi pour le blanchissage.

BLATTES. *Moyen de les détruire.* Les cultivateurs ont employé différens moyens pour détruire ces insectes, entre autres celui de mettre une planche élevée de deux lignes, sous laquelle elles se réfugient pour manger l'appât empoisonné qui est dessous, et l'on peut ainsi les écraser; mais la plus grande destruction de ces animaux est faite par les rats, les chats et les belettes.

BLÉ. *Moyen pour l'empêcher de germer sur pied, dans les années pluvieuses.* La germination des blés sur pied, dans les années pluvieuses, est une calamité à laquelle il importerait beaucoup de porter remède; voici, à cet égard, un procédé qui ne peut être employé, il est vrai, que pour de petites récoltes.

Dès que les blés sont mûrs, il faut les moissonner, et, à mesure qu'on les coupe, les lier par petites gerbes, qu'on suspend deux à deux, et autant que possible, sans se toucher, sur des perches à deux pieds de terre, l'épi tourné en bas, afin que l'eau glissant sur la paille, ne pénètre pas le grain, et que l'humidité qui s'échappe du sol ne hâte pas la germination. Il faut ensuite saisir le premier beau jour qui suit cette opération, pour rentrer les gerbes en grange, où on les expose à un courant d'air qui achève de les sécher. Enfin, on les battra promptement, et l'on mettra le grain sur des claies, si l'on craint qu'il n'ait conservé quelque humidité.

Manière de sécher le blé et de le conserver. La meilleure manière de sécher les blés est de les mettre dans une étuve de quarante à cinquante pieds de long sur douze à quinze de large. On fait sceller, des deux côtés de la muraille, des

chevilles de bois ou de fer, pour soutenir des châssis de bois garnis de toiles à claire-voie bien tendues. L'étuve ne doit avoir que sept à huit pieds de hauteur, et les clisses doivent se trouver à douze ou quatorze pouces, de sorte qu'il y ait au plus cinq rangées de chevilles, afin que la chaleur puisse pénétrer partout également. On place dans cette étuve deux poêles de fonte, un à chaque extrémité, et on dispose les tuyaux de manière à ce qu'ils traversent l'étuve en sens contraire d'un bout à l'autre. On place les châssis de toile sur les chevilles, et on y étend le blé de l'épaisseur d'une pièce de six francs environ. On fait du feu dans les deux poêles, et on laisse le blé pendant vingt-quatre heures ou jusqu'à ce qu'il soit suffisamment sec; ce que l'on reconnaît lorsqu'en en mettant quelques grains sous la dent, ils se cassent net, et que la cassure paraît bien sèche.

Quand le blé est ainsi séché, on le vanne, on le crible pour le nettoyer à fond, et on l'enferme dans des tonneaux de bois de chêne bien secs et bien reliés. Le blé ainsi préparé peut se conserver plus d'un siècle sans se gâter, et même sans qu'il exige aucun soin. Il est en état de faire de bon pain et de servir aux semailles. Ce moyen de sécher et de conserver le blé, n'est ni si embarrassant, ni si dispendieux qu'il le paraît d'abord. Que l'on considère ce qu'il en coûte pour remuer et cribler un tas de blé deux et trois fois par semaine pendant une année; que l'on ajoute à cette dépense la perte qui se fait par celui qui s'écrase sous les pieds, et par les pelles qui le remuent, et en outre la perte occasionée par la malpropreté à laquelle il est exposé de la part des animaux et des insectes qui le mangent, et des chats qu'on est obligé de laisser dans le grenier; enfin les frais énormes pour la construction des greniers. Tous ces objets sont beaucoup plus dispendieux que la dessication dans une étuve, et beaucoup moins efficaces pour la conservation du blé.

Manière de conserver le blé en sacs. Vous attacherez ensemble deux cannes de roseau, ou deux autres bâtons creux, longs à peu près de trois pieds neuf pouces. Pour qu'ils puissent percer jusqu'au fond du blé, vous aurez soin qu'ils soient terminés en pointe au moyen d'une cheville en bois que vous y fixerez, et vous boucherez l'orifice. Depuis le bout jusqu'à environ deux pieds dix pouces de la longueur, vous creuserez, de tous les côtés du bâton, à peu près cinquante petits trous d'un huitième de pouce de diamètre. Vous vous arrangerez de manière qu'il y ait entre eux une distance d'environ un demi-pouce vers le fond, et que cette distance augmente par gradation, de manière à être d'un pouce à la partie su-

périeure. Une corde roulée en spirale autour du bâton vous donnera la facilité de creuser ces trous plus régulièrement. On placera au haut du bâton un tuyau de cuir de dix pouces de long. Un fil d'archal de six pieds, tourné en spirale en dedans du tuyau, lui donnera de l'élasticité. Vous fixerez à la partie supérieure du tuyau une pièce de bois terminée en pointe, dans laquelle vous insérerez le tuyau d'un soufflet ordinaire pour donner de l'air au grain, qui, grâce à l'ensemble de vos dispositions, pourra être rafraîchi jusqu'au fond du sac.

En renouvelant cette opération tous les deux ou trois jours, pendant un quart d'heure environ, on aura, en peu de semaines, si bien dissipé dans le grain la transpiration qui lui est nuisible, qu'il sera ensuite parfaitement en sûreté, avec très peu d'air.

Les mêmes précautions peuvent produire le même résultat pour les autres grains que le blé, fussent-ils renfermés dans de petits coffres au lieu de sacs.

Moyen de garantir le blé de la carie, du charbon, de la nielle et de ses autres maladies. Le chaulage est le plus utile pour obtenir cet effet; il est connu et employé par beaucoup de monde, mais il est généralement mal exécuté; voici le procédé qu'il faut suivre. On prend vingt livres de chaux pour deux cent cinquante litres d'eau; on met la chaux dans l'eau, et on la laisse pendant un jour, en ayant soin de l'agiter de temps en temps avec un bâton: pour se servir de cette eau, on laisse la chaux qui n'a pas été dissoute dans l'eau, se déposer; on retire l'eau claire, qui surnage le dépôt, et on la verse dans un vase qui contient le grain. Les proportions que nous avons indiquées suffisent pour chauler huit setiers de froment; ensuite on le fait sécher à l'air ou à l'étuve. Ce procédé est beaucoup plus convenable que celui qui consiste à faire tremper le blé dans l'eau dans laquelle on a délayé de la chaux, de manière à en former une espèce de bouillie. Car, outre que ce dernier n'a pas plus d'efficacité pour le grain, et qu'il n'est pas plus préservatif, il a le très grand inconvénient de se couvrir en séchant d'une poussière très fine. Cette poussière est portée par le vent dans les yeux et dans la bouche de celui qui est chargé d'ensemencer, et elle lui occasionne des maux d'yeux très graves, de la toux et des affections de poitrine quelquefois opiniâtres.

Procédé pour corriger la mauvaise qualité du blé avarié. La mauvaise qualité que les années pluvieuses et les longs transports donnent aux blés, surtout à ceux qui ne sont pas soignés sur les routes, peut être corrigée et détruite par différens pro-

cedés. On fait bouillir trois livres de potasse du commerce dans une quantité d'eau suffisante pour qu'elle surnage cent livres de blé; on verse cette eau bouillante sur le blé; on la laisse tranquille pendant une demi-heure, ensuite on l'agite fortement. L'eau prend une couleur brune très foncée, produite par l'abondante dissolution et suspension des parties détruites dans la fermentation. Ce lavage écoulé, le grain se lave avec de l'eau froide jusqu'à ce qu'elle soit incolore, l'agitant fortement chaque fois afin d'en détacher davantage, par le frottement, ce qui serait resté attaché à l'écorce. Le grain est ensuite égoutté pendant vingt-quatre heures, et séché rapidement, soit à l'air, soit dans une étuve, ou mieux encore, dans des fours dont on a retiré le pain. Par ce travail, il perd non-seulement toute sa mauvaise odeur, mais aussi l'âcreté qui se faisait sentir à la gorge, et il acquiert un goût agréable de gruau d'avoine, provenant probablement de l'effet de la chaleur à laquelle il est exposé pendant la fermentation. Le grain fournit, dans cet état, une farine d'un blanc roux, à peu près sans odeur, qui donne un pain brun, nourrissant, n'ayant aucune odeur étrangère à celle d'un pain ordinaire. Le déchet éprouvé par les lavages est de douze à quinze livres sur cent.

Moyen de préserver le blé de l'attaque des charançons. Un fermier, dont les greniers fourmillaient de charançons, s'étant avisé, par hasard, de couvrir ses tas de blé de quelques branches de sureau, fut agréablement surpris, dès le lendemain, de n'y découvrir aucun de ces insectes. Ce préservatif, aussi simple qu'efficace, les fit entièrement disparaître, sans qu'on en vît la moindre trace sur les murailles d'alentour.

Autre moyen. Voici un moyen que l'on fait servir avec succès à la destruction des charançons, dans les greniers publics de Berlin.

Ces insectes ont coutume de quitter les tas de blé quand on les remue, vers la fin de septembre, pour se retirer sur les charpentes, et s'y transformer en chrysalides. A Berlin, on enduit alors, à un pied au-dessus du plancher, les pièces de bois et le pourtour des murs des greniers ou des magasins, avec le vieux oing qui sert à graisser les roues des voitures, ou avec de la térébenthine. Les larves en voulant grimper contre la muraille ou la charpente ainsi graissée, s'engluent sans pouvoir se dépêtrer, et périssent avec leur progéniture.

En Silésie, les propriétaires de grains se munissent de tiges de haricots ramés, garnies de cinq à six feuilles; retournant fort souvent les tas de blé, ils y placent ces tiges nouvellement cueillies, et ont soin de tourner l'envers des feuilles sur

le grain. Le lendemain, en retirant ces feuilles, ils les trouvent garnies d'insectes. Cette opération, répétée tous les jours, amène à en détruire un grand nombre. Combinée avec celle dont nous avons d'abord donné le procédé, elle pourrait en procurer la destruction totale.

Autre moyen. 1°. Couvrez exactement les murs et les planchers, hauts et bas, des greniers qui sont infectés de charançons, avec de la chaux vive, éteinte dans une eau où l'on a fait bouillir de l'hièble, de l'absinthe et de l'hysope. Cette composition doit être employée la plus chaude possible.

2° Un laboureur très estimable a entièrement purgé sa maison de ces pernicious insectes, par un procédé facile à exécuter. Au mois de juin, époque où ses greniers et ses granges étaient vides, il fit amasser, dans des sacs, des fourmis de la grosse espèce, et les fit répandre dans les endroits infectés. Aussitôt les fourmis se jetèrent sur les charançons, et les dévorèrent jusqu'au dernier; puis elles disparurent toutes. Depuis lors ce cultivateur n'a plus vu de charançons chez lui.

3° Un autre moyen non moins efficace, mais qui exige beaucoup de soin et d'attention dans son usage, est celui-ci : Placez dans vos greniers un nombre de réchauds garnis de charbons de bois allumés. Il faut avoir soin de boucher exactement toutes les ouvertures par lesquelles l'air pourrait se renouveler. Le gaze acide carbonique est la vapeur meurtrière que l'on cherche à obtenir au moyen du charbon de bois allumé. Cet air méphitique a une action si terrible, qu'il asphyxie tout être vivant. On a vu des rats et des souris forcés, par cette vapeur, de quitter leurs trous et périr en voulant se sauver. Cette recette est également infailible contre les charançons; mais comme la personne qui dépose les réchauds dans ces greniers fermés pourrait courir des dangers, elle doit avoir soin de se ménager un courant d'air et de ne porter les réchauds qu'avec des charbons peu allumés, qui, dans cet état, ne laissent dégager que peu d'acide carbonique. Il est encore un autre danger contre lequel on ne peut trop se prémunir : c'est le feu; mais on l'évitera aisément si les greniers sont carrelés, dépense qui ne peut entrer en comparaison avec les avantages que l'on en retire.

Autre moyen. Si l'on veut tremper dans l'eau des draps de toile de chanvre, les tordre et couvrir les tas de grains, on trouvera, deux heures après, tous les charançons attachés aux draps. On relevera ces draps avec soin, pour que les insectes ne puissent pas se sauver, et on les tiendra, durant quelque temps, plongés dans l'eau, afin de noyer les charançons.

Une plante de *jusquiame*, mise au milieu d'un tas de blé, en fait fuir les charançons; mais il faut veiller avec soin pour les écraser à mesure qu'ils paraissent.

BLÉ DE TURQUIE. Voyez *Maïs*.

BLÉ NOIR. Voyez *Sarrasin*.

BLETISSURÉ. *Nature, cause, moyens de la prévenir*. On ne sait encore rien à ce sujet. La blétissure, dans les poires, commence par le centre. Dans la supposition que cet effet fût dû à l'introduction de l'air, on a essayé de boucher, avec de la cire, le bout de la queue, et l'extrémité opposée, mais sans succès. Cependant on a conservé ces sortes de fruits pendant tout l'hiver, en les trempant en entier dans la cire fondue.

BLONDES ET DENTELLES. (*Blanchissage des*) Il faut, 1^o. les débâter, les repasser, puis les plier l'une sur l'autre; 2^o. les mettre dans une espèce de poche de toile blanche, et les faire tremper dans l'huile d'olive pendant vingt-quatre heures; 3^o. faire une eau de savon plus forte qu'à l'ordinaire, et, lorsque l'eau bout, y jeter le sac où sont les blondes, l'y laisser un quart d'heure, puis rincer le tout; réitérer le savonnage et le rinçage; tremper le sac dans de l'amidon blanc qu'on a fait seulement fondre; enfin, tirer les blondes du sac, et les repasser tout de suite l'une après l'autre.

BOIS. *Choix du bois à brûler*. Quoique d'une consommation générale, le bois de chauffage n'est pas toujours bien connu des acheteurs. Le meilleur est celui de l'*orme*, du *hêtre* et du *charme*: ils donnent tous trois beaucoup de chaleur, et un bon charbon; mais le hêtre brûle trop vite; il ne convient qu'aux riches. Le *bois de chêne* est sujet à pétiller au feu quand il est jeune. Dans sa force, ou dans sa vieillesse, il noircit quelquefois, mais il faut savoir le choisir; sa bonne qualité, même pour cet usage, dépend beaucoup du terrain où il a crû. Le plus mauvais bois à brûler, est le *bois blanc*, tels que le *peuplier*, le *tremble*, le *bouleau*.

Le bois à brûler doit avoir quarante-deux pouces de long. On en distingue à Paris plusieurs sortes: savoir, le *bois de compte*; ce sont des bûches de dix-sept à dix-huit pouces de grosseur: la voie est de cinquante à soixante; 2^o. le *bois neuf*; il vient par voitures ou par bateaux; 3^o. le *bois flotté*, ainsi nommé, parce qu'on en forme des trains ou radeaux, qui, dirigés par quelques hommes, suivent le cours des rivières; il a moins de chaleur, et brûle plus vite que le bois neuf; 4^o. le *bois de gravier*. C'est un bois de hêtre à demi-flotté, qui vient de la Bourgogne et du Nivernais, et qui croît dans les endroits pierreux; il est fort estimé; 5^o. le *cotret*, il doit avoir deux picds de long; 6^o. la *falourde*, espèce de fagot

fait de perches coupées, ou de rondins qu'on lie par les deux bouts.

Moyen pour enlever promptement au bois abattu la sève surabondante, et pouvoir l'employer de suite. La sève qui existe dans tous les bois est la cause de leur altération; dans les meilleurs, elle travaille jusqu'à ce que le temps l'ait détruite; dans ceux d'une inférieure qualité ou coupés hors de saison, elle s'échauffe, se corrompt, attire les vers, et fait tomber, fendre, gercer, et même pourrir le bois avant le temps, surtout, s'il a été employé n'étant pas assez sec, et s'il est exposé à l'air, ou plongé dans l'eau douce ou salée, ou enveloppé de plâtre, comme dans certaines charpentes. Il est donc indispensable de recourir au procédé que nous allons indiquer. Il consiste à faire bouillir le bois, et à le sécher ensuite à l'étuve; par cette ébullition, il se dépouille de sa partie extractive, et ses fibres deviennent susceptibles de se remplir de différens ingrédiens qui le pénètrent jusqu'au cœur, augmentent sa force, et en assurent la conservation. Le résultat de toutes les épreuves que l'on a faites à cet égard, donne pleine satisfaction à l'égard de ce procédé. Par lui, 10. le meilleur bois acquiert un tiers de force de plus que sa force naturelle; 20. le bois vert, auquel il fallait plusieurs années pour pouvoir être employé, peut l'être à l'instant; 30. celui qu'on croit n'être plus propre à rien, devient utile dans différens ouvrages; 40. il en résulte la facilité de pouvoir faire cintrer les bois dans tous les sens, quand ils sortent de la chaudière, et de pouvoir redesser ceux qui se seraient courbés ou déjetés. 50. On peut, dans l'emploi, diminuer d'un tiers la grosseur de certains bois, puisqu'ils en acquièrent un en force adoptive. 60. Les bois sont moins sujets à être fendus, gercés ou vermoulus.

Procédés pour donner de la dureté au bois. Le bois qu'on imbibe d'huile ou de graisse, et qu'on tient ainsi exposé, pendant un certain temps, à une chaleur modérée, devient lisse, luisant et sec, après son refroidissement, et contracte quelquefois une telle dureté, qu'il tranche et perce comme une arme de fer. Le feu a aussi le même avantage, mais à un degré moindre.

Procédés pour protéger le bois de décomposition, et prolonger ainsi sa durée. Toutes les fois qu'on emploie des pièces de bois en poteaux, soit d'indication, soit de bornes ou de limites, soit de bâtisse, ou cloison au rez-de-chaussée, soit de treillage ou berceaux; si l'on veut en prolonger la durée, on doit enduire de goudron la partie destinée à être mise en terre, et peindre sur pied celle qui reste exposée à l'air. Carboniser

la première de ces parties , comme on le fait si souvent , ne sert qu'à accélérer sa décomposition , comme le prouvent les expériences de Duhamel ; non que le charbon se pourrisse , mais parce qu'il conserve l'humidité qui agit sur le bois qu'il recouvre. Voici une peinture dont chacun peut se servir à cet effet. On fait fondre douze onces de résine dans un pot de fer ; on y ajoute douze pintes d'huile , la plus commune , et trois ou quatre bâtons de soufre ; lorsque la résine ou le soufre sont fondus et bien mêlés , on ajoute de l'ocre , ou autre terre à peindre , de la couleur qu'on désire ; on applique cette peinture la plus chaude qu'il est possible , et quand la première couche est sèche , on la couvre d'une seconde.

BOISSONS ECONOMIQUES. Dès que les fruits rouges commencent à donner , on prend un tonneau fraîchement vidé ; on y met deux seaux d'eau et deux livres de genièvre , afin que l'eau ne se corrompe pas pendant l'espace de temps nécessaire à recevoir les fruits qui composeront cette boisson. A mesure qu'on mange des cerises , guignes , groseilles , on jette par le bondon les noyaux et les queues de ces fruits.

Lorsqu'on fait des confitures de groseilles , et qu'on en a exprimé le jus , on en jette le marc dans le tonneau ; on y ajoute de même les queues des noyaux des fruits que l'on emploie pour faire des confitures.

A mesure qu'il tombe des fruits de toute espèce , poires , pommes , prunes , on les pile un peu dans un vase de bois , et on les jette de même dans le tonneau. Toutes les rafles de raisins doivent y être mises , ainsi que toutes les pelures et les cœurs de poires , et les noyaux provenant des prunes avec lesquelles on fait des confitures. On peut boire dès le mois d'août de cette boisson , quand elle a été commencée de bonne heure.

Toutes les fois qu'on retire du tonneau un pot de cette boisson , on remet la même quantité d'eau.

Quand le temps des vendanges est arrivé , on vide presque entièrement le tonneau ; on y met les rafles de raisin et on le remplit d'eau ; puis on le laisse six semaines sans y toucher. Cette boisson peut se garder un an , si elle n'est point exposée à la gelée.

Autre. Prenez trente livres de groseilles rouges et blanches , autant de livres de cacis , autant de petites cerises , queues et noyaux ; mettez le tout dans un tonneau , et broyez-le avec un grand bâton. Faites bouillir deux litres de genièvre dans cinq à six pintes d'eau ; ajoutez-y une demi-livre ou une livre au plus de miel , pour aider à la fermentation ; puis mêlez le

genièvre, quand il aura fermenté, avec le jus des fruits. Lorsque vous aurez remué le tout trois ou quatre fois en vingt-quatre heures, vous fermerez le tonneau, et vous l'emplirez d'eau. Vous pouvez compter sur cent cinquante bouteilles d'une boisson salubre, qui se rapprochera beaucoup du vin, si vous voulez y mêler une pinte ou deux d'eau-de-vie.

Autre. Pique ou petit Cidre des ménages. Tout le monde doit connaître la composition de cette boisson, que la nullité des vendanges de 1816 a mise en vogue chez nous. Elle se fait avec un mélange de poires et de pommes de bois séchées, de prunelles et de baies de genièvre, et quelquefois de fruit de cormier domestique, et d'une certaine quantité d'orge, qu'on laisse infuser et fermenter dans l'eau pendant trois, huit et dix jours, selon la saison et le climat. Cette boisson est très-rafraîchissante, et on peut la regarder comme un bon antiputride.

BOTTES, SELLES, HARNAIS DE CUIR FAUVE, etc.
(*Moyen de nettoyer et de reproduire la couleur jaune des*)

Mettez une once d'acide muriatique ou esprit de sel dans une chopine d'eau, et lavez vos cuirs avec cette composition.

BOUCHE. Pour les soins à prendre de la bouche; voyez l'article *dents*.

BOUCLES D'OR. *Comment on les nettoie.* (V. **BIJOUX D'OR.**)

BOUILLON. Une bonne ménagère doit savoir préparer les quatre bouillons suivans, dont nous allons parler successivement.

Bouillon gras ordinaire. Chacun sait qu'on fait ce bouillon avec la viande du bœuf à laquelle on joint quelquefois de la volaille. Les légumes qu'on est dans l'habitude d'y mettre aussi, augmentent singulièrement la qualité du bouillon; voici les quantités de chacune de ces matières qu'il convient de réunir pour obtenir un bouillon également nourrissant et agréable.

Chair de bœuf	6 livres.
Carottes.	5 de moyenne grosseur.
Navets	2
Poreaux.	8
Panais	1
Persil	1 petit bouquet.
Clous de girofle	2
Oignon	1
Eau	6 pintes.
Sel et poivre	quantité suffisante.

La viande ne doit pas être trop grasse, puisque la graisse

n'ajoute rien à la qualité du bouillon et que la viande même la plus maigre en apparence en contient toujours assez. On la met dans son pot et on verse l'eau froide par-dessus ; on allume le feu qui doit être modéré , parce qu'il est très important que l'eau s'échauffe lentement jusqu'au moment de l'ébullition. Si on chauffait brusquement , l'écume au lieu de se séparer , resterait dans la viande , et empêcherait celle-ci de fournir à l'eau les sucs quelle contient.

On enlève l'écume, à mesure qu'elle se forme, et, lorsqu'il n'en paraît plus de nouvelle, on ajoute au pot au feu les légumes qu'on a eu soin de ratisser et de laver. On fait un paquet avec les porreaux, le panais et le persil; on coupe en deux les carottes et les navets; l'ognon ne s'ajoute au bouillon que quatre heures avant de le retirer du feu; on pique dedans les deux clous de girofle. Le pot au feu doit bouillir à petit feu pendant huit heures au moins; on doit avoir soin d'avoir un peu d'eau bouillante, pour remplacer celle qui s'évapore dans la marmite; mais il faut bien se garder d'ajouter cette eau au moment de servir le bouillon; on doit remplir sa marmite au moins deux heures avant de la tirer du feu. Ce qu'il y a de plus important après le choix de la viande, pour préparer un bon bouillon, c'est de le faire bouillir tout doucement et sans interruption pendant le temps prescrit; s'il bout trop fort il perd de sa qualité; s'il cesse de bouillir par intervalles, il n'acquiert pas tout le degré de perfection qu'il doit avoir.

Le choix des vases dans lesquels on fait le bouillon n'est pas une chose indifférente; les vases de terre cuite et ceux de fonte sont préférés; à l'article *marmite*, nous entrerons dans quelques détails à cet égard.

Bouillon de Veau. Pour le préparer, on choisit un morceau de veau, maigre; on y joint un ou deux ognons et deux ou trois navets; ce bouillon peut se faire en quatre heures; il doit être peu salé et peu épicé; en général, on ne le prépare que pour les malades. Cependant dans quelques provinces on le fait pour tremper la soupe.

Bouillon de Poulet. Prenez un poulet maigre, trois ognons, quatre navets, un ou deux cœurs de laitue, et deux pintes d'eau. On peut prendre ce bouillon après quatre heures d'ébullition; on doit aussi le saler peu.

Bouillon aux Herbes. On y fait entrer de l'oseille, du cerfeuil, de la laitue et du beurre. Une poignée de chacune de ces herbes et deux onces de beurre suffisent pour deux pintes de bouillon; on fait bouillir pendant une heure. On peut remplacer le beurre par du veau; mais dans ce cas

il faut faire bouillir la viande pendant quelque temps, avant d'ajouter les herbes; on sale suivant le goût du malade qui doit prendre le bouillon.

Moyens de donner au bouillon une belle couleur jaune. Ces moyens sont très faciles, et connus de tout le monde. Le plus commode et le plus employé est d'y ajouter quelques gouttes de caramel. On peut aussi donner une belle couleur au bouillon, en y mettant un ou deux oignons cuits et un peu brûlés sur une pelle de fer exposée à la chaleur ou au milieu des charbons. On fait, dans quelques endroits, un fréquent usage de racines potagères, comme les carottes, les navets, les panais séchés au four. Pour les faire sécher, on les coupe en rouelles de l'épaisseur du doigt; on les enfile avec une ficelle, et on les met au four. Ces racines sèches ont en outre l'avantage de remplacer, en partie, les légumes dont on manque pendant l'hiver. On fait usage des mêmes moyens que nous venons de citer pour donner de la couleur aux sauces.

Bouillon très bon et très nourrissant, et promptement fait. Il faut prendre un quarteron de rouelle de veau, et le couper en petits morceaux. On le mettra ensuite dans une cafetière d'une pinte d'eau avec une cuillerée de riz. L'eau étant réduite à une chopine, ce qui se fait en moins d'une heure, on retirera la cafetière; on pressera le veau et le riz; on passera le tout, et on laissera reposer le bouillon pendant un moment.

Manière de tirer des os un excellent bouillon. La préparation du bouillon d'os diffère peu du bouillon de viande. On réduit les os en copeaux les plus minces possibles, à l'aide d'un instrument tranchant, du couperet, par exemple: on peut même les diviser davantage en les pilant dans un mortier. On met les os dans une marmite, ou mieux encore dans une boîte de fer-blanc, criblée de trous, comme une écumoire; cette boîte est suspendue ou supportée par trois petits pieds, de manière à ce qu'elle soit isolée dans l'eau. C'est une petite marmite américaine destinée à écarter les os de la marmite. Sur une livre d'os, on met cinq litres d'eau; on sale, on met des légumes, comme des carottes, des navets, des panais, des oignons, qu'on a fait torrifier sous la cendre chaude; on peut y ajouter aussi un peu de poivre et de girofle. On conduit le bouillon à très-petit feu; il est fait au bout de cinq à six heures. Il y a à la surface une grande quantité de graisse qu'on peut enlever, et réserver pour préparer des alimens qui exigent un corps gras. Ce bouillon a une saveur très agréable; il ne le cède en rien à celui que l'on obtient de la chair de bœuf.

Autre procédé. Il est très-simple, et à la portée de la classe pour qui l'économie est une nécessité. Il consiste à mettre les os dans un vase de terre cuite, verni en dedans, et muni d'un couvercle. On y met le double de leur poids d'eau : on tend sur le vase un papier attaché avec une ficelle, et sur lequel on place le couvercle. On porte le vase au four d'un boulanger, après que le pain a été tiré, et on l'y laisse jusqu'à l'époque où on l'ouvre pour rallumer le feu. On trouve alors dans le vase un excellent bouillon, auquel on a pu donner de la saveur en ajoutant quelques légumes et des épices. Les mêmes os peuvent servir jusqu'à trois fois au moins. Il n'en résulte que l'achat du vase, qui peut servir long-temps, la peine de recueillir les os, et la petite rétribution qu'exige le boulanger.

Bouillons secs pour la campagne, ou Tablettes de bouillon. On prend quatre pieds de veau, douze livres de cuisse de bœuf, trois livres de rouelle de veau, et dix livres de gigot de mouton. On fait cuire ces viandes à petit feu, dans trente pintes d'eau, et on les écume comme à l'ordinaire; on passe le bouillon, et on le laisse refroidir, pour en séparer exactement la graisse qui se fige à la surface : on passe la liqueur à travers un linge fin, et on la fait évaporer à un feu doux, jusqu'à consistance de pâte très épaisse. Alors on l'ôte du vaisseau; on l'étend un peu mince sur une pierre unie; on la coupe par tablettes de la grandeur qu'on juge à propos. On achève de sécher les tablettes au bain-marie, ou sur le dessus d'un four, jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement séchées et cassantes. Alors on les enferme dans des bouteilles ou dans des bocaux de verre qu'on bouche exactement avec du liège.

Ces tablettes peuvent se conserver quatre ou cinq années en bon état, pourvu qu'elles soient enfermées bien sèchement, comme nous venons de le dire. On peut, si l'on veut, faire entrer dans leur composition des volailles, des légumes, comme des carottes, des navets, etc.; des clous de girofle, etc.

Lorsqu'on veut se servir de ces tablettes, on en met une demi-once environ dans de l'eau bouillante; on couvre le vase, et on le tient sur les cendres chaudes, pendant environ un quart d'heure, ou jusqu'à ce que ces tablettes soient entièrement fondues; ce qui forme d'excellent bouillon : on a soin d'y ajouter un peu de sel.

Ces tablettes sont fort commodes pour les voyageurs; ils peuvent porter ainsi avec eux une grande quantité d'excellent bouillon.

BOUILLON BLANC. Cette plante étant d'un usage fréquent, une bonne ménagère doit toujours en recueillir et en conserver. Elle croît dans les champs; ses fleurs sont jaunes; on les conserve en les faisant sécher sur des feuilles de papier. Elles se prennent en infusion.

BOUVREUIL. (*Le*) Cet oiseau est assez joli. Le mâle a la tête noire, les tempes, la gorge, la poitrine et le ventre rouges, le cou et le dos d'un brun cendré. La femelle a la tête noire jusqu'aux yeux, la gorge noire, les ailes et la queue blanches en dessus, le dos cendré.

On nourrit le bouvreuil, en sortant du nid, avec du cœur de bœuf, et on lui donne aussi quelquefois des vers et de la pâte comme au rossignol. Lorsqu'il est un peu grand, ou, pour mieux dire, entièrement élevé, on pourra lui donner du chenevis et des baies de sureau aquatique, autrement obier. Quand on le prend grand, si on veut l'habituer à manger, il faut lui donner tant de nourriture qu'il marche dessus, sans quoi il se laisserait mourir de faim.

On appareille quelquefois le bouvreuil avec une serine; mais, pour y bien réussir, il faut laisser écouler une année entière avant de le laisser approcher de la serine. Il ne faut pas même le laisser manger avec elle dans le même vaisseau; c'est là la vraie façon de les habituer l'un avec l'autre. Cet oiseau apprend les airs de flageolet, à contrefaire tout ce qu'on veut, même la voix de plusieurs oiseaux: on en a vu qui ont aussi appris à parler. La femelle ne chante pas moins que le mâle. (*Voyez Maladies des oiseaux.*)

BROCHÉT. (*Le*) Ce poisson, recherché sur nos tables, est long et gros. Il a la tête maigre, grande, le museau long et fort ouvert; la bouche garnie de dents aiguës, venimeuses, les yeux d'un jaune d'or, le dos large et carré, la queue courte: sa chair est blanche et ferme, mais peu nourrissante. Extrêmement vorace, il poursuit sans cesse et mange les autres poissons.

Pêche du brochet. On se sert quelquefois de sa voracité même pour le prendre; on l'attire avec un hameçon, qui a pour appât d'autres poissons. On le prend encore avec des briques, que l'on tend dans une eau courante, en les garnissant d'une pierre qui les fait aller au fond; avec la ligne volante, qu'on attache au bout d'une perche, et à laquelle on donne pour appât du goujon et autre petit poisson. On jette cette ligne le plus avant que l'on peut, et on la fait remuer de temps en temps: ce mouvement réveille le poisson et l'attire. On peut aussi, dans un beau jour, poser un miroir au soleil et en faire aller la réflexion dans l'eau; les brochets, s'il y en a dans l'endroit

ne tardent pas à paraître entre deux eaux : on les tire alors au fusil. Si on en tue quelqu'un , il vient sur l'eau , d'où on le tire avec un bâton.

BRONZES DORÉS ET ARGENTÉS. *Méthode pour les nettoyer et les entretenir. Argenture.* Lorsqu'une pièce a été tachée de cire ou de suif , il faut la tremper dans l'eau bouillante , jusqu'à ce que la cire ou le suif soit fondu. Après l'avoir bien essuyée , vous prendrez du blanc d'Espagne délayé dans de l'eau, et vous en frotterez avec une petite brosse , jusqu'à ce qu'il ne paraisse plus de taches de mauvais air ou autres , et que la pièce soit sèche ; ensuite, avec une autre brosse, vous ôterez le blanc resté dans les filets et objets façonnés, et avec un linge sec, vous essuieriez la pièce, qui reprendra son premier poli.

Or moulu. Servez-vous d'une éponge fine , pour frotter de vin ou de vinaigre bien chaud , la pièce tachée. Vous la ferez ensuite sécher à fond , au soleil ou devant le feu , et avec un linge sec et très doux, vous essuieriez seulement les parties claires ou polies ; l'éponge aura suffi pour rendre aux autres leur vivacité primitive.

BRUANT. (*Le*) Cet oiseau s'apprivoise facilement ; il s'habitue même à venir sur le poing , et à tirer avec adresse des petits seaux, qui renferment son boire et son manger. Il chante assez doucement, surtout dans la compagnie d'autres oiseaux. Il vit long-temps en cage ; cependant la durée ordinaire de sa vie est d'environ cinq ou six ans. (*V. Maladies des oiseaux.*)

BRUGNONS. *Manière de les conserver.* Même procédé que pour les abricots. *V. ABRICOTS.*

BRULURE. (*Remède contre la*) Nous lisons dans les gazettes du mois d'avril de cette année (1820), un récit qui prouve que l'on doit souvent au hasard la découverte des remèdes les plus efficaces et les plus simples.

Dans la Caroline du Sud , une mère retira son enfant du feu où il était tombé, et le jeta sur un tas de coton en laine qui se trouvait dans la chambre , pour aller chercher en toute hâte un médecin. Celui-ci demeurait à quelque distance , et à son retour elle trouva l'enfant dormant tranquillement sur le coton. A son réveil, il ne poussa aucun cri , quoique la brûlure fût considérable. Quelques jours après , le coton qui s'y était attaché tomba de lui-même , et l'enfant fut guéri.

Cette cure extraordinaire fut , à l'époque où elle eut lieu , publiée dans tous les journaux américains , et depuis lors le remède mis en usage a constamment réussi.

En employant le coton, il est bon de prendre garde qu'il ne tombe pas dessus la moindre étincelle de feu, car cette matière s'enflamme et brûle avec une rapidité extrême.

Traitement de la brûlure superficielle, et peu étendue.
Lorsqu'on est appelé pour secourir un individu qui vient d'être brûlé, on doit faire plonger la partie brûlée dans de l'eau très froide, contenant de l'extrait de Saturne, et de la chaux vive : on prépare ce mélange en délayant un gros de chaux vive dans une pinte d'eau, et en ajoutant deux cuillères à bouche d'extrait. Ce liquide doit être renouvelé à mesure qu'il s'échauffe, et la partie brûlée doit y être laissée pendant plusieurs heures de suite. Lorsque par ce moyen la douleur est presque calmée, on retire la partie malade de ce bain local. On l'enveloppe de compresses trempées dans le même liquide, et on les arrose de temps à autre. A défaut d'extrait de Saturne, on emploie l'eau de chaux, l'eau simple très froide, et mieux encore la glæe.

Si, à raison de la forme de la partie brûlée, il est impossible de lui faire prendre un bain local, il faut, à l'aide d'une éponge, l'arroser avec le même liquide. L'expérience confirme, tous les jours, l'efficacité du remède que nous conseillons; elle prouve, en outre, qu'il peut être employé avec le plus grand succès un quart d'heure ou une demi-heure après que l'accident a eu lieu, lors même que les cloches se sont élevées. Quand l'irritation est diminuée, que le malade ne souffre plus, et seulement au bout de quelques jours, on doit ouvrir les cloches, s'il en existe : à cet effet, on pratique avec une épingle, une ou deux petites piqûres à leur partie inférieure, et on laisse écouler la sérosité. Il y aurait de l'inconvénient à ne pas percer ces cloches, ou à les percer trop tôt : dans le premier cas, la sérosité accumulée pourrait donner lieu à des ulcères; dans le second cas, l'air irriterait trop fortement la surface de la plaie, et augmenterait la douleur. Toutes les parties dépouillées d'épiderme, et celles qui correspondent aux cloches, doivent être recouvertes d'un linge ou de papier brouillard fins, enduits de cérat; on met sur le linge des compresses imbibées d'extrait de Saturne, mêlé avec de l'eau.

Le cérat simple peut être remplacé, avec le plus grand succès, par le cérat de *Saturne* ou de *Goulard*, si la sensibilité de la partie est bien amortie : dans le cas contraire, il serait nuisible, parce qu'il augmenterait les souffrances.

Dans le cas où la douleur est tellement vive que le poids des linges est insupportable au malade, on prépare un liniment avec parties égales d'eau de chaux et d'huile de lin

ou d'olive, et à l'aide d'un pinceau, on en applique une légère couche sur la partie qui est à nu : la suppuration ne tarde pas à se manifester ; on panse la plaie deux fois par jour. Les pansemens doivent être faits, en couvrant la plaie avec des linges imprégnés de cérat ; il importe même que ces linges offrent plusieurs trous, pour donner issue au pus.

Si, malgré l'emploi de l'extrait de Saturne, l'inflammation se développe dans la partie brûlée, il faut la recouvrir avec un cataplasme préparé, en faisant bouillir simplement de la racine de guimauve et deux ou trois têtes de pavot, et en y ajoutant assez de farine de graine de lin, ou de mie de pain, pour lui donner la consistance convenable.

Brûlure superficielle très étendue. Lorsque la brûlure est superficielle, et occupe une très grande surface, la maladie est dangereuse, et peut même devenir mortelle ; les douleurs sont atroces, l'inflammation considérable, et la fièvre très forte. Une à deux saignées sont alors utiles, et toute espèce d'aliment doit être interdite. On administrera pour tisane, de l'eau de graine de lin, de racine de guimauve, ou simplement de l'eau sucrée. Indépendamment de ces médicamens internes, on couvre les parties brûlées avec du papier brouillard sur lequel on a étendu du cérat simple, ou de Saturne, si le malade peut le supporter. Cependant, si la douleur était très aiguë, on emploierait les émoulliens, les relâchans, tels que l'eau de guimauve, de graine de lin, etc.

Dans le cas où la brûlure aurait été produite par la poudre à canon, on devrait commencer par ôter les grains de poudre avec la pointe d'une aiguille.

Brûlure profonde. Le traitement sera le même, à l'exception seulement que la diète sera plus sévère, les pansemens faits deux fois par jour.

C

CACAO. On peut préparer avec les écorces du cacao, une boisson saine, agréable et peu couteuse. Pour cela, on prend une bonne poignée de ces écorces, on les lave avec un peu d'eau pour enlever la poussière, et on les met dans un poêlon avec un demi verre-d'eau ; on fait bouillir jusqu'à ce que presque toute l'eau soit évaporée ; alors on ajoute une pinte

de lait, on fait bouillir tout ensemble pendant une demi-heure, et on passe au travers d'un tamis de crin ou de soie. Il faut très peu de sucre dans cette préparation; elle est d'autant meilleure que le lait a bouilli plus long-temps avec le cacao. Dans beaucoup de familles on donne aux enfans du café au lait; cet usage est peu convenable; et nous recommandons instamment aux mères de familles de substituer le lait au cacao, qui est à la fois plus sain pour les enfans, et moins coûteux pour elles.

Cacao. (Crème de) Vous prendrez deux livres de cacao, que vous torrèfiez, et que vous pilerez dans un mortier; vous y ajouterez deux gros de cannelle et trois pintes d'eau-de-vie; vous ferez distiller tout cela au bain-marie de l'alambic; vous ferez fondre ensuite deux livres et demie de sucre dans une pinte et demie d'eau; vous le mélangerez avec le produit de votre distillation; vous y verserez trois gros d'esprit de vanille; vous filtrerez la liqueur à la chausse, et la mettrez dans des bouteilles.

CACIS OU CASSIS. Manière de le conserver. V. GROSEILLES.

Ratafia de cacis. Il faut prendre une livre de cacis, une demi-livre de merises, un quarteron de feuilles de cacis, et un demi-gros de cannelle. Vous écraserez les merises et le cacis; vous hacherez les feuilles de cacis et concasserez la cannelle. Vous mettrez infuser le tout pendant trois semaines dans trois pintes d'eau-de-vie, auxquelles vous ajouterez bientôt une chopine d'eau qui vous aura servi à faire fondre deux livres de sucre. Après avoir laissé reposer la liqueur, vous la passerez à la chausse, et la mettrez dans des bouteilles que vous boucherez avec soin.

CAFÉ. (Choix, préparation et conservation du) Le choix du grain est une chose importante; il doit être petit, parfaitement sec, difficile à casser sous la dent, d'une couleur légèrement jaunâtre, parfumé et sans odeur de moisi. Après le choix du grain, une condition essentielle pour prendre d'excellent café, c'est de mettre le moins d'intervalle possible entre sa torrèfaction et son infusion. Les Arabes préparent ainsi le leur. Mais jusqu'à quel degré, dans quels vaisseaux, et de quelle manière doit-on le torrèfier et le faire infuser? Voilà ce qu'il importe de savoir, et ce qu'il n'est pas aisé pourtant de déterminer. Il faudrait un appareil peu coûteux, qui retint la vapeur du café dans des vases: car les parties balsamiques les plus pures sont dissipées par le procédé ordinaire, soit qu'on fasse usage de la poêle ou du tambour, de la cafetière ou de la grecque.

Les vaisseaux de fer sont les plus propres à torréfier le café, et préférables aux vaisseaux de terre vernissée; l'usage de ceux-ci peut devenir pernicieux, parce que le vernis, ou l'émail de la terre, s'éclate par la chaleur, tombe, et se mêle quelquefois au café. Ce grain brûlé dans un tambour, au moulin neuf, contracte d'abord une odeur désagréable, qu'il ne prend plus quand le tambour a servi pendant quelque temps. Cette manière de le rôtir est moins fatigante que la torréfaction à la poêle, et il est rôti plus également; cependant il ne peut jamais l'être d'une manière convenable, si l'on mêle ensemble plusieurs sortes de café, qui, variant en qualité et siccité, exigent nécessairement différens degrés de chaleur, depuis le commencement de l'opération jusqu'à la fin: on doit entretenir dans le fourneau un feu égal et doux, et tourner sans cesse la manivelle du tambour. Aussitôt que la première odeur du café se fait sentir, on retire le tambour du fourneau, et, après en avoir ouvert la porte, on examine si la couleur du café approche de celle de la cannelle ou du tabac râpé; c'est l'indice sûr du degré de torréfaction, qu'il faut tâcher d'atteindre, sans pourtant le dépasser; car si le café n'est pas assez rôti, il perd de sa qualité; s'il l'est trop, il devient âcre, et prend un goût de brûlé désagréable. Quand il a acquis la couleur prescrite, on le retire bien vite de dessus le feu, et après avoir tourné le tambour à l'air pendant environ deux minutes, on verse le grain sur un corps froid, tel que la pierre ou le marbre, afin d'arrêter l'évaporation de ses principes; et aussitôt qu'il est parfaitement refroidi, on le met dans un vase quelconque, de faïence, de grès ou de fer-blanc, peu importe, pourvu qu'on ait soin de fermer le vase très exactement. Quelques personnes ont l'habitude de l'étouffer dans une serviette ou du papier. Cette pratique est mauvaise; ces corps s'imprègnent de la partie huileuse du café, et on ne la retrouve plus dans la boisson.

Le café ne doit jamais être moulu avant son entier refroidissement: sa substance ayant été rendue pâteuse par l'action du feu, l'est toujours un peu tant qu'elle conserve un reste de chaleur; et dans cet état, elle embarrasserait la noix du moulin, et ne passerait pas.

Il y a peu de matières végétales que la décoction ou l'infusion dénature autant que le café. On doit donc apporter beaucoup de précision et de soins à composer cette boisson; quand on est pressé, on peut faire usage de la grecque, et on verse par-dessus une certaine quantité d'eau bouillante. La liqueur tombe toute faite dans un vase préparé au-dessous. Cette méthode est bonne; mais, pour boire d'excellent café,

il vaut mieux employer la suivante : elle consiste à jeter la poudre dans une cafetière pleine d'eau qui bout; la proportion est de deux onces et demie de café pour deux livres d'eau , ou une pinte d'eau , mesure de Paris. On remue le mélange avec une cuiller , et on retire aussitôt d'auprès le feu la *cafetière* , qu'on laisse au moins deux heures sur les cendres chaudes , hermétiquement couverte. Pendant le temps de l'infusion, on agite de nouveau la liqueur à diverses reprises, avec un mousoir ou bâton à chocolat, et on la laisse à la fin reposer pendant un quart d'heure.

Elle est alors tirée au clair. Le café préparé ainsi est parfait. Dans les grandes maisons et chez les limonadiers , on le clarifie avec la colle de poisson ; c'est le moyen , sans doute , de le rendre très-agréable à la vue ; mais on lui ôte , par cette addition, une grande partie de son parfum. Quand cette boisson est bien faite , elle est limpide , claire , nullement chargée , ni rendue trouble par les plus petites particules de la substance du café ; et elle offre dans la tasse une couleur à peu près noire , avec une bordure couleur marron.

La meilleure manière de conserver le café , est de le tenir suspendu dans un sac couvert, et exposé dans un endroit où il règne un grand courant d'air. On appelle café mariné, celui qui a été mouillé par l'eau de la mer ; on en fait peu de cas , à cause de l'âcreté saline que la torréfaction lui ôte difficilement : pour corriger , autant qu'il est possible , sa mauvaise qualité , il faut le jeter dans l'eau bouillante, l'y laisser quelques minutes, et faire sécher ensuite le grain dans une étuve ou au grand soleil.

Autres manières de torréfier et de préparer le café. Choisissez du café qui soit sec, qui n'ait aucun goût de moisi, et qui ne soit pas mariné; partagez la quantité que vous voudrez brûler en deux parties égales.

Brûlez ou torréfiez la première partie dans une brûloire , dont vous tournerez la manivelle jusqu'à ce que le café ait pris une couleur d'amandes sèches ou de chapelure de pain , et qu'il ait perdu un huitième de son poids. Torréfiez la seconde partie jusqu'à ce qu'elle ait la couleur brune du marron , et qu'elle ait perdu un cinquième de son poids. Mêlez ensuite ces deux parties ensemble , et moulez-les dans un moulin à café.

Ne brûlez et n'infusez le café que le jour où vous devez le prendre. Ce moment arrivé, mettez , sur deux onces de café moulu , quatre tasses d'eau froide. Retirez cette infusion et mettez-la à part. Versez sur le même café qui est resté dans l'appareil que nous allons dénommer ci-après, trois

tasses d'eau bouillante, et mêlez l'infusion, qui s'écoulera avec la première infusion que vous aurez mise à part. Vous obtiendrez ainsi trois tasses de café.

Faites chauffer brusquement ce café dans une cafetière d'argent au moment de le prendre, et ne le laissez point bouillir, afin que son parfum ne subisse aucune évaporation. Vous le servirez ensuite dans des tasses, et chacun le sucrera selon son goût.

Pour recevoir l'infusion du café, il faut éviter de se servir d'un vaisseau de fer-blanc: on peut prendre indifféremment un vase de porcelaine, de faïence ou d'argent.

Long-temps on a employé les appareils de fer-blanc, inventés par M. de Belloy, ferblantier; mais depuis qu'on a fait, sur le même modèle, des appareils en argent et en porcelaine, ils sont absolument préférés.

Ebullition à l'eau froide. Mettez deux onces de café dans sept tasses d'eau froide, et faites-le bouillir jusqu'à ce qu'il soit précipité, que la mousse ait disparu, et que l'ébullition se fasse paisiblement comme celle de l'eau. Vous le laisserez ensuite reposer; mais comme le café a souvent de la peine à s'éclaircir, vous provoquerez la clarification du vôtre en versant, de haut, un peu d'eau froide sur les derniers bouillons. Vous parviendrez encore plus promptement au même but en y mettant un petit morceau de colle de poisson. Lorsqu'il sera bien reposé, vous verserez doucement son infusion dans un autre vase, et vous le servirez bien chaud dans des tasses, le sucre étant présenté à part.

Le même jour, vous ferez bouillir le marc, et vous n'en garderez que l'infusion tirée à clair, pour le café du lendemain.

Ebullition à l'eau bouillante. Au lieu de mettre le café dans l'eau froide, vous le mettrez dans l'eau bouillante, ou bien vous verserez l'eau bouillante dessus. Vous aurez soin, pour éviter le flot de la mousse, de ne mettre le café dans l'eau, ou de ne verser l'eau sur le café que peu à peu. On suit, pour le reste, les procédés précédemment indiqués.

Café à la chausse. Faites bouillir, dans une cafetière, le marc que vous avez de la veille; jetez-le tout bouillant sur le café en poudre que vous aurez mis dans la chausse; tirez et repassez, à plusieurs fois, l'infusion qui s'en écoulera; faites réchauffer votre café, et servez-le comme ci-dessus.

Vous ferez bouillir le marc qui restera dans la chausse, et vous opérerez, le lendemain, de la même manière.

Café au lait et à la crème. Quand vous voudrez prendre du café au lait ou à la crème, vous aurez soin de faire

bouillir l'un et l'autre séparément, et vous le servirez dans des tasses.

Café au jaune d'œuf. Mettez dans un vase du sucre et un jaune d'œuf; versez-y peu à peu une tasse de café; agitez à mesure le sucre et le jaune d'œuf, pour les dissoudre et bien délayer ensemble; vous y ajouterez une tasse d'eau, et vous mettrez ce mélange chauffer au bain-marie; vous l'agiterez continuellement avec la cuiller, de peur qu'il ne se coagule; vous y mettrez, si vous voulez, une cuillerée à café d'eau de fleur d'orange, et lorsqu'il sera chaud, vous le verserez dans la tasse.

Sirop de café. Vous prendrez deux livres de bon café torréfié et moulu; vous en ferez infuser une livre dans deux pintes d'eau; vous le laisserez reposer et éclaircir; vous le tirerez à clair, et ferez infuser votre autre livre de café dans l'infusion que vous aurez obtenue de votre première livre de café. Vous laisserez reposer et éclaircir ce café, et vous le tirerez à clair. Vous ferez cuire une demi-livre de sucre au caramel, et vous lui donnerez une couleur un peu foncée. Jetez-y votre café pour faire fondre le sucre, et mettez-le dans un pot vernissé, avec une demi-livre de sucre. Vous boucherez soigneusement votre pot, et le mettrez frémir sur de la cendre chaude pendant huit à neuf heures. Vous le passerez alors dans une chausse, et le mettrez en bouteilles lorsqu'il sera froid. Vous boucherez bien hermétiquement ces bouteilles, et ne les mettrez point dans un endroit chaud.

Quand vous voudrez vous servir de ce sirop, vous en verserez dans une tasse, et de l'eau chaude par-dessus, en proportion de la force que vous voudrez conserver à votre café.

Huile de café. Pour une pinte d'eau-de-vie, prenez cent grains de café que vous ferez brûler légèrement. Vous jetterez ces grains de café dans un sirop fait avec une livre de cassonade ou de miel, et les ferez bouillir deux ou trois bouillons. Puis vous mettrez le sirop et les grains dans votre eau-de-vie, et vous fermerez le vase hermétiquement. Au bout de huit jours, vous pourrez commencer à faire filtrer votre ratafia; il composera déjà une boisson agréable. Au bout d'un mois il sera parfait.

CAILLES. *Manière de les engraisser.* La caille est un petit oiseau de passage, grivelé: le mâle a le cou, la queue et les ailes presque noirs, et le bec noir: la femelle a le dos et les ailes jaunâtres, et l'estomac presque blanc. On a pour cela des mues faites exprès, de six à douze pouces, où on leur

donne en abondance du millet, du chenevis et du grain : on change souvent leur eau, et on tient toujours leur abreuvoir très propre. Pour jouir du chant de ces oiseaux, dans la saison où ordinairement ils se taisent, on les met en *mue*. Pour cet effet, on en place quinze à vingt de ceux que l'on prend à leur arrivée, dans une cage d'osier, que l'on place dans une petite chambre retirée, ou dans un grand coffre, selon la commodité que l'on a; on leur ôte peu à peu le jour, de manière qu'ils en soient privés totalement, dans l'espace de douze à quinze jours : vers les premiers jours d'août, on le leur rend avec la même progression, dans le même espace de temps; et, afin de les exciter davantage, on leur donne quelques petites cigales.

CANARD. *Sa nourriture, et manière de l'engraisser.* L'humidité est l'élément du canard : inutilement on s'obstinerait à vouloir élever des canards dans des endroits secs et arides; leur chair ne serait ni aussi tendre, ni aussi savoureuse.

Il existe communément deux ou trois espèces de ces oiseaux dans nos basses-cours; savoir : *le canard commun* ou *barboteux*, *le canard musqué* ou *de Barbarie*; enfin, *le canard métis*, qui résulte de l'accouplement du canard d'Inde avec *la cane commune*. Le canard sauvage a fourni le canard domestique, auquel il se mêle volontiers.

Souvent la cane sauvage fait sa ponte sur la crête d'un arbre, et descend ses petits, en les portant avec son bec dans l'eau voisine. Les habitans du Nord attachent, près des grandes eaux, de petites caisses aux arbres, et y mettent un ou deux œufs de *cane*, pour y attirer les pondeuses. Ils les visitent à la ponte, et en retirent les nouveaux œufs par le fond, qui est à bascule.

Le canard musqué étant encore assez sauvage, il s'avance dans l'eau aussi loin qu'il peut, et conséquemment, quand il est sur des ruisseaux un peu considérables, il lui est difficile de retrouver le chemin de la ferme. Les étangs et les viviers, surtout lorsqu'ils sont clos de murs ou placés dans le coin d'un jardin, lui conviennent le mieux; il se plaît aussi dans les mares ou gués destinés à abreuver les chevaux; mais il faut que, de loin ou de près, il puisse apercevoir d'autres objets propres à le distraire, ne fût-ce que des bâtimens, parce qu'il ne s'apprivoise pas aussi facilement que le *canard ordinaire*.

La terre et l'eau lui fournissent une nourriture insuffisante; c'est pourquoi il convient de placer, sur le bord des eaux qu'il fréquente, des augets pleins d'avoine délayée dans l'eau et mélangée de mie de pain. Il convient aussi de lui procurer

une quantité suffisante de vase et de lavures, sur lesquelles il se jette avec avidité de préférence à toute autre nourriture. En observant ces règles, il est inutile de lier les ailes à cet oiseau. Dans aucun cas il ne faut arracher ses plumes, parce que cette opération, qui ne se fait ordinairement que sur les plumes les plus essentielles, a l'influence la plus funeste sur la santé de l'animal. Le canard barboteux, originaire du canard sauvage, se divise en grande et moyenne espèce : la première est plus belle dans la *Normandie* que dans toute autre partie de la France. Dans la Picardie, au contraire, et ses environs, on préfère l'espèce moyenne qui, plus féconde, plus vivace, exige moins de soins, et n'a pas le défaut de désertir la ferme pendant plusieurs jours de suite, ni de devenir par conséquent la proie des renards, des fouines, et d'autres animaux destructeurs.

De même que le canard barboteux s'accouple avec la cane sauvage, le canard musqué s'accommode très bien de la cane ordinaire. De ces deux accouplemens résultent, pour toute la France, des méteils de grosseur et saveur différentes.

Les canards dits *malards*, dans quelques parties méridionales de la France, sont ceux qui proviennent du canard d'Inde avec la cane ordinaire. Leur plumage est d'un vert très foncé, et leur grosseur moyenne entre celle du canard d'Inde et celle du canard commun; mais ils n'ont pas les excroissances qui distinguent les premiers, et ils perdent presque entièrement l'odeur qui les caractérise : ces canards, étant le produit d'animaux d'espèce différente, sont rarement féconds; à peine sur cent œufs obtient-on vingt individus vivans : mais si ces canards méteils se régénèrent difficilement entre eux, ils peuvent, en s'appareillant avec les canes ordinaires, fournir une excellente postérité.

Un seul canard suffit à dix canes. Il en faut moins à un canard d'Inde, et ses petits sont d'une éducation plus difficile, sans cependant être moins voraces. Les canes commencent leur ponte vers la fin de février, et la continuent jusqu'au mois de mai, lorsqu'elles ont une nourriture suffisante, et sont logées dans un endroit qui leur plaise. Alors il faut les veiller de près, car elles déposent leurs œufs partout où elles se trouvent; quelquefois dans l'eau. Souvent même, après les avoir dérobés pendant un certain temps, elles les couvent, et on les voit arriver ensuite avec leur petite famille. Il est prudent, à l'approche du printemps, de leur donner à manger trois ou quatre fois le jour, mais peu à la fois, et toujours dans les lieux où l'on désire qu'elles pondent, en disposant leurs nids où elles ont pondu une seule fois.

La cane ordinaire pourrait pondre cinquante à soixante

œufs depuis le mois de mars jusqu'en mai, si la couvaïson ne venait pas interrompre la ponte. Ces œufs sont aussi nourris sans que ceux de la poule commune; cuits à la coque, le blanc ne devient pas laiteux; il acquiert une consistance de colle, et une couleur d'un blanc pâle, et un goût un peu sauvageon; mais bouillis, ou en omelette, ils sont fort délicats.

Une poule ou une cane domestique peuvent couvrir les œufs de canard sauvage, qui sont les meilleurs pour renouveler la race; les petits canetons qui en résultent réussissent au moins aussi bien que nos canards ordinaires; ils sont infiniment meilleurs; et ils coûtent moins à nourrir, parce que, étant par leur nature plus portés que nos canards domestiques à chercher leur pâture, ils vont toute la journée, et dans dans tous les temps de l'année, le long des pièces d'eau, où ils en trouvent d'analogue à leur goût et à leur tempérament. Les individus de la première génération sont, à la vérité, un peu plus petits que nos canards domestiques; mais à la seconde, et surtout à la troisième, ils deviennent au moins aussi gros; ils ont la délicatesse des canards sauvages, et toute la bonté et la graisse de nos barboteux.

Les canetons son trente jours à éclore. Leur nourriture, dans les premiers jours, est du pain émiétté, imbibé de lait, d'eau, d'un peu de vin ou de cidre; quelques jours après on leur prépare une pâte faite avec une pincée de feuilles d'ortie tendres, cuites, hachées bien menu, et d'un tiers de farine de blé de Turquie, de sarrasin ou d'orge; on y ajoute les œufs de rebut, préalablement cuits.

On leur jette beaucoup d'herbes crues ou hachées. Dès qu'ils ont acquis un peu de force, il sera bon de les mêler avec un peu de son trempé dans l'eau. L'orge, le gland écrasé, les pommes de terre cuites et divisées par morceaux, de petits poissons, quand on en trouve, conviennent également à ces oiseaux.

Pour fortifier les petits avant d'aller à l'eau, il faut les tenir enfermés sous une mue ou auge à poulet, pendant huit à dix jours, et avoir soin d'y mettre un peu d'eau. On doit prendre encore quelques précautions avant de laisser aller les canetons avec les vieux canards, dans la crainte que ceux-ci ne les maltraitent, et leur donner à manger comme aux autres volailles, toujours dans le même endroit, et aux mêmes heures, afin qu'ils s'y trouvent régulièrement et ne s'écartent point. Il est nécessaire de les tenir enfermés sous les toits qui leur sont destinés, et de placer ces toits, autant que le local le permet, à la portée de la mare, ou de la fosse de la basse-cour.

Les criblures, les balayures de greniers, les farineux fer-

mentés sous forme de pain , les résidus des brasseries et des houilleries , les herbages , les racines potagères , les fruits , les viandes corrompues , les grenouilles , les limaçons , etc. , etc. , peuvent servir de nourriture au canard. Mais lorsqu'on veut l'engraisser , il convient d'observer un régime suivi , et de ne pas l'abandonner à lui-même. Quoique cet oiseau chérisse sa liberté au-dessus de tout autre bien , et qu'on ait remarqué qu'il pouvait aisément s'engraisser sans être renfermé , l'expérience a prouvé qu'on y parvient plus tôt en le mettant sous une mue , en lui administrant une quantité suffisante de grains ou de son gras et un peu d'eau , seulement pour mouiller son bec ; autrement il pourrait se noyer.

Une pâte avec de la farine de sarrasin ou du maïs bouilli , avec laquelle on le gorge trois fois par jour , l'engraisse en moins de dix jours. Dans le Languedoc , on les enferme pendant huit à dix jours dans un endroit obscur , et on ne les en sort que lorsque la queue fait l'évantail. Alors ils sont gras ; on les baigne et on les tue.

Pour saler les canards , deux jours après les avoir tués , on les fend par la partie inférieure ; on enlève à la fois les cuisses , les ailes et la chair qui recouvre le croupion et l'estomac. On met le tout avec le cou dans un saloir , et on les laisse couverts de sel pendant quinze jours , après quoi on les coupe en quatre quartiers , et on les met dans des pots ; on a soin auparavant de les piquer de clous de girofle et d'y jeter quelques épices. On a mis précédemment dans la saumure quelques feuilles de laurier et un peu de nitre , afin de donner à la chair une belle couleur rouge. Les plumes de ces animaux sont moins estimées pour écrire que celles de l'oie. *V. PLUMES.*

CAPILLAIRE. (*Sirop de*) Préparez un sirop avec quatre livres de sucre et une pinte d'eau ; quand il sera clarifié , jetez le tout bouillant , dans une chausse , dans laquelle vous aurez placé d'avance trois onces de capillaire. Il faut avoir soin de laver le capillaire dans de l'eau froide pour le débarrasser de la poussière dont l'odeur se communiquerait au sirop.

CAPUCINE. *Manière de confire au vinaigre les boutons de capucine.* La capucine étant une plante d'un aspect fort agréable , on peut en semer dans les jardins partout où se trouve quelque appui propre à la soutenir ; on peut en mettre au pied des grands arbres fruitiers ; le long des berceaux et des espaliers dans des places vides ; on récolte les boutons lorsqu'ils ont acquis la grosseur d'un pois ; on les jette dans du

bon vinaigre, ils doivent y tremper ; à mesure que le nombre en augmente , on ajoute de nouveau vinaigre. Il suffit de couvrir, avec une toile ou avec une planche , les vases destinés à cette préparation, le vinaigre devient plus fort, et les câpres-capucines en acquièrent plus de saveur ; on peut, si l'on veut, y mêler un peu de sel et de poivre. On peut sans inconvénient joindre aux boutons les graines de capucine qui sont encore tendres ; elle ont un parfum agréable et leur récolte est assez abondante.

CARAMEL. On appelle caramel, le sucre chauffé jusqu'à ce qu'il ait acquis une couleur un peu brune et une odeur particulière, dite *de caramel*. On emploie cette préparation pour colorer le bouillon et quelques liqueurs. Pour la faire, on met dans une cuiller de fer ou d'argent, une certaine quantité de sucre avec un peu d'eau ; on fait chauffer jusqu'à ce que le sucre ait acquis une couleur un peu brune ; alors on ajoute de l'eau dans la cuiller pour fondre le caramel et former une espèce de sirop très cuit que l'on conserve pour l'usage ; il est bon, pour prévenir l'altération du caramel, d'y ajouter quelques cuillerées d'eau-de-vie.

CARDES. *Manière de les préparer et de les conserver.* Les cardes ou tiges de poirées se préparent et se conservent comme les concombres. Seulement il faut avoir soin, en les épluchant, d'enlever toutes les filandres. (*V. CONCOMBRES.*)

CAROTTES, PANAIS ET BETTERAVES. *Manière de les conserver tout l'hiver.* Il faut récolter ces légumes peu de temps avant la gelée, les rentrer et les enterrer dans le sable jusqu'au cou, en ayant soin de les ranger, les uns auprès des autres, sur un plan incliné. On formera ensuite une seconde couche de sable, dans laquelle on enterrera une seconde couche de légumes ; et ainsi de suite jusqu'à ce que tout soit rangé. Ces légumes se conserveront de cette façon dans toute leur fraîcheur : on les prendra à l'aventure, sans affecter de tirer du milieu ou des côtés du tas.

CARREAUX. Voyez le moyen de mettre en couleur les carreaux des appartemens, à l'article *appartemens*.

CARREAU. (*Remède contre le*) Le carreau, ou endurcissement du bas-ventre, est une maladie qui affecte assez souvent les enfans : M. Nanche, médecin, nous indique à ce sujet un remède qui est à la portée des mères de famille les plus indigentes. Il consiste à passer autour du ventre de l'enfant malade, une bande d'environ trois à quatre pieds de long sur six ou huit pouces de large. On fait faire à cette bande plusieurs tours, d'abord peu serrés, de manière à

soutenir seulement le ventre. On resserre peu à peu, et on laisse la bande en place, jusqu'à ce que le ventre ait repris son volume ordinaire.

CAVE. (*V. l'article VIN.*)

CELERI. *Moyen de le garantir de la gelée.* Couvrez-le de fumier sec, après l'avoir lié de deux ou trois liens.

CENDRES. *Quelles sont les meilleures?* Le sel qu'on retire de la lessive des cendres des bois, évaporé jusqu'à siccité, s'appelle *salin*; on nomme potasse ce même sel blanchi par la calcination; et soude, les cendres des plantes recueillies dans le voisinage de la mer. Les plantes herbacées produisent plus de cendres que les plantes ligneuses. Le bois d'orme en donne plus que celui du chêne, et ce dernier davantage que celui du charme et du tremble.

Les cendres sont réputées de bonne qualité quand elles produisent dix livres de potasse par quintal; les cendres de bois flottés en contiennent d'autant moins qu'ils ont séjourné plus long-temps dans l'eau. Les bois résineux sont généralement les moins riches en potasse; mais c'est une erreur de croire que les bois pourris fournissent peu de salin. L'expérience a démontré qu'ils en donnent le double, ce qui offre une ressource pour les fabriques, attendu le prix modique où se trouve ce bois généralement rebuté.

Un des meilleurs moyens de se procurer, en abondance et partout, des cendres bien chargées de potasse, consiste à faire sécher, avant qu'elles aient porté des graines à maturité, toutes les herbes qu'on sarcle dans les champs, les jardins, et que les bestiaux refusent de manger, principalement celles qui sont amères au goût; de les réduire en cendres vers la fin de l'été.

Si l'on demeure sur le bord de la mer, on fera sécher et brûler les plantes marines, et l'on obtiendra des cendres chargées de soude. Le gazon séché, les sarmens de vigne, le marc de vendange, fournissent aussi beaucoup de cendres d'excellente qualité; les cendres de tourbe fournissent dix livres par quintal de tourbe, et au moyen de la lixiviation, deux onces de potasse.

Les cendres de houille ou de charbon de terre ne sont employées qu'en qualité d'engrais, ainsi que les autres, et dans la composition des cimens. (*V. LESSIVE.*)

CERAT. Prenez huile d'olives fine, ou mieux huile d'amandes douces, quatre onces; cire blanche, une once; eau de roses, quatre onces. On se procure un mortier de marbre et on l'échauffe en y versant de l'eau bouillante; d'autre part on coupe la cire en petits morceaux, on la met dans un pot

de fayence ; on verse l'huile par-dessus et on chauffe le pot au bain-marie ; quand la cire est fondue , on coule la matière dans le mortier et on l'agite avec le pilon , jusqu'à ce qu'elle soit entièrement refroidie ; sans cette précaution on a un cé-rat grumeleux ; alors on ajoute peu à peu l'eau de roses en agitant fortement, et on continue jusqu'à ce que le cé-rat ait une belle couleur blanche et qu'on n'y aperçoive plus aucune gouttelette d'eau. On peut alors le serrer dans un pot et le conserver pour l'usage.

CERISES. *Manière de les dessécher.* Mettez un seul lit de cerises sur la claie , et introduisez-la dans le four, au moment où l'on vient d'en retirer le pain ; quand il est supposé ne plus avoir que quarante degrés de chaleur. Vous retirerez vos cerises , à demi cuites , pour les exposer à l'air , en substituant d'autres claies aux premières, afin de ne pas perdre la chaleur de votre four. Au bout de huit à dix heures , vous remettrez les premières pour terminer leur dessiccation : ce ne serait pas sans quelque avantage que vous les représenteriez trois fois au feu.

Manière de conserver les cerises. (V. GROSEILLES.)

Compote de cerises. On met dans une poêle un peu d'eau avec six onces de sucre que l'on fait bouillir jusqu'à ce qu'il soit près d'être en sirop ; on y met une livre de cerises dont on a seulement coupé la queue ; on les fait cuire à grand feu et on les fait bouillir cinq à six minutes ; on les ôte du feu ; on les écume et on les dresse dans le compotier. Dans la nouveauté, lorsque les cerises ne sont pas assez mûres, il faut une demi-livre de sucre par livre de cerises.

Marmelade de cerises. On fait cuire à grand feu et réduire à moitié, six livres de cerises bien mûres, dont on aura ôté les queues et les noyaux ; on y ajoute ensuite trois livres de sucre ; on agite la marmelade avec une spatule ; on la laisse bouillir quelques instans , et lorsque le sirop est assez épaissi on la retire du feu. On la laisse un peu refroidir , et on la met dans des pots. On peut jeter dessus, si l'on veut, un peu de sucre fin.

Le procédé est le même pour la marmelade de prunes de mirabelle , et il s'applique aussi à celle de framboises et de groseilles.

Ratafia de cerises. On prend de belles cerises bien mûres , que l'on met dans une terrine avec moitié de framboises et un quart de guignes noires ; on écrase le tout ensemble avec les mains ; on ôte les noyaux et on les pile dans un mortier ; on les remet avec les cerises et les framboises. On laisse le mélange cuver quatre à cinq jours, et on le passe

à travers un tamis ou un linge serré; on exprime bien le marc. On mêle ce jus avec une égale partie d'eau-de-vie, et pour six pintes de ce mélange, on met une livre et demie de sucre et deux gros de cannelle. On met ce ratafia dans une cruche que l'on a soin de bien boucher, et on le laisse ainsi deux mois avant de le passer à la chausse. Quand il est bien clair, on le met dans des bouteilles.

Confitures de cerises sans noyaux. On met dans une poêle deux livres de sucre que l'on fait bouillir cinq à six minutes avec environ un verre d'eau. On y met six livres de cerises dont on a ôté les queues et les noyaux; on les y laisse bouillir jusqu'à ce que le jus s'épaississe; quand il tient aux doigts, la confiture est assez cuite; on la met dans des pots qu'on couvre lorsque le tout est bien refroidi.

Cerises à l'eau-de-vie. Recette pour les apprêter. Pour faire des cerises à l'eau-de-vie, on se borne communément, dit M. Cadet-de-Vaux, à laisser infuser, au soleil, la cerise dans l'eau-de-vie, à laquelle on ajoute du sucre et quelques aromates.

Or, tout fruit, cerise, prune, pêche, abricot, mis ainsi dans l'eau-de-vie, sans être, au préalable, confit et pénétré de sucre, lui abandonne son eau pour s'emparer de son esprit. Ce fruit alors n'est plus qu'une espèce d'éponge, rendue coriace par la partie spiritueuse dont il est pénétré, tandis que la liqueur noie le fruit, n'a plus que la force du vin, et fait une liqueur plate; aussi les femmes font-elles peu fête aux cerises à l'eau-de-vie. La recette que voici conviendra davantage à la délicatesse de leur palais.

Prenez des cerises précoces à leur point de maturité: ôtez-en la queue, écrasez-les à la main, concassez-en le noyau, mettez-les dans une poêle à confiture avec du sucre; faites bouillir jusqu'à déduction d'un tiers: versez cette compote toute bouillante dans l'eau-de-vie, à laquelle vous ajouterez votre aromate, et laissez infuser au soleil. Lorsque la saison des framboises sera venue, vous en ajouterez, si vous le jugez à propos, à votre infusion.

La cerise à confire, la Montmorenci, le gobet à courte queue, mûrit la dernière de toutes, et à un mois d'intervalle de la cerise précoce. Alors, vous passerez, exprimerez et filtrerez l'infusion; ce sera déjà un excellent ratafia de cerises et de framboises: c'est dans ce ratafia que vous mettrez vos cerises.

Votre fruit ne changera plus son eau contre de l'eau-de-vie pure, mais bien avec une liqueur ayant déjà la saveur, l'odeur de la cerise et de l'aromate que l'on y aura joint. Le

cerise conservera son volume et sa couleur; elle sera très agréable à manger, et plus facile à digérer que ne l'est celle imbibée de l'eau-de-vie.

Voici les proportions : prenez, cerises hâtives, six livres : framboises, une livre; sucre, trois livres; eau-de-vie bonne, six pintes; œillet à ratafia, épluché, six onces.

On peut substituer à l'œillet, clous de girofle ou cannelle, demi-gros; ou enfin vanille, deux gros : le choix de l'aromate dépend du goût qu'on préfère.

On pulvérisera ces substances; un demi-gros de cannelle pulvérisée fait plus d'effet, dans une infusion, que deux gros laissés en entier.

Autre recette pour les cerises à l'eau-de-vie. On prend quatre livres de grosses cerises des plus belles et des plus claires qu'on puisse trouver. On coupe les queues à moitié, et on met les cerises dans une grande bouteille de verre à large goulot. On met dans une terrine un quarteron de mûres avec un peu de framboises que l'on écrase, et avec lesquelles on fait fondre un quarteron de sucre. On passe ce jus au tamis, et on le met dans la bouteille avec les cerises. On prend une pinte d'eau-de-vie, à laquelle on ajoute un verre d'eau : on y fait fondre deux livres et demie de sucre. Quand le sucre est bien fondu, on le mêle exactement avec l'eau-de-vie, et on le met dans la bouteille sur les cerises avec un gros de cannelle. On bouche bien la bouteille pour la garder jusqu'à ce qu'on en ait besoin.

Ratafia de cerises. Vous prendrez dix livres de cerises que vous écraserez, et vous les mettrez dans une cruche avec deux pintes d'eau-de-vie; vous boucherez bien la cruche, et laisserez infuser les cerises pendant cinq à six jours, au bout desquels vous presserez vos cerises dans un linge, pour en faire sortir le jus. Vous mettrez bouillir cinq livres de belles groseilles, avec trois livres de sucre, et vous les presserez comme les cerises. Vous mêlerez vos jus ensemble; vous les mesurerez et mettrez pinte pour pinte d'eau-de-vie; vous y ajouterez une livre d'amandes de cerises, une demi-livre de coriandre, un peu de macis, quelques clous de girofle et un peu de cannelle. Vous aurez soin de bien piler le tout avant de le mettre dans une cruche, que vous remplirez ensuite avec votre liqueur; vous boucherez bien cette cruche, et y laisserez infuser les ingrédients pendant six semaines, terme après lequel vous passerez votre ratafia à la chausse, et vous le mettrez en bouteilles, en bouchant bien.

Eau de cerises. Vous prendrez deux livres de cerises bien mûres; vous les écraserez dans une terrine, après en avoir été les queues et les noyaux; vous y mêlerez un demi-setier

d'eau ; vous mettrez ce jus dans un tamis fin, et le laisserez égoutter. Mêlez ensuite huit onces de sucre au liquide , battez bien le tout avec une cuiller ; puis remplissez-en des carafons, que vous mettrez rafraîchir dans de l'eau avec de la glace.

Vin de cerises. Prenez cinquante livres de cerises, plus ou moins ; écrasez-les dans un baquet ou autre grand vaisseau, avec dix livres de groseilles ; couvrez le tout d'une couverture, pour qu'il s'échauffe. Au bout de trois jours, versez une chopine d'esprit de vin dans le marc, afin qu'il achève de bouillir. Six jours après, tirez-le au clair ; sur chaque pinte il faut un quarteron de sucre. Vous mettrez ensuite ce jus dans un tonneau avec du poivre-long, de la cannelle, de la coriandre ; le tout à proportion de la quantité de vin que vous ferez.

CÉRVELAS. (*Manière de faire les*) (V. PORC.)

CHAMPIGNONS. Nous n'avons cru devoir accorder, dans notre livre, un long article à cette production de la nature, que parce qu'elle est aussi multipliée et aussi dangereuse que recherchée. Les champignons, pouvant se passer de culture, sont effectivement répandus de tous côtés ; on les trouve partout sur ses pas, et leur renommée invite à les cueillir : cependant une grande quantité de ces plantes donne la mort, et peu de chose les différencie de celles qui fournissent un mets sain et délicieux. Il faut donc prémunir à leur sujet le père de famille, sa compagne et ses enfans, exposés, chaque jour, à des méprises funestes. On reconnaîtra, en lisant notre article, que nous avons, sur ce point, rassemblé les renseignemens les plus certains : il est d'ailleurs terminé par la transcription d'une instruction émanée des autorités mêmes, et qui conséquemment mérite une entière confiance.

Considérations générales sur les champignons. L'apparition des champignons qui se rencontrent, tantôt à l'ombre des forêts, tantôt sur les gazons et au milieu des pâturages, tantôt sur le tronc des arbres, a lieu, dans le climat de Paris, à peu près depuis le mois de juillet jusqu'au mois de novembre, surtout pendant les pluies automnales ; leur durée est très-limitée (de huit à dix jours environ) ; mais les individus se succèdent avec abondance.

Quelques espèces, néanmoins, croissent à une époque déterminée, et de préférence, dans un pays plutôt que dans un autre. Tous sont en général annuels, excepté ceux qui sont d'une substance dure et cartilagineuse. Ainsi, par exemple, le bolet qui fournit l'amadou peut prolonger sa vie jusqu'à quinze ans. (Comme son accroissement a lieu, à la fin de chaque hiver, par l'addition d'une nouvelle couche de tubes,

on a dit qu'il était tout-à-fait opposé à celui des autres végétaux; mais cette opinion est inexacte, puisque l'on doit regarder comme racine l'endroit par lequel il est fixé. Ce n'est que par rapport au végétal qu'il croît du haut en bas. Déracinez ce dernier, et il n'y aura aucune différence entre le bolet à l'amadou et certaines plantes dont l'accroissance se fait tout d'un côté.) Plusieurs petits champignons parasites végètent aussi dans les temps doux de l'hiver. Ceux qui croissent sur les feuilles encore vertes, paraissent dans le courant de l'été. Enfin, les moisissures, qui sont aussi des espèces de champignons, s'attachent en toute saison aux substances fermentescibles, qui n'ont pas été assez exactement soustraites au contact de l'air, et suffisamment cuites pour être conservées.

On ne trouve jamais de champignons sous l'eau, bien que généralement ils aiment l'humidité. On en rencontre dans les caves et les souterrains, à une profondeur considérable, où sans doute, faute de lumière, ils acquièrent souvent une forme bizarre. D'autres restent dans la terre, et ne paraissent jamais au-dehors; tels sont les truffes et quelques autres. Les vesse-loups en étoile, et quelques champignons enfermés dans une espèce de bourse, se développent en très peu de temps, après une pluie abondante et chaude, quoiqu'ils aient, dans des circonstances, besoin de long-temps pour acquérir leur grandeur ordinaire. Les bois de pins et de sapins, un sol calcaire, semblent être en général préférés par les champignons.

On observe encore des différences quant à leur manière de croître. Les uns viennent solitaires, et ce sont pour l'ordinaire les grandes espèces; les autres par groupes, par peuplades, par touffes, et souvent cohérens à leur base. Quelquefois ils forment des traînées dans les bois; mais la disposition la plus singulière est en larges cercles, que l'on appelle *cercles magiques* ou *des sorcières*. On ne connaît pas encore la cause d'une semblable disposition. M. Persoon observe que, si l'on détruit une ou deux années de suite ces cercles dans le même endroit, on remarque alors ces mêmes espèces reparaitre dans la suite solitaires et dispersées.

Pour la plus grande partie, les champignons deviennent la proie des vers, des insectes, des limaces. Quelques quadrupèdes, tels que les sangliers, les cerfs, les bœufs, les moutons, sont aussi très-friands des espèces qu'ils savent distinguer. Les champignons ont en outre une destination particulière, celle de purifier l'atmosphère des forêts, en absorbant comme des éponges les miasmes délétères; ils hâtent la destruction des bois morts, ou des substances fermentescibles. Quelques-

uns sont pour nous d'une grande utilité : personne n'ignore de quel usage est l'amadou ; on emploie en médecine l'agaric du mélèse et le bolet odorant , comme émétiques ; le boviste et l'amadouvier pour arrêter les hémorragies ; enfin, le bolet sulfurier donne une assez belle couleur jaune.

Ces productions, dit Bulliard , contribuent aussi à la beauté du spectacle de la nature. En automne , où la plupart sont passées de fleur , où les autres languissent, les bois sont embellis par la présence des champignons, qui font sur nos sens plus d'impression que les autres végétaux par l'anomalie de leurs formes , par le contraste de leurs couleurs et de leur substance. C'est surtout dans ces forêts antiques , où la nature règne en souveraine, qu'il faut aller, dans un beau jour d'automne , jouir de ce spectacle.

Dans tous les temps , les naturalistes ont été incertains sur la place à leur assigner dans la classe des êtres organisés. Les anciens les regardaient comme de simples excroissances formées par la réunion des principes salins et sulfureux , ou par la putréfaction des arbres. Quelques naturalistes de nos jours ont encore voulu soutenir l'opinion ancienne sur cette génération spontanée, et ont attribué l'origine des champignons à un mélange de suc pituiteux des plantes , lequel a reçu , par l'influence de l'air , d'autres affinités et d'autres formes.

Un auteur allemand veut que la formation des champignons soit due au tissu cellulaire ou parenchymateux des plantes, qui , après diverses modifications, se transforme en un corps radulaire , propre à la production d'une substance qui est le *blanc de champignon* des jardiniers. D'autres, enfin , les ont considérés comme des polypiers ; sans doute parce qu'ils avaient remarqué des animalcules infusoires dans leur poussière séminale humectée , principalement dans celle de quelques vesse-loups.

Mais l'organisation interne très variée des champignons, comme l'observe Persoon , leur apparition périodique , et souvent limitée à un certain endroit où croissent en même temps des espèces de forme différente ; enfin , une sorte de capsules et de graines reproductives analogues à celles de quelques autres plantes , ne permettent plus d'adopter ces métamorphoses végétales, et les champignons sont actuellement rangés au nombre des végétaux dont ils occupent la dernière série , en raison de leur dégradation , puisqu'ils n'offrent pour toute plante que la partie fructifère ou granifère , un simple réceptacle de semences.

On connaît cependant deux sortes de productions de la

classe des champignons , dont il serait bien difficile d'expliquer la nature. La première est la *clavaire des hôpitaux* ; elle a un pouce et demi sur trois à quatre lignes de diamètre, des rameaux blancs, velus et tendres, et croît dans un jour sur les linges mouillés des malades qui ont des fractures. L'autre production, semblable à une membrane coriace, a été trouvée dans une bouteille cassée, de manière que le vin n'a pas été répandu; elle couvrait l'ouverture que le morceau de verre détaché avait laissée; elle était du plus beau blanc, et ondulée : l'autre morceau, qui était rouge, a été trouvé de la même manière sur une bouteille de vin rouge.

Distinction des bonnes espèces de champignons, de celles qui sont vénéneuses. La principale règle, dit *Persoon*, pour parvenir à cette connaissance, est, sans contredit, la manière dont sont affectés les sens par l'odeur et la saveur. On peut prendre pour type invariable de toutes les bonnes espèces, le *champignon de couches*, dont l'odeur est assez suave, et dont la saveur approche de celle de la noisette, sans laisser d'arrière-goût désagréable, *astringent* ou *styptique*. Une odeur virulente et qui a quelque ressemblance avec celle du radis, ou plutôt de la terre des caves ou souterrains, indique une mauvaise qualité. Les champignons qui ont une saveur très-amère, désagréable, et une odeur rebutante, n'ont au reste rien qui invite à les cueillir. Cependant un goût piquant d'ail ou de piment, que l'on remarque dans quelques espèces, n'est pas un indice de qualités délétères; on peut même user comme assaisonnement des espèces qui le possèdent.

On doit se méfier des champignons qui croissent dans les bois touffus, bien que l'on y rencontre des espèces comestibles; en général les parties des bois très ombrageuses et humides, ne produisent pas d'espèces salubres; au contraire, au bord des forêts, dans les bruyères, les friches, les pâturages, dans les prairies sèches, et parmi les broussailles, on rencontre les meilleurs, ou les moins dangereux; attendu toutefois qu'ils ont la saveur et l'odeur que nous venons d'indiquer.

En général, plus la substance d'un champignon est blanche, compacte, sèche et cassante, moins on doit craindre son usage; bien qu'il y en ait d'une bonne qualité, dont la consistance est un peu coriace.

Quant aux couleurs, on peut en tirer peu de conséquences certaines; cependant il semble que la couleur d'un jaune pur et doré, surtout des camelles, indique une bonne qualité. Au contraire, la couleur d'un jaune pâle, surtout la sulfurine, paraît propre aux espèces nuisibles; car on la trouve dans les

champignons les plus vénéneux. La plus grande partie des champignons comestibles a une couleur blanchâtre, ou tirant sur le pâle; la couleur d'un brun mat ou bistre du chapeau se rencontre aussi dans plusieurs bonnes espèces.

La couleur d'un rouge vineux et violet, de la totalité ou d'une partie du champignon, semble être, sans exception, l'indice de sa salubrité. Le contraire a lieu pour les champignons qui sont d'un rouge plus ou moins foncé et sanguin. La couleur verte est la plus rare dans ces productions, et, parmi les champignons de même forme que l'agaric de couche, on en connaît deux, dont l'un est de bonne qualité, et l'autre vénéneux.

Quelques auteurs ont indiqué plusieurs autres caractères pour distinguer les champignons salubres des espèces délétères; mais presque tous sont vagues et incertains. Tels sont, par exemple, *la viscosité du chapeau, la présence du collet, des vers ou des limaces*, pour les champignons salubres; *la cavité du pédicule*, pour ceux dont l'usage est à redouter.

Il est encore d'observation que les champignons dont la couleur change lorsqu'on les coupe, devient bleue, par exemple, sont tous plus ou moins vénéneux.

Couche pour les champignons. Six mois à l'avance, c'est-à-dire en décembre, commencez à préparer votre couche, à laquelle vous donnerez telle longueur qu'il vous plaira, mais seulement six cent cinquante millimètres (deux pieds de largeur), et autant de hauteur, à compter du niveau de terre jusqu'au sommet, qui doit être arrondi, c'est-à-dire, fait en dos de bahut. Il faut asseoir cette couche dans une espèce de tranchée, large et longue comme le doit être la couche elle-même, et en outre creusée de cent soixante millimètres (environ six pouces), si le terrain est sec et léger; creusée plus profondément, si le terrain est humide et fort, auquel cas, l'excédant des six pouces sera rempli de pierrailles ou gros sable, recouvert de terre sableuse. Ceci fait, on dispose sa couche. L'usage est de n'employer que du fumier court, de chevaux qui ne mangent point de son, ni de vert, et dans lequel il faut abondance de crottin, sans cependant que le fumier soit trop gras. Lorsque la couche, bien foulée avec les pieds, et bien dressée, aura la forme et la hauteur que nous venons de prescrire, on l'appuiera de tous côtés avec la partie de la terre provenue de la fouille, et on la couvrira d'environ cinquante millimètres (près de deux pouces) de bonne terre légère, ou rendue telle par un mélange convenable de terre sableuse, ou mieux de terreau bien consommé. Elle restera dans cet état jusqu'au mois d'avril, époque à laquelle, après l'avoir

réparée, on la couvrira d'une chemise de longue litière sans crottin, épaisse d'environ cinquante-cinq millimètres (deux pouces), vers le commencement de juin, ou même plus tôt. Quelques champignons commenceront à paraître sous la chemise, que, tous les deux ou trois jours, on levera pour récolter. On la remet aussitôt après avoir arrosé légèrement, si la saison est par trop sèche.

La seconde espèce de couche, appelée *meule*, se prépare en moins de temps, mais aussi exige plus de main-d'œuvre et plus de soin. On peut l'établir en plein air, mais le long d'un mur bien exposé, si elle doit produire pendant les mauvaises saisons; ou dans un endroit plus frais et même un peu ombragé, si la récolte doit se faire pendant les chaleurs. Dans tous les cas, la meule sera mieux dans une serre ou un cellier, pour être à l'abri des imtempéries et des variations de l'atmosphère, et n'avoir rien à craindre des pluies ni des ouragans, etc. Enfin son succès sera plus assuré pour récolter, l'hiver, si on la construit dans une cave, où les portes et soupiraux bien fermés maintiendront une température égale. Avertissons cependant que le gaz qui s'échappe du fumier peut devenir funeste aux personnes qui récoltent les champignons : le danger ne sera pas douteux, si une chandelle, portée à cette cave, s'éteint ou menace de s'éteindre; et on l'aura bientôt dissipé par l'introduction de l'air extérieur, au moyen de l'ouverture momentanée des portes et soupiraux.

Le fumier, pour faire cette meule, doit être de la même qualité que celui indiqué pour la couche, et avoir jeté son plus grand feu par environ un mois de repos, plus ou moins, selon que les tas auront été plus ou moins considérables. On en forme une couche, assise sur un lit de pierrailles ou cailloutage, pour que la trop grande humidité puisse s'écouler facilement, et à laquelle on donnera la longueur désirée, sur un mètre (trois pieds) de large, et deux cent vingt-cinq millimètres (un pied) de haut. Cette meule faite et foulée, sera remaniée à quelques jours de distance, et encore une autre fois si elle s'échauffait trop, en observant, la première fois, d'y mêler un tiers de nouveau fumier, pour remplacer le tiers d'ancien, qu'il faudra ôter et laisser dans les environs. Quelques jours après la dernière façon, et s'il n'y a plus à craindre que la meule s'échauffe trop, on la garnira de blanc de champignon; ce qui se fait en l'introduisant dans des trous pratiqués à la main, sur les côtés de la meule, à environ cent soixante ou deux cents millimètres (six ou huit pouces) de distance les uns des autres : puis l'on ajuste le tiers de ce fumier, laissé tant autour de la couche que sur le dessus, qui doit toujours

être peu chargé et formé en dos de bahut : les flancs de la couche seront, deux jours après, battus avec le dos d'une pelle, pour y mastiquer le blanc. On l'appropriera ensuite en tirant toutes les longues pailles, et on la couvrira d'un bon doigt de terre naturellement légère, ou plutôt rendue telle par un mélange de terreau bien consommé; puis de deux ou trois doigts de fumier long. Huit jours après, ôtez et renouvelez cette couverture de fumier, que vous ôterez encore huit jours après, pour la remplacer par une autre, formée de fumier long et bien secoué, par-dessus lequel vous jeterez quelques doigts de nouveau fumier bien ressuyé. Huit ou dix jours après, recouvrez encore votre meule jusqu'à la chemise de pailles longues, que vous soulevez pour vous assurer s'il pousse des champignons. Ils doivent d'abord se montrer par places, qu'il faut marquer avec des petites baguettes; remettez encore les couvertures : quelques jours après, vous récolterez les champignons, dont les baguettes vous indiqueront les places. Tous les trois jours, pendant les chaleurs, et seulement tous les cinq, pendant l'hiver, réitérez vos visites sans trop déranger les couvertures, qu'au surplus vous répareriez en cas de dommage, comme vous remplirez avec de la même terre les trous qui auraient pu se faire. Dans les temps secs, il sera bon, tous les jours ou tous les deux jours, de donner une mouillure. En hiver et pendant les grands froids, augmentez les couvertures, qui sont surtout indispensables si la meule a été établie en plein air.

Une meule ainsi faite et bien conduite peut fournir une abondante récolte pendant près de trois mois; après quoi on la détruit, en observant d'en garder des croûtes blanches, qui sont imprégnées de blanc de champignon. Cette matière, mise au sec, peut conserver sa qualité productive pendant près de deux ans : la couche à champignons en fournit de même; l'intérieur de la couche et celui de la meule s'emploient comme engrais.

Récolte de champignons. Dans la manière de cueillir les champignons, il y a quelques précautions à prendre. Il est bon, autant que possible, d'en faire la récolte dans un temps un peu sec, et surtout après la rosée; de les prendre dans leur état adulte, et même avant l'épanouissement entier du chapeau; car, dans un trop grand degré de maturité, la chair en devient flasque, se putréfie, les vers s'y développent, et d'ailleurs l'usage en est dangereux. Au lieu d'arracher les individus du sol, il vaut mieux en couper les pieds ou tiges près de la terre, pour que celle-ci ne s'introduise pas entre les lanielles ou pores.

Quant aux truffes, dit Parmentier, il faut les récolter par un temps sec, à l'époque de leur parfaite maturité, et dans l'état le plus sain.

Préparation que l'on doit faire subir aux champignons avant de les employer. Quand on a choisi les espèces saines, il convient encore, avant d'en faire usage, de les monder de leurs feuillets ou de leurs tubes. C'est ce que les cuisiniers appellent faire le foin, en comparant cette opération à celle analogue, qui a lieu sur les artichauts. On en retranche aussi souvent le pédicule, qui est moins délicat; ensuite on les coupe par morceaux, et on les fait tremper dans l'eau froide ou tiède, en y mêlant tant soit peu de vinaigre pour les faire blanchir. Cette eau doit être jetée comme chargée du principe vénéneux des champignons, si toutefois ils étaient délétères; car, d'après les recherches et les expériences du docteur Paulet, il résulte, 1°. que l'eau extrait en partie le principe vénéneux des champignons; que les liqueurs alcooliques ou spiritueuses l'extraient d'autant plus parfaitement, qu'elles sont plus fortes en degrés; qu'enfin la dissolution de sel de cuisine, l'esprit de vin, les liqueurs spiritueuses éthérées, le vinaigre et les corps gras, les en débarrassent entièrement; 2°. que ces liqueurs deviennent délétères elles-mêmes, et que les champignons qu'elles ont contenus l'espace de quelques heures, aussi sains que les espèces comestibles. L'usage habituel, et presque sans choix, des champignons chez les habitans du nord, surtout en Pologne et en Russie, vient encore à l'appui de ce que nous avançons; si toutefois il était besoin de preuves à des faits généralement sanctionnés par l'observation. En Russie donc, avant d'assaisonner les champignons, on leur fait subir quelque une des préparations suivantes. Tantôt on les fait bouillir un instant très court; on les retire, on les lave de nouveau à l'eau chaude, et on les laisse macérer quelques heures dans le vinaigre; tantôt on les passe seulement à l'eau bouillante; d'autres fois, enfin, on les laisse macérer seulement quelques heures dans l'eau salée.

Moutarde pour assaisonner les champignons. Il est peu de pays où les champignons abondent plus qu'en Italie; la seule Toscane en a plus de huit cents espèces; leurs formes y sont dessinées avec grâce; leur substance est délicate, et leur couleur des plus brillantes; on les trouve sur toutes les tables. Chez les riches et chez les pauvres, c'est le plat favori, le mets par excellence. On y a vu manger des morilles aussi grosses qu'un melon; des truffes noires, veinées de rouge, d'un parfum très agréable; des oronges et des champignons

de bruyères, dont le chapeau, d'un rouge écarlate, ou d'un blanc éblouissant, avait plus de vingt-deux centimètres (huit pouces et demi de diamètre). Les Italiens, principalement les Toscans et les Apuliens, en font un fréquent usage, et, chose remarquable, il est très rare qu'ils en soient incommodés. Ils ont une manière particulière de les apprêter, qui leur fait perdre la majeure partie de leurs qualités nuisibles, et les rend moins indigestes. Ils font d'abord macérer les champignons à l'eau fraîche, dans laquelle on jette une poignée de muriate de soude (gros sel), puis ils leur donnent une légère cuisson; ils les mangent ensuite avec une sauce blanche, qu'il appellent *mostarda bianca* : cette sauce se fait avec des amandes pelées et des gousses d'ail qu'on pile dans un mortier avec un peu d'eau; on y jette de l'huile d'olive en petite quantité, du poivre concassé, du jus de citron, et l'on donne au tout la consistance de la moutarde.

Les pauvres gens ont une sauce plus simple, moins chère et tout aussi bonne. Ils préparent tous leurs ragoûts de champignons avec des gousses d'ail qu'ils écrasent soigneusement, et mêlent avec du gros sel, de l'huile d'olive et quelques gouttes de vinaigre blanc. Cette méthode est la plus générale. Dans plusieurs cantons on fait simplement cette sauce avec un verre de vin, de l'ognon et du poivre.

Assaisonnement des champignons. Manière d'apprêter l'orange. On appelle aussi cette espèce, dans quelques provinces de la France, *dorade*, *jaune d'œuf*, *cadran*, *jazeran* ou *jasserrans*, dans les Vosges; en Italie, *cocoli* ou *novali*, *bole real* en Piémont.

Ce champignon était déjà très connu des Romains, qui l'appelaient *prince des champignons*. En Italie, on le mange ordinairement frit dans l'huile ou avec une sauce verte un peu forte, coupée en tranches : on en garnit aussi des morceaux de viandes assaisonnés.

La meilleure manière d'apprêter l'orange consiste, selon M. Paulet, après l'avoir épluchée, c'est-à-dire, dépouillée de sa peau, et en avoir enlevé la tige, à la faire cuire renversée sur un plat, sa cavité étant garnie de fines herbes, de mie de pain, d'ail, de poivre, de sel et de sa tige hachée, le tout arrosé d'huile d'olive.

Cette manière n'était pas celle des Romains; car, suivant Apitius, on l'apprêtait dans le vin cuit, avec un bouquet de coriandre, ou dans le suc de viande, avec l'assaisonnement ordinaire, et on ajoutait, pour liaison, le miel, l'huile ou les jaunes d'œufs.

Après l'huile d'olive et le beurre, le vin et le jaune d'œuf

sont les meilleurs dissolvans de l'orange, et les plus propres à la corriger.

Manière d'apprêter le champignon de couche; champignon comestible, champignon de couche.

Voici les diverses manières les plus usitées d'apprêter ces champignons.

Première. Champignon sur le gril, au beurre ou à l'huile.

La manière la plus simple, celle qui exige le moins d'apprêts, et qui peut être la meilleure, consiste à éplucher les champignons, c'est-à-dire, à leur enlever leur peau lorsqu'ils sont un peu grands, à leur ôter leur tige, et à les mettre cuire sur le gril avec un morceau de beurre, du poivre et du sel. C'est l'affaire d'une demi-heure au plus avec du bon feu.

Deuxième. En fricassée de poulet, après avoir épluché et coupé les champignons, s'ils sont trop grands. On les lave à l'eau froide, et on les passe à l'eau bouillante; ce qu'on appelle blanchir. Cela les ramollit un peu et leur ôte une partie de leur parfum, trop fort ou trop âcre pour certaines personnes. Pour leur donner de la fermeté, on les remet dans l'eau froide et on les essuie bien; après quoi, on a un morceau de beurre fin qu'on fait fondre dans une casserole sur le feu; on ajoute les champignons qu'on mêle bien avec le beurre pour qu'ils s'en imbibent, ce qu'on appelle faire revenir. Les uns, alors, dans la vue de lier la sauce, y ajoutent une pincée de farine qu'ils font cuire avec les champignons, après quoi, ils les mouillent, soit avec de l'eau tiède, soit avec du bouillon du pot; d'autres les font cuire de même, mais sans addition de farine, et en les assaisonnant tout simplement avec le persil, le poivre et le sel. Lorsqu'on doit en retirer le persil, on le met en bouquet; quand ils sont cuits, on fait, en les retirant tout bouillans hors du feu, une liaison avec des jaunes d'œufs délayés dans de l'eau ou avec de la crème. La sauce alors est rarement blanche; pour la blanchir, on ajoute à la liaison une ou deux tranches de citron sans écorce.

Manière d'apprêter la boule de neige; Agaric boule de neige, champignon des bruyères, Prataiolo maggiore bianco, buono en Piémont.

La cuisson exige peu de temps et d'apprêt; il suffit, après l'avoir épluchée et coupée par morceaux, de la mettre sur le plat avec du persil, du sel, du poivre et un peu de beurre, sur un feu vif; c'est l'affaire d'un quart d'heure: on y lie la sauce avec des jaunes d'œufs. On peut aussi l'apprêter de toute autre manière; elle est toujours agréable à manger, et plus légère sur l'estomac que le champignon ordinaire.

On préfère, pour l'usage, le champignon très jeune; lorsque les feuilles brunissent, il faut le rejeter. Quelque innocens que soient en général ses effets sur le corps animal, on ne peut dissimuler qu'il ne convient pas à tous les estomacs, qu'il altère, échauffe même un peu, et qu'il peut nuire par la quantité, causer des indigestions, ou les troubler d'une manière sensible, surtout lorsqu'il n'est pas bien choisi, ou que ses feuillettes ont commencé à prendre une teinture brune. Dans cet état, il peut déranger un peu l'estomac, causer même le dévoiement et de légères coliques. On observe aussi qu'il a une vertu légèrement aphrodisiaque, lorsqu'il pèse sur l'estomac ou qu'il occasionne des rapports. On a éprouvé qu'un filet d'eau-de-vie dans un verre d'eau était un moyen efficace d'en faciliter la digestion.

Manière d'apprêter l'agaric poivré; laiteux, poivré blanc, fungo peporane en Italie, auburan et vache blanche dans les Vosges.

On mange ce champignon en Allemagne, en Russie, dans plusieurs parties de la France, et on n'a jamais observé qu'il eût causé des accidens. On corrige son âcreté avec le sel ordinaire, l'huile d'olive ou le beurre, le poivre; ainsi assaisonné, on le fait cuire sur le plat. On l'a mangé plusieurs fois de cette manière sans être incommodé; mais ce n'est point un mets délicat, il est même un peu amer et lourd sur l'estomac. Lorsqu'il est bien cuit et qu'on en mange modérément, il n'incommode point.

Manière d'apprêter le poivré à feuilles roussâtres. Il est connu dans la plupart de nos provinces sous le nom de *latyron de roussette*. Les habitans de la campagne en mangent avec profusion, cuits sur le gril avec du beurre frais, de l'huile d'olive, du poivre et du sel. Dans beaucoup d'endroits, voisins des grandes forêts, c'est une ressource pour l'hiver. On le confit dans du vinaigre, du sel, beaucoup de poivre et d'ail, à la manière du cornichon.

Manière d'apprêter la chanterelle ordinaire, girofle ordinaire ou girofle chevrille, jaunelet, mousseline et cassine, en Italie, gallinattio.

De tous les champignons comestibles, c'est un de ceux dont on fait le plus fréquent usage comme aliment ou comme assaisonnement. Il y a des campagnes où les habitans en font presque leur unique nourriture. On l'accorde en fricassée; on le mange aussi cuit avec du beurre, de la graisse ou de l'huile, du poivre, du sel et des oignons. Il y a des personnes qui le font confire dans du vinaigre avec du poivre, du sel et

de l'ail; d'autres le font dessécher et l'emploient dans toutes sortes de ragoûts.

Manière d'apprêter le bolet comestible. Il est connu en France sous les noms de brugnet, ceps, cèpe, gyrole, bolé, porchin, potiron; en Italie, sous ceux de *potello*, *ceppatullo*, *scurro*, *ghezzo*, *pinuzzo*, *buano*, *porcino*.

Sa saveur est très agréable et se rapproche de celle de la noisette; aussi on peut manger ce champignon cru à la poivrade, sans aucun inconvénient; mais il faut choisir les individus qui ne sont pas encore fort avancés, et en ôter les tubes et le pédicule, qui est un peu dur. On l'accommode de différentes manières: voici celles qui sont le plus en usage.

On apprête ce champignon à la sauce blanche, en fricassée de poulet, ou bien on le fait cuire sur le gril, ou dans la tourtière, avec du beurre frais ou de l'huile d'olive, du poivre, du sel, des fines herbes et de la chapelure de pain: quelques personnes y ajoutent du jambon ou des anchois hachés. On en fait aussi des beignets et d'excellentes crèmes; d'autres le mangent aux oignons, qu'on fait roussir d'abord sur le feu, dans du beurre: quand ils commencent à roussir, on ajoute les champignons qu'on achève de faire cuire. Au reste, on peut l'accommoder de toutes les manières usitées pour le champignon de couche.

Lorsqu'ils sont frais, on est généralement dans l'usage de les passer dans l'eau bouillante et de les esuyer.

On en fait des coulis ou soupes en Hongrie, qu'on y mange avec plaisir. Pour cela on les conserve après les avoir fait passer au four ou à l'étuve; on les fait revenir dans l'eau tiède; on se sert de cette eau, dans laquelle on fait bouillir des rôties de pain. Après un temps suffisant, on passe le tout pour en faire un coulis épais, de consistance de purée, auquel on ajoute les champignons, qu'on fait cuire à part dans le beurre avec l'assaisonnement convenable.

Manière d'apprêter le bolet orangé, bolet orange, fonge orange, France; lingua di leccio, en Piémont.

Pour l'usage, on doit choisir les individus jeunes, dont la chair est plus ferme; on le mange à la sauce blanche, on ôte la tige et la partie tubuleuse (le foin), et on le met cuire sur le gril, avec du beurre, du poivre et du sel.

Manière d'apprêter le bolet, langue de bœuf. Il a différentes dénominations vulgaires, comme foie de bœuf, langue et glu de chêne. Les Italiens l'appellent *lingua di castagna* ou simplement *lingua*.

Ce champignon offre un aliment agréable et une ressource

au besoin, un seul de ces agarics pouvant fournir amplement de quoi faire un bon repas. On recherche pour l'usage ceux qui ne sont pas trop avancés, car alors ils ont leur surface trop visqueuse, et leur chair tend à l'état ligneux. Il y a deux principales manières de le manger : ou cuit sous la cendre et coupé ensuite par tranches, avec une liaison; ou bien apprêté en fricassée de poulet. L'assaisonnement un peu piquant est toujours nécessaire, à cause de sa viscosité lorsqu'il est un peu avancé. On a éprouvé que le vinaigre se marie mal avec cette espèce, et gâte la sauce.

A Vienne en Autriche, on la coupe en petites tranches, et on le mange en guise de salade, avec la chicorée et la mâche. On le fait aussi cuire avec de la viande de veau, en y ajoutant de la crème et du suc de citron.

Manière d'apprêter l'hydne. Malgré cette saveur qui la rapproche un peu de la chanterelle, on le vend beaucoup en Autriche. On le mange aussi en France, où il est connu sous les noms d'*eurchon* ou *rignoche*, ou *arresteron* (à Dax), qui signifie *petit râteau* en gascon, et sous ceux de *pied de mouton* et *barbe de vache* (dans les Vosges), cuit sur le gril ou d'une autre manière. On dit qu'après les avoir passés à l'eau bouillante, la meilleure manière de les apprêter, c'est de les faire cuire, sans les essuyer, à la graisse et au bouillon; ils sont meilleurs qu'avec le beurre, avec lequel ils sont un peu coriaces; étant très peu aqueux par eux-mêmes, ils ont besoin d'un véhicule liquide un peu abondant.

Manière d'apprêter les clavaires. Il y a beaucoup de variétés de clavaires; elles sont en général blanches, grises, pourprées, jaune orangé; elles portent différens noms, comme *gallinotte*, *gallinalle*, *mainotte*, *espignette*, *poule*, *buisson*, *barbe* ou *barbe-de-chèvre* et *menottes grises*, *blanches* et *jaunes*, selon les variétés. On les nomme en Italie, *ditola gialla*, *ditola rosa* et *ditola bianca*, d'après la couleur des variétés.

Après les avoir lavées, c'est-à-dire, après en avoir ôté la terre, on les fait ramollir sur un feu doux, dans une casserole, avec un morceau de beurre; quand elles sont ramollies, on jette l'eau qu'elles ont rendue, et on les remet sur le feu avec du beurre, du persil, de la ciboule; on les remue un peu, ou on les saupoudre légèrement de farine; on les mouille ensuite avec du bouillon, et on fait la liaison avec des jaunes d'œufs quand elles sont cuites.

D'autres les font cuire, après les avoir lavées, avec du lard, qu'on met dessus et dessous, et du bouillon, en ajoutant du sel, du gros poivre, un morceau de jambon et un peu de

persil. Il faut environ une heure de cuisson ; après cela on les met dans une sauce faite avec du coulis ou jus de viande, ou en fricassée de poulet, sans les remettre sur le feu ; on a soin de couvrir la casserole avec du papier, sur lequel on met le couvercle : c'est le moyen de retenir leur parfum, de les conserver blanches, et d'empêcher la sauce d'épaissir trop.

Manière d'apprêter les morilles. On distingue deux variétés principales, la morille blanche et la morille grise : la première, dont la couleur tire un peu sur le pâle, est la plus commune, et celle que l'on préfère pour l'usage.

Indépendamment de l'usage où l'on est de faire entrer les morilles dans plusieurs ragoûts, on en fait des plats qui sont très estimés. Pour les apprêter, on commence, après les avoir bien lavées, par leur ôter toute la terre qu'elles sont sujettes à contenir dans leurs cavités ou aréoles ; ensuite on les égoutte bien en les essuyant, et on les met dans une casserole sur le feu, avec du beurre, du gros poivre, du sel, du persil, et, si l'on veut, un morceau de jambon. Il faut environ une heure de cuisson : comme elles ne rendent pas beaucoup d'eau, on est obligé de les humecter souvent, et pour cela on préfère le bouillon. Lorsqu'elles sont cuites, on ajoute des jaunes d'œufs pour faire la liaison, en les ôtant du feu. Il y en a qui y mettent un peu de crème. On les sert seules ou sur une croûte de pain rissolée, ou imbibée de beurre.

Cette manière de les apprêter est la plus ordinaire, et la meilleure. Il y en a d'autres ; par exemple :

Morilles à l'italienne. Après les avoir bien lavées et laissées égoutter, on les coupe en deux ou trois ; si elles sont trop grosses, on les met dans une casserole sur le feu, avec du persil, de la ciboule, du cerfeuil, de la pimprenelle, de l'estragon et de la civette ; un peu de sel et un demi-verre d'huile. On les passe quelque temps jusqu'à ce qu'elles aient rendu leur eau. On donne encore un tour. On met quelques pincées de farine ; on les mouille avec du bouillon ; on ajoute un demi-verre de vin de Champagne ; et, après les avoir laissées un peu mijoter, on les sert avec du jus de citron et des croûtes de pain.

Morilles farcies. On préfère, pour farcir, les morilles fraîches et blondes ; on les ouvre au bout de la tige, et après les avoir bien lavées, battues et essuyées, on les farcit d'une farce fine, et on les fait cuire entre des bardes de lard. On les sert dans une sauce semblable à celle des morilles à l'italienne.

Les cuisiniers, à Vienne en Autriche, ont la coutume de farcir les morilles avec de la chapelure de pain, de la

viande de volailles, de sardines, d'écrevisses, et d'autres assaisonnemens.

Manière d'apprêter les truffes. On mange les truffes cuites au vin de Champagne, en potages et ragoûts gras et maigres, en pâtés, en tourtes. On en farcit la volaille, et on en fait des crèmes; mais le grand amateur de truffes les préfère cuites sous la cendre et sans apprêt. Plus les truffes sont mûres, plus elles ont de parfum, et plus elles sont agréables au goût.

En Piémont on les mange crues, en salade, et sur la polante avec la bécassine; car cet oiseau, sans la sauce aux truffes, ne vaut presque rien chez nous. Elles se vendent quelquefois huit à dix francs la livre.

L'huile, ou tout autre corps gras ou huileux, est si convenable à la truffe, dont la chair est naturellement sèche, que si elle en manque, elle n'a plus de saveur; les huileux la rendent non-seulement bonne à manger, mais plus aisée à digérer. Après l'huile, le vin est l'ingrédient ou le véhicule qui lui convient le mieux; et lorsque ces deux substances sont mariées ensemble, alors l'assaisonnement est parfait. Ainsi, pour faire un bon ragoût de truffes, après les avoir lavées et bien brossées pour enlever toute la terre, on les fait tremper dans l'eau, ou, ce qui est mieux, dans l'huile; on les coupe ensuite par tranches, et on les met sur le plat avec de l'huile ou du beurre, un peu de vin, de sel et du gros poivre. Il y en a qui ajoutent des anchois et des petits ognons. C'est l'affaire d'une demi-heure de cuisson. On fait une liaison avec des jaunes d'œufs.

Conservation des champignons. Pour avoir des champignons toute l'année, on peut les conserver ainsi: les espèces qui ne sont pas trop grandes se dessèchent bien en les laissant sur une table ou ailleurs, un peu à l'ombre, ou en les enfilant de manière qu'ils ne se touchent pas; on peut les dessécher plus rapidement dans un four. Mais on coupe les grandes espèces par bandes, ou tranches, après en avoir ôté le pédicule et les lames, ou les tubes. On conserve ces champignons bien préparés dans des sacs, que l'on a soin de suspendre dans des lieux secs et aérés, et d'agiter de temps en temps. Dans quelques pays, on les fait confire dans du vinaigre, du poivre, du sel et de l'ail, ou simplement dans l'huile; mais ils perdent, par ce moyen, leur parfum: d'autres les mettent dans l'eau salée. Lorsqu'on en veut faire usage, on fait revenir dans l'eau tiède, ou dans le lait, ceux qui sont séchés, en les y laissant tremper quelques heures. Quant aux truffes en général, elles se gardent mieux dans leur terre natale que

lorsqu'on les en débarrasse et qu'on les lave ; car l'humidité s'insinue dans leurs pores, et les fait bientôt pourrir : c'est pourquoi il vaut mieux les frotter avec une brosse rude. On a proposé de les enterrer dans un sable bien sec, et ce moyen est assez sûr. La son dans lequel d'autres personnes emballent les truffes, est plus propre à accélérer leur détérioration qu'à les conserver, parce qu'il s'humecte, se tasse et s'échauffe. Les cendres altèrent les truffes.

Celles qu'on tient plongées dans l'huile se conservent plus long-temps que celles qu'on envoie dans le vinaigre, ou dans la saumure. L'huile, le vinaigre, l'eau-de-vie où l'on a mis les truffes, se chargent de leur odeur, et alors celles-ci sont entièrement dépouillées de leur parfum agréable. Le même inconvénient a lieu lorsqu'on les fait cuire dans le vin, et qu'on les plonge ensuite dans l'huile.

En général les truffes trop mûres, et celles qui ne le sont pas assez, se conservent peu de temps. L'arome dont elles sont remplies à l'époque de leur maturité, et la fermeté que leur chair acquiert, les rendent plus propres à être conservées à cette époque. Les truffes qu'on coupe par tranches, qu'on enfile et que l'on fait sécher comme les *mousserons*, peuvent se garder long-temps, mais n'ont pas le parfum et la saveur des truffes fraîches. Au reste, il convient de les sécher à l'ombre, plutôt au soleil qu'au feu.

L'usage d'entourer les truffes recuites, de cire, de graisse, d'huiles, etc., dit *Parmantier*, est contraire à leur conservation ; car, tant que ces végétaux sont vivans, ils transpirent, et leurs humeurs ne pouvant pas se dissiper au dehors, rentrent au dedans, et hâtent la putréfaction. La bourre, l'étoupe dont on les enveloppe, s'imbibent d'humour, et ne les conservent pas aussi bien que l'argile sèche et pulvérisée, qui paraît préférable à toute autre substance.

MORILLES. *Récoltes, choix, apprêt et conservation des morilles.* La morille, dans sa jeunesse, répand une odeur agréable ; elle est d'un gris brunâtre, qui devient presque noir dans sa vieillesse. C'est dans ce dernier état qu'il faut surtout éviter de la recueillir, parce qu'alors elle n'a pas de saveur, et qu'elle est pleine de larves d'insectes.

Recueillie pendant la rosée, il en résulte un autre inconvénient ; elle se conserve plus difficilement ; on doit de plus la couper au lieu de l'arracher, parce que la terre qui reste au pied, se répand dans les lacunes du chapeau, et devient difficile à ôter.

On mange les morilles fraîches, cuites sur le gril ou dans

un plat, sous un four de campagne, assaisonnées avec des fines herbes, du sel et du poivre.

On les met dans une grande quantité de ragoûts, auxquels elles communiquent leur saveur agréable. On les dessèche, en les enfilant avec du gros fil, et en les suspendant dans une chambre où il ne se forme pas de poussière. Elles peuvent se conserver plusieurs années sans perdre sensiblement de leur bonté; mais il faut, lorsqu'on veut s'en servir, les laisser tremper quelques minutes dans l'eau tiède, si on ne veut les manger coriaces.

MOUSSERONS. Tous ces champignons ont une odeur agréable, une excellente saveur, et sont analogues aux morilles pour l'apprêt et la conservation.

Autre procédé pour conserver les morilles et les mousserons toute l'année. Pour avoir des morilles toute l'année, il faut les faire sécher. Pour cela, on leur ôte le bout de la queue et on les lave. On les fait bouillir quelques instans dans l'eau; on les fait égoutter, et on les met sécher dans un four, dont la chaleur soit très douce. Quand ils sont bien secs, on les conserve dans un endroit qui ne soit point humide, et à l'abri de la poussière. Lorsqu'on veut s'en servir, il suffit de les faire tremper pendant une demi-heure. Les champignons vénéneux, préparés par ce procédé, perdent en grande partie leurs qualités nuisibles, et peuvent souvent être mangés sans aucun danger, pourvu qu'on n'en prenne point une quantité excessive.

Autre procédé. Vous choisirez des champignons nouvellement cueillis, bien blancs et bien fermes; vous les éplucherez, les laverez, et les mettrez dans une casserole, avec un morceau de bon beurre frais, ou d'excellente huile d'olive. Vous laisserez la casserole sur le feu, jusqu'à ce qu'ils aient jeté leur eau, et que cette eau soit réduite à moitié. Vous les retirerez ensuite, et les laisserez refroidir dans un vase de terre; puis vous les mettrez en bouteilles, et leur donnerez un bon bouillon au bain-marie.

Champignons blancs marinés. On coupe les queues de quelques petits champignons; on les frotte avec une flanelle imprégnée de sel; on les jette dans un mélange d'eau et de lait; on les fait égoutter; on les met dans une casserole avec une poignée de sel; on les couvre bien, et on les expose ensuite cinq à six minutes sur un feu très doux, pour en tirer l'humidité; on les fait ensuite sécher sur un gros linge, jusqu'à ce qu'ils soient bien refroidis.

Champignons bruns marinés. On essuie les champignons avec de la flanelle ou avec un linge, comme nous l'avons dit

en parlant des champignons blancs ; on les jette dans un mélange d'eau et de lait ; on les laisse égoutter sur un linge. Quand ils sont secs, on les met dans un pot de grès. On fait bouillir une dose de vinaigre blanc, suffisante pour les couvrir ; on met dans ce vinaigre un gros de macis, un gros de poivre et un gros de muscade, et une demi-once de sel ; on le verse bouillant sur les champignons : quand ils sont refroidis, on couvre le pot avec un morceau de parchemin.

Champignons vénéneux. Les champignons qui croissent dans l'ombre, dans les forêts épaisses, là où le soleil ne donne pas, sont en général très mauvais ; leur surface est humide, plus ou moins sale, et leur aspect hideux. Il en est de même de ceux qui sont lourds, dont la surface est mouillée, l'odeur nauséabonde, qui croissent à l'ombre, qui sortent d'une enveloppe, et qui étant coupés offrent plusieurs couleurs, ou changent souvent de nuances. Ceux qui ont été mordus ou abandonnés par les insectes, doivent être rejetés. La même chose a lieu pour ceux qui croissent vite, et qui pourrissent avec facilité, ainsi que pour ceux qui ont des tiges molles, et à la surface desquels se trouvent collés des morceaux de peau. Il faut également repousser ceux qui sont trop vieux ; car il est de fait, que telle espèce qui était bonne dans sa jeunesse, devient dangereuse dans sa vieillesse : d'ailleurs, leur saveur se perd lorsque la fécondation est opérée.

Comme c'est dans les lames ou tubes qui sont au-dessous du chapeau, que réside le principe vénéneux des espèces nuisibles, on peut toujours, par précaution, leur enlever cette partie, qui se détache avec une grande facilité. C'est ce qu'on pratique dans beaucoup de lieux, et ce qu'on appelle *faire le foin*, en comparant cette opération à celle analogue qui a lieu sur les artichauts.

Il est reconnu par une suite d'expériences positives, que les champignons les plus vénéneux, coupés par petits morceaux, et laissés pendant long-temps dans du vinaigre, et en général tous les acides végétaux, l'eau fortement salée, et dans l'éther, perdent leurs propriétés vénéneuses ; mais alors ces diverses liqueurs sont chargées de la partie vénéneuse, et deviennent des poisons énergiques. Il suit de là que, dans l'empoisonnement par les champignons, on ne doit jamais donner ces liquides tant que le champignon n'a pas été évacué par en haut ou par en bas : en effet, ils dissoudraient dans l'estomac la partie vénéneuse, et alors les effets seraient plus terribles.

Traitement de l'empoisonnement par les champignons. L'eau salée, le vinaigre, l'éther, ne doivent donc point être em-

ployés dans l'empoisonnement par les champignons, d'après ce que nous avons dit, surtout s'il n'y a eu encore aucune évacuation par haut ou par bas, car ces liqueurs dissoudraient dans l'estomac la partie vénéneuse, et alors les effets seraient terribles.

N'ayant donc aucun spécifique pour combattre la matière vénéneuse des champignons introduits dans l'estomac, il faut tâcher de prévenir les effets mortels, en s'opposant à son passage dans les intestins par le moyen du vomissement, qui doit être promptement sollicité. A cet effet, on administrera au malade trois grains d'émétique dans un verre d'eau. Cette dose suffira pour provoquer les premiers vomissemens. Un quart d'heure après, on donnera, en trois fois vingt minutes environ d'intervalle, un second verre d'eau, dans lequel on aura fait fondre de nouveau trois grains d'émétique. Au défaut d'émétique, on fera usage d'eau chaude que l'on fera boire amplement. On l'excitera encore plus promptement par l'irritation mécanique de la gorge, au moyen des barbes d'une plume à écrire, ou de tout autre corps. Une fois que l'on a déterminé le vomissement et provoqué la sortie des matières vénéneuses, on n'a plus de suites funestes à redouter; mais comme il en passe toujours une certaine quantité dans les secondes voies, il faut administrer un purgatif doux, tel que la manne ou les tamarins, avec un ou deux gros de sel de Glauber, et autant de follicules de séné.

On insistera particulièrement sur les purgatifs, si, les champignons ayant déjà passé dans les intestins, il était trop tard pour avoir recours à l'émétique. On administrera des lavemens purgatifs préparés, en faisant bouillir, pendant un quart d'heure, dans un litre d'eau, deux onces de casse concassée, un demi-gros de séné, et une demi-once de sel d'Epson. On donnera, de demi-heure en demi-heure, une cuillerée à bouche, d'un potion composée d'huile de ricin et d'une once et demi de fleurs de pêcher, que l'on aromatisera avec quelques gouttes de liqueur d'Hoffmann. Si l'évacuation n'a pas lieu, on fera bouillir, pendant un quart d'heure, dans un litre d'eau, une once de tabac, et après avoir passé la liqueur à travers un linge, et l'avoir laissée refroidir, on administrera des lavemens. Jamais le vomissement n'a manqué à survenir à la suite de ce médicament. Après ces évacuations, qui sont d'une nécessité indispensable, il faut, pour remédier aux douleurs et à l'irritation produites par le poison, avoir recours aux boissons mucilagineuses, à la décoction de graine de lin, de guimauve,

ou simplement à l'eau sucrée ; on donnera au malade quelques cuillerées d'une potion composée de trois à quatre onces d'eau de fleurs d'oranger, d'un quart d'once d'éther ou de liqueur d'Hoffmann, et deux onces de sirop de capillaire ou d'écorce d'oranger.

Si, à l'état fortement convulsif, il se joint d'autres symptômes très graves, tels que la tension douloureuse du bas-ventre, la sécheresse de la langue, une soif extrême, une chaleur brûlante à la peau et à la gorge, la fièvre sera plus ou moins grande et l'individu en danger. On s'abstiendra alors de purgatifs. L'on appliquera sur les points douloureux des linges trempés dans la décoction de plantes émollientes ; et si la douleur augmente, on y appliquera quinze ou seize sangsues. Lorsque les accidens auront disparu, on continuera quelque temps encore les boissons émollientes, auxquelles on fera succéder la limonade. Des alimens légers devront précéder le retour au régime alimentaire ordinaire de l'individu (1).

Instruction publiée par ordre de la Préfecture de police.

« Les champignons les plus propres à servir d'alimens, sont, de leur nature, difficiles à digérer. Lorsqu'ils sont mangés en grande quantité, ou qu'ils ont été gardés quelque temps avant d'être cuits, ils peuvent causer des accidens fâcheux.

» Il y a des champignons qui sont de *vrais poisons*, lors même qu'ils sont mangés frais.

» Pour les personnes qui ne connaissent point parfaitement ces végétaux, et qui ont l'imprudence d'en cueillir dans les bois ou dans les champs, nous allons indiquer les principaux caractères propres à distinguer l'espèce des champignons ; ensuite nous décrirons, en abrégé, plusieurs espèces bonnes à manger ; enfin, nous placerons à côté de ces espèces la description des champignons qui en approchent par la ressemblance, et qui cependant sont pernicieux.

» Le champignon, est composé d'un chapiteau ou tête, et d'une tige, sorte de queue ou pivot qui la supporte. Lorsqu'il est trop jeune, il a la forme d'un œuf, tantôt nu, tantôt renfermé dans une poche ou bourse. Quand le chapeau se développe sous forme de parasol, il laisse quelquefois au-

(1) Voyez le *Moniteur médical*, ou secours et remèdes à donner dans les maux subits. C'est un ouvrage indispensable dans un ménage. On le trouve à la librairie de *Pierre Blanchard*. 1 vol. in-12, prix : 2 fr.

tour de la tige les débris de la bourse, qui prend le nom de *collet*.

» Le chapeau est garni en dessous de feuillets serrés qui s'étendent du centre à la circonférence.

» **BON CHAMPIGNON.** *Champignon ordinaire* (*Agaricus campestris*). On le trouve dans les pâturages et dans les friches. Il n'a point de bourse; son pivot ou pied à peu près rond, plein et charnu, est garni d'un collet très apparent. Son chapeau est blanc en dessus; ses feuillets sont d'une couleur de chair ou de rose plus ou moins claire.

» C'est ce champignon que l'on fait venir sur couche, et c'est le seul *champignon de couche* qu'il soit permis de vendre à la Halle et dans les marchés de Paris. Il ne peut nuire que lorsqu'on en mange en trop grande quantité, ou qu'il est dans un état trop avancé.

» **MAUVAIS CHAMPIGNON.** On peut confondre avec cette bonne espèce une autre qui est très pernicieuse; c'est le *champignon bulbeux* (*Agaricus bulbosus*), ainsi nommé, parce que la base de son pivot est renflée en forme de bulbe, autour duquel on retrouve des vestiges d'une bourse qui renfermait le chapeau. Il a aussi le collet comme le bon champignon. Les feuillets sont blancs et non pas rosés; le dessus du chapeau est tantôt très blanc, tantôt verdâtre; quelquefois le chapeau verdâtre est parsemé, en dessus, de vestiges ou de débris de la bourse.

» C'est ce champignon, surtout celui qui est blanc en dessus, qui a trompé beaucoup de personnes et qui a causé des accidens funestes.

» Il faut rejeter tout champignon ressemblant d'ailleurs au champignon ordinaire, dont la base du pied ou pivot est renflée en forme de bulbe, qui a une bourse dont on retrouve les débris, et dont les feuillets du chapeau sont blancs et non pas rosés.

» **BONS CHAMPIGNONS.** *Oronge vraie* (*Agaricus aurantiacus*). Ce champignon a une bourse très considérable. Il est ordinairement plus gros que le champignon de couche. Son chapeau est rouge en dehors, ou rouge orangé; ses feuillets sont d'une belle couleur jaune; son support ou pied jaunâtre, très renflé, surtout par le bas: il est garni d'un collet assez grand et jaunâtre. Ce champignon, qu'on trouve dans les taillis de Fontainebleau et dans le midi de la France, est un mets délicat et très sain.

» *Oronge blanche* (*Agaricus ovoïdeus*). Elle est moins délicate que la précédente; elle a la même forme, une bourse

et un collet pareils ; elle n'en diffère qu'en ce que toutes les parties sont blanches.

» **MAUVAIS CHAMPIGNON.** *Oronge fausse* (*Agaricus pseudo-aurantiacus*). Son chapeau est en dessus d'un rouge plus vif et non orangé comme celui de l'oronge vraie ; il est parsemé de petites taches blanches , qui sont les débris de la bourse. Son support est moins épais , plus arrondi , plus élevé ; les restes de la bourse ont plus d'adhérence avec la bulbe qui est à la base du support. La réunion de la couleur rouge du chapeau et de la couleur blanche des feuillets est un indice assuré pour distinguer la fausse oronge de la vraie.

» La fausse oronge se trouve dans les environs de Paris , et en divers lieux de la France , notamment dans la forêt de Fontainebleau ; c'est un des champignons les plus vénéneux et qui produit les accidens les plus terribles.

» Plusieurs autres champignons bulbeux et malfaisans ont des rapports moins marqués avec l'oronge vraie : les uns sont recouverts de tubercules nombreux ou d'un enduit gluant ; les autres ont une couleur livide , une odeur désagréable , et la seule vue les fait rejeter.

» **BONS CHAMPIGNONS.** *Mousserons*. Ils croissent au milieu de la mousse , ou dans des friches gazonnées. Ils sont d'une couleur fauve , le chapeau , de forme plus ou moins irrégulière , est couvert d'une peau qui a le luisant et la sécheresse d'une peau de gant. Le pivot , plein et ferme , peut se tordre sans être cassé. On en distingue deux espèces : l'une , plus grosse , plus irrégulière , à pivot plus gros et par proportion plus court ; c'est le *mousseron ordinaire* (*agaricus mousseron*) ; l'autre est plus menu , son chapeau est plus mince , son support est plus grêle ; c'est le *faux mousseron* (*agaricus pseudo-mousseron*). Ils sont bons à manger tous les deux , et d'un goût fort agréable.

» **MOUSSERONS SUSPECTS.** On peut confondre avec ces mousserons plusieurs petits champignons de même couleur et de même forme , qui n'ont point leur goût agréable. On les distinguera , parce que la surface de leur chapeau n'est pas sèche , qu'ils sont d'une consistance plus molle , que leur support est creux et cassant.

» Parmi les champignons feuilletés , il en est encore beaucoup que l'on peut manger impunément ; mais comme ils ressemblent à d'autres plus ou moins dangereux , il est prudent de s'en abstenir.

» On doit cependant encore distinguer la *chanterelle* (*agaricus cantharellus*). C'est un petit champignon jaune dans

toutes ses parties. Son chapeau, à peu près aplati en dessus, prend en dessous la forme d'un cône renversé, couvert de feuilletés épais semblables à de petits plis, et est terminé inférieurement en un pied très court. Cette espèce est recherchée.

» Parmi les champignons non feuilletés, nous ne parlerons point du *cèpe* ou *bolet* (*boletus esculentus*), dont une espèce est très estimée dans le Midi, mais dont on fait peu de cas à Paris, non plus que des *vesse-loups*, dont on fait très-rarement usage, à cause du peu de goût qu'elles ont, et parce que leur chair se change trop promptement en poussière.

» **BONS CHAMPIGNONS.** *Morille* (*phallus esculentus*). Sur un pivot élargi par le bas, porte le chapeau toujours resserré contre lui, ne s'ouvrant jamais en parasol, inégal et comme celluleux sur sa surface extérieure. Ce champignon croît dans les taillis, au pied des arbres; il est sain et très recherché.

» **MAUVAIS CHAMPIGNON.** *Le satyre* (*phallus impudicus*), qui ressemble à la morille par son chapeau celluleux, a un pied très élevé sortant d'une bourse. Le chapeau est plus petit et laisse suinter une liqueur verdâtre. Ce champignon exhale une très mauvaise odeur et est très dangereux.

» **BON CHAMPIGNON.** *Girole* ou *clavaire* (*clavaria caralloïdes*). Ce champignon diffère de tous les précédens; c'est une substance charnue, ayant une espèce de tronc qui se ramifie comme le chou-fleur, et se termine en pointes mousses ou arrondies. Sa couleur est tantôt blanchâtre, tantôt jaunâtre, tirant sur le rouge. Son goût est assez délicat. On ne connaît dans ce genre aucune espèce pernicieuse.

» On ne saurait trop recommander à ceux qui ne connaissent pas parfaitement les champignons, de ne manger que ceux qui sont généralement reconnus pour bons : *le champignon de couche, le champignon ordinaire, l'orange vraie, l'orange blanche, les deux mousserons, la chanterelle, le cèpe, la morille et la girole.*

» *Accidens causés par les champignons.* Les personnes qui ont mangé des champignons malfaisans, éprouvent plus ou moins promptement tous les accidens qui caractérisent un poison âcre stupéfiant; savoir : des nausées, des envies de vomir, des efforts sans vomissement avec défaillance, anxiétés, sentiment de suffocation, d'oppression, souvent ardeur avec soif, constriction à la gorge, toujours avec douleur à la région de l'estomac; quelquefois des vomissemens fréquens et violens, des déjections alvines (selles ou garde-robes) abondantes, noirâtres, sanguinolentes, accompagnées de coliques, de ténésme, de gonflement et tension douloureuse du

ventre. D'autres fois, au contraire, il y a rétention de toutes évacuations, rétraction et enfoncement de l'ombilic.

» A ces premiers symptômes, se joignent bientôt des vertiges; la pesanteur de la tête, la stupeur, le délire, l'assoupissement, la léthargie, des crampes douloureuses, des convulsions aux membres et à la face, le froid des extrémités et la faiblesse du pouls. La mort vient ordinairement terminer, en deux ou trois jours, cette scène de douleur.

» La marche, le développement des accidens, présentent quelque différence, suivant la nature des champignons, la quantité qu'on en a mangé, et la constitution de l'individu. Quelquefois les accidens se déclarent peu de temps après le repas; le plus ordinairement ils ne surviennent qu'après dix à douze heures.

» Le premier objet, dans tous ces cas, doit être de procurer la sortie des champignons vénéneux. Ainsi, on doit employer un vomitif, tel que le tartrite de potasse antimonié ou *émétique ordinaire*; mais, pour rendre ce remède efficace, il faut le donner à une dose suffisante, l'associer à quelque sel propre à exciter l'action de l'estomac, délayer, diviser l'humour glaireuse et muqueuse, dont la sécrétion est devenue abondante par l'impression des champignons. On fera donc dissoudre dans un demi-kilogramme (une livre ou chopine) d'eau chaude, deux à trois décigrammes (quatre ou cinq grains) de tartrite de potasse antimonié (émétique) avec douze à seize grammes (deux ou trois gros) de sulfate de soude (sel de Glauber), et on fera boire à la personne malade cette solution par verrées tièdes, plus ou moins rapprochées, en augmentant les doses jusqu'à ce qu'elle ait des évacuations.

» Dans les premiers instans, le vomissement suffit quelquefois pour entraîner tous les champignons, et faire cesser les accidens; mais, si les secours convenables ont été différés, si les accidens ne sont survenus que plusieurs heures après le repas, on doit présumer que partie des champignons vénéneux a passé dans l'intestin, et alors il est nécessaire d'avoir recours aux purgatifs, aux lavemens faits avec la casse, le séné et quelque sel neutre, pour déterminer des évacuations promptes et abondantes. On emploiera dans ce cas, avec succès, comme purgatif, une mixture faite avec l'huile douce de ricin et le sirop de pêcher, que l'on aromatisera avec quelques gouttes d'éther alcoolisé (liqueur minérale d'Hofmann), et que l'on fera prendre par cuillerées plus ou moins rapprochées.

» Après ces évacuations, qui sont d'une nécessité indispen-

sable, il faut, pour remédier aux douleurs, à l'irritation produite par le poison, avoir recours à l'usage des mucilagineux, des adoucissans que l'on associe aux fortifiants, aux nervins. Ainsi, on prescrira aux malades l'eau de riz gommée, une légère infusion de fleur de sureau coupée avec le lait, et à laquelle on ajoutera de l'eau de fleur d'orange, de menthe simple et un sirop. On emploiera aussi avec avantage les émulsions, les potions huileuses aromatisées avec une certaine quantité d'éther sulfurique. Dans quelques cas on sera obligé d'avoir recours aux toniques, aux potions camphrées, et lorsqu'il y aura tension douloureuse du ventre, il faudra employer les fomentations émollientes, quelquefois même les bains, les saignées; mais l'usage de ces moyens ne peut être déterminé que par le médecin, qui les modifie suivant les circonstances particulières; car l'efficacité du traitement consiste essentiellement, non pas dans les spécifiques ou antidotes, dont on abuse si souvent le public, mais dans l'application faite à propos de remèdes simples et généralement bien connus. »

Les membres composant le conseil de salubrité,

Signé PARMENTIER, DEYEUX, THOURET, HUZARD, LEROUX, DUPUYTREN, C. L. CADET.

CHANDELLE ECONOMIQUE, NE COULANT POINT, ET RESSEMBLANT A LA BOUGIE. On fera fondre huit livres de cire blanche dans un vase long et étroit, et on y ajoutera deux livres de suif le plus pur. Le tout étant bien fondu et bien mêlé, on y plongera des chandelles de huit à la livre, que l'on en retirera au bout de quelques instans : elles se trouveront couvertes d'une couche de cire, d'une ligne d'épaisseur environ. On réitérera, si l'épaisseur n'est pas assez forte, et on suspendra ensuite les chandelles par les mèches, afin qu'elles sèchent.

La chandelle une fois allumée, la cire se fondant beaucoup plus lentement que le suif, formera une espèce de rebord qui le contiendra et l'empêchera de couler. La chandelle sera d'ailleurs, au dehors, absolument semblable à la bougie.

CHAPEAUX. *Comment on les empêche d'être tachés par une ondée de pluie.* Vous secouerez bien votre chapeau, quand il aura été mouillé par la pluie ou autrement; vous l'essuyerez très soigneusement avec un linge propre ou un mouchoir, en prenant la précaution d'en tenir le castor plat et lisse, et dans le sens qu'il avait d'abord; rendez-lui ensuite sa première forme, et suspendez-le à quelque distance du feu, pour qu'il sèche. Quelques heures plus tard, ou le lendemain matin, placez-le sur une table, et brossez-le tout autour, à plusieurs

reprises, avec une brosse douce, dans le sens du poil; il n'y restera, après tout cela, aucune trace de la pluie.

Si vous voulez mieux faire encore, passez deux ou trois fois, doucement sur le chapeau, un fer plat chauffé modérément; brossez-le ensuite, et il deviendra presque aussi beau qu'il l'était en sortant des mains du chapelier.

CHAPON. (V. VOLAILLE.)

CHARANÇONS. (V. BLÉ.)

CHARDONNERET. (*Le*) Petit oiseau qui chante fort bien. Le mâle a le tour du bec et les épaules noirs, au lieu que la femelle a les épaules, ainsi que le tour du bec bruns.

Pour élever les jeunes chardonnerets, il faut les prendre dans le nid, lorsque leurs plumes sont entièrement poussées; et on les nourrira de la manière suivante. On prendra des échaudés, des amandes mondées et de la semence de melon; on pilera le tout ensemble, et on en fera une pâte; on pourra encore faire la pâte avec des noix et un peu de massepain; on fait avec ce mélange des boulettes, comme des petits grains de vesce; on les présente une à une, au bout d'une brochette, aux petits; on en donne de suite trois ou quatre à chaque petit oiseau; à l'autre bout du bâton on a un peu de coton; on le trempe dans de l'eau; et on le présente ensuite à l'oiseau. Lorsque les petits chardonnerets commencent à manger seuls, on leur donne du chenevis broyé avec de la graine de melon et le panis; et quand ils sont forts, on leur donnera, pour unique nourriture, du chenevis.

Les meilleurs chardonnerets à élever sont ceux du mois d'août, et principalement ceux qui se couvent dans les nids faits sur des pruniers et dans les broussailles ou sur les orangers. On a observé que, plus les chardonnerets sont niais étant jeunes, meilleurs ils sont pour élever en cage. Si on met ces jeunes chardonnerets auprès d'une linotte, d'un serin et d'une fauvette, leur chant se coupe par sa variété, et forme une espèce de petit chœur. Des chardonnerets élevés en cage y ont vécu jusqu'à vingt ans. Cela dépend du bon soin qu'on en prend.

Cet oiseau est sujet à plusieurs maladies, surtout à l'épilepsie ou mal caduc. Quand elle lui prend, il tombe, après avoir fait quelques mouvemens précipités, tout étendu dans sa cage, les deux pates en l'air, et les yeux renversés; si on ne lui apporte un prompt secours, il rend les derniers soupirs. De tous les remèdes qu'on peut employer, il ne s'en trouve point de plus sûr, ni qui réussisse mieux, que de le prendre, et de lui couper avec de bons ciseaux l'extrémité de ses ergots, surtout ceux qu'il a derrière; il en sort quelques gouttes

de sang : on lui lave ensuite les pates, plusieurs fois, dans de bon vin blanc tiède. Si c'est en hiver, on lui en fait avaler aussi quelques gouttes, en y mettant un peu de sucre fondu. Par le moyen de ce remède, l'oiseau malade, qui était comme agonisant, reprend de nouvelles forces, et se trouve en peu d'heures dans une santé aussi parfaite que celle dont il avait joui auparavant. (V. *Maladies des oiseaux.*)

Le chardonneret s'accouple facilement avec la femelle du serin de Canarie, et ce n'est ni par la conformité du chant, ni par celle du plumage, que cet accouplement a lieu ; car l'un et l'autre en diffèrent totalement : aussi ces différences ne caractérisent-elles pas les genres. Mais ces oiseaux s'accouplent ensemble, parce que les uns et les autres dégorgent leur manger dans le bec de la femelle, la mettent ainsi en amour, et deviennent ensuite plus propres à nourrir leurs petits ; au lieu que le pinson, par exemple, ne peut jamais s'accoupler, ni avec la serine, ni avec le chardonneret, ni avec aucune espèce d'oiseaux qui dégorgent, parce qu'il porte la becquée à sa femelle lorsqu'elle couve, et qu'il nourrit aussi ses petits. Cela doit servir de règle pour tous les oiseaux qu'on veut accoupler.

Pour avoir de beaux mulets de chardonnerets et de serins, il faut que la femelle soit toute blanche ou jonquille, et que le mâle soit un chardonneret de la grosse espèce. Lorsqu'on les destine à cet usage, il est essentiel de les sevrer de chenevis, et de les accoutumer au millet et à la navette, qui est la nourriture ordinaire des serins, et qui devrait être celle de toutes ces sortes d'oiseaux, surtout si on y mêle de la graine d'alpiste.

CHATAIGNES. (*Récolte et conservation des*) Les châtaignes et les marrons, ramassés au grand soleil, exposés ensuite à l'action de cet astre, pendant sept à huit jours, sur des claies, que l'on retire tous les soirs, et que l'on pose les unes sur les autres, dans l'endroit le plus chaud de la maison, acquièrent la propriété de se conserver très long-temps, et même de supporter les plus longs trajets sans rien perdre de leur saveur agréable et de leur faculté reproductible.

La châtaigne est une excellente nourriture pour les hommes et les animaux. Quand elle est fraîche, on la mange, ou cuite sous la cendre chaude, ou bouillie à l'eau ou au lait, ou glacée au sucre, ou plus communément rôtie dans une poêle percée de trous, et exposée à un feu clair. De toutes ces manières de la préparer, la première est sans doute la plus ancienne et la plus naturelle ; mais elle est aussi plus imparfaite que les trois autres.

Pour manger ce fruit plus sain, et pour le trouver plus agréable, il vaut mieux employer la méthode suivante, de tout temps en usage dans le *Limousin*. On enlève aux châtaignes, en les pelant, leur peau extérieure ou coriace; on les met après dans l'eau bouillante; elle pénètre, ramollit la pellicule amère qui les recouvre, et la dispose à se détacher de la substance farineuse. Quand les châtaignes, comprimées entre les doigts, se dépouillent facilement de cette pellicule, qu'on appelle *tan*, on ôte le pot du feu; on y introduit un instrument ou bâton branchu, à l'aide duquel on les remue fortement en tout sens. Bientôt le *tan* se détache de leur surface, et s'en sépare tout-à-fait. Dans ce moment on les retire, et après les avoir secouées dans un crible fait exprès, on les lave à l'eau froide, pour emporter, avec ce qui reste de *tan*, l'eau amère qu'elles pourraient avoir conservée; alors on les fait cuire sans eau, dans un vase bien couvert, et sur un feu doux.

Voici une recette pour manger la châtaigne verte toute l'année. Elle consiste à faire bouillir ce fruit pendant quinze ou vingt minutes dans l'eau, et à l'exposer ensuite à la chaleur d'un four ordinaire, une heure après que le pain en a été tiré; par cette double opération, la châtaigne acquiert un degré de cuisson et de dessiccation propre à la conserver très longtemps, pourvu qu'on la tienne dans un lieu extrêmement sec. On peut s'en servir ensuite en la mettant réchauffer au bain-marie ou de vapeur. Ceux qui aiment mieux la manger froide, n'ont besoin que de la laisser renfler à l'humidité pendant un ou deux jours.

On fait aussi sécher la châtaigne sur des claies, à l'aide du feu. La châtaigne ainsi séchée, se conserve d'une année à l'autre; on peut alors, si l'on veut, la convertir en farine, et en faire, à la manière des *Corses* et des *Italiens*, de la bouillie ou des galettes, qui tiennent lieu de pain. Mais quelque apprêt, quelque forme qu'on lui donne, on ne parviendra point à la transformer en pain levé; et le boulanger le plus éclairé, en appliquant les procédés de son art à la farine de ce fruit, n'en obtiendra jamais qu'un aliment bien inférieur à celui qui résulte de la préparation à la *limousine*.

Ce fruit, desséché et brisé, sert de nourriture aux bestiaux et à la volaille. On peut en faire une boisson fermentée, et sa première peau peut, dans la teinture, remplacer la noix de Galle pour les noirs.

On retire une assez grande quantité de sucre de la châtaigne, pour qu'il soit, dans certaines années d'abondance, économique de l'employer sous ce rapport.

CHAUME. (*V. TOITS.*)

CHAUSSURE. Moyen de la rendre impénétrable à l'eau.
(*V. CIRAGE.*)

CHEMINEES. *Moyen d'empêcher le feu dans leurs tuyaux.* Il faut éteindre de la chaux dans de l'eau mêlée avec de l'argile, et enduire de deux ou trois couches de ce mélange la partie intérieure du tuyau de cheminée au-dessus de l'âtre préparé et uni à cet effet. Cet enduit, qui aura à peu près six pieds de hauteur, et qui embrassera toute la largeur du tuyau, formera une espèce de vernis auquel la suie ne pourra s'attacher; ce qui garantira d'un grand nombre d'incendies, que l'on voit commencer souvent par un simple feu de cheminée. Il est convenable de renouveler cet enduit tous les ans. La police de Munich en a si bien reconnu l'utilité, qu'elle en recommande l'emploi aux habitans de cette ville.

Manière d'éteindre le feu dans la cheminées. Il faut appliquer une couverture de lit humide, soit à la bouche de la cheminée, soit sur tout le front du foyer, ou bien encore au bord ou à la trappe, si la cheminée est à bord ou à trappe. La cheminée ne tirant plus alors d'air par en bas, la suie enflammée s'éteint sans difficulté et en un moment.

Autres moyens. Premier moyen. Il consiste à savoir appliquer de bonne heure, dans le tuyau de la cheminée, deux plaques de tôle posées horizontalement, mobiles sur une charnière bien construite, et qui, étant baissées, ferment exactement la capacité du tuyau. On place la première un peu au-dessus du tuyau; la seconde immédiatement au-dessous de la porte ou ouverture, pour nettoyer la cheminée. Ces plaques sont toujours relevées lorsqu'on fait du feu, et au moyen d'un fil d'archal, que l'on tire à soi, en cas d'accident, on les fait tomber sur leur appui. Pour lors, la suie enflammée qui se trouve entre deux est forcée de se rabattre sur la plaque inférieure, et le feu est étouffé.

Deuxième moyen. Il faut prendre une poignée de soufre en poudre, la jeter dans le foyer, et fermer en même temps l'ouverture du bas de la cheminée, de façon qu'il reste seulement un petit soupirail, pour ménager un courant d'air, et entretenir l'embrasement du soufre. La suie éteinte tombe par flocons et l'incendie cesse. Ce moyen, il est vrai, n'est pas nouveau; mais il est bon de le rappeler; car il y a des secours très utiles dont on ne fait pas usage, ou parce qu'ils sont trop simples, ou parce que dans le moment on n'y pense pas.

Cheminée économique. Le modèle en grand est déposé au Muséum des arts mécaniques. Indépendamment des services qu'elle rend pour la cuisine, cette cheminée communique

beaucoup de chaleur à la pièce où on l'adosse; par le moyen des bouches de chaleur.

L'on peut y faire cuire des pâtés, du bœuf à la mode, une daube de veau piqué, enfin généralement tous les mets auxquels il faut une chaleur soutenue.

On pourrait encore, avec ces mets, y faire un pot au feu, quatre entrées, un hochepot; et, lorsque les entrées seraient cuites, le foyer échauffé dans toute sa surface les maintiendrait dans une ébullition suffisante, et laisserait les quatre fourneaux libres pour faire quatre plats d'entremets. Des cafetières d'eau peuvent, en outre, y chauffer.

Cette cheminée consomme très peu de bois, et épargne entièrement le charbon. Les frais de sa construction sont d'un prix modique: six voies de bois et de charbon paieraient plus que son établissement.

CHENILLES. *Moyen d'en préserver les arbres.* Il faut placer au haut de la tige de l'arbre une grosse motte de terre, que l'on aura soin d'assujettir. Toutes les chenilles, placées même sur les branches les plus élevées, tomberont ainsi en peu de jours. La motte de terre qu'on ne retirera pas, empêchera qu'elles ne reviennent.

OEufs de chenilles. Les chenilles, lorsqu'on ne peut les détruire assez tôt, déposent, dans les joints et dans les fentes des arbres, des œufs d'où sortiront, pour l'année suivante, des milliers d'ennemis nouveaux. Pour prévenir ce fléau, il faut, dès le mois de février ou de mars, placer du soufre en poudre dans des vases, et y mettre le feu sous les arbres; brûlez en même temps, si vous le pouvez, des branches d'arbres résineux. L'humidité produite par la fumée donnera aux œufs le brillant qu'ils prennent naturellement lorsqu'ils sont près d'éclore, et, pour vous en débarrasser, vous les frotterez alors avec une brosse de crin un peu ferme.

Manière de détruire les chenilles. Le plus sûr moyen est d'écheniller. Cette opération consiste à rechercher avec soin, en taillant les arbres, les anneaux d'œufs que les chenilles ont laissés sur les branches, à couper les bouts des branches où l'on aperçoit des nids, et à les brûler; enfin à détruire les chenilles éparses sur les plantes, ainsi que les papillons qui viennent faire leur ponte sur les végétaux qu'on cultive. Les oiseaux chassent aussi les chenilles et en font une grande destruction.

Quand les arbres se trouvent endommagés par les chenilles au point que toutes les feuilles en soient rongées, on a recours au procédé suivant :

On fait fondre du soufre; on trempe dedans des morceaux

de vieux linge carrés, larges de cinq à six pouces. On a soin que ce linge soit bien étendu dans le soufre; on le laisse seulement remper, et on le retire aussitôt avec une pince, et on le fait goutter. On trempe ainsi tous les morceaux jusqu'à ce que le soufre soit épuisé, et on fait sa provision proportionnée au nombre d'arbres que l'on a à soigner. On serre le linge par l'employer au besoin. Lorsqu'on veut user de ce procédé, il faut étendre sous l'arbre de gros draps, de manière que la terre soit bien couverte tout autour; on fixe un des morceaux de linge soufrés à l'extrémité d'une perche armée d'un crochet; on n'attache ce linge que par l'extrémité d'un des coins pour l'économiser. On allume ensuite l'extrémité pendante du linge, et on promène, en se plaçant toujours sous le vent, la fumée du soufre sur toutes les parties de l'arbre. On voit alors les insectes tomber par milliers sur les draps placés au-dessous de l'arbre, les uns morts et les autres simplement engourdis. On les rassemble avec beaucoup d'attention, et on les brûle. On est quelquefois forcé de répéter deux ou trois jours de suite cette opération sur de très grands arbres. On est étonné de voir l'arbre attaqué reprendre toute sa verdure au bout de cinq à six jours.

Autre manière. Placez sur les arbres quelques morceaux d'étoffe de laine, dont le duvet soit long, comme dans les couvertures; une grande partie des chenilles viendra s'y loger; vous les détruirez et replacerez les morceaux d'étoffes sur l'arbre.

Autre manière. Enduisez de glu ou de graisse des bandes de linge que vous fixerez autour du tronc de l'arbre à un ou deux pieds de terre; les chenilles que le vent fera tomber ne pourront pas remonter dans l'arbre, parce qu'elles se trouveront prises par la matière gluante dont vous aurez garni ce tronc. Autant que possible on secouera l'arbre de manière à faire tomber le plus de chenilles qu'on pourra détacher ainsi.

CHÈVRES. *Parti que l'on en peut tirer.* La chèvre fournit une plus grande quantité de lait que la brebis, et il n'est pas rare d'en trouver, quand elles sont bien nourries, qui donnent jusqu'à trois et quatre litres de lait par jour, quantité que beaucoup de vaches procurent à peine. La chèvre fournit du lait soir et matin, pendant quatre ou six mois, et souvent même jusqu'au moment d'une nouvelle portée.

Aux environs des villes, pour avoir du bon lait pendant l'été, et jouir de la chair du chevreau à la fin de décembre, on fait couvrir les chèvres en mai, afin qu'elles mettent bas

en octobre ou au commencement de novembre. Le lait de chèvre est très blanc, plus sain et meilleur que celui de brebis, mais plus épais que celui de vache, et moins liquide et séreux que celui d'ânesse. Il donne une crème toujours fort épaisse, mais jamais aussi jaune que celle du lait de vache. La crème ne fournit qu'une petite quantité de beurre blanc; mais ce beurre a la propriété de se conserver long-temps sans devenir rance.

Les fromages de pur lait de chèvre sont moelleux, fondans, gras et d'un goût très agréable. En mêlant le lait de chèvre aux laits de vache ou de brebis, on obtient également de fort bons fromages.

Le suif de chèvre est le meilleur que l'on connaisse pour la fabrication de la chandelle.

Le poil de chèvre est employé à faire des feutres, à remplir des coussins, à former des bouracans, des camelots et de grosses étoffes, des ceintures, des cordages, etc.

Les cuirs de chèvre, et ceux de boucs châtrés surtout, sont très fins, et très estimés. On peut les rendre aussi doux que les peaux de daim et de chamois.

La chair du chevreau est tendre, saine et agréable; celle de la chèvre et du bouc est aussi employée comme aliment. On peut la manger fraîche ou salée.

Les cornes de la chèvre sont employées à faire des boîtes et différens ouvrages.

Avec les boyaux on fait des cordes à violon et des hygromètres.

La chèvre supporte les plus grands froids et les chaleurs extrêmes, quoique la race soit plus belle dans le Nord que dans le Midi. Ni la pluie, ni le vent, ni la soif, ne lui portent un dommage aussi prompt qu'au mouton, et lorsqu'elle est vieille, elle engraisse plus vite et à moins de frais que la brebis. Elle est moins sujette aux maladies. Il faut que cet animal soit tenu très proprement. Le fumier le rend malade; la fange et l'humidité lui sont contraires; il veut l'air vif des montagnes, et redoute les prairies marécageuses et les gras pâturages. S'il faut nettoyer son étable tous les jours, et y mettre de la litière fraîche durant l'hiver, en été, elle peut s'en passer, et ne s'en porte que mieux. Elle est si facile à nourrir, que l'on dit proverbialement : *Jamais chèvre ne mourut de faim*. C'est, de tous les animaux domestiques, l'espèce qui mange le plus de diverses plantes. L'herbe chargée de rosée, nuisible aux bêtes à laine, lui est favorable, et augmente la quantité de son lait.

On doit éloigner la chèvre des pépinières, des jeunes arbres et des jardins, parce que sa dent coupe les jeunes pousses et détruit l'écorce des arbres.

Quoique cet animal aime singulièrement la liberté, il ne dépérit pas quand il est renfermé, pourvu qu'on le nourrisse, qu'on change sa litière et qu'on l'abreuve. L'hiver, on peut le nourrir en partie de feuilles et d'herbes sèches.

CHICORÉE. *Manière de la conserver.* On épluche et on lave avec soin la chicorée; on la jette dans de l'eau bouillante, et on la retourne jusqu'à ce qu'elle soit amortie, mais non cuite; ensuite on la met dans de l'eau fraîche, puis on la fait bien égoutter avant de la mettre dans des pots. On a le soin de jeter la première eau salée au bout de vingt-quatre heures d'infusion; puis on remet de l'eau fraîche dans laquelle on n'épargne pas le sel: on couvre toujours les pots avec du beurre.

Quand on veut manger cette chicorée, on la lave avec soin et à plusieurs eaux; on l'éponge chaque fois qu'on la change d'eau; on la fait cuire à grande eau, et on a soin de la hacher pour la fricasser. (*V* ÉPINARDS.)

CHIEN. *Nourriture et éducation des chiens de chasse.* Quand les petits chiens ont quinze ou vingt jours, on les purge avec un peu de manne fondue dans du lait, et quand ils ont six semaines, on commence à les sevrer en leur donnant du lait et de la mouée, ou de la soupe claire: pour les accoutumer à cette nourriture, on les sépare pendant le jour de leur nourrice, et on la leur présente pendant la nuit; après avoir fait la même chose pendant sept à huit jours, on les sépare tout-à-fait et on ne les nourrit plus que de soupe. Lorsqu'ils ont six mois, on les passe dans le grand chenil, on les met au pain d'orge, et on ne leur donne de la mouée que deux fois la semaine. Lorsqu'ils ont neuf à dix mois, on commence à leur donner leur première éducation; on les fait rapporter, aller à l'eau, arrêter, etc., si ce sont des chiens couchans; et si ce sont des courans on les accouple, on les promène, on les tient sous le fouet pour les accoutumer à l'obéissance. Enfin, lorsqu'ils ont un an, on les fait un peu chasser avec de vieux chiens, mais on ne les mène à de grandes chasses que lorsqu'ils ont atteint leur dix-huitième mois, à moins qu'ils n'aient acquis plutôt la force nécessaire.

On ne doit jamais les instruire qu'en voyant peu à peu se développer en eux le désir de le faire, ne jamais les rebuter, ne les contraindre qu'avec douceur et précaution; enfin on prépare leur obéissance et leur docilité avec des ménagemens et de la persévérance. Ce n'est, en un mot, que lorsqu'ils font

peu de cas d'une légère correction, qu'on doit leur en donner une plus forte.

Maladies des chiens.

La plupart des jeunes chiens, avant qu'ils aient atteint l'âge d'un an, sont attaqués d'une maladie connue généralement sous le nom de *maladie des chiens*. On ne connaît aucun moyen préservatif sur lequel on puisse raisonnablement compter pour la prévenir. La vaccine ne paraît pas mériter plus de confiance que l'emplâtre de poix de Bourgogne que l'on applique sur le front de l'animal; et le séton semble tout au plus susceptible de rendre la maladie moins grave.

Voici en quoi consiste la méthode curative que l'expérience nous a indiquée comme la meilleure.

Bouillon ou soupe maigre pour toute nourriture, suivant le degré de gravité de la maladie.

Vomitif composé de deux ou trois grains d'émétique dissous dans un verre d'eau tiède, dont on fait avaler les deux tiers à l'animal, le matin à jeun, réservant l'autre tiers pour être administré une demi-heure plus tard, quand, au bout de ce délai, la première dose n'a pas fait vomir. Eau tiède, un bon verre après chaque vomissement.

Le lendemain, ou le surlendemain seulement, si l'émétique a fatigué le sujet, administration d'un gros d'aloès, délayé dans un verre d'eau tiède. Même prescription les deux ou trois jours suivans, en réduisant toutefois la dose d'aloès à 45 ou 54 grains; alors, l'animal purgeant beaucoup, on lui accorde un jour ou deux de repos, puis on revient à l'usage de l'aloès comme précédemment; ainsi de suite jusqu'à parfaite convalescence.

Les doses indiquées sont applicables au chien brac de 6 à 8 mois. Dans tous les cas, elles doivent être proportionnées à l'âge et à la taille de l'animal. Tous les médicamens et les boissons doivent être administrés de force.

Quand l'enchifrénement est considérable, comme lorsque les narines sont en grande partie bouchées, il est avantageux de faire respirer à l'animal, pendant deux heures par jour environ, la vapeur qui s'élève de l'eau bouillante. Un ou deux sétons animés avec de l'onguent vésicatoire et placés sur les côtés du cou, produiront aussi de bons effets toutes les fois qu'une toux opiniâtre compliquera la maladie. (Article communiqué par M. Barthélemy aîné, professeur de l'école vétérinaire d'Alfort.)

Fatigue. Si un chien avait trop couru et qu'il fût ma-

lade, il faudrait le saigner et lui donner des lavemens, et ensuite du lait coupé; par ce moyen, il se rafraîchit et se rétablit en lui laissant du repos; on peut aussi lui graisser les pattes avec du suif de chandelle.

Plaies. Tout le monde sait panser une plaie; ainsi nous nous contenterons de dire qu'on emploie ordinairement la filasse; que si la plaie est petite, mais profonde, on doit l'agrandir, l'imbiber de térébentine et la tamponner. On la seringue aussi avec de l'eau-de-vie et de l'eau tiède, etc. Enfin, si le chien est éventré par un coup quelconque, on lui lave les boyaux, on les fait rentrer dans le ventre, on coud la plaie ou la peau, on la panse avec de l'eau de boule, et l'on soutient la plaie avec une plaque d'un cuir épais qu'on attache avec un fort bandage. Pendant toute la maladie on ne nourrit le chien qu'avec du bouillon, et on le saigne quelquefois, surtout dans les accès de fièvre qui surviennent dans ce cas.

Fractures. S'il y a fracture, on prend des blancs d'œufs mêlés avec un peu d'eau-de-vie et bien battus ensemble; on remet la partie, on l'enveloppe de filasse trempée dans ce mélange, on place les attelles nécessaires et on les assujettit avec des ligatures faites avec du linge. Si la jambe ou le pied malades enflaient, on les percerait de plusieurs trous avec le bistouris, pour en faire sortir les eaux qui causent l'engorgement. On musellera le chien pendant qu'il n'aura point à manger, et on humectera trois ou quatre fois par jour la filasse avec de l'eau-de-vie et de l'eau. On renouvelle l'appareil dix ou douze jours après l'accident, et on le remplace ensuite par un troisième et par un quatrième, en laissant l'animal, au moins un mois ou six semaines sur le chenil.

Efforts. Pour les efforts occasionés dans les jambes et qu'on appelle *chien alongé*, on frotte de suite le nerf qui s'est trop distendu avec de l'huile de laurier et de l'éther mêlés ensemble, et on lui donne beaucoup de repos; si le mal était trop grand, on devrait faire autant que possible rentrer le nerf, en ployant la jambe du chien, la lier ensuite avec un long ruban qu'on serrerait fortement pour empêcher l'animal de la poser à terre, et froter souvent le jarret avec de l'huile de laurier.

Chancres. On guérit les chancres aux oreilles, en les brûlant avec du vitriol, de l'eau forte ou un fer chaud, ou en les trempant souvent dans de l'huile de navette.

Poux. Un quarteron de feuilles de tabac, infusées pendant vingt-quatre heures dans un litre de vinaigre dont on frotte le chien, détruisent bientôt tous les poux qu'il peut avoir.

Gale. On frotte le chien galeux, avec un onguent composé avec un verre d'huile de noix ou autre, qu'on mêle et fait bouillir avec un quarteron de soufre, jusqu'à ce qu'en en laissant tomber une goutte sur une ardoise mouillée, elle se fige et devienne blanche. On laisse reposer deux jours les chiens malades, on les lave et brosse bien ensuite, on les graisse le troisième jour, on les laisse en repos les deux suivants, on les fait promener le sixième, on les purge en rentrant avec une soupe où l'on met de la fleur de soufre, on les lave le septième avec de l'eau tiède et du savon, et ils sont guéris le huitième. Pendant tout ce temps on les nourrit de pain et d'eau comme à l'ordinaire, on change souvent leur paille et l'on redouble de soin pour ôter les ordures de leur chenil.

CHOCOLAT. (*Fabrication du*) Le chocolat est un composé d'amandes de cacao et de sucre. Quand il ne contient que cela, on le nomme *chocolat de santé*, et *chocolat à la vanille* lorsqu'on en fait entrer dans sa composition. On croit communément que le chocolat à la vanille est trop chaud, et qu'il est moins bon pour la santé que celui qui n'en contient pas; mais il paraît certain que la vertu stomachique et cordiale de la vanille facilite la digestion du chocolat. Ce dernier est meilleur par cette raison, surtout lorsqu'il ne contient qu'une petite quantité de vanille.

Préparation de la pâte de cacao pour le chocolat. On prend la quantité que l'on veut de cacao, on la met par parties dans une poêle de fer très large et très évasée: on place cette poêle sur le feu pour torrifier ou pour brûler très légèrement l'écorce ligneuse et dure qui recouvre le cacao: on le remue avec une grande et large spatule de bois. Lorsque l'écorce est suffisamment brûlée, on met le cacao sur du gros papier à sucre, qu'on a étendu sur une table, où on le laisse bien refroidir: on l'écrase légèrement avec un rouleau de bois pour casser seulement les écorces. On passe ce cacao au travers d'un crible très large, pas assez cependant pour laisser passer les amandes entières. Lorsque tout le cacao est ainsi disposé, on le met par portions dans un van semblable à ceux dont on se sert pour vanner le blé, et on l'y remue de la même manière, afin de séparer les écorces qui sortent du van: lorsqu'il est nettoyé autant qu'il peut l'être par cette méthode, on l'épluche grain à grain sur une table, pour séparer exactement toutes les portions d'écorce qui ont pu échapper au vannage, toutes celles qui ont pu rester attachées aux amandes et les germes de la graine.

On peut se passer de criblage et de vannage. Dans ce cas, on est obligé d'éplucher les amandes de cacao, une à une,

pour les priver de leur écorce; mais cela est plus long, et ne pourrait pas avoir lieu quand on fabrique en grand le chocolat.

Quand le cacao est bien nettoyé, on le met dans un mortier de fer, qu'on a bien fait chauffer, en l'emplissant de charbons ardents, et qu'on a bien essuyé: le mortier doit être plein environ aux deux tiers. On pile promptement ce cacao avec un pilon de fer, jusqu'à ce qu'il soit suffisamment réduit en pâte; ce que l'on reconnaît facilement quand, en posant le pilon à la surface de la masse, il s'enfonce au fond du mortier par son poids seulement; alors on enlève cette pâte hors du mortier; on la met sur une feuille de papier blanc: on l'étend environ à un pouce ou un pouce et demi d'épaisseur, et on la laisse se refroidir. On continue ainsi de suite, jusqu'à ce que tout le cacao soit réduit en pâte.

On donne au chocolat une perfection beaucoup plus grande, lorsqu'on peut broyer le cacao sur une pierre. Cette pierre est plate, épaisse d'environ 4 pouces et disposée de manière qu'on peut la chauffer au moyen d'un réchaud qu'on place dessous. On se sert pour broyer le cacao d'un cylindre ou rouleau de fer qu'on promène sur la pierre; le cacao se divise et fond en même temps, en sorte qu'au bout de quelques instans on obtient une pâte très fine et très homogène.

On prépare de la même manière des quantités égales de cacao des îles de Cayenne et de cacao caraque; alors on fait, avec ces pâtes de cacao, le chocolat de la manière suivante:

On prend une livre de pâte de cacao caraque,
 Une livre de pâte de cacao des îles,
 Deux livres de sucre en poudre grossière,
 Deux onces de vanille,
 Trois gros de cannelle,
 Douze grains de clous de girofle.

On coupe la pâte de cacao avec un couteau; on la met sur la pierre, et on y mêle le sucre et les aromates; puis on broye avec le rouleau, jusqu'à ce que tout soit bien mélangé, et qu'on n'aperçoive plus de morceaux de sucre; alors on divise sa pâte en la pesant dans une balance par demi-livres ou quarts, et on la met dans les moules; pour l'étendre dans ceux-ci, on les range sur une planche qu'on frappe légèrement sur une table; si les moules ne portent pas eux-mêmes les marques qui doivent se trouver sur le chocolat, on le marque au moment où il commence à se refroidir. Lorsqu'il est bien froid, on le détache et on l'enveloppe.

Le chocolat de santé ne diffère du chocolat à la vanille, que parce qu'on n'y met jamais de vanille, et qu'on augmente un peu la quantité de cannelle.

On doit conserver le chocolat dans un lieu très sec, parce que l'humidité le fait moisir à la surface.

Chocolat à l'eau et au lait. Lorsqu'on veut préparer le chocolat à l'eau, on prend une once de chocolat coupé grossièrement ; on le met dans une cafetière avec environ un verre d'eau bouillante ; on agite le mélange avec un mousoir. Quand le chocolat est dissous, on fait agir le mousoir, en le faisant tourner rapidement entre les mains, en sens contraire, et on le verse dans une tasse lorsqu'il est bien moussueux. Le chocolat qui a été préparé avec du cacao des îles, ne mousse pas, à beaucoup près, autant que celui qui a été préparé avec du cacao caraque. C'est même un moyen de reconnaître sur-le-champ la fraude qu'on peut avoir faite au bon chocolat. On prépare de la même manière le chocolat au lait, avec cette différence seulement qu'on ne fait point mousser ce dernier.

Conserve au chocolat. Vous ferez fondre un quarteron de chocolat râpé dans une petite partie de sucre clarifié ; vous ferez cuire une livre de sucre à la première plume, et mettez votre chocolat dedans. Remuez-le pour le délayer, et dressez cette conserve toute chaude.

CHOUX. (*Culture des*) Si l'on veut conserver les choux au commencement de l'hiver, il faut les planter à la fin d'avril, avec des plançons de graine semée au mois d'août précédent. Ces plançons doivent être plantés en lignes à trois pieds de distance, puis cultivés avec soin à la houe. Lorsqu'on veut en avoir tout l'hiver, on les plante successivement, afin de les récolter de même.

Moyen de préserver les choux des chenilles. Un cultivateur très connu assure avoir éprouvé qu'un moyen efficace d'éloigner les chenilles qui rongent les feuilles des choux, est de répandre de la fougère sur ces plantes.

Chou rouge mariné. On coupe le chou par tranches et en travers ; on le met sur un plat de terre, et on le saupoudre avec une poignée de sel ; on le couvre d'un autre plat, et on le laisse vingt-quatre heures en cet état ; ensuite on le fait égoutter sur une passoire ; on le met dans un pot de grès ; on verse assez de vinaigre blanc pour couvrir le chou. On met dans le vinaigre quelques clous de girofle, un peu de macis, des quatre épices, et cinq à six grains de cochenille bien pilés ; on le fait bouillir, et on le verse chaud sur le chou. On le laisse refroidir, et on couvre le pot avec un parchemin.

Choux-fleurs marinés. On choisit les choux-fleurs les plus gros et les plus touffus ; on les coupe en bouquets ; on les met dans un plat de terre ; on les saupoudre de sel ; on les laisse

vingt-quatre heures en cet état, afin d'en extraire toute l'humidité; on les met ensuite dans un pot de grès; on verse par-dessus du sel et de l'eau bouillante; on couvre bien le pot. Le lendemain on les retire, et on les laisse égoutter sur un gros linge. On les met dans des bocaux, avec une muscade coupée par tranches, et une pincée de macis. On verse dans chaque bocal une quantité de vinaigre suffisante pour les couvrir. On bouche bien les bocaux, afin que l'air n'y pénètre pas. Au bout d'un mois, les choux-fleurs sont bons à manger.

CHOU-CROÛTE. *Manière de la préparer.* La préparation de la chou-croûte est très commune dans les pays du Nord, ainsi que dans les départemens du Haut et du Bas-Rhin; elle est connue sous le nom de Sauerkraut. On s'y prend de la manière suivante: on coupe les choux en tranches très-minces, et on les met dans un tonneau propre, en répandant, sur chaque couche, du sel, à la quantité d'une livre et demie pour vingt-cinq choux entiers. On presse bien le tout, et après avoir rempli le tonneau, on le couvre avec un linge et quelques planches sur lesquelles on met des poids considérables, pour que la fermentation ne puisse les soulever. Ces choux laissent couler une grande quantité d'eau au-dessus, entre les bords du tonneau et les planches. On y ajoute un peu d'eau tiède, avec du sel et du poivre en grain, quand ils paraissent se sécher. Pour conserver la chou-croûte plus aisément, on peut surtout, si l'on en fait peu d'usage, la tirer des tonneaux, et la mettre dans des pots de grès qu'on conserve avec soin, et qu'on place à la cave ou dans un lieu frais.

La chou-croûte est une des substances les plus propres à prévenir le scorbut; elle est, en outre, très nourrissante. Il est très utile d'en approvisionner les vaisseaux, pour préserver les marins du scorbut, et de leur en distribuer fréquemment, surtout dans les voyages de long cours.

CHOUX-FLEURS. *Manière de les conserver.* Epluchez-les bien, plongez-les dans l'eau bouillante, puis dans l'eau fraîche, et quand ils seront bien égouttés, mettez-les en bocaux; bouchez bien, et opérez pour le reste comme pour les haricots blancs. Ne donnez cependant au bain-marie qu'une demi-heure de bouillon. (V. CONSERVATION DES FRUITS; etc.)

CHOUX-CABUS. *Procédé pour les confire.* On les divise en six ou huit parties, suivant leur grosseur; on les jette un moment dans l'eau bouillante, puis on les retire et on les plonge dans le vinaigre, qu'on change de temps à autre, surtout dans le commencement, en y ajoutant un peu de sel. Cette préparation et la précédente peuvent être utiles pour conserver ces légumes pendant très long-temps; la première réunit l'a-

gréable à l'utile; la seconde est un excellent remède contre le scorbut.

CIDRE. *Conditions pour avoir du bon cidre.* Ces conditions sont les suivantes : 1°. de bien faire triturer les pommes dans quelque machine que ce soit, propre à cette opération en grand, en y ajoutant un peu d'eau, c'est-à-dire environ quatre pots par somme de cheval.

2°. De laisser, environ pendant six heures, le marc dans une grande cuve couverte pour colorer le jus.

3°. D'asseoir ensuite ce marc sur un plancher de bois, et à rebord. On en forme plusieurs lits, séparés les uns des autres par autant de couches de paille longue, mises chaque fois en sens contraire. Il faut que cette masse soit bien d'aplomb sur toutes ses faces, et que la dernière assise soit encore couverte de paille, sur laquelle on pose doucement le tablier du pressoir. Au moyen d'une vis centrale ou d'un arbre transversal, on serre et l'on presse à diverses reprises. Le suc qui coule est reçu dans une cuve, d'où on le verse dans des futailles, à l'aide d'un entonnoir surmonté d'un tamis de crin, lequel retient les portions de marc qui auraient pu s'échapper de l'assise.

4°. Les futailles pleines, à trois ou quatre pouces près, sont placées dans un lieu tempéré, où la fermentation s'établit naturellement en trois ou quatre jours. La liqueur bout, et jette une grande quantité de pulpe en forme de purée. Quand cette déjection est considérable, et d'une couleur rouge brune, elle annonce la bonne qualité du cidre; pour la faciliter, on remplit les tonneaux de temps en temps; lorsqu'elle cesse, on bondonne les futailles, en réservant seulement à côté de la bonde l'évent d'un trou de vville, dans lequel on insère quelque brin de paille. On n'y chasse le fosset de bois que lorsque la seconde et légère fermentation qui a eu lieu dans le tonneau, a cessé.

Le cidre, après sa dépuration, dépose une lie au fond des futailles, et se recouvre communément d'une espèce de chapeau qui se forme à sa surface. Si on veut l'avoir fort, on le laisse sur la lie, sans le remuer; il acquiert d'autant plus de force, qu'il reste plus long-temps en cet état, et que le tonneau est plus considérable, surtout lorsqu'on y mêle un peu de bon vieux cidre; si, au contraire, on le veut doux, agréable et délicat, on le tire au clair dès qu'il commence à se parer; il est alors d'une couleur ombrée : un tel cidre se conserve jusqu'à quatre ans. C'est celui qu'on préfère sur les bonnes tables. Le marc de pommes n'est pas perdu; en le repassant à l'auge, et en le lavant dans une quantité d'eau proportion-

née à la manière dont il a été plus ou moins pressé, on en fait une boisson agréable, nommée *petit cidre*, qui compense ordinairement tous les frais de la *brassaison*, et qui vaut mieux que le gros cidre, pour les personnes qui travaillent dans les champs, à l'ardeur du soleil. Ce marc sert encore à engraisser les animaux domestiques. Desséché au soleil, il est bon à brûler, et donne une cendre excellente, qu'on peut employer, soit dans les lessives, soit comme amendement dans les terres trop humides.

Le moût de pommes se cuit seul ou avec différens fruits.

Conservation du cidre en tonneau. Il faut carboniser l'intérieur du fût avant d'y déposer le cidre. Il s'y conserve, pendant plusieurs années, sans nulle altération.

CIRAGE POUR LES SOULIERS. Le meilleur cirage, celui qui conserve et entretient le mieux le cuir, est, sans contredit, l'huile de poisson, dans laquelle on délaye une certaine quantité de noir de fumée ou d'ivoire pour la noircir. On doit surtout s'en servir lorsqu'on est obligé de marcher dans des endroits humides, ou dans l'eau, comme cela a lieu pour les habitans de la campagne, qui sont obligés de marcher à travers les champs mouillés par la rosée ou par la pluie, et pour les personnes qui s'occupent soit à pêcher dans les petites rivières, soit à les écurer, etc. On peut, à défaut d'huile de poisson, se servir d'une autre huile douce comme celle d'olives, ou de toute autre espèce de graisse, comme celle de porc, le suif, etc. Mais ces substances grasses, outre qu'elles ne donnent pas beaucoup de brillant au cuir, ont encore l'inconvénient de noircir et de graisser les bas et les pantalons, quand on y frotte les souliers en croisant les jambes.

Autre, appelé CIRAGE A L'ŒUF. On prend un œuf, que l'on casse, et que l'on met dans un petit pot avec un peu de noir de fumée. On mêle le tout ensemble, en l'agitant au moyen d'un pinceau que l'on y tient plongé, et que l'on agite fortement en le faisant rouler entre les deux mains; on y ajoute deux à trois cuillerées de vinaigre, ou un demi-verre de bière, pour le rendre moins épais; ou l'agite encore quelques instans pour qu'il soit bien mêlé. Ensuite on l'applique sur les souliers au moyen d'un pinceau. Il sèche très promptement.

Autre. On prend une demi-pinte de bière, une once de noir d'ivoire en poudre, une demi-once de sucre candi, deux gros de gomme arabique et une demi-once de cire vierge. On mêle le tout ensemble dans un pot de terre, que l'on met sur le feu, et que l'on fait bouillir deux ou trois minutes, en l'agitant avec un morceau de bois. On le retire du feu; on le laisse refroidir, et on le met dans une bouteille pour le conserver. Ce cirage s'étend, liquide et froid, sur le soulier, au

moyen d'un pinceau. On se sert d'abord d'une brosse douce pour l'étendre également sur le soulier; ensuite on le frotte avec une brosse un peu plus rude pour le sécher et pour le polir. Ce cirage est d'un beau noir luisant. La quantité que nous avons indiquée suffit pour cirer, pendant un an, une paire de souliers chaque jour.

Autre. On prend une pinte de bière, une once d'huile d'olives, quatre onces de mélasse, une once d'huile de vitriol, une once et demie de noir d'ivoire. On délaye l'huile d'olives avec la mélasse; quand le mélange est exact, on y unit le noir d'ivoire. On ajoute ensuite l'huile de vitriol; puis on verse peu à peu la bière, en agitant le tout fortement. On conserve ce cirage dans des bouteilles, et on l'emploie de la même manière que le précédent.

Autre. On prend une demi-once de couperose verte, une demi-pinte de fort vinaigre, et trois onces de mélasse. On fait fondre la couperose verte dans le vinaigre, et on y mêle ensuite exactement la mélasse. Ce cirage s'emploie comme les précédens. On peut y ajouter du noir d'ivoire, quoique cela ne soit pas utile, pour qu'il entretienne la noirceur du cuir.

Autre. On prend deux onces de soude, que l'on fait fondre dans une demi-pinte d'eau, dans laquelle on a délayé une once de chaux vive. On fait bouillir ce mélange pendant une demi-heure; puis on tire à clair le liquide qui surnage le dépôt; on fait bouillir ce liquide avec une once et demie de cire jaune en copeaux, pendant une heure, en ayant soin de le remuer souvent. On délaye ensuite dans ce mélange une quantité suffisante de noir d'ivoire ou de fumée, pour former une pâte, que l'on étend sur le soulier avec une brosse molle, et que l'on sèche et que l'on polit ensuite avec une brosse un peu plus rude.

Autre. On mêle ensemble quatre onces de mélasse et deux onces de noir d'ivoire. Quand le mélange est exact, on y ajoute deux gros d'huile de vitriol. Pour se servir de cette pâte, on la délaye avec un peu d'eau et de vinaigre, et on l'applique sur les souliers de la même manière que les précédens.

Cire pour rendre les souliers et les bottes imperméables. Un Anglais indique la mixture suivante pour rendre les souliers et les bottes imperméables.

Versez de la térébenthine dans un mélange encore chaud de suif fondu avec de la cire, de l'huile ou de la graisse de lard: vous recouvrirez bien le tout, et vous le conserverez dans un vase exactement bouché.

Quand vous voudrez vous servir de cette cire, vous en

verserez dans un poêlon, et vous la ferez chauffer. Il faudra faire également chauffer, et surtout bien sécher, les bottes et les souliers; on les enduira ensuite de cette cire avec un pinceau qu'on aura eu soin de laisser tremper. On fera attention d'en bien remplir les coutures.

Suif, une demi-livre;
Graisse de porc, quatre onces;
Térébenthine, deux onces;
Cire jaune nouvelle, deux onces;
Huile d'olive, deux onces.

CITRON. (*Ratafia de et de girofle*) Pour une pinte d'eau-de-vie, prenez un citron bien sain, et piquez-le de clous de girofle; mettez-le ensuite dans l'eau-de-vie, et laissez-le infuser au moins un mois: puis vous ferez un sirop que vous jeterez dans l'eau-de-vie; après cela vous laisserez votre liqueur se faire encore une quinzaine de jours, et vous la filtrerez.

Enlevez l'écorce de vos citrons et exprimez le suc; mettez ce dernier dans un vase de faïence ou de verre, dans un endroit frais; au bout de quatre jours passez le suc au travers d'un papier ou d'une flanelle, sans exprimer; prenez alors deux parties de sucre pour une de suc déposé; frottez quelques morceaux de sucre avec les écorces de vos citrons que vous aurez mises à part; mettez le sucre à fondre dans le suc, sans chauffer; vous aurez par ce moyen un sirop délicieux. On pourrait le faire plus transparent; mais ce serait aux dépens de ses autres qualités.

Conserve de citron, de cédrat, de bergamotes et de bigarades. Vous prendrez un citron, et vous le râperez de tous côtés jusqu'au jus, en le frottant contre un morceau de sucre pesant une livre environ. A mesure que la râpure s'y attachera, vous enlèverez la superficie de ce sucre avec un couteau; vous presserez la moitié du jus de ce citron dans votre râpure; vous ferez fondre ensuite votre livre de sucre à la grande plume; vous la retirerez de dessus le feu; vous la laisserez reposer un peu, et vous y jeterez votre citron, en le remuant avec la cuiller, jusqu'à ce qu'il se forme une petite glace sur le sucre. Ensuite, quand vous vous serez assuré que votre conserve n'est pas trop chaude, vous la verserez dans vos moules. Les conserves au cédrat, à la bergamote et aux bigarades se font par les mêmes procédés.

Conserve de jus de citron. Vous prendrez trois citrons, dont vous exprimerez le jus dans une bassine d'argent; vous laisserez réduire à moitié, sur un feu modéré, puis vous ajouterez une livre de sucre cuit au cassé, et suivrez, pour le

reste de l'opération, la méthode enseignée pour la conserve qui précède.

Marmelade d'écorce de citron ou d'orange. Prenez des citrons ou des oranges dont tout le suc a été exprimé; ôtez-en le blanc, et jetez les écorces jaunes dans de l'eau bouillante; lorsqu'elles commenceront à s'amollir, vous les retirerez de la poêle pour les jeter dans de l'eau fraîche; vous les mettrez ensuite sur un tamis pour les faire égoutter, et vous les confirez de la même façon que les abricots.

CITRONNELLE. (*Eau de*) On fait, avec l'écorce du citron, une liqueur qu'on appelle *eau de citronnelle*, et l'on s'y prend ainsi: Choisissez des citrons dans leur maturité, d'une couleur vive, pointillée, et dont l'écorce soit épaisse; coupez-en les zestes ou l'écorce jaune; distillez avec de l'eau et de l'eau-de-vie, à un feu un peu vif; faites un sirop avec du sucre fondu en eau fraîche; versez vos esprits distillés dans ce sirop; passez le tout à la chausse, et laissez-le clarifier. La recette, pour cinq pintes de citronnelle, est de quatre citrons moyens, d'une livre et un quart de sucre, de trois pintes et demi-setier d'eau-de-vie, de deux pintes et demi-setier d'eau pour le sirop.

Boisson dite Citronnelle. On nomme ainsi une boisson que l'on fait en exprimant un jus de citron dans la théière, où l'on doit faire infuser son thé, ainsi que nous l'avons prescrit à l'article *Thé*.

CLARIFICATION. (*V. LIQUEURS.*)

COCHON. (*V. PORC.*)

COCHONNET. (*V. PORC.*)

COINGS. *Manière de les conserver.* On choisit le coing bien mûr; on le frotte avec un linge blanc, pour en enlever le duvet; on le coupe par quartiers, puis on le met en bouteilles: il lui faut une bonne demi-heure de bouillon au bain-marie.

Gelée de coings. Prenez la valeur de six livres de coings qui ne soient pas bien mûrs; mais qui soient sains; essuyez-les; coupez-les par morceaux; faites-les cuire dans cinq pintes d'eau jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits; versez-les dans un tamis au-dessus d'une terrine; pesez six livres de jus; ajoutez-y trois livres de sucre: faites cuire le tout ensemble, jusqu'à ce qu'il soit en gelée; le feu doit être modéré, afin que la gelée rougisse; puis mettez-la dans les pots.

Marmelade de coings. Vous prendrez des coings bien mûrs; vous les pelerez et les couperez en morceaux oblongs, et puis vous les jetterez dans l'eau bouillante. Quand ils commenceront à s'amollir, vous les retirerez de la poêle et les mettrez

dans de l'eau fraîche. Quand ils seront blanchis et refroidis , vous les laisserez égoutter sur un tamis. Suivre, pour le reste de l'opération , le procédé indiqué pour les abricots et les pêches.

Compote de coings blancs et rouges. Vous prendrez de beaux coings ; vous les pelerez et en ôterez le cœur ; vous les jetterez à mesure dans de l'eau fraîche ; vous les ferez blanchir , et lorsqu'ils seront mollets , vous les retirerez dans de l'eau fraîche ; vous les égoutterez ensuite , et les mettrez dans du sucre clarifié , cuit au petit lissé ; vous leur ferez jeter quelques légers bouillons ; vous les égoutterez et les mettrez dans les compotiers ; vous ferez cuire le sirop à la nappe , en y ajoutant un peu de cannelle et de girofle ; vous le passerez et le verserez sur les coings.

Sirop de coings. Vous prendrez des coings bien mûrs ; vous en râperez la chair ; vous la passerez par un linge pour en exprimer le suc ; vous le laisserez rasseoir au soleil ou dans un lieu chaud , jusqu'à ce qu'il ait déposé la fécule ; puis vous le passerez à la chausse. Votre suc clarifié , prenez une livre de sucre clarifié pour quatre onces de suc de coings ; versez dedans votre suc de coings , et faites cuire le tout au perlé ; retirez la poêle du feu ; le sirop étant presque froid , mettez-le en bouteilles.

Coings confits. Vous confirez les coings par quartiers ; vous les mettrez cuire à petit feu , dans un sirop composé à parties égales d'eau et de sirop de raisin. Le fruit se pénètre de matière sucrée , et on le retire ; il lâche son humidité ; vous épaissez le sirop ; vous y remettez le fruit ; après quoi vous le retirez de nouveau pour le mettre dans le vase destiné à le conserver ; enfin , vous épaissez votre sirop à consistance , et vous le versez bouillant sur le fruit.

COLLAGE DES VINS. (V. VIN.)

COLLE. *Composition de la colle ordinaire.* La colle ordinaire , dont se servent les relieurs , les vitriers , les imagers , se fait avec de la farine de blé détrempée et cuite avec de l'eau.

Colle forte. La colle forte se fait avec des pieds , cuirs et os de bœuf. On les fait d'abord tremper quelque temps , puis bouillir jusqu'à ce que le tout soit liquide ; puis on les passe à travers un linge , et on jette cette colle sur une pierre où elle se congèle : on la coupe ensuite par morceaux ; et on la fait durcir au soleil.

Colle de poisson. *Manière de la préparer.* On l'obtient facilement en faisant bouillir dans l'eau la peau et plusieurs autres parties de divers poissons. Lorsque la décoction a ac-

quis la consistance convenable , on en forme des gâteaux minces , que l'on fait dessécher parfaitement , ou que l'on coupe tandis qu'ils sont encore mous ; ensuite on les plie ou on les coule de différentes manières. On emploie cette colle dans plusieurs arts , surtout pour la clarification des liqueurs , du vin , du café , etc.

COLORATION. (*V. LIQUEURS.*)

CONCOMBRES. *Procédé pour les conserver.* On prend des concombres bien mûrs , dont on ôte toute la graine , en laissant les morceaux un peu gros ; on les jette dans de l'eau bouillante , après quoi on les met égoutter ; et si par hasard il s'en trouvait qui fussent trop mous , on les mettrait de côté pour les manger de suite.

Après que les concombres sont blanchis , on les met dans des pots de grès avec du sel gris ; le lendemain on jette cette eau , et on en remet de la nouvelle que l'on sale fortement. On fait en sorte que les concombres baignent dans l'eau. On met pour chaque pot un demi-setier de vinaigre , et on couvre les pots avec du beurre.

Quand on veut s'en servir , on les lave dans trois ou quatre eaux différentes et qui soient tièdes ; ensuite on les fait cuire à grande eau , après quoi on les jette dans l'eau fraîche. Quand ils sont cuits , on les égoutte et on les accommode de la manière qu'on juge convenable.

Autre procédé. On épluche bien les concombres ; on les met dans un pot de grès ; on les sale , puis on ferme le vase , en ayant soin que le couvercle entre dans le pot , et on place dessus un corps lourd afin de presser le fruit. Les concombres ne tardent pas à jeter leur eau , que l'on décante. On remplit ensuite le vase de nouveaux concombres , et l'on continue jusqu'à ce que le pot soit plein aux trois quarts.

On les garde à la cave , et l'on se sert du fruit. Il ne faut que vingt-quatre heures pour le faire dessaler. Il perd très peu de saveur et donne un excellent mets.

Tranches de concombres marinées. On prend quelques gros concombres qui ne soient pas trop mûrs : on les coupe en tranches minces ; on met au fond d'un plat étamé une couche de douze tranches de concombres , et par-dessus deux gros oignons coupés en tranches minces ; on recommence ainsi jusqu'à ce que le plat soit rempli ; on met une poignée de sel entre chaque couche ; on couvre le plat d'un autre plat étamé de la même grandeur , et on laisse les concombres vingt-quatre heures en cet état ; ensuite on les met dans une passoire ; et quand ils sont bien égouttés , on les met dans un pot de grès ; on les couvre de vinaigre blanc , et on les y laisse

quatre heures; on les retire ensuite du vinaigre, que l'on fait bouillir avec une petite poignée de sel pour chaque pinte; on met avec les concombres une pincée de poivre en grains, un morceau de gingembre coupé par tranches, et on verse le vinaigre bouillant par-dessus. Quand les concombres sont refroidis, on bouche exactement le vase avec un morceau de parchemin. Au bout de deux jours, on peut commencer à en manger.

Pommade de concombres pour adoucir la peau. On prend deux livres de graisse de porc, cinq livres de concombres et autant de melons bien mûrs, quatre pommes de rainette et une pinte de lait de vache.

On coupe grossièrement les pommes de rainette, la chair des melons et des concombres, dont on sépare les côtes seulement; on met toutes ces substances avec le lait et la graisse de porc dans un vase: on fait chauffer le mélange au bain-marie pendant huit ou dix heures: alors on passe avec expression, tandis que le mélange est chaud: on expose la pommade dans un endroit frais pour la faire figer: on la sépare d'avec l'humidité qui se trouve dessous; on la lave dans plusieurs eaux, jusqu'à ce que la dernière sorte claire: on fait refondre cette pommade au bain-marie à plusieurs reprises, pour la séparer d'une espèce de lie qu'elle contient, et de toute son humidité; sans quoi elle se rancirait en fort peu de temps. On la conserve dans des pots.

Cette pommade est un excellent cosmétique; elle sert à adoucir la peau, et à la maintenir dans un état de souplesse et de fraîcheur.

Compotes de poires et de pommes. (V. POIRES.)

CONFITURES. *Manière de les couvrir.* Si l'on veut éviter d'employer de la ficelle pour couvrir les pots de confiture, on s'y prend de la manière suivante. On coupe des quarrés de papier assez grands pour couvrir les rebords du pot; on mouille un de ces quarrés, dans une assiette pleine d'eau qu'on tient près de soi, en passant simplement le papier dans l'eau; on l'essuie légèrement avec une serviette douce et on l'applique à la surface du pot; alors avec les doigts on colle le papier tout autour sur les bords du pot et en pressant légèrement on détache tout ce qu'il y a de trop, ce qui se fait sans peine, parce que le papier étant mouillé a fort peu de consistance. Il faut avoir soin pourtant que les bords du pot soient couverts jusqu'en dessous à l'endroit où l'on aurait mis la ficelle; en séchant, le papier se tend et adhère au pot comme si on l'avait collé; pour le détacher ensuite, on donne un léger coup au milieu, et le papier se détache d'une seule

pièce. Cette manière de couvrir les confitures, est à la fois plus économique et plus propre que l'autre.

CONFITURES DES INDES. *Manière de la faire.* Les ingrédients qui servent à composer cette pâte, que l'on appelle *aloi*, sont deux livres de farine, autant de sucre, une livre d'amandes et une livre de zestes de citrons : quand on y emploie du beurre, la quantité est de huit à dix onces. On fait avec le sucre un sirop clarifié, et l'on ne mêle les zestes de citrons ou d'oranges, confits séparément, au reste de la confiture, qu'alors qu'elle est à moitié cuite. Avant de la retirer du feu, on y répand de l'eau de rose, pour lui donner du parfum. La cuisson se fait à un feu clair et modéré. Il faut retourner sans cesse la confiture pour rendre cette pâte plus restaurante, et propre à être portée en voyage; il faut y mêler un peu de beurre fondu avant de l'aromatiser. On en donne aux convalescens, aux femmes en couches, aux vieillards et aux hommes épuisés : on en mange aussi par régal. On la sert alors au dessert, et en même temps que le thé. (*V.* pour le reste des confitures, à chaque fruit.)

CONSERVATION DES FRUITS ET DES LEGUMES, *suivant la méthode d'APPERT.* M. Appert, dans ces derniers temps, a inventé, ou plutôt perfectionné (mais avec une sagacité et un succès qui lui font autant d'honneur que l'invention même) a perfectionné, dis-je, l'art de conserver les fruits, les légumes, et même les viandes pendant plusieurs années, et sans qu'ils perdent leurs saveurs et les autres avantages qu'ils ont dans la fraîcheur. Son procédé est des plus simples; il consiste à détruire, ou du moins à neutraliser par l'action du bain-marie, les principes fermentescibles que contiennent les substances que l'on veut conserver; et ce procédé ne s'étend pas à conserver quelques fruits ou quelques légumes. *Vous pouvez*, dit l'auteur lui-même, *à l'aide de ce procédé, transporter avec sécurité dans votre cave tout ce que produit votre jardin, soit au printemps, soit dans l'été, soit dans l'automne; et après plusieurs années, vous trouverez ces substances végétales aussi bonnes, aussi salubres que lorsque vous veniez de les cueillir; et par une sage prévoyance, vous pouvez ainsi vous garantir des privations de la disette. Ce procédé, ajoute-t-il, s'applique non-seulement aux substances végétales, mais encore à toutes les substances animales, c'est-à-dire, aux viandes de boucherie, aux bouillons, aux consommés, à la volaille, au gibier, aux poissons, au lait, au petit-lait, aux œufs, et généralement à tout.*

Nous ne nous occuperons dans cet ouvrage que des substances végétales. Le soin de conserver les viandes, le lait, etc.,

(qui n'est pas différent de celui de conserver les fruits et les légumes), ne s'applique guère qu'aux provisions de la marine; et, sous ce rapport, la découverte de M. Appert devient d'une importance extrême, et mérite à son auteur la reconnaissance que l'on doit aux bienfaiteurs de l'humanité. Nous allons donner une analyse de sa manière de procéder.

Le premier soin est de renfermer dans des bouteilles ou dans des bocaux, les substances que l'on veut conserver. On prend des vases de verre, parce qu'ils sont composés de la matière la plus imperméable à l'air. Parmi les bouteilles, il faut choisir celles qui n'ont ni défauts ni fêlures, et qui sont faciles à boucher.

Quand les substances sont dans les vases, il faut boucher. Comme il s'agit ici d'interrompre le contact de l'air, premier agent de la fermentation, il faut apporter la plus grande attention dans le choix des bouchons et dans la manière de les employer. Il faut avoir soin que les bouteilles contenant des liquides ne soient pleines qu'à trois pouces de la cordeline ou bague, afin d'éviter la casse, qui serait la suite nécessaire du gonflement produit par l'application de la chaleur au bain-marie, si les bouteilles étaient trop pleines. Quant aux légumes, aux fruits, aux plantes, deux pouces de la bague suffisent. Quand les bouteilles sont bien bouchées, on assure encore les bouchons de deux fils de fer en croix. Ensuite on met chaque bouteille dans un sac de treillis ou de grosse toile, assez grand pour l'envelopper toute entière jusqu'au bouchon. Cette dernière opération n'est pas absolument nécessaire; ce sac n'a d'autre but que d'empêcher les bouteilles de s'entre-choquer trop rudement quand on les place dans la chaudière. On peut, en place, se servir de foin ou de paille pour les envelopper; mais le sac est plus propre, et prévient, en cas de casse, des embarras et des accidens.

Lorsque les vases sont bouchés, ficelés et dans leurs sacs, on les range debout dans une chaudière, que l'on remplit d'eau froide, de manière que les vases y baignent jusqu'à la cordeline ou bague. On couvre la chaudière de son couvercle, que l'on entoure de linge mouillé, afin d'empêcher le plus possible l'évaporation du bain-marie. Cette précaution n'est cependant pas de toute nécessité; on peut même laisser la chaudière découverte; mais, dans ce cas, il est essentiel de maintenir toujours l'eau du bain-marie à peu près à la même hauteur, et à cet effet, quand on opère sur des substances qui exigent une ou deux heures de bouillon, il faut prendre

la précaution d'avoir une bouilloire au feu, pour remplir le bain-marie d'eau bouillante à mesure qu'elle s'évapore. Il est nécessaire que cette eau soit bouillante, car si elle était seulement chaude, elle ferait casser une partie des bouteilles.

La chaudière étant disposée comme nous le disons, on met le feu dessous; et si le bain-marie est au bouillon ou à l'ébullition, on continue ce même degré de chaleur, plus ou moins de temps, suivant la nature des objets qu'il contient. On verra aux différens articles des fruits et des légumes, quels sont le degré de chaleur et l'espace de temps que chacun d'eux exige.

Le temps révolu, on retire exactement le feu dans un étouffoir. Un quart d'heure après le feu retiré, on lâche l'eau du bain-marie par le robinet qui est au bas de la chaudière; une demi-heure après l'eau retirée, on découvre la chaudière; on n'en retire les bouteilles ou vases qu'une heure ou deux après l'ouverture, et l'opération est terminée. Si la chaudière n'a pas de robinet, on en retirera les bouteilles lorsque l'eau sera assez refroidie pour en supporter la chaleur à la main, et on enduira le bouchon de mastic.

Le lendemain, ou plus tard, cela est indifférent, on range les bouteilles sur des lattes, comme le vin dans la cave ou dans tout autre endroit tempéré et à l'ombre. On les laisse là jusqu'au moment de s'en servir. Mais, avant de les ranger, il est essentiel de les examiner avec soin l'une après l'autre.

Si le bain-marie en a fait étoiler ou féler quelques-unes, il faut les mettre de côté; il faut aussi ôter celles où l'on remarque un peu l'humidité autour du bouchon, ou des taches humides sur le bouchon même; c'est une preuve que l'objet renfermé a filtré: et comme ces bouteilles ne se conserveraient pas, on doit en faire usage tout de suite, pour qu'il n'y ait rien de perdu.

CORNICHONS ou *petits concombres marinés*. On choisit de petits cornichons verts et aussi sains que possible; on les met tremper dans un mélange d'eau et de bière, jusqu'à ce qu'ils jaunissent; on les remue deux fois par jour; autrement ils s'amolliraient. On les ôte de l'eau quand ils sont jaunes et on les couvre d'une grande quantité de feuilles de vigne; on met l'eau sur le feu; quand elle bout, on la verse sur les cornichons: on renouvelle cette opération quatre à cinq fois, jusqu'à ce qu'ils deviennent d'un beau vert; on a soin de mettre dessus beaucoup de feuilles de vigne, et de couvrir le vase d'un linge et d'un plat, afin d'empêcher l'évapora-

tion et de les faire devenir verts bien plus tôt : alors on les fait égoutter sur un tamis, et on prépare la marinade suivante : on met sur deux pintes de vinaigre blanc, une demi-once de macis, douze clous de girofle, une once de gingembre coupé par tranches, une once de poivre noir et une poignée de sel. On fait bouillir tout cela ensemble pendant cinq minutes, on le verse bouillant sur les cornichons ; on les laisse refroidir, et on les couvre bien avec un parchemin. On peut s'en servir aussitôt qu'on en a besoin. On peut aussi les mariner avec du vinaigre de bière ou du vinaigre distillé, en y ajoutant quatre gousses d'ail ou d'échalottes.

Autre procédé. On prend quatre à cinq cents cornichons, plus ou moins ; on dispose une grande casserole de terre remplie d'eau de source et de sel ; on met le sel dans la proportion de deux livres pour quatre pintes d'eau. On y fait tremper les cornichons pendant trois heures ; ensuite on les fait égoutter : quand ils sont bien secs, on les met dans un pot de grès. On prend quatre pintes de vinaigre blanc, une demi-once de macis et de clous de girofle, une once des quatre épices, une once de graine de moutarde, six feuilles de laurier et un peu d'anis, trois racines de gingembre coupées en tranches, une muscade divisée en morceaux et une poignée de sel. On fait bouillir le tout dans une marmite de fonte, et on le verse sur les cornichons : on les couvre bien, et on les laisse vingt-quatre heures dans cet état ; ensuite on les met dans la marmite ; on les fait mijoter sur un feu doux, jusqu'à ce qu'ils deviennent verts ; on les met ensuite dans un pot de grès, et on les couvre légèrement jusqu'à ce qu'ils soient froids : alors on bouche bien l'ouverture du vase avec un parchemin et un morceau de peau. On place ce pot dans un lieu frais.

Procédé pour conserver aux cornichons leur couleur verte. Il faut d'abord les faire mariner, pendant un ou deux jours, dans la saumure, et verser ensuite dessus du vinaigre bouillant. Après l'avoir décanté, on les plonge dans du vinaigre très fort avec les assaisonnemens ordinaires ; puis on y ajoute environ quatre ou six onces d'esprit de sel marin par chaque cruche de quinze à vingt livres.

Cornichons confits. On prend douze livres de cornichons, qu'on frotte bien avec un linge blanc ; on les range dans un pot de terre ou de grès ; on y met dix pintes de bon vinaigre, un demi-quarteron de poivre, deux gros de clous de girofle, et une livre de sel. On bouche le pot avec du parchemin mouillé. Les grosses tiges de pourpier, les petits oignons, les câpres, les écorces de melon et les petits melons, se peuvent confire de la même manière.

opérimente

Autre procédé. On prend dix livres de cornichons; on les essuie avec un linge blanc; on les enveloppe dans une serviette, et on les plonge dans l'eau bouillante pendant une minute tout au plus; on les retire, et on les laisse égoutter et sécher: ensuite on les met dans un pot de terre ou de grès avec une poignée d'estragon et de pimprenelle, six à huit gousses d'ail, douze clous de girofle, une once et demie de poivre, et une livre de sel. On remplit le pot de bon vinaigre, et on le couvre avec beaucoup de soin.

Autre procédé. On prend dix livres de cornichons bien essuyés; on les place dans un pot de terre ou de grès avec de l'estragon, de la pimprenelle, quelques gousses d'ail, quelques petits oignons, un gros de clous de girofle, une once et demie de poivre, et une livre de sel. On verse dessus les cornichons dix pintes de bon vinaigre bouillant: on laisse le pot jusqu'au lendemain, et alors on retire le vinaigre pour le faire bouillir de nouveau, et on le verse encore sur les cornichons; on répète cette opération une troisième fois le surlendemain; on laisse refroidir les cornichons, et on les couvre avec beaucoup de soin. Les cornichons ainsi préparés sont très verts, et se conservent long-temps.

Autre procédé. Faites bouillir douze pintes d'eau, dans laquelle vous aurez mis deux onces d'alun en poudre; plongez-y les cornichons, et les retirez de suite; laissez-les égoutter, et mettez-les dans un pot avec de l'estragon, de la pimprenelle, du poivre et du sel, et deux gros de salpêtre pour dix livres de cornichons; emplissez le pot de vinaigre, et bouchez-le bien avec un parchemin. Dans le commerce, on se sert de mauvais vinaigre pour confire les cornichons, et pour qu'ils se conservent, on a soin d'y mettre beaucoup de sel et de poivre. Le poivre que l'on emploie est ordinairement le poivre-long ou de Guinée, connu aussi sous le nom de *piment*; on en met quelquefois jusqu'à une once pour deux livres de cornichons: on y ajoute quelquefois de la cannelle et des clous de girofle, mais en petite quantité, parce que ces substances sont chères. Les câpres et les autres fruits confits au vinaigre que l'on vend dans le commerce, se préparent de même.

Quand des cornichons se gâtent, parce qu'ils ont été mal bouchés, parce qu'on s'est servi de mauvais vinaigre, il faut faire rebouillir le vinaigre et le verser bouillant sur les cornichons, auxquels on ajoute une nouvelle quantité de sel et de poivre-long.

On doit éviter de se servir de vases de cuivre ou de terre vernissée pour confire des cornichons, parce que le vinaigre attaque le cuivre et le vernis de la terre, qui lui communi-

quent des propriétés malfaisantes et vénéneuses. On a observé plusieurs exemples d'empoisonnemens pour avoir négligé ces précautions. Cela mérite d'autant plus d'attention, que quelques personnes conseillent de faire bouillir le vinaigre dans des vases de cuivre, pour donner aux cornichons une couleur plus verte. Il est aussi utile de remarquer que quand on fait bouillir le vinaigre à grand feu dans des vases de cuivre, il attaque très peu ce métal, tandis qu'il en dissout une très grande quantité, si on le fait chauffer lentement, ou si on le laisse refroidir dans ces vases; de sorte qu'alors il a une saveur cuivreuse très prononcée.

Il faut aussi éviter d'employer le vert-de-gris, les cristaux de vénus, et la couperose bleue, qui sont des poisons très violens, et dont quelques personnes font usage pour verdir les cornichons.

On ne doit se servir de l'alun qu'en très petite quantité; à trop forte dose, il déterminerait des accidens, comme des coliques, des douleurs d'estomac, à celui qui mangerait des cornichons dans la préparation desquels on en aurait fait entrer.

CORNOUILLES. *Espèces d'olives préparées avec le fruit du cornouiller.* Quand les fruits du cornouiller commencent à prendre sur l'arbre une couleur un peu rougeâtre, on fait cueillir les plus gros et les plus longs; on les nettoie avec un linge doux et blanc, et on les laisse se faner un peu à la maison: après quoi on prend un vase comme un petit baril, et on l'emplit d'eau de rivière ou de pluie, dans laquelle on jette autant de sel de cuisine que l'eau peut en dissoudre: alors on met les cornouilles dans cette eau, et on répand sur elles du fenouil et des feuilles de laurier. On laisse le vase dans un lieu tempéré jusqu'à ce que les cornouilles aient pris le goût et la couleur des olives du Midi; puis on les met dans des vases que l'on dépose dans un lieu frais.

CORS AUX PIEDS. Aussitôt que l'on s'aperçoit qu'un cor se forme, il faut le couper, soit avec des ciseaux, soit avec un canif, ou, ce qui est mieux, l'arracher avec l'ongle, s'il est possible; il ne repousse plus. Mais si cette excroissance a le temps de s'étendre, de s'enfoncer, elle s'enracine, et dès-lors, c'est vainement que l'on coupe le cor, il faut l'extirper.

Chacun a son secret infailible pour la guérison des cors. Les uns y appliquent des emplâtres, des onguens, des cataplasmes, des vésicatoires, des simples, tels que les feuilles de lierre, de pourpier, de joubarbe, etc. Chacun vante sa recette et lui attribue des effets merveilleux; mais au résultat,

tous ces moyens empiriques sont nuls; ils procurent quelque soulagement, sans pouvoir détruire la cause du mal. Les caustiques tout aussi impuissans, sont souvent fort dangereux. Comment, en effet, borner les ravages de la pierre à cautère, de l'eau forte, de l'huile de vitriol, dont se servent les ignorans pour détruire les cors? Ces moyens peuvent exciter de dangereuses inflammations, attaquer les nerfs, les tendons et l'os même.

Le seul moyen que la nature des choses indique, et que l'art approuve pour se débarrasser des cors, est leur extirpation, au moyen de laquelle on enlève leur racine. Cette opération doit se faire avec beaucoup de précaution, avec un instrument peu tranchant et rond du bout. On fait l'extirpation en isolant le cor des parties saines; pour cela on travaille avec adresse tout au tour, de manière à ne point faire sortir de sang, et jusqu'à ce que l'on ait atteint la racine du cor; alors on l'enlève en ayant soin de ne laisser aucune partie dure qui puisse donner lieu à la formation d'un nouveau durillon. Il faut bien se garder de suivre le conseil de ceux qui recommandent de baigner les pieds dans de l'eau de savon et autres ingrédiens, pour préluder à l'extirpation des cors. Les bains, en ramollissant ces excroissances, ramollissent encore davantage les parties saines qui les avoisinent; devenues plus sensibles, moins cohérentes, elles se prêtent plus difficilement à l'opération. Le contraire arrive lorsqu'elle se fait sur un pied bien sec; les fibres charnues ne se déchirent pas sous l'instrument, elles s'écartent et cèdent sans douleur, sans effusion de sang; l'opérateur voit distinctement la racine du cor, et peut l'arracher toute entière. Ce n'est qu'après l'extirpation de ces excroissances, qu'il est convenable de laver les pieds; on doit mettre dans l'eau qu'on emploie pour cela, quelques cuillerées d'eau-de-vie. Si les trous qui résultent de l'extirpation des cors sont profonds, on peut les couvrir avec un petit emplâtre de diachilum, ou envelopper le doigt avec un linge fin.

Les cors sont des excroissances, insensibles par elles-mêmes, qui naissent par la compression exercée par la chaussure sur les pieds. Cette compression a lieu ordinairement lorsqu'on porte des souliers trop étroits et surtout trop courts; des souliers trop larges, dans lesquels le pied chevauche, des bas mal tendus formant des petits plis, donnent aussi naissance à des cors. Il faut donc tâcher d'éviter ces inconvéniens. D'ailleurs, lorsqu'un cor fait beaucoup souffrir, on peut apporter un grand soulagement à la douleur qu'on éprouve, en enveloppant les doigts avec de petits linges fins; par ce moyen on évite le frot-

tement, et la douleur cesse. Quelquefois même, en usant de ce moyen avec persévérance, le cor finit par disparaître. En général, si l'on avait soin de porter remède à cette incommodité, lorsqu'elle ne fait que naître, on aurait beaucoup moins à en souffrir.

COTON. *Manière de le nettoyer.* (V. SOIE.)

COULEURS. (*Procédés pour composer des — pour peindre les différens ouvrages de menuiserie, etc.*) Concassez de la céruse en morceaux gros comme des noisettes; calcinez-la, en la mettant sur le feu dans une poêle de fer, et ne l'en retirez que lorsqu'elle prendra une couleur jaune; broyez-la avec de l'huile grasse; ainsi préparée, vous l'emploierez avec la térébenthine: donnez trois ou quatre couches de cette céruse, et lorsqu'elles seront bien séchées, vous aurez de la pierre ponce réduite en poudre impalpable; vous en frotterez avec un linge les ouvrages peints à la céruse, et ce n'est qu'après les avoir polis par ce moyen que vous appliquerez la couleur. Voici maintenant la composition des couleurs.

Pour le *blanc*. Broyez à l'huile grasse, de la céruse, dans laquelle vous mettrez une pointe de bleu, afin de soutenir le blanc, qui jaunit avec le temps.

Pour le *vert*. Broyez à l'huile grasse, de la céruse, deux livres environ, sur laquelle vous mettrez une livre de vert-de-gris simple. Cette couleur se pose ordinairement sur une impression blanche, et elle réussit encore mieux si le fond poli est d'un gris fort clair.

Pour le *gris de lin*. Broyez séparément de la laque, du bleu de Prusse et du blanc de céruse; après quoi vous composerez avec ces trois couleurs, tel gris de lin qu'il vous plaira.

Pour le *bleu*. Prenez du bleu de Prusse, et de la céruse plus ou moins, selon la nuance de bleu que vous voudrez.

Pour la couleur *bois de chêne*. Prenez de l'ocre de rue, et de la terre d'ombre: elle sera plus claire, ou plus foncée, selon que l'ocre de rue dominera plus ou moins. On broiera à l'huile grasse.

Couleur de *bois de noyer*. Prenez du blanc de céruse, de l'ocre de rue, et une pointe de noir. Broyez le tout à l'huile grasse.

Couleur de *marron*. Le rouge d'Angleterre et le noir d'ivoire font le marron foncé: il sera plus clair, si l'on met du jaune à la place du noir. Broyez à l'huile grasse.

Pour le *jaune*. Cette couleur se fait avec l'ocre de Berry, que l'on affaiblit autant que l'on veut avec du blanc de céruse.

Pour le *jonquille*. Prenez de l'orpin, que l'on mêle avec de

la céruse. Il y a trois sortes d'orpin, dont les nuances sont différentes : mais il faut savoir, 10. que l'orpin ne se broie qu'à la térébenthine pour s'employer au vernis ; car autrement il aurait trop de peine à sécher ; 20. que cette couleur, ainsi broyée, veut être employée sur-le-champ.

Pour le *rouge*, imitant celui de la Chine. On le fait en trempant le rouge d'Angleterre avec du vermillon. En fait de teintes, il est impossible, dans leur composition, de déterminer la quantité de couleurs qui y entre.

Pour la couleur *d'or*. On la compose avec les trois sortes d'orpins dont nous venons de parler, avec un peu de blanc de céruse, et une pointe de vermillon. Toutes ces couleurs seront broyées séparément, et le coup d'œil réglera ce mélange.

Voici pour l'application des couleurs. Lorsque vous aurez choisi votre couleur et fait votre teinte, vous en donnerez deux ou trois couches sur votre fond poli, de sorte qu'il en soit bien couvert : il ne faut donner ces couches les unes après les autres que lorsqu'elles seront sèches ; c'est une patience qu'il est nécessaire d'avoir. On polira ensuite la couleur avec une pierre ponce, comme on a fait le fond poli, ou apprêt dur, et l'on passera dessus trois ou quatre couches de vernis blanc ou brun ; quand le vernis est sec, on le polit avec la pierre ponce.

COUPURES. *Manière de soigner les coupures.* Une coupure légère est promptement guérie, si on la tient à l'abri de l'air et du frottement qui s'opposerait à sa réunion. On remplit cet objet, en appliquant simplement dessus un morceau de taffetas gommé ou d'Angleterre, ou une petite compresse imbibée d'eau et de vin, et maintenue par une bande de toile. Si la blessure est profonde, il faudra la laisser saigner quelques instans ; on doit même la presser doucement pour en faire sortir les caillots ; dès lors, le sang étant bien exprimé et la plaie bien nettoyée, on rapproche les bords de la coupure et on les maintient rapprochées par deux petites bandes de taffetas d'Angleterre, de sparadrap ou deux petites compresses posées le long de chaque bord de la plaie et soutenue par plusieurs tours de bande : on humecte ces compresses avec un peu d'eau et de vin ; mais point d'huiles, de corps gras, d'eau-de-vie, etc.

On doit se comporter autrement lorsque de petites veines fournissent du sang en abondance. On frappe d'eau froide, et la blessure et l'espace blessé et même tout le membre ; de cette manière on parvient souvent à arrêter l'hémorragie. Si cependant le sang continue à couler, on sera obligé de re-

courir à une application d'agaric ou d'amadou qu'on y maintiendra sans trop les serrer.

Si la blessure est considérable, en attendant un chirurgien, on peut mettre un morceau d'agaric dans la plaie, la couvrir d'une grande quantité de charpie et y appliquer ensuite un bandage.

Si la plaie reste plusieurs jours sans être pansée, les bords peuvent s'écarter et laisser voir un interstice noirâtre, fermé de sang coagulé. Alors il faut aider la nature en débarrassant la plaie de cette concrétion sanguine, en l'avivant avec un morceau de linge fin, humecté d'une eau tiède, vineuse, qu'on passe plusieurs fois dans l'intérieur de la plaie. La coupure ayant repris sa couleur rougeâtre, on la panse comme nous l'avons dit ci-dessus.

COURTILIERE. *Manière de détruire la courtilière, appelée aussi courterole ou taupe-grillon.* Cet insecte fait de grands ravages dans les semis; il détruit les racines tendres des plantes, et s'il ne les mange pas, comme on l'a cru, il n'en est pas moins redoutable à la culture; et on doit employer tous ses efforts pour le faire disparaître.

Un moyen que l'on emploie assez fréquemment pour cet effet, est de l'eau dans laquelle on met un peu d'huile. On verse cette eau dans les traces des courtilières, et si l'eau parvient au fond du trou, et que la courtilière y soit, elle remonte pour éviter l'inondation; elle traverse la couche d'huile qui bouche les trachées par lesquelles elle respire, et la tue. Ce moyen réussit assez bien dans les terres fortes; mais dans les terres légères, dans les terreaux, il devient insuffisant, parce que l'huile et une partie de l'eau sont absorbées par les parois de ce trou, que la terre s'éboule, et que la courtilière se fait un autre passage par lequel elle s'échappe. Ce moyen peut être cependant d'une grande utilité lorsque les courtilières se sont réunies dans les couches, où elles s'assemblent à raison de la chaleur et du grand nombre d'insectes qui y éclosent, et où elles détruisent les melons et les autres plantes. On sacrifie alors la couche; on la bat, et on enlève le terreau et le fumier; le bruit oblige les courtilières de se retirer dans les trous qu'elles ont pratiqués au fond du fumier, et surtout dans la terre au pied de la couche. Après cette opération, on enlève à reculons, avec une bêche, un demi-pouce de terre du fond de la couche, tant pour aplanir que pour déboucher les trous des courtilières et pour faire un talus autour de l'emplacement de la couche, ce qui forme un bassin. On met dans une quantité d'eau assez

grande pour recouvrir la surface de ce bassin, deux à trois verres d'huile commune, et on répand toute cette eau à la fois dans ce bassin; l'eau pénètre dans tous les trous, et les courtilières, ayant leurs trachées bouchées, sortent de terre, et viennent périr à sa surface en moins de vingt minutes. Dans les carrés et les plates-bandes, on peut employer le moyen suivant: on enterre une caisse de plusieurs pieds de largeur, sur quatorze à dix-huit pouces de profondeur; on fait à sa partie supérieure, à un pouce du bord, deux ou trois trous de chaque côté, assez grands pour le passage des courtilières; on remplit la caisse de fumier chaud, que l'on couvre d'un pouce de terre: le rebord de la caisse doit être au niveau du terrain. La chaleur du fumier et les insectes attirant les courtilières de tout le carré, on place devant chaque trou une ardoise ou un morceau de planche mince, enfoncé de manière à boucher les trous, et on peut chasser les courtilières huit à dix jours après le placement de la caisse. On bat la terre; on l'enlève ainsi que le fumier; mais en l'éparpillant de peur qu'il n'y reste des courtilières, qui se retirent dans le fond de la caisse, où on les laisse après les avoir tuées. S'il y en a beaucoup à détruire, on recommence l'opération, en remplissant de nouveau la caisse, et en la remettant en terre.

On en détruit un grand nombre en plaçant, le long des murs, de grands pots ou de mauvaises cloches enterrées un pouce au-dessous du niveau du terrain qu'on établit en pente rapide. On remplit les vases à moitié d'eau, et les courtilières, comme d'autres insectes, et des individus de la famille des rats qui courent la nuit, y tombent, et ne peuvent en sortir.

Lorsqu'on aperçoit la galerie d'une courtilière; on y place le premier doigt de la main gauche, jusqu'à ce qu'on trouve le trou, plus ou moins perpendiculaire, qui descend jusqu'à la retraite de la courtilière. On enlève la terre autour du doigt avec un levoir ou une langue d'aspic, en enfonçant toujours le doigt jusqu'à ce qu'on parvienne au fond, où l'on trouve la courtilière. Si, aux mois de mai, juin et juillet, en suivant des galeries, on en rencontre de circulaires d'environ huit à douze pouces de diamètre, il y a un nid au centre du cercle, et la retraite de la femelle est à cinq ou six pouces; on enlève le nid, qui contient de cent quatre-vingts à deux cents petits ou œufs, et on cherche leur mère. Si on ne la trouve pas, on piétine un peu la terre et on l'unit; ce qu'on fait toutes les fois qu'on a manqué une courtilière: l'insecte remonte directement quelques heures après, et indique sa retraite en

faisant une petite bosse à la terre; on la découvre et on l'y poursuit, comme il a été dit plus haut, ou bien on y jette un demi-verre d'eau avec un peu d'huile.

Si on a plusieurs chats, on leur donne une courtilière morte ou hors d'état de s'échapper; ensuite on leur en jette de bien portantes. Si les chats les mangent avec avidité, on les prend, et pendant qu'on les tient, on jette sur la terre une courtilière qu'on laisse s'enterrer en partie; alors on lâche le chat, qui déterre la courtilière avec ses griffes, et qui continue ensuite à les chasser, surtout lorsque les courtilières s'accouplent. Il faut avoir l'attention de donner, dans cette saison, un peu de lait aux chats qui mangent cet insecte et d'autres; autrement ils maigrissent et périssent.

COUSINS. *Méthode pour en débarrasser une chambre.* Après avoir fermé les fenêtres, mettez-y, quelques heures avant d'y aller coucher, une lanterne de verre, allumée, que vous aurez frottée au dehors avec du miel délayé dans du vin ou de l'eau de rose: ce miel attire les cousins, et ils s'y prennent de manière à ne pouvoir se débarrasser.

Remède contre la piqure des cousins. On se soulage promptement de la piqure de ces insectes, qui causent une démangeaison presque intolérable, par un peu d'alcali volatil, ou, à défaut de ce remède, en frottant et lavant la plaie avec de l'eau fraîche. On diminue l'inflammation en frottant, pendant la nuit, la piqure avec de la terre à foulon et de l'eau.

CRAYONS. *Manière de faire des crayons rouges pour le dessin.* On prend de la sanguine; on la pile et on la broie bien; quand elle est en poudre fine, on la délaye dans une grande quantité d'eau, et on la laisse reposer, pendant quelques minutes, pour que la poudre la plus grossière se précipite. On retire l'eau qui n'a pas encore déposé les parties les plus fines, et on la met dans un vase où on la laisse tranquille pendant vingt-quatre heures. Pendant ce temps-là, il se dépose une poudre très fine, que l'on recueille après avoir versé doucement l'eau qui la surnage, et on la fait sécher. On prend une once de cette poudre, et on la broie soigneusement avec vingt-quatre grains de gomme arabique, qu'on a fait dissoudre préliminairement dans un peu d'eau: on fait sécher la pâte qui en résulte à une très douce chaleur, jusqu'à ce qu'elle ait acquis à peu près la consistance du beurre; alors on en forme de petits cylindres de deux pouces de longueur, et de deux à quatre lignes d'épaisseur. Si l'on veut que les crayons aient un peu plus de fermeté, on emploie vingt-huit grains de gomme arabique par once de poudre de sanguine, au lieu de vingt-quatre grains. Ces crayons sont un peu fermes, sans du-

reté, et conviennent parfaitement pour les dessins ordinaires. On peut augmenter ou diminuer leur dureté en augmentant ou en diminuant de trois à quatre grains la quantité de gomme arabique employée. Si l'on veut obtenir des crayons d'un ton brillant, on se sert de colle de poisson, au lieu de gomme arabique, pour broyer avec la sanguine, et on en emploie trente-six grains par once de poudre. Quand on fait les crayons en grand, on les moule au cylindre en poussant la pâte, encore molle, à travers l'ouverture d'une seringue, que l'on proportionne à la grosseur qu'on désire avoir.

CREME. *Conditions nécessaires pour en avoir en plus grande quantité, et la conserver intacte.* Trois conditions sont nécessaires, pour une parfaite séparation de la crème d'avec le lait, entre les molécules duquel elle est seulement interposée :

La première, c'est que le lait présente une grande surface ;

La seconde, qu'il soit dans un repos parfait ;

La troisième, enfin, que le vase qui contient ce fluide soit exposée à une température plus froide que chaude.

Cette température doit être constamment de dix à douze degrés : plus élevée, il se développerait dans le lait un commencement de fermentation qui le coagulerait dans les terrines ; plus basse, au contraire, la crème resterait confondue dans ce fluide, d'où résultent deux inconvénients : le premier est que le beurre qui provient de la coagulation du lait sous la crème, est infiniment moins délicat que celui d'une crème extraite de dessus un lait qui n'a pas encore passé l'aigre ; le second inconvénient ne nous paraît pas aussi démontré : on prétend que le lait, ainsi coagulé, ne fournit plus une nourriture aussi bonne pour engraisser les veaux.

Aussitôt qu'on a écrémé toutes les terrines propres à l'être, la crème doit être mise dans des vases cylindriques, à étroit orifice ; mais il arrive souvent qu'elle entre en fermentation pendant les vives chaleurs, bouillonne, et s'échapperait du vase qui la contient, si on ne prenait très promptement la précaution de la survider dans d'autres vases, et de plonger ceux-ci dans l'eau nouvellement tirée du puits ; ou bien, ce qui est encore mieux, on suspend ces vases dans le puits, jusqu'au moment de battre le beurre. Par ce moyen, on évite la coagulation du lait, et le beurre conserve de la solidité et de la finesse.

Ce n'est absolument que dans la crème que réside le beurre, et jusqu'à présent on n'a pu l'obtenir à part qu'en imprimant au fluide un mouvement plus ou moins continué, suivant la saison et la nature du lait : mais on peut établir que,

quelles que soient la forme et la capacité du vaisseau employé dans cette opération, il est nécessaire que ce vaisseau ne soit rempli qu'à moitié; que la crème enlevée par lames puisse retomber vivement, successivement et sans interruption, jusqu'à ce que la *butirisation* soit terminée. Les manipulations nécessaires pour la compléter, se réduisent: 1°. à écrémer le lait avant que celui-ci ne soit coagulé; 2°. à tenir la même crème rassemblée des différentes traites, dans un vase à orifice étroit, pour lui conserver sa douceur jusqu'au moment de la battre; 3°. à délayer le beurre aussi parfaitement qu'il est possible.

Méthode pour avoir de la crème en abondance, et du beurre excellent. Le lait qui sort le premier du pis de la vache, est beaucoup plus imprégné d'un goût étranger quelconque, que le lait qui vient après; il est encore plus clair, contient moins de crème, et cette crème est blanche comme du papier. La crème du second lait est, au contraire, abondante, très épaisse et d'une couleur orangée. Ce fait remarquable indique la méthode que l'on doit adopter, et que l'on suit dans quelques endroits de l'Italie, et dans les montagnes d'Ecosse, de laisser téter le veau pendant quelques instans, puis de l'ôter pour traire la vache. Non-seulement cette pratique offre de l'avantage pour la laiterie, mais elle abrège le travail de traire. La quantité du beurre n'en est pas sensiblement diminuée, et il gagne même du côté de la perfection: il est plus jaune et plus gras.

Manière de faire une crème blanche ordinaire. On prend une pinte de lait ou une chopine de crème, et une once et demie de sucre que l'on fait bouillir ensemble et réduire à un tiers. On met ensuite le liquide refroidir jusqu'à ce qu'on puisse y laisser le doigt sans se brûler. Alors on prend un peu de présure que l'on délaye avec de l'eau dans une cuiller à bouche; on le mêle bien dans la crème, et on passe ensuite le tout par un tamis. On prend le plat que l'on doit servir; on le met sur la cendre chaude; on verse la crème dedans; on la couvre d'un couvercle où on met aussi de la cendre chaude. On laisse le plat dans cet état jusqu'à ce que la crème soit prise; on la porte ensuite dans un lieu frais pour la servir froide.

Crème à la frangipane. On met dans une casserole deux cuillerées de farine avec du citron vert râpé, de la fleur d'orange grillée et hachée, une petite pincée de sel. On fait fondre deux onces de sucre dans une chopine de bon lait, et on y délaye trois œufs, blancs et jaunes. On fait cuire cette

crème, en la tournant toujours sur le feu, pendant une demi-heure. Quand elle est froide, on s'en sert pour faire des tourtes de frangipane ou des tartelettes. On n'a plus qu'à la mettre sur une pâte de feuilletage. Quand elle sera cuite, on la glacera avec du sucre.

Crème au café. On fait roussir un quarteron de café dans une poêle. Lorsqu'il est brun, on le met dans une chopine de crème ou de lait bouillant; on le couvre afin qu'il infuse. Si on fait la crème dans des petits pots, on met un jaune d'œuf pour chacun, et du sucre ou un grain de sel. Si on la fait dans une casserole d'entremets, on fait en sorte qu'il se trouve à peu près les mêmes proportions, et qu'il n'y ait jamais d'infusion de reste, afin que le goût du café ou de toute autre odeur soit plus fort. On fait prendre la crème au bain-marie avec du feu dessus, et on prend garde qu'elle ne bouille. On la fait refroidir avant de la servir.

Crème au chocolat. On ratisse une demi-livre de chocolat, et on le fait fondre sur un fourneau avec un demi-verre d'eau et du sucre. Quand il est fondu, on le mêle avec une chopine de crème ou de lait, des jaunes d'œufs et un grain de sel dans la même proportion que pour la crème au café; on la fait prendre également au bain-marie.

CUIRASSEAU DE HOLLANDE. Il faut prendre une livre d'écorces d'oranges communes sèches, qu'on nomme *cuirasseau*, ôter entièrement le blanc, mettre ces écorces jaunes dans une cruche, verser par-dessus huit bouteilles de la meilleure eau-de-vie, boucher exactement la cruche, et l'exposer, pendant l'été, à l'ardeur du soleil; en hiver, on la place près d'un poêle. On laissera infuser pendant quinze jours, en prenant soin de secouer tous les jours la cruche. Ce terme expiré, on versera par inclinaison l'eau-de-vie de cette cruche dans un grand flacon de verre; on y mettra trois livres de sucre candi, brun et commun, qu'on aura soin de casser en petits morceaux. On bouchera et on ficellera bien le flacon; on le mettra, pendant quelque temps, dans un lieu chaud, et on le secouera souvent, afin d'accélérer la dissolution du sucre, et de le mêler à l'eau-de-vie. Le sucre étant entièrement dissous, on passera cette liqueur, à diverses reprises, par la chausse ou par l'entonnoir à filtrer, garni de papier brouillard; on fermera le couvercle de l'entonnoir, pour empêcher l'évaporation de l'esprit. La liqueur étant parfaitement claire, on la renfermera dans des bouteilles qu'on aura soin de mastiquer. Si, à la place de huit bouteilles d'eau-de-vie, on emploie quatre bouteilles d'esprit de vin, et

autant d'eau commune, la liqueur en prendra un tel degré de finesse, qu'il serait difficile de la distinguer des liqueurs distillées.

D

DENTELLES. (V. BLONDES.)

DENTS. Les dents étant à la fois un des plus beaux ornemens de la figure et l'agent indispensable de la mastication, nous croyons devoir entrer dans quelques détails sur l'art de les conserver belles et saines.

C'est au poli de l'émail que l'on attribue la blancheur des dents, parce qu'on remarque une espèce de tartre très-fin sur l'émail de celles qui sont jaunes ou noirâtres. Le tartre se fixe fortement à toutes les petites inégalités de l'émail. Dans ces circonstances, et lorsque l'on reconnaît à l'émail une disposition particulière à se couvrir de tartre, il faut des soins assidus pour s'opposer à sa formation. L'emploi journalier de l'éponge, de la brosse et des gargarismes d'eau fraîche sont indispensables, et suffisent lorsque les gencives sont saines. On peut se servir de temps en temps de poudres ou d'opiat aigrets; je dis aigrets, car on ne saurait être trop circonspect dans l'emploi des *acides*, parce qu'ils sont funestes à l'émail et à la dent elle-même. Ces substances ont la propriété de prêter une blancheur éblouissante aux dents, mais cet éclat n'est que momentané et le moindre de ses inconvéniens est d'imprimer, par suite, aux dents, une couleur jaune indélébile. Ce n'est qu'aux dépens de l'émail que l'acide blanchit; il agit sur la substance dentaire, comme les acides minéraux sur le marbre, en détruisant son poli et sa solidité. Nous conseillons donc fortement, de proscrire en général l'usage dentifrice du vinaigre, du citron, de la crème de tartre, et surtout celui des acides minéraux, bien plus funestes à raison de leur force. C'est de ces acides que se servent les dentistes ambulans qui vendent des eaux pour blanchir merveilleusement les dents. La police devrait sévir avec rigueur contre ces charlatans dangereux.

Lorsque les gencives sont molles, gonflées et saignantes, il faut animer l'eau dont on se sert le matin avec l'eau-de-vie de Gayac, l'esprit de Cochlearia, l'eau de Cologne (Voy. ces mots), l'eau-de-vie ordinaire ou le rum. Une poudre den-

tifrice, ou un *opiat dentifrice* (Voy. ces mots), convenablement préparés, peuvent remplir le double objet d'entretenir la blancheur des dents, et de fortifier les gencives. Mais il faut éviter de s'en servir trop souvent; tous les deux, trois ou quatre jours suffit ordinairement. Lorsqu'on peut s'en passer et que l'eau seule employée chaque matin, entretient la blancheur des dents, il vaut mieux réserver ces moyens pour une époque où l'altération des dents est plus rapide et plus considérable.

De tous les cure-dents faits de diverses matières, ceux de plume sont les meilleurs, à cause de leur flexibilité. Il ne convient point de se servir d'épingles, ni de la pointe d'un couteau; l'un et l'autre sont dangereux.

On ne doit point employer, pour se nettoyer les dents, des brosses faites de soie de sanglier; elles sont dures et blessent les gencives; les brosses les plus douces sont les plus convenables. Il faut diriger la brosse suivant la longueur des dents, c'est-à-dire de bas en haut ou de haut en bas, parce que les soies agissent comme autant de petits cure-dents qui se glissent entre les dents et les nettoient.

Les éponges doivent être douces; on peut les attacher au manche des brosses.

On peut remplacer les brosses par des racines de guimauve ou de réglisse, qu'on fait d'abord bouillir dans l'eau, sécher ensuite, et dont on émousse une extrémité de manière à la rendre douce et cotonneuse comme un pinceau.

Quand on a négligé d'entretenir la propreté des dents, qu'elles se sont chargées de tartre, et que l'usage journalier de la poudre ou de l'opiat dentifrices ne suffit pas pour les nettoyer, il convient d'employer la main du dentiste, afin d'enlever exactement ce tartre, dont la présence et l'accroissement continuel sont non-seulement fort désagréables, mais encore dangereux.

Si les dents sont inégales en longueur, on peut sans inconvénient, les faire égaliser avec la lime.

On doit aussi avoir recours à cet instrument pour séparer les dents par trop rapprochées, entre lesquelles s'introduisent des parties des alimens que le cure-dent ne peut retirer. Cette séparation donne d'ailleurs de la grâce à la denture, et ne peut être suivie d'aucun inconvénient lorsqu'elle est faite par une main exercée.

Il ne faut point toucher aux dents des enfans; ce n'est qu'à l'âge de douze ou quinze ans qu'on peut y porter l'instrument. Mais on doit les accoutumer de bonne heure à se gargariser la bouche avec de l'eau fraîche; puis ils se frottent les dents

avec une éponge ou du linge. Nous ne saurions trop recommander l'extrême propreté de la bouche, qui sans cela peut contracter une mauvaise odeur aussi nuisible à l'individu même, qu'insupportable à ceux qui l'approchent.

On ne doit point s'inquiéter des taches noirâtres ou jaunes qui paraissent sur les dents des enfans; le travail de la seconde dentition donne lieu à ces taches qui bientôt disparaissent par le seul entretien de la propreté.

Indépendamment des soins de propreté, il en est d'autres qu'on ne saurait trop recommander; par exemple, éviter les coups qu'on se donne en jouant imprudemment; ceux qu'on reçoit en lançant des cailloux, des balles, des noyaux, etc. Briser du verre, des cailloux, casser des noyaux, des noix, c'est s'exposer à de cruels accidens, à la perte de ses dents. Il faut éviter aussi de boire trop chaud; les Hollandais, qui prennent beaucoup de thé et qui le prennent bouillant, ont les dents jaunes; elles se carient de bonne heure. On doit aussi proscrire l'usage de se laver souvent la tête avec de l'eau froide; il en résulte d'affreux rhumatismes, à la suite desquels les dents se gâtent.

Douleurs de dents. Les douleurs que l'on ressent aux dents, sont dues à des causes différentes. Tantôt une dent est *carriée*, c'est-à-dire, rongée en partie par une maladie particulière; le plus souvent alors, les nerfs étant à découvert, c'est le contact de l'air ou des alimens froids qui occasionne une vive douleur; les moyens d'y remédier sont les suivans, qu'il faut mettre en usage successivement:

1^o On introduit dans le trou de la dent, un petit tampon de coton imbibé d'huile d'olive; par ce moyen on intercepte le contact de l'air.

2^o. On substitue à l'huile d'olive, l'essence de girofle ou toute autre essence, qui, par sa causticité, peut engourdir le nerf de la dent.

3^o. Si l'on peut s'en procurer, on imbibe de *laudanum* un petit tampon de coton, et on l'introduit dans la dent; dans ce cas, il faut éviter avec soin d'avalier du médicament.

4^o. L'*Ether* seul, ou mêlé au *laudanum* par parties égales, réussit aussi souvent.

5^o. Quelquefois il suffit de boucher le trou de la dent avec un peu de cire, ou un fragment de la résine appelée *Encens* ou *Oliban*.

6^o. Lorsque ces divers moyens n'apportent aucun soulagement, il faut faire extraire la dent sans hésiter. Le plus souvent, même, on s'épargnerait beaucoup de souffrances, en

faisant arracher sur-le-champ , des dents qu'on cherche vainement à conserver. Ce qu'il y a d'important , est de s'adresser à un dentiste habile , et d'éviter les charlatans qui ne craignent pas de vous faire souffrir long-temps , afin de prolonger leurs soins intéressés.

Lorsqu'on ressent de vives douleurs de dents , et que les gencives sont rouges , enflammées , et gonflées , il convient d'employer des gargarismes adoucissans , des cataplasmes et des sangsues. Pour préparer le gargarisme , on fait bouillir pendant dix minutes environ , dans une chopine d'eau , une demi-once de racine de guimauve sèche , ou une once de la même racine fraîche. Si on ne pouvait pas s'en procurer , on pourrait la remplacer par les racines de la mauve des champs qui croît partout et que chacun connaît , par les feuilles de cette dernière plante , ou enfin par celles de la rose tremière. Si l'on a des têtes de pavot blanc , on peut en mettre une dans la décoction. On emploie ce gargarisme tiède , en le tenant dans la bouche de manière à baigner la gencive malade.

Lorsque ce premier moyen ne suffit pas , on peut y joindre l'application des cataplasmes ; à cet effet , on fait bouillir de l'eau ou une décoction pareille à celle destinée au gargarisme , et on y délàye de la farine de graine de lin , de manière à former une bouillie épaisse ; on en met quelques cuillerées dans un linge , on le replie pour envelopper le cataplasme , et on l'applique sur la joue , lorsqu'il n'est plus trop chaud , pour être supporté. On doit changer le cataplasme aussitôt qu'il n'est plus tiède.

Souvent l'application des sangsues ou d'un petit vésicatoire , fait cesser promptement les douleurs occasionnées par le gonflement ou l'inflammation des gencives ; mais avant d'avoir recours à ces moyens , il est bon de consulter un médecin ou un chirurgien , parce qu'il pourrait résulter des accidens de leur emploi mal dirigé.

Lorsqu'il survient sur les gencives des boutons ou de petits ulcères , il faut aussi , autant que possible , recourir au médecin , parce que ces accidens proviennent souvent de maladies plus ou moins compliquées , et qui exigent un traitement qu'un homme de l'art peut seul déterminer et prescrire.

DESSICATION DES PLANTES ET DE LEURS PARTIES telles que les feuilles , les fleurs , etc. (*V. plantes médicinales.*)

DINDONS. Le dindon est , de tous les hôtes de la basse-cour , le plus difficile à élever ; on ne peut faire quelque fond sur lui que lorsqu'il a pris le rouge , c'est-à-dire , lorsque la crête lui a poussé. Il faut , dans les premiers temps de sa

naissance, le nourrir avec du jaune d'œuf et du persil haché. Il craint beaucoup l'humidité et le froid, et on ne doit pas le faire sortir avant que le soleil ait séché la rosée.

Un dindon mâle suffit à six femelles. Il est rare que la dinde aille jusqu'à deux pontes par an. On lui reconnaît l'intention de couvrir, lorsqu'on la voit rester dans le nid après sa ponte. Comme la poule, elle couve, sans s'en apercevoir, des œufs d'autres oiseaux. Quand la dinde couve, c'est avec tant d'ardeur, qu'il faut la faire lever de couvée pour lui donner à manger et à boire. Si vous voulez avoir des dindonneaux en septembre, il faut que vous fassiez couvrir les dindes de bonne heure, et que vous avanciez encore leur ponte par une nourriture échauffante.

Distinction du mâle d'avec la femelle, quelques jours après la naissance. Ces caractères ne sont pas faciles à saisir, surtout avant que ces oiseaux aient pris ce qu'on appelle *le rouge*. On a seulement observé que, plusieurs jours après que l'oiseau est sorti de la coquille, la femelle est plus grosse que le mâle, et qu'elle a un piaulement plus faible.

Alors le mâle commence à monter plus haut sur ses pattes; elles s'allongent, et sont plus fortes que celles de la femelle, qui d'ailleurs n'ont point d'ergots.

Manière d'engraisser les dindons. Pour engraisser les dindons, on met à profit leur appétit, et le régime ordinaire suffit; mais s'ils n'en ont pas un assez violent, il faut les gorger, les tenir dans un lieu sec et obscur, bien aéré, ou mieux les laisser rôder autour des bâtimens: pendant un mois tous les matins, on leur donne des pommes de terre cuites, écrasées et mêlées avec de la farine de sarrasin, de maïs, d'orge, de fève, suivant les ressources locales; on en forme une pâtée qu'on leur laisse manger à discrétion. Tous les soirs, il faut avoir soin d'ôter ce qui reste de cette pâtée, et de laver parfaitement le vase dans lequel elle avait été mise le matin.

Il faut, pour eux comme pour les autres volailles, tenir propre leur manger, et bien se garder de donner le lendemain le restant de la pâtée de la veille, parce que, s'il fait chaud, elle contracte de l'aigreur, et pourrait leur déplaire. Un mois après l'usage de cette nourriture, on y ajoute tous les soirs, lorsqu'ils vont se coucher, une demi-douzaine de boulettes, composées de farine d'orge, qu'on leur fait avaler, et cela seulement pendant huit jours; au bout duquel temps on a des dindes excessivement grasses, délicieuses et du poids de vingt à vingt-cinq livres.

Apprêt que l'on peut faire subir aux dindons pour en man-

ger toute l'année. Pour tirer tout le parti possible de ces utiles oiseaux , il faut les tuer lorsqu'on égorge les cochons , et les mettre par quartiers dans des pots de terre , comme les canards et les oies. Ne fournissant pas de graisse suffisamment pour recouvrir leurs débris , on se sert de celle de porc ; en sorte que , par ce moyen , on peut manger toute l'année du dindon , comme on mange de l'oie et du canard , en faire la soupe à la campagne , et avoir constamment un ordinaire réglé. Il vaut infiniment mieux consommer ainsi les dindons , que de les faire toujours rôtir ; ajoutez à cela qu'un seul d'entre eux produit extraordinairement de viande qui , par sa blancheur et sa saveur , est préférable à celle des autres oiseaux , qu'on soumet également au procédé de la salaison.

E

EAU. Les usages de l'eau sont tellement multipliés , qu'il est très important d'avoir quelques connaissances sur ses bonnes et mauvaises qualités , sur les moyens de les reconnaître , sur ceux de la purifier et de la rendre propre aux usages pour lesquels elle ne le serait pas naturellement.

On distingue diverses espèces d'eau : 1°. l'eau des fleuves ou rivières ; 2°. l'eau de sources ; 3°. l'eau de puits ; 4°. l'eau des mares et des étangs ; 5°. l'eau de pluie ; 6°. l'eau de neige ; 7°. l'eau de mer.

1°. *Eau des fleuves et des rivières.* A quelques exceptions près , qui sont fort rares , l'eau des fleuves et des rivières est la meilleure de toutes. L'usage où l'on est dans certains pays de boire l'eau des puits , lorsqu'on pourrait sans peine se procurer de l'eau de rivière , est donc mauvais , et nous conseillons de l'abandonner. Si cependant la rivière était très peu considérable , si un grand nombre de fabriques étaient établies sur ses bords , si , dans la saison des chaleurs le courant se trouvait réduit à un simple ruisseau , si , enfin , l'eau de la rivière avait un goût ou une odeur quelconque , il faudrait lui préférer l'eau de source ou de puits.

Dans un pays où l'on serait réduit à boire de l'eau qui aurait les défauts que nous venons d'indiquer , il faudrait la purifier avant de la boire. On verra plus bas quels sont les procédés les plus convenables.

En général , une rivière un peu large , dont le fond est

sablonneux , dont les bords ne sont pas par trop garnis de roseaux , et dont l'eau ne caillebote pas le savon , peut sans inconvénient fournir l'eau destinée à la boisson.

Souvent il arrive , dans les temps de pluie ou d'orage , que l'eau des rivières se trouble et devient dégoûtante ; alors il faut la laisser reposer dans la fontaine , avant de la boire ; on la purifie comme il sera dit plus bas.

2^o. *Eau de source*. La plupart des eaux de source , sont potables ; néanmoins il est quelques précautions à prendre avec elles. Dans l'été il faut se défier de leur fraîcheur , et dans tous les temps il faut avoir soin de puiser l'eau à une certaine distance de la source , afin qu'elle ait eu le temps de s'aérer ; sans cette précaution on s'exposerait aux accidens qui peuvent être occasionés par l'eau privée d'air. Du reste , l'eau de source doit être parfaitement limpide , inodore , insipide et propre au savonnage.

3^o. *Eau de puits*. La nature de l'eau de puits dépend uniquement de celle du terrain dans lequel elle filtre. Aussi , trouve-t-on dans quelques pays beaucoup de puits dont l'eau est très bonne , tandis que dans d'autres contrées , elle est impropre à la boisson , au savonnage et même à d'autres usages moins délicats. Il importe donc d'en faire l'essai avant de la boire habituellement. Rien n'est plus facile : on essaie d'y faire fondre un peu de savon blanc ; si celui-ci se caillebote et se sépare de l'eau , en gros flocons , l'eau de puits est très calcaire et de mauvaise qualité. Lorsque l'eau décompose seulement une petite quantité de savon , et dissout ensuite , sans difficulté , le nouveau savon qu'on y fait fondre , elle n'est pas assez mauvaise pour être rejetée ; on peut l'employer. Il est un autre moyen de s'assurer de la qualité de l'eau de puits c'est d'y faire cuire des légumes secs , tels que des haricots ou des lentilles ; si ces légumes , au lieu de se ramollir et de cuire convenablement , restent durs et coriaces , même après plusieurs heures de cuisson , on doit en conclure que l'eau de puits est mauvaise , et on doit faire tous ses efforts pour s'en procurer d'autre , surtout pour boire habituellement. Quelques circonstances locales , peuvent aussi influer sur la nature des eaux de puits ; le voisinage de certaines mines peut leur communiquer des qualités plus ou moins malfaisantes ; mais , comme elles s'annoncent toujours par une saveur sensible , il sera facile de s'en défier. Quelquefois les infiltrations des fosses d'aisance gâtent les puits , au point de forcer à les abandonner ; aussitôt qu'on s'aperçoit d'un semblable accident , il faut y porter un prompt remède et surtout cesser d'employer

l'eau du puits , car il pourrait en résulter de graves inconvéniens.

4°. *Eau des mares et des étangs.* Cette eau peut quelquefois servir au blanchissage. Mais on ne doit jamais , à moins d'une nécessité absolue, en faire sa boisson habituelle. Si on y était forcé , il faudrait la purifier par le charbon, en s'y prenant comme il sera dit plus bas.

5°. *Eau de pluie.* Après l'eau de rivière et l'eau de source, celle-ci est celle qu'on doit préférer pour boire. On la recueille ordinairement au moyen de gouttières , qui la portent dans un grand réservoir appelé citerne. On doit avoir soin , chaque fois qu'on recueille l'eau de pluie, de laisser perdre la première qui s'écoule jusqu'à ce que les toits sur lesquels elle est reçue, soient parfaitement lavés. Avec cette précaution , on peut en faire usage avec sécurité. Cette eau est la meilleure qu'on puisse employer pour les savonnages.

6°. *Eau de neige.* Quelquefois on peut se trouver dans la nécessité de faire fondre de la glace ou de la neige, pour se procurer de l'eau. Alors , il faut avoir soin, avant de boire cette eau, de l'agiter fortement à l'air, afin de l'en imprégner. Sans cette précaution on pourrait éprouver quelques incommodités de son emploi.

7°. *Eau de mer.* Pour rendre l'eau de mer potable, on peut employer deux procédés. Le premier consiste à la distiller dans un alambic; après avoir aéré l'eau qu'on obtient ainsi , on peut la boire sans crainte. Le second moyen est encore plus simple ; mais il ne peut se pratiquer que pendant les froids; en effet il suffit de prendre la glace qui se forme à la surface de l'eau de mer , et de la faire fondre ; on a une eau très douce et très potable lorsqu'elle a été aérée.

Eau distillée. La plus pure de toutes les eaux est sans contredit celle qui est distillée , avec un petit appareil dont le serpentín est d'étain au titre : elle devient ensuite la boisson la plus salutaire pour l'homme quand , mise dans un grand vase de fayence , on a ensuite la précaution de la saturer parfaitement d'air atmosphérique en l'agitant fortement. Mais les personnes riches seules peuvent s'en procurer.

Moyens de purifier l'eau et de la rendre potable.

Lorsque l'eau est seulement troublée par de la terre ou un sable très fin, il suffit de la laisser reposer dans un vase quelconque , pour l'avoir claire au bout de quelque temps. On peut remplacer ce procédé, par celui qui consiste à intro-

duire au fond de la fontaine , une couche de sable de trois ou quatre pouces d'épaisseur ; on a soin de mettre d'abord , une couche de cailloux assez gros , pour qu'ils ne puissent pas sortir par le robinet ; on les recouvre ensuite par du sable plus fin , mais qui pourtant ne doit pas être en poussière.

Lorsque l'eau a quelque mauvais goût , ou une mauvaise odeur ; lorsqu'elle provient d'une rivière très basse (comme il arrive souvent en été) d'une mare ou d'un étang , il faut la purifier avec le charbon. Pour cela on dispose au fond d'une fontaine de grès , une couche de cailloux un peu gros , on met par-dessus une large couche de sable ; on recouvre celle-ci avec une troisième couche de charbon de trois à cinq pouces d'épaisseur , suivant la grandeur de la fontaine ; on met par-dessus le charbon , une autre couche de sable de deux ou trois pouces , et enfin on recouvre celle-ci avec des morceaux de tuiles ou des débris de pots de grès , destinés à empêcher que l'eau qu'on verse dans la fontaine , dérange et mêle les diverses couches. Le charbon qu'on emploie doit être en poudre un peu grossière et bien lavé , pour le débarrasser de la poudre la plus fine , qui pourrait passer avec l'eau , on l'agite sur un crible fin ou un tamis , et on ne garde que le charbon qui reste sur le tamis. La braise et le charbon ordinaire peuvent être également employés.

Lorsqu'on s'aperçoit que le filtre de charbon , ainsi préparé , n'a plus autant d'action sur l'eau de la fontaine et ne la purifie pas parfaitement , il faut le changer , ce qui est facile et peu coûteux.

Nous ne saurions trop recommander l'emploi de ce moyen , qui , s'il était plus répandu , éviterait un grand nombre de maladies à ceux qui boivent des eaux peu salubres.

Les fontaines filtrantes , en pierre poreuse , sont aussi très bonnes pour avoir de l'eau bien claire ; mais comme elles doivent être faites par les fontainiers nous n'en parlerons pas plus au long.

Moyen d'apprêter l'eau pour le savonnage.

Lorsqu'on n'a à sa disposition qu'une eau qui coagule le savon , comme le fait ordinairement l'eau de puits , on peut la rendre aussi douce et aussi bonne que l'eau de pluie , par le procédé suivant. On prend une ou deux livres de potasse commune ou de soude ; on verse dessus deux ou trois pintes d'eau bouillante et on agite de manière à faire fondre tout le sel ; alors on laisse reposer cette liqueur. Quand elle est claire on en prend une certaine quantité et on en verse peu à peu

dans de grands baquets remplis de l'eau qu'on veut bonifier ; on voit l'eau se troubler et devenir blanche ; on agite, puis on laisse reposer un peu. Alors on ajoute une nouvelle quantité d'eau saline, en s'assurant si elle trouble encore. Si elle ne blanchit plus l'eau, celle-ci est bonne pour savonner ; on la laisse reposer jnsqu'au lendemain et on la tire au clair ; on peut l'employer comme la meilleure eau de rivière.

Il faut avoir soin de ne pas ajouter trop de potasse. Après avoir fait cette opération deux ou trois fois, on doit connaître à peu près la quantité qu'il faut en mettre pour l'eau qu'on veut.

EAU DE COLOGNE. *Procédé pour en faire.* On prend esprit de vin à trente degrés, dix pintes ;

Essences de bergamote, quatre onces ;
 de cédrat, une once ;
 de citron, une once ;
 de lavande, deux gros ;
 de romarin, deux gros ;
 de menthe, un gros ;
 de girofle, un gros ;
 de thym, un gros ;
 de néroli, une once.

On met toutes ces substances dans une grosse bouteille ; on agite le mélange, et l'eau est faite.

Autre recette.

Esprit de vin à trente-six degrés, cinquante-six onces ;
 Essences de bergamote, cinq gros ;
 de cédrat, trois gros ;
 de citron, deux gros ;
 de néroli, cinquante grains ou gouttes ;
 de romarin, vingt grains ou gouttes ;
 de lavande, viugt grains ou gouttes ;
 de cannelle, six grains ou gouttes ;
 de girofle, six grains ou gouttes.

Lorsqu'on emploie de bon esprit de vin et des essences fines, cette recette procure de très-bonne eau de Cologne. On se contente généralement de mêler les essences avec l'esprit dans une bouteille ; mais, lorsqu'on veut donner à l'eau de Cologne un grand degré de perfection, il faut la distiller au bain-marie.

L'eau de Cologne est très-employée pour la toilette : on en met quelques gouttes dans un verre d'eau, dont on se sert pour se rincer la bouche et pour se laver la figure,

EAU-DE-VIE, *Moyen de lui donner, quand elle est nou-*

velle, toutes les qualités de la plus vieille. Versez dans une bouteille d'eau-de-vie nouvelle cinq à six gouttes d'alcali volatil, et remuez bien la bouteille. L'eau-de-vie perd ainsi l'acide qui lui restait, et prend, par un heureux échange, le goût et toutes les qualités de l'eau-de-vie la plus vieille. Un autre moyen de bonifier l'eau-de-vie, et en général toutes les liqueurs, est de les exposer au froid; comme, par exemple, de les enterrer dans la neige.

Eau-de-vie d'Andaye. Voyez *Andaye*.

Eau-de-vie de gayac. C'est une des meilleures choses qu'on puisse employer pour ajouter dans l'eau avec laquelle on se rince la bouche. Pour la préparer, on met dans une bouteille ordinaire deux onces de gayac râpé, et on remplit la bouteille avec de bonne eau-de-vie. On peut commencer à s'en servir après douze jours d'infusion; mais on peut, sans inconvénient, laisser le gayac dans l'eau-de-vie, et n'en tirer de celle-ci que la quantité qui est nécessaire pour huit ou dix jours. Par ce moyen, l'eau-de-vie qui reste dans la bouteille s'améliore; et l'on peut même au bout de deux mois, si la bouteille n'est encore qu'à moitié, la remplir avec de nouvelle eau-de-vie, sans ajouter de gayac.

Eau-de-vie camphrée. Pour la préparer, on fait fondre quatre gros de camphre dans une pinte de bonne eau-de-vie. Rien n'est plus facile, parce que le camphre est très-soluble dans cette liqueur, et qu'il suffit de le concasser et de le jeter dedans, pour qu'il soit dissous au bout de quelques instans.

Eau végeto-minérale. Prenez un gros d'acétate de plomb ou sucre de Saturne; faites-le fondre dans une chopine d'eau de rivière ou d'eau de pluie, soit en le triturant dans un mortier, soit en le jetant dans l'eau bouillante. Quand la liqueur sera froide, ajoutez-y une once d'eau-de-vie camphrée. A défaut de cette dernière, on peut la remplacer par l'eau vulnérable ou l'eau-de-vie ordinaire. On peut aussi substituer au sucre de Saturne l'extrait de Saturne liquide. L'emploi de cette eau est indiqué aux articles des diverses affections pour lesquelles elle convient.

EAU-DE-VIE DE PRUNES. L'expérience des Allemands prouve que l'on peut faire une excellente eau-de-vie avec les prunes. Pour cela, il faut les prendre au moment où elles commencent à mûrir. En attendant que l'on s'en serve, on les met dans des tonneaux bien propres, que l'on ferme bien hermétiquement, et que l'on place à la cave.

On produit la fermentation dans ces prunes, en les broyant et écrasant peu à peu dans une cuve, au haut de laquelle on

laisse du vide, parce que la fermentation fait élever la matière. Elles laissent échapper d'abord une odeur vineuse qui devient plus spiritueuse de jour en jour, jusqu'au dixième ou quatorzième, selon la température du lieu; cette odeur prend ensuite de l'acidité, ainsi que la saveur de la matière, lorsqu'elle est portée sur la langue; on a alors atteint le point de fermentation qui indique le moment de mettre la matière dans l'alambic, pour procéder à la distillation.

On suit à peu près les mêmes procédés pour la distillation de l'eau-de-vie de grains, excepté qu'il faut avoir soin que la matière fermentée conserve toujours le même degré de chaleur. L'on verse un peu d'eau chaude dans le fond de la cucurbite, dans laquelle on met d'abord le plus clair de la matière, ensuite le plus épais; l'on ne cesse de remuer, jusqu'à ce que la liqueur commence à entrer en ébullition, après quoi on met le chapiteau, et on lute comme à l'ordinaire. En cinq ou six heures, on peut en retirer, à un feu doux, environ quatre *années* de première eau-de-vie, qui, rectifiée, se réduit à trois huitièmes d'une qualité qui ne le cède en rien à celle de France, ni à celle de la lie de nos vins. Elle n'a aucun goût de prune, ni aucun autre, et elle est susceptible de la plus parfaite rectification. Elle est d'abord blanche comme de l'eau de fontaine; mais elle prend, plus tard, une belle couleur d'or, semblable à celle des eaux-de-vie de France. Il faut la conserver dans des vases bien bouchés, de verre, de terre, de grès ou de bois, que l'on a soin de tenir toujours remplis, et dans une cave qui soit fraîche, sans être humide.

Le marc qui reste au fond de la cucurbite, ainsi que la petite eau, ne sont pas perdus. Le marc sert à engraisser les porcs, après qu'il est refroidi. Ces animaux en sont friands, et il fait contracter à leur chair et à leur lard un très bon goût.

On fait du vinaigre avec la petite eau. Lorsqu'elle est froide, ou la verse, au travers d'un linge, dans un vase quelconque qui ait contenu du vinaigre: après avoir rempli ce vase jusqu'aux trois quarts, on le place dans un endroit chaud, auprès d'un poêle en hiver. Au bout de six à sept semaines, cette liqueur se tourne en vinaigre, par l'effet de la fermentation, que l'on peut exciter aussi, en ajoutant un peu de vinaigre de vin. Ce vinaigre, d'une couleur brunâtre et trouble, peut servir pour les alimens. On l'obtient à raison de trente-six à quarante pintes pour huit bichets de prunes.

EAU DIVINE. (*Préparation de l'*) On prend: Essence de bergamote, deux gros;

Essence de citron, un gros et demi;
 Eau de fleur d'orange, huit onces,
 Esprit de vin, à trente degrés, quatre pintes;
 Eau, sept pintes;
 Sucre, trois livres et demie.

On fait dissoudre le sucre à froid dans l'eau, et ensuite on y ajoute toutes les autres substances, et on les mêle exactement. On laisse cette liqueur deux ou trois jours dans un vase bien bouché: et si elle est un peu louche, on la passe à travers un papier gris; ce qui est inutile, si elle est parfaitement claire.

L'eau divine est une des plus agréables liqueurs de table; elle est cordiale, et aide la digestion.

EAU ROUGE ou EAU-DE-VIE DE LAVANDE. Prenez deux ou trois pintes de bonne eau-de-vie; mettez-la dans un pot de grès; puis ajoutez-y quatre poignées de fleur de lavande, et bouchez-la hermétiquement. Cette eau est un remède contre les contusions, qu'elle guérit, si on l'applique en compresse sur la partie affectée. Lorsque les coups sont violens, on fait de l'eau de boule avec cette eau-de-vie de lavande.

Eau vulnérable. On prend quatre onces de chacune des plantes suivantes :

Feuilles récentes de sauge,
 angélique,
 absinthe,
 sarriette,
 fenouil,
 hysope,
 mélisse,
 basilic,
 rue,
 thym,
 marjolaine,
 romarin,
 origan,
 calament,
 serpolet,
 fleurs de lavande.

On coupe grossièrement toutes ces plantes, et on les fait infuser, pendant huit jours, dans six pintes d'esprit de vin à vingt-cinq à trente degrés, ou de forte eau-de-vie. On passe la liqueur à travers un linge, et on la conserve dans des bouteilles. Si l'on veut l'avoir parfaitement blanche, il faut la distiller à l'alambic; mais cela n'est pas nécessaire.

Quelquefois on se sert de vin blanc au lieu d'eau-de-vie, pour préparer l'eau vulnéraire. Alors elle est moins bonne.

On peut se servir de vin rouge pour faire infuser les plantes. L'eau vulnéraire, obtenue par ce procédé, porte le nom d'*eau vulnéraire rouge*, ou simplement le nom d'*eau rouge*.

L'usage presque général de boire de cette eau après les chutes, est pernicieux; il peut en résulter des inflammations et d'autres accidens fâcheux. L'eau vulnéraire ne doit être employée qu'à l'extérieur, pour frotter les parties foulées ou affaiblies par des entorses.

ÉCORCHURES. Le meilleur moyen de les guérir, est de laver la plaie, de rapprocher les chairs en pressant l'un sur l'autre les deux bords de la blessure, et de les tenir ainsi rapprochés, au moyen de petites bandes de taffetas d'Angleterre, ou tout autrement, en ayant soin de ne pas couvrir entièrement la plaie, afin que le sang ou ce qui pourrait en découler, puisse s'échapper sans difficulté. Dans le cas où le sang ne s'arrêterait pas de lui-même, on pourrait verser sur la plaie un peu de baume du commandeur, ou y appliquer un tampon de charpie.

ÉCREVISSSES. (*Conservation et apprêt des*) Les écrevisses peuvent être conservées plusieurs jours, lorsqu'il ne fait pas trop chaud, dans des paniers où l'on a mis des herbes fraîches, telles que de l'ortie, ou dans un baquet, où il n'y a que quelques lignes d'eau en hauteur. S'il y en avait assez pour qu'elles en fussent couvertes, elles périraient en peu de momens, parce que la grande consommation d'air qu'elles font ne leur permet pas de vivre dans une eau qui n'est pas en grande masse, ou continuellement renouvelée.

Les écrevisses de mer ne se mangent guère que bouillies dans l'eau de mer, et ensuite assaisonnées avec de l'huile, du vinaigre et du poivre; mais celles d'eau douce peuvent se transformer en un grand nombre de mets.

La plus simple manière de les apprêter, est, comme cela arrive, la plus avantageuse sous tous les rapports. Elle consiste à les mettre en vie dans un chaudron, où se trouve du vinaigre affaibli d'eau, et fortement assaisonné de sel, de poivre, de thym, de laurier, de muscade; et quelques personnes les font cuire dans du vin blanc. On est obligé de les mettre au feu en vie, parce que si on les jetait dans la liqueur déjà bouillante, dès qu'elles sentiraient l'impression vive de la chaleur, elles casseraient leurs pattes, dont la conservation est une des conditions qu'on exige lorsqu'on les sert sur la table.

On fait aussi des coulis d'écrevisses, en les pilant dans un mortier, et employant comme assaisonnement le résultat de cette opération.

Pêche des écrevisses. La pêche des écrevisses se fait de plusieurs façons. La plus usitée consiste à les prendre, pendant le jour, à la main, dans les trous et sous les pierres, où elles se retirent, ou pendant la nuit, avec des flambeaux, lorsqu'elles cherchent leur nourriture. La manière la plus agréable, et qui fournit de plus belles pièces, est celle dans laquelle on emploie les appâts. Pour la faire, on attache un fil au pourtour d'un cercle de fer, ou de toute autre matière pesante, et on fixe au milieu de ce filet un morceau de viande quelconque; la plus puante est la meilleure; le cercle est attaché à un long bâton, par le moyen de trois ficelles. On le met dans l'eau à la brune, époque où les écrevisses quittent leurs trous. Il n'y est pas long-temps, qu'on les voit accourir, à l'odeur ou à la vue de la viande, sur laquelle elles se jettent avec avidité. Alors on lève le bâton; on retire le filet, et on choisit les plus grosses. On modifie cette chasse en plaçant la viande au centre d'un fagot d'épines. Les écrevisses, en voulant l'atteindre, s'embarrassent dans les branches, et lorsqu'on lève le fagot, il y en a quelquefois plusieurs douzaines dedans. C'est principalement en été que cette manière de pêcher est avantageuse.

ÉCRITURES. Méthode pour faire revivre les écritures sur le parchemin. Mettez le parchemin effacé par le temps, dans un seau d'eau de puits fraîchement tirée; retirez-le un moment après, et mettez-le sous presse entre deux papiers, pour l'empêcher de se raccourcir en séchant. Lorsqu'il sera bien sec, s'il n'est pas encore bien lisible, répétez l'opération jusqu'à trois fois; l'encre revient dans son premier état, et le parchemin acquiert une couleur uniforme.

Autre moyen pour faire revivre les anciennes écritures. Prenez un pot de terre vernissé, qui contienne environ trois chopines, mesure de Paris. On y met trois petites noix de galle, concassées avec des oignons blancs, dont on a ôté non-seulement la première peau, mais encore l'espèce de cuir qu'elle couvre immédiatement; et qu'on coupe en tranches assez minces. On y en met environ jusqu'aux trois quarts du pot, et on achève de le remplir avec de l'eau commune. Quand le tout a bouilli ensemble, pendant une bonne heure et demie, on passe la liqueur par un linge, et on exprime un peu l'oignon pour en tirer le suc. Toute la liqueur ainsi tirée, on la passe une seconde fois à travers un linge plus serré, et on la laisse refroidir avant que de la mettre dans une fiole.

Il faut observer que cette liqueur étant froide, ressemble beaucoup au sirop d'orgeat : mais lorsqu'on la fait chauffer pour en faire usage, elle devient extrêmement claire. Quand la composition est sur le feu, on peut y ajouter de l'alun de glace, de la grosseur d'une noisette; mais il faut avoir soin d'écumer à mesure que le pot bout. Voici la manière de se servir de cette eau : on en fait chauffer à peu près la quantité dont on a besoin, soit dans un petit pot, soit dans une cuiller à la flamme d'une bougie, jusqu'à ce qu'elle commence à bouillir; on en imbibe un papier ou un linge blanc, et on le passe sur toute l'écriture dont on veut rappeler les caractères, ou seulement sur les mots qu'on ne saurait lire. On présente ensuite au feu l'écriture, pour que la liqueur en pénètre mieux la première empreinte. L'inventeur de ce secret assure l'avoir éprouvé, avec succès, sur des titres des treizième et quatorzième siècles, presque totalement effacés. Ainsi, il servira non-seulement aux gens de lettres, mais à ceux qui ont à fouiller dans les manuscrits anciens, dans les chartes et les vieux actes.

Autre moyen. On peut encore prendre cinq ou six noix de galle, les broyer, les mettre dans un vase avec une chopine de bon vin blanc, et laisser infuser le tout au soleil pendant deux jours. On trempe un pinceau, ou une petite brosse, dans cette liqueur; on en lave l'écriture qui a besoin d'être rétablie, et elle reparaît à l'instant. Il est aisé de voir à l'essai si la teinture est trop faible ou trop forte; on y remédie. Cette composition est très-utile pour faire revivre de vieux titres et de vieux papiers.

ÉDUCATION. (*De l'*) C'est dans l'enfance que s'établissent les fondemens de la bonne ou de la mauvaise santé; et la source la plus féconde des infirmités qui rendent l'existence malheureuse, se trouve non-seulement dans les erreurs des auteurs de nos jours, mais plus particulièrement encore dans les vices de l'éducation. En effet, l'enfant le mieux constitué dégénère bientôt par l'effet de ces dernières causes, et devient faible, languissant et en proie à la douleur pour la vie, s'il ne succombe pas dès le principe.

La nature a spécialement confié les soins de la première éducation aux femmes : ces soins sont, pour les mères, une obligation sacrée, dont elles ne peuvent s'affranchir sans crime; et c'est de l'observance ou de l'infraction de cette loi que dépend principalement le sort heureux ou malheureux des hommes.

C'est à l'époque de la conception que commencent les devoirs maternels. Dès que la femme pense être enceinte, elle doit,

pour sa propre conservation et pour celle de son fruit, modérer ses désirs et ses passions, prendre un exercice proportionné à ses forces, et s'assujettir à un régime conforme à son âge, à sa constitution et à son état. Il est un plan général de conduite à toutes les femmes grosses, et qui consiste : 1°. A vivre dans un air pur, serein, tempéré, non humide, ni chargé de vapeurs fétides ou malfaisantes. 2°. A user sobriement d'alimens faciles à digérer; et à s'interdire les viandes salées et assaisonnées, les pâtisseries, et en un mot toutes les substances tenaces, lourdes et compactes. Dans la grossesse, les femmes doivent être plus sobres et plus tempérantes que dans tout autre état. La modération en toutes choses est le plus sûr moyen de les dispenser de recourir aux remèdes, en prévenant les causes qui les rendent nécessaires. 3°. Elles doivent boire peu de vin, et rarement sans eau; s'abstenir entièrement des liqueurs fortes, et ne prendre du café que très rarement; car l'usage habituel de cette boisson a quelquefois occasioné l'avortement. 4°. L'exercice à cheval, en voiture, la danse, les travaux pénibles et violens ont été souvent funestes; les promenades à pied, les exercices doux et modérés, sont non-seulement utiles, mais encore indispensables. 5°. Les femmes enceintes ne doivent point prolonger les veilles; il faut, au contraire, qu'elles dorment davantage. 6°. Il leur est avantageux de conserver le calme et la tranquillité de l'âme, de se distraire agréablement par les jeux et les amusemens; mais les désirs effrénés et les fortes passions ne doivent jamais trouver d'accès chez elles. 7°. Il est important qu'elles s'abstiennent de saignées, des émétiques et des purgatifs, que l'ignorance faisait regarder autrefois comme nécessaires dans la grossesse, et dont le charlatanisme, intéressé, tente encore aujourd'hui de perpétuer l'usage; ce n'est que dans un très petit nombre de cas que ces moyens peuvent convenir. 8°. Enfin, les vêtemens des femmes grosses doivent être lâches, et ne point comprimer. Dans cet état, où l'homme naturel n'est dépravé ni par les biens, ni par les maux de la société, la femme enceinte le recherche aussi peu qu'il la recherche. Les peuples d'Amérique, à demi-civilisés, ne connaissaient jamais les femmes durant la gestation; et c'est là vraisemblablement, dit Paw, une des raisons pourquoi il y naissait si peu d'enfans difformes et contrefaits, dont la multiplication tient plus qu'on ne pense à une incontinence brutale. Telle est, sans doute, une des causes qui font que la mortalité des femmes en couche, chez les nations sauvages, est bien moindre qu'en Europe.

Le cercle des devoirs maternels s'agrandit et s'étend à l'époque de l'accouchement; c'est alors que l'enfant réclame impérieusement les secours de sa mère. Il est dans l'ordre qu'elle les lui donne elle-même, et qu'elle ne confie pas à des mains étrangères de si utiles soins : elle lui doit son sein, et elle ne peut impunément tromper le vœu de la nature qui lui en a imposé l'obligation, puisque, même avant le terme de la grossesse, elle a élaboré et préparé deux sources de lait pour servir de nourriture au nouveau-né. Ce n'est que dans le cas où il y a impossibilité physique d'allaiter elle-même, comme une santé faible et chancelante, un lait d'une mauvaise qualité, une maladie qu'elle pourrait transmettre à son nourrisson, qu'elle doit se dispenser de le faire. Dans toute autre circonstance, c'est pour elle un devoir sacré; bien plus, le lait qu'elle refuse à son enfant se transforme en un poison funeste, qui devient, pour elle, une source intarissable de douleurs et de tourmens. Coupable envers l'être auquel elle a donné le jour, le cri de sa conscience vengera bientôt la nature outragée; les souffrances du corps, et les remords dont son âme sera torturée, lui feront envisager, comme un bienfait pour elle, la mort qu'elle a donnée sans pitié.

Outre les maux physiques auxquels s'expose la mère qui repousse son enfant de son sein, combien de privations douloureuses et pénibles ne se prépare-t-elle pas pour l'avenir! N'y eût-il que cette froide et triste indifférence qu'éprouvent mutuellement, l'un pour l'autre, deux êtres que la nature a destinés à être unis par les liens d'un amour réciproque, car ces liens sont rompus par la mère qui ne l'est qu'à demi; ce motif serait suffisant, sans en compter nombre d'autres, pour la rendre à ses devoirs.

Les principales erreurs qui se commettent dans l'éducation de l'enfance, consistent dans le grand nombre de couvertures et d'abris dont on les enveloppe, dans l'usage nuisible des maillots, dans la grande quantité d'alimens dont on les surcharge, dans les médicamens qu'on leur fait prendre toujours mal à propos, dans la mollesse à laquelle les habituent la plupart des parens opulens, dans les passions nuisibles qu'on fait naître ou qu'on fomenté en eux, et dans les études prématurées.

Le vulgaire imagine qu'un enfant nouveau-né ne peut être trop couvert; et, pour le préserver des intempéries de l'air, on l'enveloppe de flanelles, de langes, de têtieres, et on le tient constamment dans des appartemens très chauds; il en résulte qu'au bout de très peu de temps, l'enfant ne peut plus

supporter l'air , et que , pour peu qu'on l'y expose , il s'enrhume et gagne une fluxion. Cette coutume est , comme on voit , très préjudiciable , et rend incapable de supporter sans danger , durant le reste de la vie, les changemens brusques de l'atmosphère , qui sont si fréquens dans nos pays. On n'a pas néanmoins à redouter beaucoup du froid pour les enfans , et l'expérience prouve que , toutes proportions gardées , ils peuvent mieux l'endurer que les adultes ; ils ont par conséquent moins besoin de couvertures et d'habillemens chauds : mais on ne se borne pas à les surcharger , à peine voient-ils le jour , qu'on leur lie pieds et mains. On les garrotte , on les serre ; on enveloppe leurs corps de liens , de manière qu'ils ne peuvent se mouvoir. Or , rien ne s'oppose plus au développement des membres , et à ce qu'ils acquièrent des forces , que le défaut d'action auquel on les condamne. Il n'est donc pas étonnant que de tels enfans soient faibles et sans vigueur.

Un autre inconvénient , qui provient de la compression qu'exercent les bandes et les maillots , c'est la difformité qu'elle occasionne. Les os sont , à cet âge , très mous et très flexibles ; semblables à la cire , ils cèdent aisément et prennent une mauvaise tournure , à laquelle il est bien difficile de remédier dans la suite : telle est la raison pour laquelle un grand nombre de personnes nées sans aucun vice de conformation , ont les épaules élevées , l'épine voûtée et la poitrine aplatie , et périssent , pour la plupart , d'affections pulmonaires. Ajoutez à cela que l'enfant ainsi garrotté , cherche à se débarrasser de ses liens , et qu'à force de crier et de s'agiter , il prend des attitudes forcées , qui déterminent non-seulement des difformités , mais souvent encore des hernies. D'ailleurs , les compressions qu'éprouve le corps nuisent à la respiration et à la digestion : aussi n'est-il pas rare d'en voir mourir beaucoup par cette cause , de phtysie ou des convulsions. Ce que je viens de dire des maillots doit aussi s'appliquer aux corps de baleine , que l'on fait porter dans la suite aux enfans , pour leur faire une belle taille ; ils produisent les mêmes effets , et sont aussi funestes. Mais qu'importe , surtout pour les filles , que ce soit aux dépens de la santé et de la vie , pourvu qu'elles puissent plaire ! On se trompe néanmoins ; tous ces prétendus moyens imaginés pour former la taille et donner des grâces , produisent , pour l'ordinaire , ainsi que je l'ai déjà dit , des difformités plus grandes et plus dangereuses que celles qu'on se propose de prévenir ; bien plus , les machines inventées par les orthopédistes , pour remédier aux difformités des enfans , effets très ordinaires

des maillots et des corps , en occasionnent souvent de nouvelles , sans faire cesser celles pour lesquelles on les emploie. L'unique moyen pour prévenir ces vices de conformation , est d'imiter les peuples sauvages , qui ne connaissent ni maillots , ni corps de baleine , et chez lesquels on ne rencontre presque point d'individus contrefaits ni mutilés. Rapportons-nous-en à la nature : les animaux n'ont qu'elle pour guide , et l'on en voit peu d'estropiés ou de défigurés dans différentes espèces.

Il serait fastidieux d'entrer dans les détails minutieux sur la manière d'habiller les enfans , et sur les différentes sortes de vêtemens qui leur conviennent : ils doivent être variés selon les pays et les saisons. Quant à la forme qu'on leur donne , et qui se règle , pour l'ordinaire , sur les caprices de la mode et sur le goût des parens , elle n'influe en rien sur la santé ; la seule règle à suivre , c'est qu'il faut que les habillemens de l'enfance ne soient pas bien chauds , et qu'ils soient façonnés de manière à ce qu'il n'y ait rien de trop juste , rien qui colle au corps , nulle ligature , et que tous les mouvemens soient libres. On doit proscrire les cols , les jarrettières , les ceintures , et généralement tout ce qui peut serrer ou comprimer , et par conséquent gêner la circulation , rendre les humeurs stagnantes , et déterminer l'affluence du sang vers la tête et la poitrine. La tête doit être légèrement couverte , et à mesure que les cheveux croissent , il faut accoutumer l'enfant à se passer de bonnet , de sorte qu'au bout d'un an il puisse aller tête nue.

Tant que l'enfant ne marche pas , il est inutile de lui donner une chaussure ; ce n'est que quand il commence à faire usage de ses jambes , qu'elle lui devient nécessaire. On peut lui faire alors porter des souliers à cordons , ou , ce qui vaudrait encore mieux , des sabots de bois léger.

Il convient de placer l'enfant , durant son sommeil , dans un berceau avec sa seule chemise , sans bande et sans liens , sur des linges bien secs , qu'on change dès qu'ils sont salis , car la propreté est un des moyens les plus efficaces pour conserver la santé , et de le couvrir légèrement.

La nourriture des enfans n'est pas moins importante que leur habillement ; on doit prendre en cela , comme en toute autre chose , la nature pour guide , et ne leur en jamais accorder au delà du besoin. La mère doit présenter le sein à son enfant dès qu'il montre de la disposition à téter. Le premier lait que secrètent les mamelles peu de temps après l'accouchement , est un sérum clair , acidule , appelé *colostrum* , qui purge l'enfant , et favorise l'expulsion du méco-

nium qui s'est ramassé dans les intestins du fœtus pendant tout le temps de la grossesse. On conçoit aisément que lorsqu'il est privé de ce premier lait, il est exposé à des maladies mortelles, que le colostrum a la propriété de prévenir. Ainsi, cette substance est un remède préparé par la nature même ; mais si l'enfant, en naissant, reçoit un bienfait de sa mère, il le lui paie à l'instant, en la délivrant, à son tour, d'une humeur laiteuse surabondante, et dont l'affluence soutenue vers les mamelles les tend, les gonfle, et produit souvent de très vives douleurs et d'autres accidens fâcheux.

Beaucoup de femmes sont dans l'usage pernicieux de faire avaler à l'enfant, immédiatement après la naissance, des cordiaux, et surtout du vin, pour remédier, croient-elles, à sa faiblesse. Rien n'est plus nuisible que cette méthode, et ce n'est que dans le cas où l'enfant naît avec des symptômes d'une mort apparente, qu'il est utile d'employer ces moyens, pour exciter les forces de la vie et ramener la circulation. Il est également dangereux de leur faire prendre des purgatifs, qui ne peuvent que mettre le trouble et le désordre dans les fonctions. La nature a pourvu aux moyens de faire rendre à l'enfant le méconium ; le premier lait est suffisant pour cela, et lorsqu'il en est privé, un peu d'eau miellée est plus convenable, et remplit mieux les vues de la nature que des drogues auxquelles elle répugne. Une autre erreur, non moins préjudiciable aux enfans, est celle de leur donner des narcotiques, comme le laudanum, le sirop de pavot, ou le diacode, pour les faire dormir. Ces médicamens sont de vrais poisons qui brident le jeu des nerfs, émoussent la sensibilité, troublent l'ordre des fonctions, déterminent le sang à se porter à la tête, et laissent souvent des impressions funestes et permanentes sur les organes du sentiment. Ils ne peuvent être utiles que dans un petit nombre de cas, et c'est au médecin à les prescrire.

Le lait de la mère, lorsqu'elle est bien constituée, suffit, pour l'ordinaire, à l'enfant, dans les trois ou quatre premiers mois ; et il est rare qu'on soit obligé de lui donner d'autres alimens. Avant ce terme, l'estomac n'est pas en état d'en digérer d'autres que le lait qui est destiné, par la nature, à la nourriture des nouveau-nés ; il est un aliment proportionné à la faiblesse des organes digestifs de l'enfant, au degré d'action que la digestion doit exciter dans tout le système, et propre à fournir la quantité de sucs nourriciers convenables à l'accroissement. Il en faut peu dans les premiers mois, et les mères, ainsi que les nourrices, pèchent communément à cet égard ; s'imaginant qu'un nourrisson a faim toutes les fois

qu'il crie, elles lui présentent le sein dix à douze fois par jour. Cette erreur est des plus dangereuses, car un enfant ne crie jamais que quand il souffre, ou lorsque quelque chose le blesse. La faim, dans son principe, ne produit pas de douleur, et lorsqu'il éprouve le besoin de téter, il le témoigne par des signes non équivoques avant de crier.

Ce n'est pas seulement par la trop grande quantité d'alimens, mais encore par leur mauvaise qualité, qu'on pêche dans le régime des enfans. Les bouillies faites avec les farineux non fermentés, les panades assaisonnées avec le sucre, et les épiceries, les confitures, les pâtisseries, etc., devraient leur être entièrement interdites. Les premières donnent lieu aux aigreurs, aux coliques, au diarrhées et aux convulsions; et toutes les excitent à prendre au delà du besoin; ils en deviennent trop gras et bouffis, ce qui n'est pas, ainsi, que le croit le vulgaire, un signe de santé, car les enfans qui ont beaucoup d'embonpoint sont, plus que les autres, sujets aux affections spasmodiques et convulsives, aux catarrhes suffoquans, etc. Les alimens simples, mais légers et faciles à digérer, sont les seuls qui conviennent à cet âge, par rapport à la débilité des organes qui servent à la digestion. Le pain bien levé et bien cuit, est l'aliment le plus convenable: on peut y ajouter le lait de vache. On fait cuire le pain dans l'eau, et après avoir séparé celle-ci, on verse sur le pain une suffisante quantité de lait frais ou tiède, mais qui n'ait pas bouilli. Lorsque l'enfant a autour de six ou huit mois, il lui faut une nourriture plus substantielle; il est bon alors de lui donner le pain dans du bouillon de viande, deux ou trois fois par jour: mais on ne doit lui permettre l'usage de la viande qu'après le sevrage, et lorsqu'il a des dents pour broyer; et encore ne faut-il lui en donner qu'en très petite quantité. Le régime végéto-animal devient nécessaire à cette époque, car si l'enfant faisait uniquement usage des végétaux, ainsi que le conseillent quelques auteurs, qui ont plus consulté leur imagination que la nature et l'expérience, il serait exposé aux aigreurs et aux accidens qui en dépendent.

A mesure que l'enfant croît, il a besoin d'une plus grande quantité de nourriture. Lorsqu'il est sevré, il faut lui en donner quatre ou cinq fois par jour, mais jamais pendant la nuit. La quantité doit être relative au besoin, et lorsque les alimens sont simples, ils est rare qu'il en prenne au-delà de ce qui lui est nécessaire: il ne faut pas cependant lui en donner trop peu, comme le pratiquent quelques parens imbéciles, qui craignent que leurs enfans ne deviennent stupides. Cet excès est plus dangereux encore que l'excès contraire, car le

dépérissement qui en est la suite, est presque toujours mortel; au lieu que la nature remédie plus facilement aux maladies qui dépendent de la réplétion.

Les fruits sont très-utiles aux enfans; la nature leur en inspire l'appétit; aussi les cherchent-ils avec avidité, et les préfèrent-ils à toute autre substance. Seulement il ne leur en faut permettre que de mûrs, et veiller à ce qu'ils n'en mangent pas trop; autrement ils leur sont nuisibles, et surtout les fruits verts, en ce qu'ils affaiblissent les forces digestives, causent des aigreurs, des vents, et engendrent des vers.

Dès que l'enfant a atteint l'âge de trois ans, s'il jouit d'une bonne constitution, il convient de l'habituer à user de toute espèce d'alimens végétaux avec modération, et d'augmenter insensiblement la quantité de viandes, surtout celles qui sont gélatineuses. Il faut que son régime soit très-varié, mais simple, et ne point l'assujettir à un seul genre de nourriture. On a conseillé l'abstinence des légumes, des farineux, des racines et d'autres substances acres. Ce conseil ne concerne que les enfans faibles et valétudinaires, car l'expérience prouve que ces alimens sont, au contraire, très-utiles aux enfans bien constitués, par rapport à l'impression tonique qu'ils portent sur l'estomac, et qui se répète utilement dans tout le système. La diète très-relâchée et aqueuse produit un effet opposé, et jette tout le corps dans une énérvation radicale; elle dispose au rachitis, aux écrouelles et autres maladies de ce genre, et elle doit être généralement rejetée.

La pousse des dents est souvent une époque critique qui s'accompagne de diarrhée, de coliques, de convulsions, de fièvres aiguës, et qui est funeste à beaucoup d'enfans. Néanmoins elle n'est pas une maladie dans l'ordre de la nature; car on voit des enfans qui n'éprouvent aucun de ces accidens, et chez lesquels l'éruption des dents a lieu sans qu'ils en soient dérangés, au moins d'une manière bien sensible; ce qui démontre que ces affections morbifiques ne sont point nécessaires; elles dépendent en effet, pour l'ordinaire, de la pléthore et de l'acidité des sucs digestifs, et surtout de la grande mobilité du genre nerveux. On peut les prévenir en assujettissant les enfans au régime que je viens d'indiquer, et que l'expérience a prouvé être le plus conforme au vœu de la nature.

J'ai déjà exposé la manière dont on devait nourrir les enfans, lorsque les mères sont dans la malheureuse impuissance de le faire elles-mêmes, et j'ai dit qu'il y avait moins de dangers à courir en leur donnant le lait des animaux, qu'en les confiant à des nourrices mercenaires, à moins

qu'on ne leur connaisse des mœurs, qu'elles ne soient dociles à suivre les intentions des parens, et que ceux-ci ne les aient constamment sous les yeux; j'ai dit quelles étaient les précautions qu'on devait apporter dans leur choix. Ainsi je ne reviendrai pas sur cet objet. Je me bornerai seulement à observer, en dernière analyse, que celle-là doit être préférée, qui a des mœurs, qui jouit d'une bonne santé, qui a du lait, et qui est propre et soigneuse; si à ces qualités elle réunit l'âge, le caractère et la constitution physique de la mère; si son lait est récent et analogue à celui de la mère, cette nourrice est la plus convenable. J'observerai encore qu'elle ne doit pas donner le sein à l'enfant après une émotion vive, telle qu'un accès de colère, un frayeur, un vif transport de joie; car l'expérience a prouvé que plusieurs enfans ont été attaqués d'affections spasmodiques, convulsions ou autres, pour avoir pris le sein dans des circonstances qui altèrent et corrompent le lait.

Ce serait en vain qu'on mettrait en pratique tous ces préceptes; la constitution de l'enfant ne s'affermirait pas, et il resterait constamment faible, si l'on négligeait les exercices dont le désir est né avec l'homme. Le rachitis et les écrouelles dépendent le plus souvent de l'inaction et de l'état de contrainte dans lequel on tient les enfans, qui sont tous naturellement portés au mouvement; mais comme, dans les premiers mois, ils ne peuvent s'exercer eux-mêmes, il est nécessaire de charger de ce soin les nourrices.

L'exercice le plus convenable aux enfans qui ne marchent pas encore, est de les faire transporter en plein air, en recommandant que la nourrice ou la personne qui les porte, les change souvent de bras, afin qu'ils ne contractent pas l'habitude de se pencher plus d'un côté que de l'autre; ce qui peut, dans la suite, produire une difformité dans la colonne vertébrale, et dans le côté qui a été habituellement penché. La manière dont la plupart des nourrices portent les enfans est très-vicieuse; le plus souvent il n'y a qu'une fesse qui pose sur le bras, et la cuisse, ainsi que la jambe de l'autre côté, étant abandonnées, celles-ci prennent une mauvaise tournure, et le pied rentre en dedans; d'autres approchent trop de la poitrine le bras qui porte; il en résulte que le genou de l'enfant porte sur la poitrine, et que la cuisse de ce côté, descendant davantage, contracte l'habitude d'une position vicieuse. La meilleure manière de porter un enfant, est de le tenir sur les bras, de sorte que son dos appuie sur la poitrine de la personne qui le porte, comme sur un dossier. L'enfant a, dans cette attitude, un

point d'appui en arrière , et aucun de ses membres ne prend une fausse position.

Un autre genre d'exercice, non moins utile dans les premiers mois de la naissance, quoi qu'en disent les frondeurs de tous les usages populaires, est le bercement. Le renouvellement fréquent de l'air; les secousses modérées de toutes les parties, et l'action réciproque des viscères les uns sur les autres qu'il procure, font nécessairement sur les organes de l'enfant une impression salutaire; ajoutez que le bercement est un puissant moyen de distraire l'enfant qui souffre, vu que ses douleurs ne sont que senties et non raisonnées. Il émousse l'excessive sensibilité des nerfs, mais ne les rend point calleux.

On ne doit pas se presser de faire marcher les enfans; ce n'est qu'après le sevrage, vers le neuvième ou dixième mois, et lorsque les extrémités inférieures ont assez de force pour soutenir le poids du corps, qu'on doit les y exercer. La meilleure méthode est de les soutenir par la main. On doit proscrire l'usage des lisières attachées par derrière, qui font pencher l'enfant en devant et le rendent voûté, parce que, dans cette attitude, la poitrine devient le centre sur lequel porte le poids du corps. Il en résulte que la poitrine rentre en dedans et que la respiration devient gênée. Ce qui vaut le mieux, c'est de leur laisser recevoir des leçons de la nature même et de l'expérience. On les laisse se rouler par terre. Cet exercice, non-seulement les fortifie, mais leur apprend encore à faire usage de leurs membres; ils commencent ainsi à marcher seuls de bonne heure, sans avoir besoin de guide ni de maître.

Dès que l'enfant peut marcher, il faut le laisser s'y exercer lui-même au grand air, et ne point l'empêcher de se livrer aux mouvemens et aux jeux de son âge. Les courses, les sauts et les autres exercices sont absolument nécessaires, et le corps n'acquiert de forces que par ce moyen. Il faut néanmoins leur en faire éviter l'excès, qui épuise les forces, et cause des maladies graves. Il produit sur le corps les mêmes effets que le travail immodéré ou prématuré opère sur les paysans et les artisans. Les organes durcissent, le corps vieillit de bonne heure, et par conséquent ne se développe pas entièrement, et ne prend pas tout son accroissement.

Les frictions sèches sur la peau des enfans sont un moyen efficace, et propre à les rendre robustes et vigoureux.

Elles produisent les mêmes effets que les exercices, en favorisant la libre circulation des forces. Ce moyen, employé

dans les siècles les plus reculés, et trop négligé de nos jours, donne du jeu et du ressort aux organes et seconde leur développement. On ne saurait trop en recommander l'usage.

Les lotions et les bains froids sont de la plus grande utilité dans les pays septentrionaux, ainsi que dans les nôtres, où les corps ont à supporter fréquemment de brusques variations de l'atmosphère. Rien n'est plus propre à donner aux organes la vigueur nécessaire pour résister à ces impressions soudaines qui déterminent les directions contraires de mouvemens, qui se croisent et se succèdent rapidement. Il est encore très avantageux d'y habituer de bonne heure les enfans; on les familiarise avec les lotions et le bain, en lavant d'abord, avec une éponge imbibée d'eau froide, les parties qui sont constamment exposées à l'air, comme les mains, les pieds, le visage; puis les bras, les cuisses et les jambes, et insensiblement tout le corps. On réitère ces lotions deux ou trois fois par jour, et enfin on plonge tout le corps dans l'eau froide.

Le sommeil est l'état presque continuel de l'enfant qui vient de naître. Il était nécessaire pour disposer le corps à la nutrition et au développement. Presque tous les premiers instans de l'enfance sont marqués par le besoin de dormir; mais, à mesure que l'homme s'éloigne de son origine, ce besoin diminue; en sorte que, dans le dernier âge, il l'invoque en vain. Dans la vieillesse, il est tourmenté d'insomnie, et il est peu d'hommes qui, à cet âge, ne se plaignent de ne pouvoir dormir.

Les lits ou berceaux dans lesquels on met reposer les enfans doivent être, ainsi que leurs appartemens, très aérés. Il n'y a rien de plus pernicieux qu'un air non renouvelé et corrompu: c'est une méthode très nuisible que celle d'établir leurs couchettes dans des cabinets, des alcôves et des chambres petites et étroites; il est utile, au contraire, qu'ils dorment exposés au grand air, et dans des appartemens où il circule librement. On couche ordinairement les enfans sur le dos, et la face tournée en haut. Cette situation n'est pas la plus favorable; et ils la prennent rarement, quand ils sont livrés à eux-mêmes: c'est sur un côté qu'ils se couchent naturellement, les jambes et les bras un peu pliés. Cette position est la plus avantageuse, en ce qu'elle favorise le plus la liberté du jeu des viscères, au lieu que, quand on repose sur le dos, l'action et le cours des humeurs sont gênés dans la tête, la poitrine et le ventre.

Il convient que les enfans soient couchés durement, sur un matelas, et même sur une paille, plutôt que sur un lit de

plume ou de laine; un lit dur donne de la force et de la vigueur; un lit mollet affaiblit et énerve. On n'a pas à craindre qu'ils ne dorment pas sur un lit dur; car, comme l'a très bien dit le bon La Fontaine, tout est couchette et matelas pour les enfans.

En général, il est très essentiel d'habituer les enfans à une vie dure et active; il serait même à désirer qu'on leur fit éprouver quelquefois des privations, et qu'ils connussent la faim, la soif, et surtout la fatigue. Il est bon qu'ils apprennent de bonne heure que l'appétit est le meilleur cuisinier, et le seul qu'on doive estimer. Ces moyens ne contribuent pas peu à fortifier les organes, à affermir la santé, et à alonger le cours de la vie. L'éducation molle et délicate produit des effets absolument contraires. Rien ne débilite plus la machine, ne prépare à un plus grand nombre de maux et d'infirmités, et n'abrège plus la durée de l'existence, que de vouloir garantir les enfans du plus petit vent, de les tenir ensevelis dans la plume, de les surcharger d'alimens délicats, et de leur permettre l'usage du vin, du café, du chocolat, et des assaisonnemens échauffans.

ELIXIR. Préparation de l'Elixir de longue vie. On prend :

- Aloès soccotrin, neuf gros ;
- Racine de gentiane, un gros ;
- Safran du Gâtinais, un gros ;
- Rhubarbe, un gros ;
- Agaric blanc, un gros ;
- Thériaque, deux gros.

On pulvérise l'aloès; on écrase les autres substances, et on les laisse infuser, pendant quinze jours, dans deux livres de forte eau-de-vie (à vingt-deux degrés); on retire la liqueur claire qui surnage le dépôt, et on la remplace par deux livres de nouvelle eau-de-vie; on y ajoute une once de sucre candi pulvérisé, et un gros de cinnamome; on laisse infuser encore pendant quinze jours. On unit cette liqueur à la première; on les laisse déposer, et on les passe à travers une chausse de laine ou à travers un morceau de papier gris, placé sur un entonnoir. On conserve cet élixir dans des bouteilles bien bouchées. Il fortifie l'estomac, et purge légèrement. On en prend une cuillerée le matin.

ELIXIR DE GARUS. On prend :

- Aloès, de chaque, un gros et demi;
- Girofle ;
- Muscade, de chaque, trois gros ;
- Safran, une demi-once ;
- Macis, un gros ;
- Cannelle, une demi-once.

On concasse toutes ces substances ; on les met infuser, pendant huit jours, dans cinq pintes d'esprit de vin à trente degrés ; on passe la liqueur à travers un tinge, et on exprime le marc. On mêle à la liqueur seize livres de sirop de capillaire, et une livre d'eau de fleurs d'oranger : on met ce mélange dans des bouteilles bien bouchées ; on le laisse éclaircir, et on le tire par inclinaison, ou on le passe à travers un morceau d'étoffe ou de papier gris. L'élixir de Garus convient dans les indigestions, les faiblesses d'estomac et les coliques venteuses. La dose est d'une à deux onces. C'est aussi une liqueur de table des plus excellentes.

On peut obtenir l'élixir de Garus plus agréable encore et plus exquis, en le distillant avant d'y ajouter le sirop de capillaire et l'eau de fleurs d'oranger.

Elixir odontalgique, ou propre à la conservation des dents.

Prenez quatre onces d'eau-de-vie de gayac, préparée comme nous l'avons indiqué à ce mot ; ajoutez-y un gros d'eau-de-vie camphrée et six gouttes d'essence de menthe. Cet élixir est un des meilleurs qu'on puisse employer. On en verse une vingtaine de gouttes dans le verre d'eau avec lequel on se rince la bouche le matin.

Autre procédé. Mêlez à parties égales de l'esprit de cochléaria et de la teinture de quinquina.

Autre procédé. Elixir de M. Leroy de la Faudiguières. Prenez :

Girofle, demi-gros ;

Gayac, quatre gros ;

Pyrethre, un gros ;

Essence de romarin, dix gouttes ;

——— de bergamote, quatre gouttes ;

Noix muscades, un gros ;

Eau-de-vie, à vingt-six degrés, trois onces.

Après avoir concassé les substances qui doivent l'être, on les met dans l'eau-de-vie ; après sept ou huit jours d'infusion, on filtre, et on garde pour l'usage.

On met quelques gouttes seulement de cet élixir dans un verre d'eau. Il est très bon : l'on ne doit s'en servir que tous les deux ou trois jours.

ENCAUSTIQUE. *Manière de la préparer pour cirer les appartemens. Premier procédé.* On fait fondre quatre onces de cire jaune avec une once d'huile de térébenthine ; on verse ce mélange dans un mortier, que l'on a échauffé, en y jetant de l'eau bouillante ; on y ajoute, l'un après l'autre, huit jaunes d'œufs, en ayant soin de bien triturer tout ensemble,

pour former une pâte que l'on délaie avec une pinte d'eau chaude que l'on met, peu à peu, en agitant continuellement avec le pilon. On applique cette encaustique avec une brosse, un pinceau, une éponge, sur les appartemens parquetés, ou sur ceux qui sont pavés avec du carreau, et que l'on a d'abord peints à la détrempe. Lorsque l'encaustique est sèche, ce qui a ordinairement lieu au bout d'une heure ou deux, dans l'été, et de deux ou trois heures en hiver, on brosse fortement le plancher avec une brosse large et très rude, que l'on promène partout en appliquant le pied dessus; on se sert aussi quelquefois de brosse fixée à un long manche de bois, et que l'on conduit avec la main. Le plancher, après avoir été frotté, prend un poli très brillant, qui se conserve fort long-temps, pourvu qu'on ait soin de frotter l'appartement avec une brosse de temps en temps, par exemple, une ou deux fois par semaine.

Autre procédé. On prend cinq onces de soude; on la fait bouillir, pendant une demi-heure, dans une marmite de fer, avec trois pintes d'eau et deux onces de chaux vive; on retire l'eau du feu; on la laisse déposer, et on la tire à clair dans une bassine de cuivre ou de fer; on y ajoute trois onces de cire jaune, que l'on a réduite en copeaux, en la râclant avec un couteau; on place ce mélange sur le feu, et on le fait bouillir pendant environ une heure, en ayant soin de l'agiter de temps en temps avec une spatule de bois; et, après ce temps, l'encaustique est préparée: on la laisse refroidir avant de l'employer. S'il restait quelques portions de cire qui ne fussent point unies à l'encaustique, on les séparerait, en les passant à travers un tamis ou un linge: cette cire servirait pour faire de nouvelle encaustique. L'encaustique, préparée de cette manière, est d'une qualité supérieure à celle qui précède; elle peut se conserver pendant fort long-temps, tandis que l'autre s'altère, si elle n'est employée après un temps fort court. C'est ainsi qu'on la fait dans le commerce pour l'usage des peintres et des frotteurs.

On l'applique absolument de même que celle dont nous avons donné la composition précédemment.

ENCRE. *Manière de préparer de très bonne encre noire.* On fait bouillir une livre de noix de galle concassée dans six livres d'eau de pluie, jusqu'à ce que la liqueur soit diminuée d'un tiers: on y ajoute deux onces de gomme arabique qu'on a fait dissoudre dans un demi-verre de vinaigre: on met dans la décoction une demi-livre de couperose verte: on laisse bouillir encore quelques instans, on laisse reposer,

et on tire l'encre à clair ; on la conserve dans des bouteilles bien bouchées.

Autre procédé. On prend deux pintes d'eau de rivière , une pinte de vin blanc , six onces de noix de galle d'Alep pilée : on met le tout ensemble , et on laisse macérer pendant vingt-quatre heures, en remuant de temps en temps l'infusion. On fait bouillir ensuite pendant une demi-heure : on retire le vase du feu ; et on ajoute à la liqueur deux onces de gomme arabique , une demi-livre de couperose verte , et trois onces d'alun ; on laisse encore macérer le tout pendant vingt-quatre heures ; on fait bouillir un quart-d'heure ; on laisse reposer, et on passe l'encre refroidie à travers un linge.

Autre procédé. On prend trois chopines de vin blanc ou de vinaigre ; on y ajoute trois onces de noix de galle concassée , une once de bois d'Inde et une once de couperose verte : on fait bouillir le tout pendant une demi-heure ; on y ajoute une once et demie de gomme arabique, qu'on laisse bien dissoudre ; après quoi on la passe par un tamis.

Procédé pour obtenir une encre qui ait l'odeur de rose. On fait bouillir dans un vase de terre une once et demie de racine de tormentille pilée , avec une demi-chopine d'eau : on laisse la décoction sur le feu pendant une demi-heure ; on y ajoute trois gros de sulfate de fer et un gros de gomme arabique : quand ces deux substances sont dissoutes, on passe l'encre et on la met dans une bouteille.

Procédé pour obtenir de l'encre noire à très bon marché. On prend quatre livres de brou de noix , de tan ou d'écorce de chêne ; on fait bouillir , pendant deux heures , dans six pintes d'eau ; on y jette quatre onces de gomme arabique ou de cette gomme qu'on trouve sur nos cerisiers et nos pruniers , que l'on a fait fondre auparavant dans deux verres d'eau : on met dans la décoction une livre de couperose verte ; on laisse bouillir encore un demi-quart d'heure ; on laisse refroidir , et on passe la liqueur à travers un tamis de crin ou un linge. Cette encre n'est point du tout dispendieuse ; elle est d'une bonne qualité , et peut être ainsi préparée par ceux qui fabriquent l'encre en grand pour la vendre.

Manière de préparer de l'encre en poudre. On prend une once de noix de galle ; une once de couperose verte et deux gros de gomme arabique. On réduit ces substances séparément en poudre , et on les passe à travers un tamis de soie très fin ; ensuite on mêle parfaitement ensemble toutes les poudres obtenues. Quand on veut avoir de l'encre , il suffit

de délayer une pincée de ce mélange dans un peu d'eau, de salive, de vin ou de toute autre liqueur. Cette poudre est extrêmement commode pour les voyageurs, qui peuvent porter de l'encre enveloppée dans un morceau de papier, soit dans une valise, soit dans leur poche. Elle revient à très bon marché. Les quantités de matières que nous avons prescrites suffisent pour faire une pinte de bonne encre très solide, et indestructible. Elle acquiert même une couleur plus noire, plus vive, à mesure qu'elle vieillit. Il est bon de faire dessécher au feu, sur une pelle, la couperose verte, avant de la pulvériser.

ENCRE BLEUE. On prend une once de crème de tartre, et une once de vert-de-gris, que l'on réduit en poudre ensemble dans un mortier : on met ce mélange dans un vase de grès ou de terre, et on le place sur des cendres chaudes pendant l'espace de deux ou trois jours ; on ajoute alors trois onces d'eau, et on continue de chauffer pendant six heures ; on filtre la liqueur, et on y ajoute un gros de gomme arabique en poudre. Cette encre est d'un beau bleu foncé, et est très bonne pour écrire.

ENCRE ROUGE. On prend quatre onces de bois de Fernambouc en poudre : on les fait bouillir dans une casserole de cuivre, avec une chopine d'eau, et une demi-once d'alun. Lorsque la liqueur est réduite de moitié, on la passe à travers un linge, et on y ajoute un gros de gomme arabique concassée. Si on ne trouve pas cette encre assez rouge, on y ajoute quelques pincées d'alun en poudre. Par ce moyen on augmente l'intensité de sa couleur.

ENCRE VIOLETTE. On fait bouillir, comme ci-dessus, trois onces de bois de Fernambouc, avec une once de bois d'Inde, dans une chopine d'eau : on réduit à moitié ; on y ajoute une demi-once d'alun et un gros de gomme : on passe, et l'encre est faite. On la conserve dans une bouteille.

ENCRE JAUNE. On prend quatre onces de graine d'Avignon concassée, que l'on fait bouillir comme les deux précédentes, avec une demi-once d'alun et une chopine d'eau. On laisse bouillir une heure ; on passe à travers un linge, et on ajoute un gros de gomme arabique.

ENCRE VERTE. On prend un pot de terre vernissé, dans lequel on fait bouillir, pendant une demi-heure, deux onces de vert-de-gris en poudre, avec une chopine d'eau : on remue le tout avec un morceau de bois, et on y ajoute une once de crème de tartre ; on laisse bouillir encore un quart d'heure, et on passe à travers un linge : on remet la liqueur sur le feu, et on la laisse bouillir jusqu'à la diminution

d'un tiers. On la laisse refroidir, et on la conserve en bouteille.

ENCRE DE LA CHINE. On fait rougir au feu du noir de fumée, pendant une heure, dans un creuset de terre, et ensuite on le laisse refroidir : on fait dissoudre une once de colle de poisson dans six onces d'eau bouillante, et on se sert de cette dissolution pour broyer le noir de fumée sur un porphyre chaud ; on réduit ce mélange en pâte ; on le met dans de petites formes pour le laisser sécher.

ENCRE D'IMPRIMERIE. On fait bouillir de l'huile de lin dans un pot de terre ; on y met le feu, et on la laisse brûler environ un quart d'heure : on l'éteint, et on la laisse bouillir doucement jusqu'à ce qu'elle soit très-épaisse. Alors on la broie avec un sixième de son poids de noir de fumée. Si l'on veut rendre cette encre moins épaisse, on y ajoute un peu d'essence de térébenthine. Quelques imprimeurs y font entrer de la suie, de l'eau-de-vie, de la colle de bœuf ; mais ces substances ne sont d'aucune utilité.

Cette encre peut être employée pour écrire sur le papier, sur le liège, les toiles, etc. ; elle a l'avantage d'être indestructible ; on ne peut l'enlever de dessus le papier, et ce n'est que par des lessives très-fortes, et souvent répétées, qu'on parvient à l'enlever de la toile ; encore le linge est-il souvent détruit et usé avant que l'encre ait disparu complètement.

Manière de faire de l'encre qui devienne visible et invisible à volonté. On prend une once de safre ou oxide de cobalt ; on la réduit en poudre très fine, et on la met dans une fiole à médecine, ou dans une capsule de grès ou de porcelaine ; on verse par-dessus une once d'esprit de sel fumant ; on met le vase sur un bain de sable ou sur des cendres chaudes ; on pousse doucement la chaleur jusqu'à ce qu'il entre en ébullition ; on laisse bouillir pendant une heure, en agitant souvent avec un petit bâton : on retire du feu ; on laisse refroidir ; on ajoute environ deux onces d'eau ; on fait chauffer quelques minutes en remuant, et on passe la liqueur à travers du liège. On conserve cette encre dans un petit flacon.

Les caractères que l'on trace avec elle disparaissent en séchant ; mais si l'on approche le papier du feu, les lettres se montrent bientôt en beau vert céladon, et disparaissent de nouveau lorsqu'on retire le papier du feu. On peut obtenir cette encre d'une couleur plus claire ou plus foncée, en augmentant ou en diminuant la quantité d'eau que l'on y ajoute. Le safre qui reste au fond du vase, et qui n'a point été attaqué par l'esprit de sel, peut servir à former de nouvelle encre

sympathique, en y ajoutant une once de sel fumant. Cette encre de sympathie est une des plus jolies.

Autre procédé. On prend une once de sucre de plomb ; on la fait dissoudre dans six onces d'eau ; on passe à travers un linge pour l'avoir claire : on écrit sur du papier avec cette liqueur. Quand on veut rendre les caractères sensibles, on met une pincée ou deux de sulfure de fer ou de sulfure de potasse dans un verre ; on verse dessus quelques gouttes d'huile de vitriol mêlée avec six fois son poids d'eau, et on promène le papier au-dessus du vase : la vapeur qui s'en dégage noircit les caractères et les rend visibles. On peut se servir de vinaigre au lieu d'huile de vitriol, si l'on a employé du sulfure de potasse.

Autre procédé. On fait dissoudre deux gros de nitrate de mercure dans une once d'eau : on trace des caractères avec cette liqueur ; on les laisse sécher, et ils deviennent invisibles. Quand on veut les faire paraître, on trempe le papier dans l'eau ; celui-ci devient transparent, excepté à l'endroit où les lettres ont été tracées : les caractères disparaissent si on laisse sécher le papier. Cette expérience peut être répétée plusieurs fois avec le même succès. Si on veut avoir les caractères écrits avec cette encre sympathique, d'une couleur jaune pâle, on plonge le papier dans de l'eau où l'on a fait dissoudre un gros de sel de Duobus par once, ou bien on passe sur l'écriture une petite éponge trempée dans cette eau. Pour obtenir l'écriture d'une belle couleur orangée, on fait fondre dans l'eau un peu de potasse ou de sel de Duobus, et on s'en sert de la même manière.

Autre procédé. On écrit sur du papier avec du lait, ou bien avec du suc d'ognon ; les caractères ne sont point visibles quand ils sont secs : on les expose alors au feu, et ils prennent une couleur jaune.

On peut également écrire avec de l'acide sulfurique affaibli, en y ajoutant six fois son poids d'eau. Les caractères paraissent en les exposant au feu.

Autre procédé. On fait dissoudre un gros de couperouse verte dans trois onces d'eau, et on écrit avec cette liqueur. Pour rendre les lettres sensibles, on trempe le papier dans de la décoction de noix de galle, ou on le mouille avec une éponge imbibée de cette décoction.

Manière d'écrire avec une encre que l'on efface à volonté, en faisant paraître d'autres caractères. On prend une poignée de paille de seigle ; on la brûle ; on ramasse la cendre noire qu'elle a produite. On broie bien cette cendre, et on la délaye dans un peu d'eau, et on écrit avec elle, en ayant soin

d'espacer les lignes. Alors on fait dissoudre un gros de couperose verte dans trois onces d'eau; on écrit avec cette liqueur dans les intervalles qu'on a laissés entre les lignes: on fait bouillir une demi-once de noix de galle dans un verre d'eau; on y trempe une éponge que l'on passe sur les écritures: par ce moyen on enlève celle tracée avec le charbon de paille de seigle, tandis que celle formée avec la couperose verte devient visible.

Autre procédé. On écrit sur un papier avec l'encre noire ordinaire; et dans les intervalles des lignes, on trace des caractères avec du blanc de plomb délayé dans un peu d'eau. Quand les lettres sont sèches, on trempe le papier dans de l'acide muriatique oxigéné, ou Bertholet, qui enlève celles tracées avec l'encre ordinaire, et fait prendre une couleur rouge à ceux qui ne pouvaient s'apercevoir.

On peut produire le même effet au moyen de plusieurs encres de sympathie.

ENCRE A MARQUER LE LINGE. L'appareil entier se compose de l'encre elle-même, qui est d'une couleur brune foncée, d'un mordant qui en prépare l'effet, et d'un lissoir en verre.

L'endroit du linge que l'on veut marquer, doit d'abord être imprégné du mordant qu'on laisse sécher sur le linge. On frotte ensuite avec le lissoir la place que l'on a mouillée; puis, avec une plume ordinaire trempée dans l'encre bien remuée, on écrit sur l'endroit que l'on a ainsi préparé, les noms ou les lettres que l'on désire. Cette écriture ainsi faite, est ineffaçable.

Préparation de l'encre. Faites dissoudre dans de l'acide nitrique (eau forte), la quantité d'argent que vous voudrez; cette dissolution sera d'un bleu saphir, à cause du cuivre que l'argent contient.

Pour séparer le cuivre de l'argent, ajoutez à la dissolution douze fois leur poids d'eau distillée, ou, à son défaut, de l'eau de pluie, et suspendez-y une lame de cuivre rouge; à mesure que cette lame se dissoudra, l'argent, parfaitement pur, se précipitera sous la forme d'une poudre blanche. Lorsqu'il ne se précipitera plus de cette poudre, on décantera la liqueur. On lavera, à grande eau, la poudre, jusqu'à ce que l'eau que l'on versera dessus ne se teigne plus en bleu, mais reste parfaitement limpide. Le résidu ou cette poudre bien sèche sera de l'argent pur. On le fait dissoudre de nouveau dans de l'acide nitrique.

Si ce résidu pèse une once, faites dissoudre autant de gomme du Sénégal, et deux gros de colle blanche dans deux

onces d'eau distillée; mélangez cette dissolution avec trois gros de suie de lampe bien calcinée dans un creuset fermé.

Pour que la mixture se fasse bien, il faut la triturer dans un mortier de verre.

L'opération terminée, on verse dessus la dissolution d'argent, étendue dans huit fois son poids d'eau distillée: on remue bien le tout avec une spatule, et l'encre est faite.

Préparation du mordant. Faites dissoudre deux onces de colle blanche, et autant de colle de poisson dans six onces d'alcool, et autant d'eau distillée. Cette dissolution se fera dans le terme de deux jours: on se servira du bain-marie, et l'on aura soin de remuer, de temps en temps, les deux espèces de colle. Après que le tout sera dissous, on filtrera à travers une flanelle, afin que toutes les parties mucilagineuses y demeurent; on renfermera ensuite le liquide filtré dans une bouteille bien bouchée.

ENGELURES. On doit faire tout son possible pour prévenir leur formation; pour cela, il faut s'habituer aux variations de température et aux passages du chaud au froid et du froid au chaud. Il faut bien se garder de porter habituellement des bas de laine, des souliers fourrés, ou, pour les mains, des gants de poil ou de laine; ce n'est que dans un âge avancé qu'on doit se permettre ces vêtements très chauds, et alors les engelures ne sont plus à craindre. On doit veiller à ce que les enfans, qui y sont surtout très sujets, ne viennent pas se chauffer subitement les pieds et les mains lorsqu'ils ont froid et surtout quand ils ont l'onglée; rien n'est plus favorable au développement des engelures que ces petites imprudences souvent répétées. En général, il faut éviter les transitions subites d'une température à une autre. On doit laver les pieds et les mains, surtout aux approches de l'hiver, avec de l'eau froide, et répéter ces ablutions jusqu'à ce que les froids ne permettent plus de le faire; on peut, lorsqu'on craint les engelures, ajouter dans l'eau, un peu d'eau-de-vie, d'eau-de-vie camphrée, ou de décoction de tan. Par ces moyens on donne du ton aux parties qui sont d'autant plus sujettes aux engelures, qu'elles sont plus molles et couvertes d'une peau fine et délicate.

Si, malgré ces précautions, il se développe des engelures, on doit, premièrement préserver les parties qui en sont affectées, du contact de l'air, en les entourant d'une bande de toile un peu serrée. Cette pratique a eu de nombreux succès. On joint à cela des lotions avec de l'eau, dans laquelle on a ajouté un peu d'alcali volatil, de l'eau-de-vie camphrée, de

la teinture de myrthe ou de l'acide muriatique. On applique des compresses imbibées de l'une de ces substances.

Si les engelures font de nouveaux progrès, il importe de s'interdire l'usage du membre malade. Lorsqu'elles crèvent et paraissent vivement enflammées, il convient d'y appliquer quelques cataplasmes de farine de graine de lin; mais on doit les mettre dessus presque froids; on fait en outre des lotions avec l'eau végéto-minérale (Voy. *ce mot*), l'eau-de-vie camphrée, ou l'eau de chaux. Dans tous les cas, il faut éviter le contact de l'air et surtout le froid. Quelquefois les engelures prennent un caractère encore plus grave, alors il faut avoir recours au médecin, qui peut seul prescrire le traitement convenable.

ENGELURES. (*Remède pour guérir les*) Ce remède consiste à enduire, plusieurs fois le jour, et surtout en se couchant, les engelures formées, avec la teinture alcoolique de benjoin. Une petite bouteille de cinquante à soixante centimes suffit à plusieurs enfans.

Autre. Mettez cuire un pied de veau dans deux pintes d'eau de rivière; lorsqu'il sera cuit, retirez-le du vase, et jetez dans le bouillon un quarteron d'alun; faites-le fondre; ajoutez un poisson d'eau-de-vie, et gros comme une noisette de camphre; puis vous serrez le tout jusqu'au moment du besoin.

On bassine les engelures trois fois par jour, et surtout le soir, avec cette liqueur tiède. Si elles sont entamées, on appliquera de plus, sur l'excoriation, un petit lambeau de toile cirée verte, que l'on fera légèrement chauffer à chaque application.

Autre. Vous prendrez un bain d'eau chaude, dans lequel vous aurez mis une pierre d'alun et trois gousses d'ail.

Autre. Vous étuverez bien vos engelures dans de l'eau chaude chargée de son; vous les frotterez ensuite avec de la fleur de graine de moutarde. Le succès sera encore plus certain, si vous avez soin d'administrer ce remède avant qu'elles aient crevé.

ENTORSES. *Remède pour les entorses.* Lorsque la partie malade n'offre aucune trace d'inflammation, on se contente de la bassiner et de la couvrir avec des compresses imbibées d'eau végéto-minérale (Voy. *ce mot*). S'il y a inflammation, on applique quelques cataplasmes faits avec la farine de graine de lin; on emploie ensuite l'eau végéto-minérale.

Lorsqu'on peut, au moment de l'accident qui a causé l'entorse, plonger la partie malade dans de l'eau très froide ou

dans de la glace, on évite presque toutes les suites fâcheuses. Il faut prolonger cette immersion pendant une heure ou deux. Du reste, un repos absolu est indispensable pour la prompte guérison de ces sortes d'affections. S'il se forme un dépôt, si les douleurs sont très vives et ne cèdent point aux remèdes ci-dessus indiqués, si l'enflure est très considérable, et qu'enfin l'accident soit grave, il faut sans hésiter avoir recours à un chirurgien, afin d'éviter les suites fâcheuses que pourrait avoir une blessure mal soignée.

ÉPINARDS ET CHICORÉE. *Moyen de les conserver.* Vous les préparerez et ferez cuire comme pour l'usage journalier; vous les mettrez ensuite en bouteilles, puis au bain-marie, en suivant la méthode indiquée pour les haricots blancs, l'oseille, etc. Vous ne donnerez qu'un quart d'heure de bouillon, comme pour l'oseille. (*Voyez CONSERVATION DES FRUITS.*)

Quand le moment sera venu pour vous de vous servir de vos épinards et de votre chicorée, vous les assaisonnerez, comme de coutume, au lait, au jus ou au bouillon. S'il en reste dans votre bouteille, vous aurez soin de la bien boucher.

ÉPINE-VINETTE. (*Conserve d'*) Prenez une livre d'épine-vinette bien mûre, mettez-la avec une demi-once de graines de fenouil en poudre dans une bassine d'argent, où aura déjà été jeté un verre d'eau; faites faire trois ou quatre bouillons au mélange, et mettez-le égoutter sur un tamis, pour en exprimer le jus. Vous remettrez ensuite la bassine sur le feu avec le jus, et vous y verserez une livre et demie de sucre cuit au cassé; vous lui ferez faire quelques bouillons, et vous verserez la conserve dans des caisses.

Marmelade d'épine-vinette. Vous ferez fondre, avec une chopine d'eau, cinq livres d'épine-vinette bien égrenée; vous les jetterez sur un tamis pour les égoutter; vous ferez dessécher votre fruit sur un bon feu, en le remuant avec une spatule, jusqu'à ce qu'il quitte la poêle; vous ferez ensuite cuire cinq livres de sucre clarifié; vous y mettrez le fruit; vous le mêlerez bien avec le sucre; vous le ferez frémir un instant, et vous empoterez votre marmelade.

Compote d'épine-vinette. Vous aurez de l'épine-vinette grosse et mûre, d'une belle couleur rouge; vous l'éplucherez; vous ferez cuire du sucre clarifié à la plume; vous y jetterez l'épine-vinette, et lui ferez donner sept à huit bouillons; vous l'écumerez et la mettrez dans le compotier.

ESCARBOTS. *De quelle manière on peut les détruire.* Au

moment où l'on couvre le feu pour se coucher, il faut mettre un peu de mélasse sur un morceau de bois, et laisser flotter ce morceau de bois dans un baquet d'eau. Les escarbots viendront tous se prendre à cet appât.

Autre moyen. La chaux non éteinte, jetée dans les trous ou fentes d'où sortent les escarbots, et répandue sur le sol qu'ils ont coutume de parcourir, fournit encore un moyen sûr de s'en débarrasser.

ESCARGOTS. *Manière de les détruire ainsi que les limaçons.* Le moyen le plus sûr de les détruire, est de leur donner la chasse le matin et le soir des jours de printemps et d'automne, lorsque le temps est doux et lorsqu'il pleut. On place, autour des plantes qu'on veut préserver de ces insectes, des petits tas de feuilles, surtout de poireaux ou de choux; ces animaux s'y retirent le jour, et on les prend facilement. La chaux vive, le tabac réduit en poudre, les cendres, les arrêtent tant qu'ils sont secs; mais ils ne produisent plus d'effet dès qu'ils sont mouillés. On emploie le goéland, les canards, les poules pour leur donner la chasse; mais la poule gratte et mange plusieurs fruits et légumes, et le canard piétine tellement, qu'on ne peut employer ces oiseaux que lorsqu'on ne craint pas les dommages qu'ils sont capables de causer.

ESPRIT DE COCHLEARIA. Prenez feuilles de cochléaria fraîches, cinq livres; racines de raifort fraîches, une livre; esprit de vin, trois livres. Coupez les racines menu, pilez les feuilles dans un mortier et versez sur le tout votre esprit de vin; après trois jours d'infusion, distillez au bain-marie jusqu'à ce que vous ayez obtenu trois livres de liqueur, qui sera l'esprit ardent de cochléaria.

ESTAMPES. *Procédé pour les blanchir, et leur rendre ainsi leur premier lustre.*

Cette opération, quoique simple, ne doit pas être tentée par les personnes peu versées dans ce genre de travail, sur des gravures de prix; il y aurait quelques dangers de les perdre. Voici comment on doit s'y prendre.

On fait une lessive légère avec de la cendre ou mieux avec un peu de potasse, et on y met tremper l'estampe pendant douze heures; au bout de ce temps on la retire, on la passe dans de l'eau chaude bien claire, et enfin on la plonge pendant quelques heures dans un bain composé avec l'acide muriatique oxigéné. Cette dernière préparation doit être prise chez un pharmacien; on en met quatre à huit onces dans un ou deux seaux d'eau, suivant la grandeur du bain dont on a besoin.

Si, après cette immersion, l'estampe est assez blanchie, il suffit de la laver dans de l'eau claire et de la faire sécher à l'ombre dans un endroit peu chaud, afin d'éviter la crispation du papier. Si au contraire un premier bain ne suffit pas, on en donne un second. On peut aussi, entre les deux bains, donner une seconde lessive légère.

Lorsque la gravure qu'on doit nettoyer est seulement jaunie, et qu'elle n'a aucune tache grasse, on peut supprimer la lessive et se contenter de faire tremper l'estampe dans l'eau claire quelques heures avant de la mettre dans le bain d'acide muriatique oxigéné. Si au contraire elle est grasse et fortement tachée, il convient de la mettre dans une lessive chaude et plus ou moins forte, suivant l'effet qu'on veut obtenir.

ETOFFES. *Comment on les garantit des teignes, des escarbots.* Il faut mettre un morceau de camphre dans un sac de toile, ou quelques herbes aromatiques, dans des tiroirs, parmi les vêtemens de toile ou de drap; ils seront en sûreté contre les teignes et les vers.

Autre moyen. Il faut mettre indistinctement, parmi les étoffes et les livres, quelques petits morceaux du meilleur cuir de Russie. On en trouve à bon compte chez tous les relieurs: le prix ne s'en élève pas à plus d'un franc la livre.

F

FAISAN. *Comment on l'élève, et quel parti journalier on en peut tirer.* Le faisan mâle ressemble à un coq ordinaire; mais il a le plumage couleur de feu et bleu, le couvert, le dessus de la tête d'un cendré luisant.

On élève les faisans dans des lieux entourés de murs élevés et semés de petits buissons épais, couverts de gazons divisés en plusieurs petits enclos, pour éviter la rivalité des mâles.

Sept poules faisanes suffisent à chaque coq. La ponte commence au printemps. Si l'on n'enlève les œufs tous les soirs, les poules et les faisans les dévorent. On les fait couvrir par des poules ordinaires.

On peut marier le coq faisan à la poule de basse-cour; il en résulte des œufs plus gros que ceux de la faisane, et qui donnent des petits assez semblables aux faisandeaux.

On nourrit les faisans avec du froment, de l'orge et du

millet mêlés ensemble , ou du blé sarrasin qu'ils aiment fort : on les engraisse dans des épinettes , comme les chapons , et on les y nourrit d'une pâte de farine d'orge ou de fève : au bout de trois semaines ils sont engraisés.

En état de nature , ces oiseaux habitent ordinairement les lieux marécageux et éloignés du bruit. Dans les temps pluvieux , ils se retirent dans les bois et dans les endroits remplis de broussailles. Ils vivent de grains et aiment fort l'avoine : ils sont d'un naturel sauvage et fort peu rusé.

On peut , en jetant du grain , ou semant du sarrasin dans des terres médiocres , les y retenir et les y accoutumer.

On les chasse au fusil pendant toute l'année , excepté le mois de mars , qui est le temps de leur ponte. On les prend aussi aux collets , quand ils rentrent dans les bois après avoir mangé. Celui qui les veut prendre ainsi , doit aller , dès la pointe du jour , écouter de quel côté il entend chanter les faisans , afin de voir par quel endroit ils sortiront du bois. En ayant vu quelqu'un , il met à cet endroit deux ou trois collets ou lacets de crin de cheval , l'un à terre , et les autres à la hauteur du jabot ; puis il va bien loin dans les champs , où il se doute que le faisan mange : il fait du bruit avec les mains ou autre chose , approchant toujours vers le lieu où sont tendus les collets : l'oiseau fuit et se prend.

On doit prendre de jeunes faisans pour peupler une faisanderie ; ils s'appriivoisent bien mieux.

Chaque faisane pond jusqu'à vingt œufs. Lorsque les faisandeaux sont éclos , ce qui arrive au bout de trente jours , on leur donne , pour nourriture , de la mie d'un pain qu'on fait cuire exprès , et composé de farine d'orge et de froment. On leur donne aussi des œufs de fourmis , des jaunes d'œufs mêlés avec du chènevis pilé , ou de la farine d'orge trempée dans l'eau , ou des fèves moulues , du millet , de la navette ; le tout pendant six semaines , au moins , après lesquelles on les laisse sortir de leurs cages : on leur arrache deux ou trois grosses plumes.

FAIENCE CASSÉE. *Moyen de la raccommoder avec un mastic.* Prenez de la chaux vive , et réduisez-la en poudre très fine , passée au tamis de soie , ou broyée sur le marbre , au point d'être impalpable ; prenez un ou plusieurs blancs d'œufs , selon que vous aurez de poudre ou d'ouvrage à faire ; composez-en avec la poudre une espèce de colle , dont vous oindrez les deux parois opposées de la faïence que vous voudrez rejoindre ; et les replaçant l'une contre l'autre , comme elles doivent l'être , tenez-les serrées et en état pendant dix minutes.

Moyen de rendre la faïence moins fragile, et de préserver son émail de toutes gerçures. Ce procédé consiste à faire bouillir la faïence que l'on vient d'acheter, dans un chaudron rempli de lessive. Cette ébullition sera entretenue une heure et demie à deux heures, après lesquelles on laissera refroidir le tout ensemble.

FARINE. *Moyens de reconnaître les qualités de la farine.* Les farines ont, comme le blé, des caractères distinctifs de bonté, de médiocrité et d'altération qu'il est difficile à l'œil, à l'odorat et à la main un peu exercés de ne pas saisir. Voyons à quels signes on peut distinguer ces caractères. La meilleure farine est d'un jaune clair, sèche et pesante; elle s'attache aux doigts, et, pressée dans la main, elle reste en une espèce de pelote; la seconde qualité a un œil moins vif, est d'un blanc plus mat; la troisième qualité est d'un jaune plus ou moins obscur, et connue sous le nom de *farine bise*; la quatrième qualité est recouverte de taches grises, et s'appelle dans le commerce *farine piquée*; enfin, les farines détériorées s'annoncent suffisamment par leur odeur acide et par leur aspect.

Quand le témoignage des organes ne suffit pas pour se décider sur la qualité des farines, il faut, parmi les moyens d'épreuve usités, faire choix de ceux qu'on doit regarder comme les meilleurs.

Premier moyen. Pour éprouver la farine, on en prend une pincée qu'on met dans le creux de la main, et, après l'avoir comprimée, on traîne le pouce sur la masse, pour juger de son corps et de son moelleux; ou bien on en rend la surface extrêmement unie avec la lame d'un couteau, et, se tournant vers le jour le plus clair, et changeant de position, on juge de sa blancheur, de sa finesse, si elle est piquée, et contient du son. Plus elle est douce au tact, et plus elle s'allonge, plus on doit se flatter qu'on obtiendra du pain de bonne qualité.

Deuxième moyen. On prend la quantité de farine que le creux de la main peut renfermer, et, avec de l'eau fraîche, on en fait une boulette d'une consistance qui ne soit pas trop ferme. Si la farine a absorbé le tiers de son poids d'eau; si la pâte qui en résulte s'allonge bien, sans se rompre en la tirant dans tous les sens; si elle s'affermit promptement à l'air, et qu'elle prenne du corps, c'est alors un signe que la farine est bien faite, qu'elle n'a pas souffert, et que le blé qui l'a fournie était de bon choix.

Si, au contraire, la pâte mollit, s'attache aux doigts en la maniant; qu'elle soit courte, et se rompe volontiers, on en conclut que la farine est de qualité inférieure; et si, à cette

circonstance, elle ajoute celle d'avoir une odeur désagréable et un mauvais goût, c'est un signe d'altération.

Troisième moyen. Il consiste à mêler ensemble une livre de farine et huit onces d'eau froide; on en forme une pâte ferme qu'on pétrit bien; on dirige ensuite sur cette pâte un filet d'eau; on la presse doucement, en faisant passer l'eau à travers un tamis, ayant soin de réunir à la masse les portions de pâte qui peuvent échapper des mains. Peu à peu l'eau détache de la pâte les autres principes qui, confondus avec elle, sont reçus dans un vase placé au-dessous du tamis. Quand l'eau cesse d'être laiteuse, il reste dans les mains un corps spongieux, élastique, c'est la matière glutineuse.

Si la farine provient d'un blé de bonne qualité, elle fournit par livre entre quatre et cinq onces de matière glutineuse à l'état mou, de couleur jaune clair, et sans mélange de son. Si elle provient, au contraire, d'un blé humide, ou mal moulu, ou tamisé par un bluteau trop ouvert, elle n'en donnera que trois à quatre onces au plus, dont la couleur sera d'un gris cendré, qui se trouveront en outre mélangées de particules de son plus ou moins grossières.

Enfin, si la farine est le résultat d'un blé gâté, elle ne contiendra que très peu ou point de matière glutineuse, qui alors n'est ni aussi tenace, ni aussi élastique, attendu que les altérations qu'éprouve le grain se portent entièrement sur cette matière; et, comme le seigle, l'orge, l'avoine, le maïs et les semences légumineuses ne contiennent point de cette matière glutineuse, cette épreuve servira non-seulement à faire connaître la qualité des farines, mais encore leur mélange ou leur détérioration.

Manière de tirer partie de la farine de blé gâté. Plusieurs expériences, faites à Londres, ont prouvé que la farine provenant de blé gâté pourrait encore servir au même usage que la farine de bon grain. Il faut seulement faire bouillir une quantité d'orties dans l'eau destinée à pétrir. Le pain sera ensuite parfaitement sain, et n'aura aucun mauvais goût.

Autre procédé. On met la farine de blé germé ou avarié dans un plat creux de terre vernissée, et on la renferme dans un four pendant cinq heures. Lorsqu'on la retire, elle est couverte d'une croûte légère un peu jaune, ayant une faible consistance de cuisson. Lorsqu'on rompt cette croûte, il en sort une vapeur considérable et fétide, et la farine se soulève par petites masses. On laisse la farine se refroidir; on l'écrase avec les mains; on la pétrit, et on en obtient un pain très bon. Cette préparation lui fait perdre de son poids.

Moyens de conserver la farine pendant plusieurs années, et de la rendre propre à être transportée facilement par mer et par terre, sans qu'elle se gâte. 1^o. Il faut faire moudre le blé vers le commencement de l'hiver : après l'avoir garanti de la fermentation, on en tire alors un profit plus grand, les eaux étant plus abondantes; si l'on pouvait faire bluter la farine en même temps, cela abrégérait l'ouvrage; 2^o. il faut mettre la farine bien blutée dans des tonneaux qui puissent en contenir cinq cents livres pesant, et ce, par lits ou couches de six pouces d'épaisseur. On forme ce tas avec un pilon de fer dont on foule la farine d'une manière égale; ensuite on met le couvercle de façon qu'il pose exactement sur la farine. On serre à force les écrous qui font tenir le couvercle; on verse par-dessus le couvercle et sur les vis du goudron tout chaud; cela fait, on doit descendre les tonneaux dans une bonne cave, sans craindre que l'humidité gâte jamais ce qu'ils contiennent. Quand on en veut faire usage, on porte les tonneaux dans un lieu sec; on tire la farine avec une râcloire; on l'écrase avec la main; on la passe d'abord par un tamis un peu gros, et on la passe ensuite par un second.

A l'égard du son, on le laisse dans des sacs pendant deux ou trois mois; puis on le fait repasser dans un gros tamis, pour en tirer toute la farine ou le gruau qui peut y être resté. On fait repasser cette farine ou gruau par le blutoir; il en vient une farine très belle, d'un blanc tirant sur le roux; et cette recoupe donnera un pain qui aura bien plus de goût que celui qu'on fait avec la fleur de farine, et dont les boulangers de Paris se servent pour les petits pains mollets.

FAUVETTE. (*La*) Cet oiseau, tant vanté pour les doux accens de sa voix, et présenté par les poètes comme un modèle d'amour maternel, forme une famille nombreuse; on en connaît jusqu'à douze espèces. La fauvette que l'on élève communément est celle à tête noire; on la préfère à toutes les autres, à cause de son chant. Elle fait son nid deux fois l'année, vers le mois de mai et à la fin d'août; elle le construit, pour l'ordinaire, dans les arbrisseaux, ou dans des touffes de lierre ou de laurier, suivant le pays et la saison; elle emploie, pour le faire, des racines d'herbes très délicates, ou bien des écorces de vigne, selon les lieux; elle y pond au moins cinq œufs : pendant le printemps, bonne mère en effet, elle reste toujours auprès du buisson où elle a placé son nid. Quand on veut élever ses petits pour les mettre en cage, on les tire du nid six ou huit jours après leur naissance; on les nourrit avec une pâte préparée, avec du chènevis écrasé, du persil haché et de la mie de pain arrosée,

ou bien on leur donne la même nourriture qu'on a coutume de donner aux petits du rossignol. Quand les petits sont devenus grands, et qu'ils sont propres à être mis en volière, on peut leur donner indistinctement toutes sortes de grains; ils sont surtout friands de chènevis.

La fauvette qui est prise naïve apprend tout ce qu'on lui enseigne : elle vit ordinairement en cage six à sept ans, si on en a soin. Il faut la tenir, pendant l'hiver, un peu chaudement, pour la garantir des maladies auxquelles elle pourrait être sujette. Sa cage doit être couverte de façon qu'il n'y puisse entrer de l'air que par la porte. En liberté, cet oiseau se nourrit de mouches et de vers.

La fauvette brune s'élève encore en cage, et y chante comme au bord des ruisseaux, qui sont les endroits où elle se plaît davantage. (V. *Maladies des Oiseaux.*)

FECULE ou **FARINE DE POMMES DE TERRE.** On prend des pommes de terre; on les lave, et on les frotte avec une brosse pour les nettoyer de la terre renfermée dans leurs sinuosités. On peut même enlever toute la pelure avec un couteau, pour être sûr qu'il n'y reste point de terre. Lorsque les pommes de terre sont bien nettoyées, on les râpe dans un petit baquet ou tout autre vase rempli d'eau claire. On laisse déposer toute la pulpe, et on la met dans un tamis de crin placé au-dessus d'un autre baquet; on verse de l'eau sur le tamis, en agitant la pulpe, et quand l'eau sort parfaitement claire, c'est une marque que toute la fécule a passé à travers le tamis, et on cesse d'en verser; on jette la pulpe qui reste sur le tamis, comme inutile : elle peut néanmoins servir pour les bestiaux et les volailles.

Quand toute la pulpe a été ainsi lavée, on laisse reposer, pendant cinq ou six heures, l'eau qui a passé à travers le tamis; temps nécessaire pour qu'elle dépose la farine. On décante l'eau qui surnage, et on la jette comme inutile. On verse sur la farine restée au fond du vase une grande quantité d'eau, et on a soin de la délayer et de la bien agiter; on la laisse reposer huit à dix heures; on rejette l'eau comme la première fois, et on en ajoute de la nouvelle : on laisse déposer encore une fois la fécule; ensuite on la délaye dans de la nouvelle eau, et on passe la liqueur qui est trouble dans un tamis de soie placé au-dessus d'un vase très propre. Le peu de parenchyme qui avait passé avec la farine au travers du tamis de crin reste sur celui de soie, et la fécule est extrêmement pure. Si l'on n'a point de tamis de soie, on peut se contenter de laver la surface de la farine avec de l'eau, et de la gratter un peu; car tout le parenchyme, qui

est plus léger, reste à la surface, tandis que la partie la plus pure, qui est aussi la plus pesante, se trouve au fond. Lorsque l'eau qui surnage la fécule est très claire, le lavage est fini; il faut la jeter, et enlever la fécule avec une cuiller de bois. On la met, par petites masses, sur des clisses d'osier garnies de papier gris, et on la fait sécher à l'abri de la poussière. Quand elle est sèche, on la fait passer à travers un tamis de soie, ou, à son défaut, un tamis de crin, pour qu'il n'y ait point de grumeaux.

La farine de pommes de terre est un aliment très nourrissant et très léger; on en fait avec le lait d'excellentes bouillies, que l'on peut donner aux enfans : on l'unit souvent à celle de froment pour faire diverses pâtisseries.

Les personnes qui préparent la farine de pommes de terre en grand pour le commerce, se servent d'une mécanique composée de deux cylindres de bois, garnis de râpes de tôle, et que l'on fait tourner au moyen d'une manivelle.

FER. *Moyen de le distinguer de l'acier.* Si l'on porte une goutte d'eau-forte, ou *acide nitrique*, sur une lame de fer poli, et qu'après l'y avoir laissée deux minutes, on y projette de l'eau, elle emporte l'acide, de sorte qu'il ne reste qu'une tache blanche ou de couleur de fer poli.

Si on fait la même opération sur une lame d'acier poli, l'acide forme une tache noire, qui ne disparaît pas lorsqu'on projette de l'eau, ou qu'on plonge la lame dans l'eau.

Pour que l'opération réussisse plus parfaitement, il faut employer de l'acide nitrique ou de l'eau-forte, dans lesquels on a ajouté deux fois leur poids d'eau environ. Il faut avoir l'attention de porter la goutte d'acide sur le métal avec un morceau de verre ou de bois.

Procédé pour empêcher le fer et l'acier de se rouiller. Il existe trois manières principales pour empêcher le fer et l'acier de se couvrir de rouille.

La première est de faire chauffer le fer ou l'acier au rouge, par un feu de bois ou de charbon, et de le frotter de suite avec de la cire, ou de le tremper dans l'huile.

La deuxième consiste à les chauffer de la même manière avec de la corne ou des plumes, et de l'huile, ce qui les couvre d'un vernis noir très solide. Ce moyen est employé fréquemment par les machinistes pour les pièces qui ne doivent pas être livrées.

La troisième manière s'emploie ordinairement pour les pièces polies et limées; on enlève avec soin au métal toute huile ou autre matière grasse dont il pourrait être imprégné. Pour cela, on se sert d'une eau bouillante dans laquelle

on a mis trois onces de potasse du commerce par pinte; on le lave dans cette lessive, et on l'essuie : on place la pièce dans un fourneau, au milieu des charbons ardents, et on pousse le feu avec violence.

Le fer ou l'acier, dans cette position, se chauffe et prend bientôt une couleur fauve, puis bleue, et enfin grise; et dans cet état, il est moins susceptible des effets de la rouille.

Mais comme, pour parvenir à ces différens résultats, on est obligé de faire subir aux pièces une assez haute température, qui peut altérer leur forme ou leur qualité, qui d'ailleurs leur ôte le brillant qu'on serait bien aise de conserver, et que ces moyens sont souvent difficiles à mettre en usage, nous allons en faire connaître un qu'on peut employer avec succès, qui est exempt de toutes ces difficultés, et qui laisse au fer et à l'acier tout leur éclat.

On prend dix parties d'huile de lin et deux de litharge, réduites en poudre fine; on fait bouillir le mélange dans une chaudière de fer ou de cuivre pendant environ une demi-heure; on retire ensuite du feu, on le laisse refroidir, et on le tire à clair pour le séparer d'un dépôt qui se forme quelquefois au fond du vase. L'huile, ainsi préparée, se place de nouveau sur le feu avec deux parties de succin pulvérisé. Quand le succin est dissous, on ajoute six parties d'huile de térébenthine. Le mélange est d'abord noir et épais; mais bientôt il devient clair et transparent. On conserve ce vernis dans des vases bien bouchés, pour s'en servir au besoin.

Il convient de bien nettoyer les pièces qu'on veut vernisser. On les lave dans une lessive préparée avec trois onces de potasse dans une pinte d'eau; on les passe ensuite dans de l'eau pure, et on les essuie avec un linge propre. Pour y appliquer le vernis, on prend une petite éponge fine lavée dans l'eau; on la lave dans l'essence de térébenthine pour en faire sortir l'eau; on met un peu de vernis dans un vase; on y place l'éponge jusqu'à ce qu'elle en soit entièrement imbibée; on la presse ensuite entre les doigts, afin qu'il n'y reste qu'une fort petite quantité de vernis : dans cet état, on la passe légèrement sur la pièce, ayant soin de ne pas l'y repasser, lorsqu'une fois le vernis est desséché; ce qui le rendrait raboteux et d'une teinte inégale : on laisse sécher dans un lieu à l'abri de la poussière.

L'expérience a prouvé que des pièces ainsi vernissées, quoique frottées avec les mains et servant à des usages journaliers, conservent leur brillant, sans être atteintes de la plus légère tache de rouille.

Ce vernis s'applique également sur le cuivre, en suivant

les mêmes préparations que pour le fer et l'acier; il faut seulement avoir soin de ne pas l'employer au moment où le cuivre vient d'être poli; on le nettoie; on le laisse, pendant un jour, exposé à l'air; il prend une teinte qui approche de celle de l'or; on peut alors le vernir par le procédé ci-dessus indiqué. Il est à l'abri de tous les effets de la rouille des cuivres, c'est-à-dire, du vert-de-gris, et il conserve son poli avec sa couleur.

Les métaux que l'on a couverts du vernis préservateur que nous venons d'indiquer, peuvent même être trempés dans l'eau sans qu'il soit à craindre qu'ils ne soient attaqués par la rouille.

On emploie quelquefois dans les arts d'autres procédés pour préserver de la rouille les instrumens de fer dont on ne se sert pas. Par exemple, après les avoir bien nettoyés, on les frotte avec de l'huile, du suif, de la moelle de bœuf, ou toute autre substance grasse, et ensuite on les enveloppe dans des morceaux de grosse toile et on les met dans un lieu sec. Quand on veut s'en servir, il n'est question que de les nettoyer. Mais ces moyens sont très insuffisans, pour peu qu'on veuille conserver les instrumens de fer pendant long-temps; ils finissent toujours par se rouiller plus ou moins, suivant que le lieu où ils sont placés, est plus ou moins sec.

En général, il y a un très bon moyen d'empêcher que les ustensiles de fer, comme les poêles à manche, etc., destinés à faire cuire des alimens, ou à faire frire des corps gras, ne se rouillent: il suffit de ne jamais y mettre de l'eau chaude, et de ne jamais les employer pour faire bouillir ou même chauffer de l'eau. On peut quelquefois les laver à l'eau chaude; mais toutes les fois que cela a lieu, on doit avoir grand soin de les essuyer avec un linge sec.

FEU. *Moyen d'augmenter sa chaleur dans une chambre, sans employer plus de bois.* Ce moyen consiste à se servir des cendres du même bois, et à jeter de l'eau dessus pour en faire une pâte que l'on pétrit avec la pelle à feu. Cette espèce de mortier étant fait, on l'arrange dans le foyer entre les deux chenets, sur une épaisseur de trois à quatre pouces; on en fait aussi deux petites élévations de chaque côté, le long des chenets, pour donner de l'air et réunir la chaleur. On met ensuite les tisons et le bois sur ce foyer humide, et on allume le feu. La chambre, en s'échauffant peu à peu, augmente de plus en plus la chaleur, et la renvoie autour du foyer. Si l'on met de ce mortier derrière le bois, au fond de l'âtre, la chaleur qu'il repoussera directement se fera sentir encore davantage.

Moyen d'arrêter le feu lorsqu'il a pris aux vêtemens des femmes ou des enfans. Quand les vêtemens d'une personne ont pris feu, l'attitude la plus dangereuse qu'elle puisse garder est de se tenir debout, car la flamme tend toujours à s'élever. Lorsque cette personne se trouve seule, et qu'elle ne peut parvenir à éteindre le feu, la meilleur pour elle est de se jeter et de se rouler par terre. Si le feu n'en est point éteint, son action s'en trouve du moins ralentie. Lorsqu'on a le temps d'entortiller, autour de sa tête et de son corps, un tapis ou une couverture de laine grossière, on fait presque toujours cesser, à l'instant même, le danger; car on étouffe le feu.

FEVES DE MARAIS. Les fèves de marais sont sujettes à être attaquées par de petits vers; on les en débarrasse en les étendant sur une table, les divisant par sillons, et en mettant du foin sur les fèves et dans les intervalles qui les séparent. On voit, peu de temps après, le ver sortir de la fève, et chercher ailleurs un séjour qui lui convienne davantage. Par cette opération, qu'on peut appliquer à tous les légumes secs, et qu'on doit renouveler plusieurs fois, on obtiendra des fèves exemptes de toute espèce d'insecte.

Manière de les conserver, suivant Appert. Pour conserver des fèves de marais *robées*, on choisit celle qui est large et grosse comme le pouce; mais on la cueille très petite, quand elle n'est pas plus grosse que le doigt. Comme la robe est sensible au contact de l'air qui la brunit, il faut la mettre en bouteille à mesure que l'on écosse. On tasse bien; on ajoute à chaque bouteille un petit bouquet de sarriette, et l'on bouche bien vite pour les mettre au bain-marie pendant une heure de bouillon.

Pour conserver les fèves de marais *dérobées*, on les choisit plus grosses, à peu près d'un demi-pouce de long: en ôte la robe; on les met en bouteilles avec un peu de sarriette, et on place au bain-marie, pour donner une heure et demie de bouillon. (V. CONSERVATION DES FRUITS ET LÉGUMES.)

Autre procédé. On conserve aussi les fèves de marais en les enfilant et en les suspendant pour les faire sécher.

FIGUIER. *Moyens de le conserver pendant les hivers rigoureux.* Le figuier, naturalisé dans le midi de la France, ne l'est pas, à beaucoup près, dans nos autres contrées; on y parviendrait peut-être en l'obtenant de semis, car c'est ainsi qu'on a acclimaté parmi nous nombre de végétaux exotiques.

Mais ce n'est pas le jeune homme qui plante, c'est l'homme mûr; or, à cet âge on est pressé de jouir, et difficilement

on se décide à semer ce qu'on peut obtenir de plant enraciné, de marcotte, de bouture, de greffe, tous moyens de reproduction beaucoup plus hâtifs qu'offre le figuier.

Combien ne doit-on pas regretter de ne pas mettre plus sûrement à l'abri des gelées cet arbre, qui croît si beau, dont le fruit est si bon, et dont la récolte est si abondante, même dans notre climat? Sur cent figuiers, cinq parviennent au point de leur vie végétative; le surplus est moissonné par les gelées, et n'offre plus que des posthumes, dont il faut soigner l'enfance, ce qui ajourne la jouissance. Dans les forts hivers il y a plus, le figuier gèle jusqu'aux racines. C'est ainsi qu'Argenteuil a perdu tous ses figuiers; aussi les habitans avaient-ils renoncé à ce genre de culture, et vraiment il y a du courage à l'avoir repris.

Cependant on n'a point à leur reprocher le défaut de précaution; ils creusent de larges fossés dans lesquels ils recèlent les figuiers enveloppés de paille et recouverts de terre, pour tout le temps de la saison rigoureuse. Ce moyen, qui toutefois ne préserve pas le figuier, lui préjudicie dans les hivers humides; sa tige, alors pénétrée par l'eau, pourrit en terre, ou a tellement pâti, que l'arbre souffre long-temps après avoir été déterré. Enfin, cette opération est pénible; elle nuit aux racines ainsi qu'aux tiges, que souvent elle fait éclater, car tout souple que soit le bois de figuier, il se prête mal à passer de sa position verticale à une position plus qu'horizontale. Certaine figuerie est assise de deux côtés sur un plan incliné qui borne un petit étang; elle est abritée du nord et du couchant, le pied dans l'eau, la tête au soleil. Ce principe a été suivi. Cette position donne la facilité d'enterrer les figuiers; depuis quatre ans ils l'ont été, et s'en sont assez mal tirés, notamment à l'issue de quelques hivers plusieurs ont péri. Pour éviter cela, il faut, comme on l'a observé, planter au milieu du figuier un fort tuteur, redresser les branches, les y assujettir avec des liens de paille, relever pyramidalement la terre au pied, empailler le figuier, l'engrainer dans des hausses, et si l'arbre est fort, dans des paniers de grossier clayonnage, sans fond, qu'on aura calfatés à l'extérieur avec de la terre. Il faut que l'interstice soit de sept ou huit pouces dans tout le pourtour. Les choses ainsi disposées, remplir le vide de terre sèche, de feuilles et de menue paille; placer sur la pointe du tuteur un pavois de paille, semblable à ceux qu'on place sur les ruches pour l'écoulement de la pluie. Certes, il n'y a pas d'hiver, quelque rigoureux qu'il soit, qui puisse pénétrer six à huit pouces

de terre sèche ; il n'y a pas d'hiver assez humide pour atteindre cette masse, surtout étant pavoisée. Il est inutile d'observer que les racines seront par-là à l'abri de la gelée, car c'est la gelivure des tiges couchées qui opère celle du pied du figuier.

Ce moyen, peu coûteux, est applicable à nombre de grands végétaux qui encombrant les serres d'orangeries, pour deux ou trois mois qu'ils ne peuvent passer en pleine terre. Il y en a auxquels on est obligé de bâtir des cabanes très-coûteuses ; dépense qui prive de l'agrément de ces arbres ; tandis que trois paniers de quatre pieds, formant une élévation de deux toises, et pouvant durer plusieurs années de suite, forment une faible dépense. Nous désirons que ceux qui croiront devoir adopter ce procédé, publient au printemps les succès qu'ils auront obtenus, de manière à le rendre usuel.

Moyen d'accélérer la maturité de la figue. Ce moyen est de piquer, ou seulement de toucher l'œil de la figue avec, non pas une goutte, mais un atome de bonne huile d'olive. La figue mûrit dix à douze jours plus tôt.

FILTRATION DES LIQUEURS. V. *Liqueurs.*

FLEURS. *Manière de leur conserver leur forme, leur odeur, et leurs couleurs vives et brillantes.* On lave une suffisante quantité de sablon fin, pour en séparer les matières étrangères ; on le fait sécher, et on le passe au travers d'un tamis afin d'en ôter les matières grossières ; lorsqu'ensuite on a disposé pour chaque fleur ou pour chaque plante un vaisseau de terre de forme convenable, on fait choix des plantes les plus belles et cueillies dans un temps sec, en observant de leur laisser une tige suffisante. On met un peu de sable sec chaud au fond d'un vase, pour assujettir la plante, et empêcher qu'elle ne touche aux parois du vaisseau, qu'on remplit du même sable, mais peu à peu, ayant soin d'étendre à mesure les feuilles et les fleurs sans les gêner. On verse du sable jusqu'à ce que la plante en soit recouverte de deux travers de doigt environ : après quoi on expose le vaisseau dans une étuve chauffée à peu près à cinquante degrés, et on l'y laisse un jour ou deux, quelquefois davantage, lorsque les plantes sont épaisses et succulentes ; alors on fait couler le sable doucement sur un papier, et on en sépare la plante qui a conservé toute sa forme.

La chaleur du soleil suffit pour le plus grand nombre des plantes, et quelquefois on peut laisser le vase à l'ombre quand les plantes sont peu succulentes, comme les roses, le

jasmin ; mais , dans ces cas , il faut une huitaine de jours , et quelquefois davantage , pour que la dessiccation soit parfaite.

Il faut remarquer qu'il y a certaines fleurs qui exigent quelques légères opérations pour empêcher les pétales de se détacher. La tulipe est dans ce cas ; il faut , avant de l'enterrer dans le sable , couper le fruit triangulaire qui s'élève au milieu de la fleur.

FONTE. *Manière de donner à des outils de fonte les qualités de l'acier.* Ce procédé consiste à placer les objets en fonte dans des vaisseaux de métal , en les garnissant bien d'oxide de fer , soit natif , soit artificiel , ou bien de sable contenant ce même oxide. Les vases sont posés debout dans un fourneau , et on les chauffe fortement.

Les articles de coutellerie obtenus par ce procédé sont susceptibles de recevoir un poli égal au meilleur acier fondu ; le tranchant en est aussi vif , de manière que les plus habiles ouvriers ont de la peine à en faire la différence ; mais il faut avouer que quand ces outils sont trempés d'après la méthode ordinaire , il deviennent plus cassans que ceux d'acier.

FOUINES. *Moyen de les éloigner des habitations , ainsi que les autres animaux malfaisans.* Un recueil allemand fournit un moyen bien simple d'écarter des poulaillers , des colombiers , etc. , les fouines , les belettes , les rats et autres animaux malfaisans. Il s'agit de faire bouillir des os de porc , et de les placer à l'entrée des poulaillers , des colombiers et des autres lieux que l'on veut garantir.

FOURMIS. *Moyens de les détruire.* Le plus ordinaire , et qui est connu des jardiniers , c'est de mettre de l'eau et du miel dans une bouteille , qu'on suspend aux arbres attaqués par les fourmis ; l'odeur du miel les attire ; elles entrent dans la bouteille , et s'y noient. Il faut avoir soin de faire bouillir ce mélange , pour mieux dissoudre le miel , et empêcher l'eau de surnager , afin que l'odeur du miel se répande avec plus de force , et attire un plus grand nombre de fourmis. Les bouteilles ne doivent être remplies qu'à moitié.

Un agronome allemand est parvenu à éloigner les fourmis de son jardin , en frottant de sirop l'intérieur de plusieurs vases , ou de pots à fleur dont il avait bouché les trous. Il plaçait ces pots au-dessus des fourmilières ; chaque jour il les éloignait d'un pied et demi ; il trouvait dans ses pièges des milliers de ces insectes , qui avaient suivi le sirop , et il les détruisait en jetant de l'eau bouillante dessus.

Selon quelques auteurs , on éloigne les fourmis des armoires qui renferment des sucreries , dont ces insectes sont

très friands, en y plaçant du marc de café bouilli et sec, ou de l'huile de genièvre; mais comme l'odeur de ces deux substances s'évapore promptement, il faut les renouveler souvent. Le meilleur moyen d'en purger les armoires, c'est d'y mettre de l'arsenic en poudre, mêlé avec du soufre; mais ce moyen peut être sujet à de grands dangers; des paquets de lavande les ont quelquefois éloignés; de la glu mise autour du pied des arbres fruitiers les garantit des fourmis et des chenilles. La suie des cheminées, répandue dans le même endroit, éloigne les fourmis. Si l'on jette, pendant plusieurs jours, de l'eau bouillante sur une fourmilière, on finit par la détruire. L'urine a plus d'efficacité que l'eau bouillante, surtout si l'on y fait tremper de la suie de cheminée, et une poignée de tabac à fumer; de la chaux bien vive, ou mieux encore une forte décoction de feuilles de noyer, peuvent contribuer à augmenter l'efficacité de ce procédé. Il est plus à propos de ne l'employer que le soir, lorsque les fourmis sont rentrées dans leur habitation.

Plusieurs autres moyens sont encore indiqués; mais il paraît que le meilleur est de remuer la terre; ainsi, en remuant à une certaine profondeur le terrain qui est au pied des arbres, on en écartera les fourmis, qui, peut-être, sont nuisibles aux arbres; car cela n'est pas certain, ou au moins les opinions sont partagées à cet égard. Quelques auteurs disent qu'elles gâtent les arbres; d'autres prétendent, au contraire, qu'elles leur sont utiles, surtout quelques espèces, parce qu'elles les débarrassent des pucerons; ceux même qui sont pour la destruction des fourmis, conseillent de transporter dans les jardins les *grosses fourmis de bois*, parce qu'elles font une guerre continuelle aux petites, et les tuent; et l'on a remarqué que les arbres fruitiers où il ne se trouve que de ces grosses fourmis, viennent très bien.

En Russie, on insinue dans les fourmilières des entrailles de poisson, et l'on frotte les arbres avec un morceau d'étoffe, imbibé de suc de poisson; les fourmis fuient cette odeur, et périssent en la respirant de trop près. On peut aussi frotter la tige des arbres avec de la craie, qui rend cette partie glissante, et impraticable aux fourmis. Dans les parties méridionales de la France, on enduit une paille d'arsenic, et on la place à l'entrée de la fourmilière. Ce poison communique une espèce de rage à ses habitans.

On réussit à détruire une très grande quantité de fourmis, en inondant la fourmilière avec de l'eau et un peu d'huile. De l'eau bouillante versée sur la fourmilière les détruit également; mais lorsque la position des fourmilières s'op-

pose à ce qu'on opère d'une de ces deux manières, on suspend aux arbres voisins de petites bouteilles remplies d'eau miellée. On bouleverse la fourmilière et on la recouvre d'un pot; elles y montent, et on les noie.

On empêche les fourmis de monter dans les arbres, en entourant les troncs d'un anneau de glu ou de peinture à l'huile, et en le renouvelant quand il est desséché. Un flocon de laine bien cordé, et dont on fait un anneau, produit le même effet. On peut également entourer le tronc avec une lisière que l'on coud, et que l'on imbibe d'huile ou d'essence de térébenthine.

Si les plantes que l'on veut préserver sont dans des caisses ou dans des pots, on place sous le pied des caisses un vase de terre cuite rempli d'eau, et on met les pots des plantes qui aiment l'eau dans des assiettes ou plats remplis d'eau. Lorsque l'eau est nuisible aux plantes, on fait à la surface extérieure un anneau avec de la peinture à l'huile, ou autre substance dont il a été parlé pour le tronc des arbres.

Autres moyens encore pour se débarrasser des fourmis.
Il faut prendre parties égales de soufre et de bol rouge; pulvériser le tout et le répandre autour des plantes dans les jardins. En répétant plusieurs fois cette opération, on détruit toutes les fourmis.

On peut aussi faire fuir ces insectes en semant de la lavande en bordures autour du jardin; on en laisse, par places, fleurir quelques plantes. L'odeur de cette plante chasse également les fourmis des appartemens et des armoires.

Un cultivateur assure avoir détruit, dans un seul jour, plus de deux cents fourmilières, en levant avec la bêche la butte qui les renfermait, et en y mettant aussitôt de la chaux vive, sur laquelle il versait, en même temps, de l'eau.

Faites une forte décoction de feuilles de noyer, et remplissez-en le creux de chaque fourmilière; jetez-en aussi dans les côtés, et foulez l'endroit aux pieds, de façon à le mettre de niveau avec le reste du sol. Répétez l'opération une seconde et troisième fois, si la première n'a pas suffi, et vous détruirez infailliblement les fourmis.

Si la fourmi se loge au pied des arbres, ou qu'elle se répande en trop grand nombre sur les branches, il faut l'en chasser par le moyen de l'eau, de la poudre à canon ou du soufre.

Quand on veut employer la poudre à canon, on attend

que toutes les fourmis soient rassemblées ; ce qui se rencontre pendant la nuit. Vous remuez la fourmilière avec un bâton ; vous y jetez une quantité de poudre proportionnée à son étendue , et vous mettez le feu. Ce qui échappe d'ennemis ne reviendra jamais.

Attaquent-elles un arbre en plein vent ou un autre arbre isolé , attendez le moment de la plus forte chaleur du jour ; c'est celui où elles sont dans leur plus grande activité : commencez alors par répandre une demi-once de poudre autour du pied de l'arbre , sur la terre même ; ensuite vous frapperez avec la main contre la tige , à coups redoublés ; l'ébranlement se fera sentir jusqu'à l'extrémité des branches d'où les fourmis s'empresseront aussitôt de descendre de toutes parts ; lorsqu'il n'en apparaîtra plus le long de la tige sur laquelle elles se seront réunies pour quitter l'arbre , vous mettez le feu à la poudre. Aucune de celles qui n'auront pas été grillées et qui seront parvenues à s'échapper , n'osera revenir.

FOURRAGES. *Manière de les préparer et de les saler pour les conserver.* Des personnes dignes de foi assurent que la salaison des fourrages les conserve sains, et les rend même plus profitables aux animaux. Cette salaison se fait ainsi qu'on va le voir :

Lors de la fenaison, on fait sécher du sel sur le feu , et on le réduit en poudre très fine dans un mortier de fer. A mesure qu'on engrange le foin , on fait répandre une demi-livre de ce sel sur un quintal de foin environ , et une livre sur un quintal de regain : on en saupoudre le foin et le regain , à mesure qu'on l'entasse.

FOURRURES. *Moyen de les garantir de la teigne.* (Voyez LAINE.)

FRAISES. (*Choix des*) On distingue deux sortes de fraises : les unes que l'on cultive dans les jardins ; les autres qui sont sauvages et qui croissent sans culture dans les bois. Les premières sont les plus estimées et ont plus d'odeur ; les sauvages ont assez souvent un goût un peu âpre , sans doute parce que l'ombre des arbres les a empêché de sentir l'action des rayons du soleil. Il y en a aussi des rouges et des blanches ; mais les qualités des unes et des autres sont les mêmes. Il faut les choisir grosses , bien nourries , mûres , pleines de suc , d'une odeur agréable , et d'un goût doux et vineux. Ce fruit est si estimé pour sa couleur , son odeur , son goût et ses qualités bienfaisantes , qu'on le sert sur les meilleures tables , et cela dans son naturel , avec un peu d'eau et de vin , et du sucre

L'excès seul peut en devenir nuisible. Sa saison ordinaire commence au mois de mai jusqu'à la mi-juillet.

Compote de fraises. On prend de belles fraises, pas trop mûres; on les épluche et on les lave; on les fait égoutter sur un tamis; on met dans une poêle une demi-livre de sucre avec un peu d'eau; on les fait bouillir cinq à six minutes, et on y jette les fraises. On les retire du feu; on les laisse reposer un peu de temps dans le sucre, en les remuant doucement avec la poêle; ensuite on leur fait prendre un petit bouillon, et on les retire promptement; lorsqu'elles sont à moitié froides, on les sert dans le compotier. Les framboises se préparent de la même manière.

Confitures de fraises. On écrase une livre de bonnes fraises, on les fait passer à travers un linge, et on les fait bouillir avec une livre et demie de sucre pendant un demi-quart d'heure, en ayant soin d'enlever avec une écumoire l'écume qui se forme; on verse cette confiture dans des pots, et on ne la couvre que lorsqu'elle est froide.

FRAMBOISES. *Manière de les conserver.* (Voyez GROSEILLES.)

Marmelade de framboises. Ôtez aux framboises toute la verdure; pesez-les; prenez pour chaque livre de fruit une demi-livre de sucre; pour le reste de l'opération, voy. CERISES.

Compote de framboises. Vous prendrez de belles framboises, bien entières; vous les éplucherez bien et les mettrez dans de l'eau fraîche; vous ferez cuire du sucre clarifié à la plume; vous y jetterez les framboises bien égouttées; vous ôterez la poêle de dessus le feu, et les laisserez reposer. Peu de temps après, remuez doucement les framboises avec la poêle; faites-leur jeter un petit bouillon, et mettez-les dans le compotier.

Gelée de framboise. Vous prendrez deux tiers de framboises et un tiers de groseilles rouges; vous en ôterez tout le vert, et vous en exprimerez le suc, que vous laisserez couvrir dans une cave, pendant trois jours. Dans le reste, vous agirez comme pour la gelée de groseilles sans feu. (V. *Gelée de groseilles sans feu.*)

Conserve de framboises. Prenez une livre de framboises avec quatre onces de groseilles rouges; desséchez à petit feu jusqu'à ce qu'elles se réduisent à moitié; faites cuire à la plume une livre un quart de sucre; remuez-le jusqu'à ce qu'il blanchisse; laissez-le refroidir un peu, et mêlez-y le fruit; remuez et encassez.

Ratafia de framboises. Faites-vous une pinte et demie de jus de framboise, et un demi-setier de jus de cerises; fon-

dez une livre et demie de sucre dans le jus de vos fruits ; ajoutez-y trois pintes d'eau-de-vie ; laissez reposer la liqueur ; passez-la à la chausse , et mettez-la dans des bouteilles , que vous tiendrez bien bouchées.

Manière de préparer un excellent sirop avec les framboises.

On prend : Une livre de framboises ,
Une demi-livre de vinaigre rouge ,
Deux livres et demie de sucre.

On choisit les framboises près de leur maturité ; on enlève leurs queues ; on les met dans une bassine d'argent ou de cuivre bien étamé , avec le vinaigre et le sucre ; on place la bassine sur le feu ; on fait bouillir le mélange quelques minutes , en ayant soin de le remuer avec une spatule , de crainte qu'il ne s'attache ; on le coule à travers un tamis de crin ou à travers un linge , et on le conserve dans des bouteilles bien bouchées. On met séparément la partie qu'on obtient de l'expression du marc , parce qu'elle est moins claire , et qu'elle se conserverait moins bien , et on l'emploie la première.

Ce sirop , fait suivant cette recette , est très agréable ; il rafraîchit et calme la soif. Pour s'en servir , on en met une cuillerée dans un verre d'eau.

FRELONS. *Manière de les détruire , ainsi que les guêpes.* Il est des guêpes qui suspendent leurs nids à des branches. Dès qu'on s'en aperçoit , on les détruit aisément au moyen d'une poignée de paille qu'on allume par un bout ; on tient cette paille enflammée sous le nid , s'il ne fait pas de vent ; si le vent souffle , on la place de manière à ce que la flamme soit poussée sur le nid. Lorsque les nids sont placés dans un mur ou tout autre endroit élevé , on examine s'il y a plusieurs passages , et on les bouche , à l'exception d'un seul , avec de la glaise ou du plâtre et un mortier quelconque. On prépare une mèche un peu grosse , qu'on trempe à deux ou trois reprises , dans du soufre liquide , par une de ses extrémités , et on enfonce l'autre dans une poignée de la matière avec laquelle on a bouché les trous. On met le feu à la mèche , et on la fait entrer dans le trou conservé , qu'on ferme exactement avec le mortier. La vapeur du soufre se répand dans le nid et tue tous les insectes. Si le nid est enterré , on le remue au moyen d'un coup de bêche , et on y répand de l'eau bouillante. Ces opérations se font le soir après le soleil couché.

FROMAGES. *Méthode pour faire des fromages de différentes qualités.* Toute la théorie de la fabrication des fromages se réduit à quatre points :

- 1°. A faire cailler le lait ;
- 2°. A séparer le sérum ;

3°. A saler le caillé égoutté ;

4°. A affiner les fromages.

Du caillé. Séparé de la sérosité spontanément ou artificiellement, le caillé est enlevé avec une cuiller de bois percée de trous, et distribué par portions dans des clisses d'osier, à travers lesquelles le petit-lait restant s'écoule librement, en prenant la forme du moule qui les contient ; insensiblement le caillé se sèche et acquiert assez de consistance pour se détacher et être renversé, sans dessus dessous, dans d'autres clisses, également percées de trous de toutes parts, où il reste encore à peu près le même espace de temps. Quand le caillé est suffisamment ressuyé, et qu'il a acquis la consistance d'un fromage en forme, on le sépare de la clisse. Pour cet effet, on le renverse sur des tablettes ou clayons à jour, couverts de paille ; on entoure communément ces clayons d'une toile forte et à tissu lâche, non-seulement pour laisser un libre courant à l'air, et, par conséquent, à l'évaporation de l'humidité surabondante, mais encore afin de le garantir des mouches qui accourent de toutes parts, alléchées par l'odeur du gaz vineux qui s'exhale au loin.

Salure du caillé. Le caillé, préparé comme on vient de le dire, s'altérerait bientôt, si l'on ne se hâtait d'y ajouter du sel : mais il faut toujours l'employer avec modération, et dans un état sec, pour faciliter sa dissolution, et sa pénétration insensible dans toutes les parties du caillé. Lorsque le caillé a la consistance requise, on en ratisse la surface, et on la recouvre avec du sel ; le lendemain, on retourne le fromage, et on procède de la même manière que la veille, afin de saler également l'autre surface et les côtés qui n'auraient pas reçu de sel. Enfin on répète cette opération jusqu'à ce que le fromage ait pris la juste quantité de sel qui lui convient ; ce qu'on reconnaît par la dégustation, et surtout lorsqu'on n'en observe plus. Alors on distribue le caillé salé sur des espèces de claies ou rayons faits comme une échelle et rangés près des murs de la fromagerie ; on y met de la paille de seigle, sur laquelle on arrange les fromages de manière qu'ils ne se touchent en aucun point. Ainsi arrangés, les fromages sont retournés tous les jours, pendant environ deux mois, de manière que la paille qui était inférieure la veille, devient supérieure le lendemain, et sèche à son tour : alors cette opération n'est plus répétée que tous les huit jours, en observant de renouveler la paille, et de lever les claies, dans la crainte qu'elles ne communiquent quelque mauvais goût.

Affinage des fromages. Pour affiner les fromages, on les porte dans un endroit frais et humide, ayant soin de les garantir des souris, des chats, et surtout des insectes qui y déposent leurs œufs.

Il y a certains fromages disposés à sécher trop vite. Pour prévenir cet inconvénient, on peut en frotter la surface avec de l'huile, de la lie de vin, ou mieux encore, avec une enveloppe de linge imbibé de vinaigre; souvent aussi, quand les fromages ne sont pas d'un grand volume, on les entoure de feuilles d'ortie ou de cresson, qu'on renouvelle de temps en temps; quelquefois aussi de foin tendre, qu'on humecte d'eau tiède, en les retournant souvent.

Ceux qui n'ont pas de localités disposées pour ces opérations, tiennent les fromages exposés à l'air, sur une claie suspendue dans leur chaumière; et pour les faire, ils les entourent, dans du foin mouillé, avec une lessive de cendres: mais il arrive très souvent que la fermentation devance le temps fixé par leur calcul, et que la pâte a contracté un goût fort et désagréable.

Une fois les fromages affinés, on les enlève de dessus la claie; on les expose sur des planches dans un endroit où ils ne sèchent ni trop, ni trop peu. Il faut, surtout, observer que ces planches ne soient point de pin, de sapin, ou d'autres bois résineux de cette espèce, parce que le fromage en contracterait bientôt le goût et l'odeur.

Il y a des caves reconnues propres à bonifier les vins qui y séjournent; elles n'ont pas moins d'influence sur les fromages. Il n'y a guère que ceux d'une durée éphémère qui soient susceptibles de s'affiner; quand ils se ramollissent, il faut les transporter dans un lieu plus sec; et ainsi alternativement de la cave au grenier, suivant leur espèce et la température. On les conserve, par ce moyen, dans le meilleur état.

Le fléau le plus destructeur des fromages, ce sont les mites; elles éclosent sous la croûte, et s'y multiplient à l'infini. On sait combien cet inconvénient leur est nuisible.

Plusieurs moyens ont été proposés pour prévenir le développement des vers dans les fromages: les plus efficaces consistent à travailler la pâte, à des heures et dans des endroits à l'abri des mouches, à entretenir la propreté, la fraîcheur et l'obscurité dans les caves; à frotter la surface des fromages avec un linge, une fois par semaine, et à laver la planche sur laquelle ils sont distribués.

Le but qu'on se propose, en ajoutant du sel au fromage, est

de fournir à la matière caséuse, une sorte de condiment qui s'oppose à sa décomposition, lui donne de la saveur, et la rend d'une digestion plus facile.

Une première opération, importante pour la conservation et la qualité des fromages, est la quantité de sel, et sa distribution uniforme dans toute la masse; et ce que nous avons déjà dit de la salaison du beurre, doit ici trouver son application. Les fromages trop salés se réduisent en grumeaux, et se brisent dans le transport, et ceux où le sel n'est pas en suffisance se fendent, et leur pâte reste sans consistance: la proportion juste de sel est donc un point essentiel pour éviter tous ces inconvéniens.

Une autre opération non moins utile à la garde des fromages, c'est de séparer le petit-lait du caillé avec le plus de soin possible; car, dès qu'il cesse de former corps avec la matière caséuse, il y produit absolument le même effet que celle-ci dans le beurre, qui ne tarde pas à rancir, quand il n'en est pas entièrement dépouillé. Devenu libre dans la masse du caillé, il contribue de mille manières à sa décomposition: c'est donc sur la séparation, plus ou moins complète, de ce fluide, qu'est fondé l'art de fabriquer les fromages, qu'on peut rapporter à trois grandes divisions; savoir:

1°. Fromages dont le petit-lait se sépare spontanément, qui conservent plus ou moins de mollesse, et sont ordinairement en petite masse;

2°. Les fromages dépouillés de la sérosité, au moyen de la compression, et qui ont plus de consistance et de volume;

3°. Les fromages auxquels on applique l'action de la presse et de la chaleur, pour leur donner une grande fermeté, et le plus de durée possible. Ces différentes qualités de fromages, qu'on désigne sous le nom de *fromages gras* ou *fermes*, *fromages cuits* ou *non cuits*, peuvent se préparer avec toutes les espèces de lait employées séparément ou mélangées.

Des fromages dépouillés de la sérosité spontanément. On voit paraître journellement sur les tables, sous le nom de *fromages*, plusieurs mets préparés avec le lait; mais ce n'est, à proprement parler, que de la crème nouvelle, qu'on bat pour faire le beurre, et dont on suspend la percussion au moment où elle acquiert une sorte de consistance: tel est le fromage de *Viry*; tel est le fromage à la crème de *Mont-Didier*. Ces sortes de fromages sont ordinairement assaisonnés avec du sel ou du sucre, suivant les goûts et les moyens de ceux qui doivent en faire usage. On sait encore que le caillé, pourvu plus ou moins abondamment de lait, ou par l'addition de quelques matières coagulantes, offre un aliment assez

recherché, surtout des habitans des montagnes couvertes de pâturages; ils ont chacun une manière particulière de s'en servir. Il est connu sous le nom de *caillé mat*, *fromage maigre*, *fromage mou*, *fromage à la pie*: on l'appelle *fromage à la crème* quand il est arrosé avec le lait ou avec la crème.

Dès que la pâte qu'on a mise dans des clisses à jour s'est dépouillée successivement de sa sérosité, et qu'elle a acquis la consistance d'un fromage en forme, on râcle la surface avec la lame d'un couteau; une fois débarrassé du duvet et de la mucosité qui le recouvre, le fromage est blanc, propre et de bonne odeur.

Les fromages de cette classe, abandonnés à eux-mêmes, subissent différens degrés de fermentation, dont il est possible de suivre la marche, en étudiant les signes qui les accompagnent. Ils perdent leur volume, s'affaissent sur eux-mêmes; leur surface se recouvre d'une croûte plus ou moins épaisse; l'intérieur se ramollit au point de couler, puis se colore et se dessèche, contracte une odeur et une saveur désagréables, et finit par devenir la proie des insectes. Tels sont les changemens qu'éprouvent plus ou moins promptement les fromages, à raison des localités, de la saison, de la nature du lait, et des procédés employés.

Mais, quels que soient les soins qu'on prenne de la préparation des fromages de l'ordre de ceux dont nous parlons, ils se conservent rarement plus d'une année; leur consistance, plus ou moins molle, la nécessité de les laisser égoutter spontanément, ne permettent point qu'on les réunisse en grosses masses, et qu'on les transporte au loin; aussi les fabrique-t-on tous les ans, et sont-ils consommés à peu de distance des endroits où on les a préparés. Dans le nombre de ces fromages, il en est dans lesquels la crème se trouve par surabondance: tels sont ceux de *Neufchâtel*, de *Marolles*, de *Rollos*, de *Mont-d'Or*, de *Brie*, de *Livarot*.

Des fromages privés de la sérosité au moyen de la compression. Pour obtenir ces fromages, il ne s'agit que de briser le caillé dès qu'il est formé; et de contraindre le petit-lait, qui se trouve disséminé, à se séparer promptement; d'où résulte une pâte qui prend de la consistance à mesure qu'elle se dépouille du fluide qui lui donnait l'état mou et tremblant. Cette pâte devient susceptible d'être maniée et distribuée dans des moules, à travers lesquels s'égoutte insensiblement le restant d'humidité, que l'effort des mains et des presses n'a pu extraire.

Lorsque la présure a produit son effet, on se sert d'une

lame de bois, en forme d'épée, pour diviser en tous sens les parties du caillé qui nagent dans la sérosité; et avec les bras, on tourne sans interruption; on comprime, et on forme un gâteau, qui se précipite au fond du vase, dont il prend bientôt la forme. On l'en retire, et on le serre fortement, entre les deux mains, sur une table; on le met encore égoutter; on le comprime de nouveau, au moyen d'une pierre d'un certain poids, qui achève d'en dégager le superflu du petit-lait. Lorsqu'il ne fait pas chaud, la pâte du caillé reste aussi, pendant deux ou trois jours; placée près du feu; elle augmente alors de volume; il s'établit, dans l'intérieur de la masse, un mouvement de fermentation; on y voit des yeux, des vides occasionés par l'air qui se dégage, et tels qu'on les observe dans une pâte levée: on dit alors que le *caillé* est passé ou soufflé, et on l'appelle *tomme*. C'est dans cet état qu'on le sale. Au sortir de la presse, les fromages sont transportés dans la cave, et l'on a soin de les retourner tous les jours, afin que le sel continue à se diviser, et à se distribuer uniformément. Quand la surface est trop sèche, il faut l'humecter avec le petit-lait chargé de sel. C'est un supplément qu'on leur administre. Au bout d'un certain temps de séjour à la cave, on essuie la mousse qui recouvre la surface des fromages, et on râcle, avec la lame d'un couteau, la croûte qui se trouve au-dessous; elle est d'abord mollasse, mais elle acquiert insensiblement la consistance et la couleur désirées.

Des fromages privés de la sérosité au moyen de la compression et du feu. Dans les deux genres de fromages dont il a été question jusqu'à présent, la matière caséuse ne subit pas l'action du feu. Il suffit d'exposer le caillé sur des vaisseaux à claire-voie pour les premiers, et d'employer les efforts d'une presse pour les seconds. Cette opération a pour objet d'amener la pâte à un état de consistance tel qu'on puisse la manier, la figurer et la saler; mais, lorsqu'on veut ajouter encore une perfection à cette pratique, il faut nécessairement employer la cuisson.

On met, pour cet effet, le lait destiné à faire du fromage, dans une chaudière exposée à l'action d'un feu modéré; on enduit ensuite de présure toutes les surfaces de l'écuelle plate, qu'on plonge dans le lait, et qu'on remue en tous sens.

Après que la présure, aidée de la chaleur, a imprimé son action au fluide, on enlève le lait de dessus le feu, et on le laisse en repos; il se coagule en peu de temps: on sépare une portion du sérum, et on en conserve suffisamment pour cuire, à une douce chaleur, la masse divisée en grumeaux; on l'agite,

sans discontinuer , avec les mains , les écuelles et les *mousoirs* dont on se sert pour la brasser.

La pâte est parvenue à son point de cuisson quand les grumeaux qui nagent dans la sérosité ont acquis un degré de consistance un peu ferme, un œil jaunâtre, et font ressort sous les doigts. Il faut alors retirer la chaudière de dessus le feu , remuer toujours , rapprocher en différentes masses les grumeaux , et exprimer le petit-lait le plus exactement possible. Cette première opération terminée , on distribue les grumeaux dans des moules , et on emploie l'effort de la presse pour achever d'en faire sortir toute la sérosité , et les réunir de manière à former un corps d'homogénéité parfaite.

Pour introduire le sel dans le caillé cuit , favoriser sa solution et sa pénétration , il faut retourner les fromages et leur donner une autre forme moins large que celle où ils ont été d'abord moulés ; ils restent dans cette seconde forme pendant trois semaines ou un mois , sans être comprimés par les bases. On se borne à les maintenir dans leur contour ; on les sale tous les jours , en frottant de sel les deux bases et une partie du contour ; à chaque fois , on resserre le moule , et lorsqu'on s'aperçoit que les surfaces n'absorbent plus de sel , ce qui s'annonce par une humidité surabondante , on cesse d'y en mettre : on retire les fromages du moule , et on les porte en réserve dans un souterrain.

Fromage naturel à la crème. Prenez une chopine de bon lait que vous faites tiédir sur le feu ; mettez-y , en remuant le lait , gros comme un pois de bonne présure que vous délayez avec du même lait. Faites prendre votre caillé sur les cendres chaudes , en le couvrant et en mettant aussi des cendres sur le couvercle. Quand le caillé est bien pris , vous le mettez dans un petit panier d'osier , garni d'une toile fine , et lorsqu'il est bien égoutté , vous le pressez dans le compotier et le servez avec de la bonne crème et du sucre fin.

Procédé pour faire du fromage aux pommes de terre. On fait bouillir une quantité suffisante de pommes de terre ; après les avoir pelées et pétries jusqu'à ce qu'elles soient réduites en pâte , on ajoute du caillé de lait doux non écrémé , en quantité égale à celle de la pomme de terre , quelquefois même en quantité moindre ; car il suffit que le tout mêlé ensemble ait une certaine consistance. On assaisonne de sel et de poivre , et douze ou vingt heures après , on forme des petits fromages à la manière accoutumée. Ces fromages deviennent meilleurs à mesure qu'on les garde plus long-temps.

FROMAGE DE SUCRE. Prendre moitié de caillé de lait bien

exprimé et séché, le réduire en petits grumeaux, et y ajouter un quart de moelle d'os extraite par la cuisson, et un quart de sucre blanc réduit en poudre; bien pétrir le tout, et introduire dans la pâte un peu de gingembre ou de vanille. Lorsqu'on aura bien mélangé tous ces ingrédients, on donnera à la masse telle forme qu'il plaira. Avant de déposer les fromages moulés, on aura soin de les saupoudrer avec du sucre et du poivre. Pour achever de les sécher, on les met dans des sacs de papier suspendus en l'air.

Au bout de deux mois ces fromages sont déjà bons à manger; mais en leur donnant un mois de cave de plus, on les rend infiniment meilleurs.

FRUITIERS. L'endroit le plus convenable pour établir un fruitier, est une cave ou un souterrain peu profond, bien aéré par des croisées que l'on puisse fermer pendant le temps des fortes gelées. On pose autour des murailles des tablettes de sapin ou de chêne, que l'on espace de huit à neuf pouces les unes des autres, et on met sur le devant des tringles de bois pour excéder l'épaisseur des tablettes de quelques lignes, afin d'empêcher les fruits de rouler par terre. On arrange, sans paille, les fruits sur ces tablettes, en observant qu'ils ne se touchent que le moins possible. On visite les fruits souvent dans les premières semaines, afin de séparer exactement ceux qui se gâtent. Au défaut d'un souterrain, pour conserver les fruits, il faut tâcher de se procurer un lieu bas et bien clos. Un fruitier souterrain a l'avantage précieux de conserver les fruits dans un état de fraîcheur qui les empêche de se rider ou faner aussi promptement que dans une chambre élevée. Il a, de plus, celui de les préserver de la gelée. Quand le froid devient excessif, on ferme les croisées, et on applique dessus des paillassons, ou même du fumier. On peut, par ce moyen, conserver des fruits récents depuis la récolte qu'on fait en octobre et novembre, jusqu'en juin et juillet, et même au-delà.

FRUITS. *Moyen d'augmenter leur récolte et d'accélérer l'époque de leur maturité.* Ce moyen a consisté, pendant longtemps, soit à tordre ou à casser à moitié les branches, soit à mettre de grosses chevilles dans le tronc des arbres. On a enfin découvert une méthode plus commode et plus économique de temps, dont les bons effets sont tous les jours constatés de plus en plus. On enlève aux arbres un anneau d'écorce six à huit jours avant la floraison, rarement plus, et quelquefois moins. On peut aussi le faire depuis le moment où la sève commence à monter dans les branches, et pendant tout le temps de la floraison; mais il vaut mieux que ce soit plutôt près que loin

des fleurs : plus tard, elle ne produirait plus sur la vigne son effet contre la coulure, quoiqu'elle conservât son autre propriété, celle de hâter beaucoup la maturité, de donner du fruit plus sûrement, en plus grande abondance, plus beau et réellement plus savoureux. On pratique cette opération, à laquelle on donne le nom d'*incision annulaire*, sur le vieux comme sur le jeune bois, sur le tronc, sur les branches anciennes, et même sur les pousses de l'année, sur les vignes (dans la vigne, le bois de l'année précédente paraît devoir être préféré, parce que c'est celui de l'année qui porte les grappes, et qu'il est encore trop tendre à l'époque de l'opération), les oliviers, les amandiers, les abricotiers, les pêchers, les cerisiers, les cognassiers, et même sur les poiriers et les pommiers, qui, à raison de la précocité de leur floraison, sont plus exposés que les autres arbres à fruits aux nuisibles influences des froids du printemps.

L'opération consiste à enlever un anneau d'écorce dans toute la circonférence d'un tronc, d'une tige ou d'un rameau. Elle varie d'étendue, en raison de la grosseur de la partie sur laquelle on opère, parce que la petite plaie doit être cicatrisée avant l'hiver. En général, sur un tronc ou une branche de quatre pouces d'épaisseur, l'anneau d'écorce sera de quatre lignes de hauteur. Elle doit être un peu plus étroite sur les pommiers, et surtout sur les cognassiers, que sur les poiriers.

Quand on fait l'incision trop grande, et que la plaie ne se guérit pas avant l'hiver, soit à cause de la mauvaise qualité du terrain, soit parce que la saison n'est point favorable, la branche opérée meurt au printemps suivant; ce qui n'est d'aucune importance dans la vigne, dont on doit supprimer, pendant l'hiver, toutes les pousses de l'année précédente, à l'exception de la base de deux ou trois au plus, base de laquelle doivent sortir les nouveaux bourgeons.

On peut faire l'entaille annulaire au moyen d'un couteau, ou d'une serpe. Mais elle exige beaucoup de temps, et ne peut convenir que lorsqu'on ne la pratique que sur un petit nombre d'arbres: mais si l'on désirait pratiquer cette opération en grand, il faudrait se procurer un instrument imaginé, pour remplir ce but, par M. Ducrocq, serrurier-mécanicien à Paris, rue des Amandiers Sainte-Geneviève, n° 20. Avec cet instrument, un ouvrier peut faire cette opération, sur un demi-arpent de vigne, en une journée.

Les personnes qui opèrent doivent avoir plusieurs ins-

trumens de rechange, pour ne pas être obligées de repasser et affiler les lames pendant le travail, que l'état de la floraison ne permet jamais de retarder.

Manière de préserver les fruits de la voracité des oiseaux.
(V. GRAINES.)

Manière de conserver les fruits. (V. CONSERVATION.)

Manière d'employer les fruits conservés, d'après le procédé d'Appert. Vous mettrez chaque fruit dans un compotier, tel qu'il se trouve dans la bouteille, sans y ajouter de sucre. Vous accompagnerez ces compotes d'un sucrier rempli de sucre râpé, pour les personnes qui voudront y ajouter du sucre.

Fruits confits au liquide. Quand on veut mettre à l'eau-de-vie les fruits confits au liquide, on les fait égoutter sur un tamis, et on les place dans des bocaux. On verse ensuite dessus de l'eau-de-vie à vingt-deux degrés. Les fruits ont la saveur la plus agréable, après avoir passé trois à quatre mois dans cet état.

Ratafia des quatre fruits. On exprime le jus de dix livres de cerises, autant de groseilles, cinq livres de framboises et cinq livres de cassis et merises. On passe avec expression, et l'on ajoute, sur chaque pinte de jus, une livre d'esprit de vin, à trente-deux degrés, deux gros d'œillets rouges, un gros de cannelle, un demi-gros de girofle et six amandes amères. On laisse le tout en infusion pendant trois ou quatre jours. Au bout de ce temps, on passe à travers un linge avec un papier gris, et on fait fondre dans la liqueur huit onces de sucre par pinte. Quinze jours après, on passe de nouveau la liqueur à travers un papier gris, pour l'avoir plus claire.

Conserve des quatre fruits. Prenez une livre de chacun des fruits suivans: groseilles, fraises, cerises et framboises. Prenez ces fruits et passez-en le jus à travers un tamis fin; mettez ce jus dans une bassine, sur un feu modéré, et remuez-le jusqu'à ce qu'il se réduise à moitié. Faites fondre douze livres de sucre, que vous aurez soin d'écumer, et que vous ferez cuire au cassé; retirez-le du feu, et mettez-y le jus des fruits; remettez le tout sur le feu; ne lui laissez jeter qu'un bouillon, et remuez jusqu'à ce que le sucre boursoffle; encaissez ensuite la conserve.

Crème des cinq fruits. Vous prendrez les zestes de deux cédrats, de trois oranges, de deux citrons-bergamotes et de bigarades; vous les mettrez infuser, pendant huit jours, dans quatre pintes d'eau-de-vie; ensuite vous ferez distiller, au bain-marie, toutes ces substances, et vous aurez deux pintes de liqueur spiritueuse. Vous ferez fondre, sur le feu, trois

livres et demie de sucre dans deux pintes d'eau de rivière ; vous ferez le mélange ; vous filtrerez la liqueur à la chausse , et vous la mettrez en bouteilles.

FUMIER. *Moyen prompt et facile de convertir toute espèce d'herbes parasites en fumier.* Les agriculteurs se plaignent avec raison de la grande quantité de plantes inutiles et nuisibles qui, mêlées avec les récoltes, en diminuent considérablement le produit ; on croit donc leur rendre un important service en leur faisant connaître un moyen non-seulement de détruire les plantes nuisibles , mais encore de les utiliser.

On établit d'abord un lit épais d'un pied d'herbes parasites vertes , sur lequel on étend une couche mince de chaux vive pulvérisée , et l'on continue ainsi de superposer alternativement ces différentes couches : lorsque les matières sont restées pendant quelques heures en contact, on s'aperçoit de la décomposition.

Elle est complète au bout de vingt-quatre heures , et la matière qui en résulte possède toutes les qualités d'un excellent fumier. On peut se servir de toutes sortes de plantes pour cet usage , pourvu qu'elles soient vertes ; cette condition est absolument nécessaire ; plus les herbes sont vertes et la chaux nouvellement préparée , plus l'engrais contient de parties nutritives.

G

GALETTES ou **GATEAU.** *Moyen de les faire cuire sans four.* On fait bien chauffer , sur un feu clair et ardent, la pierre plate sur laquelle on doit cuire la galette ; en un moment cette galette se trouve cuite pourvu qu'au moyen d'un trépied on ait soin de tenir la pierre sur le feu pour entretenir sa chaleur.

GALON D'OR ou **D'ARGENT.** *Comment on lui rend son lustre quand il est terni.* L'esprit de vin est ce qui convient le mieux pour rétablir le lustre des galons d'or et d'argent quand ils se ternissent. On fait chauffer cette liqueur avant de l'appliquer sur la tache ou l'endroit terni.

GATEAUX DE MILLE ANS ou **DE MILAN.** Vous ferez fondre et non roussir une livre de beurre ; vous la laisserez ensuite un peu refroidir. Vous y ajouterez un citron râpé , une livre de sucre râpé et trois œufs , et vous mêlerez bien le

tout avec autant de belle farine qu'il sera nécessaire pour pétrir et étendre la pâte. Vous étendrez cette pâte avec un rouleau, et lorsqu'elle sera de l'épaisseur d'un manche de cuiller, vous la couperez en morceaux, que vous laverez avec un jaune d'œuf délayé dans de l'eau; vous ferez ensuite cuire au four, après que le pain en aura été tiré. — Ce gâteau peut se conserver très long-temps.

GENIÈVRE. (*Ratafia ou Crème de*) On prend : Genièvre récent, une demi-livre (si l'on n'a que du genièvre ancien, au lieu d'une demi-livre, on n'en prend que six onces);

Eau, deux pintes;

Sucre, deux livres;

Esprit de vin à trente degrés, une pinte.

On met le genièvre entier dans un vase convenable; on verse par-dessus l'eau bouillante; on laisse infuser ce mélange pendant vingt-quatre heures; ensuite on le passe en l'exprimant légèrement; on fait dissoudre à froid le sucre dans cette infusion, et on ajoute de l'esprit de vin; on le conserve dans une bouteille, et on le filtre à travers un papier gris, quelque temps après qu'il est fait.

Ceux qui font du ratafia de genièvre ont coutume de piler ce fruit, et d'en faire une forte décoction, ou de le mettre infuser dans l'eau-de-vie ou dans l'esprit de vin; mais on n'obtient, par l'une et l'autre méthode, qu'un ratafia trop chargé, âcre, et qui contient beaucoup de résine et d'huile essentielle qui n'est pas moins âcre. Il vaut beaucoup mieux le préparer de la manière que nous venons de dire; il est infiniment plus agréable que par tout autre procédé.

Extrait de genièvre. Cueillez des baies de genièvre bien mûres, au mois de septembre, environ un boisseau; broyez-les dans un mortier; mettez-les dans un pot avec une quantité d'eau froide suffisante pour qu'elles baignent bien. Au bout de quelques jours tirez au clair et faites réduire cette liqueur dans une terrine vernissée, sur un feu doux, jusqu'à ce qu'elle ait acquis la consistance de miel.

GIROFLE. *Manière de le remplacer.* Dans les temps de guerres maritimes, le girofle devient fort rare et fort cher: il est très facile de le remplacer.

Cueillez et épluchez des œillets à ratafia, aussitôt qu'ils seront fleuris. Faites-les sécher à l'ombre dans une chambre bien close. Quand ils seront bien secs, enfermez-les dans des boîtes ou des sacs de papier. Lorsque vous voudrez vous en servir, vous en ferez un petit bouquet que vous mettrez dans le ragoût ou le pot au feu; ils donneront absolument le goût de girofle.

Ratafia de girofle et de vanille. Prenez vingt grains de girofle et deux bâtons de vanille, que vous casserez par morceaux ; mettez-les dans un sirop fait avec une livre de cassonade ou de miel, et laissez-les infuser un mois ; puis filtrez.

Ratafia de girofle de Dantzick, superfin. On prendra trois quarts d'once de clous de girofle et autant de cannelle ; on brisera cette dernière en petits morceaux et on la mettra, avec le girofle, dans un verre rempli d'un demi-setier d'eau ; on couvrira le verre, et on laissera infuser pendant vingt-quatre heures. Le lendemain, on fera clarifier deux livres de sucre dans une bouteille d'eau, et l'on fera cuire son sirop jusqu'au degré du soufflé. Quand il sera à ce point, on y ajoutera quatre bouteilles du meilleur vin rouge de Bordeaux ; on prendra le verre d'infusion de girofle et de cannelle, on le passera par un linge, de manière que ce qu'il contient tombe dans le sirop mêlé au vin ; on renfermera les épices dans un petit sachet, que l'on nouera avec un fil ; on le mettra dans la liqueur ; on couvrira la poêle, et on lui fera prendre une demi-douzaine de bouillons. On l'ôtera ensuite du feu ; on la versera dans une terrine, et on la laissera refroidir à couvert. Lorsqu'elle sera bien froide, on en retirera le petit sachet aux épices, et on l'exprimera fortement sur la terrine. On prendra une bouteille d'esprit de vin rectifié, dans une main, et une cuiller dans l'autre ; on versera peu à peu de l'esprit de vin dans la liqueur ; on remuera bien le mélange, et on goûtera souvent la liqueur. Aussitôt qu'elle paraîtra assez spiritueuse, on cessera de verser de l'esprit de vin, et on mettra ce ratafia dans des bouteilles, que l'on aura soin de boucher, de ficeler et de mastiquer. Plus il sera gardé, et meilleur il deviendra.

GLACIÈRE ÉCONOMIQUE. La glace se fait quelquefois regretter pendant l'été ; elle double, à cette époque, l'agrément de nos boissons. Cependant nous ne sommes pas tous en état d'avoir ce qu'on appelle proprement des *glacières*. M. Bélanger, architecte, propose de les remplacer par l'appareil suivant, dont nous le laisserons faire lui-même la description.

« Je vous transmets, écrit-il à une personne, les résultats des expériences que j'ai faites sur la glacière économique, de laquelle j'ai infiniment à me louer.

» Voici l'exposé exact de mon opération. Je m'étais procuré une tonne qui avait servi à transporter de l'huile de Marseille à Paris ; on en trouve partout ; elles sont cerclées avec des cerceaux de fer ; j'ai fait défoncer la mienne par en

haut; par le bas, j'ai pratiqué, au milieu, un trou de la grandeur d'un bouchon de liége.

» J'ai introduit dedans une tinette de bois, de la forme à peu près de celle qui sert à battre le beurre, excepté qu'elle est d'un tiers plus large et plus haute.

» Cette tinette est posée sur deux pièces de bois qui empêchent que son fond ne touche celui de la cuve.

» Quand elle a été bien établie dans la tonne, j'ai fait remplir les intervalles de la tinette à la cuve, de charbon pilé ou écrasé; il en est entré à peu près quatre voies ou sachées, grandeur du setier de blé. J'ai coiffé la tinette d'un couvercle qui se lève au moyen d'une poignée: ce couvercle contient, en dessous, un ou deux crochets, pour attacher la bouteille qu'on veut faire rafraîchir.

» Sur ce couvercle repose un sac de deux pieds carrés, également rempli de poussière de charbon, et par-dessus tout, un second couvercle qui ferme l'orifice de la tonne.

» Le tinette se remplit de glace pilée ou de neige bien foulée, dans le temps et à l'époque des dernières gelées. Tout l'équipage, c'est-à-dire la grande tonne, se place dans une cave ou dans un cellier bien frais, de manière à être enfoncée dans la terre des quatre cinquièmes de sa hauteur. Les terrains humides, ou qui pourraient être baignés par l'eau, ne sont pas convenables pour conserver cet équipage: les terrains sableux conviennent beaucoup mieux.

» Chaque fois que l'on veut avoir du liquide à la glace, on lève le premier couvercle de la tinette; on suspend, par un cordon, sa bouteille au crochet du couvercle, et on referme le tout pendant une demi-heure: ce temps est suffisant pour obtenir le plus grand degré de froid. On peut mettre quatre ou cinq bouteilles, pourvu qu'on ait soin de ne point négliger de fermer exactement toute communication de l'air extérieur avec la glace.

» La soupape de *Parcieux*, pratiquée au fond de la tinette, sert à laisser écouler l'eau de la glace qui se fond, sans laisser d'accès à l'air extérieur. »

GRAINES. *Manière de préserver les graines et les fruits de la voracité des oiseaux.* On réussit à chasser les moineaux et autres petits oiseaux, en plaçant, dans les endroits qu'on veut garantir, un chat ou un oiseau de proie empaillé, ou l'un de ces animaux vivant, et placé dans une cage où il soit aisément aperçu.

On parvient à épouvanter et à chasser les oiseaux, en plaçant, dans les endroits où ils viennent, un mannequin ou un mauvais habit noir, ou un chapeau fixé sur une perche

élevée ou sur un arbre ; mais un moyen plus sûr , est de suspendre une feuille de clinquant au bout d'un bâton , qu'on attache horizontalement à un mur , un treillage ou un arbre, Le moindre vent agite le clinquant ; en le faisant raisonner et briller.

Si les moineaux sont en grand nombre, on applique contre les murs, sous le toit, des pots au fond desquels on fait un trou assez grand pour qu'ils y entrent. Ils y font leurs nids, et on détruit la couvée entière. On détruit également les nids des oiseaux malfaisans ; mais il ne faut pas confondre dans cette classe les petits oiseaux à bec plat qui, loin de nuire, sont utiles, en diminuant le nombre des chenilles et des autres insectes, dont ils font leur principale nourriture. Les autres oiseaux rendent également service sous ce rapport, et ne doivent être écartés qu'à l'époque des semences et de la maturité des fruits, excepté le bouvreuil, le pinson et la mésange, qui sont nuisibles en tout temps.

Un très bon moyen de chasser les oiseaux, est de faire battre le tambour dans le lieu où il viennent. Mais on n'y a recours que pour la conservation de fruits ou de semences auxquelles on attache une très grande importance. On pourrait néanmoins y avoir recours plus souvent, si l'on trouvait un moyen de le faire battre seul, au moyen d'un petit moulin à vent ou de toute autre mécanique.

Eau des sept graines. Vous prendrez des graines d'anis, du cacis, du carvi, du cumin, du fenouil, de l'ache ou du persil, de l'ammi, du panais sauvage et de l'amome ; de chaque graine deux onces. Vous pilerez ces graines dans un mortier, et vous les mettrez infuser, pendant six semaines, dans neuf pintes d'eau-de-vie, ou, si vous voulez avoir votre liqueur plus fine, dans quatre pintes et demie d'eau commune et autant du meilleur esprit de vin. Vous y ajouterez trois livres et demie de sucre cassé gros comme le poing, et trempé dans l'eau commune avant d'être jeté dans l'eau-de-vie ; puis vous boucherez bien votre cruche ou flacon. L'infusion achevée, vous passerez votre ratafia par la chausse.

Autre ratafia des sept graines. Prenez trois gros de chacune des graines suivantes : de l'anis, du cumin, du fenouil, de l'anet, de la coriandre, du carvi et de l'angélique ; concassez-les et faites-les infuser, pendant un mois, dans quatre pintes d'eau-de-vie : faites ensuite fondre deux livres de sucre dans une chopine d'eau, et réunissez-les à votre infusion ; filtrez à la chausse, et mettez en bouteilles.

GRENOUILLES. (*Pêche des*) Les grenouilles aquatiques, c'est-à-dire des lacs, des rivières et des marais, sont bonnes

à manger : celles qu'on pêche dans une eau pure sont les meilleures.

On les pêche au feu avec des torches de paille que l'on porte dans les lieux qui en sont fournis. On se met dans l'eau ; on ramasse les grenouilles qui sont autour de soi, et qui se laissent saisir sans peine, parce qu'elles prennent le feu pour la lumière du soleil, et on les met dans un sac qu'on tient entre ses jambes. Cette pêche se fait en grand silence et par un temps obscur.

Aussitôt que l'on s'est emparé d'une grenouille, on peut s'en servir de la manière suivante pour attirer les autres. On la met sous un verre à boire, au bord de l'endroit où il y a des grenouilles. On met une feuille de papier sous ce verre, afin qu'il ne se renverse pas, et on le charge d'une pierre assez lourde pour que la grenouille ne puisse pas sortir. Le tout se fait en silence. Dès que les autres grenouilles entendent crier celle qui est sous le verre, elles accourent toutes vers cet endroit, et on les prend facilement avec une truble, qui est un filet soutenu par deux cerceaux en croix.

GRILLONS. *Manière de s'en débarrasser.* La fumée et un grand bruit font fuir ces insectes incommodes. On les fait périr, en jetant dans les fentes et creux où ils se tiennent, un mélange composé de pommes grillées et de poudre d'arsenic.

GROSEILLIER. (*Conservation du*) On conserve le groseillier en l'empaillant à l'approche de la maturité de son fruit : on le retarde ainsi, en l'abritant des rosées et de la chaleur du soleil, et l'on s'assure des groseilles fraîches jusqu'au moment des gelées.

GROSEILLES. *Manière de les conserver.* Vous égrenez de belles groseilles, peu mûres, rouges et blanches séparément, et les mettez de suite en bouteilles ; vous les tassez dans les bouteilles, et fermerez celles-ci hermétiquement ; puis vous les mettez au bain-marie. Aussitôt que l'eau commencera à bouillir, vous retirerez le feu, et un quart d'heure après vous jetterez l'eau du bain-marie.

On peut de même conserver les groseilles en grappes ; mais il est à observer que la grappe donne toujours un peu d'âcreté au suc de groseilles.

Ce mode de conservation est également applicable aux cerises, framboises, cassis et mûres.

Eau de groseilles. Vous prendrez une livre et demie de groseilles, et une demi-livre de framboises bien mûres ; vous éplucherez vos fruits ; vous les écraserez ; vous en passerez le jus à travers un tamis ; vous y mettrez une pinte d'eau et trois quarterons de sucre ; vous laisserez infuser ce mélange

pendant une demi-heure; vous le passerez dans une serviette blanche, et votre eau de groseilles sera faite.

Moyen de conserver le jus de groseilles d'une année à l'autre. Quand on a exprimé les groseilles, il faut verser le jus dans des bouteilles bien nettes et bien bouchées. On plongera ensuite ces bouteilles dans un chaudron d'eau froide, que l'on placera sur le feu. Quand cette eau aura bouilli pendant un quart d'heure, on la retirera du feu; et lorsqu'elle sera refroidie, on en ôtera les bouteilles, que l'on goudronnera et ficellera pour empêcher l'air d'y pénétrer. De cette manière, le jus de groseilles est susceptible de se conserver, pendant un an, aussi frais que s'il venait d'être exprimé. Il faut seulement avoir soin, quand on l'emploie, de ne pas laisser les bouteilles en vidange.

Gelée de groseilles. La gelée de groseilles appartient à la table comme aliment agréable, et à la médecine, comme remède; sous ce double rapport, il faut la bien préparer, et c'est la chimie qui doit présider à cette branche de l'économie domestique et médicale.

Il y a beaucoup de manières de faire mal une chose; il n'y en a qu'une de la faire bien. Tout ménage fait de la gelée de groseilles: rarement elle est bien faite, et cela par suite d'une économie mal entendue, qui consiste à ne mettre que demi-livre ou trois quarterons de sucre par livre de fruit: on exprime le suc de la groseille; on le fait bouillir longtemps pour parvenir au degré de cuisson: il en résulte plus de dépense en peine, en temps, en feu; on a une confiture sans saveur, sans odeur, sans couleur, et de consistance de sang caillé.

Voici donc la manière de la préparer:

Prenez groseilles rouges, dix livres; sucre, dix livres.

Égrénez la groseille et concassez le sucre; mettez l'un et l'autre dans la poêle à confiture, récurée, sur un feu clair et vif.

Faites prendre un bouillon couvert, c'est-à-dire, attendez que le bouillon qui commence à se former sur les bords, s'étende et couvre toute la surface de la poêle.

Retirez alors la poêle du feu, et coulez sur un tamis de crin; laissez égoutter sans exprimer, et versez dans vos pots; sans autre préparation, le parenchyme de la groseille enveloppe les légères impuretés du sucre et l'on a la gelée la plus transparente. Si on veut parfumer sa gelée avec l'odeur de framboise, on étend sur le tamis une livre de framboises épiluchées, et on verse dessus la confiture toute bouillante.

Si l'on veut avoir un goût plus prononcé de framboises, on en mettra deux livres; mais alors on diminuerait de cette seconde livre de plus, la quantité de groseilles, pour ne pas

trop s'écarter de la proportion de parties égales de sucre et de fruits ;

On peut exprimer le marc sur un autre vase. Cette portion de gelée, tout aussi bonne au goût, a de l'opacité, et altérerait, si on ne la mettait pas à part, la transparence de la totalité ; ou bien on lave le marc dans l'eau pour en faire de l'eau de groseilles. Cette gelée a la couleur du rubis ; elle en a la transparence ; on y retrouve toute la saveur et toute l'odeur de la groseille : elle est beaucoup plus salubre pour la convalescence et pour l'enfance, parce que le fruit a perdu le moins possible, et qu'il n'a subi l'action du feu que le temps suffisant pour en extraire et en combiner les principes. Elle se conserve pendant plusieurs années ; enfin, elle est plus facile à faire, et peut être plus économique que par tout autre procédé.

Elle se dissout facilement et complètement dans l'eau ; propriété que n'a pas la gelée cuite et recuite ; en sorte qu'elle est un véritable sirop de groseille infiniment plus agréable et plus salubre que ne l'est celle de sirop, qu'on n'obtient dans l'état de liquidité qu'en faisant subir au suc de la groseille un commencement de fermentation qui en altère la saveur, le goût et le principe acide. Cette gelée, étendue dans suffisante quantité d'eau, peut, à toutes les époques de l'année, faire un excellent sorbet à glacer.

Autre procédé. Beaucoup de personnes préfèrent avec raison le procédé suivant.

Prenez un panier, ou plus, de groseilles bien mûres ; égrenez-les et mettez-les dans une bassine, sur le feu ; faites chauffer, en agitant légèrement, jusqu'à ce que toutes les groseilles soient crevées ; alors versez sur un linge et laissez égoutter. Prenez ensuite autant de livres de sucre qu'il y aura de livres de suc, et faites fondre sur un feu doux ; donnez un seul bouillon ; écumez bien et coulez dans des pots bien secs.

Comme il arrive quelquefois que les framboises sont chères, à l'époque à laquelle on veut faire sa gelée de groseilles, on profite du moment où elles sont bon marché pour en faire sa provision ; on les épluche, on en extrait le suc comme nous venons de le dire des groseilles, et on y met la même quantité de sucre, c'est-à-dire parties égales ; par ce moyen on obtient un sirop de framboises, qui se conserve long-temps et dont on peut ajouter dans la gelée de groseilles, la quantité qu'on juge nécessaire pour l'aromatiser à son goût.

Ce qui nous porte à préférer le procédé ci-dessus au premier que nous avons donné, c'est qu'on évite la perte du sucre

qui reste nécessairement dans le marc composé des peaux et des pepins de groseilles.

Quant aux confitures épépinées, de Bar, qui sont fort bonnes, mais fort chères, on les fait également bonnes ici : la proportion du fruit et du sucre est la même ; on épépine ou on achète la groseille épépinée ; on clarifie ; on met son sucre à la plume, et on y jette sa groseille ; au bout de cinq minutes, on retire la poêle du feu, et on verse dans des pots de verre tels que ceux où elles nous viennent de Bar. On fera de la même manière la confiture d'épine-vinette.

Manière de préparer la gelée de groseilles sans feu. On prend deux livres de groseilles, que l'on écrase bien pour en exprimer tout le jus au travers d'un linge bien serré ; on passe ce jus au travers d'une serviette mouillée, ou à la chausse. On prend deux livres et demie de sucre, que l'on met en poudre et qu'on mêle avec le jus de groseille ; on remue le tout avec une spatule, pour faire fondre le sucre ; on la laisse exposée au soleil, dans des petits pots, et la gelée se trouve prise le jour même ou le lendemain. Cette gelée est aussi bonne, et se conserve aussi bien que celle qu'on fait au moyen du feu.

Marmelade de groseilles. Otez aux groseilles toute la verdure ; pesez-les ; prenez pour chaque livre de fruit une demi-livre de sucre. Pour le reste de l'opération, voy. CERISES.

Confitures de groseilles en grappes. Faites un sirop de sucre ; quand il est clarifié et cuit à la plume, on y verse la groseille en grappes ; et on fait prendre un bouillon couvert. Vous pouvez diminuer une portion de la groseille, et la remplacer par de la framboise ; ce qui donnera un goût agréable à votre confiture.

Usage du marc des groseilles. Voici l'emploi utile que l'on peut faire du marc de la gelée de groseilles. Mettez-le dans une cruche ; versez dessus deux ou trois pintes de vin blanc. Ce vin, exprimé ensuite, s'emploie dans le ratafia de fruit. En y ajoutant même une pinte d'eau-de-vie, après l'avoir filtré, on se procure quatre pintes d'un ratafia agréable tout fait. Il est nécessaire alors d'y joindre aussi quelques pincées d'aromate quelconque.

Gelée de groseilles à maquereau. On prend trois livres de groseilles à maquereau vertes ; on les fait bouillir dans de l'eau jusqu'à ce qu'elles fléchissent sous le doigt. Ensuite on les retire et on les met dans une bassine sur le feu, avec trois livres de sucre ; on leur fait prendre quelques bouillons, en les écumant jusqu'à ce qu'elles aient le point de cuisson

convenable ; ce que l'on reconnaît quand , en prenant le sirop avec l'écumoire, il retombe en nappe. On passe la gelée à travers un tamis de crin , et on la conserve dans des pots recouverts avec du papier.

Conserve de groseilles. Prenez deux livres de groseilles rouges égrenées , et mettez-les dans une bassine d'argent sur le feu. Laissez-en évaporer l'humidité , puis pressez-les sur un tamis , pour en séparer la pulpe : vous les remettrez ensuite sur le feu , et vous remuerez jusqu'à ce qu'elles soient assez desséchées pour laisser voir le fond de la bassine.

Faites fondre trois livres de sucre, que vous laisserez cuire au cassé ; versez-le sur la groseille , et remuez avec la spatule jusqu'à ce qu'il boursouffle ; alors versez dans les moules ou caisses.

Compote de groseilles vertes. Vous prendrez de belles groseilles vertes ; vous les fendrez d'un côté ; vous en ôterez les pepins avec le bec d'une plume, et vous les ferez blanchir dans de l'eau chaude, mais sans ébullition. Vous les retirerez du feu quand elles monteront au-dessus de l'eau. Laissez-les ensuite reposer et refroidir ; égouttez-les et mettez-les dans du sucre clarifié cuit au petit lissé ; faites-leur jeter une vingtaine de petits bouillons ; retirez la poêle du feu , et laissez-les refroidir , afin qu'elles aient le temps de prendre le sucre ; enlevez légèrement l'écume , et remettez-les sur le feu , pour qu'elles aient le temps de jeter encore cinq à six bouillons ; laissez-les refroidir, et mettez-les dans le compotier. Faites cuire le sirop à la nappe , écumez-le et jetez-le sur vos groseilles.

Compote de groseilles rouges et blanches. Vous prendrez de belles groseilles ; vous les égrenerez et les mettrez dans de l'eau fraîche ; vous les égoutterez sur un tamis, et les finirez de la même manière que les framboises. (V. *Compote de framboises.*)

Marmelade de groseilles. (V. *Marmelade de cerises.*)

Ratafia de groseilles. Procurez-vous quatre pintes de jus de groseilles rouges ; mettez dedans huit pintes de bonne eau-de-vie , deux gros de cannelle concassée et un gros de girofle ; laissez infuser le tout pendant un mois. Ensuite soutirez ; passez à la chausse, et mettez en bouteilles.

Sirop de groseilles. Prenez douze livres de groseilles et une livre de cerises aigres communes ; écrasez le tout sur un tamis pour séparer les peaux, les pepins et les noyaux ; mettez le suc trouble et épais que vous obtiendrez, dans une terrine, et laissez-le dans un endroit frais un ou deux jours , suivant la température de l'air, mais jusqu'à ce que le tout soit pris

en une seule masse gélatineuse ; coupez cette masse en morceaux avec une cuiller d'argent, et mettez-la sur une serviette bien propre et pas trop serrée ; il s'en écoulera un suc parfaitement clair ; on doit avoir soin de faire cette dernière opération dans un lieu bien frais, afin d'éviter que le suc clair continue à fermenter. Lorsque tout le suc sera égoutté, vous y ajouterez autant de fois vingt-huit onces de sucre, qu'il y aura de livres de suc ; vous faciliterez la dissolution du sucre en chauffant dans une bassine d'argent ou de cuivre parfaitement étamée ; après le premier bouillon, vous jetterez le sirop sur une serviette, et le mettrez en bouteilles lorsqu'il sera froid. Cette manière de préparer le sirop de groseilles est la meilleure de toutes ; on peut joindre aux fruits ci-dessus nommés, des framboises, si l'on désire que le sirop en ait le parfum.

Vin de groseilles. Ayez la valeur d'un boisseau de groseilles en grappes ; écrasez cette quantité de fruit dans un grand vaisseau ; jetez-y douze pintes d'eau. Douze ou quinze heures après, exprimez le tout ; passez la liqueur ; mettez la colature dans un baril, et n'y touchez que lorsqu'elle commence à s'éclaircir ; alors soutirez-la dans un autre baril, puis, sur quatre pintes de liqueur, mettez une chopine d'esprit de vin, et du sucre, si vous voulez, en une quantité raisonnable. Mêlez le tout, et remuez-le pendant un quart d'heure. Bouchez la pièce avec soin ; laissez-la en cet état environ trois mois ; au bout de ce temps, elle est excellente à boire. Vingt boisseaux de groseilles peuvent suffire pour faire un muid de ce vin.

GRUAU D'AVOINE. (*Préparation du*) On fait des gruaux de froment, d'orge et d'avoine. Les meilleurs, ou du moins les plus estimés, se préparent avec l'avoine blanche. Le gruau d'avoine constitue en Irlande la base de la nourriture du peuple ; il fournit à plusieurs cantons de la Suisse et de l'Allemagne une masse d'alimens très abondante et fort saine ; il est d'un très grand usage dans les deux provinces de Normandie et de Bretagne. On le prépare ainsi : après avoir exposé l'avoine au four, et lorsqu'elle est suffisamment sèche, on la vanne, on la nettoie, et on la porte au moulin, dont les meules sont fraîchement piquées, et peu serrées, afin de ne l'écraser qu'imparfaitement, et de ne détacher, en grande partie, que la pellicule du grain.

Dans quelques autres cantons, cette préparation se fait de la manière suivante : on remplit une chaudière de l'avoine qu'on destine à être convertie en gruau, après avoir mis un peu d'eau dans la chaudière, comme si l'on voulait y cuire

des pommes de terre à la vapeur. On fait un feu doux , sans remuer l'avoine ; on place dans la chaudière un bâton de bois blanc , qui plonge jusqu'au fond , et on reconnaît que l'avoine est assez cuite , quand , en retirant le bâton , on ne remarque d'humidité sur aucune de ses parties. Cette opération, exécutée sur un hectolitre d'avoine , dure ordinairement une demi-heure ou trois quarts d'heure : on suspend alors la combustion ; on vide la chaudière , et on y met de nouvelle avoine avec de l'eau ; on continue de la sorte , jusqu'à ce qu'on ait assez pour faire une fournée. L'avoine ainsi cuite , se place sur l'aire d'un four , pour la sécher. La chaleur que le four conserve après en avoir tiré le pain , n'est pas ordinairement suffisante pour cette dessiccation ; on l'augmente en y brûlant une petite quantité de bois ; on y place l'avoine , et on l'y laisse enfermée pendant environ vingt - quatre heures. Le grain , dans cette opération , n'est pas seulement desséché ; il a éprouvé un commencement de torrification ; car le gruau , au lieu d'avoir la blancheur qu'on remarque en cassant un grain d'avoine bien sec , se trouve sensiblement bruni : sa couleur est celle de la noisette , et même un peu plus foncée. Les habitans du pays croient que ce degré de torrification , ainsi que la cuisson qui le précède , sont nécessaires pour faire du gruau un aliment de facile digestion. On remarque aussi que les mets préparés avec le gruau fabriqué de cette manière , n'ont pas la viscosité qu'on observe en faisant cuire les grains d'avoine simplement concassés.

L'avoine desséchée au four passe successivement par deux moulins ; le premier consiste en deux meules tournant à l'ordinaire , et suffisamment espacées pour briser l'enveloppe sans rompre le grain ; mais au lieu de tomber dans les bluteaux , le grain , à mesure qu'il sort de dessous la meule , tombe dans une trémie qui porte un mécanisme analogue à celui des machines à vanner ; là , l'écorce est séparée du grain par la ventilation que produisent six ailes en bois , montées sur l'axe de la meule tournante. Comme une partie des grains échappe toujours à la meule , le meûnier les sépare par un criblage , et les rejette dans la trémie du moulin. L'avoine , dépouillée de son écorce , est ensuite réduite en gruau par un moulin , disposé comme pour la fabrication ordinaire de la semoule. Il est à observer que les meules de ces moulins doivent être d'une pierre extrêmement dure , et non susceptible de s'écailler. Sans cette précaution , on trouve abondamment des fragmens de pierre dans le gruau , comme cela

arrive dans les semoules fabriquées avec nos meules de Champagne.

Le gruau d'avoine, préparé de cette manière, est un aliment non - seulement très sain, et très substantiel, mais d'une saveur très agréable. On l'accommode à l'eau, et on l'assaisonne d'un peu de beurre; on le mange aussi au lait et au bouillon. Il demande peu de temps pour sa cuisson.

GUEPES. *V.* FRELONS.

GUIMAUVE. (*Préparation de la pâte de*) On prend : Racines de guimauve, une once;

Sucre blanc, deux livres;

Gomme arabique, deux livres.

On prend les racines de guimauve; on les ratisse et on les lave. On les divise en filamens menus, et on les met bouillir, pendant un quart d'heure, dans deux pintes et demie d'eau. On passe la décoction à travers un linge; on ajoute à cette décoction la gomme arabique concassée: on met le mélange dans une bassine, qu'on place sur un feu modéré: on l'agite avec une spatule de bois, jusqu'à ce que la gomme soit dissoute; alors on y fait fondre le sucre. On passe le mélange à travers un linge bien serré. On nettoie la bassine et la spatule; on remet la liqueur dans la bassine, et on la fait épaissir en consistance de miel épais, ayant soin de l'agiter continuellement, sans quoi elle s'attacherait et brûlerait au fond du vase. Lorsqu'elle est dans cet état, on y ajoute quatre blancs d'œufs, qu'on a fouettés avec quatre onces de fleurs d'orange. On agite le mélange violemment. C'est de cette grande agitation que dépend la blancheur de la pâte de guimauve. On la fait épaissir à petit feu, en l'agitant toujours le plus fortement qu'il est possible, jusqu'à ce qu'elle soit suffisamment cuite; ce que l'on connaît, lorsqu'en tirant la spatule, hors de la bassine, et frappant légèrement avec la pâte sur le dos de la main, elle n'adhère point à la peau. Alors on la coule sur de l'amidon en poudre que l'on a étendu sur une feuille de papier blanc, en le secouant sur un tamis de soie. On laisse refroidir la pâte; on la coupe par morceaux, et on la met dans une boîte avec de l'amidon en poudre, afin que les morceaux n'adhèrent point entre eux, ni à la boîte.

Sirop de guimauve. Vous prendrez six onces de racines de guimauve récente; vous les laverez à plusieurs reprises, pour en emporter toute la terre; vous en ôterez la première écorce, en ratisant légèrement; vous couperez vos racines par tranches; vous les ferez bouillir dans quatre livres d'eau;

sept ou huit minutes seulement; vous passerez cette décoction par un tamis, pour en séparer les racines; vous y ferez fondre six livres de sucre, que vous clarifierez au blanc d'œuf; vous l'écumerez avec soin; vous le ferez cuire au petit perlé; vous retirerez promptement la poêle du feu; vous laisserez refroidir votre sirop, et vous le mettrez en bouteilles.

H

HALEINE. *Remède contre sa mauvaise odeur.* Une extrême propreté de la bouche est le seul remède qu'il convienne de mettre en usage, sans l'avis du médecin. Quelquefois on peut remédier à cet inconvénient, en suivant un régime approprié à la cause qui l'a fait naître; mais c'est aux hommes de l'art à déterminer ce régime. Quant aux soins qu'on doit avoir pour l'entretien et la propreté de la bouche, nous les avons détaillés à l'article DENT.

HARENGS SALÉS et NOIX SECHES. *Procédé pour leur rendre les qualités des harengs frais et des noix nouvelles.* Il s'agit de dessaler les harengs, et de les placer ensuite, pendant vingt-quatre heures, dans du lait chaud de vache. Le hareng, retiré et essuyé au bout de ce temps, ressemblera, pour le goût comme pour l'œil, au hareng frais.

La même opération réussit pour les noix; mais, au lieu de vingt-quatre heures, on les laisse, pendant quarante-huit, dans le lait chaud, après quoi on les retire, et on les laisse se ressuyer à l'air.

HARICOTS. *Manière de conserver des haricots verts et des petits pois pour l'hiver.* On prend des haricots verts qui ne soient pas trop gros; on les épluche sans les casser en deux; on ôte seulement les extrémités; on les fait blanchir, sans trop les laisser bouillir, afin qu'ils conservent leur verdure et leur fermeté; puis on les fait bien égoutter. Ensuite on les met dans des pots de grès, point assez pressés, pour qu'ils ne puissent pas baigner dans l'eau; on met dans chaque pot une poignée de sel, et on les laisse ainsi jusqu'au lendemain. Après cette opération, on met, dans chaque pot de haricots, deux tiers d'eau et un tiers de vinaigre, avec trois ou quatre bonnes poignées de sel dans chaque pot de trois pintes; on les couvre ensuite avec du beurre que l'on fait fondre.

Quand on découvre les pots pour s'en servir, on fait refondre le beurre, qui sert encore à faire des fritures.

Les haricots ainsi préparés se conservent jusqu'à ce que les nouveaux soient poussés.

Autre recette. On épluche les haricots sans les casser; on les met dans des pots de grès remplis d'eau de fontaine, mais de telle manière qu'ils puissent y baigner. On les couvre de trois pouces d'huile. Quand on veut s'en servir, on en retire la quantité nécessaire, en soulevant la croûte qui s'est formée dessus; on les lave deux fois à l'eau chaude, et on les fait cuire comme à l'ordinaire.

Autre recette. On fait cueillir, sur la fin de l'été, les haricots de la meilleure espèce, et les plus tendres que l'on puisse trouver. On les épluche, c'est-à-dire qu'on en ôte les pointes des deux bouts, et les fils des côtés, sans les casser dans le milieu, comme l'on fait quand on les veut manger tout de suite. On fait blanchir, après cela, les haricots en les jetant dans de l'eau bouillante et les retirant presque aussitôt, c'est-à-dire, quand ils auront fait deux bouillons seulement. Il n'en faut pas davantage si l'on veut qu'ils conservent leur couleur et leur goût. Pour faire cette opération plus sûrement et plus commodément, on a une grande chaudière sur le feu, dans laquelle l'eau bout, et on se sert d'un panier d'osier, avec lequel on plonge dans cette eau les haricots, et on les en retire quand ils ont tant soit peu bouilli. Il n'est pas nécessaire d'y mettre toute la provision en une seule fois; on peut le faire par parties, et à différentes reprises, mais toujours dans la même proportion de cuisson.

A mesure qu'on retire ces haricots de l'eau bouillante, on les verse sur des claies qu'on tient prêtes pour les y laisser égoutter. Il faut les bien éparpiller sur ces claies, pour qu'ils se ressuient mieux, et on les met un peu sécher à l'ombre. On met ensuite ces claies dans un four, après qu'on en a retiré le pain; mais il faut que le four ne soit guère chaud, et ne pas les y laisser long-temps; car sa chaleur recuirait les haricots; et en les séchant par trop, on en altérerait la bonté. Pour éviter ce danger, si on a un grenier ou quelque autre endroit propre, et qu'on se trouve encore dans des temps de grandes chaleurs, il vaudra mieux porter les claies chargées dans ce grenier, et les y laisser sécher toujours à l'ombre, et jamais au soleil, parce que le soleil leur ôte la couleur et même le goût naturel.

Quand les haricots sont bien secs, on doit les enfermer dans des sacs de papier. Ces sacs ne doivent être troués nulle

part, et on les fermera bien après y avoir mis les haricots, en collant leur ouverture de manière que l'air ne puisse y entrer par aucun endroit; car c'est le vrai moyen de les conserver dans leur bonté. On serrera ensuite les sacs dans un lieu sec et propre, jusqu'à ce qu'on veuille en faire usage. On peut aussi, au lieu de les mettre dans des sacs de papier, les enfermer dans des bouteilles de verre, que l'on a soin de bien boucher avec du parchemin. Cette méthode est même préférable et plus sûre.

Lorsqu'on voudra manger de ces haricots, on prendra un ou deux de ces sacs, dont on retirera les haricots, que l'on mettra tremper dans de l'eau fraîche pendant un jour entier, depuis le matin jusqu'au soir. Cette eau les fera enfler et leur rendra leur première verdure. On pourra alors les faire cuire, les assaisonner, et les servir sur une table comme s'ils venaient d'être cueillis. Le goût n'en sera pas tout-à-fait le même; mais la différence ne sera pas bien grande, et sera beaucoup moindre que suivant toutes les autres méthodes.

A l'égard des petits pois, on en fait sa provision dans le temps qu'ils sont à meilleur marché. On doit les choisir petits et tendres, et les accommoder suivant la méthode que nous venons d'indiquer pour les haricots verts. Cependant il serait encore mieux qu'on les fit sécher à l'ombre, et qu'on les tint ensuite dans un endroit très sec, jusqu'au moment qu'on veut les manger; car alors, comme ils sèchent plus lentement, toute l'humidité en sort, au lieu que le four ou la grande ardeur du soleil en grille la surface, et empêche que l'humidité du dedans ne s'évapore; et alors il peut y avoir du danger qu'ils ne moisissent.

Procédé suivant Appert. On cueille les haricots verts comme pour l'usage journalier; on ôte la queue et le filet; on les met dans des bouteilles que l'on a soin de bien faire tasser; on bouche hermétiquement, et on met au bain-marie pour donner une heure et demie de bouillon.

Procédé du même pour conserver les haricots blancs. On cueille le haricot lorsque sa cosse commence à jaunir; on l'écosse; on le met en bouteille; on bouche; on met au bain-marie pour donner deux heures de bouillon. (V. CONSERVATION DES FRUITS.)

Quand on veut faire usage des haricots verts, au sortir de la bouteille on les fait blanchir dans de l'eau, avec un peu de sel. S'ils se trouvent assez cuits par les procédés conservateurs, on ne fait que les laver dans de l'eau chaude, pour ensuite les préparer. On agit de même pour les haricots

blancs; seulement on les laisse une demi-heure et même une heure dans l'eau, où on les fait blanchir pour les rendre plus moelleux; ensuite on les prépare au gras ou au maigre.

Autre procédé. Les Hollandais ont un procédé particulier pour conserver les haricots verts, sans altérer sensiblement leur couleur. Il consiste à couper, par petites portions rhomboïdales (en losanges), la gousse, au moment où elle est encore assez tendre, et où la semence commence à prendre sa forme. Cette opération faite, ils disposent une couche du légume, de l'épaisseur d'un pouce environ, dans un vaisseau de terre ou de bois. Ils saupoudrent cette couche d'une poignée de sel marin égrugé; ensuite ils ajoutent de nouveaux haricots et du sel: en un mot, on répète et on alterne ces couches jusqu'à ce que le vaisseau soit plein, à deux pouces près du bord, en prenant garde néanmoins que la dernière couche soit de sel marin. Ils placent alors immédiatement sur le légume, une planche du diamètre du vase, et ils la chargent d'un poids assez fort pour qu'elle comprime le tout; ils descendent ensuite le vaisseau à la cave. Au bout de cinq ou six jours, la surface est couverte d'une certaine quantité d'eau, provenant de la dissolution d'une portion du sel dans l'humidité du légume; on la décante, et on ajoute ensuite une nouvelle solution du même sel: au bout de huit jours, on recommence exactement la même opération. C'est après deux mois d'une préparation semblable que l'on peut servir les haricots comme mets; on les lave dans l'eau avant de les faire cuire, et on les débarrasse, par ce moyen, d'une grande partie de la matière saline qui les imprègne.

Haricots verts marinés. On cueille les haricots d'une grandeur moyenne; on verse par-dessus un peu d'eau bouillante, en on les couvre bien; le lendemain, on les fait égoutter et sécher. On verse ensuite dessus une marinade bouillante, faite avec du vinaigre blanc, du poivre noir, un peu de macis et de gingembre; on répète ce procédé deux ou trois jours de suite, jusqu'à ce que les haricots redeviennent verts. On couvre bien le pot dans lequel on les conserve.

Autre procédé. Prenez douze livres de haricots verts, petits et tendres; ôtez-en la queue et le filet qui est autour; faites bouillir de l'eau, et mettez-y une poignée de sel. Ce sel donnera à vos haricots la qualité de rester toujours verts. Quand votre eau bouillira, vous y jetterez vos haricots, et leur ferez prendre cinq à six bouillons, jusqu'à ce qu'ils fléchissent sous le doigt: ôtez-les alors de dessus le feu; retirez-les dans de l'eau fraîche, et mettez-les égoutter. Ensuite arrangez-les dans de grands pots de grès, versez par-dessus

dix pintes de bon vinaigre blanc ; assaisonnez-les de sel , de poivre et de quelques clous de girofle. Vous boucherez le pot avec du parchemin mouillé, plié double et bien ficelé.

HARNAIS. *Moyen de les nettoyer.* (V. BOTTES.)

HERBES CUITES. *Moyen de les faire et de les conserver.* Cueillez, dans le mois de novembre, la quantité que vous voudrez d'oseille, de poirée, de laitue, de pourpier : épluchez-les ; faites d'abord bien bouillir l'oseille dans un peu d'eau, et remuez, de peur qu'elle ne brûle. Lorsqu'elle est presque cuite, jetez dans le même vaisseau vos autres herbes ; faites-les bien bouillir, et remuez-les : ensuite mettez-y du beurre, et du sel en quantité raisonnable. Remettez-les bouillir de nouveau ; puis ôtez-les du feu. Lorsqu'elles seront froides, enfermez-les dans des pots de grès. Jetez par-dessus un bon pouce de beurre fondu, et serrez vos pots dans un lieu sec et frais. Lorsque vous voudrez en manger, faites un trou rond à la couche du beurre, pour pouvoir en tirer la quantité que vous voudrez, et recouvrez le trou avec le même morceau de beurre : par ce moyen, les herbes conserveront toute leur bonté jusqu'au temps des nouvelles.

HERBES. (*Mauvaises*) *Méthode pour les empêcher de venir sur les couches.* Ce moyen, facile à exécuter, consiste, quand le terreau est sec et que la couche a jeté son premier feu, à le remuer et arroser avec de l'eau bouillante, dont la chaleur tue tous les germes qui sont déjà développés, Cette opération terminée, on a soin de ratisser le terreau : alors seulement on peut lui confier les diverses graines qu'on lui destine. On adopte cette méthode pour les terrains où l'on veut semer quelques plantes précieuses ou nouvelles : on détruit vite et sûrement les mauvaises plantes, et l'on cultive plus aisément celles que l'on désire voir prospérer. L'eau bouillante, outre l'avantage qu'elle a de faire périr un grand nombre de germes naissans, tue encore une foule d'insectes, qui nuiraient à l'accroissement des végétaux que l'on veut cultiver.

HONGRIE. (*Eau de la reine de*) Dans six pintes d'esprit de vin, mettez une livre et demie de fleurs et sommités de romarin ; laissez-les infuser deux ou trois jours, en y ajoutant une demi-livre de fleurs d'orange ; mettez-y une pinte d'eau de fleur d'orange simple, et distillez ensuite le tout au bain-marie.

Voici une autre manière de composer cette eau.

Dans six pintes d'esprit de vin, faites dissoudre une once et demie d'essence de romarin de la meilleure qualité ; quatre

gouttes d'essence de neroli , et mettez au degré de vingt-huit ou trente , avec de l'eau de fleur d'oranger simple.

HUILLE. (*Avantage de la*) Le charbon de terre , ou la houille , remplaçant le bois de chauffage , est d'un avantage réel dans les petits ménages , comme dans les ateliers et les établissemens publics.

La voie de la houille du Nivernais , regardée comme la plus convenable pour le chauffage domestique , est composée de cent vingt-quatre myriagrammes (environ deux mille cinq cents livres) elle revient , à Paris , à soixante-dix francs , et équivalant à plus de deux cordes de bois , formant plus de quatre voies de Paris. On estime la consommation la plus forte , dans une ménage ayant un seul feu , à cent cinquante myriagrammes de houille pour cinq mois , ou cent cinquante jours ; ce qui porte la dépense , pendant ces cinq mois , à quatre-vingt-douze francs quarante centimes. On suppose que , pour ne consommer que cette quantité de houille , on se sert d'un poêle de fonte , que l'on peut faire surmonter d'une marmite.

Le cendres de la houille sont encore utiles pour les prairies. On peut aussi se servir des braises , même séparées des cendres , soit en les pétrissant avec un quart ou un tiers de terre grasse , pour en former des boulettes , qui , jetées dans le feu , donnent ensuite beaucoup de chaleur , soit en les plaçant , mouillées , sur la houille nouvelle , lorsqu'elle est allumée.

HUILE. *Manière de la purifier et de la clarifier.* On mêle , peu à peu et avec précaution , deux gros d'huile de vitriol avec six onces d'eau de rivière. On met ce mélange dans un vase de verre , pouvant contenir deux livres et demie , et on y verse une livre de l'huile que l'on veut purifier. On secoue fortement le vase pendant quelques minutes , où jusqu'à ce que le mélange devienne laiteux , et on continue de secouer le vase , de temps en temps , pendant vingt-quatre heures ; ensuite on bouche la bouteille , et on la laisse reposer pendant huit jours. Au bout de ce temps , on obtient une huile claire , presque sans goût et sans odeur , propre à être employée pour la cuisine , les arts et l'éclairage.

Ce procédé peut être employé pour clarifier les huiles récemment exprimées , de même que pour les dépôts et les marcs d'huile. Lorsque l'huile est très épaisse , et qu'elle est clarifiée , il faut la passer à travers un morceau d'étoffe de laine , pour la séparer des impuretés qui viennent nager à sa surface.

Moyen d'empêcher l'huile de rancir. On met , sur une bou-

teille ou pinte d'huile , environ deux pouces de la meilleure eau-de-vie , de manière que la bouteille soit bien remplie : on la bouche avec soin.

Procédé pour enlever à l'huile son odeur rance , et pour la blanchir quand elle est colorée. Il consiste à verser une livre d'huile rance sur trois ou quatre onces de charbon écrasé : on l'y laisse séjourner pendant deux ou trois jours ; ensuite on la passe à travers un morceau d'étoffe de laine , ou un morceau de toile serrée ; on obtient l'huile claire et privée de son odeur rance. Si l'huile était colorée , on l'obtient très blanche. On peut aussi enlever l'odeur rance de l'huile , quand elle n'est pas trop prononcée , en en mettant dans une bouteille avec une certaine quantité d'eau , et en l'agitant fortement. On répète deux ou trois fois cette opération ; on sépare l'huile de l'eau , et elle a perdu le goût de rance qu'elle avait.

Moyen de reconnaître l'huile frelatée. On se plaint , partout , que l'huile d'olive est frelatée , soit en gros , soit en détail , par d'autres huiles végétales , plus ou moins bonnes en elles-mêmes , mais qui altèrent la qualité de la première , comme comestible , et la vicie même , comme matière principale du savon dur destiné au blanchissage. Il est aisé de s'assurer de la fraude par le nitrate de mercure. Lorsque l'huile d'olive n'est pas pure , le nitrate de mercure donne au mélange une couleur jaune rougeâtre , qui devient d'autant plus intense , que les huiles de graines entrent dans le mélange en plus grande quantité. Cette expérience est due à M. Poutet , de Marseille.

Préparation de l'huile de lin pour la peinture , ou l'huile de lin cuite. On fait bouillir deux livres d'huile de lin avec dix onces de litharge , pendant trois quarts d'heure , dans une bassine de fer. Il faut que cette bassine soit d'une capacité double de celle nécessaire pour contenir la quantité d'huile , parce que , quand le mélange vient à bouillir , il augmente beaucoup de volume , et il se répandrait par-dessus les bords du vase , si celui-ci n'était beaucoup trop grand , et si l'on n'avait soin de le remuer avec un morceau de bois ; quand l'huile de lin est suffisamment cuite , on l'ôte du feu et on la laisse reposer. Quand elle est froide , on la met dans des bouteilles , où on la conserve pour le besoin. Cette préparation que l'on fait subir à l'huile de la graine de lin , lui communique la propriété de sécher beaucoup plus promptement.

Manière de retirer de l'huile des pepins de raisins. Les pepins de raisins sont absolument perdus en France. Cependant

en Piémont, en plusieurs endroits d'Italie, dans le Levant, on tire jusqu'à huit livres d'huile par chaque cent livres de cette graine. Cette huile est excellente à manger; ses qualités surpassent de beaucoup celles de l'huile de noix; sa lumière est beaucoup plus claire, et peut être comparée à celle de l'huile d'olive. On l'extrait de la manière suivante :

On pulvérise cent livres de cette graine, qu'on a fait sécher avec soin; on mêle la poudre avec environ trente livres d'eau dans une marmite de fer; on fait chauffer ce mélange en le remuant toujours jusqu'à ce qu'il soit un peu plus que tiède; on le met dans un sac fait de jonc, ou de forte toile, qu'on soumet à la presse; l'huile sort avec l'eau employée, et elle surnage; on la sépare de l'eau, et on la met éclaircir dans un vase à part.

HURE DE COCHON. (*V. PORC.*)

HYDROMEL. *Procédés pour faire de l'hydromel vineux.*
L'hydromel vineux est la principale boisson des peuples du Nord; ils le nomment *miod*. Les Russes, par exemple, font leurs hydromels avec du miel, des cerises, des fraises, des framboises et des mûres. Ils commencent par faire tremper ensemble ces fruits, pendant deux ou trois jours, dans de l'eau pure: ils y ajoutent du miel vierge, avec un morceau de pain trempé dans de la lie de bière; et mettent les tonneaux dans une étuve, où l'on entretient, jour et nuit, une chaleur de dix-huit à vingt-cinq degrés, c'est-à-dire, telle que la liqueur se maintienne presque tiède. La fermentation s'établit au bout de six à huit jours; elle dure environ six semaines, et cesse d'elle-même. Les gens du commun, du même pays, font de l'hydromel avec du miel qui n'est pas séparé de la cire, et avec des rayons qui contiennent du couvain; ils battent ces rayons dans de l'eau tiède; ils laissent reposer la liqueur, la passent dans un sac, la font bouillir et la boivent. Dans le Jura, on fait aussi de la boisson en pilant ensemble tout ce que l'on retire des ruches, même le couvain, après en avoir étouffé les abeilles.

Autre procédé. On fait de l'hydromel très bon, par le moyen suivant: on met trente livres de bon miel avec quarante-cinq bouteilles d'eau: on fait bouillir ce mélange dans un grand chaudron, et quand la liqueur a été réduite à environ moitié, et qu'elle a eu assez de consistance pour qu'un œuf frais, dans sa coquille y surnage, la boisson a été suffisamment cuite. On la met dans un baril bien propre, avec une demi-pinte d'eau-de-vie: la boisson, dans cet état, n'a qu'un goût fade, et pour qu'elle devienne vineuse, il faut

qu'elle fermente ; ce qui lui donne alors toutes les fumées du vin , et la propriété de fournir de l'eau-de-vie par la distillation.

Pour exciter la fermentation , il faut que la liqueur soit exposée à la chaleur. Dans nos climats , on se sert de deux moyens pour obtenir la fermentation. L'un consiste à mettre la liqueur dans une étuve , ou au coin d'une cheminée , dans laquelle il y a habituellement du feu , ou derrière un four continuellement chaud ; sept à huit jours après , la liqueur jette une écume épaisse et sale , qui laisse un vide qu'on remplace avec de semblable liqueur qu'on a mise pour cet usage dans des bouteilles qui écument également , et qu'on a eu soin de mettre aussi dans l'étuve. La fermentation dure environ deux mois , et cesse d'elle-même.

L'autre moyen de produire la fermentation , consiste à exposer la liqueur au soleil ; mais , dans ce cas , il faut la faire au mois de juin , et la laisser exposée jusqu'à ce que la fermentation cesse ; ce qui arrive au bout de trois à quatre mois. En mettant le baril à l'exposition la plus chaude , il faut l'élever un peu de terre , et avoir quelque attention relativement aux abeilles et autres insectes attirés par l'odeur. Dans la chaleur du jour , la liqueur se gonfle , l'écume s'élève par la bonde , et s'écoule des deux côtés ; mais lorsque le soleil est couvert , la liqueur diminue de volume , et le baril cesse d'avoir l'air plein. Dans le premier cas , les abeilles peuvent lécher , sans danger pour elles , ce qui s'écoulera du baril ; mais dans le second cas , il faut mettre sur la bonde une planchette ou calotte de plomb criblée de petits trous , sans quoi beaucoup d'abeilles se noieraient. On découvrira la bonde chaque fois que la liqueur sera prête à jeter ; et lorsque le baril ne sera plus assez plein pour jeter l'écume , on y versera suffisamment de la liqueur conservée dans des bouteilles.

La fermentation ayant cessé , on met le baril à la cave , avec l'attention de le tenir plein. Après deux ou trois ans , on met l'hydromel en bouteilles , que l'on bouche bien ; on les laisse debout pendant un mois , afin de voir si les bouchons ne sautent pas ; on les couche ensuite comme on couche celles de la bière. On peut servir alors cet hydromel comme vin de liqueur. Son goût approche de celui d'Espagne ou de Malvoisie . Il faut le boire avec modération , parce qu'il enivre comme du vin , et que l'ivresse en est plus longue.

Autre procédé. On prend quatre pintes d'excellent miel et vingt pintes d'eau : on met ce mélange sur le feu ; on le fait bien bouillir pendant une heure , en ayant soin de le bien écumer. Ensuite on le retire du feu ; on le laisse refroidir ;

on prend deux racines de gingembre , un bâton de cannelle et deux noix muscades ; on concasse le tout un peu , et on l'enferme dans un sachet de toile fine , qu'on met dans la liqueur , et qu'on y laisse jusqu'à ce qu'elle soit presque froide : ensuite on met dans la liqueur un verre de levure de bière pour la faire fermenter , et on la place dans un endroit chaud. Lorsqu'elle a bien fermenté , on la renferme dans un tonneau d'une grandeur convenable. Deux ou trois mois après , on la met en bouteilles , que l'on bouche bien avec du liége. Alors on en pourra faire usage quand on voudra.

Autre procédé pour faire de l'hydromel appelé hydromel de noix. On met sept livres de miel avec huit pintes d'eau dans une chaudière ; on fait bouillir ce mélange pendant trois quarts d'heure : on prend cinquante feuilles de noyer ; on verse la liqueur bouillante sur ces feuilles , et on laisse l'infusion se faire toute la nuit ; ensuite on ôte les feuilles , et on met dans la liqueur un petit demi-verre de levure de bière ; on laisse fermenter la liqueur pendant cinq à six jours ; ensuite on la soutire dans un tonneau : deux ou trois mois après , on la met dans des bouteilles.

Hydromel primevère. On prend vingt-quatre livres de miel et quarante pintes d'eau : on fait bouillir ce mélange jusqu'à ce qu'il soit réduit à cinquantes pintes. On l'écume bien ; on coupe dix citrons en deux , et on les met dans les trois quarts de la liqueur bouillante ; on verse le reste de la liqueur dans une cuve avec un demi-boisseau de primevère ; on la laisse toute la nuit en cet état ; ensuite on verse par-dessus la liqueur où sont les citrons ; on y ajoute deux verres de levure de bière et une poignée d'églantier : on remue bien la liqueur , et on la laisse fermenter trois ou quatre jours ; ensuite on la passe pour l'éclaircir , et on la verse dans un tonneau : six mois après , on la met en bouteilles.

Hydromel des Russes , préparé avec de la sève de bouleaux. Un voyageur qui a séjourné , pendant treize ans , en Russie , donne les procédés suivans pour la fabrication d'une boisson du pays , qu'il assure être saine et délicieuse :

Prenez soixante pots (cent vingt pintes de Paris) de sève de bouleaux fraîchement recueillie. Cette sève se recueille dans le temps où la sève , en général , monte dans les arbres. — On perce les bouleaux , et on adapte , aux trous , des vases dans lesquels on en reçoit la sève.

Quatre pots de miel blanc , ou cinquante livres de sucre ;
Une poignée de houblon enveloppée de linge.

Que le tout cuise ensemble jusqu'à la diminution du quart , et soit versé dans un baquet , où vous le laisserez refroidir.

Plongez une poignée de paille arrangée en couronne et arrosée de deux ou trois cuillerées de lie de bière nouvelle et tiède.

Ajoutez les écorces de dix citrons, un peu de cardamome, une douzaine de clous de girofle, quelques fleurs d'œillet et de muscade, et quelques racines de violette : tous ces ingrédients seront pilés et empaquetés séparément.

Couvrez le baquet d'un drap qui le ferme hermétiquement, et recouvrez le drap d'un oreiller ou de quelque autre chose naturellement chaud, qui provoque la fermentation.

Au bout de vingt-quatre heures, transvasez le tout dans un tonneau, en le faisant passer par un linge, et retirez les paquets qui renferment les derniers ingrédients : lavez-les dans de l'eau propre, et les jetez dans le tonneau, que vous descendrez dans une cave pour y rester l'espace de quatre semaines.

Mettez enfin cette liqueur en bouteilles, que vous laisserez dans la cave, après avoir jeté dans chacune des grains de raisin de Corinthe.

Cet hydromel, dit le voyageur, pétille et mousse comme le vin de Champagne, et en a un peu le goût.

HYPOCRAS. *Manière de préparer ce vin liquoreux.* Mettez deux pintes de bon vin dans une terrine; pilez un demi-gros de bonne cannelle, un ou deux grains de poivre blanc, un peu de poivre-long, la moitié d'une petite feuille de fleur de muscade, deux douzaines de grains de coriandre; le tout pilé séparément; une livre ou cinq quarterons de sucre concassé; puis six amandes douces, un demi-verre de bonne eau-de-vie; mettez tout cela dans votre vin; laissez infuser le tout pendant une heure; couvrez-le exactement; remuez de temps en temps, avec une cuiller, pour faire fondre le sucre. L'infusion étant faite, mettez-y un demi-verre de lait; passez le tout à la chausse; remuez deux ou trois fois dans la chausse la première liqueur qui tombe, jusqu'à ce qu'elle soit claire, et bouchez bien la bouteille où sera tombée la liqueur. Il faut qu'elle soit pleine, et qu'on y ait mis un entonnoir.

I

INCENDIE. *Moyen pour sauver les femmes et les enfans en cas d'incendie.* Dans un grand nombre de maisons, en Angleterre, on garde constamment, dans les chambres où l'on peut craindre le danger du feu, un habillement d'étoffe de

laine étendu, flottant sur une table ou sur un autre meuble à la portée de tout le monde : en cas d'accident, la personne atteinte par le feu se sert de ce vêtement pour l'éteindre. Une pièce de serge, d'un tissu serré, peut rendre le même service. A défaut de l'une et de l'autre enfin, au moment du malheur, il faut envelopper, du premier habit d'homme qui se présentera, la victime de l'incendie.

Appareil propre à arrêter le feu et à prévenir les incendies. Cet appareil, nommé *arrête-feu*, est destiné à éteindre subitement un feu qui se manifesterait dans une cheminée, quelle que fût sa violence. Il se compose d'un châssis de vingt pouces de long sur dix pouces de large, en tôle, sur le champ d'une ligne et un pouce de hauteur. Intérieurement à ce châssis est posé un onglet de dix lignes de large et partagé en deux parties : la première, occupant les deux tiers du châssis, est à quatre lignes de son bord inférieur, de manière que ces deux parties (en tenant compte de leur épaisseur) laissent, entre leurs plans parallèles, un espace de deux lignes, comme elles laissent un intervalle de trois lignes entre leurs extrémités. Une plaque de tôle d'une ligne d'épaisseur, ayant, à une ligne de jeu près, la dimension intérieure d'un châssis, est fixée sur une sorte d'essieu qui se pose dans deux échancrures faites au châssis à l'endroit de l'intervalle séparant les extrémités des deux onglets, de manière que la plaque puisse prendre naturellement une situation verticale entre ces onglets. Au tiers supérieur de la plaque, et à quatre pouces trois lignes de l'essieu, est fixé un piton destiné à recevoir l'extrémité d'une chaîne.

Quatre pates rivées dans le châssis servent à le sceller sur la cheminée, au-dessous de la mitre. Sa chaîne, en gros fil de fer, et dont le poids n'excède pas une livre pour une longueur de soixante pieds, descend dans le tuyau de la cheminée, et s'accroche à côté des croissans. A son extrémité inférieure est attaché un poids de trois livres.

Tout cet appareil est tellement combiné, que la chaîne, étant accrochée, n'a point, par elle-même, assez de pesanteur pour faire perdre à la plaque sa position verticale, dans laquelle elle ne présente aucun obstacle à la fumée; mais si l'on décroche la chaîne, le poids la tend et fait ainsi faire la bascule à la plaque, dont la partie la plus courte s'applique alors sur le petit onglet, et la plus longue sous le grand. Fermant ainsi hermétiquement le châssis, dès qu'en soutenant le poids on détruit son action, la pesanteur de la partie principale de la plaque l'emporte, et la remet dans sa situation verticale.

A l'instant où le feu se manifeste , on décroche la chaîne , et la cheminée se trouvant exactement fermée , le courant d'air , sans lequel il ne saurait exister de flamme , n'a plus lieu , et le feu s'éteint naturellement sans aucun embarras. De cette manière , il ne sort même aucune flammèche qui puisse , en tombant sur des matières combustibles , causer un incendie , et dont le moindre inconvénient est de jeter l'alarme.

L'arrête-feu peut encore préserver les cheminées , des accidens occasionés par les ouragans. En tenant fermées celles où il n'y a pas de feu , on empêche le vent de s'y engouffrer. Dans une maison que l'on cesse d'habiter , l'arrête-feu prive les malintentionnés d'un moyen d'introduction ou de fuite. Enfin , cet appareil peut encore , dans quelques circonstances , garantir de la fumée , en modifiant l'action du vent ou du soleil sur la verticale du tuyau de la cheminée.

On peut encore éteindre le feu des cheminées , en emplissant la partie inférieure avec du fumier ou de la paille mouillée , de manière à intercepter le courant d'air qui entretient le feu. On peut encore employer , dans le même but , une grande serviette , ou des draps mouillés que l'on tend devant la cheminée. (Voy. le mot *Cheminée.*)

J

JAMBES. (V. ECORCHURES.)

JAMBON. (V. PORC.)

JASMIN. (*Ratafia de*) Pour une pinte d'eau-de-vie , prenez un quarteron et demi de jasmin ; épluchez-le et mettez-le dans le sirop que vous aurez fait avec une livre de sucre : vous le laisserez ensuite infuser dans l'eau-de-vie , pendant une quinzaine de jours au moins ; puis vous filtrerez.

JAUNE. *Procédé pour teindre la toile et la laine en jaune , avec les tiges et les feuilles des pommés de terre.* Ce procédé consiste à couper les tiges avec les feuilles , lorsque cette plante est en fleur : on les écrase pour en exprimer le suc. Un morceau de toile ou d'étoffe de laine qu'on laisse tremper dans ce suc pendant quarante-huit heures prend une couleur jaune des plus solides et des plus constantes. Si l'on plonge ensuite cette étoffe dans une teinture bleue , elle acquiert alors une belle couleur verte.

Manière de teindre en jaune avec la fleur du narcisse des prés ou faux narcisse. Cette fleur donne une couleur d'un jaune doré magnifique, très solide, qui ne le cède en rien, pour la beauté, aux couleurs jaunes existantes; elle est d'une étonnante facilité à prendre sur toutes sortes de tissus, et d'un prix fort médiocre. Le mordant le plus propre à fixer la couleur la plus vive et la plus belle, est un composé d'oxide arsénical, d'alun et de potasse préparés convenablement. Par exemple : un gros d'arsenic blanc, deux gros d'alun et deux gros de potasse, dans une pinte d'eau que l'on fait bouillir. La laine, la soie, le fil et le coton doivent être laissés douze heures dans ce liquide; on les lave ensuite à grande eau, et on les fait sécher. Enfin, on fait bouillir dans l'eau, à laquelle on ajoute un gros de potasse par pinte, une quantité de fleurs de narcisse des prés, proportionnée à l'intensité de la couleur que l'on veut obtenir; on y plonge les matières que l'on veut teindre, et on les laisse bouillir, pendant une heure, dans le bain de teinture. Alors on les retire; on les laisse bien égoutter; on les fait tremper dans l'eau froide pendant une demi-heure. Au bout de ce temps, on les secoue, on les égoutte, et on les passe dans de l'eau où l'on a mis deux gros de potasse ou de soude par pinte, pour aviver la couleur et en augmenter la solidité. Après cette opération, le tissu est lavé à grande eau, bien secoué, et mis ensuite à sécher.

JONQUILLE. (*Ratafia de*) Pour une pinte d'eau-de-vie, prenez un quarteron de jonquilles, des doubles, comme étant les plus odorantes : épluchez-les et mettez-les dans le sirop que vous aurez fait avec une livre de sucre. Vous les laisserez ensuite infuser dans l'eau-de-vie pendant une quinzaine de jours au moins; puis vous filtrerez.

JUPITER. (*Huile de*) Vous prendrez trois pintes d'esprit de vin imprégné d'huile essentielle de citron, et trois pintes d'esprit de cédrat; vous ferez un sirop avec sept livres de sucre, quatre pintes d'eau commune épurée, et deux bouteilles de scubac; vous remuerez bien le mélange; il deviendra trouble. Pour le clarifier, prenez deux blancs d'œufs; battez-les dans une chopine de votre liqueur, et versez-la sur la totalité de votre composition. Vous remuerez bien le mélange; vous le mettez au bain-marie de l'alambic pendant douze heures, à une chaleur très modérée; vous en filtrerez ensuite le produit à la chausse, et vous le mettez en bouteilles.

K

KIRSCH-WASSER. *Manière de le faire.* Vous prendrez des merises noires et parfaitement mûres; vous les éplucherez et les mettrez dans une cuve d'une grandeur proportionnée à la quantité de vos fruits. Vous aurez de la cendre de bois neuf, et vous la mouillerez pour qu'elle forme une espèce de mortier; vous l'étendrez sur vos merises dans la cuve. Cette cendre, en séchant, formera une croûte qui aidera à la fermentation des fruits, et empêchera toute évaporation. Laissez ainsi cette fermentation se faire pendant six semaines; puis ôtez la cendre qui se trouvera sur la partie des merises que vous voudrez prendre, et mettez le jus et la pulpe de ces merises dans la cucurbite, après y avoir posé la grille, et remettez-les à la distillation. N'emplissez pas tout-à-fait la cucurbite; la quantité de merises que vous aurez mise en fermentation devra, d'ailleurs, être assez considérable pour que vous en fassiez la distillation en plusieurs fois. Vous conduirez votre feu avec prudence et par degrés, jusqu'à ce que le produit de votre distillation coule en petit filet. Cessez l'opération aussitôt que le flegme ou l'eau fade commencera à paraître. Le kirsch-wasser, que vous aurez ainsi obtenu, devra être clair et limpide; il sera mis par vous dans un vase assez grand pour contenir tout ce que vous voudrez distiller. Jetez le marc qui se trouvera dans la cucurbite, et remplissez-la de nouveau, aux deux tiers environ, de merises fermentées, pour opérer la distillation jusqu'à ce qu'il ne vous reste plus de merises.

Rectifiez ensuite, sans interruption, votre liqueur au bain-marie de l'alambic, et après cette seconde distillation, mettez en bouteilles.

Le kirsch-wasser gagne à vieillir.

KIRSCH-WASSER DE MÉNAGE. Prenez des noyaux de cerises, concassez-les et jetez-les, avec les amandes, dans de l'eau-de-vie; laissez-les y infuser jusqu'au temps où vous pourrez y ajouter des noyaux d'abricots sans amandes; laissez encore infuser deux mois; puis filtrez.

Crème de kirsch-wasser. Vous prendrez trois pintes de kirsch-wasser vieux; vous les rectifierez; vous en obtiendrez deux pintes de liqueur; vous y ajouterez quatre onces d'eau de fleur d'orange double; vous ferez fondre sur le feu deux

livres et demie de sucre, dans une pinte et demie d'eau de rivière distillée; lorsqu'il sera refroidi, vous le mêlerez avec votre liqueur; vous la filtrerez, et la mettrez en bouteilles.

L

LAINE. *Moyen d'obtenir la laine des moutons plus fine et plus douce qu'elle n'est habituellement.* Le procédé consiste à habiller les moutons, pour préserver leur toison des injures du temps. De cette manière, dans toute sa blancheur primitive, elle est aussi d'une finesse et d'une douceur extrême. Lorsqu'elle a été épurée et mise en œuvre, elle donne les résultats les plus satisfaisans. Le tissu des étoffes qui en sont le produit est d'une blancheur éblouissante. On sent bien que ce moyen ne doit être mis en usage que pour les moutons dont la laine est d'une qualité supérieure, comme les mérinos. Si on l'employait pour ceux dont la laine est grosse et de mauvaise qualité, on ne serait pas suffisamment récompensé de sa peine.

Moyen de garantir la laine et les fourrures, de la teigne. Étendez une couche légère d'esprit de térébenthine sur des feuilles de papier, et posez ces feuilles, à revers, sur les meubles et hardes attachés par les teignes; ces insectes en mourront aussitôt.

On peut arroser aussi les fourrures ou les étoffes de laine, ainsi que les tiroirs et les coffres qui les renferment, avec de l'esprit de térébenthine. L'exposition des étoffes à l'air suffit pour faire évaporer l'odeur désagréable de cette matière.

On voit beaucoup de marchands de draps de laine, mettre des morceaux de camphre, de la grosseur d'une noix muscade, dans du papier, sur les tablettes de leurs boutiques; et, en nettoyant leurs étoffes tous les deux, trois ou quatre mois, ils les sauvent de la teigne. On peut se servir du même moyen pour les étoffes enfermées dans des coffres. On peut encore mettre une chandelle de suif dans chaque fourrure qu'on a ainsi enfermée.

Comment on nettoie la laine quand elle est rongée des insectes. Mettez, dans trois pintes d'eau bouillante, une livre et demie d'alun, et autant de crème de tartre, que vous délayerez dans vingt-trois pintes et plus d'eau froide. Vous ferez

tremper la laine , durant quelques jours , dans cette liqueur ; vous la laverez ensuite , et la ferez sécher. Elle sera dès lors à l'abri de l'attaque des insectes.

LAIT. Choix du lait. Le meilleur lait n'est ni trop clair , ni trop épais , et doit être d'un blanc mat , d'une saveur douce et agréable ; mais il n'a réellement toute sa perfection que quand la femelle a atteint l'âge convenable. Trop jeune , elle fournit un lait séreux ; trop vieille , il est sec. Celui qui provient d'une femelle en chaleur , ou qui approche de l'époque du vélage , ou qui a mis bas depuis peu de temps , est inférieur en qualité. On a remarqué encore , qu'il fallait que la femelle ait eu trois portées , pour que les mamelles soient en état de préparer le meilleur lait , et continuer de le fournir de bonne qualité , jusqu'au moment où , la femelle passant à la graisse , la lactation diminue , ou cesse entièrement. Cependant ces règles ne sont pas tellement générales , qu'elles ne soient soumises à quelques exceptions. On sait , par exemple , qu'il y a des vaches et des chèvres dont le lait est excellent pendant toute l'année , hormis les quatre ou cinq jours qui précèdent et qui suivent le part ; tandis que d'autres , dans les mêmes circonstances , exigent l'intervalle de quatre ou cinq semaines , avant que leur lait réunisse les qualités qu'il doit avoir , par rapport à l'emploi qu'on veut en faire ; mais c'est ordinairement trois mois après le vélage que le lait est le plus riche en crème.

Moyen de conserver le lait frais des années entières. Du lait frais , mis dans une bouteille bien bouchée , qu'on plonge , pendant un quart d'heure , dans de l'eau bouillante , peut être conservé , pendant plusieurs années , presque aussi sain qu'il était d'abord. C'est le procédé de M. Appert , aujourd'hui généralement adopté en Angleterre , et , par une bizarrerie inconcevable , à peine connu en France , où il a été inventé.

On peut encore , en faisant évaporer le lait à une douce chaleur , obtenir une poudre ou extrait sec , qui se conserve également fort bien dans une bouteille rigoureusement bouchée , et qui , au moyen de l'eau tiède , régénère le lait à quelque époque que ce soit.

Manière d'obtenir du petit-lait extemporainement. On prend la quantité de lait que l'on veut : on le met dans un vase de terre vernissée , et on le fait chauffer très doucement : on ajoute pour une pinte de lait , environ quinze grains de présure délayée dans trois ou quatre cuillerées d'eau , et on le mêle avec une spatule ; à mesure que le lait s'échauffe , il se caille , et le petit-lait se sépare. Quand le petit-lait est bien chaud , on le passe à travers un linge blanc. Il est toujours blan-

châtre et un peu trouble ; on peut le clarifier de la manière suivante :

On met un blanc d'œuf dans une terrine de terre vernissée, et on le fouette en y ajoutant un verre de petit lait ; on met ensuite le reste du petit-lait et on fait bouillir le tout. On retire du feu ; on laisse refroidir, et on fait passer le petit-lait au travers d'un papier gris qu'on arrange sur un entonnoir de verre. Par ce moyen on l'obtient parfaitement clarifié, et d'une couleur verdâtre.

Si l'on manque de présure, on peut se servir, avec un égal succès, d'une cuillerée de vinaigre, ou d'un demi-gros de crème de tartre réduite en poudre.

On emploie encore avec avantage les fleurs d'artichaut, connues sous le nom de *chardonnettes*. On en fait infuser deux pincées, pendant un quart d'heure, dans un demi-verre d'eau bouillante ; on exprime les fleurs, et on mêle cette infusion avec le lait. Le reste de l'opération se fait comme avec la présure.

LAIT D'AMANDES. (*V. AMANDES.*)

LAITERIE. *Emplacement convenable et ustensiles de la laiterie.* Pour rendre une laiterie profitable, il faut, autant qu'on le peut, la placer au nord, et la disposer de manière qu'elle soit assez fraîche, en été, pour que la totalité de la crème ait le temps de monter à la surface du lait avant qu'il s'aigrisse, et suffisamment chaude, en hiver, pour opérer un semblable effet, à peu près, dans le même intervalle de temps.

La température, dans toutes les saisons, doit être de huit à dix degrés environ du thermomètre de *Réaumur*. On doit pratiquer, à chacune des portes de la laiterie, des ouvertures qui puissent se fermer au moyen d'un petit volet ; on y adapte de la gaze, et un grillage de fil de fer très léger, à mailles serrées, pour en interdire l'accès aux chats, aux rats, aux souris, et même aux mouches. Enfin ces ouvertures doivent être disposées de manière à ne pouvoir établir, lorsque le vent souffle impétueusement, un courant d'air dans toute la laiterie, pour y conserver, autant qu'il est possible, une température uniforme dans toutes les saisons.

Autour de la pièce destinée à la laiterie, doivent être placées des baguettes en maçonnerie, recouvertes par des dalles de pierre bien jointes ; le pavé doit être élevé au-dessus du niveau du sol, avec de petites rigoles en pente, pour faciliter l'écoulement, au dehors, de l'eau des lavages, ou du lait répandu accidentellement. Les pièces accessoires à la laiterie servent, les unes à recevoir une chaudière assez grande, destinée à laver les vaisseaux, et les ustensiles em-

ployés ; les autres , à tenir en magasin le beurre et les autres produits du lait, et à serrer les outils inutiles pour le moment. L'intérieur des murs de ces pièces doit être enduit de chaux, ainsi que le plafond, quand elles ne sont pas voûtées.

On peut employer des vases de métal pour recevoir le lait à la vacherie, et le transporter à la laiterie ; mais on ne doit jamais y laisser séjourner le lait, surtout quand ils sont de cuivre ou de plomb, parce que ce fluide les attaque facilement, en sa qualité de corps gras et fermentescible, et qu'il produit ensuite avec eux des combinaisons salines, lesquelles agissent à la manière des poisons. On peut diviser en cinq classes les ustensiles nécessaires à une laiterie ; savoir, ceux servant, 1°. à traire les vaches ; 2°. à couler, à contenir et transporter le lait ; 3°. à battre la crème, et à délayer le beurre ; 4°. à saler et à fondre le beurre ; 5°. à cailler le lait, à chauffer ; et à cuire les fromages.

Une description, même la plus succincte, de tous ces instrumens, deviendrait ici assez inutile, parce qu'ils varient par leur nature, par leur forme et par leur nombre, à raison des habitudes et des ressources locales.

Disons seulement un mot des principaux. Les vases les plus avantageux pour faire cailler le lait, sont ceux qui sont étroits dans leur fond, et très larges à leur partie supérieure. Il faut qu'ils aient environ quinze pouces par le haut, six pouces par le bas, et autant de profondeur. Moyennant cette forme et ces proportions, peu importe qu'ils soient de faïence, de porcelaine, de bois ou fer-blanc, vernissés ou non ; le lait s'y refroidit promptement ; la crème s'y rassemble, en totalité, à la surface, et acquiert la consistance nécessaire à sa séparation.

Mais ceux des vases contenant sept à huit litres sont, le plus généralement, adoptés, parce que, plus petits, ils retarderaient le service de la laiterie ; et d'une capacité plus grande, ils seraient trop lourds à porter. Nous ne saurions trop recommander la préférence que méritent les terrines nou vernissées, lorsqu'il s'agit de poteries communes.

Ces terrines, dont le nombre est toujours proportionné aux besoins du service journalier de la laiterie, doivent être en ordre, sur des banquettes de pierre, et non de bois, dans la crainte que, recevant quelques gouttes de lait, celles-ci ne pourrissent à la longue, et ne deviennent le foyer d'une odeur désagréable, qu'il est nécessaire d'éviter. Après les terrines, les ustensiles qui méritent quelque observation, sont ceux qu'on emploie à battre le beurre ; ils doivent être en bois, de capacité et de formes différentes ; les plus usités

sont : 1°. la *baratte*, vaisseau large par le bas, étroit par le haut, ayant la figure d'un cône tronqué; 2°. la *séremne* ou moulin à beurre, employé particulièrement dans les grandes fabriques. Il ressemble à une fataille.

Au milieu de la laiterie, doit être placée une table de pierre, s'il est possible, avec quelques rigoles qui permettent l'écoulement de l'eau employée à laver et à rafraîchir le local.

Nous ne saurions trop insister sur la nécessité d'entretenir une grande propreté dans une laiterie.

Quand la laiterie est placée dans un souterrain, et qu'on craint que la chaleur n'y pénètre, on ferme les soupiraux avec des bouchons de paille, pendant la chaleur du jour. En hiver, on empêche, par le même moyen, le froid d'y avoir accès.

Tous les ustensiles de la laiterie doivent être passés à l'eau bouillante de lessive, ensuite à l'eau fraîche, et frottés avec une brosse, ou d'autres instrumens; de plus, séchés au feu ou au soleil, chaque fois qu'on s'en est servi, parce que la moindre partie du lait ancien qui y adhérerait deviendrait, en se décomposant, un principe de fermentation, un véritable levain, qui pourrait influencer désavantageusement sur la qualité du beurre et du fromage.

Comme tout l'appareil d'une laiterie consiste principalement à empêcher que le lait ne se caille et ne s'aigrisse, en été, avant qu'on en ait enlevé la crème, et, en hiver, avant que le froid ne soit si considérable, que la préparation du beurre ne devienne très difficile, il faut faire en sorte d'y maintenir toujours une température à peu près égale, en fermant ou ouvrant toutes les issues, selon la saison; en éparpillant, sur le carreau, de l'eau fraîche à diverses reprises, ou l'échauffant par un poêle.

On dit communément que les temps orageux diminuent la quantité de crème, et que les éclairs suffisent pour opérer sa coagulation, mais cette assertion n'est pas fondée; une chaleur vive change bien, en un instant, la consistance et la manière d'être du lait; alors la crème qui s'y trouve disséminée n'ayant pu se rassembler à sa surface, une partie reste confondue dans le caillé auquel elle est adhérente; mais la même quantité s'y trouve toujours; elle n'est perdue que pour la ménagère, qui, ne connaissant pas de moyens pour la faire séparer complètement, doit, dans ce cas, obtenir moins de beurre. Tous les efforts doivent donc être employés pour éviter cette perte.

LAMPES DE NUIT. *Manière d'empêcher que leur fumée*

nuise aux personnes qui ont la poitrine faible. Il faut prendre une éponge de trois ou quatre pouces de diamètre, l'imprégner d'eau pure, et la suspendre, au moyen d'une ficelle, au-dessus de la flamme de la lampe, à la distance de quelques pouces. Cette éponge absorbera la fumée; mais il faudra avoir soin de la laver dans l'eau chaude, si l'on veut qu'elle serve plus d'une fois.

LANGUE FOURRÉE. (V. PORC.)

LAPINS. *Manière de les loger.* Dans une maison de campagne, il faut que toujours l'on ait au moins une demi-douzaine de lapins bons à manger. On construit la lapinière sous le poulailler. On a soin que les portes des cabanes soient en barreaux; que ces cabanes aient une pente bien marquée, et qu'il se trouve, du côté le plus bas, une petite goulotte, recouverte d'un grillage, qui sert à l'écoulement des urines. Suspendez le fourrage du lapin, au moyen d'un petit râtelier: il en mangera mieux, et gaspillera moins; quand il a piétiné sur sa nourriture, il n'y touche plus que dans le cas d'une faim extrême.

Nourriture des lapins. La nourriture des lapins se compose de plantes vertes ou sèches, et de grains; le chou leur donne un goût qui leur fait perdre de leur prix. Ces animaux payent en chair ce qu'ils dépeusent; ils prennent d'ordinaire trois livres d'embonpoint en quatre jours, et jusqu'à sept livres en dix jours. Un lapin de quatre mois ne coûte que deux mois et demi de nourriture, puisqu'il est allaité pendant cinq à six semaines; et cette nourriture peut être évaluée, hors des grandes villes, où les denrées sont les plus chères, à un denier par jour. A trois ou quatre mois, on peut le vendre ou le manger. On retire en argent, ou en aliment, l'intérêt de ce qu'il a coûté. Plus un lapin avance en âge, plus il augmente en chair, en embonpoint, en peau et en poil.

Lorsque des lapines auront mis bas, prenez bien garde qu'elles ne mangent des herbes mouillées. Pendant la huitaine, prodiguez-leur le son, en le mêlant avec un peu de sel. Vous ne les remettrez pas au mâle avant six semaines au moins; elles nourriront, pendant ce temps, leurs petits. Parmi ceux-ci, ayez soin de séparer, après ces six semaines, les mâles des femelles: ces dernières avorteraient en s'accouplant beaucoup trop tôt.

Manière de tuer les lapins et les lièvres. On est dans l'usage de tuer les lapins clapiers, en les frappant, avec force, de la main ou d'un bâton, sur la nuque, ou derrière les oreilles. Les chasseurs emploient la même méthode à l'égard des lièvres que leur fusil n'a fait que blesser. Mais la quantité de sang

qui s'amasse par cette forte contusion, autour du cou, en rend la chair rouge ou noire, et désagréable à la vue lorsqu'elle est cuite. Afin de prévenir ce petit inconvénient, les Anglais font des incisions aux joues du lapin assommé; ce qui facilite l'écoulement du sang. Une autre pratique en usage chez les Anglais, est de tuer les lapins comme ils tuent les dindons, c'est-à-dire, en incisant le palais avec un canif; et ce procédé est le meilleur.—La chair du cou se trouve blanche après la cuisson. En France, on fait encore mourir les lapins en les tirant de la tête aux pieds, pour leur casser l'épine du dos.

LAPINSCLAPIERS. Apprêt pour leur donner un fumet agréable. De quelque manière qu'on ait tué un lapin domestique, on lui met dans le ventre, aussitôt qu'il est vidé, un petit paquet de thym ou de serpolet, de mélilot, d'estragon, ou d'autres plantes aromatiques, avec un peu de lard ou de beurre, au moment de le mettre à la broche.

Autre procédé. On prend une pincée de mélilot jaune et blanc, des feuilles de bois de Sainte-Lucie, du serpolet fleuri, autant que cela est possible. On fait sécher séparément ces plantes, d'abord à l'ombre, ensuite au soleil, entre deux feuilles de papier. On les réduit en poudre, que l'on passe dans un tamis de soie. Le lapin étant dépouillé et vidé, on le fait revenir sur le feu. On prend un morceau de lard bien frais; on en gratte la quantité qu'on veut employer; on saupoudre la graisse qu'on a enlevée de ce morceau de lard avec la poudre ci-dessus. On met cette poudre avec la graisse; on en fait une pommade qui ait de la consistance; on en frotte le dedans du lapin; on recoud la peau du ventre; on le pique et on le met à la broche.

LAQUES. Manière d'obtenir des laques jaunes avec les fleurs de narcisse des prés. Premier procédé. On fait bouillir une grande quantité de ces fleurs dans de l'eau, à laquelle on ajoute deux gros d'alun par pinte, on sépare ensuite les fleurs du liquide dans lequel on les a fait bouillir, en passant ce dernier à travers un linge. On verse dans cette décoction, de l'eau dans laquelle on a fait dissoudre dix onces de potasse par pinte, et qu'on a filtrée. On en ajoute jusqu'à ce qu'il ne se forme plus de poudre jaune dans la liqueur. On laisse le dépôt se former; on verse doucement l'eau qui le surnage, et on le lave à plusieurs reprises. Enfin on le met sur un papier gris, ou on le fait sécher, soit à l'air, soit dans une étuve. Cette laque est d'une couleur citrine fort belle.

Autre procédé. Il diffère du précédent, en ce qu'au lieu d'employer de la dissolution de potasse, on se sert d'une dis-

solution de trois onces de sucre de plomb par pinte d'eau. Dans le moment où l'on verse cette liqueur dans la décoction de fleurs de narcisse, il se forme un dépôt d'une couleur jaune orangé superbe. On obtient un dépôt plus abondant, lorsqu'on fait dissoudre une certaine quantité de potasse dans la décoction de fleurs. Cette laque ainsi obtenue, bien lavée et séchée, est d'une couleur très belle, et d'une grande solidité. Elle peut, aussi bien que la précédente, être mêlée aux huiles et aux graisses.

LARD. (*Manière de faire le*) V. PORC.

LEGUMES. *Manière de faire cuire les légumes sans eau, pour qu'ils puissent conserver leur goût et être mangés dans toute leur beauté.* Comme il est constant que les légumes que l'on fait cuire dans l'eau perdent leur goût à proportion du temps qu'ils cuisent, puisque ceux qui ont trop bouilli n'ont plus aucune saveur, il y a un moyen de les faire cuire sans les laisser tremper dans l'eau. Pour cela, on prend une marmite ou un pot de terre vernissée d'une grande profondeur. On met dans le fond une quantité d'eau suffisante pour qu'elle ne tarisse pas pendant tout le temps qu'il sera nécessaire de la faire bouillir. Il faut suspendre en l'air, dans le vase, les légumes, en sorte qu'ils ne touchent point à l'eau, pas même quand elle bout. Un crochet ou un anneau attaché au milieu du couvercle de la marmite, suffira pour cet effet. On y attachera le fil ou la ficelle qui contiendra les asperges en bottes. Le pot de terre est sujet à plus de difficulté; mais on peut trouver le couvercle auprès de sa pomme ou de son bouton, et passer le fil par cette ouverture, que l'on aura soin de boucher exactement avec de la pâte ou de la terre grasse; ou, si l'on ne veut pas trouer le couvercle, on disposera en travers, dans le vaisseau, un bâton ou une branche de fer soutenue par deux montans, qui, pour plus grande sûreté, répondront à un pied, et auront, par ce moyen, toute la solidité nécessaire. On peut aussi disposer une plaque de fer-blanc percée d'un grand nombre de trous au milieu du vase qui contient l'eau, de manière qu'elle soit soutenue par trois pieds placés à égale distance, et appuyés au fond du vase. Dans ce cas, on met les légumes sur la plaque de fer-blanc. Si ce moyen paraissait trop embarrassant, on placerait simplement une corbeille d'osier contenant les légumes, sur un trépied en bois ou en fer. Par ces derniers moyens, on a l'avantage de pouvoir faire cuire des graines extrêmement petites, comme des pois, des lentilles, etc. Toutes choses étant ainsi disposées, on couvre la marmite ou le pot. On place ensuite le vase sur le feu, et on fait bouillir l'eau autant de temps qu'on juge

nécessaire. Une heure suffit pour les asperges, qui sont d'un goût supérieur à celles cuites par le procédé ordinaire. Les autres légumes ne demandent pas, en général, plus de temps que quand ils trempent dans l'eau, pourvu qu'on entretienne l'eau toujours bouillante.

Pour faciliter l'opération et maintenir la chaleur dans le vase, on peut mettre par-dessus le couvercle, un lingé mouillé, qu'on dispose de manière à empêcher la vapeur de s'échapper promptement; mais il faut bien se garder de fixer le couvercle d'une manière solide, soit avec un lut, soit avec des ficelles, parce qu'on pourrait occasionner par-là la rupture du vaisseau, de laquelle il résulterait des accidens très graves.

Autre procédé. On fait cuire les légumes dans une tourtière, comme on a coutume de faire cuire la pâtisserie, en mettant du feu dessus et dessous. Cependant, la forme de la tourtière n'étant pas commode pour les asperges et les autres légumes, on peut faire faire des vases de cuivre étamé, ou mieux de fer battu, qui n'a pas le danger du vert-de-gris, et d'une forme ovale un peu aplatie. Les deux parties du vaisseau doivent se joindre aussi parfaitement que la tourtière avec son couvercle. On n'y met pas d'eau, et on a soin de ne point donner d'abord un feu trop vif. Les légumes cuiront ainsi doucement dans leur jus, et conserveront tout leur goût. Par cette méthode, on peut faire cuire toutes sortes de légumes et de fruits, comme pommes, poires, etc.

LESSIVE. Il faut avoir soin de choisir, pour la lessive, des cendres bien cuites, provenant d'herbes, de chêne, d'orme, de hêtre, de poirier ou de pommier, exactement privées de braises.

Les cendres de châtaignier tachent le linge, ainsi que la soude qui contient du fer.

Les cendres de foyers où l'on jette les ordures ont le même inconvénient.

Il est un moyen de préparer en tout temps, partout et à peu de frais, des liqueurs savonneuses propres à blanchir. Ce procédé peut être d'une grande utilité dans beaucoup de pays où les communications sont difficiles. Le voici :

On prend des cendres provenant de la combustion de bois non flottés. On fait une lessive par les procédés ordinaires, en faisant bouillir les cendres à la quantité d'un litre sur six litres d'eau, et deux onces de chaux vive bien pilée, ou récemment délayée dans l'eau : on laisse reposer ou purifier l'eau de la lessive, pour que tous les corps étrangers se précipitent ou surnagent; on la verse alors dans un autre vase, et on l'y conserve pour s'en servir au besoin. Il faut que le

vase soit couvert; sans cela, la lessive perd de sa force.

Lorsqu'on veut employer cette lessive, on en prend une quantité quelconque qu'on verse dans un baquet avec une cuillerée d'huile pour deux pintes de liquide. Il en résulte dans le moment une liqueur blanche comme du lait, laquelle, agitée et fortement remuée, mousse et écume comme la meilleure eau de savon. On ajoute autant d'eau chaude que l'on veut, pour rendre la lessive moins forte; on y trempe les linges qu'on veut blanchir, en les y frottant, tordant et remaniant selon l'usage.

Il importe de ne préparer la lessive qu'au moment même où on veut l'employer. Son séjour dans des vases découverts en affaiblit la vertu.

Il faut préférer les cendres neuves de nos foyers; celles qui sont vieilles n'ont plus autant de propriétés. Il faut, pour en tirer le même parti, mêler avec elles deux fois autant de chaux vive, c'est-à-dire, trois à quatre onces par litre de cendres.

Les cendres qui proviennent de bois durs sont meilleures que celles de bois flottés. Ces dernières ne peuvent pas être employées avec le même succès.

Lorsque l'huile est puante, elle communique une odeur au linge, mais on peut l'en débarrasser en le repassant dans une lessive à laquelle on n'a pas mêlé d'huile, et en l'y laissant séjourner quelque temps. Le desséchement au grand air suffit ordinairement pour ôter cette odeur.

Pour que la chaux ne perde pas ses propriétés, et qu'on puisse en avoir à sa disposition dans le besoin, on peut la casser par morceaux, et la conserver dans des bouteilles bien sèches et bouchées.

Lorsque le mélange de la lessive et de l'huile est jaunâtre, il faut ajouter de l'eau.

Lorsque l'huile s'élève dans la lessive, et surnage la liqueur en formant des gouttelettes à sa surface, l'huile n'est pas propre à ces opérations; ou la lessive est trop faible.

Autre procédé. Les bois flottés dont on fait usage dans quelques départemens, produisent des cendres qui sont peu propres à former des lessives; alors on y peut suppléer par les soudes ou potasses.

On prend une livre de soude que l'on casse par petits morceaux de la grosseur d'une noix; on les met dans un vase avec deux onces de chaux vive délayée dans un peu d'eau, et on verse dessus douze pintes d'eau, qu'on y laisse séjourner dix à douze heures, en la remuant de temps en temps.

On met six à huit onces d'huile dans une terrine, et on

verse par-dessus la lessive de soude que l'on a obtenue. La liqueur devient blanche; on agite bien le mélange, et on s'en sert comme des eaux savonneuses, qu'on étend dans une quantité d'eau pure plus ou moins considérable, suivant la force qu'on désire qu'elle ait, et l'usage auquel on la destine. On peut remplacer la soude par la potasse. Alors, au lieu de deux onces de chaux par livre, on en ajoute trois ou quatre.

Les soudes d'Alicante et de Carthagène peuvent être employées sans mélange de chaux.

Lorsque la soude est effleurée ou fusée, c'est-à-dire, couverte de poudre blanche et farineuse, elle ne doit jamais être employée qu'avec le secours de la chaux.

Lorsque la liqueur savonneuse est huileuse, et que les linges contractent cette qualité, on les passe dans l'eau de soude pure pour les dégraisser, et on a soin de les échauffer légèrement pour augmenter son effet.

Lorsque l'eau de soude est tout employée, on peut verser de nouvelle eau sur le résidu de soude, auquel on ajoute un peu de chaux, et elle se charge de nouveaux principes salins. Par ce moyen, la même soude peut servir à plusieurs opérations successives.

LÈVRES. (*Pommade pour les*) Faites fondre au bain-marie, deux onces et demie de cire vierge dans quatre onces d'huile d'amandes douces très fraîche. Si vous voulez colorer cette pommade en rose, ajoutez-y, quand elle est fondue, un petit morceau de racine d'orcanette, que vous laisserez infuser jusqu'à ce que la pommade soit assez colorée.

Manière de guérir les lèvres gercées. Appliquez-y fréquemment de l'eau de miel, et défendez-les de l'action du froid.

LIMAÇONS. *Moyen de les détruire.* Lorsqu'un terrain est rempli de limaçons, il suffira de répandre des cendres sur sa surface, pour détruire promptement les limaçons, et même les insectes.

Comment on éloigne les limaçons des arbres à fruit. On entoure les arbres, en plein vent, d'un nœud de corde de crin de cheval, à deux ou trois pieds de terre. Quand il s'agit d'espaliers, on cloue au mur une corde étroite de toile rude de crin de cheval, environ à un demi-pied de terre. Les limaçons reculeront à l'aspect de ces cordes; elles les blesseraient s'ils tentaient de les franchir.

LIMONADE. *Manière de faire la limonade ordinaire.* Prenez quatre citrons; coupez-en les zestes le plus légèrement possible; ôtez la peau blanche qui se trouve entre les zestes et la chair: exprimez ensuite le jus de ces citrons dans une

pinte d'eau; ajoutez-y une demi-livre de sucre; laissez infuser le tout pendant deux ou trois heures; passez la liqueur à la chausse, et servez-la.

Manière de faire la limonade cuite. Prenez un citron; enlevez la peau et coupez la chair en tranches minces; mettez dans une théyère avec le tiers ou le quart de la peau du citron; versez par-dessus une pinte d'eau bouillante; laissez infuser une demi-heure et sucrez à volonté. On peut faire cette limonade plus ou moins forte, suivant le goût de la personne qui doit en faire usage.

Moyen de se procurer de la limonade sans citrons. Limonade sèche. Il faut prendre quatre gros de sel d'oseille, et une livre de sucre blanc: on réduit en poudre le sucre et le sel d'oseille séparément, et ensuite on les mêle ensemble. On ajoute à ce mélange huit gouttes d'essence de citrons; on agite de nouveau la poudre, de manière que le mélange se fasse très exactement: on conserve cette poudre, à laquelle on a donné le nom de *limonade sèche*, dans une bouteille que l'on bouche avec un bouchon de liège.

On délaye une once de cette poudre dans une chopine d'eau. Cela forme une limonade qui a le goût et l'odeur de la limonade faite avec les citrons, et qui jouit des mêmes propriétés. Cette poudre est fort commode, en ce qu'elle est facile à être transportée, et qu'on peut se procurer de la limonade en tout temps et en tout lieu.

On peut remplacer avec avantage le sel d'oseille, par la même quantité d'acide tartarique, que l'on peut se procurer facilement chez tous les pharmaciens.

Limonade au vin. Vous mettrez dans une terrine les zestes et le jus de deux citrons; vous verserez par-dessus une chopine d'eau bouillante; vous y mettrez une livre de sucre et deux pintes d'excellent vin de Bourgogne. Vous laisserez infuser le mélange pendant une demi-heure; vous le passerez à la chausse, et le servirez.

LIN. *Procédé pour rendre le lin aussi beau que le coton.* Il consiste à lessiver le lin avec de l'eau de mer, et parties égales de cendres et de chaux bien tamisées; on le dispose dans une chaudière par couches, sur chacune desquelles on répand assez de cendre et de chaux pour qu'il en soit entièrement couvert. Quand ce mélange a bouilli pendant dix heures, on retire le lin; on le porte à la mer, et on le lave dans un panier, ou on le remue avec un bâton bien uni. Dès qu'il est refroidi, au point de pouvoir être touché avec la main, on le savonne doucement, et on l'expose à l'air pour qu'il sèche; on observant de le mouiller et de le retourner

souvent, surtout lorsque le temps est sec. Ensuite il est battu, lavé de nouveau; et quand il a séché une seconde fois, on le carde avec précaution, et on le met en presse : au bout de vingt-quatre heures, il est propre à être employé comme du coton.

Conservation et choix de la graine de lin. La graine de lin ne doit être renfermée dans des sacs ou amoncelée qu'après son entier desséchement. Il faut avoir soin de la tenir dans un lieu bien sec, et exposé à un courant d'air.

On distingue la nouvelle graine de l'ancienne aux signes suivans : la première, c'est-à-dire la bonne, a une couleur fauve et luisante ; en écrasant l'amande, la substance présente un mucilage doux, la vieille graine n'offre qu'une substance jaunâtre plus sèche. En la mâchant, on s'aperçoit bientôt qu'elle tend à la rancidité, et y est déjà parvenue.

LINGE. *Manière de marquer le linge.* Voyez : Encre à marquer le linge.

LINOTTE. (*La*) La linotte commune est un petit oiseau gros comme un moineau, qui a la tête couverte d'un plumage cendré noir; son dos est mêlé de noir et de roux; sa poitrine est blanche; le haut de sa gorge est d'un beau rouge, et le bord de ses ailes roux. Ses grandes plumes sont noirâtres et blanchâtres par les côtés et à leurs extrémités. Il se nourrit avec du millet et de la navette : il chante très bien, et apprend avec facilité des airs de serinette. Il n'y a que les mâles qui puissent siffler; on les distingue des femelles par trois ou quatre plumes de leurs ailes, qui se trouvent blanches. La linotte a besoin d'être tenue dans un endroit chaud, et de recevoir toujours de bons alimens. On peut, pour varier sa nourriture, lui donner, de temps en temps, du panis, de la semence de melon mondée et pilée conjointement avec le panis, ou avec un peu de pâte de massepain.

Il est à remarquer, à propos de la linotte, que tous les oiseaux qui mangent du millet, de la navette, du chènevis, se purgent avec de la graine mondée, et toutes sortes d'herbes rafraîchissantes, comme feuilles de laitue, raves, mouron, seneçon, poirée; on leur donne aussi du sucre. (V. *Maladies des oiseaux.*)

LIQUEURS. *Manière de clarifier les liqueurs spiritueuses, comme l'huile de Vénus, le parfait-amour, etc., quand elles sont troubles et nébuleuses.* Pour débarrasser les liqueurs de ce qui les rend nébuleuses, il est nécessaire de les faire passer par le sable ou le papier gris, ou par le drap ou la futaine.

Le passage des liqueurs par le sable ou le papier gris,

s'appelle *filtration*; celui par le drap ou la futaine, s'appelle le *passage à la chausse*.

Pour filtrer les liqueurs par le sable, il faut avoir une fontaine sablée à cet usage; il faut que le sable en soit extrêmement fin. Les liqueurs que l'on filtre par ce moyen s'obtiennent très claires. Cette méthode ne peut guère servir que dans le cas où l'on aurait une grande quantité de la même liqueur à clarifier; et lorsqu'on serait obligé d'employer la même méthode pour une autre partie de liqueur d'une espèce différente, il faut laver le sable avec tout le soin possible, de peur que la différence des goûts ne gâte la seconde liqueur. L'embarras de laver le sable chaque fois qu'on change de liqueur, est une des raisons qui empêchent le plus d'employer cette méthode, quoique très bonne d'ailleurs.

La filtration par le papier gris est d'un usage plus commode; on se sert, pour cet effet, d'un entonnoir qu'on couvre d'un canevas ou d'une gaze, sur lesquels on met une feuille de papier à filtrer qui n'est pas collé. Quelquefois même on ne met pas de gaze dans le papier; mais par-là on s'expose à recommencer plusieurs fois l'opération, vu que le papier n'étant pas collé, et ayant peu de consistance, peut se crever aisément. L'embarras de la première méthode, et la longueur de celle-ci, ont fait souvent donner le préférence à celle de la chausse, qui a l'avantage de remédier à ces deux inconvénients, mais qui est loin d'être aussi bonne pour obtenir une parfaite clarification; car il est rare que les liqueurs soient entièrement sans nuage, quand elles n'ont passé qu'à la chausse.

Cependant l'usage de la chausse est si commode, qu'elle est employée pour clarifier toutes les liqueurs; mais il arrive ordinairement que les liqueurs qui ne sont clarifiées que de cette façon, déposent toujours. Aussi doit-on recourir à la filtration par le papier, quand on traite des liqueurs très fines, et qu'on veut les avoir parfaitement claires, et n'employer la chausse que pour les ratafias et les liqueurs communes.

Pour faire les chausse, on prend du drap de Lodève, qu'on taille en forme d'entonnoir ou de capuchon. Il faut que ce drap soit cousu exactement à l'ouverture. En haut, on attache plusieurs cordons pour le suspendre, et on y verse la liqueur que l'on veut clarifier. Comme elle n'est jamais assez nette après la première filtration, on la repasse jusqu'à ce qu'on soit sûr de la parfaite netteté de la liqueur; ce qui n'a jamais lieu qu'après qu'elle a passé deux ou trois fois, au moins, dans la chausse.

Quelquefois, au lieu de drap de Lodève, on se sert de futaine, ou d'autres étoffes qui ne sont pas plus serrées; mais la liqueur ne peut jamais être bien clarifiée par ce moyen.

Quelques personnes emploient une chausse faite de basin, à poil croisé; on la fixe dans un entonnoir, à l'aide d'anneaux et d'agrafes, de sorte qu'il y ait, en tout sens, un pouce d'intervalle entre les parois intérieures de l'entonnoir et la chausse. Par ce moyen, la liqueur la plus épaisse passe très vite, et on est dispensé du soin de veiller à la filtration jusqu'à ce qu'elle soit vide.

Pour faire les meilleures chausse, on prend du drap serré et fin; on fait une chausse dont l'ouverture ait un pied de circonférence environ: on fend le drap en deux parties, que l'on coud séparément, de sorte qu'il ait la forme d'une calotte. On prend ensuite une bouteille ordinaire, dont le fond soit percé, et l'on attache la chausse au col de la bouteille, en la liant fortement: la bouteille étant renversée, tient lieu d'entonnoir à la chausse; on place ensuite la bouteille avec sa chausse dans l'ouverture d'une cruche de grès, et on verse la liqueur dans la bouteille qui tient lieu d'entonnoir. Cet usage est d'autant meilleur, qu'on obvie à l'évaporation avec d'autant plus de facilité, qu'on peut boucher exactement le fond de la bouteille.

Quand on veut clarifier des liqueurs blanches, soit fines, soit communes, on choisit le drap le plus fin qu'il soit possible et le plus serré; sans cela les liqueurs ne seraient jamais nettes. Si ce sont des liqueurs colorées, telles que l'eau clairette, le parfait-amour, le scubac, l'huile de Vénus, l'eau romaine, etc., dont les teintures épaississent considérablement les liqueurs, à cause des différentes matières qui y entrent, on peut employer pour faire les chausse, du drap plus commun et moins frappé, afin qu'elles laissent passer plus facilement la liqueur, et qu'on ne soit pas obligé de les nettoyer souvent dans la même opération; ce qui ne peut arriver sans perdre de temps, ou sans diminution de la liqueur, soit en quantité, soit en qualité.

Il y a un moyen d'abrégé l'opération, et qui clarifie les liqueurs, sans avoir besoin de les faire passer plusieurs fois; c'est de coller les chausse: voici la manière de le faire.

On prend de la colle de poisson, qu'on coupe en petits morceaux; on la fait fondre ensuite dans de l'eau un peu chaude; on a soin de la remuer jusqu'à ce qu'elle soit bien fondue; on la laisse dans cet état environ vingt-quatre heures.

Pour coller la chausse, on met la colle fondue dans toute la

quantité de liqueur; après l'avoir bien mêlée avec la liqueur, on jette promptement ce mélange dans la chausse; et la colle, s'attachant également à toutes les parties de la chausse, empêchera la liqueur de passer si promptement, et la rendra aussi nette qu'elle pourrait être après plusieurs filtration ordinaires.

Si on emploie la colle de poisson, on en met une demi-once, fondue et préparée comme nous l'avons dit, pour une grande chausse, et pour les petites, environ deux gros. On aura soin de diminuer sur l'eau qu'on fait entrer dans la liqueur, la quantité qu'on aura employée pour faire fondre la colle.

Dès que les chaussees ne servent plus, elles doivent être soigneusement lavées à plusieurs eaux, sans employer ni savon, ni lessive; car il en résulterait un mauvais goût qui se communiquerait aux liqueurs, et que rien ne pourrait leur enlever. Après que les chaussees sont bien lavées et séchées, on les serre et on les enveloppe dans du papier pour les garantir de la poussière.

Manière de clarifier les liqueurs spiritueuses, comme le genièvre, le cacis, l'anisette, etc. Quand ces liqueurs deviennent troubles, soit parce qu'on y a ajouté de l'eau, soit parce qu'elles ont été mal faites, il faut y mettre, par pinte, une once de lait ou un quart de gros de colle de poisson, que l'on a fait fondre dans une petite quantité d'eau chaude. On agite fortement la liqueur, et on la laisse reposer pendant deux ou trois jours, jusqu'à ce qu'elle soit éclaircie. Quand le dépôt est bien fait, on la verse doucement dans un autre vase, ou, mieux encore, on la fait passer à travers une chausse de laine, ou un morceau de papier.

Procédé pour colorer les liqueurs. Pour colorer six pintes de liqueur, en rouge-cramoisi, on prend trois gros de cochenille, un demi-gros d'alun de glace que l'on pile ensemble et que l'on réduit en poudre très fine. Cela fait, on prend environ un verre d'eau bouillante, dont on verse peu à peu la moitié dans le mortier; on remue bien les drogues avec le pilon le plus promptement qu'il est possible; et aussitôt on jette ce mélange coloré dans la liqueur, qui doit être achevée totalement auparavant. Ensuite on lave le mortier avec le reste de l'eau bouillante, et on jette encore cette eau dans la liqueur. On a une couleur cramoisie, foncée et veloutée. Cette couleur est, sans contredit, la plus nette de toutes, et la moins sujette à s'altérer et à passer. Si l'on veut avoir un rouge vif et moins foncé, on n'emploie que deux gros de

cochenille, et on prépare la couleur de la même manière que la précédente.

Si l'on ne veut qu'un rouge rose, mais cependant vif, on n'emploie qu'un gros de cochenille, et la moitié moins d'alun, et on prépare la couleur aussi de la même manière.

Pour avoir une belle couleur écarlate, on prend deux gros de kermès, un demi-gros d'alun, et autant de crème de tartre. On pile ces drogues dans un mortier, et on les délaye avec de l'eau bouillante, que l'on unit à la liqueur, comme nous l'avons déjà dit.

Si la couleur écarlate paraît trop foncée, on y ajoutera un peu de crème de tartre pour l'adoucir.

Couleur jaune. La couleur jaune sert pour l'eau d'or, pour l'eau d'abricot et plusieurs autres liqueurs, qui, quoique essentiellement les mêmes, changent d'espèce et de nom en prenant une couleur différente.

Quelquefois on tire cette couleur de la giroflée jaune, par infusion, soit à l'eau simple, soit à l'eau-de-vie. On choisit les fleurs les plus épanouies, parce qu'elles sont plus riches en couleurs. On arrache les feuilles de la fleur, et on ne prend que celles qui sont bien jaunes.

Si on tire la couleur de cette fleur par infusion de l'eau, on met les feuilles dans un pot, et on le remplit d'eau. On met ensuite ce pot sur la cendre rouge, ou sur un feu modéré de charbon, couvert de cendres. On se sert de cette teinture pour ajouter au sirop que l'on fait pour l'eau d'or. Si, au contraire, on tire la couleur de ces fleurs par l'infusion de l'esprit de vin, on en remplit une bouteille de verre sans les presser; on verse dessus de l'esprit de vin, qui en tire toute la couleur. Mais comme on ne trouve pas toujours des fleurs propres à faire cette couleur, et que les liqueurs jaunes sont communes, sans recourir à d'autres expédients, dont le détail serait infini, le plus court et le plus sûr moyen, et qui n'occasionne pas de grands frais, est de se servir du caramel.

Pour bien faire le caramel, on prend du sucre que l'on met dans une cuiller à caramel. Cette cuiller est de cuivre ou de fer, et de la grandeur d'une cuiller à pot. On y fait fondre le sucre sur un feu clair, et quand il commence à fondre, on le remue toujours, de peur qu'une partie ne se brûle, tandis que l'autre ne serait pas fondue. On continue de remuer, même lorsque tout le sucre est fondu, jusqu'à ce que le caramel ait pris couleur; car le point essentiel est de lui donner le juste degré. Si le caramel n'était pas assez brûlé, on serait obligé

d'en mettre beaucoup plus, et la couleur n'aurait jamais le juste degré que l'on voudrait lui donner; et s'il était trop brûlé, il ne serait propre à rien. Voilà pourquoi il faut absolument attraper son véritable point. Quand le sucre commence à fondre, il est fort blanc, et dans peu de temps il jaunit, et, de nuance en nuance, on voit naître tous les degrés de couleur. Dès qu'on s'aperçoit qu'il est sur le point de noircir, on y met assez d'eau pour faire fondre le caramel. Quand il est fondu, on le passe dans un linge blanc, et on le conserve dans une bouteille. On verse peu à peu de ce caramel dans la liqueur que l'on veut colorer, jusqu'à ce qu'elle le soit suffisamment. On est sûr, par ce moyen, de lui donner le degré de couleur que l'on veut.

Le caramel s'emploie aussi pour colorer les eaux-de-vie, les cidres, les bouillons, les gelées de viandes, et une infinité de liqueurs.

Couleur violette, et violet pourpre. On prend des pains de tournesol, que l'on pile et que l'on réduit en poudre fine dans un mortier. On verse sur cette poudre de l'eau bouillante; on remue le mélange, et on le verse doucement dans la liqueur. Pour ne pas forcer la couleur, il faut mêler cette teinture à la liqueur avant de la passer dans la chausse.

Si la liqueur avait été clarifiée avant d'être colorée, on serait obligé de la filtrer: ou bien, pour éviter de la filtrer on laisse les pains de tournesol en entier; on les met dans un pot ou dans une cafetière, avec de l'eau que l'on fait bouillir environ une demi-heure. Les pains resteront en leur entier; cependant ils céderont leur couleur à l'eau. Cette teinture se filtre aisément, et peut se mettre ensuite dans des liqueurs même clarifiées.

Il faut bien observer de ne mettre dans les liqueurs aucun acide, parce qu'il ferait changer la couleur sans remède.

Si l'on veut faire de la liqueur d'un violet pourpre, on met un peu de cochenille avec les pains de tournesol.

Couleur bleue. On peut se servir, pour donner la couleur bleue, des fleurs de la jacinthe ou hyacinthe, et des bluets des champs, et en général de toutes les fleurs bleues.

Pour extraire les couleurs des fleurs, il faut détacher les feuilles colorées, et les mettre dans un vase, dans lequel on verse de l'eau, que l'on met sur la cendre rouge, ou sur un feu modéré. Cette infusion extrait promptement la couleur, et ne laisse aux fleurs, quelles qu'elles soient, qu'une certaine blancheur terne. On peut faire encore cette infusion à l'esprit de vin; mais l'opération est beaucoup plus longue. Pour

colorer les liqueurs, on y ajoute de la teinture obtenue par l'infusion de ces fleurs.

Liqueur de table, nommée Singulière. La liqueur dont nous allons donner la recette, est regardée comme la plus parfaite et la plus délicieuse de toutes; elle demande, il est vrai, des peines, des soins et de la dépense.

Prenez les zestes d'un gros cédrat, ou, à défaut de ce fruit, les zestes des deux beaux citrons, l'écorce fraîche de deux oranges, une once de cannelle, deux gros de macis, six clous de girofle, un demi-gros d'anis vert, un gros de coriandre, demi-gros de racine d'angélique, demi-gros de safran, deux gros de genièvre; ayant pilé, concassé et écrasé toutes ces substances, mettez-les infuser dans cinq pintes d'esprit de vin le mieux rectifié, que vous tempérerez par quatre pintes d'eau commune. Faites durer l'infusion pendant un mois dans un endroit chaud; remuez de temps en temps votre cruche. Le mois d'infusion expiré, versez vos matières dans la cucurbite, adaptez le chapiteau, lutez-en les jointures avec de la colle de farine, placez l'alambic au bain-marie: distillez d'abord au fort filet. Ayant retiré cinq à six pintes, renversez-les dans la cucurbite; continuez à distiller à un feu très doux, de manière que la liqueur ne sorte que goutte à goutte, sans faire le filet. Ayant retiré environ cinq pintes d'esprit bien aromatique, vous vous disposerez à la composition avec toute l'attention possible. D'abord vous commencerez par le sirop que vous préparerez avec cinq à six livres de sucre, trois pintes d'eau commune, et deux pintes d'eau de fleur d'orange double. Le sirop étant préparé, vous y mêlerez votre esprit aromatique; vous remuerez bien le tout, et vous goûterez si rien ne domine, à l'exception de la fleur d'orange, qui doit s'annoncer un peu plus que le reste, pas trop cependant. Si vous vous apercevez que quelque parfum domine plus que les autres, vous tiendrez prêtes les huiles essentielles de cédrat, de citron, de girofle; de cannelle, ou simplement des esprits imprégnés de tous ces aromates; vous en verserez dans votre composition autant qu'il sera nécessaire pour rétablir l'équilibre entre vos aromates. Quand vous aurez monté votre liqueur au ton convenable, vous la colorerez en rouge cramoisi avec la cochenille, que l'on met immédiatement dans la liqueur avant de filtrer, et à laquelle on mêle un peu d'alun qui fixe et développe la nuance. Finissez par la filtration.

Liqueur de table, nommée Macaron. Cette liqueur est très agréable au goût, et elle plaît généralement. Pour la compo-

ser, pilez, dans un mortier de marbre, une livre d'amandes amères; mettez-les en infusion dans neuf pintes d'eau-de-vie ou d'esprit de vin tempéré d'eau; remuez la cruche fréquemment. Le terme de l'infusion passé, c'est-à-dire au bout de quinze jours, versez le tout dans la cucurbite; adaptez le chapiteau; placez l'alambic au bain-marie, et distillez au petit filet; entretenez votre feu le plus également qu'il vous sera possible. Ayant retiré cinq pintes d'esprit, vous ferez votre sirop avec cinq livres de sucre, trois bouteilles d'eau commune, et deux pintes d'eau de fleur d'orange double. Si vous trouvez la liqueur trop forte d'esprit, augmentez la proportion d'eau et de sucre. Le sirop fait, et le mélange achevé, vous filtrerez par le papier gris.

Conserves aux liqueurs. Elles se font toutes par les mêmes procédés que la conserve au marasquin. (V. *Conserve au marasquin.*) On a soin seulement de ne pas faire bouillir la pâte, parce que la partie spiritueuse s'évaporerait.

LIQUEUR VÉGÉTATIVE propre à hâter la floraison des oignons de fleurs, en hiver, dans les appartemens. Il faut prendre trois onces de sel de nitre, une once de nitre cubique, une demi-once de potasse, une demi-once de sucre, et une livre d'eau de pluie.

On fera fondre les sels à une chaleur douce dans un pot de terre vernissé; la solution achevée, on y ajoutera le sucre, et on filtrera.

Cette liqueur se met à la quantité de huit à dix gouttes dans une carafe à fleurs, pleine d'eau de pluie ou de rivière. On a soin de tenir ces carafes toujours pleines, et d'en renouveler l'eau tous les dix à douze jours, en y mêlant, chaque fois, une dose pareille de la liqueur. Il faut placer les oignons sur la corniche d'une cheminée, où l'on fait régulièrement du feu.

On peut se servir du même mélange pour l'arrosement des fleurs dans des pots, ou pour remplir les assiettes sur lesquelles on les pose, afin d'entretenir humides la terre et les oignons qu'ils contiennent.

LIVRES. Précaution pour les garantir des teignes. (Voyez *ÉTOFFES.*)

LUSTRE. Manière de le rétablir quand il a été enlevé des étoffes par le lavage. Le lavage enlève le lustre, et laisse une place terne et désagréable à voir. On rend le lustre à l'étoffe, en passant dans l'endroit lavé, et dans le sens des poils de l'étoffe, une brosse humectée d'une eau dans laquelle on a fait fondre un peu de gomme arabique. On applique ensuite sur cet endroit un morceau de papier, et par-dessus, un morceau de drap, et une planche lisse, que l'on charge de poids considérable, sous lequel on laisse sécher l'étoffe.

LUT pour joindre ensemble les morceaux d'albâtre ou de marbre. Prenez deux onces de cire, une once de résine. Après avoir fait fondre ces drogues ensemble, ajoutez-y une once et demie de poudre de la pierre qu'on voudra luter. Mêlez exactement le tout; puis pétrissez-le dans l'eau pour bien incorporer ces diverses substances. Si l'on veut que ce lut imite plus parfaitement la couleur de l'albâtre, du marbre, etc., on pourra augmenter la dose de la poudre. Lorsqu'il sera question d'en faire usage, on l'approchera du feu, ainsi que les extrémités des corps à unir, qui doivent être bien sèches. Ce ciment est capable de soutenir des masses considérables.

M

MAINS. *Des soins qu'on doit donner à l'entretien des mains.* La propreté est la première condition à remplir pour entretenir les mains dans un état satisfaisant. On doit les laver souvent et au moins deux fois par jour. Il est bon de s'habituer à n'employer pour cela que de l'eau froide; parce que si l'on avait contracté l'habitude de les laver à l'eau chaude, et que par hasard on fût obligé de les plonger dans l'eau froide, on pourrait en être incommodé. Souvent l'eau seule ne suffit pas pour rendre aux mains la propreté qu'elles doivent avoir. Lorsqu'elles sont grasses on doit employer le savon, sans répéter trop souvent son emploi, parce qu'il finit par durcir la peau. L'usage habituel de la pâte d'amande est préférable; on peut lui substituer avec avantage la mie de pain racie, ou le son; lorsque les mains sont tachées d'encre, on noircies par le contact de quelque instrument de fer, un peu de jus de citron ou de sel d'oseille les blanchit sur-le-champ; il est bon, après l'emploi de ces moyens, si on les répétait souvent, de se passer un peu de pâte d'amande dans les mains pour leur rendre la douceur et la souplesse qu'elles ont perdu.

Le choix de l'eau qu'on emploie pour se laver les mains n'est pas indifférent. L'eau de puits n'est pas propre à cet usage; on doit se servir de préférence de l'eau de rivière ou de l'eau de pluie qui est la meilleure de toutes.

MAIS. *Différentes préparations du maïs.* On peut préparer le maïs de mille manières différentes, et le manger sous mille formes diverses. Jeune encore, tendre et en tuf, on égraine

les épis, on fait griller les grains dans une marmite, et on forme une farine qui a un peu le goût du café. Pour la manger on la détrempe à froid avec un peu d'eau et on en forme ainsi une sorte de bouillie fort agréable et surtout fort saine.

A mesure que le maïs se développe, on le dépouille de ses jeunes épis surabondans; on leur ôte leurs feuilles et leur bourse, on les fend par morceaux, et frits ainsi avec de la pâte, ils font un mets délicat et excellent, que quelques personnes préfèrent aux artichauts. Dans le même état, le maïs conservé dans du vinaigre, remplace très bien les cornichons.

Quand il est presque mûr, on l'égrène pour le préparer, comme des petits pois, auxquels les Indiens le préfèrent.

Les Américains dépouillent les grains de maïs de leur son, sans les moudre; pour cela ils les font ramollir dans l'eau pendant quelque temps, les mettent dans un mortier de bois, les pressent doucement avec un pilon jusqu'à ce que la peau soit séparée du pain, enfin les font sécher pour l'usage, ou bien les emploient tout de suite en les faisant bouillir avec de la viande, ce qui donne à ce potage le goût de la soupe de pois.

Dans quelques parties du Roussillon, on moud grossièrement le maïs, et, sans avoir passé à la bluterie, il fournit de très bon potage, délayé dans des véhicules nutritifs, tels que le bouillon; le lait, etc.

On en retire aussi des semoules, lorsque les meules l'ayant moulu, on le tamise pour en extraire la poudre la plus fine. Cette semoule convient aux personnes d'une constitution faible et aux estomacs fatigués. Elle est douce, légère, n'a ni l'acreté de l'orge, ni l'amertume de l'avoine, ni la glutinosité du froment, et mérite la préférence sous ce point de vue.

Manière d'accommoder la farine de maïs. Faites, avec la quantité de bonne farine de maïs que vous voudrez, et du bon lait, une bouillie un peu épaisse. Il faudra la faire cuire environ deux heures. Dans cet état elle offrira déjà un mets agréable; mais, si vous voulez le rendre encore meilleure, graissez avec du beurre frais, un plat de fayence ou une tourtière, sucrez votre bouillie et coulez-la dans le plat; saupoudrez la surface avec du sucre en poudre. Alors mettez au four en même temps que le pain, ou mieux encore sous un four de campagne; jusqu'à ce que votre bouillie soit bien colorée à la surface. Ainsi préparée, la farine de maïs offrira un mets très délicat, et qui sera d'autant meilleur que la farine aura été plus fraîche.

MAISON. *Danger d'en habiter une nouvellement construite.*

On ne saurait trop recommander de ne point habiter les maisons nouvellement bâties, et les appartemens peints à neuf. L'histoire de plusieurs accidens arrivés, depuis peu, à des personnes imprudentes, rendra peut-être le public plus attentif à ce danger, qu'il semble braver chaque jour, malgré les représentations des physiciens et gens de l'art. Un jeune homme, ayant couché dans une chambre dont le mur avait été blanchi depuis quelques jours avec de la chaux, a été pris d'un serrement de poitrine et d'une suffocation considérables; bientôt sa peau fut enflée au point que son visage, ses yeux et toute l'habitude de son corps paraissaient bouffis. A cette bouffissure, qui a duré une nuit et un jour, ont succédé un vomissement violent et continu, et un dévoiement abondant de matières séreuses. On a transporté le malade dans un autre endroit; on lui a donné à boire de l'huile d'amandes douces, et une tisane faite avec le chiendent, la réglisse et de la graine de lin. Quelques jours de diète, et le changement d'habitation, ont dissipé ces symptômes qui, sans cela, seraient peut-être devenus mortels.

Un autre sujet, âgé de quarante ans, habitant continuellement une maison neuve dans laquelle les peintres et les barbouilleurs travaillaient sans cesse, couchait dans une chambre également infectée de l'odeur de la peinture. Il fut attaqué d'une colique sourde, qui parut ensuite cesser sans faire aucun remède. Ce calme n'était qu'apparent : quelques jours après, il eut de nouvelles douleurs dans le bas ventre, principalement au-dessous du nombril; il éprouvait des épreintes continuelles, sans rendre autre chose que quelques glaires entièrement semblables à des blancs d'œufs; il n'avait avec cela point de fièvre, point d'altération, et l'on touchait son bas-ventre sans lui causer de douleur; il était même assez mou, quoique le malade se plaignit beaucoup de la colique. L'état du lieu où il habitait, des crampes survenues aux mains et aux pieds, et l'impossibilité d'uriner, qui se joignit à tous ces symptômes, sans aucun signe d'inflammation dans la vessie ne laissèrent pas douter de la présence de la colique des peintres. Comme le malade n'était pas bien robuste, on lui fit prendre seulement deux grains d'émétique, qui l'évacuèrent abondamment par haut et par bas, et le soulagèrent. Le lendemain on lui donna des lavemens purgatifs avec une once de catholicon double, dans une forte décoction de sommités de camomille. Il fut ensuite purgé avec une once et demie de manne, et une once de confection navec, dans un verre d'infusion de feuilles de séné. On le fit vomir quelques jours après, à deux différentes reprises, avec huit grains d'ipécacuanha.

On avait soin de lui donner, chaque soir, un bol fait avec douze grains de thériaque et quinze gouttes anodines. Enfin on continua d'entretenir la liberté du ventre par l'ipécacuaouha, donné à la dose d'un grain, de quatre en quatre heures; et le malade ne tarda pas à recouvrer entièrement la santé.

MARASQUIN. (*conserve au*) Vous prendrez du sucre fin que vous pilerez et que vous passerez à un tamis très fin; vous le mêlerez dans un vase avec de l'esprit de marasquin, jusqu'à ce qu'il ait acquis la consistance d'une pâte à pastille; vous en mettrez dans un poêlon, et la ferez chauffer doucement, sans cesser de la remuer. Il ne faut pas qu'elle bouille. Quand elle sera bien liquide, vous la verserez dans des moules de fer-blanc, faits en forme d'entonnoir; vous la mettrez ensuite sécher à l'étuve, sur des plaques de fer.

Liqueur de marasquin. Vous prendrez seize livres de belles cerises aigres; vous en ôterez les queues et noyaux; vous les mettrez infuser, pendant trois jours, dans cinq pintes d'eau-de-vie, et vous boucherez bien le vase. Ensuite vous ferez distiller l'infusion au bain-marie de l'alambic; vous distillerez aussi une livre de feuilles de cerises, dans six pintes d'eau de rivière clarifiée, ce qui vous produira environ quatre pintes de liquide; vous y ferez fondre quatre livres et demie de sucre fin cassé par morceaux; vous y ajouterez la distillation de vos cerises, plus cinq demi-setiers de kirsch-wasser, une once quatre gros d'esprit de rose, une once quatre gros d'esprit de fleur d'orange, et trois gros d'esprit de jasmin. Vous ferez le mélange, vous filtrerez à la chausse; et votre marasquin étant fait, vous le mettrez en bouteilles, et vous boucherez bien.

MARMITE. Les marmites de terre, celles de fonte et celles de cuivre étamé, sont employées dans diverses provinces; mais nous donnons la préférence à celles de fonte. En effet, elles joignent la solidité à la salubrité, puisqu'avec elles il ne peut jamais arriver les accidens auxquels peuvent donner lieu les deux autres.

Marmites de terre. Pour qu'elles soient de bonne qualité, il est essentiel, qu'elles aient été parfaitement cuites, et que le vernis qui les recouvre soit bien composé et dur. Comme c'est à ce dernier qu'on doit attribuer les accidens qui ont suivi quelquefois l'emploi des marmites de terre neuves, on doit s'assurer de sa bonté, de la manière suivante: on met dans la marmite quelques poignées de cendres de bois ou de charbon; on verse de l'eau par-dessus et on fait bouillir pendant une heure ou deux; si le vernis n'est point altéré dans

cette expérience , on peut employer la marmite avec sécurité. En général , on doit faire subir cette épreuve à tous les vases de terre vernissée dont on fait usage ; pour cela on les fait bouillir dans un chaudron avec de la cendre ; ils acquièrent par-là une solidité particulière qui les empêche de casser ou de se fendiller lorsqu'on vient à les remplir subitement d'eau bouillante ; on leur ôte aussi par-là la propriété de donner un goût terreux aux légumes qu'on fait cuire lorsqu'ils sont encore neufs.

Marmites de fonte. Elles sont préférables à toutes les autres , soit à cause de leur solidité , qui les rend fort économiques , soit à cause de leur salubrité. Elles acquièrent rarement une mauvaise odeur , et lorsque cela arrive , rien n'est plus facile que des les nettoyer ; on n'a aucun accident à craindre avec elles et on n'est pas obligé de jeter ce qu'on aurait pu y laisser séjourner , comme on doit le faire quand on emploie une marmite de cuivre étamé. Le bouillon , le rôti , les ragoûts , les daubes peuvent y être préparés avec avantage ; on peut y faire cuire toute espèce de légumes , sans autre soin que celui de ne pas les y laisser séjourner , parce que quelques-uns pourraient y noircir.

Quand on a fait acquisition d'une marmite de fonte neuve , il est bon , avant de l'employer pour la préparation des mets , de lui faire subir les opérations suivantes : on la récure bien avec du grès , et , après l'avoir lavée , on la met sur le feu avec de l'eau et de la cendre ; on fait bouillir une demi-heure ; après cette opération , on se procure un litre ou deux de mauvaises lentilles ou de grosses fèves que l'on y fait bouillir pendant deux heures ; la marmite acquiert par-là une couleur noire foncée , et ne donne plus aucun goût à ce qu'on y prépare. Pour l'entretenir propre , il suffit de la bien laver avec de l'eau bouillante , à laquelle on ajoute de temps en temps quelques poignées de cendres ; l'extérieur peut être récuré avec du grès et des feuilles d'oseille. Il est essentiel de bien sécher la marmite , avant de la mettre en place , afin qu'elle ne se rouille pas. On doit éviter d'y préparer les mets dans lesquels il entre du vinaigre , parce qu'ils pourraient acquérir un goût de fer.

Marmites de cuivre étamé. Leur légèreté les fait quelquefois préférer aux marmites de fonte ; mais les soins qu'elles exigent , leur prix élevé , et les dangers qui résultent de leur emploi doivent les faire rejeter des bons ménages.

MARRONS. (*Compote de*) Vous prendrez des marrons ; vous en ôterez la première peau ; vous les ferez griller au four ; vous les mettrez dans une serviette pour qu'ils conservent leur chaleur et qu'ils achèvent de cuire. Vous leur ôterez

la seconde peau. Vous les mettrez dans une assiette d'argent avec un peu de sucre clarifié ; vous les ferez mitonner ; vous y ajouterez les zestes et le jus d'une bigarade ; vous les saupoudrez de sucre ; vous les glacerez avec une pelle rouge, et vous les servirez chaudement.

Manière de conserver les marrons. Vous fendrez un peu les marrons à la tête, avec la pointe d'un couteau, comme si vous vouliez les faire rôtir ; vous les mettrez en bouteilles ; puis vous leur donnerez un bouillon au bain-marie.

MARRONS D'INDE. *Manière de faire du pain avec ces marrons.* Après avoir dépouillé les marrons d'Inde récents, de leur écorce et de leurs membranes intérieures, on les divise, au moyen d'une râpe de fer-blanc, et l'on en forme une pâte d'une consistance molle, que l'on enferme dans un sac de toile pour la soumettre à la presse. Il en sort un suc visqueux, épais, d'un blanc jaunâtre, et d'une amertume insupportable. Le marc restant est blanc et très sec. On le délaye dans une certaine quantité d'eau, en le frottant entre les mains. La liqueur laiteuse, passée à travers un tamis de crin très resserré, est reçue dans un vase, où il y a de l'eau. On obtient enfin, par le repos, par des lotions, et par la décantation, une fécule douce au toucher, et qui, desséchée à une chaleur modérée, est blanche, sans odeur, sans saveur, et a tous les caractères d'un véritable amidon, tandis que la partie fibreuse restée sur le tamis conserve opiniâtrement de l'amertume. Cette amertume est tellement intense dans le fruit dont il s'agit, que douze à quinze grains de sa poudre suffisent pour la communiquer à une livre de farine de froment.

Pour panifier cet amidon, on prend quantité égale de pommes de terre cuites, et réduites par un rouleau, à l'état de pulpe. On en forme une pâte avec suffisante quantité d'eau chaude, dans laquelle se trouve délayée la dose ordinaire de levain de froment.

La pâte, exposée à un lieu tempéré, mise ensuite, pendant une heure, au four, donne un pain blanc, bien levé, et de bonne odeur. Comme il est un peu fade, quelques grains de sel suffisent pour faire disparaître ce défaut.

Moyen pour faire servir les marrons d'Inde, de lampes de nuit. Pelez les marrons ; faites-les sécher ; puis percez-les de part en part avec une très petite vrille. Lorsque vous voudrez vous en servir, vous les ferez tremper, pendant vingt-quatre heures, dans quelque huile que ce soit ; ensuite vous en prendrez un ; vous passerez à travers le petit trou que vous y aurez fait, une mèche longue comme le petit doigt, et vous le mettrez dans un petit vase de terre, où il y aura de

l'eau, et vous allumerez la mèche : elle brûlera jusqu'au jour.

Manière de tirer des marrons d'Inde de la pâte à décrasser les mains. Vous ferez bien sécher vos marrons, soit au soleil, soit au four ; puis vous les pilerez dans un mortier, couvert comme ceux des parfumeurs, et vous les réduirez en poudre fine. Vous vous en servirez comme des pâtes ordinaires. Un peu d'eau froide suffira.

Manière de fournir une très bonne nourriture aux bestiaux, surtout aux cochons, avec les marrons d'Inde. On écrase grossièrement les marrons d'Inde ; on les met dans un grand baquet que l'on remplit d'eau : on les agite de temps en temps : on renouvelle l'eau de dix en dix heures, cinq à six fois, ou jusqu'à ce qu'elle n'ait plus d'amertume sensible ; on jette alors dessus de l'eau bouillante, en quantité suffisante, pour qu'ils soient bien couverts. Alors on les donne aux bestiaux, soit dans cet état, soit après les avoir fait cuire dans l'eau, et les avoir mêlés avec du son ou des pommes de terre. Cette sorte de nourriture engraisse les bestiaux en fort peu de temps. On peut la rendre meilleure encore en enlevant l'écorce du marron d'Inde avant de la faire tremper dans l'eau. Préparée de cette manière, elle peut servir même à la nourriture de l'homme, dans les temps de disette, quand elle a perdu toute son amertume.

MASTIC POUR RACCOMMODER LES PORCELAINES. Mélangez partie égale de blanc d'œuf et de chaux, et faites-en une pâte, que vous emploierez sur-le-champ.

MASTIC POUR LES VITRES. On prend du vernis d'imprimeur, qu'on met dans un mortier chaud, et qu'on mêle avec du blanc d'Espagne pilé bien fin, ou de la litharge, de manière à former une masse molle. On frotte et l'on enduit de cette composition les bords du cadre, sur lesquels doit reposer le verre, dont les extrémités sont aussi couvertes de la même colle, et avec égalité. Si le verre est bon, la colle doit être entièrement sèche en six heures, en dehors, et plus tôt en dedans. Elle est si tenace, que, quand même le cadre pourrirait, les carreaux ne se détacheraient que très difficilement. On s'en sert pour recoller les vitres cassées, ou fendues. Elle se conserve très bien dans une vessie mouillée, que l'on tient dans un endroit humide.

Autre. Prenez ce que vous voudrez de blancs d'œufs, et les battez fort : puis ajoutez-y du fromage mou et de la chaux vive ; mêlez le tout bien ensemble. Vous aurez un excellent mastic qui sert à tout ce que l'on veut.

Autre. Il faut prendre une demi-livre de blanc d'Espagne,

un quarteron de céruse, une once et demie de litharge, et une pinte d'huile de lin. Il faut d'abord réduire en poudre fine et tamisée, le blanc d'Espagne, et la céruse que l'on tient prête sur une table, ou dans une terrine, pour l'employer dans la suite; on jette la litharge dans l'huile; et après avoir fait bouillir cette huile, on la retire du feu, et on la laisse refroidir. Lorsqu'elle est au point qu'on peut la toucher sans danger, on la verse, peu à peu, sur les matières en poudre que l'on a eu soin de bien mêler, et on en forme une pâte. Cette pâte se sèche en la conservant; mais lorsqu'on veut en faire usage, il suffit de la manier entre ses doigts, et elle devient aussi molle que le beurre. C'est alors qu'on peut l'employer.

MATELAS. Voyez la manière d'en faire avec de la mousse.
Article *Mousse*.

MELISSE. *Eau de mélisse, autrement, eau dite des Carmes.* Comme son double nom l'annonce, nous sommes redevables aux carmes de l'invention de l'eau de mélisse, dont les propriétés sont connues et l'usage journalier.

Voici la manière de la faire. Prenez : Feuilles et fleurs de mélisse, bien tendres, bien odorantes et fraîchement cueillies, six livres;

Citronnelle, huit onces;

Angélique de Bohême, côtes et feuilles, quatre onces;

Fleurs de lavande, une demi-once;

Chardon béni, huit onces;

Cannelle fine, deux onces;

Girofle, deux onces;

Macis, quatre onces;

Badiane, une demi-once.

Concassez bien ces épices, joignez-y mélisse et autres aromates que vous pilez un peu; mettez infuser cette composition dans vingt-cinq pintes d'esprit fin et six pintes d'eau, pendant deux ou trois jours.

Au bout de ce temps, distillez pour tirer, à peu près, la quantité d'esprit que vous y avez mise.

MELONS. (*Manière de se procurer de bons*) Deux qualités concourent à former un bon melon, un goût vineux et en même temps sucré; et comme elles se trouvent rarement réunies, de - là vient la difficulté de trouver des melons qui les possèdent. On a, à la vérité, quelques indices pour les connaître, mais sur lesquels on ne doit pas beaucoup compter; et, pour l'ordinaire, le hasard a plus de part que la connaissance au choix heureux que l'on fait. Cependant, à la faveur de ces marques, on peut former des con-

jectures sur la bonté d'un melon, et se tromper moins fréquemment. Un melon est bon à cueillir quand la queue semble vouloir s'en détacher, qu'il jaunit en dessus, que le petit jet qui est au nœud se détache, qu'on lui trouve de l'odeur en le flairant; c'est ordinairement le point de maturité de ceux qu'on veut manger promptement. On le cueille; on le met ensuite dans un seau d'eau de puits, ou avec de la glace pour le faire rafraîchir. Ceux que l'on ne veut manger que dans quelques jours ou transporter au loin, doivent être cueillis aussitôt qu'ils commencent à se tourner; ils achèvent après de se mûrir; ils ont même un goût plus agréable, parce que s'étant reposés plusieurs jours hors du soleil, le frais qu'ils ont pris en se mûrissant plus doucement, rend leur chair d'un meilleur goût. On peut juger de leur bonté quand ils sont d'une écorce bien brodée, et de couleur ni trop jaune ni trop verte, la queue courte et grosse, plutôt large que ronde, et plus grosse dans le milieu qu'aux deux extrémités, et d'une odeur de poix ou de goudron. Il faut préférer ceux qui sont les plus lourds, et qui ne rendent pas un son creux. Quand ils n'ont pas ces qualités, c'est une preuve qu'ils ne sont pas mûrs ou qu'ils n'ont pas d'eau.

La chair du melon est une agrégation de petites vessies pleines d'une sérosité sucrée et aromatique. C'est un des fruits les plus délicieux de l'été; il est humectant, rafraîchissant, et facile à digérer quand on en mange modérément: l'excès en est dangereux; il produit des vents et des coliques, suivies quelquefois de dyssenteries difficiles à guérir. Mangé avec un peu de sel ou de sucre, il est plus sain, surtout pour les estomacs délicats. Dans les pays très chauds, les melons incommodent rarement; leur qualité y est supérieure, et leur pulpe contient beaucoup plus de parties sucrées. On peut confire au vinaigre les très jeunes melons, à la manière des cornichons; ils sont excellens. On confit aussi, au vinaigre et au sucre, la chair de ce fruit dépouillé de son écorce; on la pique de cannelle et de clous de girofle, et on en fait une compote très estimée et fort saine, qu'on mange avec le bouilli. Elle peut se conserver plusieurs années. La côte de melon confite au sucre, est pareillement très bonne: crue, elle peut être donnée aux chevaux, qui en sont très friands.

Le melon aime la chaleur, la sécheresse, veut une terre substantielle, amendée, ameublie. Dans les pays chauds, il est exquis et vient sans beaucoup de soins; mais dans les climats tempérés et froids, on est obligé de le cultiver sur couches et sous cloches ou châssis.

De toutes les méthodes artificielles, la moins compliquée

est celle qui est pratiquée à Honfleur, ville située à l'embouchure de la Seine. On choisit dans un jardin la position la plus méridionale et la mieux abritée des vents. Après les fortes gelées, on creuse des fosses, de deux pieds environ de profondeur, longueur et largeur, et espacées entre elles de six pieds; on les remplit successivement, jusqu'au milieu d'avril, de fumier, de litière qu'on piétine fortement, et qu'on foule jusqu'à ce qu'ils remplissent la fosse au niveau du sol: on met par-dessus un pied environ de bonne terre, mêlée avec du terreau, et le tout est recouvert avec des cloches qui ont presque le même diamètre que la fosse. Cinq à six jours après, lorsque la chaleur s'est établie dans le centre, et s'est communiquée à la couche supérieure de terre, au point de ne pouvoir y tenir qu'à peine le doigt en l'y enfonçant, on sème la graine à dix-huit lignes de profondeur, et dans six trous différens, distans l'un de l'autre de quatre pouces, en observant de mettre deux graines dans chaque trou. La graine lève ordinairement depuis huit jusqu'à quinze jours.

Lorsque les melons ont cinq feuilles, les deux feuilles séminales comprises, on choisit, pour chaque fosse, les deux pieds les plus vigoureux, et on coupe tous les autres entre deux terres, sans les arracher. On retranche en même temps la partie supérieure de la tige avec la feuille qui l'accompagne, de manière qu'il ne reste à chaque pied que deux feuilles.

Quand les plantes ont fait des pousses de huit à dix pouces de long, on les pince pour donner lieu à la production d'autres pousses latérales qu'on pince aussi. On a soin de couvrir les cloches, pendant la nuit, avec des paillassons jusqu'aux premiers jours chauds, dont on profite pour donner aux plantes un peu d'air. Lorsque les pousses ne peuvent plus tenir sous les cloches, on élève un peu celles-ci, et on fouit la terre tout autour pour la rendre presque de niveau à la couche de melons. Aussitôt que les plantes commencent à donner du fruit, on en coupe une partie pour assurer l'autre, et on ne laisse que trois ou quatre fruits à chaque pied. Dès qu'ils ont atteint la grosseur d'un petit œuf de poule, on arrête les branches d'où ils partent, et on ne manque pas de couper, de temps en temps, les petites branches faibles qui diminuent la force de la plante. On met une tuile sous chaque fruit qui a à peu près vingt jours, et on a soin de le retourner doucement tous les quatre jours.

Quand la queue commence à se détacher, que le melon jaunit en dessous, et qu'il a un peu d'odeur, on peut le cou-

per et le garder trois ou quatre jours avant de le manger. Il faut au moins deux mois à un très beau melon de quinze à vingt livres, du jour qu'il est assuré, pour qu'il parvienne à une parfaite maturité.

On cultive artificiellement beaucoup de melons aux environs de Paris, et on suit une méthode différente de celle de Honfleur. On y sème les melons depuis le cœur de l'hiver jusqu'à la fin du printemps. Les premiers et les derniers semis sont de cantaloups et de melons de la petite espèce, qui donnent plus promptement leurs fruits que les autres.

La variété qu'on cultive à Honfleur est une des plus grosses et des meilleures connues. Il n'est pas rare d'en voir de vingt à trente livres. Le seul reproche qu'on puisse lui faire, est d'être un peu tardive.

Pour se procurer de bonne graine de melon, il faut en sacrifier quelques-uns des meilleurs, les laisser sur la couche jusqu'à parfaite maturité, même passés, et les exposer au soleil afin qu'ils pourrissent. Alors on en retire la graine; on la lave, et on la fait sécher à l'ombre; on la serre ensuite dans un endroit bien sec: elle peut se garder un très grand nombre d'années. On prétend même qu'elle conserve sa faculté germinative pendant quarante ans.

Moyen de conserver les melons de manière à en avoir jusqu'aux mois de décembre et de janvier. Prenez des melons tardifs qui ne soient pas encore arrivés à leur parfaite maturité; essuyez-les légèrement avec un linge, et mettez-les dans un endroit sec, pendant un jour ou deux. Passez ensuite de la cendre, pour la dégager de tous les petits charbons; mettez-la dans un tonneau bien sec, et enterrez vos melons dans cette cendre, ayant soin de les envelopper entièrement. Evitez de les mettre dans un endroit exposé à la gelée. Quand vous en aurez besoin, vous les trouverez parfaitement conservés.

MENTHE. (*Crème de*) Vous mettrez dans le bain-marie de l'alambic quatre pintes d'eau-de-vie, douze onces de menthe frisée, fraîchement cueillie, et les zestes de trois beaux citrons. La distillation vous fournira deux pintes de liqueur: vous y ferez dissoudre un gros d'essence de menthe poivrée; vous ferez ensuite fondre sur le feu une livre et demie de sucre dans deux pintes d'eau. Vous ferez le mélange avec votre liqueur; vous la filtrerez à la chausse, et votre crème de menthe étant faite, vous mettrez en bouteilles.

MEPHITHISME. *Instruction pour prévenir les habitans des*

campagnes contre le danger du méphitisme des marnières, des fosses, mines, puits, celliers, etc., publiée par le conseil général d'agriculture, arts et commerce, conformément aux ordres du ministre de l'intérieur, et rédigée par M. Scipion Perrier. C'est à l'acide carbonique (air fixe) qu'il faut attribuer principalement le méphitisme des puits et des cavités profondes : ce gaz, comme on sait, est impropre à la combustion et à la respiration. Il existe tout formé dans la nature ; il s'y développe sans cesse par la décomposition des matières végétales et animales, et probablement aussi par l'effet de beaucoup d'autres causes qui nous sont encore inconnues.

Ce gaz ayant une pesanteur spécifique qui est de près du double de celle de l'air atmosphérique, doit nécessairement se rassembler dans les lieux bas, et y séjourner toutes les fois qu'une cause extraordinaire n'est pas venue l'en expulser. Aussi le trouve-t-on dans presque toutes les mines, dans beaucoup de cavités souterraines, et dans la plupart des excavations que l'on ouvre à une certaine profondeur.

Quelquefois le gaz, qui ne s'était pas d'abord rencontré dans un puits nouvellement creusé, s'y manifeste subitement. Plus souvent encore, quand ces puits ont été abandonnés pendant quelques temps, et qu'on y a laissé des substances susceptibles de putréfaction, on les trouve remplis de ce gaz méphitique lorsqu'on veut y entrer.

Enfin, le séjour des hommes qui travaillent dans ces puits, les lumières qu'ils sont obligés d'y entretenir, contribuent encore à vicier l'air qui ne peut se renouveler naturellement. On sent donc combien il est imprudent de creuser ces puits, d'y descendre et d'y séjourner sans précaution. Il est facile de reconnaître la présence de l'acide carbonique dans les puits. La grande pesanteur spécifique de ce gaz permet de l'y puiser à la manière de l'eau, avec un seau vide, que l'on remonte au bout de quelques instans, en l'agitant le moins possible. On y verse de l'eau qui a séjourné sur de la chaux vive, et qui a repris sa première limpidité, ou l'on y plonge une lumière ; si la première se trouble, si la seconde s'éteint, c'est une preuve que l'on a rapporté de l'acide carbonique au lieu d'air pur.

On peut aussi descendre au fond de ces puits un animal vivant, tel qu'un chien ou un chat, et des corps combustibles allumés. Si les uns ne sont pas asphyxiés, si les autres continuent à brûler, on peut alors entrer dans les puits sans danger ; dans le cas contraire, on s'expose à une mort certaine.

Si, malgré les précautions dont nous venons de parler, la

respiration se trouve encore fatiguée , et si , pendant les excavations , on observe qu'elle devienne difficile , il faut à l'instant remonter au jour , et ne plus redescendre dans les puits sans en avoir renouvelé l'air , comme s'il était complètement vicié.

Il faut bien se garder , lorsqu'on veut purifier l'air d'un puits , de suivre la pratique vulgaire ; d'y jeter des matières combustibles enflammées , parce que la combustion , au lieu de le purifier , achève de le détériorer.

Si la combustion a de bons résultats dans quelques circonstances , c'est en établissant des courans qui , déplaçant l'air vicié , lui substituent de l'air sain. Le feu ou la flamme agissent donc , dans ce cas , comme des moyens mécaniques , mais non comme absorbans ou neutralisans.

Deux moyens se présentent pour arriver efficacement au but qu'on se propose : le premier consiste à jeter dans le puits de la chaux vive , délayée dans une grande quantité d'eau , pour absorber l'acide carbonique qui se combine avec la chaux dans une proportion presque égale au poids.

On peut substituer à la chaux vive , avec beaucoup d'avantage , les alcalis caustiques , tels que l'ammoniaque (alcali volatil fluor) , la dissolution de potasse ou de soude caustique (lessive des savonniers). On asperge avec ces liqueurs le lieu méphitisé ; et lorsque les lumières cessent de s'y éteindre , on peut y descendre sans crainte de danger.

Le second moyen a pour objet d'établir , dans l'intérieur des puits , des courans d'air , à l'aide du feu ou d'un ventilateur. A cet effet , on descend dans le puits un tuyau de bois , de cuir ou de métal , et même de simple toile mouillée , que l'on fait aboutir en dehors au cendrier du fourneau , ou à la caisse du ventilateur.

Le vide formé dans le tuyau par le feu ou le ventilateur , détermine l'ascension des substances gazeuses dont le puits était rempli , et l'acide carbonique ne tarde pas à en être entièrement expulsé. On continue le feu , ou l'action du ventilateur , aussi long-temps qu'on le juge nécessaire. Il ne faudrait même jamais l'interrompre , s'il se formait une nouvelle quantité d'acide carbonique , à mesure qu'on l'attirerait au dehors. On peut aussi , lorsque les circonstances l'exigent , faire usage des mêmes moyens pendant toute la durée des excavations , en prolongeant successivement le tuyau d'aïrage , de manière à faire constamment descendre , sur les travailleurs , une colonne d'air pur.

Lorsque ces précautions ont été négligées , et que quelqu'un a été atteint d'asphyxie dans l'intérieur d'un puits , on

peut lui fournir rapidement l'air pur qui lui manque, à l'aide d'un fort soufflet de forge, que l'on adapte au premier tuyau qui se trouve sous la main. Par-là, on prévient également l'asphyxie de ceux qui descendraient dans le puits pour l'en retirer et le rapporter au jour.

Quant aux moyens curatifs à employer pour remédier à l'asphyxie, quoiqu'ils soient aujourd'hui très connus, il ne sera pas inutile de les publier de nouveau dans cette instruction.

Il faut, d'abord, transporter l'individu que l'on veut rappeler à la vie, dans un lieu où il puisse respirer un air parfaitement pur. Ensuite, on le dépouille de ses vêtemens; on l'étend sur des corps chauds; on lui frotte rudement les parties les plus sensibles du corps, telles que la plante des pieds, l'intérieur de la main, etc. On lui fait respirer des gaz irritans, tels que le gaz ammoniac, (alcali volatil), le gaz sulfureux (acide vitriolique ou esprit de vitriol), le gaz acide muriatique (esprit de sel), et surtout le gaz acide muriatique oxigéné (acide marin déphlogistiqué), que des expériences récentes paraissent indiquer comme l'agent le plus efficace dont on puisse se servir en pareil cas. (Voyez l'article ASPHYXIE.

MERLES. *Manière de les élever.* Les personnes qui veulent élever de ces oiseaux assez recherchés pour leur chant, surtout à cause de la facilité qu'ils ont de le perfectionner, de retenir les airs qu'on leur apprend, et d'imiter ce qu'ils entendent, ces personnes, disons-nous, doivent les prendre dans le nid lorsqu'ils ont des plumes, et les nourrir, dans les premiers temps, avec une pâte liquide, composée de pain trempé, de jaune d'œuf et de chènevis écrasé, et ensuite avec du cœur de mouton, de la viande hachée et de la mie de pain, et divers fruits. Il ne faut point les tenir renfermés avec d'autres oiseaux; car, naturellement inquiets et pétulans, ils les poursuivent et les tourmentent continuellement, à moins qu'ils ne soient dans une très grande volière remplie d'arbrisseaux et de broussailles. On peut encore, par ce moyen, se procurer le plaisir de les voir faire leur nid, et même élever leurs petits, si on leur donne en grande quantité les alimens qui leur sont propres. Mais pour réussir complètement, l'on doit s'abstenir d'approcher de la couvée tant que les petits ne sont pas couverts de plumes; car, naturellement méfians, ces oiseaux abandonnent souvent leurs œufs et les mangent, aussi bien que leurs petits nouvellement éclos, dès qu'on y touche, ou qu'on vient trop près d'eux. Les merles

aiment beaucoup à se baigner : il faut leur donner de l'eau en abondance. Cela contribue à leur gaieté.

Chasse aux merles. Quoique ces oiseaux soient défiants et rusés, ils donnent facilement dans les pièges qu'on leur tend, pourvu que le chasseur soit pour eux invisible. On les prend de différentes manières : aux gluaux, à l'araigne, aux collets, à tous les divers pièges dont on se sert pour les grives ; au rejet portatif, à *la fossette* et à *la repenelle*.

La fossette. Ce piège, connu des bergers et des habitans de la campagne, consiste dans une petite fosse large de cinq pouces, sur huit de longueur, et environ neuf de profondeur : on garnit le fond de divers fruits, ou de vers de terre attachés à une petite baguette avec un fil, ou piqués à travers le corps avec de longues épines. Si l'on veut prendre d'autres oiseaux, car ce piège peut être tendu à presque tous, on jette au fond du trou des graines et autres alimens dont ils se nourrissent, surtout de ceux qu'ils mangent de préférence. On prend ensuite une pièce de gazon, une tuile ou un pavé de la grandeur du trou, et on les place sur un quatre de chiffre arrangé sur la fossette, de manière que l'oiseau ne puisse parvenir à l'appât sans toucher le bâton qui fait mouvoir le ressort, et faire tomber le couvercle qui doit le renfermer dans la fossette. Pour attirer plus sûrement les merles, on attache un de ces oiseaux à côté du piège, soit à un bâton fiché en terre, soit autrement. Cette chasse est fort en usage dans l'hiver, où, pressés par la faim, ils volent inconsidérément partout où ils trouvent de quoi se nourrir.

La chasse à la repenelle se fait à la fin des vendanges. On choisit, dans les taillis peu éloignés des vignes, un arbrisseau droit et élevé, qu'on prive de ses branches jusqu'à cinq pieds de hauteur ; on perce un trou à environ quatre pieds et demi. Cette opération faite, on prend un autre arbuste, éloigné du premier d'environ quatre pieds ; on ôte toutes les branches et tous les rameaux, et on attache au haut une petite ficelle longue d'un demi-pied ; on y noue un collet de crin fait en nœud ; on prend pour lors l'extrémité supérieure de ce dernier arbuste ; on le courbe de façon qu'il s'avance presque jusqu'à l'autre, et l'on passe le collet dans l'ouverture qu'on a faite dans le premier arbuste, en tirant jusqu'au nœud de la ficelle qui vient au niveau du trou. Outre cela, on a un petit bâton long de quatre doigts, façonné, d'un côté, en petit crochet, et arrondi par l'autre, qui se termine en pointe ; on l'insère un peu dans le petit espace qui doit rester depuis le nœud jusqu'au bord de l'ouverture de l'arbuste, et

on l'y tient fort à l'aise; après quoi on étend dessus le collet que l'on ouvre en rond, et qu'on pose à plat sur la marchette du petit bâton; alors le piège est tendu; on met en dessus, pour appât, une grappe de raisin, ou des fruits dont les merles sont le plus friands; aussitôt qu'ils les aperçoivent, ils viennent les becqueter en se plaçant sur la marchette du bâton; celui-ci tombe, et donne à l'arbuste plié la faculté de reprendre sa première direction, et l'oiseau se trouve saisi par le lacet.

MESANGE. (*La*) Il y a plusieurs espèces de mésanges. La plus commune a le corps noir-luisant, les tempes blanches au-dessous des yeux, le menton noir, et cette noirceur se joint sous les tempes à la tache de la tête, tandis que la tache de la gorge trace une ligne droite, noire, vers la poitrine et le ventre, la nuque du cou est jaune, les épaules sont d'un jaune-vert, la poitrine et le ventre sont jaunes; les ailes et la queue sont blanchâtres.

On prend plaisir à apprivoiser et à nourrir la mésange en cage, à cause de la douceur de son chant qu'elle fait entendre toute l'année; on la nourrit avec la plus grande partie de nos alimens: elle aime surtout éperdument les noisettes; on la nourrit aussi avec des limaçons, du fromage nouvellement caillé, et des œufs de fourmis. Elle n'avale son manger qu'après l'avoir goûté auparavant avec la langue. (*Voyez Maladies des Oiseaux.*)

MEUBLES. *Encaustique propre à leur donner un lustre.* Il s'agit d'une dissolution de cire dans de l'eau. On la fait par le procédé suivant. Pour une livre de cire blanche, on prend vingt-quatre onces de potasse que l'on fait fondre dans deux pintes d'eau, en lui donnant un faible degré de chaleur. On coupe la cire en petits morceaux; et on la fait bouillir, pendant une demi-heure, dans cette lessive. Au bout de ce temps, on retire le tout du feu, et on le laisse refroidir. La cire se fige à la surface du liquide, sous la forme d'une espèce de savon blanc; triturée avec de l'eau, elle fournira ce que communément on appelle du *lait de cire ou encaustique*. On applique cette encaustique sur les meubles, après les avoir nettoyés, et ils en reçoivent un lustre agréable à la vue.

MIEL. *Des accidens qui arrivent dans les lieux où on le prépare, et des remèdes qu'il faut y apporter.* Si les abeilles trouvent la moindre ouverture dans les pièces où il y a du miel, attirées par l'odeur, elles s'y introduisent en foule. Dans ce cas, il faut, dès qu'on s'en aperçoit, entrer dans la pièce sans crainte, car elles ne chercheront point à piquer, et fermer l'ouverture: les abeilles se trouvant enfermées, se

jetteront contre les vitrages , comme pour vouloir sortir ; on ouvrira un instant la fenêtre , et une partie s'échappera ; on refermera , et on rouvrira de temps à autre. A l'égard des abeilles qui seraient engluées dans le miel , il faut les enlever avec une écumoire , les mettre sur un tamis qu'on laissera égoutter ; on portera ensuite le tamis au soleil dans le rucher ; les autres abeilles viendront aussitôt les lécher , et les mettre en état de rentrer dans les ruches : s'il était tard , on garderait les abeilles sur le tamis jusqu'au lendemain.

Manière de conserver le miel. On conserve difficilement le miel d'une année à l'autre , parce qu'on ne le place pas dans des lieux propres à cet effet. On sait que le miel s'empare de l'humidité contenue dans l'air du lieu où il est placé , qu'il se dissout , et que de dur qu'il était , il devient mollet et s'aigrit. Pour obvier à ces inconvéniens , il faut , aussitôt que le miel est dans des vaisseaux de faïence ou de bois , le bien boucher , et le placer dans un lieu sec et frais. Il ne faut jamais mettre du miel liquide dans un vase contenant du miel qui a pris de la consistance ; ce mélange le fait fermenter et aigrir.

Si on veut faire des confitures , quand on a séparé le charbon de son sirop , qu'on l'a remis sur le feu et écumé , on y met son fruit , comme cerises , abricots , coings , etc. Le miel est peu convenable aux confitures en gelée ; la grande ébullition que l'on serait obligé de donner pour arriver à la consistance de la gelée , ferait perdre le goût du fruit , surtout cette acidité agréable que donne la groseille. Les personnes qui aiment les confitures bien sucrées , doivent mettre livre de miel par livre de fruit ; d'autres préféreront trois quarterons de miel par livre de fruit.

Pour les ratafias , quand l'infusion des matières qui en font leur base , comme noyaux , fleurs d'orange , etc. , aura été suffisamment faite , on fera le sirop , comme on vient de le dire , dans la proportion d'une livre ou de trois quarterons de miel par pinte ou bouteille d'eau-de-vie. Ces liqueurs passées au papier , seront aussi limpides et aussi bonnes que si elles avaient été faites au sucre.

Si on veut conserver le miel en état de fluidité d'une année à l'autre , il faut laisser les rayons dans les couvercles , et n'en prendre qu'au besoin , soit pour les abeilles , soit pour sa consommation.

Manière de faire avec le miel un sirop qui remplace très bien le sirop de sucre. On prend six livres de miel , une livre et demie d'eau , deux onces et demie de craie , réduite en poudre , cinq onces de charbon pulvérisé et lavé , et trois

blancs d'œufs fouettés dans six onces d'eau. On met le miel, l'eau et la craie dans une bassine de cuivre, dont la capacité doit être d'un tiers plus grande que le volume du mélange, et on fait bouillir ce mélange pendant deux minutes. Ensuite on jette le charbon dans la liqueur; on le mêle intimement avec une cuiller, et on continue l'ébullition pendant quelques minutes; après quoi on ajoute le blanc d'œuf; on le mêle avec le même soin que le charbon, et l'on continue de faire encore bouillir pendant trois à quatre minutes. Alors on retire la bassine de dessus le feu: on laisse refroidir la liqueur pendant un quart d'heure, et on la passe à travers une étamine ou chausse de flanelle ou de drap, en ayant soin de remettre, sur l'étamine ou dans la chausse, les premières portions qui filtrent, par la raison qu'elles entraînent toujours avec elles un peu de charbon. Cette liqueur ainsi filtrée, est le sirop convenablement cuit pour remplacer le sirop de sucre dans la préparation des confitures, des fruits à l'eau-de-vie, etc., et dans tous les cas où l'on emploie le sirop de sucre.

Une portion du sirop reste sur l'étamine ou dans la chausse, adhérente au charbon, à la craie et au blanc d'œuf: on l'en sépare par le procédé suivant:

On verse en deux fois, sur les matières précédentes, autant d'eau bouillante qu'on en emploie pour purifier la quantité du miel sur lequel on a opéré; on laisse filtrer et égoutter. On soumet le résidu à la presse, on réunit ces eaux, et on s'en sert pour une autre purification.

Le sirop, fait par le procédé que nous venons de donner, est d'autant meilleur, que le miel dont on se sert a une qualité supérieure. Avant de se servir de l'étamine ou de la flanelle, lorsqu'elle est neuve, il est nécessaire de la laver, à plusieurs reprises, avec de l'eau chaude; autrement elle communiquerait un goût désagréable au sirop, parce que, dans cet état, ces lainages contiennent toujours un peu de savon. Il faut que le charbon qu'on emploie soit bien pilé, lavé et desséché, sans cela l'opération ne réussirait qu'en partie.

Comme il y a des miels qui conservent leur goût particulier plus que d'autres, le sirop étant fait comme on vient de le dire, s'il a encore un goût de miel, on le fait bouillir une seconde fois avec du charbon pilé.

Parti que l'on peut tirer des eaux de miel. Les eaux de miel sont celles dans lesquelles, en manipulant le miel, on a désenglué les mains, lavé les ustensiles dont on s'est servi, et dans lesquelles on a fait tremper les rayons avant de les mettre en fusion. Ce sont encore celles dans lesquelles on a fait fondre la cire, sans avoir préalablement fait baigner les rayons, dans lesquels il y avait du couvain: ces eaux sont commu-

nément fort sales. On n'en peut tirer que de l'eau-de-vie et de l'esprit de vin, ou de l'alcool.

Lorsqu'on veut faire de l'eau-de-vie, on verse ces eaux dans un tonneau défoncé d'un côté, exposé au soleil, et couvert d'une toile, afin que les abeilles et autres insectes ne viennent pas s'y noyer. Au bout de quelques jours, la fermentation s'établit; ce qu'on connaît aux bulles d'air qui montent à la surface; et quand elle a une odeur vineuse, on procède à la distillation: mais comme, pour cela, il faut un appareil et des connaissances pratiques, qui ne sont pas à la portée de tout le monde, on pourrait s'entendre pour réunir les eaux de miel d'un canton, et faire de l'eau-de-vie en commun, sauf une indemnité en nature au distillateur.

Sophistication du miel, et manière de la reconnaître. Le plus beau miel en apparence, renferme quelquefois des farines qui ont la propriété d'augmenter son poids, et de donner aux vieux miels, une consistance analogue à celle des miels nouveaux. Il faut s'assurer de la pureté du miel avant de l'employer. Il suffit pour cela de le délayer dans de l'eau froide; s'il y a de la farine, elle rend l'eau laiteuse, et tombe au fond du vase dans lequel on fait l'expérience, au bout d'un certain temps. Si l'on fait bouillir cette farine avec de l'eau, elle forme une colle comme toutes les farines. Lorsqu'au lieu de farine on mélange avec le miel quelque autre substance insoluble dans l'eau, comme du sable, du blanc d'Espagne en poudre, des os calcinés en poudre, ainsi qu'il arrive quelquefois, la fraude est très facile à reconnaître; on délaye de miel dans l'eau, et la substance qu'on y a mêlée ne pouvant se dissoudre dans l'eau comme lui, tombe au fond du vase.

Il y a des marchands détaillans qui agitent le miel, ce qui le blanchit un peu pour le moment, par le mélange de l'air atmosphérique; il en résulte que le miel n'est plus grenu, et qu'il est susceptible de se dissoudre plus promptement par un temps et dans un lieu humides.

MIRABELLES. (*Marmelade de*) V. CERISES.

MITES. *Moyen de les éloigner des endroits où elles peuvent faire des ravages.* Le camphre est une des substances dont l'odeur éloigne les différens insectes connus sous le nom de mites. L'odeur du sureau leur est également funeste.

MOIRÉ METALLIQUE. *Manière de le faire.* On prend de l'esprit de sel fumant, que l'on étend de moitié son poids d'eau. On fait chauffer une plaque de fer-blanc laminé sur des charbons ardents, et en même temps on y répand la liqueur préparée dont nous venons de parler, et on l'étend fortement en frottant sa surface avec un tampon de linge. On est étonné de voir aussitôt la surface du fer-blanc changer

absolument d'aspect , et offrir des jeux de lumières variés et brillans , des ondulations satinées , et les reflets argentés de la nacre de perle , au point qu'on croirait ces plaques préparées avec l'essence d'orient , qui sert à fabriquer les perles artificielles. Lorsque le moiré est parvenu au point désiré , on plonge la plaque de fer-blanc dans l'eau ; on la lave bien , et on la fait sécher , ou on l'essuie avec un tampon de linge bien doux , afin de ne point rayer le fer-blanc. Quand il est parfaitement sec , on y applique une ou deux couches de vernis fin , blanc ou coloré , spécialement préparé avec la gomme laque et l'esprit de vin rectifié.

On peut varier à l'infini les nuances du moiré métallique , en employant , pour le produire , diverses autres préparations que l'on substitue à l'esprit de sel fumant , comme un mélange de ce dernier avec l'huile de vitriol , ou avec l'esprit de nitre (acide nitrique) , dans diverses proportions , une liqueur préparée en versant de l'huile de vitriol et un peu d'eau sur du sel de cuisine , et en exposant ce mélange à une douce chaleur , de l'esprit de nitre seul ou mêlé à l'huile de vitriol , etc. , etc.

MOISSISSURES. *Quelle est leur nature ? comment s'opposer à leur développement et remédier aux substances qu'elles ont gâtées ?* Les moisissures sont de véritables plantes qui se développent et se multiplient de semence comme les autres végétaux de leur nature. Un grand nombre d'expériences ont été faites pour l'éprouver. En voici une , entre autres ; elle est de Bulliard.

Ce savant a fait bouillir du pain dans de l'eau , afin de détruire tous les germes qui pouvaient s'y trouver , l'a partagé en trois morceaux , et a placé ces morceaux dans des bocaux , bien lavés à l'eau bouillante. L'un de ces bocaux a été fermé avec un triple parchemin , l'autre avec un simple papier , et le troisième est resté ouvert : tous trois ont été mis dans un endroit humide et obscur. Les morceaux de pain placés dans le bocal ouvert , et celui fermé seulement de papier , se couvrirent de moisissures au bout de deux à trois jours ; mais celui de ce dernier en avait moins que celui du premier.

Ces végétations se succédèrent pendant plus de deux mois , sans qu'il en parût la moindre trace dans le bocal couvert en parchemin , quoique le pain qui y était renfermé eût éprouvé une décomposition complète.

Les moisissures ne se développent donc pas spontanément. On ne peut rendre cette application utile que pour empêcher ces végétaux de venir sur les confitures , les conserves , les

herbes cuites, etc., etc. Il faut faire cuire ces conserves au point convenable, les bien comprimer dans le pot où on les a placées, ne pas les laisser exposées à l'air trop long-temps avant de les renfermer, et, au lieu d'un simple couvercle de papier, souvent fort mince, en mettre plusieurs doubles, et couvrir la surface de quelques substances non susceptibles de moisissures, telles que du miel, pour les confitures, du beurre fondu ou de la graisse de porc pour les herbes cuites, et les déposer dans un endroit très sec, exposé à la lumière, et même au soleil, si cela se peut.

La moisissure, non-seulement accélère la décomposition des corps, mais elle communique à ceux qui sont destinés à servir d'aliment aux hommes, une saveur nauséabonde très désagréable, et qu'il est en même temps difficile de leur faire perdre. Les acides végétaux, tels que le vinaigre, le jus de citron, d'une part, et l'eau bouillante légèrement alcalisée de l'autre, sont les deux moyens les plus avantageux à employer dans cette circonstance. Il n'est pas vrai, comme quelques personnes le pensent, que, dans aucun cas, les moisissures soient un poison; si elles produisent quelquefois le vomissement, et des douleurs d'estomac, cela est dû à leur odeur et à l'effet de l'imagination.

MOKA. (*Crème de*) Prenez une demi-livre de café Moka; faites-le torréfier jusqu'à couleur de marron clair; mettez-le dans un moulin à café, et quand il sera réduit en poudre, jetez-le dans un vase avec les zestes d'une orange fine; versez par-dessus quatre pintes d'eau-de-vie à vingt-deux degrés, et laissez infuser le tout pendant deux jours. Ensuite, faites fondre trois livres et demie de sucre fin dans deux pintes d'eau de rivière épurée, et mettez-y votre infusion de café; filtrez cette liqueur à la chausse, et mettez-la en bouteilles.

MOUCHES COMMUNES. *Moyen de les chasser d'où l'on veut.* Lavez les murailles avec du jus de feuilles de citronnelle, après les avoir bien pilées; les mouches n'en approcheront pas.

Autre moyen propre à les empêcher de gâter les meubles, dorures, glaces et tableaux. Frottez les murs ou la boiserie des chambres que vous voulez le plus préserver de ces insectes, avec de l'huile de laurier, en plusieurs endroits seulement, non partout. S'il y en entre quelques-unes, elles n'y resteront pas long-temps; car elles ne peuvent souffrir cette odeur. Vous pourrez renouveler ce secret de temps en temps.

MOUCHOIRS DE COULEUR. (*Apprêt des*) Il est des

mouchoirs de couleur qui se déteignent sur le visage, lorsqu'on s'en sert pour se moucher : on trouvera, sans doute, avec plaisir, une recette pour n'en point éprouver ce désagrément.

Prenez de l'eau de mer, si vous êtes à portée d'en avoir, ou de l'eau douce, dans laquelle vous ferez dissoudre du sel de cuisine, deux livres sur cent livres d'eau; vous ferez bouillir vos mouchoirs neufs dans cette lessive, pendant quelque temps, et vous les laisserez refroidir dans la même eau. Vous les laverez ensuite dans l'eau froide, et vous en servirez; ils ne déteindront plus. (On suppose, au reste, qu'il est question de mouchoirs de bon teint.)

MOUSSE. *Moyen d'en délivrer les arbres.* En février ou en mars, on frotte les arbres qui en sont attaqués avec une brosse rude, et on les lave avec de la bouse, de l'urine ou de l'eau de savon.

Manière de faire des matelas de mousse. Au mois de septembre, ramassez, par un temps sec, de la mousse des bois, et de préférence la plus longue et la plus douce, que vous séparerez de ses racines ligneuses; faites-la assez sécher à l'ombre afin d'en ôter la terre qui peut y être encore attachée, mais pas assez pour la rendre cassante. Mettez-la alors sur des claies et battez-la légèrement avec des baguettes pour la bien nettoyer, et coupez en même temps ce qu'elle aura de trop dur. Faites-en ensuite un matelas de huit pouces d'épaisseur, de la même manière que se font ceux de crin, qu'ils peuvent remplacer avec avantage; et piquez-les d'espace en espace. Lorsqu'ils s'aplatiront trop, battez-les avec une baguette, et vous les verrez reprendre leur première épaisseur et devenir aussi bons, aussi mollets que lorsqu'ils étaient neufs.

MOUTARDE. La préparation de la moutarde est fort simple, autant, au moins, qu'on se contente de l'avoir au naturel et sans beaucoup d'appâts. On la fait de deux manières.

Dans la première on lave la graine à deux eaux et ensuite on l'amoncelle dans un vase pour la faire gonfler, puis on la pile dans un mortier, ou on la broie sous une meule destinée à cet usage, en y ajoutant un peu de vinaigre. Lorsque la pâte est bien fine, on la passe à travers un tamis de crin, on la sale et on la met dans des vases de verre ou de faïence, qu'on bouche pour la conserver.

Dans la seconde, on moule ou on pile la graine sèche, on la tamise sèche et on la garde sèche pour ne la réduire en pâte

avec du vinaigre, qu'à mesure du besoin. On ne doit la consommer que huit à quinze jours après la fabrication.

On peut ajouter à la moutarde tous les aromates qu'on trouve agréable; tels que estragon, ail, oignon, girofle, etc. Pour cela, on les réduit en poudre ou en pâte et on les mêle avec la moutarde.

MULES AUX TALONS. *Voy.* ENGELURES.

MURES. *Manière de les conserver.* *V.* GROSEILLES.

Préparation du sirop de mûres. On prend : Mûres un peu avant la maturité, une livre ;

Sucre blanc, une livre ;

On met dans une bassine d'argent ou de cuivre, bien étamée, le sucre cassé par morceaux et les mûres entières.

On mêle légèrement, en prenant garde de ne pas trop écraser les mûres, et on place le vase sur un feu doux. Les mûres, en se crevant par la chaleur, fournissent leur suc, qui dissout le sucre. On laisse prendre au tout quelques bouillons. Ensuite on le passe à travers un linge, ou un tamis de crin. On met de côté le suc exprimé du marc, pour l'employer le premier. Ce sirop doit être conservé dans des bouteilles pleines et bien bouchées. Il est très rafraîchissant, et calme les ardeurs et la chaleur de la bouche et de la gorge. On en met une cuillerée dans un verre d'eau pour se gargariser.

MYRTE. (*Huile de*) Vous prendrez deux onces de feuilles de pêcher, la moitié d'une muscade concassée, et six pintes d'eau-de-vie ; vous les ferez distiller dans le bain-marie de l'alambic. Vous mettrez ensuite, dans ce que vous aurez obtenu par votre distillation, une demi-livre de fleurs de myrte, et vous la laisserez infuser pendant quatre jours. L'infusion achevée, vous ferez fondre, sur le feu, cinq livres de sucre dans trois pintes d'eau de rivière épurée ; au moment où le bouillonnement commence, vous le retirerez du feu, et vous le laisserez refroidir. Retirez les fleurs de myrte du produit de votre distillation, et mélangez-y votre sucre. Colorez cette huile de myrte en jaune avec de la teinture de safran ; filtrez-la à la chausse, et mettez-la en bouteilles.

N

NANKIN. *Manière de le laver, quand il est sale, sans qu'il perde sa couleur.* Mettez-le tremper vingt-quatre heures

à l'eau fraîche, dans laquelle vous aurez jeté une bonne poignée de sel; puis lavez-le, sans savon, à l'eau de lessive chaude, et ne le tordez pas.

NOIR-COULEUR. *Manière de le faire.* Mettez une grosse mèche à une lampe remplie d'huile de noix; allumez cette mèche; mettez au-dessus de la lampe un plat, soutenu par quelque bâton ou pierre. La fumée de l'huile, s'attachant à ce plat, forme un noir très fin. On a soin d'amasser cette poudre noire quand elle est sèche, pour s'en servir dans le besoin.

NOIX SECHES. *Procédé pour leur rendre les qualités des noix nouvelles.* (V. HARENGS SALÉS.)

NOIX MARINÉES. On choisit les noix les plus grosses avant que le bois soit formé; on les pèle jusqu'au blanc, et on les jette à mesure dans de l'eau de source, où on a mis une poignée de sel: on applique dessus une légère planche, afin de les tenir sous l'eau; on les y laisse six heures; ensuite on met de l'eau claire dans une casserole; et on la pose sur le feu, on retire les noix du bain et on les met dans la casserole; on les fait frémir cinq minutes: on dispose une casserole dans laquelle on met de l'eau claire, avec une poignée de sel blanc; on la remue avec la main, ou avec un bâton, pour faire fondre le sel: on ôte les noix de la première casserole avec une cuiller de bois, et on les met dans celle où est le mélange de sel et d'eau froide. On les y laisse un quart d'heure avec la planche par-dessus, comme auparavant; car elles noirciraient si on ne les tenait pas sous l'eau; ensuite on les fait sécher entre deux linges; on les essuie avec un linge fin; on les met dans un bocal, avec une noix muscade coupée en tranches minces, et on verse du vinaigre blanc par-dessus; on couvre ensuite le vase d'une couche de graisse de mouton, d'environ un pouce, et on le bouche avec du parchemin, afin que l'air ne puisse y pénétrer.

NOIX CONFITES. Pour confire des noix, on en cueille la quantité qu'on veut, sur la fin du mois de juin, c'est-à-dire, avant que le bois soit formé; on en ôte tout le vert avec un couteau, et on les jette à mesure dans l'eau fraîche; ensuite on les en retire pour les mettre dans l'eau bouillante, et on achève de les y faire cuire. Elles sont suffisamment cuites si, en les piquant avec une épingle, elles retombent d'elles-mêmes. Alors on les retire pour les mettre en eau fraîche; puis on les retire; on les fait égoutter, et on les met dans du sucre cuit au lissé. On les fait un peu frémir; on tire la poêle du feu; on verse le tout dans une terrine; on les y laisse

toute la nuit dans un lieu chaud. Le lendemain, on égoutte le sirop; on lui fait prendre un bouillon, et on le jette sur les noix : on réitère cela deux ou trois fois. Il ne faut pas épargner le sucre ; car les noix doivent baigner dedans. Cela fait, on pique les noix l'une après l'autre avec une lardoire, et on y fait passer, de la tête à la queue, un lardon d'écorce de citron. On fait cuire le sirop au perlé; on met les noix dans des pots.

NOIX A L'EAU-DE-VIE. Prenez de belles noix vertes, fraîchement cueillies, et assez peu avancées encore pour qu'une épingle puisse passer au travers. Epluchez-les jusqu'au blanc, et mettez-les dans de l'eau fraîche. Faites bouillir de l'eau dans laquelle vous aurez jeté un peu d'alun, et le jus d'un citron, pour les empêcher de noircir. Vos noix étant suffisamment blanchies, retirez-les dans de l'eau fraîche. Prenez une quantité suffisante de sucre clarifié, cuit au petit lissé; versez-le sur les noix, et réitérez cette opération pendant trois jours. Le quatrième, faites cuire le sucre à la nappe; versez-le sur les noix. Le lendemain, mettez dans les bocaux les noix bien égouttées; ajoutez au sucre cuit les deux tiers de plus d'eau-de-vie; passez la liqueur à la chausse; versez-la sur les noix, et bouchez bien les bocaux.

Ratafia de noix. Vous prendrez une livre de noix vertes, assez peu formées pour qu'une épingle puisse passer au travers; vous les pilerez dans un mortier, et les ferez infuser, pendant six semaines, avec un demi-gros de cannelle et dix-huit grains de macis, dans deux pintes d'eau-de-vie. Vous passerez l'infusion par le tamis, et ferez fondre une livre de sucre dans une chopine d'eau; le tout mêlé ensemble. Vous laisserez le ratafia s'éclaircir pendant six semaines, au bout desquelles vous le soutirez, le filtrerez à la chausse, et le mettrez en bouteilles.

Brou de noix. Il faut faire choix d'une trentaine de belles noix vertes, mais dont l'intérieur soit encore baveux; on les pile dans un mortier, et on les met infuser, pendant deux mois, avec dix-huit grains de muscade et autant de girofle, dans deux pintes d'eau-de-vie. On passe ensuite son infusion au tamis; on casse dans le ratafia une livre de sucre, par petits morceaux; on le laisse reposer pendant trois mois; on le soutire et on le met en bouteilles.

NOURRITURE ECONOMIQUE, recommandée par l'institut des indigens, à Hambourg.

La nourriture économique, dont nous allons fournir le procédé, a été éprouvée, et de son usage constant il est ré-

sulté un accroissement de force chez les enfans et les hommes adultes. Nous stipulons pour une famille de sept personnes.

Les ingrédiens sont :

	Hectog.	Décag.	Liv.	Onc.
Eau.	48	9	(10 »)	
Pommes de terre.	11	3	(2 5)	
Orge mondé.	3	3	(» 11)	
Pain rassis ou fragmens de pain de toute espèce.	3	3	(» 11)	
Pois gris ou jaunes, ou fèves blanches.	3	3	(» 11)	
Cochon coupé en carrés tout minces.	1	2	(» 4)	
Sel.	»	2	(» 5)	
Vinaigre.	2	4	(» 8)	
TOTAL.	74	6	(15 5)	

Préparation.

L'orge mondé et les pois ou les fèves se mettent, la veille, dans le pot, et se trempent dans l'eau pour en rendre la cuisson facile.

Pour dîner à midi, on met à sept heures le feu sous le pot. Ce vase doit fermer aussi bien qu'il est possible. Le pot et le feu doivent être placés dans le coin du foyer. Il faut avoir toujours attention que le feu soit sous le pot, et non autour ni après; et lorsqu'il commence à bouillir, on doit diminuer le feu de manière à n'eûtrettenir qu'une douce ébullition.

Il n'en faut que très peu pour tenir un pot dans une ébullition continuelle. Tout ce qui se consume de plus n'est qu'une dépense en pure perte. Un vase plat, bien fermé, exige bien moins de feu qu'un pot profond de la même grandeur.

Quand l'orge mondé et les pois ont bouilli doucement, deux heures à deux heures et demie, on y met les pommes de terre, après les avoir pelées, et le sel.

Une heure après, on y met le lard ou la viande coupée en petits morceaux carrés.

Un quart d'heure avant de servir, on y ajoute le vinaigre.

Le pain se coupe aussi par petits morceaux dans le plat; on verse le bouillon dessus. On en use ainsi pour éviter que le pain ne devienne mou, et pour qu'il oblige à mâcher, ce qui procure une meilleure digestion. Conséquemment, quand on ne peut avoir de pain rassis, il faut le faire frire dans la graisse.

Durant l'ébullition, la soupe doit être remuée souvent,

pour qu'elle ne brûle pas, et qu'elle soit d'autant mieux mêlée et plus farineuse.

Plus cette soupe se transforme en une espèce de bouillie et de gelée, plus elle est nourrissante. Celui qui la préfère en soupe, n'a d'autre mesure à prendre que d'y ajouter un dixième d'eau de plus.

Chacune des sept personnes, supposées par nous, aura, pour sa part, environ deux livres, et la totalité de la dépense aura été environ de quinze sous, sans compter le chauffage.

Presque tous les peuples à demi-civilisés se composent des pâtes nutritives qui les mettent à même de faire, à peu de frais, de longs voyages. Celle qu'affectionnent particulièrement les peuples septentrionaux de l'Amérique, est formée de maïs torréfié, de racine d'angélique et d'une certaine quantité de sel commun. Une cuillerée suffit à une personne pour sa subsistance d'un jour.

NOYAUX. (*Ratafia de*) Vous prendrez cinq onces d'amandes nouvelles de pêches ou d'abricots; vous les pelerez et les concasserez avec dix-huit grains de cannelle, et vous mettrez le tout infuser, pendant quatre mois, dans une pinte d'eau-de-vie. Vous passerez cette infusion par un tamis; vous ferez fondre une demi-livre de sucre dans un verre d'eau; vous l'ajouterez à la liqueur; vous filtrerez votre ratafia, et le mettrez en bouteilles.

Eau de noyaux de Phalsbourg. Il faut prendre une demi-livre d'amandes de pêches et de cerises, une livre d'amandes d'abricots; les mettre tremper dans de l'eau de rivière tiède; les peler le lendemain; les faire infuser, pendant neuf jours, dans six pintes d'eau-de-vie, et les distiller au bain-marie de l'alambic. On fera fondre ensuite quatre livres de sucre cassé par morceaux, dans trois pintes d'eau de rivière filtrée; on y ajoutera une demi-livre d'eau de fleur d'orange; on opérera le mélange; on passera à la chausse, et on mettra en bouteilles.

NOYÉS. (*Secours à administrer aux*) On peut avoir son habitation voisine d'une rivière, d'un lac; et dans ce cas, il est bon de connaître quels sont les premiers secours à administrer aux noyés. Les devoirs de l'humanité sont ceux que l'on doit toujours se trouver prêt à remplir.

Suspendre les noyés par les pieds, les rouler, leur presser le ventre, sont des actions dangereuses, quoique le zèle les ait suggérées plus d'une fois. Le premier soin doit être de déshabiller les noyés; il faut ensuite les essuyer avec de la

flanelle ; les mettre chaudement , soit en les enveloppant de bonnes couvertures de laine , soit en les plaçant auprès d'un bon feu. On soufflera ensuite , avec un tuyau , dans la bouche du noyé ; on lui serrera doucement les lèvres et les narines , afin que l'air puisse pénétrer jusque dans sa poitrine. On emploiera les lavemens faits avec une forte décoction de tabac , ou préparés avec du savon. De temps en temps vous agiterez le corps en tenant toujours la tête un peu haute. On frottera le dos , les reins , l'estomac et les tempes , avec des linges trempés dans de l'eau-de-vie camphrée ; on approchera des narines un flacon d'alcali volatil , ou , à son défaut , de fort vinaigre ; on chatouillera le dedans du nez et l'intérieur de la gorge avec une plume. Quand le noyé aura donné quelques signes de vie , on lui versera dans la bouche une cuillerée de vinaigre ou d'eau légèrement émétisée. Il faut donner ces secours avec constance , pendant plusieurs heures , quel que soit le temps réel ou supposé qu'a duré la submersion.

O

OEILLETs. (*ratafia d'*) Il faut un peu plus d'un quarteron de fleurs par pinte d'eau-de-vie ; on les épluche , et on les met dans le sirop que l'on a fait avec une livre de sucre. On les laisse ensuite infuser dans l'eau-de-vie , pendant une quinzaine de jours au moins ; puis on filtre.

OEUFs. *Ce qu'il faut éviter pour en avoir de bons.* Comme les alimens communiquent leur saveur aux œufs des oiseaux , il faut prendre de grandes précautions pour éviter que ces animaux ne prennent une nourriture qui puisse en altérer la bonté. On a observé , par exemple , que dans la saison des hannetons , les œufs étaient très-désagréables à manger ; que leur jaune avait une couleur terne ; que les bourgeons de sapin leur communiquaient une odeur de térébenthine , et que l'orge les rendait extrêmement délicats.

Moyens de reconnaître si les œufs sont frais. Présentez l'œuf à la lumière d'une chandelle : si les humeurs qu'il contient sont claires , fluides et transparentes , il est frais ; si le contraire a lieu , il est ancien.

Autre moyen. Approchez du feu l'œuf que vous voulez éprouver : s'il se recouvre d'une légère humidité , il est frais.

Un œuf ancien est, en général, rougeâtre, et fait entendre un certain bruit lorsqu'on le secoue.

On vend souvent des œufs conservés dans l'eau pour des œufs frais, et, dans ce cas, ils sont aussi pleins que les autres; mais leur saveur est altérée pour les palais délicats.

Moyen de conserver les œufs pendant plusieurs mois, dans un grand état de fraîcheur. Ce procédé, qui a été indiqué par M. Cadet de Gassicourt, doit être préféré à tous les autres, soit à cause des résultats qu'il présente, soit à cause du peu de frais qu'il entraîne. Il consiste à préparer un lait de chaux vive très clair, et à y plonger les œufs; ils s'y conserveront pendant plus d'une année. Lorsqu'on n'en a qu'une petite quantité, on peut les disposer dans des bocaux; quand on en a beaucoup, on en remplit un tonneau; dans l'un et l'autre cas, on doit boucher exactement le vase qui renferme les œufs, afin que l'air, agissant sur l'eau de chaux, ne finisse pas par la dénaturer entièrement, avant l'époque de la consommation des œufs. Nous indiquons ci-dessous quelques autres moyens qui ont été proposés, afin de laisser aux personnes curieuses, la faculté d'en faire l'essai.

Moyen de conserver les œufs en les garantissant de l'humidité et de la gelée. L'humidité, aidée de la chaleur, communique aux œufs un mouvement de fermentation qui les altère: elle leur est si fatale, qu'une seule goutte d'eau qui aura séjourné sur un œuf frais pendant quelque temps, fait corrompre la partie du blanc qu'elle a touchée à travers la coque. La tache qu'elle a imprimée s'agrandit, jusqu'à ce que la pellicule qui couvre le jaune soit attaquée; alors l'œuf est perdu; mais si le jaune n'est point atteint, et qu'on fasse durcir un œuf dont le blanc seul est taché, en enlevant la portion gâtée, le reste est encore bon.

La gelée fêle la coque, désorganise l'intérieur et dispose l'œuf à se putréfier. Il arrive quelquefois qu'un œuf se gèle sans éprouver de fêlure; mais le dégel arrivant, si on ne l'emploie pas bientôt, il se corrompt avec la plus grande célérité.

Aussi a-t-on imaginé différens moyens pour obvier à ces inconvéniens et conserver les œufs. Tous se réduisent à intercepter la transpiration qui se fait dans chaque œuf, et à empêcher la communication de l'air avec les matières qui y sont contenues, et par-là, la fermentation qui peut les altérer. Les uns mettent les œufs dans un mélange de son et de sel; les autres les isolent dans un tas de blé et de seigle; ceux-ci les arrangent dans de la sciure de bois, ceux-là dans des cendres. Plusieurs les placent sur des lits de paille ou de

son. Il en est enfin qui préfèrent de les stratifier avec de la paille de seigle, bien sèche, la pointe en bas, dans des paniers, et de serrer ensuite les paniers dans des endroits ni trop chauds, ni trop froids, où ils ne soient point trop exposés aux émanations des gaz putrides. Mais tous ces moyens ne sont pas très efficaces pour les conserver long-temps. Voici le meilleur, et le seul auquel on doit donner la préférence.

Ce procédé consiste à enduire les œufs de deux ou trois couches de vernis le plus commun, ou d'une légère couverture de graisse de mouton, d'huile ou de cire fondue, pour empêcher l'accès de l'air extérieur. Les œufs préparés de cette manière peuvent se conserver frais pendant plus de six mois. Ils ne perdent pas, pour cela, la propriété d'être couvés fructueusement, pourvu qu'on n'attende pas au-delà de six semaines, et qu'on enlève le vernis dont on les a couverts avant de les soumettre à l'incubation des poules. On peut se servir avantageusement de ce moyen pour se procurer des oiseaux étrangers, que l'on ne peut transporter vivans hors de leur pays sans beaucoup d'embarras, et qui, pour l'ordinaire, n'engendrent pas hors de leur patrie. Le procédé que nous venons de décrire est d'une très grande utilité pour conserver les œufs frais dans les voyages de mer, et les saisons où les poules ne pondent que très rarement. Quand on doit conserver les œufs pendant un temps fort long, il faut les choisir non fécondés; sans cela, le germe étouffé sous le vernis, en corromprait une partie.

Moyen de conserver les œufs durs. Il faut les prendre nouvellement pondus, et les saler en même temps qu'on les cuit. Pour cela on les enduit d'une pâte faite avec de la terre grasse, des cendres et du sel marin, et on les met ensuite dans un four. En Angleterre, pour atteindre le même but, on mêle un boisseau de chaux vive, deux livres de sel et huit onces de crème de tartre; on ajoute une quantité d'eau suffisante pour qu'un œuf y plonge jusqu'à la pointe; lorsque la composition a cette consistance, on y met les œufs. Par ce procédé, les œufs peuvent se conserver parfaitement sains pendant l'espace de deux ans. Enfin, un dernier moyen de conservation, pratiqué autrefois, c'était de délayer les jaunes d'œufs dans du vinaigre. On remplissait de ce mélange des tonneaux, et il formait un des approvisionnement des armées.

OEufs à la neige. On casse douze œufs; on sépare les blancs des jaunes; on fouette les blancs comme pour des biscuits, c'est-à-dire jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement montés. On verse dans une casserole une pinte de lait, une demi-

livre de sucre et un peu d'eau de fleurs d'oranger. Quand le lait est bouillant, on y met plein une cuiller à ragoût de blanc; on les fait cuire, puis on les retire et on les dresse dans un plat; on ôte la moitié du lait; on délaye les jaunes, et on les met dans le lait, que l'on remue avec une cuiller de bois. Quand on les voit se lier, on les retire du feu, et on verse cette sauce dans le plat où sont les blancs, sans en couvrir ceux-ci, auxquels on doit conserver leur couleur blanche. Quand on veut rendre les œufs à la neige plus délicats, on fait bouillir quelques minutes dans le lait, avant d'y mettre les jaunes, gros comme un haricot de vanille, la même vanille peut servir plusieurs fois.

Moyen d'avoir des œufs frais toute l'année. Voyez POULE.

OIE. L'oie sympathise assez avec les canards; elle aime mieux pâturer que barbotter. L'endroit où on se propose d'en élever doit être voisin de prairies, et l'on aura surtout l'attention de la tenir écartée des autres volailles, car l'oie ne saurait vivre en commun avec elles; elle maltraite surtout la poule et la dinde. On lui interdira l'accès des vignes, des jardins, des vergers, des pièces de grain, des pépinières; car elle est naturellement dévastatrice. Néanmoins, si cela était impossible, à moins d'attenter à sa liberté, on n'aura rien à craindre en lui passant une plume à travers les ouvertures qu'elle a à la partie supérieure du bec, en la muselant à peu près de la même manière que les cochons, et en lui mettant des bâtons, comme au cou des chiens, pour les empêcher de fouiller la terre, de chasser, et d'entrer dans les plantations. On ne peut se dissimuler qu'une fermière qui aura à sa disposition des pâturages sur lesquels ces oiseaux se plaisent, et trouveront une grande partie de leur nourriture, ne puisse ajouter à ses revenus, sans que le reste de sa basse-cour en souffre; car chez les oies rien n'est perdu: les grandes plumes des ailes et le duvet, leur graisse, leurs œufs, leur fiente même, compensent amplement les soins qu'elles exigent dans leur première éducation, et les dépenses qu'elles occasionnent lorsqu'il s'agit de les engraisser.

Dans le bas Languedoc, le moindre métayer élève des oies; mais il ne conserve qu'une ou deux femelles, et point de mâles, à cause de la nourriture qu'ils coûtent, et de leur méchanceté, qui les rend même dangereux pour les petits enfans. Au printemps, moyennant une légère rétribution, il conduit la femelle au mâle, qu'on a gardé dans les métairies un peu considérables; mais on ne peut les faire accoupler que dans l'eau.

Pour avoir une bonne race d'oies, il faut choisir les mâles

d'une grande taille, d'un beau blanc, avec l'œil gai ; la femelle brune, cendrée ou panachée. On préfère celle qui a le pied et l'entre-deux des jambes bien large ; la couleur du plumage doit aussi déterminer le choix de ces oiseaux. On préfère les panachées aux grisées, parce que la plume s'en vend beaucoup plus cher. Mais celles-ci passent pour être beaucoup plus fécondes, et pour donner les plus beaux *oisons* ; cependant il en faut aussi de panachées, parce qu'elles sont plus attachées à la troupe et moins volages. C'est surtout dans le *haut Languedoc* que les oies sont d'une belle venue, et aussi grandes que les cygnes. Leur marque distinctive est d'avoir sous le ventre une masse de graisse qui touche à terre au moment où les oiseaux marchent. Cette graisse, à la vérité, n'est bien sensible qu'au mois d'octobre, elle augmente à mesure que les oies prennent de l'embonpoint : on l'appelle, en langage du pays, *panouille*. Quand on s'éloigne de Toulouse, en remontant vers Pau et Bayonne, cette masse diminue ; l'espèce devient plus faible et inférieure ; mais, en revanche, les salaisons qu'on obtient sont meilleures, et plus délicates ; ce qu'il faut attribuer aussi à la qualité du sel que l'on emploie, et qui provient des fontaines salées de Salliez, dans le *Béarn*.

On remarque, parmi les oies domestiques, deux variétés qui ne diffèrent que par leur taille ; mais on préfère la plus grande, vu qu'elle est d'un meilleur rapport, surtout les individus qui sont blancs ; car ceux dont le plumage change de couleur, passent ordinairement pour être de mauvaise race : cependant il serait possible de trouver, dans les espèces sauvages, des *jars* qui pourraient s'accoupler avec nos oies apprivoisées, d'où résulteraient des métis, dont la chair serait peut-être plus délicate que celle de l'oie ordinaire. Il paraît qu'en Espagne, où les rivières et les lacs sont partout couverts de canards et d'oies sauvages, ces croisemens ont été tentés avec un grand succès.

L'expérience a appris qu'un *jars* pouvait servir, sans se fatiguer, plus de six femelles. Dans les lieux où l'on est privé de rivières et d'étangs, il suffira, pour y suppléer, de creuser un petit réservoir où l'oie puisse nager, plonger, et se rafraîchir.

Dans des endroits qui ne sont pas humides, on leur pratique des toits en formant des cloisons. Il n'en faut jamais mettre plus de huit dans chaque toit. Les grands battent ordinairement les petits ; on doit, par conséquent, les séparer les uns des autres par des claies, ou autrement. On met ces oiseaux par vingt à trente dans la même écurie.

Les oies aiment beaucoup à avoir, dans tous les temps,

leur coucher propre et sec. La fécondité des oies est extrême; bien nourries, elles peuvent faire jusqu'à trois pontes par année, composées de douze œufs chacune; et si l'on a soin de les enlever à mesure qu'elles les déposent, et que la ponte ne souffre aucune difficulté, elles en font jusqu'à quarante ou cinquante.

Une précaution à employer, c'est qu'aussitôt qu'on s'aperçoit que les oies veulent pondre, il faut les tenir renfermées dans leur toit, où l'on a préparé des nids avec de la paille; dès qu'elles ont fait leur premier œuf, elles continuent de pondre successivement dans le même endroit.

Il est bon de presser la ponte des oies, afin d'avoir de bonne heure des oisons, qu'ils soient déjà forts lorsque le temps de les vendre est arrivé, et qu'ils aient atteint le maximum de leur grosseur dans la saison de les engraisser et de les confire. On en vient à bout en forçant la nourriture, et en les tenant dans un lieu chaud et propre.

On juge que le moment de la ponte est venu, lorsque l'oie porte de la paille à son bec pour construire son nid; alors il faut multiplier les brins de paille sèche et courte, près de l'endroit qu'elle avait choisi; et pour peu que cet endroit ne soit pas convenable, on doit essayer de la détourner de son premier choix, en rassemblant dans le lieu qu'on destine pour elle, de la paille, et surtout des orties dont elle aime l'odeur; elle ira y déposer ses œufs, si on est attentif à placer la nourriture près d'elle, ainsi qu'un grand vase d'eau où elle puisse se laver et boire.

Lorsqu'on remarquera, après chaque ponte, que l'oie commence à garder le nid plus long-temps que de coutume, c'est une preuve, comme chez toutes les autres femelles d'oiseaux domestiques, qu'elle ne tardera pas à couver.

Le nid qu'on leur construit n'est autre chose qu'un paillasson auquel on donne la forme circulaire, qu'on garnit de foin. Un peut mettre sous chaque femelle quatorze à quinze œufs, ce qui suffit même pour les plus grosses; mais il faut bien se garder de les enlever de leur nid pour les faire boire, comme cela se pratique dans quelques fermes; car les œufs se refroidissent pendant ce temps, et l'incubation se prolonge au-delà d'un mois, terme ordinaire au bout duquel les œufs éclosent.

La nourriture ordinaire des oies est de l'orge détrempee dans l'eau qu'on place à côté du nid. L'oie mange peu, comme les autres femelles, pendant la couvaison. Les mâles ne s'éloignent pas trop des nids; ils paraissent les garder, et sont fort empressés de voir paraître les petits qui doivent naître.

Un moyen économique de se procurer beaucoup d'oisons , c'est d'employer les poules d'Inde à la couvaion. La poule ordinaire à été également vantée pour remplir cette fonction essentielle, mais, en raison de leur volume, elle n'en peut faire éclore plus de huit à neuf. La dinde mérite donc de lui être préférée, puisqu'elle peut en couvrir quatorze à quinze. L'oie alors, n'étant pas détournée pour pondre, fournit considérablement d'œufs. Dès les premiers jours de la naissance des oisons, on peut, s'il fait chaud, les laisser sortir; mais il faut avoir la précaution de ne pas les laisser exposés à la trop grande ardeur du soleil, qui les tuerait. On leur donne une nourriture préparée avec de l'orge grossièrement moulue, du son et des remoulages, qui valent encore mieux, détremés et cuits dans du lait ou du lait caillé, du mélilot, des feuilles de laitue et des croûtes de pain bouillies dans du lait. Après ce temps, on profite du beau soleil pour les faire sortir pendant quelques heures; mais s'il tombe de l'eau, ou qu'il fasse froid, on les fait rentrer promptement. On ne mêlera de l'herbage à leur nourriture, que lorsque leurs ailes commenceront à croiser. Lorsque les oies seront en état d'aller à l'herbage, il sera bon de leur couper les ailes, afin qu'elles ne puissent se sauver s'il leur en prenait fantaisie. Quand elles sont trop jeunes, on leur donne à manger à une heure fixe; alors elles ne quittent plus leur demeure. Souvent elles emmènent des oies sauvages qu'elles ont débouchées.

Il en est de l'oie comme de tous les animaux qu'on fait passer à la graisse; il faut saisir l'instant où, parvenue à l'obésité complète, elle maigrirait bientôt, et finirait par périr, si on ne la tuait. On a calculé qu'il fallait quarante à cinquante livres de maïs, dans les cantons où l'en a abondamment de ce grain. Il est remplacé ailleurs par l'orge et autres graines.

On engraisse les oies à deux époques différentes de leur vie, ou lorsqu'elles ont acquis leur volume ordinaire. Dans le premier cas, c'est l'affaire de quinze jours ou trois semaines au plus; dans le second, il faut un mois, plus ou moins. Tout le travail consiste à les plumer sous le ventre, à leur donner une nourriture abondante et une boisson suffisante, à les enfermer dans un endroit obscur, mais tranquille, peu spacieux, et à faire en sorte surtout qu'elles ne puissent pas entendre les cris de celles laissées en liberté pour la propagation de l'espèce, et à ne les en sortir que pour les tuer.

C'est au mois d'octobre qu'il faut songer à engraisser les oies. Si on attendait plus tard, on les nourrirait en pure

perte : elles entreraient en rut , s'occuperaient de la ponte , et l'opération n'aurait pas alors le même succès. Pour y parvenir , on met en pratique plusieurs méthodes. Nous allons les décrire toutes.

Il y a trois méthodes d'engraisser les oies. Lorsqu'on a quelques oies à engraisser , on les met dans une barrique à laquelle on a pratiqué des trous , par où elles passent la tête pour prendre leur nourriture , mais comme cet oiseau est vorace , et que chez lui la faim est plus forte que l'amour de la liberté , il s'engraisse facilement , pourvu qu'on lui fournisse abondamment de quoi avaler. C'est ordinairement une pâtée composée de farine d'orge , de blé de Turquie et de sarrasin , avec du lait et des pommes de terre cuites.

Le procédé usité par les Polonais , pour engraisser promptement les oies , est à peu près le même : il consiste à faire entrer l'oison dans un pot de terre défoncé , d'une capacité telle , qu'il ne permette pas à l'animal de s'y remuer d'aucun côté. On lui donne à discrétion la pâtée dont il vient d'être question.

Le pot est disposé dans la cage de manière à ce que les excréments n'y restent point. A peine les oies ont-elles séjourné quinze jours dans une pareille prison , qu'elles acquièrent tant de volume , qu'on est forcé de briser les pots pour les en retirer.

Aussitôt que les oies ne trouvent plus à glaner dans les chaumes , et qu'elles ont ramassé les grains restés sur l'aire , elles sont renfermées , douze par douze , dans des loges étroites et assez basses pour qu'elles ne puissent se tenir debout , ni faire beaucoup de mouvement. On les entretient proprement , en renouvelant souvent leur litière. On enlève à chacune quelques plumes sous les ailes et autour du croupion. On met dans une auge tout le blé de Turquie , préalablement cuit , qu'elles peuvent consommer ; et dans une écuelle , de l'eau en abondance. Dans les premiers jours , elles mangent beaucoup , et à tout moment ; mais leur appétit diminue au bout de trois semaines environ , et dès qu'on s'aperçoit qu'elles commencent à le perdre tout-à-fait , alors on les souffle et on les gorge d'abord deux fois par jour , et ensuite trois fois. Pour cet effet , on introduit du grain dans le jabot de l'animal , à l'aide d'un instrument. C'est un entonnoir de fer-blanc , dont le tuyau , long de cinq pouces et demi , et de dix lignes de diamètre dans toute sa longueur , a le bout coupé en bec de flûte et arrondi , formant un petit rebord soudé , et mis pour prévenir toute écorchure nuisible à l'animal ; à ce tuyau s'adapte un petit ballon , pour en faire couler la graine.

La ménagère , accroupie sur ses genoux , après avoir mis l'instrument dans le cou de l'oie , qu'elle tient d'une main , de l'autre prend du grain , qui est à sa portée , le laisse tomber doucement , et le baguette à fur et mesure , afin qu'il n'en reste pas dans l'entonnoir ; par intervalles , elle met , sous le bec de l'animal , une écuelle d'eau fraîche. En Alsace , on recommande d'ajouter , au fond de l'écuelle , une poignée de gravier fin , et un pen de charbon pulvérisé , dans la persuasion que cette boisson contribue à engraisser plus vite l'oie , à faciliter le passage du maïs , et à faire grossir davantage le foie ; d'autres indiquent les lavures de vaisselle. Lorsque la ménagère s'aperçoit que son jabot est à peu près rempli , elle la quitte pour en reprendre une autre.

On peut gorger les oies trois fois par jour , mais observer de n'y revenir qu'autant que la digestion soit faite ; autrement on les suffoquerait. La troisième méthode est pour faire grossir le foie. En Alsace , le particulier achète une oie maigre , qu'il renferme dans une petite loge de sapin , assez étroite pour qu'elle ne puisse s'y retourner. Cette loge est garnie , dans le bas-fond , de petits bâtons distancés pour le passage de la fiante , et , en avant , d'une ouverture pour sortir la tête ; au bas , une petite auge est toujours remplie d'eau , dans laquelle trempent quelques morceaux de charbon de bois.

Un boisseau de maïs suffit pour la nourriture pendant un mois , à la fin duquel l'oiseau se trouve suffisamment engraisé. On en fait tremper dans l'eau , dès la veille , un trentième , qu'on leur insinue dans le gosier le matin , puis le soir ; le reste du temps , ils boivent et barbottent.

Vers le vingt-deuxième jour , on mêle au maïs quelques cuillerées d'huile de pavot ; à la fin du mois , on est averti , par la présence d'une pelote de graisse sous chaque aile , ou plutôt par la difficulté de respirer , qu'il est temps de tuer l'oie : si l'on différât , elle périrait de graisse. On trouve son foie pesant depuis une livre jusqu'à deux , et , de plus , l'animal se trouve excellent à manger , fournissant , pendant la cuisson , depuis trois jusqu'à cinq livres de graisse , qui sert pour assaisonner les légumes le reste de l'année.

On connaît deux méthodes pour conserver les oies en pot. La première consiste à les employer crues ; dans la seconde , il s'agit de les cuire : toutes deux ont leurs partisans. La première est la plus délicate , mais la plus coûteuse , parce qu'il devient nécessaire alors de se servir d'une graisse étrangère pour condiment.

Pour les préparer cuites , ce qui est l'usage le plus gé-

ral, on fait rissoler les quartiers des oies dans un chaudron de cuiyre, où la graisse fond. Quand les os paraissent, et qu'une paille entre dans la chair, l'oie est assez cuite. On arrange les quartiers dans des pots de terre vernissée, au fond desquels on met trois ou quatre brins de sarment pour empêcher les quartiers de toucher au fond, et afin que la graisse les entoure. Il faut avoir soin de couper les os dont la chair s'est retirée; c'est la première partie de la salaison qui rancit et qui gâte le reste: on y verse de la graisse d'oie, de sorte qu'en se figeant elle couvre bien toute la chair, et la garantisse du contact de l'air. Quinze jours après, on verse par-dessus de la graisse de cochon; jusqu'à l'ouverture du pot, pour bien remplir les fentes qui se sont faites à la graisse d'oie, et on couvre le vaisseau d'un papier trempé dans l'eau-de-vie, et d'un gros papier huilé; mais, malgré ces précautions, les quartiers les plus élevés contractent, au bout de cinq à six mois, une odeur légère de rance.

Pour les préparer crues, après avoir coupé la viande en demi-quartiers, on presse en tout sens un morceau contre le sel égrugé comme du gros sable, et bien sec, et on le place dans le pot avec le sel qu'il a pu prendre; on continue ainsi, morceau par morceau, ayant le soin, en les plaçant, de les presser fortement les uns contre les autres, et contre les parois du pot, pour ne laisser de vide que le moins possible. On remplit ainsi le pot jusqu'à quatre travers de doigt de l'entrée, avant d'y mettre de la graisse: on observe qu'elle ne soit pas bouillante; on l'y verse peu à peu avec une grosse cuiller de bois; on en remplit le pot. Ordinairement les premiers morceaux sont aussi frais que ceux de l'intérieur.

On a été long-temps dans l'opinion que c'était préjudicier directement à la santé des oies que de les plumer. Cependant cette opération, ayant lieu avant la mue, n'est suivie d'aucun inconvénient, lorsqu'elle s'exécute à propos, avec adresse et de manière à n'enlever, à chaque aile, que quatre à cinq plumes et le duvet.

Plumaison des oies. La plumaison des oies demande à être faite avec soin et attention. Il faut surtout bien se garder, dans cette opération, de leur ôter le duvet de dessous les ailes. Il repousse difficilement, et, tout le temps de son absence, l'animal est triste et languissant.

Après l'avoir plumé, on le frotte avec du vinaigre et du sel: c'est le moyen de l'empêcher de se déchirer le corps, à cause de la démangeaison qu'il éprouve lorsqu'il vient d'être dépouillé.

Il faut prendre le soin de le faire manger et boire, les

deux jours qui suivent sa plumaison : il en est, autrement, qui vont se cacher et qui se laissent mourir de faim. On lui donne, pendant ces deux jours, des orties hachées dans des cailles salées.

Duvet. Il y a une sorte de maturité pour le duvet des oies; c'est lorsqu'il commence à tomber de lui-même. Si on l'enlève trop tôt, il n'est pas de garde, et les vers s'y mettent. Dès que les oisons ont atteint l'âge de deux mois, on les plume pour la première fois, et une seconde fois au commencement de l'automne, mais avec modération, à cause des approches du froid, qui pourrait les incommoder. Une autre précaution qu'on doit toujours avoir, c'est que, quand les oies viennent d'être plumées, il faut empêcher qu'elles n'ailent à l'eau, et se borner à les faire boire, pendant un à deux jours, jusqu'à ce que la peau soit raffermie. On les plume enfin une troisième fois, quand, après les avoir engraisées, on les tue. Ainsi, cet oiseau, qui a vécu neuf mois environ, peut fournir trois récoltes de plumes.

OIGNONS CONFITS AU VINAIGRE. Epluchez de très petits oignons, en ayant soin de couper, un peu près, ce qu'on appelle *la tête*. Jetez-les à mesure dans le vinaigre, jusqu'à ce que votre vase soit plein; puis couvrez-les avec de l'estragon et de la passe-pierre : salez-les, et fermez hermétiquement votre pot. C'est encore un hors-d'œuvre qui plaît généralement.

Autre procédé. Epluchez vos oignons, rangez-les dans un pot de grès avec de l'estragon, quelques clous de girofle, du thym; du poivre et du sel, d'autre part; faites bouillir une quantité de bon vinaigre suffisante pour couvrir les oignons, et jetez-le dessus tout bouillant; quand le tout est refroidi, on couvre le pot avec un parchemin.

OISEAUX. (*Maladies des*) Ce n'est que par des signes extérieurs qu'on peut juger si un oiseau est malade. Son silence, le désordre de ses plumes, son air chagrin et mélancolique, sont les indices le plus certains des diverses maladies ci-après : *abcès, aphtes, asthmes constipation, flux de ventre, gale à la tête et aux yeux, goutte, jambes cassées, langueur, mal caduc, mal au croupion, pépie, mue, phthisie, poux ou ricins, perte de la vue, rhume ou voix enrouée.*

Abcès. Les oiseaux d'un naturel chaud ont souvent à la tête des apostumes jaunes, et qui parviennent quelquefois à la grosseur d'un pois chiche. On les guérit de deux manières : en frottant la plaie avec du beurre frais, du sain-doux, ou de la graisse de chapon, ou en touchant la partie malade avec un fer de la grosseur de l'œil de l'oiseau, et rougi au feu;

expérimenté

ce qui dessèche l'abcès, s'il est aqueux, et le consume s'il est plâtreux. Pendant tout ce temps, on lui donne, si c'est un granivore, des feuilles de laitue, de poirée, de seneçon, de mouron, de raves, et on met, pour un insectivore, du suc de bette dans son abreuvoir, au lieu d'eau.

Aphtes ou chancres. De petits ulcères, que l'on nomme ainsi, s'attachent souvent au palais des oiseaux. On les guérit en mettant, dans leur boisson, de la semence de melon mondée et dissoute dans l'eau pendant trois ou quatre jours. On leur touche, pendant plusieurs jours, mais légèrement, le palais avec une plume trempée dans du miel rosat avec un peu d'huile de soufre. Le miel corrige la chaleur excessive du mal, et l'huile de soufre en éteint la malignité.

Asthme. Cette maladie interne, occasionée par le resserrement de la poitrine, s'annonce lorsque l'oiseau ouvre le bec, et qu'il est enroué. L'on en aura encore un indice certain, si, en touchant la poitrine, on y sent une palpitation extraordinaire. Le sucre candi, simple ou violat, qu'on met fondre dans leur eau, ou de l'oxymel, qu'on y mêle pendant deux ou trois jours, sont des remèdes assez efficaces. Cependant, autant qu'il sera possible, on leur fera tomber dans le bec, par le moyen d'une plume, deux à trois gouttes d'oxymel.

Constipation. Les oiseaux atteints de cette maladie se guérissent en leur mettant, pendant deux jours une plume frottée d'huile commune dans le fondement. Cette opération sera répétée deux fois par jour, et pendant ce temps on leur donnera le suc de bette pour boisson. Les linottes, les chardonnettes sont très sujettes à ce mal, qui se reconnaît par les efforts qu'elles font. Un peu de sucre rouge, un filet de safran dans leur abreuvoir, la mercuriale, la laitue, la chicorée sauvage, la bette et le mouron, sont des nourritures qui leur tiennent le ventre libre, et les purgent des mauvais sucs des graines dont on les alimente.

Flux de ventre. Cette maladie se connaît à leurs excréments, plus liquides que de coutume, à un remuement et serrement de queue presque continuel. Il faut alors leur couper les plumes qui sont tout autour de l'anus, et le graisser avec de l'huile; leur retirer, s'ils sont granivores, leur nourriture habituelle, et y substituer la graine de melon mondée pendant deux jours; leur ôter, s'ils sont insectivores, leur mangeaille ordinaire, et la remplacer avec des jaunes d'œufs durs.

Pendant ce temps, on met dans leur eau un morceau de fer, ou une décoction légère de petite centauree, de noix de galle, ou de cornouiller.

Gales à la tête et aux yeux. Elles se guérissent comme les abcès.

Goutte. Plusieurs espèces, surtout celles de complexion délicate, comme fauvettes, mésanges, rossignols, troglodytes, loriots, etc., sont très sujettes à cette maladie. On la reconnaît à leurs pieds gonflés, raboteux, et qui prennent la couleur du plâtre; à la difficulté qu'ils ont à se soutenir, et à leurs plumes, toutes hérissées. Le froid est la première cause de cette maladie : pour la prévenir, il faut les tenir chaudement, et, pour y remédier, leur laver les pieds avec une décoction de racine d'elléborre blanc dans de l'eau commune; à défaut d'ellébore, on se sert d'eau de vigne. Si on ne veut pas prendre le malade avec les mains, on lui frotte les pieds avec un pinceau.

Jambes cassées. Quand ce malheur arrive à un oiseau, on lui retire tous les bâtons ou juchoirs qui sont dans sa cage; on pose le boire et le manger dans le bas, que l'on garnit de petit foin et de mousse, et on le tient dans un lieu où il ne soit nullement inquieté, afin qu'il voltige le moins possible; après quoi on abandonne sa guérison à la nature. Cependant, on peut bander la jambe, avec une douce ligature, composée d'étope trempée dans de l'huile de pétrole. Comme il arrive souvent qu'elle se dessèche, alors il faut la couper avant que le mal ait fait des progrès; après quoi, on touche la coupure avec un fer chaud, et on la frotte d'huile et de cendre, ou de savon noir fondu, afin d'adoucir la douleur de la brûlure.

Langueur. L'oiseau qui en est incommodé a le corps gros et enflé, la chair toute couverte de veines rouges, l'estomac extrêmement maigre, et n'est occupé, dans toute la journée, qu'à jeter sa mangeaille. On ne peut le guérir qu'en le changeant de nourriture; c'est-à-dire, s'il vit de navette, on la remplace avec du chènevis, ainsi des autres, et on met dans son eau un peu de sucre candi.

Mal caduc. Le premier accès de cette maladie est souvent mortel; mais si l'oiseau en réchappe, il faut lui couper sur-le-champ le bout des ongles, et l'arroser souvent avec du bon vin, qu'on souffle sur lui avec la bouche, et ne pas trop l'exposer au soleil.

Mal au croupion. Tous les oiseaux de cage sont sujets à cette maladie, et souvent se soulagent eux-mêmes en crevant le petit bouton. Ce bouton est à la pointe du croupion, qui est alors plus gonflé qu'à l'ordinaire. Il ressemble à ceux qui viennent au nez, et il est d'un blanc jaunâtre : s'ils n'y remédient pas, et qu'ils soient trop incommodés, ce qu'on voit à

leur silence et à leur mélancolie, on en coupe la pointe, ou on la comprime, ce qui vaut mieux; il en sort alors de la matière, comme d'une tumeur; et pour sécher la plaie, on y met un petit grain de sel fondu dans la bouche.

Pépie. Nom que l'on donne à un mal qui, dit-on, vient à la langue des oiseaux. Il se manifeste, à son extrémité, par une petite peau blanche; ce qui les empêche de boire, et même de faire leur cri ordinaire. Cependant des personnes révoquent en doute ce prétendu mal au bout de la langue, et assurent que ce qu'on prend pour la pépie, n'est autre que des ulcères qui viennent au dedans du bec des oiseaux. S'il en est ainsi, on doit s'abstenir de couper cette partie de la langue, puisque ceux qui croient, par cette opération, déraciner le mal, font périr le malade. Ces ulcères se guérissent comme je l'ai dit ci-dessus (V. *Aphtes*). Il faut seulement ajouter que, lorsqu'on voit quelque amendement après les remèdes indiqués, on doit mettre dans leur boisson un peu de sucre candi.

Mue. Cette maladie, naturelle à tous les oiseaux, n'est pas dangereuse, lorsqu'ils la font à la fin de juillet et au mois d'août; à cette époque, la chaleur favorise la chute des plumes anciennes, et aide le développement des nouvelles; mais lorsqu'ils muent plus tard, les vents froids leur sont très nuisibles. Ils éprouvent alors beaucoup de difficultés, ce dont on s'aperçoit à leur air triste, au gonflement de leurs plumes, à la manière dont ils les tirent avec leur bec: on doit donc venir à leur secours, si on ne veut pas les voir succomber. Alors il ne faut pas les exposer au froid du matin et du soir. Il faut les arroser modérément, au milieu du jour, avec du vin tiède dans la bouche; ensuite on les tient au soleil ou devant le feu, jusqu'à ce qu'ils soient entièrement secs; et, pour les égayer, on a soin d'entourer leur prison de verdure toujours fraîche.

Phthysie. C'est une maladie de langueur dont les oiseaux sont souvent attaqués; elle se guérit comme on l'a vu ci-dessus. (V. *Langueur*.)

Poux ou ricins. Les petits insectes qu'on désigne ainsi, incommodent beaucoup les oiseaux, les font maigrir, et souvent font périr les jeunes. On les en débarrasse, à ce qu'on prétend, en mettant dans leur cage un bâton de figuier; d'autres remédient à cette incommodité avec un bâton de surcau, dont on a ôté la moelle, et qu'on a bien nettoyé de son écorce. On le perce de trous du côté qu'ils se perchent, à un travers de doigt de distance l'un de l'autre. Ordinairement ces petits animaux se retirent dedans, et on les détruit

en les nettoyant tous les jours. Mais ces insectes sont quelquefois en si grande abondance, qu'on ne peut parvenir à une destruction totale : alors il n'y a pas d'autre moyen que de changer l'oiseau de volière, et de les faire périr en lavant l'ancienne avec de l'eau bouillante. Le petit nombre qui restera sur le malade, se réfugiera dans le bâton creux, et alors on en verra facilement la fin. Un arrosement de vin est encore un moyen indiqué.

Perte de la vue. Quelques oiseaux sont sujets au mal des yeux, et même deviennent aveugles. Dès que l'on s'en aperçoit, on prend des feuilles de bette ou de poirée; on en tire le jus, que l'on mêle avec un peu d'eau et un peu de sucre, et on leur donne à boire cette liqueur, de deux jours l'un, pendant six jours consécutifs, c'est-à-dire, un jour de cette liqueur, et un jour de l'eau pure. On indique encore d'autres moyens de guérison, comme de leur toucher les yeux avec du lait de figuier, avec de l'écorce d'orange ou de verjus, ou de les laver avec de l'eau, dans laquelle on a fait bouillir de l'ellébore blanc, ou simplement avec de l'eau de vigne; enfin, des oiseliens se bornent à mettre dans leur cage de petits bâtons de figuier, sur lesquels ils se perchent : guidés par un instinct naturel, ils s'en frottent eux-mêmes l'œil et se guérissent.

Rhume ou voix enrouée. Les oiseaux chanteurs sont quelquefois sujets à s'enrhumer et à perdre leur chant : le remède indiqué, consiste dans une décoction de jujube, de figues sèches, de réglisse concassé et de l'eau commune; ou leur donne, pendant deux jours, de cette décoction, avec un peu de sucre, et ensuite, pendant deux ou trois autres, avec le suc de bette. On les tient la nuit au serin, si c'est en été, en les garantissant de la rosée; mais dans toute autre saison il faut les tenir renfermés.

Les oiseaux en liberté n'éprouvent guère les maladies dont on vient de parler; ils trouvent, dans la variété de leurs alimens, un préservatif naturel. Mais il n'en est pas de même de ceux qu'on tient en captivité; ils sont bornés à une seule pâture, qui souvent leur est étrangère, et presque toujours privés de celle qu'ils préfèrent. On doit donc venir à leur secours, si on veut les conserver long-temps. On purge les *insectivores*, tels que les rossignols, les fauvettes, etc., avec des fruits, des vers de farine et des araignées, ce qu'on doit faire deux fois par an; et deux jours après, on met dans leur eau un petit morceau de sucre candi, de la grosseur à peu près d'une noisette. Les granivores se purgent avec de la graine de melon mondée, et toutes sortes d'herbes rafraî-

chissantes, telles que feuilles de laitue, rave, seneçon, poirée, mouron. On leur donne aussi de l'eau sucrée, indiquée ci-dessus.

OMELETTE SOUFFLÉE. Vous cassez six œufs; vous mettez les blancs et les jaunes à part; prenez plein quatre cuillers de sucre en poudre; hachez bien fin la moitié d'un zeste de citron, et mettez le tout avec les jaunes que vous mêlez exactement; au moment de servir l'entremets, vous fouettez vos blancs d'œufs et vous les mêlez avec les jaunes en fouettant toujours. Alors vous mettez un quarteron de beurre dans la poêle sur un feu un peu ardent; dès que le beurre est fondu, vous y joignez les œufs, vous remuez l'omelette, pour que le fond vienne dessus; quand vous voyez qu'elle a pris tout le beurre, vous la versez sur un plat beurré que vous exposez sur un lit de cendres rouges; vous jetez du sucre en poudre sur l'omelette, posez dessus le four de campagne très chaud; soignez-le de peur que votre omelette ne prenne trop de couleur.

OPIAT DENTIFRICE. Prenez :

Marbre, ou craie, une once.

Crème de tartre, deux onces.

Pierre-ponce, deux onces.

Alun calciné, demi-once.

Cochenille, demi-once.

Huile de bergamote, de girofle, de chaque 24 grains.

Miel, ou sirop de sucre, quantité suffisante.

Après avoir réduit toutes les substances en poudre très fine, ensemble, ou séparément, on y ajoute les essences et du sirop ou miel, afin d'obtenir une sorte de bouillie un peu épaisse; il s'établit au bout de quelque temps une sorte de boursoufflement, qui gonfle la préparation et la ferait sortir du pot si on n'avait pas eu soin de la mettre dans un plus grand qu'il ne faut pour la contenir d'abord. Quand le boursoufflement a cessé, on peut serrer l'opiat et l'employer suivant le besoin.

En suivant cette recette, on aura un opiat très beau, et dont l'emploi n'offrira aucun inconvénient pour les dents; il les entretiendra propres et raffermira les gencives.

Pour s'en servir, on en prend une petite quantité avec une brosse ou une éponge; on en frotte les dents et on se rince la bouche avec de l'eau fraîche.

OR. *Manière de le tirer des bois dorés.* On brûle tous les jours quantité de vieilles boiseries dorées, parce qu'on ne connaît pas de pratique assez peu dispendieuse pour enlever, avec profit, la dorure de dessus les boiseries. En voici une que nous devons à M. Montami, correspondant de l'Aca-

adémie des Sciences de Paris. Elle réunit tous les avantages qu'on peut désirer dans un procédé de cette espèce, et nous l'avons vu mettre avec succès en exécution.

Faites tremper ces sortes de bois dans l'eau bouillante, et laissez-les y assez de temps pour que l'eau puisse bien détremper la colle dont ils sont couverts. Elle s'en détachera en peu de temps, et elle entraînera avec elle les feuilles d'or qu'on veut séparer; le tout tombera dans l'eau. Cette première opération faite, et le bois étant retiré de l'eau, faites bouillir celle-ci, et laissez-la évaporer jusqu'à siccité. Vous trouverez au fond du vaisseau une masse informe, composée de colle et d'or. Prenez cette masse, mettez-la dans un mortier, et pilez jusqu'à la réduire en poudre. Mettez cette poudre sur une moufle, dans un fourneau; le feu brûlera la colle et fera évaporer toutes les parties huileuses; il ne restera plus qu'une poudre d'or, que vous triturerez avec du mercure; il s'y amalgame parfaitement.

Voulez-vous ensuite séparer l'or du mercure? mettez cet amalgame dans un creuset, et celui-ci dans les charbons d'un fourneau; adaptez à ce creuset un vaisseau propre à recevoir les vapeurs du mercure que le feu volatilise et enlève. Vous obtiendrez, dans ce dernier vaisseau, de très bon mercure, coulant sans déchet sensible, et l'or restera dans le creuset.

On voit, par ce détail, combien cette opération est facile à pratiquer, et combien elle est peu dispendieuse. Il est de fait, d'après l'expérience et les calculs de M. Montami, qu'on peut retirer vingt sous d'or par heure; ce qui mérite bien d'occuper un artiste industriel, qui voudrait se livrer à ce travail.

Eau d'Or. Vous prendrez les zestes de deux beaux citrons et un demi-gros de macis; vous ferez distiller ces substances au bain-marie de l'alambic, dans deux pintes d'eau-de-vie, dont vous retirerez une pinte de liqueur environ; vous ferez fondre une livre et demie de sucre dans une pinte d'eau distillée, et vous y ajouterez une demi-livre de fleur d'orange. Vous réunirez ensuite les deux produits, colorerez le mélange avec de la teinture de safran, filtrerez la liqueur à la chausse, et mettez en bouteilles. L'opération ainsi terminée en apparence, vous prendrez un livret contenant des feuilles d'or battu, et vous en ferez tomber sur une assiette. Vous y verserez un peu de la liqueur, fouetterez les feuilles d'or avec une fourchette, jusqu'à ce qu'elles soient en petites parcelles, et en mettez suffisamment dans chaque bouteille.

Autre procédé. On prend trois citrons ordinaires, un gros

de coriandre , deux gros de cannelle , trois pintes d'eau-de-vie , deux pintes et demie d'eau et une livre un quart de sucre.

On coupe l'écorce des citrons de manière à n'enlever que la partie jaune et odorante , et on la divise par petites portions. On pile la cannelle et la coriandre , et on les met infuser dans l'eau-de-vie , avec l'écorce des citrons , pendant huit jours. On fait fondre le sucre dans l'eau ; on mêle cette espèce de sirop à l'eau-de-vie ; on agite bien le mélange ; on y ajoute du caramel , jusqu'à ce qu'il présente à l'œil une belle couleur jaune. Enfin ; on passe cette liqueur dans une chausse de drap , pour l'éclaircir. Il faut ajouter à cette liqueur autant de feuilles d'or que l'on en aura de pintes. Pour cela , on met les feuilles d'or dans une petite bouteille longue , avec un peu de liqueur ; on agite la bouteille jusqu'à ce que les feuilles d'or soient assez menues pour que la plus grande soit comme une lentille ou l'aile d'un moucheron. Alors on en met un peu dans chaque bouteille , que l'on remplit de la liqueur.

ORANGER. (*Eau de fleur d'*) Prenez la fleur d'oranger cueillie avant le lever du soleil ; mettez-en la feuille et le cœur , sans l'éplucher , dans la cucurbitte.

Fleurs d'oranger sèches ou thé de fleurs d'oranger. Lorsque les fleurs d'oranger ont été bien séchées , on peut en préparer un thé des plus agréables , et qui est fort en usage dans beaucoup de maisons. On ne doit employer que les feuilles de la fleur. On les étale sur des feuilles de papier gris , et on les porte dans un endroit chaud , mais où le soleil ne puisse pas pénétrer ; quand elles sont sèches , on les enferme dans des bocaux qu'on bouche bien. Pour préparer un thé avec ces fleurs , on en met une pincée dans la théyère , et on remplit d'eau bouillante ; on le fait plus ou moins fort suivant le goût.

Pour une livre de fleurs , employez une pinte d'eau , dont vous tirerez seulement une chopine.

Mettez ensuite votre alambic sur le feu , en suivant les règles que nous avons ci-devant indiquées.

Avec de l'eau , il faut un feu plus vif que lorsqu'on distille à l'esprit , parce que l'eau , étant plus pesante que l'alcool , monte plus difficilement.

Ayez soin d'entretenir un feu toujours égal , et faites attention , surtout , à la quantité d'eau que vous retirerez , parce que si vous en ôtiez plus qu'il ne faut , la fleur s'attacherait au fond.

Pour rendre votre distillation meilleure , renouvelez souvent l'eau du réfrigérant.

Quelques parfumeurs font macérer la fleur , pendant vingt-

quatre heures, dans l'eau, en y jetant une bonne poignée de sel, et opèrent ensuite leur distillation.

Quand on veut avoir une eau de fleur d'orange fine, et très agréable, on supprime le cœur de la fleur, et on n'emploie que la feuille.

Ces cœurs de fleurs nommés *épluchures*, servent encore à la distillation, en en mettant une demi-livre par pinte d'eau, et en suivant les mêmes procédés que ci-dessus.

On fait aussi sécher ces épluchures pour les faire entrer dans les compositions des poudres.

Crème de fleur d'orange, ou ratafia de fleur d'orange. Prenez une demi-livre de fleurs d'orangers, épluchez-la; c'est-à-dire, séparez les petites feuilles qui composent la couronne; mettez ces feuilles dans un vase, et versez dessus une pinte d'excellent esprit de vin à 33 ou 35 degrés; laissez infuser une demi-heure (pas davantage), et jetez sur un linge propre pour obtenir l'esprit, sans expression; d'autre part, faites fondre à froid, vingt-huit onces de beau sucre dans une pinte d'eau, et mêlez ce sirop avec l'infusion spiritueuse; filtrez sur un papier gris, préalablement lavé avec un peu d'eau chaude, et mettez en bouteilles que vous exposerez au soleil après les avoir bien bouchées. Cette liqueur est délicieuse et n'a point l'amertume de la plupart des ratafias de fleurs d'oranger qu'on prépare ordinairement.

Oranges fines à l'eau-de-vie. Vous prendrez des oranges bien rondes et bien unies: vous les piquerez dans le milieu, les mettrez dans de l'eau fraîche, et les ferez blanchir à l'eau bouillante; quand elles molliront sous le doigt, vous les retirerez dans de l'eau fraîche; vous leur ferez ensuite jeter sept ou huit bouillons dans le sucre clarifié à la petite nappe; vous les écumerez et les laisserez reposer jusqu'au lendemain, que vous ferez encore la même opération. Écumez-les de nouveau; mettez-les dans des bocaux, et versez dessus moitié sirop et moitié eau-de-vie. Vous boucherez avec soin.

Gâteaux d'orange. Les Chinois fabriquent des gâteaux d'oranges, qui sont recherchés en Europe même, où on les apporte. En voici la recette:

Prenez des oranges peu mûres; mettez-les entières dans une lessive alcaline d'eau de chaux, pendant trois ou quatre jours. A défaut d'oranges, prenez des bigarades, ou moitié de celles-ci et moitié de citrons, et mettez-les entières, pendant quatre jours, dans de l'eau de chaux; vous laverez ensuite les unes et les autres dans de l'eau pure.

Vous les couperez par quartiers, de façon à ne pas attaquer

les pepins , qu'il faudra ôter sans exception , parce qu'ils donneraient de l'amertume à la confiture.

Vous exprimerez le jus de ces fruits , et vous le mêlerez avec du sucre , en quantité suffisante , pour en faire un sirop un peu épais. Lorsqu'il sera bien clarifié , et qu'il aura été passé au tamis , vous y ferez cuire toutes les écorces des fruits que vous aurez bien pilées d'avance , avec des fleurs d'orange fraîches ou sèches , ou même pralinées et réduites en pâte. Si vous manquez de sirop , vous en ferez d'autre avec le jus de nouvelles oranges , sans employer leur écorce. Vous ménagerez le feu , et vous remuerez continuellement la confiture avec une cuiller , afin qu'elle ne brûle pas. Lorsqu'elle en sera venue à une certaine consistance , vous la mettrez dans des boîtes de douze à quinze lignes d'épaisseur , et rondes , où elle prendra la forme d'une meule , et vous tiendrez ces boîtes dans une étuve ou une chambre bien échauffée , jusqu'à ce que le gâteau soit maniable.

A l'extérieur du gâteau , les Chinois appliquent des peaux fines d'oranges douces , qu'ils ont confites à part , et qu'ils arrosent d'eau rose. On fait cuire ces peaux dans plusieurs sirops , avant de les employer comme croûtes ou couvertures : cela les rend plus transparentes.

Conserve de fleurs d'oranger. Vous ferez fondre deux livres de sucre fin dans une quantité d'eau suffisante ; vous l'écumerez , et vous y jetterez huit onces de fleurs d'oranger fraîchement épluchées ; vous ferez cuire le tout au petit cassé ; vous le remuerez vivement , et le retirerez avec une spatule , quand il commencera à boursouffler ; puis vous le verserez dans des petites caisses de papier.

Compote de fleurs d'oranger. Vous prendrez de la fleur d'oranger bien blanche et bien épluchée ; vous la jetterez dans de l'eau bouillante , pour la faire blanchir , jusqu'à ce qu'elle s'écrase sous le doigt ; vous la retirerez dans de l'eau fraîche , où vous aurez exprimé un jus de citron ; vous la jetterez dans plusieurs eaux semblables ; vous l'égoutterez et la mettrez dans du sucre clarifié qui ne sera que tiède ; vous la couvrirez et la laisserez prendre le sucre pendant trois ou quatre heures.

Marmelade de fleurs d'oranger. Vous prendrez de la belle fleur d'oranger bien épluchée ; vous la ferez blanchir jusqu'à ce qu'elle soit molle , en y faisant couler le jus d'un citron ; vous la passerez dans plusieurs eaux fraîches pour la rafraîchir ; vous l'égoutterez et la presserez , le plus que vous pourrez , dans un linge blanc ; vous la mettrez dans un mortier

bien propre, où vous la pilerez en y ajoutant le jus d'un citron. Vous prendrez ensuite, pour une livre de fleurs, trois livres de sucre fin, que vous ferez cuire au soufflé; vous mettrez votre fleur pilée dans un vase à part; vous délayerez, peu à peu, votre fleur avec votre sucre, sans la mettre sur le feu; et quand elle sera tout-à-fait délayée, vous la verserez dans des pots.

Sirop d'orange. Amollissez vos oranges, en les roulant à la main sur un marbre; fendez-les en deux, et exprimez-les avec la petite presse à main; le suc coule clair sur l'étamine, et c'est sur le sucre concassé que vous le faites écouler. Quand il y aura les proportions de suc et de sucre, vous ferez prendre un bouillon, et vous aurez un sirop parfaitement limpide, qui conservera toute la saveur de son fruit.

ORANGEADE. Prenez une orange, exprimez le suc dans une chopine d'eau; d'autre part, frottez avec un morceau de la peau de votre orange, le sucre que vous devez employer pour sucrer l'orangeade, et faites-le fondre dans la chopine d'eau.

Quelques personnes ajoutent dans cette préparation quelques cuillerées d'eau-de-vie ou de rum.

Ratafia d'orangeade. Pour une pinte d'eau-de-vie, prenez deux oranges de Malte, que vous couperez par quartiers, en faisant en sorte de ne pas perdre le jus. Faites infuser pendant six semaines; puis vous ferez le sirop que vous mêlerez avec l'eau-de-vie, et vous laisserez encore infuser pendant huit jours. Ce ratafia est recherché des gourmets. On croirait, en le buvant, avoir dans la bouche la meilleure orange. Il gagne à vieillir.

ORANGERS. *Moyens de remédier à leur carie et d'écarter les pucerons qui les infestent.* Le moyen de remédier à la carie, est de couper la partie cariée, et d'y appliquer de l'onguent Saint-Fiacre. Si cependant elle n'est ni étendue ni profonde, on peut essayer le lait de chaux vive un peu épais, et y en mettre à plusieurs reprises.

La présence du puceron sur l'oranger y attire la fourmi, qui est fort avide du miellat de cette goutte de liqueur limpide et sucrée que distille le puceron, et que l'on aperçoit aisément à l'œil; car la fourmi ne vit pas aux dépens de l'oranger, mais elle y nuit en ce que ses déjections et celles du puceron bouchent les pores de l'écorce et altèrent l'arbre. En le lavant, on prévient son dépérissement.

Manière de conserver de la fleur d'oranger toute l'année. On prend la quantité que l'on veut de fleur d'oranger nouvellement cueillie et bien blanche. On en détache les feuilles

et on les met dans les vases où on veut les garder. On fait fondre du sucre dans un peu d'eau, et on le fait bouillir sur le feu, jusqu'à ce qu'en en tirant une petite quantité avec une cuiller, il se fige promptement. Alors on le verse dans le pot sur la fleur d'orange. Il faut qu'il y ait assez de sucre pour que la fleur d'oranger en soit couverte. Elle se conserve, par ce moyen, aussi fraîche que si elle sortait de dessus l'arbre.

Vinaigre à la fleur d'orange. On fait infuser au soleil, pendant une quinzaine de jours, un quarteron de fleurs d'oranger dans deux pintes de bon vinaigre blanc. On met le tout dans une cruche bien bouchée. On passe ensuite le vinaigre à travers un tamis fin, et on le conserve dans des bouteilles pour s'en servir au besoin.

OREILLE. *Manière de faire sortir de l'oreille, un insecte quelconque qui s'y serait introduit.* Quelques gouttes d'huile d'olive injectées dans l'oreille, au moyen d'une petite seringue, feront sortir ou bientôt mourir, l'insecte qui pourrait s'y être introduit.

L'eau chaude, ou la vapeur de l'eau chaude, conduite par un entonnoir, réussit également bien dans ce cas.

OREILLERS, COUVERTURES ET MATELAS. *Précautions nécessaires à prendre relativement à ces objets.* Fort souvent on se sert, sans précautions, des oreillers, des couvertures et des matelas, après les avoir retirés à des malades: rien n'est cependant plus dangereux; la laine et la plume s'imprègnent facilement de la sueur et des miasmes excrémentiels, et exposent alors à la contagion. On ne saurait trop battre, carder, exposer à l'air et laver tous ces objets.

ORGE. (*Pain d'*) Pour préparer le pain d'orge, il faut se servir, en tout temps, d'eau chaude, et faire en sorte que le levain, un peu avancé, s'y trouve dans la proportion de la moitié de la farine employée; parvenue au pétrissage, la pâte doit être bien travaillée, afin d'acquérir autant de liant et de viscosité qu'elle est susceptible d'en prendre, et poussée à un point de fermentation avancé. Quant à la cuisson, il faut que le four soit un peu moins chauffé que pour le froment, et que le pain y séjourne plus long-temps; mais ce pain, fabriqué d'après les précautions que nous venons de recommander, est plus ou moins rougeâtre, à cause de la matière extractive qui y abonde; sa mie n'est ni flexible, ni spongieuse, ni élastique; à peine conserve-t-il, peu de temps après la cuisson, cette qualité qui appartient à toute espèce de pain frais, celle d'être tendre et humide au sortir du four. Les auteurs qui prétendent que l'on faisait autrefois de très

bon pain avec de la fleur de farine d'orge, que c'était une nourriture assez commune chez les Athéniens, et dans les autres états les plus riches et les plus puissans de la Grèce, ont confondu sans doute la galette avec le véritable pain; et quoique ce grain soit, après le froment, celui qui contient le plus d'amidon, la fermentation panaire y développe une saveur âcre, et son état est tellement compacte, que le pain d'orge est devenu, de nos jours, un point de comparaison pour exprimer l'aliment le plus lourd et le plus grossier. Il n'est pas douteux que dans les cantons où l'on est réduit à se nourrir de pain d'orge, si l'on voulait n'adopter que la variété nue, à deux rangs, les défauts inhérens à ce pain seraient moins considérables. Cette espèce est plus difficile à moudre, contient plus de farine, absorbe davantage d'eau.

Mais un pain grossier et compact n'est pas toujours malsain dans ses effets. Les hommes vigoureux qui s'en nourrissent, de temps immémorial, sans inconvéniens, en sont la preuve incontestable. A la vérité, comme la farine d'orge s'assimile très bien avec celle de froment et de seigle, et que, réunies, elles fournissent plus de pain que traitées séparément, on pourrait, en associant constamment ces trois farines ensemble, à parties égales, obtenir un pain mieux conditionné; c'est déjà ce que l'expérience a justifié; et ce pain serait, non-seulement pour les habitans de la campagne, la nourriture la plus substantielle et la plus économique, mais il procurerait encore à l'ouvrier chargé de famille, à l'homme dénué de tout secours, l'économie d'un tiers sur le prix de sa subsistance, et présenterait en même temps l'avantage de ménager une grande quantité de blé, par un emploi plus considérable de seigle et d'orge.

ORGEAT. (*Manière de préparer le sirop d'*) On prend :

- Amandes douces, dix onces;
- Amandes amères, huit onces;
- Eau, une pinte;
- Sucre, cinq livres;
- Eau de fleur d'orange, deux onces;
- Esprit de citron, quatre gros.

On met les amandes dans de l'eau bouillante, que l'on tire aussitôt du feu. On les y laisse quatre à cinq minutes, ou jusqu'à ce que la peau puisse s'en séparer facilement. On enlève leurs enveloppes, et on les met à mesure dans de l'eau froide pour les laver et pour les raffermir. Alors on les pile dans le mortier de marbre, dans une petite quantité de l'eau prescrite, jusqu'à ce qu'elles soient réduites en pâte très déliée, et qu'on n'aperçoive plus, sous le doigt, de portion

grossière d'amandes. On délaye cette pâte avec la moitié de l'eau prescrite. On passe le mélange à travers une toile forte, et on l'exprime, à deux personnes, le plus qu'il est possible. On remet le marc dans le mortier : on le pile environ un quart d'heure ; on ajoute l'eau qui reste, et qu'on a mise à part ; on passe de nouveau avec expression ; on mêle les deux liqueurs ensemble ; c'est ce qu'on nomme *lait d'amandes*.

On met cette liqueur dans une bassine d'argent, de cuivre ou de fer-blanc, avec la quantité de sucre prescrite ; on fait chauffer ce mélange au bain-marie, ou à une chaleur à peu près semblable. Lorsque le sucre est bien dissous, on tire le poëlon hors du feu, et lorsque le sirop est presque refroidi, on y ajoute l'esprit de citron et de fleur d'orange, qu'on a mêlés auparavant. On passe ce sirop au travers d'une toile, et on le serre dans des bouteilles qui bouchent bien.

Le sirop d'orgeat est rafraîchissant, pectoral et adoucissant. On en prend une cuillerée que l'on délaye dans un verre d'eau, ce qui constitue une boisson, que l'on nomme *orgeat*.

Le sirop d'orgeat, préparé de cette manière, peut se conserver pendant deux années, lorsqu'on le tient dans un lieu frais, et dans des bouteilles pleines et bien bouchées. Quelque temps après qu'il est fait, il se sépare en deux parties. La partie inférieure devient claire et transparente ; celle qui occupe la partie supérieure dans les bouteilles, est blanche, et plus épaisse que la partie inférieure. Cette partie du sirop est l'huile des amandes, mêlée du parenchyme divisé, et d'une portion de sirop interposée dans les interstices. Comme ces matières sont plus légères, elles viennent nager à la surface du sirop. Il n'y a que cette portion qui ait la propriété de blanchir l'eau, lorsqu'on délaye du sirop d'orgeat. Le sirop, ainsi préparé, n'est point gâté pour cela : il faut avoir soin de mêler cette matière avec le sirop, de temps en temps, en agitant les bouteilles ; sans quoi elle se moisit et s'aigrit à la surface, et communique une saveur très désagréable au sirop.

Quelques personnes falsifient ce sirop, et le font avec du lait de vache et un peu de lait d'amandes, pour lui donner de la saveur : elles emploient de la mélasse en place de sucre, et elles mêlent du mucilage de graine de lin ou de colle de poisson, pour lui donner la consistance convenable ; d'autres mêlent de l'amidon avec de la mélasse, et une suffisante quantité d'eau. Ces prétendus sirops d'orgeat sont de très mauvaise qualité, et ne peuvent se garder, tout au

plus, que huit à dix jours, quand les bouteilles sont entamées.

ORTOLAN. *Manière d'engraisser cet oiseau, également applicable aux cailles, aux tourterelles et aux grives.* L'ortolan, célèbre par sa graisse, la doit plutôt à l'art qu'à la nature; car il est plus souvent maigre que gras lorsqu'on le prend. Il a donc fallu, pour la lui procurer, étudier son tempérament. La méthode qu'on emploie pour l'engraisser est fort simple: on le met dans une chambre bien close, où le jour extérieur ne puisse pas pénétrer. Cette chambre s'appelle *mue*; elle est éclairée avec une lampe entretenue sans interruption, afin que les prisonniers ne puissent distinguer le jour d'avec la nuit, et n'aient que la clarté nécessaire pour trouver leur mangeaille, leur boisson et leur juchoir.

Les uns les laissent libres dans leur prison, et ont soin de répandre une grande quantité de graines, telles qu'avoine, millet, panis, etc.; d'autres les tiennent dans des cages basses et couvertes, où les augets seuls sont éclairés; dans l'un et l'autre cas, on leur donne une nourriture abondante, et l'on tient leur abreuvoir toujours très propre. La porte de la *mue* est ordinairement très basse; les murs sont teints de gris, et doivent être surtout bien crépis, pour écarter les *rats*, les *souris*, et autres petits animaux qui mangent le grain, et tuent souvent les ortolans. A chaque coin de la chambre est placée, pour servir de juchoir, une grande perche garnie de traverses; de plus petites, garnies de même, sont le long des murs: celles-ci doivent être à un demi-pied de distance environ l'une de l'autre, et les traverses d'en haut moins longues que celles d'en bas.

A côté de la *mue*, il y a une petite chambre éclairée qui y communique par une porte que l'on n'ouvre qu'aux époques où l'on a besoin d'oiseaux. Ceux-ci, attirés par une grande clarté, passent de l'une à l'autre; mais, dès que le nombre désiré est complet, on les y renferme, en tirant la porte par le moyen d'une ficelle: de cette manière, ceux qui restent ne sont point effarouchés en voyant prendre leurs compagnons; ce qui souvent les jette dans la mélancolie, ou les fait maigrir. On peut être sûr, avec ce régime, de les engraisser très promptement; il ne faut que huit jours pour qu'ils soient au point convenable, et même ils prennent une telle quantité de graisse, qu'ils finiraient par mourir de *gras fondu*, si on ne prévenait cet accident en les tuant à propos, ou en n'engraisant, à la fois, que le nombre dont on a besoin. On peut employer les mêmes moyens pour les *cailles*, les *tourterelles*, les

grives ; mais on nourrit ces dernières de diverses baies , et de farine pétrie avec des figues sèches. Quoique le chènevis engraisse facilement tous ces oiseaux , on doit en donner peu , et même il est mieux d'en priver ceux que l'on destine pour la table ; car il donne à leur graisse un goût huileux et désagréable. Si l'on veut faire passer , d'un pays éloigné , des ortolans parvenus à ce point , dans les lieux où ils sont très rares , et par conséquent très chers , on les met tout plumés dans une petite caisse pleine de millet , que l'on envoie par la poste.

Un ortolan gras est un excellent manger ; mais , sans le talent du cuisinier , il perd tout son mérite : il faut savoir conserver à la graisse sa saveur , son fumet et son goût exquis , soit au bain-marie , soit au bain de sable , ou de cendre , et même dans une coque d'œuf naturelle ou artificielle , comme les Romains faisaient pour les becfigues , dans des œufs de paon.

Chasse aux ortolans. La chasse la plus usitée est celle des deux nappes aux *alouettes* , avec les appelans. (V. *Chasse aux alouettes.*) On les prend encore au trébuchet. Cette dernière manière est assez usitée dans le Midi de la France. Un ortolan est dans une cage laissée au haut d'une perche , et au pied sont placés plusieurs trébuchets , qui ont aussi chacun leur appelant. D'autres tendent des filets , au milieu desquels on met diverses graines pour appât ; alors les moquettes sont dans des cages ordinaires , ou attachées à des piquets , de la même manière qu'un chardonneret à la galère. Ces chasses se font deux fois par an ; l'une au mois d'août , et l'autre en avril , époques des deux passages : mais celle d'août est la meilleure , parce qu'on en prend beaucoup de jeunes , qui sont toujours plus délicats que les vieux.

Les ortolans passent , au printemps , à peu près dans le même temps qu'arrivent les hirondelles , et devancent un peu les *cailles* ; mais leur passage n'est pas régulier dans les mêmes cantons.

OSEILLE. *Manière de la conserver durant l'hiver.* C'est au mois de septembre qu'on fait ou que l'on prépare de l'oseille pour l'hiver : à cet effet , on hache séparément de l'oseille dans laquelle on met du persil , de la ciboule , du cerfeuil , de la petite laitue et de la poirée.

En faisant cuire l'oseille , il faut avoir soin de la remuer sans cesse avec un grand bâton , afin qu'elle ne s'attache point. A mesure qu'elle fond , on en met d'autre dans le chaudron. Il faut que le feu soit entretenu très doux. On juge du degré de cuisson de l'oseille par la pesanteur. Quand elle

commence à s'épaissir, on la sale un peu plus que si c'était pour manger de suite.

Lorsque l'oseille est suffisamment cuite, on la met dans des pots de grès, où on la laisse refroidir, et on la couvre de beurre. Si, après que l'oseille est refroidie, l'eau surnage dessus, c'est une marque qu'elle n'est pas assez cuite, et qu'elle se gâterait infailliblement, si l'on n'avait pas la précaution de la remettre sur le feu, et de la faire cuire encore quelque temps.

Conservation de l'oseille, suivant Appert. On hache, et l'on fait cuire l'oseille et les autres herbes comme pour l'autre manière de les conserver; on fait cuire de même. Lorsque ces herbes sont ainsi préparées, on les met refroidir dans des vases de faïence; ensuite on les met dans des bouteilles d'embouchure un peu grande; on bouche soigneusement, et l'on met au bain-marie, pour donner un quart d'heure de bouillon seulement. Ce temps suffit pour conserver l'oseille intacte et aussi fraîche que si elle sortait du jardin. On la prépare, quand l'instant est arrivé de s'en servir, comme si on venait de la cueillir. (*V. CONSERVATION des fruits.*)

P

PAILLE. (*Usage des différentes espèces de*) La paille d'orge ne peut être utilisée que comme litière, à raison de sa rigidité et de son peu de longueur. La paille d'avoine, non javelée, est préférée pour la nourriture des bestiaux; puis celle de froment, qui devient supérieure lorsqu'elle n'a pas été battue. La paille de seigle est bien préférable à celle du froment pour les liens de toutes sortes, pour les paillassons, et autres objets analogues, parce qu'elle est moins cassante et moins disposée à la pourriture; pour les chapeaux, les chaises, etc., parce qu'elle est luisante.

Une paille récoltée dans une année pluvieuse ou dans un terrain humide, est inférieure à celle récoltée dans des circonstances contraires. Pour avoir de la belle paille de seigle et de froment, on bat les gerbes sans les délier.

La paille brisée est préférable, pour la nourriture des bestiaux, à celle qui est entière; mais celle hachée n'exigeant qu'une mastication incomplète, doit être d'une digestion plus difficile.

La bonne paille se reconnaît à sa couleur jaune-clair, à son odeur suave et à sa saveur sucrée.

Les céréales coupées avant leur complète maturité en fournissent de meilleure, parce que le principe sucré y est resté en plus grande quantité.

On conserve la paille, soit dans des greniers ou dans des granges, soit en meules à l'air libre. L'important est qu'elle ne soit pas atteinte par les eaux des pluies qui altèrent sa saveur et sa solidité.

PAIN. *Précautions à prendre pour choisir d'excellent grain, et pour faire du bon pain.* Le pain est un objet qui mérite la plus grande considération sous le rapport économique et sous celui de la santé. L'expérience a fait reconnaître la bonté des préceptes suivans :

1°. Le grain pur et de bonne qualité est préférable, quoique plus coûteux que le mauvais; le pain qu'il rend est moins cher et d'une meilleure qualité.

2°. Le froment et le seigle nouveaux ne sont pas sains, surtout lorsque l'année a été humide: il convient d'attendre, pour les travailler, qu'ils aient au moins passé l'hiver. C'est d'ailleurs une économie, car le blé et le seigle nouveaux ne donnent pas autant de farine que ceux qui sont vieux.

3°. Il ne faut pas faire moudre le seigle et le froment ensemble, parce que le grain de seigle étant plus petit que celui du froment, la mouture ne porte pas également sur l'un et sur l'autre: il vaut mieux ne mêler les farines qu'après qu'elles ont été faites séparément.

4°. Lorsque les meules vont trop fort ou sont trop serrées, le son devient menu comme de la farine, et passe avec celle-ci dans le bluteau: la farine pèse davantage, à la vérité; mais elle ne fait pas un pain aussi nourrissant: d'ailleurs, le grain qui contient du son, reste humide, et moisit promptement.

5°. Lorsque le son est trop gros, et qu'on y a laissé trop de farine, il faut le faire tremper dans de l'eau durant une nuit, passer cette eau dans un linge et l'employer à faire du pain.

6°. La farine est meilleure quand elle est faite depuis un mois.

7°. Il ne faut pas tenir la farine près des écuries, ni d'aucun endroit d'où s'exhalent de mauvaises odeurs. Il est nécessaire que les sacs de farine soient posés sur des planches, et non sur la terre. Il est utile aussi de retourner de temps à autre ces sacs, pour mettre plus à l'air le côté qui était contre la muraille.

80. Quand la farine est de bon grain, bien faite et pure, quinze livres prennent sept à huit livres d'eau.

90. Le vieux levain donne un goût aigre au pain.

100. Quand on ne fait pas souvent du pain, il faut tenir le levain très-chaudement, pour lui conserver sa force, et le rafraîchir tous les jours, c'est-à-dire, y ajouter un peu de farine et d'eau.

110. Pour bien mettre en levain, on emploie plus de la moitié de la farine dont on veut faire le pain.

120. Toutes les eaux potables sont bonnes pour faire le pain; néanmoins on ne doit les verser dans le pétrin qu'à travers un linge. Il est nécessaire que l'eau soit tiède, mais jamais bouillante, pas même en hiver. Lorsqu'on veut faire le pain à l'eau froide, comme en été, il faut le pétrir davantage; de cette manière il est meilleur.

130. Il faut pétrir toute la pâte jusqu'à ce qu'elle ne tienne plus aux mains; plus on l'aura pétrie, meilleur sera le pain. Le pétrissage est de la plus grande utilité: ce n'est que par son moyen que l'on unit intimement la farine et l'eau; union absolument nécessaire pour l'uniformité et la promptitude de la fermentation.

140. Quand la pâte est faite, et qu'on la met lever sous des couvertures, il faut avoir le plus grand soin que celles-ci soient propres; sans cette précaution, le pain contracte une mauvaise odeur, et ne lève pas assez.

150. Les vieux bois qui ont été peints sont dangereux pour chauffer le four: ils donnent au pain une mauvaise qualité.

160. Lorsque la pâte est assez levée, il faut enfourner sans délai; autrement la pâte fermente trop et s'aigrit. On doit veiller à ce que le four ne soit ni trop chaud, ni pas assez, et que la chaleur soit également répandue partout.

170. Les pains trop grands se forment et se cuisent mal.

180. On doit laisser ressuer et refroidir le pain avant que de le manger, non-seulement afin qu'il ne nuise pas, mais encore pour qu'il dure davantage.

190. Le pain bis est peu nourrissant; le pain blanc de fine farine nourrit bien davantage. Celui qui est fait avec du levain se digère très aisément: le pain que l'on fait, au contraire, sans levain, est plus difficile à digérer.

200. La vieille farine fait de mauvais pain. Le meilleur pain est celui qui est léger, blanc, troué, fait de bonne farine de froment et d'un peu de seigle mêlés ensemble, bien levé et cuit à propos. Celui qui réunit toutes ces qualités, se digère très aisément et est très nourrissant.

Manière ordinaire de faire le pain. Ayez un levain, qui est

un morceau de pâte qu'on a gardé de la dernière cuisson , et pesant deux ou trois livres , plus ou moins , selon la quantité de pain que vous voulez faire ; pour le pain bourgeois , c'est la sixième partie de la farine qu'on peut employer. Mettez , avant de vous coucher , la quantité nécessaire de farine dans une huche : rangez-la des deux côtés ; mettez le levain dans le vide du milieu ; jetez dans ce milieu de l'eau chaude à souffrir aisément la main , et seulement ce qu'il en faut pour détremper le levain : étant délayé , formez-en peu à peu , avec un tiers de la farine , une pâte un peu ferme ; laissez-la au milieu de la huche ; couvrez-la d'une serviette ; renversez dessus le reste de la farine qui est aux deux côtés ; couvrez la huche de son couvercle. En hiver , on couvre le levain de quelque chose d'épais , et quelquefois on met un réchaud de feu par-dessus.

Le lendemain matin , faites chauffer de l'eau ; relevez la farine comme elle était d'abord : ôtez la serviette , et jetez de l'eau chaude sur le levain ; délayez-le bien , en sorte qu'il n'y ait point de grumeaux ; formez la pâte du reste de la farine , observant surtout de ne point mettre trop d'eau : plus la pâte est pétrie vite et mollement , plus le pain est léger : celle du pain de ménage se pétrit moins et plus lentement , ce qui le rend plus ferme.

Toute la pâte étant faite , on la couvre bien : dans les grands froids , on met du feu dessous ; on laisse la pâte en cet état une heure ou une heure et demie , et jusqu'à ce qu'elle soit levée. Cependant on chauffe le four ; ensuite on donne à la pâte la forme du pain qu'on souhaite , et on le met sur une table , de manière que les pains ne se touchent point.

Le four doit être chaud également et à propos ; s'il l'est trop , le dessus du pain brûle , et le dedans ne cuit pas , et , quand il ne l'est pas assez , il ne cuit point du tout. On connaît que le four est assez chaud , lorsqu'en frottant un peu fort avec un bâton le carreau ou la voûte , il en sort des étincelles. Alors on ôte les tisons et les charbons ; on range quelque peu de brasier à côté de la bouche du four : on le nettoie avec l'écouvillon , au bout duquel sont quelques morceaux de vieux linge , qu'on mouille dans l'eau claire , et qu'on tord avant de s'en servir. On bouche le four un peu de temps , pour laisser abattre sa chaleur ; puis on l'ouvre , et on enfourne promptement le pain : on garnit le fond des plus gros pains , et on garde la place du milieu pour les petits ; puis on bouche le four. On laisse cuire le pain une heure , si c'est du pain bourgeois. On connaît qu'il est cuit lorsqu'après en avoir tiré un , et le frappant du bout des doigts , il

résonne assez ferme. A l'égard du gros pain, on le laisse deux heures avant de le tirer; plus de temps le rendrait rouge en dedans et de mauvais goût. On ne doit pas renfermer le pain qu'il ne soit bien refroidi.

Manière de faire du pain de meilleur goût qu'il n'en a d'ordinaire. Faites bouillir dans une chaudière bien propre, avec de l'eau, le gruau qui aura été tiré du son; remuez-le bien avec une pelle de bois, destinée uniquement à cet usage. Coulez ce son et cette eau à travers une toile neuve et grosse; exprimez-la bien: mettez l'eau qui en sortira avec de la farine ordinaire, et une dose proportionnée de levain ou de levure (mais le levain de pâte est le meilleur), et vous aurez un pain d'un goût exquis.

Méthode pour conserver le pain frais pendant long-temps. Il faut le placer dans une cave aérée, et le disposer, couche par couche, dans un tonneau bien luté, et fait d'un bois léger, tel que le saule. On établira dans le tonneau cinq à six tablettes ou rangs de claies d'osier, supportées par des tasseaux; il y aura entre chaque rang, garni de pains, un pouce ou deux d'intervalle; ensuite on fermera le tonneau. Le pain en cet état peut se conserver frais pendant plus de trente jours.

Manière de tirer parti des pois de la plus mauvaise qualité. On met les pois dans un sac, et on les fait sécher dans le four deux ou trois heures après que le pain en est sorti. Une fois bien secs, les pois sont portés au moulin, et la farine que l'on en obtient est blutée comme celle du froment. Cette farine fait une excellente bouillie, et quand on l'emploie dans le pain par petites portions, elle produit un très bon effet. Lorsqu'on en met un dixième de la farine de froment, le pain est plus sec et de meilleur goût. Au moyen de cette farine, on peut encore faire une purée en très peu de temps: elle cuit sans aucune difficulté.

Deux cents livres des plus mauvais pois, noirs et moisis, après avoir été séchés, moulus et blutés, fournissent cent cinquante livres de belle farine. La chaleur du four fait disparaître le mauvais goût, et surtout la moisissure.

Avec une livre de cette farine et quatre onces de lard, on fait une purée abondante pour le repas de trois personnes.

Pain économique. Voici, en cas de disette, un moyen d'économiser la farine de grain: c'est de composer un pain de dix parties de farine, d'une de riz, et de six de pommes de terre. Cette invention est de M. Pew, cultivateur anglais.

Autre procédé. On obtient encore un pain très bon et très économique de la manière suivante

On prend deux livres et demie de riz dans sa balle ; on le fait bouillir dans une quantité d'eau suffisante pour en faire une pâte très ferme ; on le laisse reposer toute la nuit, et le lendemain, on le pétrit avec quatre livres de farine de froment, deux poignées de sel, une pinte de drèche douce, et très peu d'eau. Il est nécessaire de faire lever la pâte pendant une grande heure, au moins devant le feu, et de le laisser cuire, pendant une heure et vingt minutes, dans un four modérément chauffé : elle fournira vingt-huit livres de pain.

PAINS D'ÉPICES. Le pain d'épices se compose de farine, de miel, d'une petite quantité de potasse et de divers aromates ; voici la manière de le préparer :

Prenez une livre de miel ; faites-le cuire sur un feu vif, jusqu'à ce qu'il n'écume plus ; pendant ce temps disposez dans une huche la quantité de farine que le miel pourra absorber ; faites un creux au milieu de cette farine ; versez-y votre miel tout bouillant, et mêlez-le, au moyen d'une cuiller de bois, avec la farine ; continuez ce travail, jusqu'à ce que le miel, réduit en une pâte ferme, ne prenne plus de farine ; alors, étendez votre pâte dans la huche et laissez-la reposer un quart-d'heure afin qu'elle refroidisse un peu. Le soir qui précède le jour dans lequel vous vous proposez de faire ce travail, prenez trois gros de la meilleure potasse blanche ; mettez-la infuser dans un demi-verre de lait. Le lendemain passez-cette liqueur, et, votre pâte étant faite et reposée comme nous venons de le dire, ajoutez-y la dissolution de potasse en pétrissant fortement avec les deux mains comme les boulangers pétrissent le pain. Votre pâte étant achevée, donnez-lui la forme qui vous plaît et faites cuire dans un four modérément chaud. Pour glacer vos pains d'épices, faites fondre une petite quantité de colle de poisson dans un peu de bière, et frottez la surface du pain d'épices avec cette liqueur au moment où vous le retirez du four. On peut aussi ajouter au pain d'épices des amandes fendues, du citronnat et des écorces d'oranges confites au sucre, en les appliquant à la surface du pain d'épices quand il est encore humide et chaud.

Pour faire des pains d'épices plus agréables et de première qualité, on ajoute dans la pâte : anis 3 gros, coriandre 1 gros, cannelle 1 gros, girofle 1 gros, le tout réduit en poudre très fine, citronnat, écorces d'oranges confites, de chaque deux onces, hachées menues.

PANAIS. *Manière de les conserver tout l'hiver. (Voyez CAROTTES.)*

Sirop de panais. Pour faire ce sirop, on coupe les panais en petits morceaux; on les fait bouillir dans un chaudron jusqu'à ce qu'ils soient assez tendres pour s'écraser entre les doigts; on a soin de les remuer pour qu'ils ne brûlent point; après cela, on les écrase pour en exprimer le suc, qu'on remet bouillir avec d'autres panais coupés aussi par petits morceaux; on fait évaporer le jus, en observant d'enlever l'écume qui s'y forme: la cuisson peut durer quatorze ou seize heures. Quand la liqueur a acquis la consistance de sirop, on la retire de dessus le feu. En continuant la cuisson plus long-temps, on obtiendra du vrai sucre.

PANARIS. Lorsqu'on est menacé d'un panaris, il faut se hâter d'en prévenir les accidens, par le traitement suivant; quand le panaris naît de lui-même, et sans cause connue, on doit avoir recours à tout ce qui peut calmer les inflammations; ainsi on fera tremper la main entière dans de l'eau tiède et on l'y tiendra dans le bain pendant plusieurs heures; à l'eau tiède on pourra substituer des cataplasmes faits avec la farine de graine de lin et une forte décoction de têtes de pavot; si la maladie ne fait que commencer, on pourra employer avec avantage l'eau très froide, ou la glace dans laquelle on plongera le doigt du malade; si, malgré l'emploi de ces moyens, le mal augmente, que les douleurs deviennent insupportables et soient accompagnées de fièvre, il faut avoir recours à un chirurgien, car dans ce cas l'incision de la tumeur est le seul moyen capable d'amener une prompte guérison.

Si le panaris est la suite d'une piqûre faite avec un instrument imprégné d'une liqueur putride, il ne suffit pas d'arrêter le développement de l'inflammation, il faut encore prévenir les accidens qui peuvent résulter de l'absorption de cette liqueur. On y parvient ordinairement en lavant, dans l'instant même, avec de l'eau tiède, l'endroit piqué, et en prenant soin d'exprimer le sang à plusieurs reprises, pour entraîner la matière irritante.

PARATONNERRE. (*Usages et précautions relatives au*) On donne le nom de *paratonnerre* à des barres de fer terminées en pointe, que l'on élève sur des édifices pour les préserver d'être foudroyés. On sait, par expérience, que les corps pointus, lorsqu'ils communiquent à la terre, déterminent à distance la décharge progressive et graduelle des corps électrisés de manière à empêcher l'explosion subite, que l'on appelle *étincelle électrique*, et qui les déchargerait tout d'un coup. Ainsi, une barre de fer pointue, élevée sur un édifice, et communiquant au sol par une suite d'autres

barres, doit produire absolument le même effet sur les nuages électrisés qui s'en approchent; c'est aussi ce que l'expérience confirme, et en cela consiste l'utilité des paratonnerres. Comme leur faculté est dans la conservation de leur pointe, on a coutume de la dorer, pour qu'elle ne se détruise pas en se rouillant. Il faut aussi que la barre du paratonnerre soit assez grosse pour offrir un libre passage à l'électricité, et même pour pouvoir recevoir et conduire une décharge foudroyante. Un pouce carré de grosseur suffit pour cela; il faut aussi que les diverses barres qui se joignent les unes aux autres pour former le conducteur et amener l'électricité jusqu'à la terre, soient bien soudées les unes aux autres, sans interruption. Enfin, il faut que la dernière plonge dans l'eau d'un puits ou dans quelque endroit humide, pour que la déperdition de l'électricité soit plus facile et plus rapide. Toutefois si l'eau manque, on peut y suppléer en terminant l'extrémité inférieure de la dernière barre par une grosse masse de plomb que l'on enfonce en terre à une certaine profondeur.

PASTILLES ODORANTES POUR BRULER. Prenez :

Benjoin, demi-once ;
Santalou cascarille, un gros ;
Charbon de braise, deux onces ;
Nitre ou salpêtre, un gros.

On réduit toutes ces substances en poudre; on les mêle dans un mortier, et on y ajoute de la dissolution épaisse de gomme arabique ou adragante, suffisamment pour former une pâte, que l'on divise par petites portions de figure conique. Pour cela, on prend une certaine quantité de la pâte, qu'on réduit en un long rouleau de la grosseur d'un tuyau de plume; on forme une petite pointe à l'un des bouts en le roulant sur une table, et en appuyant avec le bout du doigt; on coupe ensuite cette portion de la longueur d'environ un pouce; on continue de la même manière jusqu'à ce que toute la pâte soit ainsi divisée en petits cônes. On les fait sécher, et on les conserve dans une bouteille que l'on bouche bien. Lorsqu'on veut s'en servir, on met le feu à la pointe d'une de ces pastilles; on la pose sur une table de pierre ou sur tout autre chose qui ne puisse pas en être gâté; elle brûle en scintillant, et elle exhale une fumée très odorante et très agréable. On s'en sert pour parfumer les appartemens et chasser le mauvais air.

Autre procédé. Benjoin, demi-once ;
Storax calamite, quatre scrupules ;
Baume sec du Pérou, deux gros ;
Cascarille, quatre scrupules ;

Girofle , demi-gros ;
 Charbon de braise , une once et demie ;
 Nitre , un gros ;
 Huile essentielle de fleurs d'orangers , demi-gros ;
 Teinture d'ambre gris , demi-gros ;

PÂTE D'AMANDES *V.* AMANDE.

On en fait une pâte à l'aide d'une suffisante quantité de dissolution de gomme ; on forme une masse que l'on divise comme la précédente , et que l'on emploie de la même manière.

PATÉS, PETITS PATÉS. On les fait d'abord avec de la pâte feuilletée.

La pâte feuilletée , qu'on destine à cet usage , se fait avec trois livres de fleur de farine , de l'eau froide , un peu de sel , et même , si on veut , quelques jaunes d'œufs. On la pétrit ; on en fait une abaisse de l'épaisseur d'un pouce ; on y met dessus deux livres et demie de beurre frais ; on renverse l'un des bouts sur l'autre , de manière que le beurre soit en dedans ; on la détend une seconde fois avec le rouleau , en la poudrant de farine dessus et dessous , et on la replie et détend jusqu'à cinq et six fois.

La pâte feuilletée faite , on hache un peu de rouelle de veau et de moelle de bœuf avec persil , ciboule , champignons ; ajoutez-y deux œufs avec sel et poivre ; délayez cette farine avec un demi-setier de crème. Faites ensuite de petites abaisses de la pâte ci-dessus ; mettez-les sur des moules à petits pâtés ; étendez de petits morceaux de farce sur chaque abaisse , et couvrez cette abaisse d'une autre , et dorez-la. Faites de même à chacun , et mettez-les au four.

Les tartelettes se font de même , si ce n'est qu'au lieu de cette farce , on y met de la crème pour les tourtes.

PAUVRES. *Moyen économique pour les nourrir dans les temps de disette.* Il faut un chaudron d'environ quarante pintes de capacité. On met dans ce chaudron neuf pintes d'eau , et quand elle est chaude , on y met six livres de riz , qu'on aura soin de bien laver avec de l'eau chaude. Le riz étant sur le feu , on aura l'attention de le faire cuire lentement , et de le remuer sans cesse , pour empêcher qu'il ne s'attache au fond.

Quand le riz aura bouilli environ un quart d'heure , on y ajoutera cinq livres de pommes de terre , pelées et coupées en tranches minces.

A mesure que le riz crevera et s'épaissira , on y versera successivement et par intervalles , vingt pintes d'eau chaude ,

en observant de ne verser à chaque fois qu'une pinte d'eau, pour ne pas noyer le riz.

Pour faire crever et revenir le riz sur le feu, il faut environ une heure ; et c'est pendant ce temps qu'on doit l'humecter et lui faire boire successivement les vingt pintes d'eau chaude. Cela étant fait, il faut laisser le riz sur le feu deux autres heures, pour le faire cuire lentement et à petit feu, en observant toujours de le remuer sans cesse.

Le riz étant bien cuit et revenu, on y met six pintes de lait et trois quarterons de sel, en observant de remuer le tout pendant une demi-heure, sans discontinuer.

On ôte ensuite le chaudron de dessus le feu, pour y mettre, peu de temps après, quatre livres de pain blanc un peu rassis, coupé, dès la veille, en soupes très minces, en observant de le mêler avec le riz, de manière qu'il aille jusqu'au fond, pour s'imbiber et faire corps ensemble.

La distribution doit se faire de suite, et on aura de quoi faire cinquante portions. Chaque portion sera de deux cuillerées, équivalant ensemble à une demi-pinte par chaque personne et enfant au-dessus de huit ans, et une cuillerée semblable pour les enfans de huit ans et au-dessous.

En distribuant ce riz, on aura soin de le remuer avec la cuiller, et de prendre au fond du chaudron, pour que la distribution se fasse également tant en riz qu'en pain. Si les portions ne sont pas mangées sur-le-champ, il faut les faire chauffer à petit feu, en y mettant un peu d'eau ou de lait pour les faire revenir et les rendre plus profitables.

Il faut observer que le lait qui serait trop vieux, tournant sur-le-champ, donnerait au riz un mauvais goût, et le rendrait aigre. On peut se servir de beurre au lieu de lait ; alors, une demi-livre de beurre tient lieu de six pintes de lait. Dans ce dernier cas, on peut faire usage du pain bis-blanc au lieu de pain blanc. Mais quand on emploie du lait, il ne faut se servir que de pain blanc, parce que le pain bis le fait tourner et l'aigrit.

PÊCHES. *Moyen de les conserver.* Enveloppez vos pêches de filasse de chauvre ; plongez-les ainsi dans la cire jaune fondue ; vous les en tirerez ensuite. La cire ayant formé une croûte autour de la filasse empêchera la communication de l'air extérieur, et vos pêches se conserveront saines, pourvu que vous les placiez dans une cave profonde et qui ne soit pas humide.

Autre procédé. Vous préférerez les pêches appelées *calaude* et *grosse-mignonne*, parce que leur qualité est supérieure, et

qu'elles ont plus de parfum que les autres. Vous suivrez, pour le reste, le procédé indiqué à l'article *Abricots*.

Pêche à l'eau-de-vie. La pêche est un fruit dont la chair est molle et fine, pleine d'un suc exquis quand elle est mûre : mais, dès qu'elle devient trop molle, elle est déjà passée ; la peau des meilleures est très fine, et se détache facilement. Le dedans de ce fruit est d'un rouge vermeil. Je ne parle pas de toutes les pêches : il suffit de dire que celles dont la peau est fine et bien colorée, la chair ferme, douce et bien succulente, d'un goût sucré, cependant relevé, vineux et parfumé, le noyau petit, et qui quittera facilement le fruit, auront toutes les qualités qu'elles peuvent avoir, et mériteront la préférence sur toutes les autres.

On peut conserver ce fruit, par le moyen de l'eau-de-vie, plusieurs années, et ajouter même un degré à la bonté naturelle de son parfum, en apportant, à la façon de le conserver, toute l'attention qu'elle mérite.

Il faut choisir les plus belles pêches qu'il sera possible de trouver, qui ne soient pas tout-à-fait mûres, et les cueillir dans un temps sec et au milieu du jour, afin que l'humidité en soit bien essuyée. On les prendra sans taches, et on essuiera le duvet qui les couvre. On les fendra jusqu'au noyau, pour donner au sirop et à l'esprit de vin la facilité d'en pénétrer l'intérieur et de les confire à fond, afin qu'elles puissent se conserver. Cette préparation faite, on met, pour confire un cent de pêches, huit livres de sucre et six pintes d'eau, dans une poêle, que l'on place sur le feu. Quand le sirop est prêt à bouillir, on le clarifie, en y mettant deux blancs d'œufs fouettés avec un peu d'eau. On enlève l'écume qui se forme à la surface, et on continue de le faire bouillir jusqu'à ce qu'il ait pris un peu de consistance. Alors on y met les pêches par parties, pendant qu'il est bouillant, et on les laisse quelques minutes.

On retire les pêches avec une écumoire à mesure qu'elles blanchissent. Il faut être prompt à les retirer, parce que celles qui cuisent trop sont perdues, et tout au plus on peut les servir comme compote; mais elles ne valent plus rien pour être confites à l'eau-de-vie.

Quand on retire les fruits du blanchissage, il faut avoir soin de les arranger, à mesure, sur une table couverte de linge blanc, pour les laisser égoutter, et observer de les poser sur leur entaille, afin que l'eau que le fruit a prise au blanchissage s'écoule et qu'il ne reste que le suc et le parfum du fruit.

Pendant que le fruit s'égoutte et se refroidit, on achève le sirop, que l'on fait épaissir jusqu'à ce qu'il commence à can-

dir ou à cristalliser. On le retire du feu ; on le passe dans un tamis ou à travers un linge ; on le laisse refroidir. On y mêle quatre pintes d'esprit de vin, et on le verse sur les pêches, que l'on a disposées dans des bouteilles à large ouverture. Ce fruit, quoique gros et lourd, se soutient dans la liqueur sans toucher le fond, jusqu'à ce qu'il soit parfaitement confit. Quand les pêches auront été bien pénétrées par le sirop et par l'esprit de vin, elles tomberont au fond, et, pour lors, elles seront bonnes à manger. Cette manière de préparer les pêches à l'eau-de-vie, est la meilleure qui soit connue. Elle est facile, et on est sûr de toujours réussir, pour peu qu'on prenne de précautions.

Marmelades et compote de pêches. (V. ABRICOTS.)

Compote de pêches grillées. (V. Le même article, Poires.)

Conserve de pêches. (V. Conserve d'abricots.)

Vin de pêches. (V. Vin d'abricots.)

PERCE-OREILLE. *Moyen de le détruire.* C'est communément dans les vieilles écorces des arbres que le perce-oreille se cache. Il se fourre aussi dans les murs qui soutiennent les espaliers, et dans les poupées des greffes, quand elles ne sont pas enduites : c'est donc là qu'on doit le chercher pour l'écraser ; mais on peut aussi l'attirer, en jetant au pied des arbres, ou en y suspendant des ergots de moutons ou de bœufs, où il se niche. Un expédient plus simple encore, est de brûler de la paille, et de la répandre sur le sol, fraîchement brûlée.

PERDRIX. *Education des perdreaux dans les basses-cours.* Les personnes qui veulent se procurer le plaisir de retenir les perdreaux dans la basse-cour, et les apprivoiser chez elles, doivent, avant qu'ils soient maillés, les faire mener de temps en temps, avec leur mère couveuse, parmi les autres poules, pour les y accoutumer peu à peu, et les tenir même quelque temps enfermés tous ensemble. Les perdreaux en essuieront d'abord quelques coups de bec ; mais bientôt ils vivront et mangeront en société sans se battre. On doit avoir la précaution de leur arracher, de bonne heure, les deux plus fortes plumes de chaque aile, et de leur couper un peu l'extrémité des autres. Afin de les habituer plus aisément, il faut, 1°. ne pas prendre les œufs qui aient été trouvés auprès de l'habitation où l'on veut les faire couver, parce que les perdreaux qui en viennent, connaissent, par un instinct particulier, le nid de leur vraie mère, quoiqu'ils ne l'aient jamais vue, et y volent sur-le-champ, pour ne plus la quitter ; 2°. il faut les accoutumer avec la poule, en les tenant dans un jardin ou verger clos et bien fermé, garni de broussailles et de bosquets,

et où on leur donne à manger à des heures réglées. Ils s'y plaisent tellement, que quoiqu'ils s'envolent au dehors, ils y reviendront aux heures des repas, y passeront la nuit, et même y pondront et couveront. On a rendu des compagnies de perdrix, ainsi élevées, si familières, qu'elles revenaient au son du tambour, et au premier coup de sifflet de celui qui en prenait soin.

Moyen de donner à la chair de perdrix plus de délicatesse, et la rendre plus succulente. A cet effet, on retient les perdrix dans un petit endroit clos de murs de tous côtés, couvert de tuiles ou de bardeaux, qui n'a de jour que par une fenêtre formée d'un réseau à grandes mailles; elles ne doivent avoir de jour qu'autant qu'il en faut pour voir et prendre leur nourriture. On les laisse ainsi enfermées durant un mois, temps suffisant pour les engraisser. La perdrix, pour être bonne à manger, doit être mortifiée, et se gardera long-temps si, après lui avoir ôté le gros-boyau, qui se corrompt promptement, on la laisse à la cave ou dans un tas de blé sans y toucher; mais on aura soin de ne l'y pas mettre toute chaude, ni après un dégel, ni dans un endroit trop humide, parce que sa chair prendrait un goût de relan.

PERROQUET. (*Instruction et nourriture du*) Le perroquet, oiseau des Indes, naturalisé en Europe, contribue assez à notre agrément pour que nous devions chercher à recueillir quelques préceptes sur la manière de l'instruire et de le nourrir convenablement : nous allons donc en occuper un moment nos lecteurs.

C'est sur le soir, et à une heure réglée, qu'il faut faire la leçon au perroquet. Pour le disposer favorablement, on commence par lui donner à manger de la soupe au vin. On couvre ensuite sa cage avec un morceau d'étoffe. On a soin, dans la leçon, de lui répéter plusieurs fois la parole qu'on veut qu'il apprenne, et on tient en même temps la lumière cachée. La voix des femmes et celle des enfans paraissent avoir un grand pouvoir sur lui. Il devient bavard en les entendant, et dit avec empressement tout ce qu'il sait. On en obtient aussi beaucoup, si, lorsqu'on lui parle, on met devant lui un miroir avec la lumière; il croit alors avoir affaire à un de ses semblables, et se montre satisfait et facile.

Pour la nourriture, il est peu de choses dont le perroquet ne puisse pas s'accommoder. Il mange du pain, de la soupe, des châtaignes, des noix, des pommes, des poires, des cerises, du fromage, etc., etc.; il aime la graine de laitue; mais le persil et les amandes amères sont pour lui un poison mortel. Il boit fréquemment; il faut donc avoir soin de ne pas le lais-

ser manquer d'eau. On doit aussi , à cause de la goutte , à laquelle il est très sujet, le tenir propre. On accommode son bec deux ou trois fois par année, afin qu'il mange mieux , et qu'il ne gâte pas sa cage.

On a essayé , plus d'une fois , d'amener des perroquets à procréer en Europe ; mais on y a si rarement et si incomplètement réussi , que nous n'avons rien de certain à prescrire à ce sujet. (V. *Maladies des oiseaux.*)

PERSIL. *Manière de le conserver.* On épluche du persil vers le mois de septembre, on le met sécher à l'ombre, et on le serre dans un endroit sec. Lorsqu'on veut s'en servir, on le fait revenir dans de l'eau tiède, et on s'aperçoit qu'il n'a perdu ni de sa verdure, ni de son goût.

PIEDS. *Observations sur les soins à prendre des pieds.* Le premier soin qu'on doit apporter à la conservation des pieds, est d'éviter les chaussures gênantes; le second d'y maintenir la propreté en se frottant tous les matins en sortant du lit, avec du linge sec et propre, en changeant souvent de bas ou de chaussettes, et, prenant de temps en temps des bains avec l'attention de couper toujours les cors avant de mettre les pieds dans l'eau, et laisser les ongles et les durillons à soigner au sortir du bain.

Les voyageurs doivent , après une marche quelconque , essuyer les pieds et les jambes avec des linges chauds et secs, changer de chaussure , et en se mettant au lit les laver légèrement avec un peu d'eau mêlée d'eau-de-vie; et s'ils sont au terme de leur route, prendre un bain d'eau tiède où l'on aura mis une poignée de son de froment.

Les personnes qui suent habituellement des pieds ont un moyen d'y remédier sans danger: c'est de se les essuyer avec un linge sec en sortant du lit , et lorsqu'ils sont encore dans un état de moiteur, puis de jeter dessus quelques gouttes d'eau-de-vie. C'était tout le secret du Grand Frédéric qui l'employait souvent.

PIGEON. *Distinction du mâle de la femelle.* Chez le pigeon il est un indice, non pas infallible, mais assez sûr du sexe masculin; c'est la proéminence des narines, que l'on aperçoit distinctement lorsque l'on regarde le profil du bec; on la voit aussi de face, de même que la grosseur des fèves farineuses qu'elles forment. Le bec de la femelle est droit, vu de profil, et ses fèves sont très petites; la naissance de son bec, recouverte de plumes, est plus allongée, et toute sa tête plus étroite, plus affilée, l'œil moins dur, la queue moins touffue et plus propre; car, lorsque les pigeons sont en amour, il existe un signe infallible du sexe masculin: c'est

la malpropreté, et souvent la difformité de l'extrémité inférieure de la queue, que le mâle use et salit, en tournoyant et balayant le sol avec, lorsqu'il se pavane autour des femelles. Les pigeonneaux mâles, dès que leur queue a quelque longueur, la rabaisent fortement en se hérissant, se soulevant et faisant claquer leur bec lorsqu'on les touche, et surtout lorsqu'on les pose par terre; la femelle, au contraire, la relève, ou la tient horizontalement, et se défend moins.

Volière pour élever les pigeons. Les pigeons élevés dans une volière sont en général, suivant l'opinion d'un grand nombre d'amateurs, d'un produit beaucoup plus considérable que ceux qu'on laisse vaguer suivant leur caprice.

La volière doit être bâtie carrément, dans un endroit de la basse-cour, où le chaud et le froid ne se fassent pas trop sentir; il faut qu'elle tire ses jours du côté du levant ou du midi; qu'elle soit meublée de nids, de figure carrée, assez profonds pour y asseoir un pigeon à l'aise. Leur nombre est ordinairement de trois par paire de pigeons; on leur donne communément des terrines de plâtre, des paniers d'osier, qu'on attache au mur; ou bien on construit des cabanes de bois d'un pied en tout sens; ou bien encore, on pratique des trous dans l'épaisseur des murs; mais ces différens nids sont sujets à des inconvéniens. On reproche aux cases en planches, dans lesquelles on met un plateau de plâtre, de s'imbiber trop facilement de la partie humide de la fiente, et de contracter par-là une odeur qui finit par occasionner des maladies aux pigeons. Les paniers d'osier ont aussi leur incommodité: outre que la vermine trouve plus aisément à s'y loger, les petits en tombent souvent, et si on n'a pas le soin de les remettre aussitôt dans leur nid, ils ne tardent pas à être massacrés par les autres. Les terrines de plâtre peuvent être avantageusement remplacées par des terrines de terre cuite très poreuse, pour absorber l'humidité; si elles étaient vernissées, la fiente liquide ou molle du pigeonneau pourrirait le nid; il s'y engendrerait beaucoup d'insectes, et même des vers à mouches, capables d'attaquer les petits; et s'ils avaient le dévoiement, on les y trouverait bientôt morts.

Ces dernières sont d'un prix à peu près double; mais la facilité de les nettoyer à grande eau, et surtout leur durée, dédommagent au delà de l'excédant de la dépense. Les cavités pratiquées dans l'épaisseur du mur sont trop fraîches, et ne paraissent pas leur convenir. Quelques amateurs ont été jusqu'à faire fabriquer, en terre cuite, des pots assez ressemblans à ceux qu'on place pour recevoir les moineaux. Ces pots n'ont pas l'inconvénient des paniers; les petits n'en peu-

vent sortir, ils facilitent l'incubation, et ils dispensent de placer des rayons en bois. Il faut avoir l'attention de mettre les nids dans l'endroit le moins clair de la volière; car les pigeons, comme tous les autres oiseaux, lorsqu'ils veulent pondre ou couvrir, recherchent toujours l'obscurité.

La volière doit être aussi pourvue de vases destinés à contenir la boisson et la nourriture. On emploie, pour le premier objet, des bouteilles de grès à cou long; on les renverse dans un vaisseau de terre fait exprès, et disposé de manière que l'eau tombe de la bouteille à mesure que les pigeons boivent. Cet appareil se nomme *pompe*. Pour renfermer leur nourriture, on se sert de trémies, qu'on divise quelquefois en plusieurs parties destinées à contenir les différentes espèces de grains qu'on leur donne.

On ne saurait trop recommander de balayer souvent la volière; d'en faire nettoyer, sous ses yeux, toutes les parties; de faire transporter à quelque distance la colombine et les autres immondices; de renouveler la paille des nids tous les trois ou quatre jours au moins, après l'incubation des petits; sans quoi, la fiente qui les entoure ne tarde pas à leur procurer de la vermine, qui incommode quelquefois la couveuse, au point de lui faire abandonner ses petits. Il ne faut pas négliger, non plus, de changer leur eau, le plus souvent possible, en été, et de la faire dégeler plusieurs fois par jour dans les grands froids. On aura le soin aussi de ne pas enlever les pigeonneaux sans nettoyer sur-le-champ leur nid, et y mettre de la paille fraîche, parce que les pères et les mères tiennent aux nids dans lesquels ils ont déjà élevé leur famille. Avec cette précaution et cette propreté, j'ose affirmer qu'il est rare d'avoir des pigeons attaqués de maladie. Il y a des espèces de pigeons qui mettent beaucoup de paille dans leur nid; d'autres qui n'en mettent que quelques brins. Il est bon alors d'avoir la précaution de les dégarnir quand il y en a trop, parce que les œufs pourraient tomber, et se casser; et d'en mettre quand il n'y en a point, parce que les œufs à nu sur la planche, roulent de dessous la femelle qui ne peut les embrasser comme il faut, se refroidissent et ne sont plus bons à rien. Pour éviter ces inconvéniens, on fera bien de leur préparer leurs nids soi-même, de rompre la paille afin qu'elle se prête mieux à la forme qu'on veut leur donner, et que les œufs ne puissent glisser entre; ce qui arrive quand elle n'a pas été préalablement brisée.

Quand on peuple une volière, et qu'on veut remplacer les pigeons invalides, on conserve ordinairement les pigeons nés en septembre ou octobre, parcequ'ils sont dans toute leur

force au mois de mars suivant. D'autres préfèrent les pigeons nés au printemps, parce que leur accroissement n'a point été suspendu par le froid.

On doit avoir le soin, surtout, de ne jamais souffrir dans la volière ni plus ni moins de mâles que de femelles, et de n'y tenir que des ménages assortis. Il est indispensable de ménager, pour chaque paire, une longue cage fermant à volonté, fermée par des treillages et des planches, avec deux séparations et deux pots à couvercles, afin que, lorsque les petits sont forts, ils n'aillent pas troubler la nouvelle ponte de leurs parens; ce qui arrive toujours lorsqu'il fait froid ou qu'ils sont faibles et paresseux: la mère, surtout, n'a pas la force ou le courage de les chasser; ils salissent le nid et les œufs, et les cassent. Si ces cages sont bien faites, un peu sombres, quoique aérées, faciles à nettoyer et à descendre par ceux qui les occupent, ils s'y attacheront et ne les quitteront jamais. On ne saurait trop les multiplier pour éviter les combats.

On a imaginé une sorte de niche qu'ils aiment beaucoup, et qui a l'avantage d'être légère, mobile, facile à nettoyer, et de familiariser les pigeons: elle est formée par trois planches carrées, d'un pied de long sur dix pouces de large, réunies, dans la hauteur, en deux carrés, par des lattes longues de trois pieds, clouées latéralement, près à près, pour laisser circuler l'air, de manière qu'une planche fait le dessous ou le bas, une autre le dessus, et la troisième sépare les deux cages. On met des traverses sur le devant pour que les parens s'y perchent, et qu'elles retiennent les petits; on attache ces lattes, où l'on veut, par rangs ou files, au moyen de bons clous.

Si les pigeons sont farouches, on emploie une autre façon. Deux planches d'une largeur proportionnée à leur nid, et de telle hauteur que la planche le permet, sont clouées d'équerre en formant comme une large gouttière; on couvre le haut d'une planche formant le dessus, et on partage la longueur en autant de cases que l'exige la hauteur des pigeons. On y cloue des traverses et des barres saillantes pour qu'ils puissent entrer, et on pose ces cages mobiles contre les murs où elles se tiennent naturellement debout et fermées; on peut avec elles obtenir une régularité agréable, et le soir on aura le plaisir de voir presque tous les mâles placés sur le dessus, pour surveiller leur famille.

Si on veut y enfermer une paire, on pose contre une claque de lattes ou d'osier, qui va de l'une à l'autre cage; on place au-dessus une longue planche qui les unit et ferme la sépara-

tion, et on met le boire et le manger par terre, tout contre la claie, avec une planchette mobile ou une tuile couchée contre, en talus, qui en écarte les autres pigeons.

Ces cages mobiles sont faciles à nettoyer, prennent le moins de place possible, s'emportent et se mettent où l'on veut.

Il est également important que les pots à couvrir, en terre cuite, unie et poreuse comme celle des pots à fleurs, soient proportionnés à la taille des pigeons, et plutôt plus petits que plus grands, afin que le pigeonneau jette plus aisément sa fiente au dehors. Il faut changer souvent la paille coupée dont on les garnit, et tuer les puces, les mites et les vers que l'on y trouve toujours. Les mites se cachent aussi sous le centre du pot, où les attire la chaleur. Surtout, il ne faut pas oublier que le pigeon renfermé s'ennuie et travaille moins qu'étant libre, ou du moins dans un espace où il pourrait voltiger. Il en est de même des pigeonneaux qui maigrissent en cage, et mangent seuls plus vite étant avec les autres, à moins que l'on n'ait la précaution de placer auprès d'eux des petits vases pleins d'eau et de grains.

Un ou deux mâles, non appareillés, suffisent pour porter le trouble dans toute l'habitation et pour déranger toutes les pontes. Aussi quelques amateurs ont-ils la précaution de retirer de la volière, aussitôt qu'ils mangent seuls, tous les jeunes pigeons qu'ils destinent à augmenter le nombre des nids, ou à remplacer ceux dont l'âge annonce la prochaine stérilité. Ils les réunissent dans un endroit qu'ils appellent *l'appareilloir*, et les y laissent jusqu'à l'époque où le roucoulement des mâles et la coquetterie prononcée des femelles ne laissent aucun doute sur le sexe des individus. Alors, à moins que l'on n'en ait de différentes races que l'on veuille croiser, il ne faut point gêner leurs inclinations, et les laisser faire leur choix. Il y a même de l'inconvénient à mettre indistinctement un mâle et une femelle dans une cage pour qu'ils s'accouplent; dans ces ménages brusquement formés avant que les soins mutuels en fassent le lien, la discorde règne plusieurs jours.

Le mâle exerce sur la femelle une tyrannie qui va jusqu'à la frapper presque continuellement à coups de bec, et à la tourmenter sans cesse.

Il est presque indispensable d'avoir deux, et même trois séparations dans une même volière, ou d'avoir deux ou trois volières séparées, lorsque l'on veut posséder toutes ou presque toutes les espèces de pigeons de taille différentes; car leur mélange est fécond en dissensions et en combats. Lorsqu'on tient ces pigeons captifs, il faut placer devant leur de-

meure une cage de fil de fer, dont la grandeur est proportionnée au nombre des pigeons. La base de cette espèce de volière extérieure doit être en planches; les côtés, le devant en grillage; la partie supérieure qui sert de toit à la cage doit être couverte de manière à ne pas permettre à la pluie d'y pénétrer, parce qu'elle y forme avec la fiente des pigeons une boue qui s'attache à leurs patés, aux plumes du ventre, et nuit aux succès de l'incubation. Le même inconvénient résulte de la liberté laissée à ces animaux dans les temps humides.

Cette cage leur sert à aller prendre l'air, et à s'échauffer au soleil. Il est nécessaire aussi, quand les pigeons ne sortent pas, de placer dans la volière un baquet de quatre pouces de profondeur, rempli d'eau que l'on renouvelle tous les jours. Les pigeons aiment singulièrement à se baigner et à se rouler dans la poussière, pour se délivrer des poux et des puces qui les tourmentent.

Manière d'engraisser les pigeons. Lorsqu'on désire manger de bons pigeonneaux, il ne faut pas attendre qu'ils se nourrissent seuls, parce qu'alors ils maigrissent; leur chair n'a plus cette finesse et cette délicatesse qui caractérisent les bons pigeonneaux: c'est lorsqu'ils ont environ un mois qu'il convient de les prendre, et avant qu'ils ne sortent de leurs nids; mais si l'on veut manger d'excellens pigeonneaux de volière, il faut les engraisser de la manière suivante: Lorsque les pigeonneaux seront parvenus aux dix-neuvième ou au vingtième jour, lorsque le dessous de leurs ailes commencera à se garnir de plumes, ou de canons dans la partie des aisselles, retirez-les de la volière, placez-les ailleurs dans un nid, et couvrez le nid avec une corbeille, un panier, qui refuse l'accès à la lumière et laisse le passage à l'air. Tout le monde sait qu'on doit, en général, tenir dans l'obscurité les animaux qu'on veut engraisser artificiellement; ayez des grains de maïs, qui auront trempé dans l'eau environ vingt-quatre heures: retirez deux fois par jour, le matin de bonne heure, le soir avant la nuit, chaque pigeonneau de son nid; ouvrez-lui le bec, avec adresse, et faites-lui avaler chaque fois, selon son espèce et sa grosseur, quatre-vingts et même cent grains de maïs humecté. Continuez dix ou quinze jours de suite, et vous aurez des pigeons d'une graisse aussi fine que celle des plus belles volailles du Mans: il n'y aura de différence que dans la couleur. D'autres ont conseillé, pour avoir des pigeonneaux extrêmement gras, de leur arracher les plus grosses plumes des ailes, pour les obliger à ne point quitter le nid, ou bien de leur attacher les pieds. Quelques-

uns même leur brisent les os des jambes. Par ce moyen, disent-ils, on les voit engraisser à vue d'œil, parce qu'alors la nourriture de ces petits animaux, n'étant pas dissipée, tout se porte vers la graisse. Cette opération, inventée par la plus détestable sensualité, ne contribue en aucune manière à leur embonpoint; elle pourrait même leur être très préjudiciable, puisqu'elle ne saurait avoir lieu sans leur occasionner des douleurs très vives; d'ailleurs, le père et la mère chassent leurs petits du nid, et cessent de les nourrir quand ils sont occupés d'une nouvelle couvée. Les pigeonneaux ainsi disloqués maigrissent, et ne cessent d'être maltraités par les autres, dont ils sont la victime, s'ils se traînent hors de leur nid, à cause de l'impossibilité dans laquelle ils sont de se défendre ou de les éviter; tandis que s'ils sont bien nourris, et qu'on les prenne lorsqu'ils sont sur le point de sortir du nid, c'est-à-dire, lorsqu'ils ont trois semaines, ou un mois, ils seront suffisamment gras pour ne point avoir recours à de pareils moyens, qui ont quelque chose de révoltant.

Des maladies des pigeons, et des remèdes qu'il convient d'y apporter. Parmi les maladies auxquelles le pigeon est sujet, celles qui l'affectent principalement sont: *L'avalure, le chancre, le ladre et la goutte.* La mue est, pour le pigeon captif, qui ne peut se livrer à toute l'activité à laquelle la nature l'avait destiné, une maladie souvent aussi cruelle que la dentition l'est pour d'autres animaux. Quelquefois un pigeon meurt après avoir long-temps souffert, faute d'avoir pu se défaire de trois ou quatre grandes plumes de l'aile. On peut prévenir cette mort en prenant l'individu et en lui arrachant les plumes avec soin, de peur de les rompre ou de déchirer les parties adhérentes, par un mouvement trop brusque et trop fort.

L'avalure est, presque comme la goutte, une maladie de vieillesse: les individus qui en sont atteints vivent quelquefois long-temps, mais ils sont absolument inféconds.

Cette maladie est un déplacement sensible, formant grosseur dans les organes sexuels, et qui les rend incapables de produire.

Le *chancre*, trop connu par ses ravages, mais pas assez attentivement examiné, a été jusqu'à présent regardé comme à peu près incurable; on n'a pas trouvé le moyen de le guérir, et la crainte de la contagion conduit les propriétaires à tuer impitoyablement les pigeons qui en sont atteints. Voici cependant une recette qui paraît avoir eu quelque succès.

Prenez: Sel d'oseille, cumin, huile d'aspic, essence de

oocléaria , quantités égales ; mêlez le tout , et , soir et matin , avec une plume de l'aile du pigeon , trempée dans ce mélange , lubrifiez-en le gosier du malade. Ce remède ne peut être employé qu'à l'extérieur ; si une très-faible quantité pénètre dans leur gosier ou dans leur glotte , elle les tue presque sur-le-champ.

Le *ladre* est une maladie qui pourrait être regardée comme un lait répandu , dont quelquefois sont affectés les pigeons qui , ayant perdu leurs petits dès les premiers jours de leur naissance , n'ont pu se débarrasser de la pâtée qu'ils avaient préparée dans leur estomac pour leur première nourriture. Le moyen de les guérir serait de leur substituer d'autres petits de même âge , à la place de ceux qui seraient morts.

Quelques pigeons sont tellement avides , qu'ils se gorgent d'alimens au point que , ne pouvant pas être digérés , ils restent dans le jabot , s'y corrompent et font souvent mourir l'animal ; cela arrive surtout lorsqu'ils ont été long-temps sans manger. Dans ce cas , on les renferme dans un bas qu'on attache à un clou , de manière qu'ils aient les pieds inférieurement , et dans cette position , on ne leur donne qu'un peu d'eau de temps en temps. Mais ce procédé manque quelquefois : alors on est obligé de fendre le jabot avec une paire de ciseaux bien pointus , ou un canif : on en retire l'aliment corrompu , on le lave , et ensuite on le recout. Cette opération , dangereuse et souvent mortelle , ne vaut pas le premier moyen , surtout si , pour faciliter la digestion , on fait avaler à l'oiseau un peu d'ail pour fortifier l'estomac. Après on le met à la diète , à l'eau nitrée , ou de rouille , ou d'alun. Il y a encore une maladie très-commune aux pigeons , surtout dans les pays chauds ; c'est une espèce de petite vérole. Les pigeons sont encore sujets aux coups de sang ou à l'apoplexie ; ils tombent tout à coup ; leur sang sort par le bec , et ils meurent promptement. Si on s'en aperçoit à temps , il faut les saigner , en leur coupant un ou deux ongles , dont le sang sortira , surtout si l'on leur tient la pate dans l'eau tiède , ce qui les soulage aussitôt.

Le *torticolis* , le *polype* , le *raïe* , l'*asthme* , les *vers* , le *dévoïement* , sont encore des maladies qui attaquent les pigeons. Le moyen de prévenir ces maladies consiste , nous le répétons , à maintenir dans le colombier une extrême propreté. Le sel mêlé aux alimens est un remède universel.

PINSON. (*Le*) Petit oiseau de diverses couleurs. On connaît le mâle en ce qu'il a la tête bleue et le croupion doré.

Le pinson s'élève et s'entretient facilement en cage ; mais il est sujet à devenir aveugle. Quand on voit que ses yeux

pleurent, que ses plumes se hérissent et se gonflent, on tire le jus des feuilles de bette ou de poirée, on le mêle avec de l'eau et du sucre, et on donne à boire cette liqueur au pinson pendant quatre ou cinq jours, en la lui présentant seulement de deux jours l'un. On peut encore lui donner un petit bâton de figuier, pour se percher et y essuyer ses yeux; on le nourrit ensuite, pendant deux ou trois jours, avec de la graine de melon mondée. (Voyez *Maladies des oiseaux.*)

PINTADES. Poules étrangères venues d'Afrique. Elles sont plus grosses et plus hautes en cuisses que les poules ordinaires. Leur plumage est noir et marqueté de petits points blancs: elles ont comme une petite bosse sur le dos, et une plume en forme d'aigrette sur la tête. On fait couver leurs œufs à des poules communes. Dès que les pintades sont écloses, il faut les tenir chaudement, les nourrir de jaunes d'œufs durs, de millet, de navette broyée et mêlée avec un peu d'eau.

PIPEE. (*La*) La pipée est une sorte de chasse dans laquelle, placé d'une certaine manière, et caché par une feuillée, on contrefait le cri des oiseaux pour les attirer dans un arbre, dont les branches sont remplies de gluaux, où ils se prennent. Cette chasse doit se faire dans les mois de septembre et d'octobre. 1^o. Les lieux les plus propres pour une pipée, sont, ou un bois taillis déjà un peu fort, ou un lieu bas, à peu de distance d'un vignoble, ou de quelque ruisseau ou étang, ou de quelques ronces ou épines blanches.

2^o. L'arbre choisi pour la pipée doit être, autant qu'il se peut, éloigné de tout autre; il doit avoir les branches courtes et droites, n'être point trop haut: les chênes sont les meilleurs pour cet usage.

3^o. On coupe toutes les branches inutiles, en commençant la coupe par le haut, et on ne laisse que celles dont on a besoin; on les élague de manière que l'arbre prenne la forme d'un verre à boire. On y fait des entailles au-dessus, de deux ou trois lignes de profondeur, et de trois en trois pouces de distance, pour y faire tenir les gluaux par le gros bout laissé à cet effet.

4^o. On doit faire une petite cabane autour du pied de l'arbre pour le pipeur, et ceux qui veulent avoir le plaisir de cette chasse. On la fait, en bonne partie, des branches qu'on a coupées de l'arbre, et on la couvre de feuilles. Elle doit avoir au moins cinq pieds de hauteur, et le haut doit être en forme de dôme. On y laisse deux ou trois ouvertures. On pratique des avenues ou petites voûtes, au nombre de dix ou douze, qui aboutissent toutes à l'arbre, et à la distance de

trente ou quarante pas. On les nettoye bien; on y place des perches qu'on fait plier en demi-cercle; on leur fait des entailles pour y placer des gluaux, en les faisant plier horizontalement.

La pipée se fait le matin, au lever du soleil, et le soir, vers son coucher, et par un temps tranquille et modéré. Après qu'on s'est renfermé dans la loge, on observe un grand silence. Le pipeur commence à frouer, ce qu'il fait, en soufflant dans une feuille de lierre, à laquelle on fait un petit trou, en levant le côté du milieu assez près de la queue, ce qui imite le cri d'un petit oiseau, qui appelle les autres à son secours. Il y a encore diverses manières de frouer. Aussitôt qu'on a froué, plusieurs oiseaux, comme des rouges-gorges, viennent se prendre; on donne quelques coups de pipeau pour contrefaire la chouette. On fait crier quelqu'un des oiseaux pris, ce qui en attire d'autres qu'on fait crier à leur tour: par exemple, le pinson attire les grives; les merles, les geais; les geais attirent les corbeaux et les pies. A mesure qu'ils sont pris, on les tue, ou on les met dans un sac, pour faire crier ceux qui, par leur cri, peuvent attirer les autres. C'est au lever du soleil et à son coucher qu'on peut prendre des oiseaux bons à manger; comme les petites grives, les merles, les rouges-gorges, les mésanges, moineaux, fauvettes, roitelets et autres, qui sont fort bons, rôtis ou fricassés.

C'est à la brune qu'on prend les hiboux, les chouettes, en contrefaisant la souris: on prend encore, au lever du soleil ou à son coucher, des éperviers, des tiercelets, des émérillons, des buses. En ramassant les oiseaux de proie, il faut se donner de garde de leurs serres: le plus court est de les assommer. Les pies, les geais et les merles sont les plus difficiles à attraper, lorsqu'ils sont tombés à terre. Il y a des oiseaux qu'on ne prend point au pipeau; tels sont les ramiers, les tourterelles, sansonnets, linots, chardonnerets: il faut encore ajouter les oiseaux qui ne perchent point, comme perdrix, cailles, bécasses.

Glau. On nomme ainsi des petits osiers bien unis, minces et droits, longs de quinze à dix-neuf pouces, et que l'on enduit de glu, excepté par le gros bout, pour y faire prendre les oiseaux à la pipée. Les meilleurs sont ceux que l'on cueille au mois de septembre, et dont les pointes ne se cassent point. Dès qu'on les a cueillis, on doit les laisser au soleil quelques heures, puis ôter les feuilles, en commençant par les cimes, et prenant garde d'en casser la pointe; on doit leur tailler le gros bout en forme de coin, pour qu'ils entrent dans les

entailles faites aux branches de l'arbre , et qu'ils y tiennent , mais légèrement ; les rassembler par paquets en les égalisant par le haut. Quand ils sont dans cet état , on prend de la glu vers la cime des gluaux , et on les frotte les uns contre les autres pour les engluer.

Glu. Cette espèce de gomme , quand on veut l'avoir bonne , se compose de l'écorce de houx , dans le temps de la séve ; on jette la première écorce ou pellicule brune , et on pèle le reste de l'écorce jusqu'au bois. Lorsqu'on veut s'en servir , on y incorpore de l'huile d'olive. On fait encore de la glu avec l'écorce de gui. On met dans un lieu humide cette écorce renfermée dans un pot , pendant huit ou dix jours. Quand elle est pourrie , on la pile jusqu'à la réduire en bouillie , ensuite on la met dans une terrine. On y jette , de temps à autre , de l'eau de fontaine bien fraîche. On remue avec un bâton en forme de spatule , jusqu'à ce que la glu se prenne au bâton ; plus elle est nette , plus elle est tenace : on l'étend souvent dans l'eau pour la bien nettoyer.

Autre manière de faire la glu. Prenez de l'écorce de gui , qui vient sur les chênes lorsqu'ils sont en séve. Formez-en un gros peloton tout entrelacé : mettez-le pourrir dans un tas de fumier , où il y aura de l'eau ; laissez-l'y pendant cinq ou six jours. Pilez ensuite cette masse d'écorce dans l'eau ; réduisez-la en pâte ; lavez-la dans une eau courante ; elle devient alors une masse gluante , qu'on met en boule dans un pot en lieu frais , et on verse dessus de l'eau claire , que l'on renouvelle de temps en temps.

Quand le moment est arrivé de vous servir de votre glu , vous en prenez la quantité qui vous paraît nécessaire , et vous la mettez dans un pot de terre. Vous ajoutez un tiers de graisse d'oie ou de chapon , clarifiée avec soin , et vous mettez votre mixtion sur un feu doux. Vous laissez les matières fondre ensemble , et vous les remuez continuellement , jusqu'à ce qu'elles soient bien amalgamées ; alors ôtez-les du feu , et remuez-les jusqu'à ce qu'elles soient refroidies.

Lorsque votre glu est froide , vous prenez vos baguettes , et vous les chauffez un peu sur le feu. Vous prenez votre glu , et vous en garnissez les bouts de vos baguettes. Vous les séparez l'une d'avec l'autre , et vous achevez de les arranger , en les pliant et les travaillant ensemble continuellement , jusqu'à ce qu'en les barbouillant l'une sur l'autre , vous ayez garni chaque baguette d'une quantité suffisante de glu.

Si vous enduisez de glu des cordes , faites-le pendant qu'elle est très chaude et très légère ; barbouillez les cordes de tous côtés , en les nouant ensemble et les dénouant ensuite.

Si vous engluez de la paille, procédez-y aussi tandis que la glu est très-chaude; vous en engluez beaucoup à la fois, autant à peu près que vous pouvez en faire tenir dans votre main. Travaillez et secouez votre paille devant le feu, jusqu'à ce qu'elle soit tout enduite, de manière que chaque brin de paille ait autant de glu qu'il en faut. Cela terminé, mettez vos brins dans des étuis de cuir ou de peau, jusqu'à ce que vous veuillez vous en servir.

Pour empêcher que la glu ne gèle sur les baguettes, les buissons ou la paille, vous ajouterez une pinte d'huile de pétrole avec autant de graisse de chapon; vous mêlerez bien le tout ensemble, et vous en frotterez bien les baguettes, etc. La glu se conserve ainsi souple, visqueuse et molle, sans avoir rien à craindre, même de la gelée la plus rude.

PIQUETTE. *Manière de la faire.* Lorsque votre vin a été foulé, et que vous en avez extrait tous les grains ou les marcs, entonnez-les dans un ou deux tonneaux, selon leur quantité; puis emplissez votre tonneau jusqu'aux trois quarts, mettez ensuite un quart de genièvre de l'année, avec une livre de cassonade, et bondonnez-le fortement. Surveillez, car cette piquette éprouve quelquefois une grande fermentation. Vous pouvez lui donner une couleur plus foncée et un goût plus spiritueux, en jetant dedans le marc de votre cacis, après en avoir tiré l'eau-de-vie dans laquelle il aura infusé.

PIQURE OU MORSURE DES ANIMAUX VENIMEUX.
Abeilles, Guêpes, Frêlons, Araignées, etc.

Un Anglais ayant été piqué à l'œsophage par une guêpe qu'il n'avait pas vue dans un verre de bière, un de ses amis lui sauva la vie en lui faisant avaler, à plusieurs reprises, du sel commun délayé dans le moins d'eau possible. Les symptômes alarmans qui s'étaient d'abord manifestés se calmèrent presque subitement. L'application d'un peu d'alcali volatil, est le meilleur remède en pareil cas. Si on ne pouvait s'en procurer, on pourrait le remplacer par un peu de potasse, de chaux vive, de cendre, ou enfin de terre glaise qu'on appliquerait avec un peu d'eau sur l'endroit blessé.

PLANTES MEDICINALES. *Manière de les recueillir et de les faire sécher.* Il est des plantes dont on conserve toutes les parties, comme le thym, le calament, la marjolaine, le petit chêne, la petite centaurée, l'ivette, la menthe, la mélisse, le serpolet, etc.

Les plantes qu'on se propose de faire sécher doivent être choisies dans leur plus grande vigueur et dans leur meilleur état, qui est particulièrement le temps où les fleurs commencent à s'épanouir. Cette règle ne souffre d'exceptions

que pour un petit nombre de plantes, qui sont la mauve, la guimauve, la pariétaire et le seneçon. Elles sont plus adoucissantes et plus salutaires lorsqu'on les prend dans leur jeunesse et avant qu'elles aient poussé leurs tiges. Lorsque les feuilles des plantes sont les seules parties dont on fasse usage, elles doivent se récolter aussi avant que les tiges ne soient poussées, parce que plus tard elles deviennent dures et ligneuses.

Plusieurs auteurs anciens, et même quelques modernes, prescrivent de faire sécher les plantes doucement, exposées à un courant d'air et à l'ombre, dans la crainte de faire dissiper trop de parties volatiles, si l'on employait la chaleur du soleil; mais l'expérience et l'observation ont appris à connaître toute la défectuosité de cette méthode. Les plantes, pendant cette dessiccation lente, éprouvent des altérations qui occasionent la perte de leur couleur et de leur odeur; elles jaunissent plus ou moins, et prennent la couleur des feuilles mortes, comme la scolopendre ou langue de bœuf; d'autres, comme la mélisse, la véronique, la bétoine, la bourrache, la buglose, etc., deviennent noires au bout de quelques jours, et ressemblent à du fumier desséché; elles sont alors sans vertu.

Les moyens de remédier à tous ces inconvénients, sont d'avoir recours à la chaleur du soleil, ou à celle d'une étuve chauffée jusqu'à cinquante ou soixante degrés. On peut également faire usage de la chaleur du dessus d'un four de pâtissier ou de boulanger.

Les plantes recueillies par un beau temps sec et serein, après le soleil levé, et lorsque la rosée de la nuit est dissipée, doivent être nettoyées des herbes étrangères, des feuilles mortes ou fanées. Ensuite on les étend sur des clayons d'osier garnis de papier gris, et on les expose à la chaleur du soleil ou à celle d'une étuve, ou sur le four d'un boulanger. On remue les feuilles plusieurs fois par jour, et on les laisse à la même chaleur jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement sèches; ce que l'on reconnaît lorsqu'elles n'ont plus de souplesse et qu'elles se brisent en les maniant: on les laisse quelque temps à l'ombre, et elles reprennent une certaine humidité qui suffit pour les empêcher de se briser quand on les manie. On les met alors dans des boîtes, où elles se conservent à l'abri de la poussière et de l'humidité.

Les plantes qu'on a fait sécher avec les soins que nous venons d'indiquer, conservent leurs couleurs vives et brillantes et leur odeur. C'est d'après ces qualités essentielles qu'on peut juger de leur bonté.

Les plantes contiennent plus ou moins de parties sableuses ; et les insectes y ont déposé leurs œufs, qui pourraient éclore, manger les plantes et les réduire dans un si mauvais état, qu'on serait obligé de les jeter avant qu'on pût s'en procurer d'autres. Il convient donc de séparer tous ces corps étrangers destructeurs des plantes ; on y parvient en remuant et en secouant les plantes sur un tamis de crin un peu gros ; ils passent au travers. Cette opération est de la plus grande importance ; mais il ne faut y procéder que quand les plantes se sont amollies légèrement, de crainte de les briser.

Les plantes se conservent beaucoup mieux, et jouissent de propriétés infiniment meilleures dans les années où les pluies ont été peu abondantes, que quand elles ont été cueillies dans les années pluvieuses.

Plantes dont les fleurs seules doivent être conservées, comme les roses, les œillets, les violettes. Le temps de recueillir les fleurs est un peu avant leur épanouissement, époque à laquelle elles ont le plus d'odeur et de vertu.

On cueille les roses rouges lorsqu'elles sont en boutons, bien avant leur épanouissement. Celles qui sont épanouies, perdent une partie de leur couleur en séchant ; elles noircissent plus ou moins, et elles ont moins d'odeur.

Les œillets rouges doivent être pris au moment de leur épanouissement ; on rejette la partie verte et la partie blanche, parce qu'on a intention de n'avoir que la partie rouge de ces fleurs.

Les violettes noires cultivées, qui fleurissent au printemps ; doivent être prises peu de temps après leur épanouissement : on les préfère avec raison à celles qui viennent dans les bois et dans les campagnes, et qui n'ont ni autant d'odeur, ni autant de couleur. On rejette la partie extérieure qui est verte, et on ne conserve que celle qui est colorée.

Les fleurs, quoique plus délicates que les feuilles des plantes, demandent à être séchées promptement comme les plantes elles-mêmes. On les fait sécher de la même manière, dans une étuve ou au soleil, le plus promptement possible. Il y a des fleurs dont la couleur est si délicate, qu'on ne peut les conserver sans altérations, malgré toutes les précautions que l'on prend ; telles sont celles de violette, de bourrache, de buglose. Ces dernières fleurs, ainsi que celles de camomille et de muguet, doivent être recouvertes de papier gris, soit qu'on les sèche au soleil ou à l'étuve, afin de les avoir très belles.

On conserve les fleurs dans des boîtes bien bouchées, dont l'intérieur est garni de papier. Celles dont la couleur est fu-

gace , comme la violette , etc. , se conservent dans des bouteilles bien bouchées.

Plantes dont on conserve les fruits ou semences. Les graines doivent être recueillies , en général , quand elles sont bien mûres. Quelquefois , néanmoins , on cueille la plante entière peu de temps avant la maturité de la graine ; on la dispose sur le plancher , comme si on voulait la faire sécher ; la sève qui reste à la plante se porte à la semence , et achève de la mûrir. Ce moyen , pratiqué par les jardiniers pour récolter les petites graines légumineuses , est très bon et très commode pour se procurer , sans perte , toutes les graines trop petites pour être récoltées autrement.

Quand les graines sont huileuses , comme les amandes , par exemple , on casse , au moyen d'un marteau , la coque dure et ligneuse qui les revêt ; on sépare le bois ; on met à part les amandes qu'on étend à trois ou quatre pouces d'épaisseur sur le plancher , dans une chambre sèche , à l'abri du soleil et de toute chaleur plus forte que celle qui règne dans les beaux jours de l'automne : on couvre les fenêtres , si le temps le permet , pour évacuer l'humidité qui se dégage , et on remue les amandes de temps en temps. Il faut mettre ces semences à l'abri des souris et des rats , qui en sont très friands.

Les graines sèches et farineuses sont très faciles à faire sécher. Nous avons dit précédemment qu'on fait sécher les plantes avec leurs graines , lorsque ces graines sont trop petites pour se récolter autrement. Quand , par ce moyen , les graines sont bien sèches , on bat la plante avec des baguettes , pour faire sortir la graine ; on frotte aussi , entre les mains , les extrémités de la plante pour opérer le même effet ; on enlève à la main , le plus qu'on peut de plante brisée ; on met le menu de la plante qui contient la graine , dans une assiette ou dans un plat de faïence , ou dans un petit van ; on secoue le tout , en vannant , pour faire partir tout ce qu'il y a de plus léger ; la graine se nettoie et se débarrasse , et reste enfin seule , parce qu'elle est , en général , plus pesante. Lorsque la graine est bien nettoyée , il convient de la laisser encore quelque temps à l'air , afin d'achever de la dessécher ; on la vanne encore avant de la serrer , et on la passe au travers d'un tamis de crin , pour la mieux séparer de la paille.

On conserve ordinairement les petites graines dans des bocaux de verre coiffés de papier : cette manière est fort bonne ; on peut aussi les conserver dans des boîtes. Quelques personnes conservent indistinctement ces mêmes peti-

tes graines, dans des bouteilles bouchées de liége; ce qu'il faut éviter; car les graines huileuses ne tardent pas à rancir. (V. *Manière de dessécher et de conserver le blé*, à l'article BLÉ; et pour les fruits pulpeux et charnus, comme les poires, les pommes, la *manière de les conserver*, à l'article *conservation*.)

Plantes dont on veut conserver les racines. La récolte des racines doit toujours se faire lorsque les tiges sont passées. Il y a deux saisons où les plantes sont dans cet état, au printemps et en automne. Dans toute autre saison, les racines sont de mauvaise qualité.

Les racines légumineuses qu'on cultive pour les alimens, sont des plantes annuelles: on les sème depuis le mois de février, jusqu'à la fin de l'été, à des époques différentes, afin d'avoir toujours de jeunes racines. Si on ne semait ces plantes que dans une saison, on n'aurait qu'une seule fois dans l'année ces racines de bonne qualité; telles sont les raves, les carottes, les panais, etc., parce que, lorsque ces racines ont poussé des tiges d'une certaine force, elles deviennent ligneuses dans leur intérieur; on en sépare même facilement le cœur, qui ressemble à une corde. Il en est de même de beaucoup de racines de plantes médicinales annuelles qu'on cultive, ou qui viennent dans la campagne, et qui se sèment d'elles-mêmes, à plusieurs reprises, telles que l'ache, la bourrache, la buglose, la carotte sauvage, la guimauve, la consoude, l'asperge, le persil, la bryone ou navet du diable, la valériane, etc., etc. Les racines de ces plantes ne sont point ligneuses dans leur première jeunesse; mais l'intérieur le devient lorsqu'elles poussent des tiges. Il suffit, par conséquent, pour avoir ces racines en bon état, de les cueillir lorsque les plantes commencent à bourgeonner et à pousser quelques feuilles; ce que l'on peut faire pendant tout le courant de l'été.

Lorsqu'on a récolté convenablement les racines, on profite de l'état de fraîcheur et de plénitude où elles se trouvent en sortant de la terre, pour les bien laver avant de les mettre sécher. On coupe par morceaux les racines qui sont trop grosses; on les met sur des clisses d'osier garnies de papier, et on les fait sécher dans une étuve ou dans le four d'un boulanger.

Les racines que l'on conserve dans des caves deviennent bientôt ligneuses et perdent leur vertu.

Si l'on veut sécher des oignons, les oignons de lis, par exemple, il faut les effeuiller avant de les sécher.

Les racines bien séchées doivent être conservées dans des

boîtes bien closes, afin de les garantir de la poussière et des vicissitudes de l'air.

Plantes dont on conserve le bois ou l'écorce. Le bois et l'écorce des plantes sont, en général, faciles à dessécher et à conserver. Il suffit de les exposer à l'air pendant quelque temps, après les avoir divisés convenablement. Il y a seulement un petit nombre d'écorces tendres et délicates, comme celle du sureau, qui demandent les mêmes soins que les racines pour être desséchées, et pour être conservées. Ces parties peuvent être conservées fort long-temps sans éprouver d'altération.

POIREAUX OU VERRUES. *Manière de les guérir.* Le suc laiteux des tiges d'épurga ou tithymale, ou la feuille de figuier ordinaire, en délivre promptement, si on met de la persévérance à l'appliquer. Le suc de l'éclair ou chélidonie réussit également bien. Pour employer les uns ou les autres, on brise la tige de la plante et on applique sur la verrue, la goutte de suc laiteux qui paraît. On renouvelle cette opération deux fois par jour, jusqu'à la disparition des poireaux.

POIRES ET POMMES D'HIVER. *Manière d'avancer leur maturité.* Vous avancerez la maturité des poires et pommes d'hiver, en retirant le fruit du fruitier, et l'exposant à la douce température de l'office ou d'appartemens échauffés; vous mettrez votre fruit dans une corbeille, en l'environnant de mousse; vous entourerez *le bon-chrétien d'hiver*, de papier Joseph.

Conservations des poires. Vous pelerez les poires que vous voudrez conserver; vous les couperez par quartiers, les débarrasserez de leurs pepins, et les mettrez en bouteilles et ensuite au bain-marie.

Il ne faut qu'un bouillon seulement aux poires à couteau; il en faut six aux poires à cuire, et vous devrez faire bouillir les poires tombées, pendant un quart d'heure entier.

Manière de faire dessécher les poires. Les poires de Rousselet doivent être cueillies tout près de leur maturité. On les pèle; on les arrange sur des clayons d'osier, garnis de papier blanc. On place les clayons garnis de fruits dans un four, chauffé au même degré que pour cuire du pain; on les y laisse environ un quart d'heure; on les ôte ensuite du four, pour les exposer à l'air, et au soleil, jusqu'à ce qu'elles soient presque sèches. Alors on les remet au four, mais chauffé infiniment moins fort, pour achever de les sécher. Cette dernière opération se fait à plusieurs reprises, et chaque fois on les expose à l'air, au soleil.

Ce procédé, pour faire sécher les poires, est celui qu'on emploie à Reims. Les poires de bon-chrétien d'Espagne, de beurré, de doyenné, de Saint-Germain, se préparent à peu près de la même manière. On les pèle; on les plonge quelques minutes dans l'eau bouillante, ou on les expose seulement à la vapeur de l'eau bouillante; on les met ensuite dans un four très chaud pendant un quart d'heure; puis on les met à l'air et au soleil pendant quelques heures; on les expose de nouveau au four, mais moins chaud, puis à l'air. On continue cette opération jusqu'à ce que les fruits soient bien secs. Ces poires sont meilleures que celles de Rousselet; elles deviennent rouges et transparentes, et diminuent des trois quarts de leur poids. Le procédé que nous venons d'indiquer peut être employé pour sécher toutes sortes de poires.

Les poires desséchées doivent être conservées dans un lieu sec, et, s'il est possible, renfermées dans des boîtes ou dans des cartons bien clos.

Poires tapées. Vous pelez la poire dont vous réservez la pelure; la poire pelée, vous la blanchissez dans l'eau bouillante, et vous lui donnez même un léger bouillon, si elle est assez ferme pour le soutenir. Vous conservez l'eau qui a servi à ce blanchiment.

La poire rangée sur des claies, on la porte au four ou à l'étuve, le four étant un peu moins chaud qu'il ne doit l'être pour la cuisson du pain. On remet ainsi la poire au four pendant trois jours.

Voici ce qu'on fait de la pelure des poires et de l'eau qui a servi à leur blanchiment. Vous jetez dans cette eau la pelure que vous avez pilée préalablement dans le mortier, et dont vous avez fait une espèce de pâte; vous la faites bouillir; vous la passez à travers un tamis, et vous en exprimez le marc. Vous remettez sur le feu pour réduire ce liquide à consistance de sirop, et avant de remettre vos poires au four pour la quatrième fois, vous les plongez dans ce sirop chaud.

Les poires que l'on choisit pour cette opération, sont le Rousselet, le beurré d'Angleterre, le doyenné, le beurré, le messire-jean et le martin-sec.

Poires au roux. On prépare en Allemagne avec les poires de messire-jean, un mets peu coûteux et que notre bonne ménagère apprêtera souvent quand nous le lui aurons fait connaître. On choisit des poires de messire-jean bien mûres; cependant on peut employer de cette manière des poires qu'on ne pourrait pas manger crues et qui ne seraient pas assez belles pour faire des compotes; on les pèle, on les coupe par quartiers et on enlève les pépins. On met les poires dans une casserole étamée avec autant d'eau qu'il en faut pour

les baigner ; on porte sur le feu et on le continue jusqu'à ce que les poires aient atteint une demi-cuisson. Alors on fait dans une autre casserole, un roux, assez épais, avec du bon beurre frais. On doit employer la valeur de deux cuillerées de farine pour un quarteron de poires moyennes. Quand le roux a pris une belle couleur, on le délaye avec une partie du jus des poires et on le verse dans la casserole où sont ces dernières. On remet sur le feu jusqu'à parfaite cuisson des poires. Enfin on dresse dans un plat des tartines de pain taillées bien mince et grillées, et l'on verse les poires dessus. Lorsqu'elles sont de bonne qualité, on peut se dispenser d'y mettre du sucre; dans le cas contraire, on en ajoute une petite quantité.

Compote de poires de bon-chrétien, blanches et rouges. Vous prendrez de belles poires de bon-chrétien; vous les couperez en deux, et les mettrez blanchir dans de l'eau bouillante. Quand elles seront molletes, vous les retirerez pour les jeter dans de l'eau fraîche, où vous aurez mis le jus d'un citron. Vous ferez ensuite bouillir du sucre clarifié; vous y mettrez les poires bien égouttées, et vous leur ferez jeter plusieurs bouillons jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites, et votre compote sera faite. Si vous voulez leur donner une couleur rouge, vous y mettrez un peu de vin de Bourgogne et de la cochenille préparée.

Compote de poires à la bonne femme. Prenez des poires de messire-jean; nettoyez la queue et ôtez l'œil; lavez-les bien et faites-les égoutter; mettez-les ensuite dans une poêle avec du sucre, un morceau de cannelle, deux ou trois clous de girofle, du vin rouge et un peu d'eau. Laissez-les cuire à petit feu, en ayant soin de les écumer. Elles se rident lorsqu'elles sont cuites, et c'est de là qu'est venu leur nom de poires à la bonne femme.

Ces poires sont encore bonnes à faire une compote qui a la couleur rouge. Pour y parvenir, pelez-les et mettez-les dans un pot bien vernissé, avec un verre de vin, un peu de cannelle, du sucre convenablement et un peu d'eau. Vous mettrez dans le pot une cuiller d'étain; vous le boucherez bien, et vous le placerez sur de la cendre chaude: étant cuites, vos poires seront du plus beau rouge.

Compote de poires grillées. Vous jetterez des poires de bon-chrétien sur un feu bien ardent, pour en faire griller la peau. Vous les jetterez ensuite dans de l'eau fraîche; vous les nettoierez bien; vous les mettrez dans une poêle avec du sucre clarifié, un peu d'eau et un peu de cannelle, et vous les laisserez cuire. Il ne vous restera bientôt plus qu'à les dresser dans le compotier.

On peut faire une pareille compote avec des pêches qui ne sont pas mûres.

Compote de poires d'été. Faites-les blanchir sur le feu ; puis rafraîchissez-les ; pelez-les ; piquez-les à la tête ; coupez-les par quartiers si elles sont grosses ; jetez-les à mesure dans l'eau fraîche ; mettez-les dans du sucre clarifié , auquel vous aurez ajouté un peu de zeste d'orange ou de citron ; laissez-les y frémir ; laissez-les jeter leur eau , et faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles n'écument plus. Un quarteron de sucre suffit pour une semblable compote.

Les poires d'hiver se mettent en compote de la même manière. On doit les piquer jusqu'au cœur , et ne les retirer du feu que quand elles sont assez molletes.

Marmelade de poires de Rousselet. Faites dessécher vos poires sur le feu : quand elles sont bien molletes , tirez-les ; mettez-les dans de l'eau fraîche ; pelez-les ; prenez-en la chair ; passez-les au tamis , et faites cuire du sucre à la grande plume ; incorporez-le dans votre pâte , qu'il faut avoir bien desséchée : faites seulement frémir le tout ; et emportez votre marmelade , après l'avoir poudrée de sucre. Pour une livre de fruit , il faut trois quarterons de sucre.

Poires de Rousselet à l'eau-de-vie. Vous choisirez des poires de Rousselet qui ne soient pas tout-à-fait mûres , et de la petite espèce ; vous les piquerez avec une épingle de tous côtés , et vous les jetterez dans de l'eau bouillante pour les faire blanchir ; vous les retirerez à mesure qu'elles moliront , et vous les jetterez dans de l'eau fraîche. Aussitôt qu'elles seront refroidies , pelez-les , et jetez-les encore dans de l'eau fraîche nouvelle , où vous aurez exprimé le jus de deux citrons.

Faites ensuite clarifier du sucre en quantité proportionnée à votre fruit , et avec assez d'eau pour que le fruit y puisse baigner à l'aise. Votre sucre clarifié et encore bouillant , vous y mettrez votre fruit , et lui ferez prendre sept ou huit bouillons couverts. Après cela , retirez la poêle du feu , et versez le tout dans une terrine , pour donner le temps au fruit de prendre le sucre. Vingt-quatre heures après , remettez dans la poêle le sirop sur le feu , et faites-lui prendre dix ou douze bouillons ; puis versez-le tout bouillant sur vos poires , qui seront restées dans la terrine , pour les laisser encore vingt-quatre heures dans le sirop. Le troisième jour , vous recommencerez la même opération ; mais après le sixième ou huitième bouillon , vous glisserez tout doucement votre fruit dans le sirop , et vous lui ferez prendre six bouillons , alors vous retirerez votre poêle du feu ; vous ôterez l'écume

s'il y en a ; vous laisserez refroidir le tout à demi ; vous disposerez vos poires dans le bocal , et mêlerez votre sirop avec une égale quantité d'eau-de-vie. Ce mélange fait , vous le verserez dessus vos poires , et deux mois après vous pourrez les manger.

POIS. Procédé pour conserver les petits pois. Il faut mettre deux ou trois cuillerées de sucre dans une casserole de moyenne grandeur , pleine de pois ou de haricots , et la placer ensuite sur un feu vif de charbon. Quand on jugera que ces légumes commencent à sentir la chaleur , on les remuera deux ou trois fois ; et quand ils donneront de l'eau , on les versera sur une serviette pour les sécher. On les étendra ensuite sur du papier dans une chambre aérée , impénétrable au soleil. On aura soin de les retourner , pour les faire sécher plus promptement. S'ils conservaient la moindre humidité après cette opération , ils moisiraient infailliblement ; au lieu qu'en y mettant le soin convenable , on s'assure l'avantage de les trouver bons jusqu'à la récolte prochaine.

Autre procédé. On les choisit bien tendres ; on les met , quand ils sont écosés , dans l'eau bouillante ; après qu'ils ont fait un bouillon , on les retire et on les passe dans l'eau fraîche. Ils sont ensuite exposés au grand air et à l'ombre , sur une nappe blanche ; on doit avoir soin de les remuer de temps en temps , et même de changer cette nappe si elle est trop mouillée. Quand ils sont secs , on les serre dans des vases bien fermés et tenus dans un lieu sec. Lorsqu'on veut les manger , on en prend trois onces pesant pour faire un litre ; on les fait tremper , pendant un quart d'heure , dans une pinte d'eau chaude ; puis on les accommode.

Conservation suivant la méthode d'Appert. Il ne faut pas prendre des pois trop fins , parce qu'ils fondent en eau pendant l'opération ; on les choisit moyens ; ils ont infiniment plus de goût et de saveur , se trouvant alors plus faits. On les écosse aussitôt qu'ils sont cueillis , et l'on procède tout de suite ; car , au bout de deux ou trois jours , ils commencent à subir une fermentation qui nuit à l'opération. Quand ils sont écosés , et que l'on a séparé les gros , on les met dans des bouteilles , en les tassant avec soin. On bouche hermétiquement les bouteilles , et on les met dans le bain-marie , comme nous l'avons dit en donnant le détail du procédé général pour la conservation des fruits et légumes. (Voyez CONSERVATION.) On laisse dans le bain-marie pendant une heure et demie au bouillon , lorsque la saison est fraîche et humide , et deux heures lorsqu'il y a chaleur et sécheresse. On termine comme nous l'avons indiqué

au procédé général. Des petits pois , ainsi préparés , peuvent se conserver plusieurs années sans perdre le goût qu'ils ont dans la primeur.

Au sortir de la bouteille , vous les lavez bien à l'eau tiède , et les égouttez de suite ; vous les mettez dans une casserole , avec un bon morceau de beurre frais , et vous placez cette casserole sur le feu : il faut ajouter à vos pois un bouquet de persil et de ciboules. Après les avoir sautés plusieurs fois dans le beurre , vous jetterez dessus un peu de farine , et les mouillerez quelques instans après avec de l'eau bouillante. Laissez-les bouillir jusqu'à ce que l'eau soit presque réduite ; alors assaisonnez-les d'un peu de sel , laissez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient réduits ; retirez-les aussitôt , et ajoutez , par litre de petits pois , gros comme une noix de bon beurre frais , avec une cuillerée à bouche de sucre râpé. Sautez-les bien , sans les remettre sur le feu , jusqu'à ce que le beurre soit fondu , et dressez-les en rocher sur un plat que vous aurez bien fait chauffer.

Procédé pour enlever aux pois secs leur écorce. On prend la quantité de pois secs que l'on veut ; on les renferme dans une serviette ou dans un sac de toile , et on les plonge dans l'eau bouillante. On les y laisse quelque instans ; puis on les retire et on les jette dans de l'eau froide. On les fait ensuite sécher à une forte chaleur , et l'écorce se détache de la partie farineuse du pois ; pour l'enlever , il suffit de la briser en faisant passer les pois entre deux meules auxquelles on donne deux lignes d'écartement environ. On vanné les pois ainsi écrasés , et l'écorce s'en sépare très facilement.

Autre procédé. On met des pois secs tremper dans de l'eau froide , ou légèrement chauffée , pendant environ vingt-quatre heures ; on les retire de l'eau , et on les met dans un endroit exposé à l'air , par couches d'environ deux à trois pouces , et on les laisse dans cet état cinq à six heures ; on les fait ensuite sécher à un fort soleil , ou dans une étuve fortement chauffée. Alors il n'est plus question que de les faire passer entre deux meules pour les écraser comme nous l'avons dit précédemment.

Autre procédé. On met une couche de pois , d'environ un à deux pouces , sur un tamis de crin , et on verse dessus , alternativement et à plusieurs reprises , de l'eau bouillante et de l'eau froide. Lorsqu'on voit que l'écorce ne tient plus sur le pois , on cesse l'opération ; on fait sécher les pois , et on les fait passer entre deux meules écartées , comme nous l'avons déjà dit. (V. à l'art. pain , un moyen de tirer parti des pois.

POISSON. Nouvelle manière de faire cuire le poisson.

Mettez une quantité de poissons, grands et petits, nettoyés et saupoudrés convenablement de sel, de poivre, de beurre, et d'autres épices, si vous les aimez, dans un pot, à sec. Le pot rempli, vous le couvrez d'un couvercle bien ajusté, que vous luterez encore avec de la colle de farine, et vous le mettez, sur-le-champ, dans un four, au moment où l'on enfournera le pain. Lorsqu'on défournera ce pain, les poissons seront assez cuits; et ce qui sera le plus particulier, on n'y trouvera plus d'arêtes. Apprêtés de la sorte, les brochets et autres bonnes espèces de poissons deviennent une véritable friandise. Le four n'est point absolument nécessaire à ce mets; il peut aussi se préparer au feu de la cuisine et sur des charbons.

Moyen de rendre le poisson mangeable, quand il a commencé à se corrompre. Pendant les chaleurs il arrive que le poisson se corrompt du matin au soir. Pour ôter le goût et l'odeur qu'alors il a contractés, il faut le faire bouillir dans une grande quantité d'eau, dans laquelle on met un quart de vinaigre, du sel, et un nouet de linge contenant du poussier de charbon de bois. Ce procédé est également applicable aux viandes.

Moyen de manger le poisson bon, quoique gelé. Faire cuire sans précaution le poisson qui a été gelé, c'est s'exposer à le trouver sur le plat, sans consistance, sans goût, sans qualité. Il faut, avant tout, travailler à lui rendre peu à peu la température qui lui est naturelle. Commencez par le plonger dans un vase plein d'eau froide: cette eau le dégèlera peu à peu, mais bientôt elle formera autour de lui une couche de glace légère. Vous en retirerez alors le poisson, pour le replonger dans de l'eau nouvelle. Quand il ne se formera plus de glace, vous en conclurez qu'il a repris sa température naturelle, et il n'aura plus rien à craindre de la cuisson.

Moyen de conserver le poisson. Faites-lui jeter un bouillon dans une petite quantité d'eau et un peu de sel: il pourra rester deux ou trois jours dans cette eau sans se corrompre, parce qu'il sera tombé au fond du vase, et que l'eau salée le couvrira entièrement. S'il vous faut le garder plus de trois jours vous remettrez le vase sur le feu, en ajoutant encore un peu de sel et une feuille de laurier-sauce. Le poisson peut ainsi soutenir jusqu'à trois ébullitions. Vous y emploierez des vases de terre.

Moyen de conserver le poisson pendant les transports. Prenez du charbon de bois, pilez-le grossièrement et enlevez la poudre la plus fine en passant le charbon sur un tamis de crin; ayez une boîte proportionnée à la grandeur du poisson que

vous voulez faire voyager; et emballez-le dans cette boîte avec le charbon pilé; il faut avoir soin aussi, d'en remplir la gueule, les ouies, et, s'il est possible, le ventre du poisson, après l'avoir vidé. Par ce moyen on peut conserver et faire voyager pendant plusieurs jours du poisson, même pendant l'été, ce qui serait impossible sans l'emploi du procédé que nous venons d'indiquer. Nous avons mangé, à Paris, des truites du lac de Genève, arrangées de cette manière et qui étaient arrivées dans un état de fraîcheur parfait. Il suffit de bien laver le poisson pour enlever tout le charbon.

Stratagèmes utiles à la pêche. 10. Prenez de la graine de roses qui se trouve dans les gratteculs, et quelques grains de moutarde, et les jetez dans l'eau; les poissons y accourront.

20. Ayez du suc de joubarbe, versez-le sur de l'ortie et de la quinte-feuille pilées dans un mortier; jetez le marc dans l'eau.

30. Vous pouvez encore mettre pour appât, dans les filets, du poisson de l'espèce de celui que vous souhaitez: cet appât fera tomber le poisson dans le filet tendu.

40. Prenez enfin un quarteron de fromage vieux de Hollande ou de Gruyère; broyez-le dans un mortier avec de la lie d'huile d'olive, et mêlez-y du vin, peu à peu; jusqu'à ce que le tout soit réduit en pâte un peu épaisse; ajoutez-y un peu d'eau de roses; faites avec cette pâte de petites boulettes de la grosseur d'un pois; jetez-les dans l'eau, et dans l'endroit où vous voulez jeter votre filet. Si c'est le soir que vous voulez jeter le filet, jetez votre amorce le matin; et le soir, si c'est le lendemain.

POIVRE. *Comment il peut être remplacé.* Prenez du poivre-long ou piment bien mûr; épluchez-le avec soin, et coupez-le par morceaux, pour faciliter la dessiccation; puis mettez-le au four à plusieurs reprises; ensuite vous le pilerez et le tamiserez; vous aurez un équivalent du meilleur poivre.

Moyen de reconnaître si le poivre est sophistiqué ou mêlé avec d'autres substances. Le poivre noir est quelquefois mélangé avec différens fruits, qui ont quelque ressemblance avec lui, comme les baies de nerprun ou de genièvre. On reconnaît assez facilement ce mélange à ce que ces graines sont plus grèges à l'extérieur que le véritable poivre; à ce qu'elles ne sont pas pleines intérieurement; à ce qu'elles sont moins pesantes; enfin à ce qu'elles n'ont pas le goût du poivre quand on les mâche. Cette sophistication du poivre ne fait que diminuer sa qualité; elle n'est aucunement préjudiciable à la santé.

Le poivre blanc n'est autre chose que le poivre noir au-

quel on a enlevé son écorce, en le faisant macérer dans l'eau. Il arrive quelquefois que les commerçans, pour lui donner du poids, le roulent dans divers pâtes blanches; composées, le plus souvent, d'amidon cuit avec le blanc d'Espagne ou le blanc de céruse. Cette dernière substance est un poison très dangereux. On reconnaît que le poivre est recouvert avec une pâte blanche, à ce qu'il n'a pas de saveur piquante quand on le pose sur la langue, et à ce que l'eau dans laquelle on en agite une certaine quantité devient blanche et laiteuse. Si la pâte dont le poivre a été recouvert est du blanc de céruse, on obtient le plomb qu'elle contient, en mettant dans un creuset une certaine quantité du poivre falsifié, que l'on recouvre d'une couche de charbon pilé, et qu'on fait ensuite rougir à une forte chaleur. Si, au lieu de blanc de céruse, il y avait dans la pâte du blanc d'Espagne, le vinaigre y produirait une espèce de bouillonnement et d'effervescence, et prendrait un goût amer très marqué.

POIVRE-LONG ou PETIT PIMENT. Prenez du poivre-long; le plus petit est le meilleur. Otez-en la queue, et jetez-la dans le vinaigre, avec une poignée un peu forte de sel gris, de l'estragon, de la passe-pierre, et deux ou trois gousses d'ail, et vous vous serez encore assuré un hors-d'œuvre qui se mange avec le bœuf.

POMMADES. *Pommades à la rose.* Mettez sur une livre de pommade déjà bien confectionnée, une livre de roses pâles que vous pétrissez bien avec la graisse; le tout bien mélangé faites fondre cette pommade; tenez-la en fusion, pendant deux jours, en ayant soin de la remuer plusieurs fois dans cet espace de temps. Le tout refroidi, faites fondre votre pommade au bain-marie, pour retirer vos fleurs en les passant dans un cannevas de toile, afin d'en exprimer la graisse, puis enveloppez ces fleurs dans un autre cannevas, pour les mettre sous la presse, à l'effet d'en exprimer l'odeur et la graisse. Cette opération terminée, et votre pommade refroidie de nouveau, remettez une seconde couche de fleurs, que vous laissez jusqu'au lendemain; et suivant les mêmes procédés que pour la même couche, continuez la même opération jusqu'à cinq à six fois.

Après votre dernière couche, laissez bien reposer votre pommade; ajoutez-y, lorsqu'elle sera tirée au clair, environ un demi-gros d'essence de bergamote par livre; mettez-la ensuite dans vos pots.

Pommade à la fleur d'orange. Suivez absolument, pour la composition de cette pommade, les mêmes procédés que pour celle à la rose.

Pommade de fleurs de lavande. On prend cinq livres de graisse de porc, vingt livres de fleurs de lavande, et huit onces de cire blanche.

On met dans un vaisseau convenable, quatre livres de fleurs de lavande avec les cinq livres de graisse : on manie entre les mains les deux substances, afin d'en former une sorte de pâte. On met ce mélange dans un vaisseau d'étain, qui puisse être bouché exactement, ou dans une cruche de grès, qu'on bouche avec du liége. On place le vaisseau au bain-marie, et on le fait chauffer à la chaleur de l'eau bouillante pendant six heures; au bout de ce temps, on passe le mélange au travers d'un linge fort, et on l'exprime à la presse. On jette le marc comme inutile : on remet la graisse fondue dans le même vaisseau, avec quatre livres de nouvelles fleurs : on agite la matière, afin de mêler la fleur avec la pommade; on fait chauffer ce mélange comme la première fois; on le passe; et on mêle la pommade, tandis qu'elle est chaude, avec une nouvelle quantité de fleur. On continue ainsi de suite, jusqu'à ce qu'on ait employé les vingt livres de fleurs de lavande : alors on expose, dans un endroit frais, la pommade séparée des dernières fleurs, afin qu'elle se fige. On la sépare d'avec une liqueur rouge brune, qui provient des fleurs de la lavande. On lave la pommade dans plusieurs eaux, en l'agitant avec un pilon de bois, jusqu'à ce que la dernière eau sorte très claire; ensuite on la fait fondre au bain-marie, pendant environ une heure, dans un vaisseau parfaitement clos; et on la laisse se figer, afin de séparer l'humidité qui s'est précipitée pendant la liquéfaction de la pommade. On la fait fondre encore une fois ou deux, afin de séparer toute l'humidité; après quoi on ajoute la cire, et on la fait liquéfier la dernière fois, toujours au bain-marie, et toujours dans un vaisseau clos. On la laisse se figer dans le même vaisseau. S'il se trouve encore de l'humidité, il faut la faire liquéfier de nouveau. Lorsqu'elle est finie, on la coule dans des pots, afin qu'elle s'y fige et qu'elle en remplisse bien toute la capacité.

Les lavages et les liquéfactions qu'on fait subir à cette pommade, sont nécessaires pour séparer la matière extractive des fleurs, et pour la priver entièrement de toute humidité; sans quoi elle ne pourrait se conserver, et elle deviendrait rance en fort peu de temps; mais il est certain que ces opérations lui enlèvent beaucoup de son odeur. Il y a un moyen de remédier, en grande partie, à cet inconvénient; il consiste, au lieu de laver et de faire fondre la pommade, à y délayer dix à douze onces d'amidon. On la laisse deux ou trois jours dans cet état; puis on la fait fondre au bain-marie : l'amidon

se précipite sous la forme d'une colle ou d'un mucilage, parce qu'il s'est emparé de l'humidité de la pommade. On la sépare de ce mucilage, et elle se trouve privée d'humidité, en une seule liquéfaction, mieux qu'en cinq ou six par la méthode ordinaire.

La pommade de lavande est d'une fort bonne odeur; on ne l'emploie que pour accommoder les cheveux.

On prépare de la même manière, et pour les mêmes usages, la pommade de fleurs d'orange, de jasmin, et toutes celles qui se font avec des fleurs odorantes.

Pommade en crème, ou pommade pour le teint. On prend un demi-gros de cire blanche et de blanc de baleine, une once d'huile d'amandes douces; et une demi-once d'eau de roses.

On fait fondre ensemble, dans un pot de faïence, au bain-marie, ou sur les cendres chaudes, la cire blanche et le blanc de baleine avec l'huile d'amandes douces. On coule ce mélange dans un mortier de marbre, et on l'agite avec un pilon de bois jusqu'à ce qu'il soit froid, et qu'il ne paraisse plus de grumeaux; alors on y mêle l'eau de roses peu à peu; on l'agite jusqu'à ce qu'elle soit bien incorporée. Cette pommade devient extrêmement blanche par l'agitation: elle est légère et semblable à de la crème; c'est ce qui l'a fait nommer *pommade en crème*.

Cette pommade est un excellent cosmétique; elle est très bonne pour nourrir la peau, pour l'adoucir, et faire dissiper les rides causées par la sécheresse. Cette pommade est encore bonne pour empêcher les marques de la petite vérole. Dans ce dernier cas, on la mêle avec dix grains de safran, et quinze grains de craie de Briançon, en poudre, pour les quantités des autres substances que nous avons prescrites.

Pommade jaune pour les lèvres. On prend deux onces et demie de cire jaune et quatre onces d'huile d'amandes douces. On fait fondre la cire dans l'huile, en exposant le mélange à une douce chaleur; on le laisse refroidir ensuite: il acquiert un degré de consistance considérable: on racle légèrement la pommade avec une spatule; elle se ramollit beaucoup. On la met à mesure dans un mortier de marbre. Lorsqu'on l'a toute raclée, on l'agite dans le mortier avec un pilon de bois, pour faire disparaître une infinité de petits grumeaux, qui proviennent de ce qu'on l'a ratissée trop brusquement. On serre la pommade dans un pot.

Cette pommade est adoucissante; elle est bonne pour les gerçures des lèvres, pour les crevasses des mains et du sein, et pour adoucir la peau.

POMMES D'HIVER. *Manière d'avancer leur maturité. V.*

POIRES.

Compote de pommes de reinette avec la peau. Prenez une demi-douzaine de pommes de reinette; coupez-les en deux; ôtez-en les cœurs et les yeux; piquez-les avec la pointe d'un couteau, mettez-les à mesure dans l'eau; puis retirez-les; mettez-les dans une poêle avec un quarteron de sucre clarifié, et un demi-setier d'eau. Faites-les cuire à petit feu, jusqu'à ce qu'elles soient bien molletes. Si le sirop n'est point assez doux, on peut lui donner un bouillon ou deux.

Compote de pommes pelées. Elle se fait de la même manière, si ce n'est que, lorsqu'elles sont bien molletes, on les tire pour les mettre dans une porcelaine, et on fait consommer le reste du sirop jusqu'à ce qu'il soit en gelée; il est tel, lorsqu'on le voit tomber à grosses gouttes et qu'il ne tombe pas par fil; alors on le verse sur le fruit.

Compote à la portugaise. Après avoir coupé les pommes comme ci-dessus, on les met dans une tourtière avec son couvercle; et du sucre en poudre dessus et dessous; on les met sur le feu; on couvre la tourtière de son couvercle; on met du feu dessus, et on les fait cuire jusqu'à ce que le sucre soit bien roux.

Gelée de pommes. Mettez sur le feu, dans une poêle, avec de l'eau, des pommes de reinette coupées par morceaux; faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles viennent en marmelade; passez cette décoction à travers un linge ou tamis, et jetez-la dans une quantité nécessaire de sucre, que vous faites cuire au cassé; faites bouillir le tout légèrement, entre lissé et perlé, et écumez avec soin: au reste, pour une pinte de jus, il faut trois quarterons de sucre. On fait la gelée de poires de la même manière.

Autre procédé. Vous prendrez de belles pommes de reinette; vous les couperez en deux, les pelerez et en ôterez les cœurs. Vous les jetterez à mesure dans de l'eau fraîche; vous en couperez une couple par petits morceaux; vous les mettez toutes dans du sucre clarifié, avec un verre d'eau. Quand elles seront cuites, vous les dresserez dans un compotier; vous laisserez réduire le sirop en gelée; vous passerez cette gelée dans une étamine, sur une assiette d'argent; vous la laisserez refroidir et prendre. Lorsqu'elle sera prise, vous la glisserez soigneusement sur votre compote.

Compote de pommes farcies. Vous choisirez de belles pommes de reinette; vous les percerez, d'un bout à l'autre, avec une videlle; vous leur piquerez la peau avec la pointe du couteau; vous les emplirez de marmelade d'abricots, de

fleur d'orange ou d'autres ; vous les ferez cuire au four ; vous aurez soin de mettre ces pommes , en les servant , sur une petite couche de marmelade de pommes.

Marmelade de pommes. (*V. le même article* , POIRES.)

Sirop de pommes. Vous prendrez six belles pommes de reinette ; vous les pelerez et les couperez par petits morceaux ; vous les mettrez dans un matras , avec trois quarts de sucre en poudre et deux verres d'eau ; vous boucherez bien le matras , et le mettrez au bain-marie pendant deux heures , en entretenant le feu au degré de l'eau bouillante vous aurez soin de remuer , de temps en temps , le matras , sans le tirer de l'eau. Après deux heures de cuisson , vous laisserez éteindre le feu et refroidir le matras , sans le sortir du bain. Quand ce sirop sera presque froid , aromatisez-le , en y exprimant du suc de citron , et en y ajoutant une cuillerée d'esprit de citron , ou une cuillerée d'esprit de cannelle , ou de l'eau de fleur d'orange , ou enfin tel parfum qu'il vous plaira. Si vous vous apercevez alors qu'une espèce de fécule se précipite au fond du matras , vous laisserez reposer le tout pendant quelques heures encore ; après quoi , vous verserez , bien doucement ; votre sirop dans les bouteilles.

Manière de faire de la gelée de pommes semblable à celle que l'on fabrique à Rouen. On prend deux cents pommes de reinette ; on les pèle ; on en ôte les pepins ; puis on les met cuire dans trois pintes d'eau ; on ajoute deux écorces de citron avec quatre à cinq clous de girofle. Lorsque les pommes sont cuites , c'est-à-dire , réduites en compote liquide , on les met dans des chausses ou dans des linges bien propres ; on les suspend dans des vases , pour recevoir le jus qui en tombe ; puis on met ce jus dans la bassine , avec trois livres de sucre ou de cassonade , au plus : si les pommes sont bien mûres , on coupe les écorces de citron , que l'on a fait cuire avec les pommes , et lorsque la gelée commence à se faire , on les jette dedans. On connaît que la confiture est cuite , en en mettant refroidir une petite quantité sur une assiette ; surtout il faut avoir l'attention de ne pas quitter la bassine , parce que cette confiture est susceptible , en deux ou trois bouillons de plus , de prendre un degré de cuisson qui la rendrait un peu ferme. Si ce petit accident arrivait , il faudrait la faire bouillir quelques minutes avec une petite quantité d'eau.

POMMEE. (*Manière de faire la*) On s'occupe de la pommée à la fin de novembre. On prend des pommes de toutes espèces ; on les pèle ; on les coupe en deux ou en quatre ; on enlève les pepins ; on les met dans un chaudron sur lequel

on pose un couvercle , et au fond duquel on a jeté un ou deux verres d'eau. On commence avec un feu doux ; la pomme s'amollit ; quand on la voit fondre , on la verse dans des terrines qu'on met au frais ; le lendemain , on remet la pomme à la cuisson ; on la retire de nouveau du feu.

On peut se dispenser d'ôter les pepins de la pomme ; on pulpe alors à travers la pulpoire. La peau de quelques pommes a un joli arôme qui , avec celui du pepin , parfume la pommée ; mais un arôme qui convient très bien à la pomme est celui du coing. Un seul suffit pour cent pommes.

On remet la pommée sur le feu , pour la troisième fois , et on finit par la cuire en consistance de marmelade. Si , quand elle est refroidie , elle relâche encore son eau , on la remet sur le feu ; enfin on l'empote , et on présente , à deux ou trois fois , les pots au four , à la sortie du pain ; ce qui recuit la pommée , et forme à sa surface une croûte qui tend à la conserver.

Cette pommée est une excellente marmelade , aussi sucrée que le sont les confitures , bien qu'il n'entre pas de sucre dans sa composition.

POMMES DE TERRE. (*Conservation des*) Avant de déposer les pommes de terre dans l'endroit où elles doivent demeurer en réserve pendant l'hiver , il est nécessaire de les laisser se ressuyer au soleil , ou sur l'aire d'une grange , après les avoir mondées de toutes leurs racines chevelues ou fibreuses qui les réunissaient au pied de la plante. Cette opération préliminaire , quand on n'a pas de gelées blanches à craindre , achève de dissiper l'humidité la plus superficielle , détruit l'adhérence d'un peu de terre qui leur ferait contracter un mauvais goût , et rend plus facile leur conservation ; mais il ne faut pas différer de les rentrer , parce que trop long-temps en contact avec la lumière , elles verdissent à la surface et prennent beaucoup d'âcreté. Un premier soin qu'on doit avoir , c'est de séparer les espèces pour les conserver à part , parce qu'elles ont chacune une manière différente de cuire ; de destiner les plus grosses pour la table , et les plus petites pour la plantation ou pour la nourriture des bestiaux. Il convient encore d'enlever celles qui sont entamées pour les manger d'abord , et rejeter les gâtées , ou celles qui ont commencé à végéter , vu qu'une seule d'entre elles suffirait pour endommager tout le tas.

Une autre précaution , non moins indispensable , c'est que , quand on le peut , les pommes de terre mises au grenier doivent être remuées avec la pelle. Ce mouvement imprimé à la masse rafraîchit et interrompt la fermentation intestinale

qui pourrait s'y établir. Mais les différentes pratiques de conservation adoptées, ou proposées comme préférables, dépendent de la provision. Il est bien certain que quand elle ne consiste que dans quelques setiers, la garde en devient extrêmement facile, parce qu'on peut les transporter, sur-le-champ, de la cave au grenier, du hangar au cellier, selon la température, les mettre dans des caisses, des paniers; on les expose sur des planches ou de la paille, éloignées des murs.

Mais la grande quantité de pommes de terre prescrit d'autres mesures de conservation. Les plus efficaces sont, de creuser, dans le terrain le plus élevé, le plus sec et le plus voisin de la maison, une fosse d'une profondeur et largeur proportionnées aux pommes de terre qu'on a dessein de garder. On garnit le fond et les parois avec de la paille longue: les racines une fois dispersées, sont recouvertes ensuite d'un lit de paille. On fait, au-dessus, une meule en forme de cône ou de talus, et on a soin que la fosse soit moins profonde du côté où l'on tire la pomme de terre pour la consommation, en observant de clore l'entrée à chaque fois que l'on en ôte.

Une autre méthode peu coûteuse à tout cultivateur, facile et certaine dans l'exécution, c'est de faire dans l'intérieur d'une grange, avec des claies dont on se sert ordinairement pour le parc des moutons, ou avec des planches, un espace, plus ou moins grand, selon l'étendue de la récolte sur laquelle on compte, en observant de laisser un passage pour y conduire, lequel passage sert à les y déposer, et à les enlever à mesure de la consommation. On sent aisément que cet espace est entouré, tous les ans, par les grains et les fourrages que l'on enferme dans la grange. Cette méthode, qui supplée aux fosses, conserve les pommes de terre sans aucun inconvénient.

Pour prolonger un temps infini la durée des pommes de terre en substance, il faut leur faire subir, dans l'eau un peu salée, quelques bouillons, ce que l'on nomme vulgairement *blanchir*; les couper ensuite par tranches et les exposer au-dessus d'un four de boulanger: là, elles acquièrent la sécheresse et la transparence d'une corne; exposées ensuite dans un pot avec un peu d'eau, ou tout autre liquide, sur un feu doux, elles fournissent un aliment sain, comparable à la racine fraîche. En les réduisant en poudre, elles offrent une purée et des potages très-salutaires. Ce moyen donne de très-grands avantages de conserver partout, et pendant des siècles, sans embarras comme sans frais, le superflu de la provision de chaque année, que la germination détruirait au retour des

chaleurs; de jouir de ce légume long-temps, et d'en tirer encore parti, sans inconvénient pour la santé, lorsqu'il a été surpris par la gelée.

La grande quantité d'eau que renferment les pommes de terre, et leur grande propension à germer, ne permettent guère de les conserver au-delà de six mois, quel que soit le procédé pour les conserver d'une récolte à l'autre, en les divisant par tranches, et les exposant à la chaleur du soleil ou du feu; mais les racines qui ont subi cette dessiccation, la plus simple, la plus naturelle et la plus expéditive, ne peuvent plus reprendre, par la cuisson, leur saveur. Toujours elles présentent une saveur désagréable à la vue et au goût. Ce moyen doit donc être rejeté: en les mettant au pressoir, comme les pommes pour faire le cidre, et en divisant le marc par pains, elles sèchent très bien à l'air, et peuvent servir ainsi, avec avantage, aux bestiaux pendant toute l'année.

Un autre moyen de perpétuer, d'étendre l'usage des pommes de terre, de les employer, même lorsque la gelée les a frappées, c'est d'extraire leur farine ou amidon, pourvu qu'elles ne soient ni cuites, ni sèches, ni altérées jusqu'à un certain point. Les espèces rouges en donnent davantage que les blanches; mais, en général, une livre de ces racines en contient depuis deux jusqu'à trois onces. On peut donc estimer que le setier composé de douze boisseaux et pesant deux cent vingt, en fournira vingt-cinq à trente livres.

Un dernier procédé pour conserver les pommes de terre, consiste à défoncer des tonneaux, et à remplir ces vases de pommes de terre, à replacer le fond, à fermer la bonde avec autant de soin que si les vases contenaient quelque boisson, et à les garder à la cave ou dans le cellier pour les préserver de la gelée. C'est dans le courant de janvier, et même de février, avant le développement des germes, que l'opération doit être faite. Par cette disposition, les germes s'éteignent; la chaleur des tubercules est changée; la pomme de terre devient très sensiblement sucrée; ce qui pourrait offrir un grand avantage dans la fabrication de l'esprit ou alcool de pommes de terre.

Lorsqu'on veut prendre des pommes de terre, on défonce le tonneau; on enlève la quantité que l'on désire, et on recouvre le tonneau avec de la paille, que l'on écarte toutes les fois que l'on veut en prendre.

Plusieurs années d'expérience ont confirmé la bonté de ce procédé. Dans aucun cas les pommes de terre ainsi renfermées n'ont germé.

Procédé pour mêler les pommes de terre au pain. Prenez, par exemple, vingt livres de froment, de seigle ou d'orge, suivant l'usage ou les ressources du canton; délayez-y, le soir, à la fin de la veillée, le morceau de levain de la dernière fournée, avec suffisamment d'eau chaude pour en former une pâte extrêmement ferme, que vous couvrirez et que vous laisserez dans le pétrin, pendant la nuit, comme vous le faites pour le levain ordinaire.

Le lendemain matin, ayez vingt-cinq livres de pommes de terre, préalablement cuites; mêlez-les toutes chaudes au levain, avec un demi-quarteron de sel et assez d'eau pour le fondre; le mélange se fera par portions, au moyen d'un rouleau de bois; dès qu'il sera achevé, tournez, sur-le-champ, vos pains: ils ne doivent pas être de plus de quatre livres; mettez-les sur couches, et quand ils auront atteint leur apprêt, enfournez-les, avec la précaution de chauffer moins le four, et d'y laisser la pâte plus long-temps.

Il faudra avoir environ une livre de farine pour manier et sécher la pâte, et cette farine réunie aux ratissures du pétrin, avec le moins d'eau possible, formera le levain de chef pour la fournée à venir.

En suivant cette manipulation, on est assuré d'obtenir le pain dont il s'agit.

Manière de faire un gâteau économique avec des pommes de terre. On fait cuire des pommes de terre sous la cendre; on les épluche et on les réduit en pâte: on met une livre de cette pâte dans une grande terrine; on y ajoute six jaunes d'œufs et quatre onces de sucre en poudre. On pétrit le tout ensemble; on y met ensuite l'écorce d'un citron râpée, le jus du citron et les six blancs d'œufs; on met le tout dans une tourtière un peu graissée, afin que le gâteau ne s'y attache pas.

Autre gâteau de pommes de terre. Vous prendrez une douzaine de pommes de terre (préférez les jaunes et les plus farineuses); vous les ferez bouillir avec leur peau; vous les pèlerez et les jetterez encore chaudes dans une jatte de bois; vous y joindrez quatre macarons émiettés, deux cuillerées de miel, un demi-verre de bière, une bonne cuillerée d'eau-de-vie; vous pilerez; le tout se convertira en une masse bien malaxée et très tenace. Pendant la cuisson des pommes de terre, vous aurez bien nettoyé une poignée de raisin de Corinthe, ou, à leur défaut, de gros raisins de passe; mais vous aurez soin de couper ceux-ci et de retirer leurs pepins. Vous mettrez ce raisin avec la pâte, que vous pétrirez légèrement, afin de l'y bien faire entrer. Après avoir ensuite bien graissé une casserole ou une tourtière, vous laisserez reve-

nir votre pâte dans un lieu chaud ; vous la dorerez avec un œuf, et vous la mettrez au four, de façon qu'elle soit d'abord saisie. Ce mets se sert froid, et vaut une frangipane. Il faut le couper en tranches de l'épaisseur du doigt, retourner ces tranches dans la farine, et les faire frire dans l'huile, au beurre ou au sain-doux. Avant de le servir, on jette pardessus un peu de sucre en poudre.

On peut aussi manger ce gâteau avec une sauce composée de beurre, que l'on fait simplement fondre, et dans lequel on jette, au moment de servir, une poignée de cassonade ou de sucre en poudre, en y ajoutant un peu de muscade, à volonté.

Recette pour faire, avec des pommes de terre, des boulettes à très bon marché. Faites cuire à demi une certaine quantité de pommes de terre ; épluchez-les, et réduisez-les en poudre grossière ; mêlez-y de la farine, environ un seizième de leur poids ; ajoutez-y du sel, du poivre et des herbes ; mélangez le tout à un degré d'épaisseur convenable au moyen d'eau bouillante, et faites-en des boulettes de la grosseur d'une pomme. Roulez ces boulettes dans de la farine, pour empêcher l'eau d'y pénétrer ; puis laissez-les cuire dans de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles surnagent : elles seront alors assez cuites. Ces boulettes sont un manger très agréable, si l'on y joint un peu de viande séchée et broyée, du hareng saur pilé ou du pain grillé.

Purée de pommes de terre. Il faut choisir l'espèce de pommes de terre la moins chère ; elle est ronde, jaune, se crève en bouillant et tombe presque en farine. Il faut ôter la peau avec soin, faire bouillir ses pommes de terre à grande eau, en les remuant lorsqu'elles commencent à tomber en bouillie. Aussitôt que l'on juge la purée assez épaisse et bien prise, on y met un morceau de beurre, du sel à volonté ; et après l'avoir suffisamment encore remuée, on la transvase dans une terrine très évasée. Cette purée est excellente.

PORC. *Son utilité. — Manière de le nourrir. — Ses maladies.* Elever des animaux, soit pour les vendre, soit pour se nourrir de leur chair, est d'un avantage certain. Tout ménage qui vit à la campagne y doit songer, et en faire même une de ses principales affaires. Il nous convient donc de donner, à cet égard, quelques renseignemens à nos lecteurs.

Un des animaux les plus productifs, en même temps que les moins coûteux, est, sans contredit, le porc. Il demande cependant plus de soin qu'on ne le croirait d'abord, à le juger par la réputation qu'on lui a faite. Il est passé en proverbe de dire, *sale comme un cochon* ; le porc n'est pourtant

pas sale de sa nature. Suivez ses habitudes, vous ne le verrez jamais faire ses ordures que dans un coin de son toit, et toujours loin de son auge ; si vous laissez la litière dégénérer en fumier, il dépérira, dans quelque abondance que vous l'entretenez. D'ailleurs, soignez-le bien exactement, pour votre intérêt.

Quant à la manière dont vous le nourrirez, ne lui donnez, dans sa jeunesse, qu'une nourriture légère ; ses boyaux en auront plus de facilité à s'allonger : il lui faut, à cette époque, beaucoup d'herbages, et, de temps en temps, des tripailles de bœuf ou d'autres animaux.

Lorsque le moment sera venu de l'engraisser, donnez-lui du sarrasin concassé ; cela vous réussira bien. Parvenu au point où il doit être, vous le vendrez ou le tuerez, et vous retirerez ainsi le prix de vos peines et de vos soins.

La truie vous portera encore un bien plus grand profit : elle vous donnera sept à huit pourceaux ; vous en garderez la moitié pour l'usage de la maison ; l'autre moitié, vendue, vous indemniera de la nourriture de ceux que vous consommerez chez vous, et vous produira encore un bénéfice.

La nourriture des porcs est, en général, très peu de chose. Le petit-lait des fromages, le caillé et le sarrasin y suffisent dans la belle saison. L'hiver, on nourrit la truie et le verrat avec les eaux de vaisselle, des pommes de terre blanches bouillies dedans, et mêlées de caillé.

Lorsque la truie sera en folie, donnez-lui des tripes, et continuez jusqu'au moment où elle mettra bas.

Le sel, mêlé au reste de la nourriture, convient à presque tous les animaux : il assure la santé des cochons ; il leur donne une chair ferme et de bon goût ; il les garantit même de la ladrerie, cette maladie terrible, qui fait de la chair des porcs une viande empoisonnée.

On reconnaît que le cochon est attaqué de la ladrerie, quand ses oreilles se penchent, qu'il est triste, et que sa queue s'allonge et n'est plus recourbée sur son dos. Il a dessous la langue un petit grain blanc, qu'il faut froter avec de jeunes orties, jusqu'à ce qu'on l'ait extirpé : on le bassinera en même temps avec du vinaigre, dans lequel on aura fait fondre du sel et infuser de la sauge ; il faudra aussi faire manger au cochon de la grande chicorée et des orties hachées, mêlées avec des caillées de lait, et toujours avec du sel. Dès que vous remarquerez les symptômes de la ladrerie chez l'animal, vous l'isolerez ; car cette maladie est contagieuse.

Autre remède. Lorsque les petites pustules noirâtres de ladrerie sont bien formées sur la langue du cochon, ou que

cette maladie se manifeste par l'enrouement de l'animal, pulvérisez de l'antimoine cru; mêlez-le avec un peu de farine d'orge, et répandez-en sur la langue du cochon, plusieurs fois la semaine.

Autre maladie. Le catarrhe ou enflure des glandes du cou. Remède : Saignez sous la langue; frottez le mal avec de la farine de froment mêlée de sel; frottez-le rudement, à contre-poil, avec de l'eau de lessive, et le baignez en eau claire.

Autre maladie. Le porc est encore sujet à une maladie très dangereuse et très fréquente. Cette maladie peut le faire périr en vingt-quatre heures, et pour peu qu'elle soit traitée tard, il n'y a pas de remède. Cependant elle est facile à guérir, lorsqu'on s'y prend à temps. Dans la Champagne méridionale, on l'appelle *le sang* ou *le feu*. On connaît que le porc en est atteint, lorsqu'on s'aperçoit qu'au lieu de manger et boire à son ordinaire, il ne fait qu'agiter l'eau de son auge avec son groin, ou qu'il s'amuse à fouiller la terre, sans prendre aucune nourriture. Quelques heures après, il se couche, et on entend, dans le fond de sa gorge, un bruit sourd, qui tient beaucoup de l'enrouement, et qui dénote une respiration gênée. On trouve alors sur les gencives, proche les dents, une petite élévation de chair en forme de cône, haute de trois à quatre lignes, et d'une ligne et demie de diamètre. La couleur de cette excroissance est violette, et plus cette couleur est foncée, plus l'animal est en danger. Pour le guérir, on le couche par terre; on lui tient les pieds et les oreilles, afin qu'il n'échappe pas. On lui ouvre le groin; et, afin qu'il ne puisse le refermer, on prend un petit bâton de quatre ou cinq pouces de longueur, dont on appuie un bout sur le palais supérieur, et l'autre sur l'inférieur, près l'extrémité du groin. On lui coupe la pustule avec des ciseaux, et il sort un sang noir et épais. Il faut lui tenir la tête un peu penchée, et se bien donner de garde de lui laisser avaler du sang qui sort de la plaie, et qui n'est qu'un sang corrompu; car il périrait infailliblement. Pour cette opération, on choisit un terrain qui ait un peu de pente. Aussitôt qu'elle est faite, on bassine la plaie avec beaucoup d'eau, que l'on verse dans le groin avec un petit bassin, qui est un ustensile dont on se sert pour boire à la campagne; on la bassine, disons-nous, jusqu'à ce que le sang cesse de couler. Il faut deux ou trois seaux d'eau, selon que le mal est plus ou moins invétéré. Enfin on ôte le petit bâton, et on lâche l'animal. On ne doit lui donner à manger qu'une heure après, et encore en petite quantité. Si on apercevait, le

lendemain, quelques symptômes de la maladie, ce qui arrive quelquefois, surtout quand on s'y est pris un peu tard, il faudrait recommencer. Le cochon est encore sujet à une quatrième maladie qui n'est guère moins dangereuse, et qui se rencontre assez souvent avec celle qu'on appelle *sang*. On donnera à celle-ci le nom de *soies*, parce que c'est la racine d'une certaine quantité de soies qui forme un enfoncement sous la gorge, qu'elles resserrent en peu de temps jusqu'au point d'étouffer. Ce mal demande un prompt secours. On tire le petit bouquet de soies avec les doigts, et on cerne autour avec un rasoir, en faisant d'abord une légère incision, et ensuite en raclant jusqu'à ce qu'il soit détaché; ensuite on frotte la plaie avec un peu de beurre ou de graisse.

Indications particulières sur l'engrais des porcs. Pour engraisser ces animaux, il faut les rendre heureux, c'est-à-dire ne rien épargner pour leur nourriture et la propreté de leur habitation.

On peut mettre à l'engrais les cochons destinés au petit salé, lorsqu'ils ont atteint huit à dix mois; mais il faut qu'ils en aient au moins dix-huit pour fournir le lard. Tous ne sont pas également propres à prendre une bonne graisse. Il y a donc un choix à faire: les moyens d'amener ces animaux à la surabondance grasseuse peuvent être réduits à quatre principaux: 1^o. *la castration*; 2^o. *le choix de la saison*; 3^o. *l'état de repos où doit être le cochon*; 4^o. *enfin la nature, la forme et la quantité de la nourriture.*

La castration peut avoir lieu à tout âge pour le cochon, mais plus l'animal qui subit cette opération est jeune, moins les suites en sont dangereuses.

Les cochons qu'on doit garder pour élever, sont ceux de la portée du printemps.

Une troisième condition, c'est de les tenir dans un état de propreté et de repos qui les provoque au sommeil.

La farine d'ivraie, mêlée à l'eau de son, est le narcotique généralement conseillé et usité pour porter les porcs au sommeil.

Une quatrième et dernière condition, c'est de leur donner la nourriture et la boisson à des heures réglées, d'exciter leur appétit les trois premiers jours, et de leur prodiguer ensuite de la nourriture.

Quoique tous les grains farineux soient, sans contredit, les matières les plus propres à concourir à l'engrais de ces animaux, il a fallu choisir ceux qui sont les moins chers dans les cantons qu'on habite. Au midi, c'est le maïs; au nord, l'orge, les pois, les fèves et les haricots. Il ne faut pas les

donner en entier, à moins qu'ils ne soient gonflés par un commencement de cuisson; mais au moment où l'on touche au terme de l'engrais, et que l'animal n'a plus une grande énergie, il faut faire moudre grossièrement ces semences sans les bluter, en délayer la farine dans l'eau, et la convertir, par la cuisson, en une bouillie épaisse, qu'on éclaircit à mesure qu'on approche du terme de l'engrais.

Un excellent moyen d'administrer les grains aux cochons, est de les laisser tremper pendant vingt-quatre heures.

Salaison du porc. La viande de porc se sale très bien, et offre de grandes ressources dans les voyages de long cours et dans tous les ménages, surtout au printemps, où le cochon frais est ordinairement fort cher; mais il est à observer que le choix du sel n'est pas ici une chose indifférente pour la bonté des viandes conservées par ce moyen antiputride; et que c'est à celui de la fontaine de Salies que les salages de la *Bigorre* et du *Béarn*, connus sous le nom de *jambons de Bayonne*, doivent leur juste réputation.

La saison la plus favorable, pour saler indistinctement toutes les viandes, est l'hiver; préparées dans un autre temps, elles ne sont pas susceptibles de conservation. Le porc n'absorbe jamais plus de sel qu'il n'en faut, pourvu qu'il soit parfaitement sec, bien égrugé, et qu'on ne le laisse point avec des épices et des aromates; à moins cependant qu'on ait dessein de mariner la viande, c'est-à-dire, de l'attendrir et de lui ôter son goût de sauvageon, à la faveur du vinaigre. Dès que le porc est tué, refroidi et découpé, on garnit le fond du saloir d'une bonne couche de sel; on étend chaque morceau, après l'avoir bien frotté, tout autour, de sel; on fait un premier lit des plus gros morceaux, sur lesquels on en jette encore; puis un second, et ainsi de suite; les autres pièces les moins en chair, comme oreilles, têtes et pieds, occupent le dessus; le tout étant distribué, et arrangé, on recouvre la partie supérieure d'un lit copieux de sel; on ferme exactement le saloir, de manière à empêcher l'accès de l'air extérieur pendant six semaines environ; s'il y a des morceaux qui ne prennent point le sel, on les retire sur-le-champ, et on met les parties saines dans un nouvel assaisonnement de vinaigre et de sel; six jours après, on les sort de la cuve; on les examine pour la dernière fois; et quand on s'aperçoit qu'ils sont légèrement comprimés, on les met en barriques, en plaçant une légère couche de sel entre chaque morceau. Dans les petits ménages, où l'on sale quelques livres de cochon, on a soin d'examiner si la viande n'est pas trop salée au moment de s'en servir; alors, en la retirant du

saloir , on la trempe un moment dans l'eau bouillante , et on la suspend au plancher , ou bien à la cheminée , où elle sèche insensiblement.

Manière de faire le petit-salé. Bien qu'on puisse faire du petit-salé de toutes les parties du cochon , le filet est celle qui convient le mieux. Coupez les morceaux de telles grandeur et grosseur que vous jugerez à propos. Sur quinze livres de cochon mettez une livre de sel pilé ; frottez votre viande partout ; mettez-la , à mesure , dans un vaisseau ; une fois rempli , bouchez-le bien , de peur qu'il ne prenne le vent. Vous pourrez manger de votre petit-salé dès le cinquième ou sixième jour. Si vous avez l'intention de le garder longtemps , vous y mettez un peu plus de sel. Il est néanmoins bon de faire observer que plus le salé est nouveau , meilleur il est.

Manière de faire le lard. Vous prenez le lard de dessus le porc , en ne laissant de chair que le moins que vous pouvez ; vous l'arrangez sur des planches dans la cave , et mettez une livre de sel pilé sur dix livres de lard : quand vous l'aurez également frotté partout , vous mettez les morceaux les uns sur les autres , chair contre chair. Vous poserez ensuite des planches sur le lard , et des pierres sur les planches , pour le charger , afin qu'il en devienne plus ferme. Après quinze jours ainsi passés dans le sel , vous le suspendrez dans un endroit sec pour le faire sécher.

Manière de faire le sain-doux. Vous éplucherez de la panne de cochon , c'est-à-dire , que vous ôterez les peaux qui s'y trouvent ; vous couperez votre panne par petits morceaux , et la mettez dans un chaudron , avec un demi-setier d'eau , un oignon piqué de clous de girofle , et vous la ferez fondre à très petit feu , jusqu'à ce que les grignons , qui ne se fondent point , commencent à se colorer. Vous retirerez alors votre chaudron du feu , le laisserez refroidir à moitié , et verserez ensuite votre préparation dans un vaisseau de terre , pour la mettre à froid. Dès ce moment votre sain-doux sera bon à employer.

Manière de faire le boudin. Vous prendrez de l'oignon , que vous hacherez , et vous le ferez cuire avec un peu d'eau et de la panne. Quand il sera bien cuit , et qu'il ne restera que de la graisse , vous prendrez de la panne , que vous couperez en dés ; vous la mettez dans la casserole où sera votre oignon , avec du sang et un quart de crème ; vous assaisonnerez de sel fin , d'épices mêlées ; vous manierez bien le tout ensemble , et l'entonnerez dans des boyaux que vous aurez auparavant lavés avec soin , grattés légèrement pour plus de

propreté, et coupés enfin de la longueur que vous désirerez donner à vos boudins. Gardez-vous de les trop remplir, car ils creveraient en cuisant. Vous ficellerez les deux bouts de chaque boyau; vous les ferez ensuite cuire dans l'eau bouillante: cela vous demandera un quart d'heure environ. Pour vous assurer s'ils sont cuits, vous en tirerez un avec l'écumoir, et le piquerez avec une épingle. Quand il ne sort plus de sang, mais bien de la graisse, c'est une preuve qu'ils sont cuits; vous mettrez ensuite vos boudins refroidir, pour les faire griller quand vous voudrez les servir.

Boudin blanc. Vous ferez bouillir sur le feu une chopine de lait, dans laquelle vous mettrez une poignée de mie de pain; vous passerez à la passoire; vous ferez bouillir le tout ensemble, en le tournant souvent, principalement sur le feu, jusqu'à ce que la mie de pain ait bu tout le lait, et qu'elle soit bien épaisse; vous la mettrez refroidir; vous couperez une demi-douzaine d'oignons en petits dés, et les ferez cuire à petit feu, sans qu'ils soient colorés, avec un morceau de beurre; vous aurez ensuite une demi-livre de panne hachée que vous mêlerez avec les oignons; après qu'ils seront ôtés du feu, vous y mettrez aussi la mie de pain, avec six jaunes d'œufs, et un peu plus d'un demi-setier de crème; vous délayerez le tout ensemble, et assaisonnerez de sel fin et de fines épices. Vous prendrez des boyaux de cochon bien lavés; vous les couperez de la longueur que vous voudrez faire vos boudins; vous les emplirez aux trois quarts, et vous lierez le bout. Lorsqu'ils seront tous finis, vous ferez bouillir de l'eau; cette eau bouillant fort, vous y mettrez doucement les boudins, et les ferez bouillir jusqu'à ce qu'ils soient cuits: il ne faut qu'un quart d'heure. Vous les éprouverez en les piquant avec une épingle: il en sortira de la graisse. Retirez-les alors en douceur avec une écumoire; mettez-les dans l'eau fraîche, et faites-les égoutter.

Manière de faire les saucisses. Vous prendrez de la chair de porc plus grasse que maigre; vous la hacherez, et y mettrez du persil et de la ciboule aussi hachés; vous assaisonnerez de sel et de fines épices; vous entonnerez le tout dans des boyaux de veau ou de cochon; vous ficellerez les saucisses de la longueur que vous voudrez, et les ferez griller quand vous le voudrez. Vous leur donnerez le goût qui vous conviendra le mieux, comme celui de truffes ou d'échalottes. Si c'est aux truffes, vous en hacherez la chair suivant que vous l'aimerez plus ou moins; si c'est à l'échalotte, mettez-en très peu, afin qu'elle ne domine pas.

Les saucisses plates se font de la même manière que les

saucisses rondes , à la seule différence que l'on met la viande dans une crépine de porc.

Manière de faire les andouilles. Vous laverez et nettoierez les boyaux les plus charnus du cochon , et lorsqu'ils seront bien propres, vous les ferez dégorger pendant douze heures ; après quoi vous les égoutterez, les essuierez bien , et les mettrez dans une terrine ; vous les assaisonnerez de sel , de poivre , d'aromates pilés et de quatre épices ; vous les laisserez dans cet assaisonnement pendant deux heures. Vous les mettrez ensuite dans les boyaux, que vous lierez par le bout , et que vous placerez au fond du saloir.

Manière de faire les cervelas. Vous prendrez de la chair de porc très tendre et très entrelardée , suivant la quantité de cervelas que vous voudrez faire ; vous la hacherez , et la mêlerez avec un peu de persil et de ciboules hachées , du sel et des épices. Vous prendrez des boyaux toujours très-soigneusement nettoyés , les emplirez de viande , et les ferez cuire , deux ou trois heures , suivant leur grosseur , dans un bouillon sans sel. Vos cervelas seront ainsi faits.

Hure de cochon. La tête désossée en entier , vous prendrez des débris de chair de porc frais que vous mettrez avec elle , vous l'assaisonnerez de sel , de poivre en grains , d'aromates pilés , de quatre épices , de persil , petits oignons et ciboules hachés ; vous la mettrez dans un vase avec cet assaisonnement , et l'y laisserez pendant neuf ou dix jours. Lorsqu'elle vous paraîtra avoir bien pris son assaisonnement , vous la retirerez du vase , et l'égoutterez ; vous rassembleriez tous vos morceaux ; vous les arrangerez de façon que la tête se trouve remplie et reprenne sa première forme. Vous aurez soin de coudre ensuite , avec de la ficelle , l'ouverture par où elle a été désossée , et la ficellerez de telle manière qu'elle ne se déforme pas en cuisant ; vous l'envelopperez dans un linge blanc ficelé par les deux bouts ; ensuite vous la mettrez dans une braisière , avec les os , des couennes , neuf ou dix carottes , autant d'oignons , sept ou huit feuilles de laurier , autant de branches de thym , du basilic , un gros bouquet de persil et ciboule , sept clous de girofle , une forte poignée de sel et quelques débris de cochon ou d'autre viande. Vous mouillerez votre hure avec de l'eau , jusqu'à ce qu'elle baigne , et la ferez mijoter , neuf à dix heures , à petit feu. Quand elle sera cuite , vous l'ôterez de dessus le feu , et la laisserez deux heures dans son assaisonnement ; puis vous la retirerez avec un autre linge blanc , et la presserez de vos deux mains , pour en faire sortir le liquide qui y sera resté , mais de manière à lui conserver toujours sa forme. Laissez-

la refroidir dans son linge ; quand elle sera bien refroidie , vous l'approprierez , et la mettrez dans une serviette ployée sur un plat , après en avoir ôté les ficelles.

Langue fourrée. Pour fourrer une langue , il faut commencer par la refaire , c'est-à-dire , par en affermir la chair , en la faisant bouillir dans de l'eau pendant un quart d'heure ; après quoi vous lui enlèverez , avec un couteau , la première peau.

Lorsqu'elle est pelée , vous la lavez dans de l'eau fraîche ; vous la laissez bien égoutter , et la mettez ensuite dans un pot de grès , après l'avoir saupoudrée de sel. Ce premier sel fondu , vous en remettez de nouveau. La langue étant suffisamment salée , vous y mettez des fines herbes , et vous la renfermez dans un boyau de bœuf proportionné à sa grosseur ; après quoi vous la pendez dans la cheminée , où vous la laissez plus ou moins de temps , selon qu'on y allume du feu plus ou moins fréquemment. La fumée sert à donner à la langue fourrée une saveur particulière , et elle la rend de garde. Enfin , on la fait cuire , quand on le veut , dans de l'eau salée , ou dans le bouillon ordinaire où tous les charcutiers font cuire toutes leurs viandes.

Cuisson du jambon. On enveloppe le jambon d'une toile claire , et on le met dans une marmite de capacité requise , et garnie de son couvercle. On fait en sorte que la marmite soit suffisamment remplie d'eau pour que le jambon trempe à l'aise : on y ajoute aussitôt des carottes , du thym , du laurier , un bouquet de persil , dans lequel se trouvent trois à quatre clous de girofle , deux gousses d'ail , et quelques oignons. Une attention essentielle , pendant les cinq à six heures que dure cette cuisson , c'est d'avoir soin que le feu ne soit pas vif , et que la liqueur frémissse seulement et ne bouille jamais. Quand on approche de la cuisson , on essaie si un tuyau de paille entre et pénètre jusqu'au fond du jambon. C'est le signe auquel on reconnaît qu'il est cuit. Alors on ajoute environ un demi-setier d'eau-de-vie , et la marmite demeure encore environ un quart d'heure sur le feu ; le jambon qu'on retire ensuite , se désosse facilement , et peut être mis sur un plat. On lui laisse la peau , pour qu'il se conserve frais autant qu'il dure.

La décoction , ou le bouillon qui reste , peut servir à cuire une tête de veau , qui est très délicate , sans aucune autre addition. Enfin , si l'on fait cuire , dans le liquide restant , une poitrine de mouton , et , dans le temps des légumes , une purée de pois , de fèves de marais , on est assuré d'avoir un excellent potage au pain et au riz.

De la préparation de la graisse de porc. On prend la quantité que l'on veut de la graisse de porc que l'on nomme *panne*; on en sépare la membrane légère qui est à la surface; on coupe la graisse par morceaux; on la pétrit dans de l'eau très pure, en la maniant entre les mains, afin de délayer dans l'eau le sang caillé qui se trouve dans les petits vaisseaux: on change l'eau de temps en temps; ce que l'on continue jusqu'à ce que la dernière eau se trouve sans couleur. Alors on tire la graisse de l'eau: on la fait fondre à une douce chaleur, et on la laisse sur le feu jusqu'à ce que, de blanche et laiteuse qu'elle est d'abord, elle devienne parfaitement claire et transparente, et qu'en en jetant quelques gouttes dans le feu, elle ne pétille plus. C'est à ces signes que l'on reconnaît que la graisse fondue ne contient plus d'humidité. Alors on la coule en la passant à travers un linge bien serré, sans l'exprimer. On fait refondre les portions de graisse qui ne sont pas liquéfiées à la première opération, en y ajoutant un peu d'eau; et lorsque cette graisse est fondue comme la précédente, et qu'elle est devenue bien claire, on la coule de la même manière. On continue ainsi jusqu'à ce que toute la graisse soit fondue, et qu'il ne reste plus que les membranes séchées et rôties, qu'on exprime fortement à la dernière opération. Cette dernière portion de graisse est aussi bonne que l'autre; cependant on la met à part, parce qu'elle est colorée, et on l'emploie la première. On verse la graisse, tandis qu'elle est encore chaude et liquide, dans des pots de faïence, afin qu'en se figeant dans ces vases, elle ne laisse autour d'elle aucun vide par où l'air puisse pénétrer son intérieur; ce qui la ferait jaunir et rancir plus promptement.

Nouvelle manière de saler le porc. Prenez un baquet bien propre et troué comme pour couler la lessive; mettez au fond du thym, du laurier, quelques gousses d'ail, de l'oignon, du poivre en grain et en poudre; couvrez tout cela de sel: puis faites un lit de porc et un lit de sel. Arrivé à peu près à la moitié du porc, placez les deux jambons, et couvrez-les entièrement de sel. Remettez par-dessus encore quelques branches de thym, de laurier, et ajoutez-y quelques feuilles de sauge; puis continuez d'emplir le baquet avec le reste du porc, ayant toujours la précaution de mettre un lit de sel et un lit de viande, et pressant le tout comme s'il devait y rester. Quand le baquet est plein, ou que vous n'avez plus de viande, couvrez-le encore de thym, de laurier, d'oignons, de sel, et jetez dessus trois ou quatre verres d'eau, pour provoquer la fonte du sel. Par ce moyen, la viande s'imprègue bien plus intimement et plus promptement.

A mesure que la saumure tombe par le trou du baquet , on la reverse dessus , absolument comme quand on coule une lessive. Il n'est pas nécessaire pourtant de veiller comme pour un cuvier de linge ; il suffit de vider de la saumure cinq à six fois par jour.

Au bout de dix à douze jours au plus , vous pourrez retirer du baquet le lard et le porc ; il est assez salé. Il se gardera aussi long - temps que vous le voudrez , sans aucun risque. Vous le pendrez au plancher, et il n'est point exposé à *prendre l'évent* comme dans le saloir.

Vous avez soin de mettre les deux jambons une quinzaine de jours dans la cheminée , pour les bien sécher ; ensuite vous avez de la cendre de sarment , que vous passez dans un tamis ; vous en couvrez entièrement les jambons , que vous mettez alors entre deux planches , avec des poids très lourds dessus.

Lorsque vous voulez faire cuire les jambons , vous les lavez bien , et les enveloppez de nouveau de thym , de sauge , de foin bien vert , et qui ait été bien fané. Ce procédé donne aux jambons le goût des jambons de Mayence.

Cochonnets ou jeunes porcs. Il faut visiter les cochonnets qui têtent , nourrir amplement la truie avec des racines cuites , telles que navets , pommes de terre dans du petit-lait , et mêlées avec de la farine d'orge ; ce mélange lui donne beaucoup de lait , et on lui laisse , pour boisson , de l'eau blanche , dans un baquet peu profond , parce que souvent il arrive que les cochonnets y montent , et qu'ils pourraient s'y noyer.

Dans le cas où la portée serait très nombreuse , comme de quinze à dix-huit petits , quoique la mère n'ait que douze mamelles , on ne souffrira pas que la mère allaite plus de trois semaines.

Pour cet effet , on saisit le moment où la truie est absente , et on la fait sortir de son toit en flattant sa gourmandise par quelques poignées de grains ; sans quoi il serait difficile de se défendre de sa colère. On garde les mâles de préférence pour les élever , parce qu'ils deviennent ordinairement plus forts , et se vendent toujours mieux que les femelles. Huit à dix suffisent à la mère. — A mesure que les cochons se développent , on leur donne , quinze jours après leur naissance , du petit-lait chaud , dans lequel on délaye de la farine d'orge , de seigle et de maïs , à proportion de leur croissance , et autant qu'ils peuvent en digérer.

On commence à sévrer les cochonnets en leur donnant , en

l'absence de la truie , du lait caillé chaud , en les laissant aller dans la cour , etc. , pour les accoutumer insensiblement à suivre leur mère. Le mois étant révolu , on augmente et l'on change leur nourriture ; mais il faut les faire manger à part , s'il y a d'autres cochons plus forts qu'eux. Au bout de deux mois , les petits peuvent se passer de leur mère.

PORCELAINE ET VERRE. *Ciment-colle propre à raccommoder les objets de porcelaine et de verre qui ont été cassés.* Faites dissoudre de la gomme arabique dans la moindre quantité d'eau possible , vous la délayerez ensuite avec de l'eau-de-vie ou de l'esprit de vin , que vous ajouterez à mesure qu'il s'évaporerá. Epaissez le tout avec du gypse , et vous en ferez un ciment très commode dans les ouvrages en papier ou carton que les dames s'amuseut à faire.

Si vous ajoutez de la gomme ammoniacque à la solution de gomme arabique , dans l'esprit de vin , vous rendrez le ciment meilleur encore. Il pourra vous servir à rejoindre la porcelaine ou le verre.

POTAGE ECONOMIQUE AU BOUILLON , AU BEURRE , A LA GRAISSE. Pour le potage de quatre personnes , vous prendrez une livre de la purée de pommes de terre , dont nous avons donné la recette , avant d'y avoir introduit le beurre. On la mouille dans une casserole ou poêlon avec une pinte de bouillon de viande , et même , si la purée était au beurre , on pourrait , à la rigueur , ne se servir que d'eau ; ceci s'emploie encore au même usage avec un peu de graisse. Quand on a mis le tout sur le feu , on remue avec une cuiller de bois pendant trois à quatre bouillons , et le potage est parfait. On suppose que chaque portion revient à peine à un sou.

Potage économique au lait. Vous prendrez de même une livre de purée ; vous y ajouterez une pinte de lait ; vous mettrez sur le feu , toujours en remuant.

Potage économique au maigre et aux herbes. Vous prendrez encore une livre de cette purée ; vous y mettrez une pinte d'eau et deux cuillerées d'herbes cuites. Plus vous réchaufferez ce potage , et meilleur il sera ; on pourra donc en faire pour quelques jours à la fois. Il faut avoir soin de toujours remuer , de peur qu'il ne s'attache et ne brûle.

Potage économique par le comte de Rumfort. On fait bouillir ensemble , dans une chaudière ordinaire , de l'eau et de l'orge mondée ; on y joint ensuite des pois , et l'on continue la cuisson , pendant deux heures , à un feu modéré ; après quoi l'on ajoute des pommes de terre crues ou cuites , pourvu qu'elles soient épluchées , et l'on prolonge la cuisson pen-

dant une heure. Il faut avoir soin de remuer sans cesse ce mélange avec une grande cuiller de bois, pour broyer entièrement les pommes de terre, et pour réduire le tout en une masse informe. Cela fait, on met du vinaigre et du sel; on n'ajoute les tranches de pain qu'au moment de servir le potage.

Ces tranches ne doivent jamais cuire avec le potage; il faut même se garder de les y laisser tremper long-temps avant de le servir. Il convient de les placer, non pas dans la chaudière même, mais dans les plats, où l'on porte le potage de la cuisine au réfectoire. On le verse bouillant de la chaudière sur ces tranches, puis on a soin de le remuer avec les cuillers de bois qui servent à en faire la distribution.

Il est plus important qu'on ne l'imagine, peut-être, de ne point laisser cuire les tranches de pain avec le potage; il est également à propos qu'elles soient aussi minces que faire se peut; et plus elles sont dures et sèches, mieux elles remplissent leur objet.

A Munich, on employait, pour cet usage, de petits pains de froment, pesant de deux à trois onces, dont les boulangers faisaient présent à la maison de travail, et qui étaient d'ordinaire secs et durs, parce qu'ils n'avaient pas été vendus à temps. L'expérience nous a appris que le pain, dans cet état, valait mieux que tout autre pour l'emploi que nous en faisons, attendu qu'il force à mâcher. Or, la mastication, comme on sait, aide puissamment à la digestion; de plus, elle prolonge la durée de la jouissance que l'on éprouve en mangeant: article d'une grande importance, auquel on n'a pas fait assez d'attention jusqu'à ce jour.

La quantité de potage que l'on distribuait par repas à chaque individu, ou chaque portion, y compris les tranches de pain, était d'une livre un quart environ.

Poterie de terre vernissée. V. MARMITE.

POTIRON. *Manière de le conserver.* Les Hongrois confisent et conservent les potirons de la même manière que l'on prépare les choux pour la *chou-croûte*. Après l'avoir séparée des pépins et bien nettoyée, on passe la chair de ces fruits sur les lames de l'instrument nommé *rabot*, dont on se sert pour couper les choux. Le potiron, alors réduit en fragmens très minces, est arrangé, dans des vases convenables, par couches pressées et saupoudrées de sel. Après avoir attendu quelque temps, on se trouve avoir un mets de même goût et de même qualité que la *chou-croûte*.

POUDING DE MAIS. Ce pouding, d'usage en Amérique,

est très bon et très nourrissant. Voici de quelle manière on le fait :

Mettez sur le feu, dans un pot ou chaudière de fer découverte, la quantité d'eau nécessaire pour un pouding; vous ferez dissoudre ce qu'il faut de sel, et vous y mêlerez peu à peu la farine de maïs, avec une cuiller de bois, dès que l'eau est chaude et qu'elle commence à bouillir. Ne faites couler successivement dans l'eau qu'une petite quantité de farine à travers les doigts de la main gauche, tandis qu'avec la droite vous imprimerez à l'eau un mouvement précipité, afin que la farine s'y mêle complètement, et ne se forme pas en paquets. Au commencement de la cuisson, vous n'introduirez la farine qu'avec beaucoup de lenteur, afin que la masse ne soit pas plus épaisse que de la soupe de gruau d'avoine. Il faut que l'addition du surplus de farine nécessaire pour épaisir convenablement le pouding, soit reculée au moins d'une demi-heure, durant laquelle vous tiendrez sans cesse la masse en mouvement et en ébullition. — Le moyen de voir si le pouding a l'épaisseur convenable, c'est d'enfoncer la cuiller de bois au milieu de la masse : si elle n'y demeure pas debout, on doit ajouter encore de la farine; dans le cas contraire, le pouding est à son point. — Il gagnera à ce qu'on le laisse cuire trois quarts d'heure ou une heure entière, au lieu d'une demi-heure.

On mange ce pouding de plusieurs manières : les uns, tandis qu'il est encore chaud, en mettent des cuillerées dans du lait, et le mangent au lieu de pain; les autres le mangent à la sauce. Voici avec quel assaisonnement :

Ils le mettent tout chaud sur un plat, en observant qu'il soit égal partout. Ils font un trou au milieu avec la cuiller, y mettent un morceau de beurre de la grosseur d'une noix muscade, et secouent par-dessus une cuiller remplie de sucre brun ou de mélasse. Le beurre, en se fondant à la chaleur du pouding, se mêle avec le sucre, et forme une sauce qui demeure dans le trou formé au milieu du plat. On mange alors le pouding à la cuiller, et l'on trempe chaque morceau dans la sauce. Pour ne pas détruire trop tôt le trou qui la contient, on prend toujours les morceaux vers le bord du plat, en avançant peu à peu vers le centre.

Ce pouding est susceptible de se garder plusieurs jours, et l'on peut en faire plusieurs mets agréables. On le coupe en tranches minces; on le fait griller au feu ou sur le gril, et on le mange comme du pain, soit dans du lait, soit avec toutes sortes de soupes ou de sauces, soit avec d'autres mets;

ou bien on le mange sans autre préparation, froid avec une sauce chaude composée de sucre, de bière, et d'un peu de vinaigre : il est tout aussi agréable de cette dernière façon, et plus salubre que lorsqu'il est mangé chaud, immédiatement après avoir été préparé; on le fait aussi ramollir, sans autre apprêt, dans du lait chaud.

POUDRE DENTIFRICE.

1°. *Le charbon en poudre* est une des meilleures choses qu'on puisse employer; il nettoie les dents sans altérer leur émail, et n'a aucune mauvaise action sur les gencives.

2°. *Le quinquina en poudre.* Son emploi offre de grands avantages relativement aux gencives qu'il fortifie et qu'il préserve de plusieurs affections auxquelles elles sont sujettes. On peut le mélanger avec le charbon en poudre; quelques personnes y ajoutent 10 gouttes d'essence de menthe par once; cette addition ne peut être qu'avantageuse.

3°. *Corail porphyrisé.* On doit l'employer avec précaution, et surtout en poudre très fine, sans quoi il pourrait user l'émail des dents, ce qui serait un fort grand inconvénient. En général il vaut mieux le mêler à quelques autres substances.

4°. On peut employer comme poudre dentifrice le mélange suivant :

Pierre-ponce ou corail, une once.

Crème de tartre, deux gros.

Cochenille, demi-gros.

Essence de girofle ou de menthe, quatre gouttes.

On réduit en poudre très fine les substances solides et on y ajoute l'essence.

POULAILLER. (*Le*) Il faut qu'il soit exposé au midi, et placé dans un endroit spacieux. On a soin de le garnir suffisamment de perches, afin que les poules puissent se jucher, et on le dispose de manière à pouvoir fermer la porte, tous les soirs, à cause des animaux ennemis de la volaille, tels que la fouine, la buse, la belette, etc., etc. Il est bon aussi que le poulailler soit éloigné de l'écurie et de l'étable; car, dans le cas contraire, les plumes se mêlent avec le fourrage; ce qui occasionne des toux aux vaches, et rend même quelquefois les chevaux poussifs.

Il est encore essentiel qu'il ne soit ni trop froid pendant l'hiver, ni trop chaud pendant l'été; il faut que les poules puissent s'y plaire, et ne soient pas tentées d'aller coucher et pondre à l'aventure; la grandeur doit être proportionnée au nombre des individus; mais plutôt petit que trop grand,

parce qu'en hiver, les poules plus rassemblées s'électrisent et se communiquent leur propre chaleur. Qu'on ne craigne pas que, rapprochées ainsi, elles se nuisent et s'infectent réciproquement : il est prouvé que les poules qui s'isolent sont peu fécondes, et que plus elles sont rassemblées en un petit espace, plus leur ardeur à pondre est soutenue, même dans les temps froids.

On le nettoie au moins une fois par semaine, et on en enlève la fiente; sans cette précaution, il s'y amasserait des insectes noirs, qu'on appelle *poux de poules*, et qui incommodent beaucoup les poules. Le fumier de ces animaux est précieux; on a vu la fiente des poules fertiliser des terrains naturellement froids et humides.

POULE ET COQ. *Manière de les gouverner.* Tout convient au coq et à la poule : grain, pain, herbages, légumes, chair crue ou cuite.

Un seul coq pourrait suffire à vingt poules; mais, pour le ménager, il faut ne lui en donner qu'une douzaine.

La fécondité est plus grande chez les poules noires que chez les autres. Les poules, en général, n'ont pas besoin de coq pour produire d'œufs. Elles en produisent cependant moins en l'absence du mâle, et les œufs qu'elles fournissent alors sont moins bons : si on les met couver, on n'en voit naître aucun petit.

Les jeunes poules commencent à pondre dès le mois de février, quand il est tempéré, et donnent plus d'œufs que les vieilles; mais celles-ci valent mieux pour couver.

La nourriture des poules pendant l'hiver, ce sont toutes les criblures et les vanneries de grains, entremêlées de quelques herbes qu'on hache, ou de quelques fruits, selon la saison, et du son bouilli; on leur donne de l'avoine pure lorsqu'on veut qu'elles pondent. On peut leur donner encore de l'orge moulue, de la vesce, du millet, du panis : on prétend que l'orge à demi-cuite leur fait pondre de gros œufs.

Les lupins, qui sont des pois plats et amers, ne leur valent rien. On donne quatre ou six onces de grain par jour aux poules qui sortent, et huit à celles qu'on tient enfermées.

Les poules demandent du soin : on doit leur donner à manger au lever du soleil et vers son coucher, et toujours dans le même endroit; ouvrir soir et matin le poulailler; laisser toujours un œuf dans chaque nid; nettoyer de temps en temps le poulailler, ainsi que les bâtons et huchoirs; le parfumer de thym ou de genièvre pour tuer la vermine; re-

nouveler la paille ou le foin des nids tous les quinze jours ; les garantir des belettes, fouines, et autres animaux.

On doit se défaire de celles des poules qui sont trop vieilles pour pondre ou couver, et de celles qui cassent et mangent leurs œufs.

Lorsque les poules, après leur ponte, qui est ordinairement de dix-huit à vingt œufs, qu'elles pondent de suite, commencent à glousser, on doit préparer un nid pour les y mettre. Il faut que ce nid soit dans un lieu retiré, creux dans le fond et garni de foin. On ne doit pas mettre à couver celles qui n'ont pas deux ans, ni celles qui sont farouches, ou qui ont de grands ergots : qu'on fasse choix de celles qu'on appelle *franches*, c'est-à-dire qui ne prennent pas facilement l'épouvante, et qui sont éveillées et d'une complexion forte.

Lorsque la couvée est avant le mois de mars, on donne douze œufs à la poule ; au mois de mars, quinze ; au mois d'avril et au temps chaud, autant qu'elle en peut embrasser. Ceux qui sont les plus gros, les plus frais pondus, c'est-à-dire qui n'ont que neuf à dix jours, et qui, étant mis dans l'eau, demeurent au fond, sont les meilleurs pour donner des poulets. On doit rejeter tous ceux qui viennent à la surface ; et les premiers sont aussi les meilleurs pour manger ; cette opération a l'avantage, en rafraîchissant les œufs, de les mettre au même degré, en sorte que les poussins viennent tous ensemble.

On doit bien se garder de remuer souvent les œufs pendant la durée de la couvée : on peut seulement les tourner une fois ou deux pendant que la poule n'y est pas, afin qu'ils sèchent également partout.

La couvée dure vingt-un jours : au bout de ce terme, on visite la poule ; on écoute pour voir s'il n'y a pas quelque poussin qui crie. Le lendemain, on compte le nombre des poulets ; on ôte les coques écloses ; mais il est plus sûr de ne toucher au nid que quand tout est éclos. Si on n'entend pas crier les poulets, trois jours après le terme de la couvée, c'est signe que les œufs sont clairs ; ce qui peut arriver par plusieurs accidens, et, entre autres, par le tonnerre, qui les corrompt quelquefois d'un seul coup : en ce cas, on doit les ôter et les jeter.

Lorsque les poulets sont tous éclos, on les met au fond d'une futaille, l'espace d'un jour, dans un lieu chaud, et on leur donne de temps en temps un peu d'air. Le lendemain, on les met sous une espèce de cage, dans un lieu exposé au soleil. On les nourrit pendant quinze jours, d'abord avec de

l'orge bouillie ou du millet cru, ou avec de la farine d'orge, ou des feuilles de poireaux hachées menu, et de l'eau bien nette. On les fait sortir de temps en temps pour les fortifier et les accoutumer à l'air, mais jamais par un mauvais temps. On peut en donner à mener à une seule poule jusqu'à vingt-cinq ou trente, et on remet les autres mères pour couvrir de nouveau.

Manière de faire pondre les Poules, et d'avoir toujours des œufs frais pendant les plus grands froids et les hivers les plus longs. Dès la fin d'octobre, on prend une douzaine de poules mères; on les met dans l'étable des vaches, derrière des claies, assez hautes pour qu'elles ne puissent les franchir. On leur donne, pour toute nourriture, du sarrasin, et, le matin, une pâtée de chènevis pilé, dans laquelle on met un peu de son d'orge, et environ un sixième de brique pilée et passée au tamis. Cette nourriture les échauffe au point de les faire pondre tous les jours; mais aussi au printemps ce sont des poules ruinées; elles ne sont plus bonnes qu'à engraisser pour mettre au pot.

Quand elles ont fini de pondre, on leur retranche la pâtée de chènevis et de brique, et on leur donne de l'orge pendant quelques jours. Enfin on les engraisse en les nourrissant de grains de blé de Turquie, et de pâtée faite avec de la farine de sarrasin.

Autre moyen pour arriver au même résultat. On assure qu'il existe à Numvieth, près de Lutich, un fermier dont les poules pondent, en hiver comme en été, des œufs pesant quatre onces et demie, dont la plupart ont deux jaunes. Voici quelle est la nourriture que ce fermier donne à ses poules :

Après avoir fait sécher dans un four les écorces des graines de lin, il les porte sous le moulin pour les réduire en menu, et les fait bouillir ensuite dans de l'eau. Il mêle cette espèce de son avec celui de froment et de la farine de glands. Du tout il forme une pâte bien pétrie, qu'il présente aux poules, en morceaux de la grosseur d'une fève. Les proportions de chaque substance sont d'un tiers de la masse totale.

On peut facilement, et sans danger, essayer ce procédé, qui promettrait un grand avantage.

Autre moyen. On établit d'abord dans quelque endroit clos et couvert, un fond de fumier de l'épaisseur de deux pieds; on foule et on aplatit autant que possible le milieu du plancher; on élève ensuite dans tout son contour une espèce de mur de fumier encore chaud, et on lui donne une base suffisante pour que le rebord puisse se soutenir à la hauteur de quatre pieds. Cela fait, on ne donne à manger et à boire aux poules

que dans cette sorte de parc, on y établit des nids bien garnis afin que les poules y pondent et s'y logent pendant la nuit.

Comme le fumier produit une fumée, il faut pour la faire évaporer, pratiquer une ouverture grillée, qu'on ferme par un vitrage lorsque le grand feu est passé, et qui sert à leur donner un peu de jour. Si le fumier devenait froid, il faudrait le remplacer. On sent bien qu'on ne doit loger ainsi les poules que dans la saison où elles ne pondent plus.

POULETS. *Manière de les faire éclore sans que les poules couvent les œufs.* Réaumur a découvert ce secret par des expériences nombreuses. Il consiste à exposer les œufs à une chaleur de trente-deux degrés du thermomètre de Réaumur. Pour cela, on choisit des œufs fécondés; on les place dans du fumier, ou bien on les expose dans des fours, des étuves, au bain-marie ou à la vapeur de l'eau; on a soin que la chaleur communiquée aux œufs, par ces moyens soit de trente à trente-quatre degrés: on a soin que cette chaleur soit continue, et nullement interrompue. On voit ordinairement éclore les poulets le vingtième jour, c'est-à-dire, un jour plus tôt qu'ils ne sortent par l'incubation naturelle; sans doute parce que ces œufs ne sont pas exposés au refroidissement, comme le sont, de temps en temps, ceux couvés par la mère.

Manière d'avoir des poulets en hiver. Prenez une poule d'Inde après Noël; mettez-la dans un lieu bien chaud, et donnez-lui vingt-cinq œufs à couvrir. En dix-huit ou vingt jours les poussins éclosent. On les met chaudement dans un panier avec de la plume, durant cinq ou six jours, et on les nourrit à l'ordinaire, tant qu'ils sont sous l'aile de la mère.

POUX. *Moyen de s'en garantir.* La propreté est le meilleur de tous les moyens. Si malgré tous les soins pris à cet égard, les poux persistent, il faut en avertir le médecin, car souvent il serait dangereux de les faire disparaître brusquement, avec les différentes drogues proposées à cet effet.

PRESURE. *Manière de la faire.* La liqueur contenue dans l'estomac, et l'estomac lui-même de la plupart des animaux ruminans, ont la propriété de faire cailler le lait. Cette matière est communément employée dans les fromageries, sous le nom de *présure*.

Pour la préparer, on ouvre la caillette, c'est-à-dire, le dernier estomac des veaux; on en détache les grumeaux; on les lave dans l'eau fraîche, et on les essuie avec un linge bien propre; on les sale, et l'on remet le tout dans la caillette, qu'on suspend au plancher pour la faire sécher et s'en servir au besoin.

Quelle que soit la composition de la présure, et la forme

sous laquelle on en fait usage, il est bien important d'en modérer la dose, surtout en été; sans cette précaution, la pâte de fromage ne réunit pas les conditions essentielles. Employée par excès, elle se présente en grumeaux désunis, sans consistance; et ne retient pas assez la crème qui se sépare de la sérosité; en moindre quantité, au contraire, le sérum est plus adhérent au caillé, et n'est pas suffisamment dépouillé de matière caséuse; une présure à odeur forte produit encore un mauvais effet.

Il faut d'autant plus de présure que le lait est plus gras, plus épais, et qu'il fait froid; car celui auquel on a enlevé la crème, pour en faire du beurre, est plus facile à coaguler.

Quelle que soit la présure dont on se sert, il convient de mettre le lait dans un endroit frais, en été, et de le tenir, au contraire, chaudement lorsqu'il fait froid, afin de faciliter l'affermissement du caillé, et son entière séparation d'avec la sérosité. Lorsque la présure est sèche; on la délaye dans toute la masse du fluide; après quelques heures, et au moyen du repos, la coagulation s'opère.

PROPRETÉ. La propreté est absolument nécessaire à l'entretien de la santé; aussi croyons-nous ne pouvoir trop la recommander. Mais il ne suffit pas qu'elle s'étende aux objets dont on est environné; celle du corps est la plus essentielle de toutes, et il est une foule de maladies dont on cherche souvent la cause sans se douter qu'elle réside dans le peu de soin qu'on prend de soi. Nous avons indiqué aux articles *dents*, *mains*, *pieds*, les soins qu'exigent ces différentes parties du corps. Nous allons compléter par quelques considérations générales ce que nous avons à dire sur la propreté.

En général, tout individu, homme ou femme bien constitué, devrait se baigner au moins une fois par mois, excepté dans les plus grands froids. L'été, tant que l'eau des fleuves ou des rivières est supportable, on doit préférer ce bain à tout autre. Dans les autres saisons on prend des bains chauds, en évitant qu'ils le soient trop, afin qu'il y ait moins de différence entre la température du bain et celle de l'air. Une précaution à prendre lorsque l'on se baigne en hiver ou dans un temps froid, est de ne s'exposer à l'air qu'après s'être bien séché toutes les parties du corps, et surtout le visage, qui reçoit immédiatement les impressions de l'air. Du reste, on doit se baigner dans l'eau pure, à moins que le corps très sale ne puisse être suffisamment nettoyé par elle; alors on emploie le savon, la pâte d'amandes ou le son. Une heure de bain suffit; si on le faisait durer plus long-temps, il pourrait en résulter un affaiblissement des forces. On doit se laver la tête de temps en temps;

mais alors il faut avoir soin de la sécher parfaitement ou du moins de l'envelopper d'un mouchoir, afin d'éviter un refroidissement qui pourrait à la longue occasioner de vives douleurs.

Les bains ne suffisent pas pour entretenir la propreté du corps, parce que la transpiration continuelle qui se fait à sa surface y porte sans cesse de nouvelles impuretés. Le renouvellement fréquent du linge qui nous touche immédiatement de vient alors indispensable. En général, on doit changer de chemise trois fois par semaines, et même dans l'été, lorsqu'on se livre à des travaux un peu fatigans, on doit le faire plus souvent encore. Il est bon, chaque fois, de s'essuyer tout le corps avec le linge qu'on quitte; celui qu'on met doit être parfaitement sec. On doit habituer les enfans à changer de chemise en se couchant; de manière qu'ils n'aient jamais, pendant la nuit, la chemise qu'ils ont portée dans le jour. Cette habitude une fois contractée ne présente aucun désagrément et beaucoup d'avantages. Le premier est que le linge qu'on quitte peut sécher et prendre l'air jusqu'au moment où on le met de nouveau, en sorte que le corps est tenu plus séchement et plus chaudement par cette seule précaution, qui n'augmente en rien la dépense du blanchissage et permet au contraire d'épargner les bonnes chemises qu'on fait mettre pendant le jour, tandis qu'on réserve les vieilles pour la nuit. Il n'est personne qui ne sache qu'une chemise, même très froide, réchauffe bien plus promptement, quand elle est bien sèche, qu'une chemise humide alors même qu'on l'aurait fait chauffer.

Le renouvellement des bas n'est pas moins important que celui de la chemise et l'on doit avoir soin, de ne jamais en mettre ou d'en garder qui soient humides. Voyez à cet égard l'article PIEDS.

Propreté du visage. On doit se laver la figure tous les matins avec de l'eau fraîche ou tout au plus déglacée; l'usage de l'eau chaude est contraire aux yeux; mais quand cela ne suffit pas pour nettoyer parfaitement la peau, on peut une ou deux fois par semaine, employer l'eau chaude et la pâte d'amandes. Pour cela on met une pincée de cette dernière dans un coin de la serviette, on la replie par-dessus, on mouille avec un peu d'eau et on se frotte toute la figure. Le savon ne doit être employé que pour la barbe et jamais pour le reste du visage. Les eaux spiritueuses ne sont pas meilleures et doivent être proscrites, à moins qu'on n'en fasse usage que rarement.

Beaucoup de personnes ont l'habitude de se laver la figure le soir; cet usage peut être bon; cependant nous pensons qu'il

est convenable de se passer un linge mouillé sur le visage, derrière les oreilles et sur les yeux, tous les matins, afin d'enlever ce que la transpiration a pu laisser à la surface de la peau pendant le sommeil.

PRUNEAUX. *Manière de les faire.* Les prunes les plus propres à faire des pruneaux sont, le perdrigon rouge, la Sainte-Catherine; la koetsch, la grosse reine-claude, la reine-claude violette, la mirabelle, et enfin la brignole. Vous mettez ces prunes sur des claies, que vous porterez au four ou à l'étuve, à moins que vous ne puissiez les faire sécher à l'ardeur du soleil, comme cela se fait dans les contrées méridionales. Afin de vous assurer un pruneau aussi sucré qu'il puisse le devenir, vous le retirez de l'étuve à mi-cuisson, pour le transporter à l'air, où il se ramollit et se purge de son eau; vous le reportez à l'étuve pour l'amener à son état de pruneau.

Compote de pruneaux à l'eau-de-vie. Vous représenterez jusqu'à trois fois la prune à l'étuve. Vous ne pousserez cependant pas la dessiccation au point où elle doit être pour le pruneau à conserver; vous lui laisserez plus de mollesse. Alors vous emplirez un vase de ces pruneaux, que vous tasserez à la main, et vous y verserez la petite quantité de vin blanc, et partie égale d'eau-de-vie, que le peu d'interstice des pruneaux entre eux admettra: vous boucherez exactement avec de bon liége. Vous vous serez procuré ainsi une compote toute préparée, qui ne demande point de cuisson. En y ajoutant un arôme, la cuillerée de jus qui accompagnera le fruit sera un ratafia agréable et bien doux.

Manière d'obtenir la pulpe des pruneaux et des autres fruits secs, de manière à imiter les marmelades faites avec ces mêmes fruits récents. On prend la quantité que l'on veut de pruneaux secs; on les fait cuire dans une suffisante quantité d'eau, ayant soin cependant qu'il reste peu de liqueur quand ils sont cuits. On les met dans un vase convenable; on les écrase avec une spatule de bois; on les met ensuite sur un tamis de crin; on frotte la chair de ces pruneaux, sur ce tamis, avec une spatule de bois suffisamment large, pour forcer la pulpe à passer à travers; si la pulpe se trouve trop épaisse, on y ajoute un peu de la décoction des pruneaux, et on sépare les noyaux à mesure qu'ils se présentent: on continue ainsi de suite jusqu'à ce qu'on ait fait passer toute la pulpe au travers du tamis; il reste enfin sur le tamis les noyaux et les peaux du fruit, que l'on rejette comme inutiles. On repasse la pulpe, de la même manière, au travers d'un second tamis de crin, un peu plus serré que le premier, afin que la pulpe soit plus

fine. Lorsqu'elle est un peu trop liquide, on la fait sécher au bain-marie, jusqu'à ce qu'elle ait assez de consistance. On peut employer des linges clairs au lieu de tamis; mais ils sont beaucoup moins commodes. On ajoute, si l'on veut, du sucre en poudre, et un peu d'eau de fleur d'oranger, pour donner à la pulpe un meilleur goût. On peut employer le même procédé pour avoir la pulpe des fruits récents, tels que les pommes, les poires, etc.

PRUNES. *Manière de les manger plus long-temps fraîches.*

Si vous voulez prolonger pour vous la jouissance des fruits charnus, mais surtout de la prune, vous la cueillerez à immaturité, et vous la déposerez dans une glacière, une laiterie, enfin, dans un lieu très frais. Elle y atteindra lentement sa parfaite maturité.

Conservation des prunes. Les prunes de reine-claude, les prunes de mirabelle et autres petites prunes; les perdrigons et les alberges, subissent, en général, pour être conservées, les mêmes préparations que les abricots.

Quant à toutes les espèces de petites prunes, on les prépare entières et avec le noyau, après leur avoir ôté la queue.

(V. ABRICOTS.)

Prunes de reine-claude confites au liquide et au sec. Procurez-vous des prunes de reine-claude vertes, fermes sous le doigt, et dont le noyau quitte facilement. Coupez-leur le bout de la queue, et piquez-les en plusieurs endroits, particulièrement à l'entour de la queue. Mettez-les nager dans une bassine d'eau sur le feu; quand l'eau sera prête à bouillir, vous les retirerez; au bout de vingt-quatre heures, vous les remettrez dans la même eau, sur un feu doux; vous jetterez sur le fruit un peu de verjus pour le faire reverdir. Vous entretiendrez l'eau chaude, sans la laisser bouillir, pendant près de trois heures, et vous remuerez de temps en temps. Quand le fruit sera redevenu vert, vous augmenterez le feu, et lorsqu'il montera à la surface de l'eau, vous le retirerez dans de l'eau fraîche, que vous changerez jusqu'à ce qu'il soit bien refroidi; puis vous le ferez égoutter.

Vous ferez ensuite prendre quelques bouillons à votre fruit, dans du sucre cuit à la nappe, que vous aurez fait venir au petit lissé, en y mettant un peu d'eau. Après avoir écumé, vous verserez le mélange dans une terrine. Pendant deux jours vous augmenterez la cuisson de votre sucre, sans y laisser votre fruit. Les troisième et quatrième jours, vos prunes y resteront, et vous leur donnerez un bouillon couvert.

Votre sucre parvenu au perlé, vous empoterez votre mélange, et lui ferez passer deux nuits à l'étuve.

Il est possible de faire de ces prunes au sec en les retirant sur des plaques, les faisant égoutter et les passant à l'étuve.

Prunes de mirabelle confites au liquide. Vous choisirez de grosses mirabelles qui ne soient pas bien mûres ; vous en ôterez le noyau, les piquerez et les mettrez à mesure dans de l'eau fraîche ; vous aurez une poêle d'eau bouillante sur le feu, dans laquelle vous aurez mis un peu d'alun en poudre, pour empêcher les mirabelles de tourner : vous y jetterez votre fruit, et quand il viendra sur l'eau, vous le retirerez avec une écumoire ; vous le mettrez dans de l'eau fraîche, le retirerez ensuite, et le laisserez égoutter : de là il passera dans une terrine avec du sucre clarifié, plus que tiède. Couvrez le tout d'une feuille de papier, et laissez-le reposer dans une étuve. Le lendemain, égouttez les mirabelles ; donnez une vingtaine de bouillons au sirop, et retirez-le du feu. Quand il sera tiède, versez-le sur le fruit, et couvrez comme vous l'avez fait la veille. Le jour suivant, mettez-le dans une poêle avec le sirop, et faites-le frémir pendant un demi-quart d'heure. Remettez-le encore dans votre terrine jusqu'au lendemain, où vous ferez cuire votre sirop au grand perlé. Mettez y vos mirabelles, et faites-leur jeter quelques bouillons couverts ; écumez et empotez.

Compote de prunes. Après avoir choisi vos prunes, de telle espèce que vous voudrez, vous les ferez blanchir comme il a été dit à l'article *Prunes au liquide* : vous les ferez rafraîchir et égoutter ; vous les mettrez dans un sucre léger, leur ferez jeter deux ou trois bouillons, les verserez dans une terrine, et les laisserez refroidir. Vous les garderez dans le sucre pendant une journée ; puis donnez-leur un second bouillon, et mettez-les dans votre compotier.

On peut encore faire cette compote d'une autre manière : on ôte le noyau à des prunes sans les faire blanchir ; on les met dans le sucre clarifié, cuit au petit lissé ; on les y fait frémir, et on les remet sur le feu pour leur faire jeter un bouillon. Il ne s'agit plus ensuite que de les servir.

Marmelade de prunes. (*V. Marmelade d'abricots.*) Suivre le même procédé, en observant seulement de ne pas mettre les noyaux.

Prunes de reine-claude et de mirabelle à l'eau-de-vie. Pour confire à l'eau-de-vie la prune de reine-claude, il faut la prendre quand elle commence seulement à mûrir. Il ne faut pas qu'elle ait été maniée, ni qu'elle soit cueillie longtemps auparavant ; ce que l'on reconnaît facilement par la fleur qui n'y sera plus, si elle a été maniée. Quand on les

aura choisies, si on ne les cueille pas soi-même, ce qui serait infiniment mieux, après que la chaleur aurait essuyé la rosée qui les couvre, on les essuie légèrement pour en ôter la fleur.

Pour deux bocaux ordinaires ou de trois à quatre pintes, on prend environ 120 belles prunes, deux livres et demie de sucre, deux pintes d'eau-de-vie, un litre d'eau. On met sur le feu l'eau et le sucre; quand le sirop bout, on y plonge les prunes sans clarifier; lorsqu'elles ont subi un bouillon ou deux, on les retire avec une écumoire et on les met à refroidir sur un plat; alors on verse l'eau-de-vie dans le sirop qui est sur le feu; on fait jeter un bouillon et l'on retire du feu; enfin on range les prunes dans les bocaux, et on verse la liqueur dessus.

Si on aime les prunes moins douces on ne met que deux livres de sucre.

La méthode que nous venons de décrire, nous a constamment réussi; d'ailleurs elle est une des plus simples, ce qui est un grand avantage.

Les mirabelles se cueillent à peu près mûres. On les pique à l'endroit de la queue; on les met ensuite tremper dans de l'eau-de-vie pendant huit jours. On a soin de ne mettre de prunes que la moitié de la bouteille, et de la remplir de bonne eau-de-vie de Cognac. Ensuite on les retire, et on les passe au sirop, comme pour les blanchir; ce qui doit se faire promptement, à cause de la petitesse du fruit, qu'il faut bien ménager, parce qu'il est sujet à se ramollir en bouillant. On met les prunes refroidir sur une table couverte de linge blanc, afin qu'elles se serrent l'une sur l'autre, jusqu'à ce que le sirop soit froid. On mêle ensuite l'eau-de-vie avec le sirop, et on la verse sur les prunes, qu'on aura d'abord disposées dans une bouteille. Les proportions de sucre et d'eau-de-vie sont les mêmes pour quatre cents de mirabelle, que pour un cent d'abricots. (*V. Abricots à l'eau-de-vie.*)

On peut encore confire à l'eau-de-vie la reine-claude et la mirabelle, de la manière suivante:

On choisit les prunes, ainsi que nous l'avons dit; on les essuie légèrement; on les pèse, et pour chaque livre de fruit on prend un quarteron de sucre pour faire le sirop. On clarifie le sirop avec quelques blancs d'œufs; on y jette les fruits, auxquels on donne deux ou trois bouillons, en les remuant avec l'écumoire; on les retire du sirop promptement, et on les arrange dans une bouteille. On fait bouillir le sirop jusqu'à ce qu'il ait un peu de consistance; on l'ôte du feu; on le laisse refroidir; on y mêle de l'eau-de-vie dans la pro-

portion de trois demi-setiers par livre de fruit, et on verse le mélange dans la bouteille, par-dessus le fruit.

PUNAISES. *Moyen pour s'en garantir.* Une extrême propreté, et une recherche journalière, surtout au printemps, sont le moyen le plus certain pour arriver à ce but, lorsqu'il y a peu de ces insectes; mais lorsqu'il y en a des milliers, comme cela n'est que trop fréquent, il est indispensable de détendre les lits, de laver les bois, le linge, et autres étoffes, à l'eau bouillante; de boucher les trous qui se laissent voir dans les murs, les plafonds, etc., et de blanchir à la chaux, ou peindre à l'huile tout ce qui en est susceptible. — Un moyen indiqué depuis long-temps, et dont on peut se servir avec avantage, surtout dans les auberges, lorsque, pendant des voyages, on est exposé à y coucher, c'est de laisser brûler une chandelle à la proximité et à la hauteur du lit; car les punaises fuient la lumière, et ne sortent pas de leur retraite, tant elles ont lieu de craindre d'être aperçues. Placer les matelas au milieu de la chambre, comme on le fait souvent, diminue bien le nombre des assaillans, mais n'en débarrasse pas complètement. Une claie est encore le meilleur de tous les procédés.

Moyen pour faire périr les punaises et les puces. On prend deux ou trois onces de staphisaigre en poudre; on en met dans toutes les jointures des lits, et dans les coutures des coins des matelas, dans tous les lieux où les punaises se rassemblent: au bout de deux ou trois nuits, ces insectes périssent et se dessèchent.

On peut se servir de la même manière du tabac, du poivre, et de la résine d'euphorbe réduite en poudre.

Autre procédé. On met dans un réchaud plein de charbons allumés une demi-once de *galbanum*, et autant d'*assafœtida*. Après avoir levé les couvertures, les matelas, les sommiers ou paillasses, et jusqu'aux barres du lit que l'on met à terre, on tient la chambre bien close, et l'on bouche avec un drap l'ouverture de la cheminée. Il faut faire cette opération de grand matin, pour n'ouvrir la chambre que le soir, à l'heure qu'on veut se coucher. A l'instant que la vapeur des drogues s'exhale, les punaises tombent sans mouvement, et s'il en reste quelques-unes, un jour ou deux après on les trouve toutes desséchées.

La quantité de ces drogues que nous avons indiquée, suffit pour un appartement de quinze pieds carrés environ. Si, par hasard, il est échappé quelques-uns de ces insectes, on réitère l'opération. Le temps le plus propre à la faire est celui des grandes chaleurs.

Autre procédé. Pour une pièce d'environ quinze pieds carrés, on prend une livre de soufre, que l'on met dans un petit vase sur un réchaud rempli de charbons ardents, ou sur les charbons mêmes. Le réchaud doit être placé au milieu de la chambre, qu'on ferme aussitôt le plus exactement qu'il est possible, pour ne l'ouvrir que le soir, un peu avant de se coucher, afin de chasser les vapeurs du soufre, qui sont dangereuses à respirer. On doit avoir soin, avant de faire cette opération, de retirer tout ce qui est contenu dans la chambre, excepté le bois de lit et la paille; il ne faut pas, surtout, laisser les couvertures et le matelas sur lesquels on couche, car ils contracteraient l'odeur du soufre, qui est très désagréable, et qui ne se perd entièrement qu'au bout de quelques mois.

Ce moyen est peut-être le plus efficace que l'on puisse jamais découvrir pour la destruction, non-seulement des punaises, mais encore des autres insectes, comme les puces, les araignées, etc., qui disparaissent pour plusieurs années. L'odeur du soufre chasse même les rats et les souris, ou les fait périr.

On fait aussi périr les punaises en brûlant, dans les appartemens, la corne qui vient du sabot des chevaux, et que l'on rogne quand on les ferre.

On parvient aussi à chasser et à détruire les punaises par le moyen suivant, qui est fort simple : on prend six harengs saurs ; on les enveloppe dans un linge, afin de ne point salir les matelas, et on les place sur la paille, en en mettant trois à la tête du lit et trois aux pieds.

L'esprit de vin et l'essence de térébenthine font périr les punaises pour le moment, mais elles se régénèrent en peu de temps ; et si l'on fait usage de ces moyens, on a besoin d'y recourir souvent.

Autre procédé. Vous prendrez deux onces et demie de nitrate de mercure bien concentré, et six onces de mucilage de gomme adragante ; vous mêlerez et battrez bien le tout ensemble dans un plat de terre vernis, avec une poignée de verges, jusqu'à ce que cela soit bien mêlé. Ensuite vous prendrez les pièces du bois de lit les unes après les autres ; vous les brosserez bien pour en enlever la poussière et les ordures, sans les laver ; puis vous frotterez toutes les jointures et les fentes avec la composition ci-dessus, et les laisserez sécher. Les punaises et leurs œufs devront succomber à une première épreuve ; mais si quelques-unes survivaient, la seconde vous en ferait infailliblement raison.

Autre procédé. Dans quelques cantons de l'Allemagne, la décoction des feuilles de noyer passe pour un moyen assuré de se débarrasser des punaises. Voici comment on la prépare :

On prend une livre de feuilles de noyer fraîches, sur lesquelles on verse deux livres d'eau; on fait bouillir le tout pendant quelque temps; on passe la décoction, et l'on exprime bien les feuilles. Avec cette eau composée, on lave les bois de lit et les autres meubles infectés de punaises.

PUNCH. *Manière de le faire.* Vous prendrez un beau citron, et vous en froterez l'écorce sur un morceau de sucre royal du poids d'une demi-livre. Vous verserez sur ce morceau de sucre environ un demi-setier d'une forte infusion bouillante de thé vert, en y ajoutant, si vous voulez, un rouleau de sirop de capillaire. Vous exprimerez le jus de deux citrons, dont vous aurez d'abord ôté les pepins, et vous verserez par-dessus le tout une pinte d'excellente eau-de-vie. Vous y mettrez le feu; vous agiterez la flamme avec la cuiller à punch. Lorsqu'il y aura réduction d'un tiers, vous éteindrez la flamme en la soufflant; puis vous servirez le punch chaud dans les verres.

Le punch au *vin rouge*, au *vin de Champagne blanc*, au *rum* ou au *rack*, se fait de la même manière. Une de ces liqueurs remplace seulement l'eau-de-vie, et le punch au vin ne peut se faire brûler.

Punch aux œufs. Vous mettrez, dans un verre à punch, un petit verre de sirop de punch, ci-dessous décrit, et le jaune d'un œuf. Vous battrez bien cela ensemble avec une cuiller, et remplirez le verre avec de l'eau bouillante, en le remuant un peu.

Sirop de punch. Dans une quantité de sirop de citron, supposé celle que nous avons indiquée à l'article sirop de citron (V. cet article), vous verserez une bouteille de rum ou de rack. Vous remuerez le vaisseau pour faciliter l'union du sirop avec la liqueur, vous couvrirez bien le vaisseau jusqu'à ce qu'il soit parfaitement refroidi, et vous mettrez votre sirop dans des bouteilles.

Quand vous voudrez faire du punch avec ce sirop, vous en mettrez dans un bol un bon tiers, et vous remplirez le bol avec de l'eau bouillante, en la versant de haut.

Manière de rendre le punch plus agréable. Voulez-vous rendre le punch incomparablement meilleur qu'il ne l'est ordinairement? faites cuire, pendant une demi-heure, l'eau qui vous sera nécessaire, avec une poignée de riz.

R

RAGE. *Caractères de la rage chez le chien.* Le chien qui commence à être enragé est malade, languissant, plus triste qu'à l'ordinaire, il aime l'obscurité; il reste dans un coin; il n'aboie plus, mais il grogne sans cesse contre les étrangers et sans cause apparente; il refuse les alimens et les boissons; sa démarche est vacillante et semblable à celle d'un homme qui serait presqu'endormi. Au bout de deux ou trois jours, il fuit de tous côtés; il marche comme un ivrogne: aussi tombe-t-il souvent. Le poil est hérissé, l'œil hagard, fixe, brillant; la tête basse, la gueule béante et pleine d'une bave écumeuse, la langue pendante, la queue serrée. Il a horreur de l'eau; ce liquide semble même redoubler ses maux; il éprouve de temps à autre des accès de fureur, et il cherche à mordre tous les objets qui se présentent, sans excepter son maître. La lumière et les couleurs vives augmentent également sa fureur. Au bout de trente ou trente-six heures il meurt dans des convulsions.

Il est évident que l'on doit chercher à le tuer dès le moment que l'on s'aperçoit qu'il est enragé, ou du moins à l'attacher et à l'enfermer.

Le cadavre se pourrit avec la plus grande promptitude, et répand une odeur infecte, il importe de ne point le laisser à l'air, afin qu'il ne soit pas dévoré par des animaux affamés qui pourraient devenir enragés. On doit l'enterrer très profondément, et laver avec de l'eau dans laquelle on a délayé de la chaux vive, les murs et toutes les parties où il a été renfermé, ainsi que les instrumens employés pour lui donner des alimens. La personne qui aura touché le cadavre aura soin de se laver les mains avec du vinaigre.

Traitement de la rage. Aucun fait bien avéré ne prouve qu'on ait guéri de la rage, ni l'homme ni les animaux, quand elle a été confirmée; mais une infinité d'observations doivent convaincre qu'il y a une méthode assurée de s'en préserver, c'est la *cautérisation*. Il faut donc, dès que quelqu'un a été mordu par un animal enragé, lui cautériser les morsures, quelque nombreuses qu'elles soient, avec un fer rougi au feu, ou bien avec le beurre d'antimoine, ou bien encore avec

de l'acide nitrique ou eau forte , et toujours assez profondément pour que toutes les parties qui ont reçu l'impression de la rage ou dont elle peut provenir, qu'elle qu'en soit la cause, soient désorganisées, détruites même par la cautérisation. Comme cette opération présente quelques difficultés, on doit se hâter d'appeler un chirurgien et en attendant préparer tout ce qui peut lui être utile ainsi qu'au malade. Un bon feu pour faire rougir des fers ; de l'eau chaude pour laver les plaies et des linges pour les bander. On couche le malade après l'avoir déshabillé, et on met tous ses vêtemens dans l'eau pour prévenir la contagion. On laisse saigner les blessures et même on favorise l'écoulement du sang.

Manière de s'assurer si un chien, qui a mordu, était enragé. Fort souvent un chien, que l'on a soupçonné d'être attaqué de la rage, est tué après avoir mordu plusieurs personnes ou plusieurs animaux, et l'on reste, pendant quelques jours, dans une cruelle incertitude. Voici le moyen d'éclaircir ses doutes à cet égard : frottez la gueule, les dents et les gencives de l'animal mort, avec un peu de viande rôtie ou bouillie, et offrez cette viande, ainsi frottée, à un autre chien, il la mangera si le chien mort n'était point enragé ; mais, dans le cas contraire, il la refusera, et s'enfuira en hurlant.

RAISIN. *Procédé pour en obtenir du noir et du blanc sur le même pied de vigne.* Ce phénomène s'obtient facilement en prenant deux sarmens ; l'un portant du raisin noir et l'autre du raisin blanc, en écrasant ensemble les deux bouts que l'on se propose de provigner, et en les réunissant par une légère ligature avant de les mettre en terre. Il arrive cependant, quelquefois, que les sarmens ainsi macérés ne prennent pas ; mais avec des soins on est presque toujours sûr de l'expérience. On a obtenu, par ce moyen, des ceps de vigne qui portent des raisins noirs, des raisins blancs, et des raisins moitié noirs et moitié blancs, qui parviennent tous à parfaite maturité.

Manière de conserver le raisin. Disposez dans un tonneau ou baril impénétrable à l'air extérieur, un lit de son desséché au four, ou de cendres sèches et tamisées, et par-dessus, un lit de grappes de raisin, bien épluchées et cueillies l'après-midi, par un temps sec, avant sa parfaite maturité ; alternez ainsi les lits de son ou de cendres et de raisin, jusqu'à ce que le tonneau soit plein, en prenant bien garde que les grappes ne se touchent point, et que le son ou la cendre fasse le dernier lit ; puis refermez le tonneau assez hermétiquement pour que l'air n'y puisse pas pénétrer. Le raisin, avec

ces précautions, peut se conserver jusqu'à une année. Pour lui rendre sa fraîcheur, on coupe le bout de chaque grappe, et on le fait tremper, le raisin blanc dans du vin blanc, et le raisin rouge dans du vin rouge.

Autre manière. Enfermez les raisins dans des sacs, et tordez-en et étranglez-en la queue avec le fil dont vous les nouerez. Vous ralentirez ainsi leur maturité de végétation, et vous la changerez en maturité d'expectation.

Moyen d'avoir du raisin frais jusqu'au mois de mai. Au mois d'avril, quand on donne des soins à la vigne, vous choisirez à votre treille des brins bien luisans et annonçant de la vigueur; vous atrez des pots à fleurs en grès, troués par le fond; vous y introduirez les brins de vigne, chacun dans un pot, et vous les emplirez de bonne terre; vous soutiendrez les pots avec des cordes, pour qu'ils n'entraînent point la branche par leur poids; ces branches pousseront vigoureusement, et donneront des grappes en quantité. Lorsque le temps de récolter le raisin sera venu, vous couperez la branche au ras du dessous du pot, et laisserez vos branches dans la terre. Ayant la facilité de rentrer ces pots toutes les nuits, et le jour, dans les temps de pluies, vous conserverez ces raisins frais aussi long-temps que vous voudrez, et vous pourrez les servir au dessert. Il est agréable de cueillir du raisin aux mois de février et de mars, et le berceau que les pots forment sur la table, récréé agréablement la vue des convives. Au printemps ces branches, qui vous auront procuré tout l'hiver de l'agrément, auront acquis un chevelu très fort, et vous seront utiles pour la plantation.

Méthode pour dessécher les raisins. On les prend à leur point de maturité; on ôte les grains gâtés; on expose les grappes au soleil ou dans une étuve, et on les y laisse jusqu'à ce qu'ils soient suffisamment secs. Si la dessiccation tardait trop à se faire, on les exposerait au four pendant quelque temps; mais on doit attendre, pour en venir là, que la dessiccation soit opérée en grande partie.

La siccité des raisins ne doit jamais être complète; outre qu'elle serait difficile à obtenir, elle leur donnerait un très mauvais goût de cuit ou de caramel.

Lorsque ces fruits sont desséchés, il faut les conserver dans des boîtes ou dans des sacs de papier, et les mettre dans un lieu qui ne soit ni trop sec, ni trop humide. La trop grande sécheresse fait que le sucre qu'ils contiennent vient se cristalliser à leur surface, sous forme de poudre blanche; et alors ils sont moins bons. L'humidité les rend mous, visqueux et gluans, et quelquefois les fait fermenter et aigrir.

Raisin à l'eau-de-vie. Le raisin que l'on emploie et que l'on confit à l'eau-de-vie, est un raisin de Provence, qu'on appelle dans le pays *pause*, ou le raisin de *Damas sec*, qui est encore plus délicat.

On prend donc pour cela du raisin sec de Damas; on le met tremper dans l'eau-de-vie pendant huit jours: au bout de ce temps, les grains pénétrés par l'eau-de-vie, seront grossis. On met l'eau-de-vie dans laquelle auront trempé les raisins, dans un sirop que l'on fera comme celui dont nous avons parlé à l'article des abricots à l'eau-de-vie, à la différence seulement qu'il faut mettre trois fois plus d'eau-de-vie que de sirop; c'est-à-dire que, pour trois pintes de sirop, on met neuf pintes d'eau-de-vie. Quand on aura mêlé le sirop avec l'eau-de-vie, on passera le mélange à la chausse, et quand il sera clair, on le mettra sur les raisins, qui vaudront beaucoup mieux que le verjus à l'eau-de-vie.

RAISINE. *Manière de le faire.* 1°. Cueillez des raisins par un temps sec, et gardez-les, quelques jours, pour les laisser amortir. Vous presserez ensuite ces raisins entre vos mains; vous ôterez les grappes; vous mettrez les grains sur le feu; vous les ferez bouillir doucement, en écumant avec soin; vous ôterez le plus de pepins que vous pourrez; vous remuerez toujours avec un bâton ou une spatule, et vous diminuerez le feu à mesure que le raisiné s'épaissira. Quand il sera réduit à la troisième partie, vous le passerez à travers une étamine ou gros linge, et vous exprimerez les peaux; puis vous remettrez le raisiné sur le feu, et vous acheverez de le faire cuire, en le remuant toujours. Vous laisserez les pots dans lesquels vous le verserez découverts jusqu'au lendemain.

Autres manières. La manière de faire le raisiné varie dans les divers pays, suivant l'espèce de fruits qu'on a à sa disposition. Ainsi on le prépare tantôt avec des poires et du raisin, tantôt avec des prunes et quelquefois avec le mélange de tous ces fruits. En général, c'est un moyen d'employer utilement et de conserver les fruits qui se gâteraient promptement. L'important est de le cuire assez pour qu'il ne moisisse pas; on reconnaît qu'il a acquis le degré de cuisson convenable lorsqu'il ne se sépare plus de jus en le pressant avec l'écumoire. On peut donner beaucoup de qualités au raisiné en apportant du soin dans sa préparation, et en ajoutant quelques substances propres à l'aromatiser; tels sont les clous de girofle, les coings; il est surtout important de ne point le laisser brûler, et pour cela on doit l'agiter depuis le moment où on allume le feu dessous, jusqu'à celui où on le retire. Le meilleur raisiné se fait avec un mélange de

poires et de bons raisins ou de moût. Dans les provinces qui produisent de grosses prunes noires, appelées *quetches* ou *Koetchs*, on en fait aussi un très bon raisiné.

RATAFIA AGRÉABLE, SANS SUCRE NI SIROP. Ecrasez des cerises, et laissez-en déposer le jus un quart d'heure après qu'il a été extrait du fruit. Mettez-le ensuite dans un bocal; ajoutez-y des noyaux de cerises, et, si vous le pouvez, quelques noyaux d'abricots concassés, pour lui donner un léger goût de liqueur de noyau: le jus, passé à la chausse, de quelques livres de cerises ou guignes noires lui procurera, un peu plus tard, une couleur rouge au lieu de celle rouge pâle qu'il aurait.

Les choses à ce point, vous ajouterez à votre liqueur un tiers ou moitié (selon que vous la voulez forte) d'eau-de-vie, qui la consolide et la conserve plusieurs années, en bouchant soigneusement le bocal. On ne le fermera cependant ainsi qu'après que la liqueur aura cessé de fermenter; jusquelà on le couvrira légèrement avec des feuilles de vigne chargées d'un poids léger qui puisse les contenir, sans empêcher le gaz de les soulever un peu.

Si vous désirez la liqueur plus douce, au lieu de sucre, vous y joindrez le jus (exprimé et passé à la chausse) de prunes de reine-claude ou de beuville.

Autre. Vous ferez infuser des framboises dans l'eau-de-vie, en quantité suffisante pour saturer. Vous remuerez tous les jours jusqu'au temps des vendanges. A cette époque, vous passerez et presserez dans un linge; vous mêlerez ensuite avec quantité égale de moût de vin, et clarifierez le tout à la chausse.

RATS. *Manière de les détruire.* Quand ils sont dans les jardins, on peut en faire une grande destruction par la méthode suivante. On coupe une barrique en deux; on en enterre la moitié qu'on remplit d'eau à la hauteur de six pouces; on la recouvre avec des planches jointes, et on met sur la couverture un morceau de fil de fer placé verticalement, et dont l'extrémité supérieure est recourbée. On suspend à cette extrémité, avec un fil ordinaire, à quatre pouces de la couverture, un morceau de lard rôti, une noix grillée; un fruit ou tout autre appât, au-dessus d'une bascule établie dans la couverture même. Cette bascule, large de trois pouces et longue de huit, doit être très légère, et seulement plus pesante d'un demi-gros sur le devant que sous l'appât. L'animal attiré par cet appât vient sur la bascule, la fait trébucher par son poids, et tombe dans l'eau; la bascule se rétablit, et, par ce moyen, un autre rat ou autre animal peut être pris le

moment d'après. On peut faire à ce procédé un grand nombre de modifications, suivant la nature des lieux. Il ne sert pas seulement à détruire les rats, mais les mulots et tous les autres animaux semblables, qui parcourent les jardins et les champs. Il est aisé de concevoir qu'en agrandissant suffisamment les dimensions d'une pareille machine, on pourrait prendre de plus gros animaux, dans les champs et dans les bois, comme des loups, des renards, des lapins, des lièvres, etc., etc.

Autre procédé. Prenez des noix épluchées, et un peu ris-solées sur une pelle, du fromage, et quelques noix vomiques râpées à la lime. Pilez le tout dans un mortier pour en former une espèce de pâte; partagez cette dernière en plusieurs morceaux de la grosseur d'un œuf de pigeon; placez-les dans les endroits infestés par les rats et les souris, et en peu de temps ils périront tous: c'est le meilleur moyen de tous, mais il exige des précautions, car il pourrait en résulter de graves accidens si on n'avait pas soin d'éloigner les enfans et les animaux domestiques des lieux où l'on place les boulettes.

RAVES. *Manière de s'en procurer en très peu de temps et dans toute saison.* On fait tremper de la graine de raves, pendant vingt-quatre heures dans l'eau; puis on la met dans un sac de toile, bien lié, qu'on expose à la plus forte chaleur du soleil, pendant le même espace de temps; la graine ne tarde pas à germer. On se procure la quantité que l'on veut de baquets qui s'adaptent exactement les uns sur les autres: on en fait servir la moitié pour contenir de la terre: on sème la graine dans cette terre que l'on expose bien au soleil, et que l'on recouvre avec les baquets qui sont restés vides. Au bout de trois jours, on trouve des raves bonnes à manger en salade. En hiver, il faut faire tiédir l'eau; on chauffe aussi les baquets; on arrose la terre bien fumée avec de l'eau chaude, et on porte les baquets dans une bonne cave.

Moyen d'avoir d'excellentes petites raves. Formez en plein air, avec du sable pur de rivière, une petite couche, ou, pour mieux dire, une petite meule bien arrondie et en cône tronqué. Avec une très petite baguette, vous y ferez des trous dans chacun desquels vous mettrez une graine de petites raves. Ces graines, bien choisies, réussissent toutes, et produisent des petites raves, belles, transparentes, fermes et cassantes.

RHUMES. Lorsqu'on s'aperçoit qu'on est enrhumé il faut se tenir chaudement et éviter les transitions subites du chaud au froid et du froid au chaud. A moins de complication, le rhume cède bientôt par l'emploi simple d'une tisane, prise

chaude plusieurs fois dans la journée et le soir en se couchant. Parmi celles qu'on peut employer, nous ne citerons que la décoction de gruau, qui nous paraît offrir le plus d'avantages. Pour le préparer on prend une bonne cuillerée de *gruau d'avoine* et on la fait bouillir devant le feu, dans une pinte et demie d'eau, jusqu'à réduction à une pinte. On sucre à volonté et on prend par tasses. On doit éviter de prendre des bains, même des bains de pieds, et en général tout ce qui pourrait gêner ou interrompre la transpiration. Lorsqu'on est à la campagne on peut faire usage du lait de vache, ou de chèvre ou d'ânesse, pris tout chaud à la dose d'un bol, le soir en se couchant et le matin une heure avant son lever.

RIZ. Manière de le préparer pour en avoir toujours de tout prêt à employer, soit dans le bouillon gras, soit dans le lait. Mettez du riz dans un sac de toile, que vous coudrez ensuite; faites-le crever et cuire dans l'eau; laissez-le égoutter pendant quatre ou cinq heures; puis ouvrez le sac, et étendez le riz sur une nappe blanche pour le faire sécher. Lorsqu'il est bien sec, retirez-le et serrez-le; il se conservera long-temps. Pour en user dans le moment, il suffit de faire chauffer le bouillon ou le lait, et d'en mettre dedans ce qu'on jugera à propos, en couvrant l'écuelle ou le pot pendant un demi-quart d'heure.

Manière de faire du pain de farine de riz. 1°. On doit réduire le riz en farine, ce qui se fait par le moyen d'un moulin; si on n'en a point, il faut jeter le riz en grain dans une marmite ou chaudière remplie d'eau presque bouillante; puis retirer le vaisseau de dessus le feu, laisser tremper le riz du soir au matin. Le riz étant tombé au fond, on jette l'eau qui surnage; on le met égoutter sur une table disposée en pente: lorsqu'il est sec, on le pile et on le réduit en une farine que l'on passe par un tamis fin.

2°. On met de cette farine la quantité qu'on juge à propos, dans une huche ou pétrin: en même temps on fait chauffer de l'eau à proportion dans une chaudière, et on y jette quatre jointées de riz en grain, que l'on fait bouillir et crever. Lorsque cette matière est un peu refroidie, on la verse sur la farine, et on pétrit le tout ensemble, en y ajoutant du sel et du levain: on le couvre ensuite de linges chauds, et on laisse lever la pâte. Cette pâte, en fermentant, devient liquide comme de la bouillie: pendant qu'elle lève, on doit faire chauffer le four; et lorsqu'il est au point de chaleur nécessaire, on prend une casserole étamée, emmanchée dans une perche assez longue pour atteindre au fond du four: on met un peu d'eau dans cette casserole; puis on la remplit de pâte;

on la couvre de feuilles de choux, ou autres grandes feuilles; on l'enfourne, et lorsqu'elle est à la place où l'on veut mettre le pain, on la renverse promptement. La chaleur du four saisit la pâte, l'empêche de s'étendre, et lui conserve la forme que la casserole lui a donnée. Ce pain sort du four aussi jaune que les pâtisseries que l'on a dorées avec un jaune d'œuf. Il est de fort bon goût, à moins qu'il ne devienne rassis.

Moyen de faire de la soupe au riz pour cinquante personnes.

Ayez un chaudron de cuivre contenant trente-neuf à quarante pintes; s'il est plus grand, c'est encore mieux. Versez-y neuf pintes d'eau, et jetez-y six livres de riz bien lavé, quand l'eau sera chaude. Faites cuire ce riz lentement, et remuez-le sans cesse, pour empêcher qu'il ne s'attache au fond. A mesure qu'il crévera et qu'il s'épaissira, versez-y dix-neuf pintes d'eau chaude, mais par intervalles, et de deux en deux heures. Cela fait, laissez le riz sur le feu pendant deux autres heures, et remuez-le sans cesse. Le riz crève, et revient sur le feu dans l'espace d'une heure. Lorsqu'il est bien cuit et revenu, mettez-y six pintes de lait, mais point trop vieux, car il tournerait. Ajoutez-y trois quarterons de sel; remuez le tout pendant une demi-heure sans interruption. Après cet espace de temps, ôtez le chaudron de dessus le feu, et, peu après, mettez-y six livres de pain blanc un peu rassis, et non du pain bis, car il aigrit le riz: faites-le couper, dès la veille, en soupe très mince, et mêlez-le avec le riz, de manière qu'il aille jusqu'au fond et s'imbibe bien du tout.

A l'égard de la distribution, on doit la faire sur-le-champ pour trouver les cinquante portions. Chaque portion pourra être de deux cuillerées, chaque cuillerée étant d'un quart de pinte. En distribuant le riz, on aura soin de le remuer avec la cuiller, et on prendra au fond du chaudron. Ceux qui ne mangeront point aussitôt leur portion, devront la faire réchauffer à petit feu, en y mettant un peu d'eau ou de lait pour la faire revenir.

Recette pour faire de la bouillie économique de riz aux enfans à la mamelle. Il faut, pour cela, faire moudre une partie de riz. Ensuite on fait la bouillie avec un demi-setier de lait, un demi-setier d'eau, un gros et demi de sel, une once et demie de farine de riz. On doit faire délayer la farine avec le lait, l'eau et le sel; faire bouillir le tout jusqu'à ce qu'il commence à y avoir une croûte légère au fond du poëlon; l'ôter ensuite de dessus la flamme, et le mettre, un quart d'heure ou environ, sur la cendre rouge. On remettra ensuite cette bouillie sur la flamme, jusqu'à cuisson parfaite, laquelle se connaît à l'odeur, et lorsque la croûte qui est au fond du

poëlon est fort épaisse, sans cependant sentir le brûlé. Quatre livres de farine suffisent par mois pour la nourriture d'un enfant, en lui faisant de la bouillie deux fois par jour; mais comme la farine de riz, seule, est un peu trop pesante, deux livres peuvent suffire, si l'on y mêle un bon tiers de farine de froment.

Autre méthode pouvant fournir à la nourriture de trente personnes. Prenez cinq livres de riz; nettoyez bien ce riz, à trois différentes fois, dans l'eau tiède; mettez-le dans une chaudière avec vingt pintes d'eau, et une quantité proportionnée de sel: faites bouillir le tout à petit feu pendant trois heures, remuant de temps en temps, de peur que le riz ne s'attache au fond à mesure qu'il s'épaissira. Versez-y peu à peu de l'eau chaude. Si on veut le préparer avec de la viande, on doit en mettre deux livres et demie dans les vingt premières pintes d'eau, et, après l'avoir fait bouillir et écumer, y jeter les cinq livres de riz avec le sel, et continuer la cuisson. Au lieu de viande, on peut mettre cinq quarterons de graisse. Si on le prépare avec du lait, il faut, pour cette même quantité de personnes, six pintes de lait, et retrancher six pintes d'eau, n'en mettre ainsi que quatorze; mais on ne doit verser le lait dans le riz que dans le dernier quart d'heure de la cuisson, car on doit d'abord faire cuire le riz comme si on le faisait à l'eau seule.

On sent que, dans ces sortes de recettes, on diminue ou on augmente les doses de chaque chose, suivant le nombre de personnes que l'on veut nourrir.

ROITELET. (*Le*) Cet oiseau, remarquable à la fois par la petitesse de son corps et la force de sa voix, qui contrastent l'une avec l'autre, est difficile à élever; on y parvient cependant avec de l'attention et des soins.

La cage qui convient, doit être de fil de fer, et munie d'une espèce d'auge, à peu près semblable à ceux dont on se sert pour lui donner à manger. Cet auge sera doublé d'étoffe, et bien fermé tout autour, excepté du dedans de la cage par où il peut entrer, au moyen d'un petit trou rond, capable seulement de le contenir. Vis-à-vis cet auge, il doit y en avoir trois autres réunis ensemble; celui qui est à droite sera destiné pour y mettre du cœur de mouton haché; celui qui est à gauche contiendra la même pâte qu'on donne aux rossignols, et celui du milieu, qui sera un peu plus large, servira d'abreuvoir: il sera toujours plein d'eau, et même en assez grande quantité, pour que l'oiseau puisse s'y baigner. On est encore souvent dans l'usage d'attacher, à un des côtés de la cage, une espèce de petit flacon semblable à ceux d'eau de

senteur : il sera fait de paille et sans col, afin que l'oiseau puisse y entrer. Il s'y repose très bien, et même plus volontiers qu'ailleurs, d'autant que ce réceptacle a une forme semblable à celle de son nid, du moins en partie. On observera ponctuellement, pour l'élever, la même méthode qui a été indiquée pour le rossignol. On aura surtout attention que, pendant ce temps, il ne mange pas trop de mouches, parce qu'elles pourraient le constiper. (V. *Maladies des oiseaux.*)

ROSES. (*Essence de*) Prenez des roses fraîchement cueillies, épluchez-les, et pilez-les légèrement, seulement pour les amortir un peu; mettez-les dans un alambic que vous couvrez de son chapiteau, ayant soin de le bien luter, et de boucher le tuyau du récipient. Alors laissez dans cet état l'infusion s'opérer pendant deux jours. Au bout de ce temps, la digestion de vos roses étant achevée, distillez et retirez les premières gouttes qui en proviennent, attendu que ce ne sont que des flegmes. Mettez au bec de l'alambic le récipient, que vous aurez soin de bien luter. Ce qui coulera alors sera de l'eau de roses double. L'essence, que l'on reconnaît facilement par une espèce de graisse figée qui surnage sur l'eau contenue dans le récipient, doit être séparée d'avec l'eau, comme cela s'opère pour le néroli, à l'exception qu'il faut cependant, pour l'essence de roses, maintenir le vase qui la contient, à un bon degré de chaleur, pour la séparer, parce qu'elle se fige facilement.

Huile de roses. Vous prendrez trois livres de roses épluchées; vous les ferez distiller au bain-marie dans deux pintes d'eau-de-vie. Vous ferez ensuite fondre sur le feu, dans trois demi-setiers d'eau de rivière, deux livres et demie de sucre; vous laisserez jeter au tout deux bouillons; quand il sera refroidi, vous y ajouterez une demi-livre d'eau double de roses; vous formerez le mélange avec le produit de votre distillation; vous filtrerez et vous mettrez en bouteilles. Vous pourrez aussi faire fondre le sucre à froid, en vous servant d'eau de roses au lieu d'eau de rivière.

ROSSIGNOL. (*Le*) Cet oiseau, qu'on a surnommé le chanteur du bocage, à cause de ses accens mélodieux, demande des soins particuliers, lorsqu'on veut l'élever et le faire vivre dans l'état de domesticité.

Après avoir soustrait de petits rossignols à leurs père et mère, on les met, avec le nid ou de la mousse, dans un panier de paille ou d'osier, muni de son couvercle, qu'on tient cependant un peu ouvert pour la communication de l'air, et on place le panier dans un endroit retiré. On leur prépare, pour nourriture, du cœur de mouton ou du veau cru; on

en enlève exactement les peaux, les nerfs et la graisse; on les hache fort menu, on en forme des boulettes de la grosseur d'une plume à écrire, et on donne aux petits rossignols, de ces boulettes, deux ou trois, huit ou dix fois par jour, avec un peu de coton trempé dans de l'eau. On peut aussi leur donner une préparation faite avec de la mie de pain, du chènevis broyé, et du bœuf bouilli et haché avec un peu de persil.

On continue de tenir les petits rossignols dans un panier couvert, jusqu'à ce qu'ils commencent à se bien soutenir sur leurs jambes. On les met pour lors dans une cage, dont on garnit le fond de mousse nouvelle. Dès qu'ils peuvent prendre la nourriture au bout d'un petit bâton, et dès qu'on s'aperçoit qu'ils veulent manger seuls, on attache à leur cage un morceau, de la grosseur d'une noix, de cœur de bœuf, préparé de la façon prescrite ci-dessus. On met aussi dans la cage une auge pleine d'eau, et on renouvelle cette eau une ou deux fois par jour, surtout pendant les grandes chaleurs de l'été; on renouvelle aussi les alimens solides, qui pourraient très bien se corrompre, en peu de temps, dans cette saison. Quand les rossignols mangent une fois seuls, on met leur nourriture dans les augets de la cage; on en garnit le fond d'une petite pierre carrée, pour que cette nourriture puisse s'y conserver saine: on place la pâte d'un côté et le cœur de l'autre.

On connaît le mâle de la nichée, à ce qu'on dit, aux signes suivans: dès qu'il a mangé, il se perche et essaie à former des sons; du moins on peut en juger par le mouvement de sa gorge; il se tient assez long-temps ferme sur un seul pied, et quelquefois il voltige tout autour de sa cage avec une ardeur inquiète et une espèce de fureur.

Lorsqu'on veut apprendre à un jeune rossignol mâle, des airs sifflés ou de flageolet, dès qu'il peut manger seul, on le met dans une cage couverte de serge verte; on le place dans une chambre éloignée, non-seulement de tout oiseau étranger, mais encore des autres rossignols, tant jeunes que vieux, afin qu'il ne puisse entendre aucun ramage. On met la cage, les huit premiers jours, à côté de la fenêtre, ou à la clarté du plus grand jour de la chambre; après quoi on l'éloignera peu à peu jusqu'au fond de la chambre, et on l'y laissera tout le temps qu'on sifflera le rossignol.

Quant au temps et aux heures qu'il faut observer pour le siffler, voici l'usage le plus communément reçu: ce n'est pas à force de leçons qu'on parvient à lui apprendre à siffler plus vite, c'est une erreur dans laquelle tombent bien des gens;

une demi-douzaine de leçons par jour suffit , deux le matin en se levant , deux autres dans le milieu de la journée , et autant le soir en se couchant. Les leçons du matin et du soir seront les plus longues ; l'oiseau est moins dissipé , et il retient pour lors plus aisément. A chaque leçon on répète au moins dix fois l'air qu'on lui enseigne , mais il faut avoir attention de lui siffler ou jouer le même air tout de suite , sans lui répéter deux fois le commencement ou la fin. On ne lui en apprendra que deux au plus ; on doit être bien content quand un rossignol en sait chanter deux.

On peut encore apprendre aux rossignols à parler. Pour y parvenir , il faut les instruire en secret , précisément dans un endroit où ces oiseaux ne puissent entendre d'autre voix que celle de la personne qui leur donne la leçon. Cette personne leur répète assidûment ce qu'elle veut leur faire retenir : elle les caresse même à cet effet , en leur donnant quelques friandises.

Le rossignol , en liberté , se nourrit d'araignées , de cloportes , de mouches , d'œufs de fourmis , de vers et autres insectes , de figues et de baies de cornouiller. On peut donc l'en régaler , de temps en temps , dans sa captivité.

Il entre en mue , pour l'ordinaire , en juillet et août. Après cette mue , c'est-à-dire , sur la fin de septembre , on le placera dans un endroit chaud , pour y passer l'hiver , temps des plus critiques pour le rossignol , qui périt ordinairement dans notre climat pendant cette triste saison.

Maladies du rossignol. Cet oiseau est sujet à la gale de la tête et aux poux. La partie galeuse est déplumée. Le remède est de le rafraîchir avec des bettes , des choux ou du mouron coupé menu , et de l'arroser avec du vin , qu'on jettera de la bouche ; ensuite le sécher au soleil ou au feu. On l'oindra de beurre ou d'huile pour remédier aux poux , et tous les mois on le changera de cage.

La goutte attaque les oiseaux aussi délicats que les rossignols ; on les en préserve en les tenant , l'hiver , dans un endroit chaud.

Les rossignols deviennent quelquefois aveugles pour trop chanter : ce mal est sans remède.

Le semence de chanvre est nuisible aux rossignols ; elle les fait tomber du mal caduc , et souvent mourir : c'est pourquoi on fera très bien de ne leur en pas donner.

Le desséchement du poumon et de tout le corps est une maladie qui attaque souvent ces sortes d'oiseaux. Pour prévenir ce mal , il faut avoir soin de les bien nourrir , et de les visiter souvent pour voir s'il ne leur manque rien ; car sans

doute c'est le défaut de nourriture qui les fait languir : il faut aussi diversifier leur mangeaille.

Ils meurent encore de trop de graisse qui les étouffe ; on doit leur donner peu à manger, et leur en donner plutôt deux fois pendant le jour, le matin et l'après-dînée, afin qu'ils ne s'engraissent pas trop.

Souvent les rossignols ont une grande liberté du ventre, parce qu'ils ne mangent que de la viande fraîche, comme les oiseaux de proie. On remarque quelquefois du rouge dans leur excréments liquides, et des glaires épaisses ; il faut aussitôt leur ôter l'usage de la viande et du blanc d'œuf, pour prévenir la dysenterie ; puis leur donner de la pâte, du massepain, des jaunes d'œufs durs ; après quoi, on peut les remettre à leurs alimens ordinaires. Pour remédier, au contraire, à la paresse du ventre, on leur donnera de la viande fraîche, du sucre, des bettes ou des laitues coupées menu.

Quand les rossignols sont malades de leur mue, il faut éviter de les exposer au froid du matin et du soir ; il faut les mettre au soleil modéré, leur jeter du vin tiède de la bouche sur les plumes, et enfin leur donner du sucre, des vers de farine, des araignées, des cloportes, des herbes coupées menu, pour les fortifier et aider la nature.

Le rossignol, et tous les autres oiseaux qui mangent de la pâte, doivent être purgés une fois le mois, pour le moins, en leur donnant deux ou trois vers de farine à la fois : deux jours après, on mettra dans leur eau, gros comme une noisette, de sucre candi ; et toutes les fois que les oiseaux n'auront point de voix, on mettra un peu de réglisse dans leur eau, afin de donner plus de saveur à leur boisson, et de leur éclaircir parfaitement la voix. (V. *Maladies des oiseaux.*)

ROSSOLIS. (*Liqueur*) Vous prendrez douze onces de fleurs d'orange épluchées, une livre de roses muscades, six gros de cannelle concassée, deux gros de girofle concassé ; vous les mettrez dans la cucurbite de l'alambic avec douze pintes d'eau de rivière, et vous les distillerez pour en retirer six pintes de liqueur, dans laquelle vous ferez fondre douze livres de sucre fin, cassé par morceaux ; vous y verserez six pintes d'esprit de jasmin ; vous colorerez la liqueur en rouge cramoisi ; vous la filtrerez, et la mettrez en bouteilles.

ROUGE-GORGE. (*La*) Ce petit oiseau est très reconnaissable par la couleur de sa poitrine, qui est d'un rouge orangé ; son dos est d'un cendré obscur ; son ventre est bleu. Une ligne d'un bleu pâle sépare la couleur rouge de la cendrée, sur sa tête. On peut élever la rouge-gorge en cage. On lui donne alors la même nourriture qu'au rossignol. Pour en

élever, il faut prendre ses petits âgés seulement de dix jours ; si on les prend plus tard, ils sont revêches. On les tiendra chaudement, et on ne leur donnera point trop de mangeaille à la fois ; autrement ils s'étoufferaient. Dès qu'ils sont élevés, ils mangent de tout comme les autres oiseaux ; mais ils préfèrent cependant la mie de pain, les noix et les mouches. Ils vivent quatre ou cinq ans. Les rouge-gorges sont très jalouses les unes des autres. (V. *Maladies des oiseaux.*)

ROUISSAGE DU LIN ET DU CHANVRE. On fait subir cette opération au lin et au chanvre que l'on veut réduire en filasse. On lie ces substances en bottes, et on les place dans une eau stagnante, dans laquelle on les enfonce en mettant dessus des pavés. On a remarqué que les eaux stagnantes étaient plus favorables au rouissage, surtout celles exposées au soleil. Quand elles contiennent des matières végétales, le rouissage est plus prompt et plus égal ; aussi y ajoute-t-on souvent de la fougère et d'autres plantes pour servir de ferment. On a aussi remarqué que l'eau pure valait mieux que celles qui sont séléniteuses, c'est-à-dire dures, crues et chargées de substances salines et calcaires, qu'elles déposent sur les corps qui sont mis en contact avec elles.

Il ne faut pas que le rouissage dure trop long-temps, parce que la fibre s'altère. On reconnaît que le chanvre est assez roui quand, en le cassant, la partie dure et ligneuse se sépare facilement de la filasse.

S

SACHETS POUR PARFUMER LE LINGE. *Manière de les composer.* On met dans des petits sacs des feuilles de roses séchées à l'ombre, mêlées avec des clous de girofle réduits en poudre, et du macis raclé.

SAIN-DOUX. *Manière de le faire.* (V. PORC.)

SALE. (*Manière de faire le petit*) V. PORC.

SANGSUES. *Moyen de les détruire.* Le moyen de détruire les sangsues d'une mare ou d'un étang, consiste à y mettre des tanches ou autres poissons qui en font leur pâture. On sait combien cette destruction est importante à l'égard des mares ou étangs que les animaux domestiques fréquentent. C'est le plus souvent aux sangsues que l'on doit la perte des canetons.

Moyen de tuer des sangsues qu'on aurait avalées par accident. Il faut boire sur-le-champ quelques gorgées de vin et, quelques instans après, prendre un vomitif composé d'un ou deux grains d'émétique; si cette dose ne suffit pas, on l'augmente jusqu'à ce que les vomissemens aient lieu.

SARRASIN OU BLÉ NOIR. Quoique la farine de blé noir fournisse un mauvais pain, on peut, en l'apprêtant convenablement, lui donner un emploi avantageux.

Bouillie de farine de blé noir ou groux. Ayez la farine la plus fraîche moulue qu'il vous sera possible de vous procurer; délayez-en la quantité que vous voudrez avec de l'eau, mais de manière à obtenir une bouillie claire; portez sur le feu et remuez avec une cuiller de bois jusqu'à ce que le bouillon soit établi; laissez cuire ainsi pendant une heure ou deux suivant la quantité.

On mange cette bouillie de diverses manières.

On verse dessus du lait chaud ou froid et on la mange sans la délayer.

D'autres personnes servent sur l'assiette un morceau de beurre frais, et en prennent à mesure avec chaque cuillerée de bouillie.

Quand la bouillie de blé noir est froide, on en prépare une sorte de friture appelée *soles de guérêts*; pour cela on la coupe en tranchées, on la met à frire dans du bon beurre ou de l'huile, et on saupoudre de sucre en servant.

Galettes de blé noir. Prenez un litre de farine de blé noir, fraîchement moulue; deux œufs, une cuillerée d'eau-de-vie et autant d'eau qu'il en faut pour former une bouillie claire; Ayez une poêle aussi épaisse que possible, ou mieux encore une *galettoire*, frottez-la légèrement avec du beurre; versez dedans une cuillerée de pâte et cuisez comme les crêpes ordinaires, en ayant soin de retourner à temps; les friands étendent sur les galettes du beurre frais et les saupoudrent avec du sucre râpé; dans tous les cas on doit les manger très chaudes.

SAUCISSES. (*Manière de faire les*) V. PORC.

SAUCISSONS. Prenez, dit un économe instruit, une livre de chair de porc hachée, que vous ferez cuire à moitié; mêlez cette chair avec quatre livres de pommes de terre battues en pâte; salez, poivrez et épicez; pétrissez ensuite avec soin: ayez alors des boyaux de bœufs bien nettoyés, et embossez-les après avoir lié un de leurs bouts, avec ce mélange, au moyen d'un embossoir de fer-blanc; piquez le boyau, de temps en temps, avec une épingle, pour empêcher qu'il ne crève; pressez-le bien pour le rendre partout d'une égale grosseur; fer-

mez avec une ficelle , et étranglez vos saucissons de longueur. On les laisse se ressuyer , dans un linge , pendant trois jours , et ensuite on les suspend au plafond. C'est un manger très agréable , que l'on fait cuire , griller ou bouillir au besoin.

SAUMON. *Manière extraordinaire de l'apprêter.* Dans la Finlande , on coupe le saumon en petites tranches transversales , et on le met dans le sel : quand il est bien recouvert , on le laisse , dans une écuelle de bois , tremper dans un peu d'eau , et , trois jours après , ce poisson , cru , devient un mets exquis. La première noblesse de Stockholm en fait ses délices , et il est d'obligation dans tous les grands dîners.

SAVON EN POUDRE. *Sa préparation.* L'essentiel , pour opérer , est d'avoir d'excellent savon , de le purger ensuite , et de fabriquer dans la belle saison.

La purgation du savon se fait de la manière suivante :

Prenez douze livres de savon , coupez-le par morceaux , et faites-le fondre au bain-marie ou à un feu doux , avec deux pintes d'eau de roses , autant de celle de fleur d'orange et une poignée de sel fin. Le savon fondu , passez-le dans un tamis fort ou dans un linge , pour en extraire les odeurs ; coulé de cette manière , retirez-le , le lendemain , de la caisse ; coupez-le par morceaux très minces , et faites-le sécher à l'air , à l'abri des rayons du soleil ; étant sec , faites-le fondre de nouveau de la même manière , avec de l'eau de rose et de fleur d'orange. On ne le passe point , si on l'a tenu proprement. Coulez-le , et faites-le sécher comme la première fois.

Cette seconde opération terminée , votre savon est purgé et exempt de mauvaise odeur. Alors faites-le piler et mettre en poudre ; exposez-le encore à l'air , pendant deux ou trois jours , à l'abri de la poussière.

Ces préparatifs achevés , votre savon sera propre à recevoir les différentes odeurs que vous jugerez à propos de lui donner , dans les divers modes que vous l'emploierez.

Il faut avoir soin , surtout , qu'il soit à l'abri de l'humidité.

On peut purger le savon pour les savonnettes , aux fines herbes , avec des eaux simples distillées ; comme lavande , thym , marjolaine , romarin , sauge , etc ; préparation qui le rendra propre à recevoir le parfum des fines herbes.

Autre. Faites fondre , dans trois chopines d'eau , six livres d'excellent savon ; lorsqu'il est bien fondu , passez-le dans un linge épais , et remettez-le dans votre chaudière , sur le feu , pour le faire monter , en y ajoutant une chopine d'eau et une

cuillerée de sel ; tournez-le et fouettez-le jusqu'à ce qu'il gonfle ; alors retirez-le un peu du feu ; et le fouettant toujours jusqu'à ce qu'il soit assez enflé, remettez-le sur le feu, en tournant toujours : lorsqu'il est monté, retirez-le de dessus le feu ; coulez-le dans une caisse préparée pour cela : lorsqu'il est pris , retirez-le de la caisse , et coupez-le par briques , suivant la forme et la grosseur que vous voulez donner à vos pains , faites-le sécher ensuite , et lorsqu'il est à moitié sec , partagez-le par pains bruts , suivant les dimensions que vous jugerez convenables.

Ces pains de savon peuvent servir à faire des savonnettes blanches , en donnant au savon l'épaisseur requise en pareil cas.

Pour parfumer et donner au savon les diverses teintes de couleur dont il est susceptible , on emploie les recettes suivantes. Pour les pains de savon , brun-jaunâtre , couleur de bois clair ou de feuille morte , vous ajoutez dans votre fonte de savon , mise une seconde fois sur le feu et bien passée , quatre onces de poudre d'orangerons , que vous délayez bien auparavant avec un peu d'eau , afin qu'il ne reste point de grumeaux ; mêlez votre poudre avec votre savon , que vous battez bien pour le faire monter à demi. On augmente la poudre d'orangerons , quand on le désire plus foncé. A défaut de poudre d'orangerons , mettez de celle de bergamote ou de citron.

On parfume ce savon , tant blanc que celui de couleur : si c'est à la bergamote , on y met deux onces d'essence de bergamote par livre de savon , lorsque ce savon est entièrement battu ; si c'est avec d'autres odeurs plus ou moins fortes , c'est alors à la prudence à les employer dans de justes proportions.

Presque toujours les parfumeurs font usage de la recette suivante , pour lui donner de l'odeur , en mettant , dans six livres de savon :

Essence de bergamote , quatre onces ;

de citron , une once ;

de Portugal , une demi-once ;

Huile essentielle d'anis , ou de fenouil , ou de cumin , une demi-once ;

Ce qui procure au savon une odeur aussi agréable que celle du savon de Windsor.

SAVONNETTES. *Manière d'en faire soi-même.* Prenez six livres de savon , coupez-le mince ; faites-le fondre avec une chopine d'eau , dans laquelle vous aurez fait bouillir six citrons coupés par morceaux , et passez par un linge avec

expression. Le savon étant fondu, retirez-le du feu, mettez-y trois livres d'amidon en poudre, un filet d'essence de citron; mêlez le tout dans le savon, et pétrissez-le bien: la pâte étant faite, roulez vos savonnets de la grosseur que vous voudrez.

SCUBAC. *Manière de le préparer.* On prend :

Safran du Gâtinais, deux onces;

Dattes, trois onces;

Raisin de damas, trois onces;

Jujubes, quatre onces;

Anis, un demi-gros;

Cannelle, un demi-gros;

Coriandre, un gros;

Sucre, quatre livres;

Esprit de vin à vingt-cinq degrés, quatre pintes.

On met dans une cruche le safran, les dattes et les jujubes, dont on a séparé les noyaux; ensuite les autres substances. On verse l'esprit de vin par-dessus, et on laisse ce mélange en infusion pendant quinze jours, en ayant soin de le remuer plusieurs fois; au bout de ce temps, on le passe avec expression; alors on fait dissoudre le sucre dans une pinte d'eau, et on le mêle avec l'infusion. On met ce ratafia dans des bouteilles pour le laisser éclaircir, et lorsqu'il est éclairci, on le tire par inclinaison pour séparer le dépôt qui s'est formé.

SEIGLE. *Manière de le conserver.* Un des moyens les plus sûrs pour conserver le seigle, et le sauver des insectes et des rats, est de ne pas l'éplucher. Il faut seulement le séparer de la paille, après qu'il a été battu, et le séparer d'avec elle, dans les greniers. En cet état il se garde très long-temps, sans éprouver la moindre altération. On le garantit ensuite des rats et des souris, en jetant sur les tas, de la vigne sauvage et de la viorne. L'odeur de ce bois tient ces animaux nuisibles à une grande distance.

Traitement après l'empoisonnement par le pain de seigle ergoté. Si les accidens développés par l'usage du pain de seigle ergoté sont légers, qu'il n'y ait qu'un peu de fièvre, de l'embarras dans la tête, et quelques mouvemens convulsifs, on prendra quatre ou cinq cuillerées de la potion antispasmodique suivante: trois à quatre têtes de pavot bouillies, pendant un quart d'heure, dans deux verres d'eau; on y ajoute deux à trois feuilles d'oranger et trois onces de sucre; cette potion sera prise en trois doses, à demi-heure de distance, et on fera boire de l'eau vinaigrée ou de l'eau dans laquelle on aura exprimé du jus de citron.

Si les douleurs, l'engourdissement et le froid qui leur succèdent annoncent l'approche de la gangrène sèche, on cherchera à la prévenir. On placera le malade dans un appartement sec et chaud, et dans un lit bien propre, dont on renouvellera fréquemment les couvertures.

Comme on est quelquefois obligé d'administrer un vomitif, on doit avoir recours à l'ipécacuanha : alors on verse, sur un gros de cette substance, trois verres d'eau bouillante ; dix minutes après, on passe la liqueur. Si le premier verre détermine des vomissemens abondans, on ne donne point les autres : on favorisera l'effet de ce vomitif par l'eau tiède.

Dans le cas où le malade se plaindrait d'engourdissement et de froid aux membres, on lui ferait prendre un bain avec une décoction de plantes aromatiques ; au sortir du bain, on froterait le pied et la jambe avec la main ou avec de la laine. On administrera trois verres, par jour, de la décoction suivante. — Faites bouillir, pendant demi-heure, quatre onces de quinquina concassé dans un litre d'eau ; au bout de ce temps, on ajoute demi-once de sel ammoniac, et deux pincées de fleurs de camomille. On laisse refroidir et l'on passe.

Si l'engourdissement et le froid persistent, on met de larges vésicatoires sur les endroits voisins des membres engourdis, etc. Le reste du traitement, ainsi que ce qui précède, doit être exécuté par un médecin.

SELLES. *Manière de les nettoyer.* (V. BOTTES.)

SERIN. (*Le*) Le serin est notre commensal presque habituel, et il le mérite par la douceur et la mélodie de son ramage, par la beauté et la richesse de son plumage, par la douceur de son caractère, et par l'avantage que l'on a de pouvoir l'appriivoiser et lui apprendre à parler et à siffler.

Ce petit animal, si intéressant, se nourrit avec du chènevis, du millet, de la navette et de l'alpiste ; le mouron est fort de son goût, et le maintient en santé. Il couve trois fois l'année, depuis le mois d'avril jusqu'au mois d'août.

On ne saurait positivement déterminer le temps propre pour l'accouplement des serins ; il dépend beaucoup de la température des saisons, très souvent variable chez nous. Cependant, lorsque les froids et les gelées commencent à disparaître, on peut disposer cet accouplement. On se munit, pour cela, d'une cage neuve, ou au moins bien nettoyée et peu spacieuse. On y met un serin mâle avec une femelle. Quand on juge qu'ils se sont bien accoutumés l'un à l'autre, c'est-à-dire, au bout de huit ou dix jours, on les lâche dans

la cabane qu'on leur destinait , et on expose , autant que possible , cette cabane au levant.

Un mâle gris apparié avec une femelle grise , produit des serins gris. Il en est de même des mâles blancs , isabelles , agates , jaunes , accouplés avec des femelles de la même couleur ; ils produisent espèce pour espèce. En les entremêlant , on parvient quelquefois à s'en procurer de très beaux et de très rares. L'accouplement d'un mâle panaché de blanc avec une femelle jaune , queue blanche , donnera de très beaux serins : il en sera de même de celui d'un mâle panaché avec une femelle blonde , queue blanche , ou autre , excepté seulement la femelle grise , queue blanche. Lorsqu'on veut se procurer un serin beau jonquille , il faut apparié un mâle panaché de noir avec une femelle jaune , queue blanche.

On donne , pour l'ordinaire , aux serins , pour faire leurs nids , de la bourre de cerf , neuve ou commune , du foin , de la mousse , du coton haché , du gros chanvre ou filasse de chiendent. Il n'y a cependant qu'une ou deux de ces choses qui soient réellement valables. Le petit foin , fort délié et menu , est très propre pour faire le corps du nid des serins ; mais il faut avoir soin de faire sécher ce foin au soleil avant de le leur présenter. Quand le nid est à peu près fait , on peut leur donner une petite pincée de mousse , aussi bien séchée au soleil , et autant de bourre de cerf.

On trouve , chez les faiseurs de vergettes , un chiendent très propre à cet usage. On prend le plus délié ; on le secoue bien pour en chasser la poussière , ou , pour mieux faire encore , on le lave et on le fait sécher au soleil. On le coupe ensuite et on l'éparpille dans la cabane : il peut suffire seul pour faire le nid. On fournit aux serins , pour former leurs nids , des petits paniers d'osier , des espèces de sabots et de petits vaisseaux de terre. On ne leur donne d'abord qu'un panier à la fois , afin que ces oiseaux ne soient pas tentés de porter tantôt dans un panier , tantôt dans un autre. Douze jours après que les petits seront éclos , on pourra leur en présenter un second , qu'on placera de l'autre côté ; d'autant mieux que ces oiseaux recommencent bien vite un second nid , alors même qu'ils nourrissent encore leurs petits.

Quand les serins sont en état de manger , on leur donne , pour alimens ordinaires , de la navette , du millet , de l'alpiste et du chènevis , comme nous l'avons déjà dit plus haut. On mélange ces graines de manière que , sur un demi-litron de chènevis , autant d'alpiste et un litron de millet , on mette

six litrons de navette bien vannée. Ce mélange se conserve dans une boîte bien fermée, et on en remplit tous les jours l'auget des serins.

Les serins, une fois accouplés et mis en cabane, on leur donne, outre ces graines, un petit morceau d'échaudé ou de biscuit dur, surtout lorsqu'on reconnaît que la femelle est prête à pondre : dans les huit premiers jours, il faut encore leur donner beaucoup de laitue ; c'est le moyen de les purger. La veille du jour où les petits doivent éclore, c'est-à-dire, le treizième jour depuis celui que la femelle couve, on change le sable fin et tamisé, qu'on a eu soin de mettre dans la cabane à l'instant même où on y a renfermé les serins ; on nettoie tous les bâtons ; on remplit l'auget de graines, et le plomb d'eau fraîche. On donne aussi aux oiseaux une moitié d'échaudé, après avoir ôté la croûte de dessus, et un petit biscuit, l'un et l'autre bien durs, afin qu'ils n'en mangent pas trop. On joint à cela la nourriture suivante, que l'on renouvelle deux ou trois fois par jour, principalement pendant les grandes chaleurs : cette nourriture consiste en un quartier d'œuf dur, blanc et jaune, haché très menu, et en un morceau d'échaudé trempé dans de l'eau. Après avoir pressé ce mélange avec la main, on le pose sur une petite sucrière. On met dans une autre de la graine ordinaire, qu'on a trempée environ deux heures auparavant : on en jette l'eau, et, pour mieux faire encore, on donne à cette graine un bouillon ; on la rince ensuite dans une eau fraîche, afin qu'elle perde tout sa force et son âcreté. On leur donne encore de la verdure, en petite quantité, telle que du mouron, du se-neçon, et, à défaut de ces plantes, un cœur de laitue pommée, un peu de chicorée, et un peu de plantain bien mûr. On leur fournit de la nourriture nouvelle trois fois par jour ; le matin à cinq ou six heures, à midi, et vers les cinq heures du soir. On est maître aussi de leur donner de la graine d'œillet ou de pavot, de laitue et d'argentine, qu'on mêle bien ensemble dans un petit pot. On fera sagement de jeter un petit morceau de réglisse dans leur boisson ; cela est préférable au sucre. On n'oublie pas, pendant les grandes chaleurs, de donner aux serins de l'eau fraîche, dans une petite cuvette, pour se baigner.

L'on est, parfois, obligé de nourrir les petits serins à la brochette, soit à cause de la maladie de la femelle, soit pour d'autres motifs, et principalement quand on veut leur apprendre des airs de serinette ou de flageolet. Il ne faut, au reste, sevrer les serins de leur mère, que le quatorzième jour, s'ils sont délicats, et le douzième, s'ils sont robustes.

On leur donne pour nourriture une des deux pâtes suivantes : on met dans un grand mortier , ou sur une table unie , en deux ou trois fois , un demi-litron de navette bien sèche et bien vannée ; on l'écrase avec un rouleau de bois , en le roulant et déroulant plusieurs fois ; en sorte que la navette se trouvant bien broyée , on puisse en faire sortir l'écaille , pour qu'elle reste nette. On y ajoute environ trois échaudés en sus , écrasés et réduits en poudre après qu'on en a eu ôté la première croûte ; on y met un biscuit d'un sou. Le tout étant mêlé et réduit en poudre , on le met dans une boîte neuve de chêne , que l'on pose dans un lieu qui ne soit point exposé au soleil. Lorsque le moment est venu de s'en servir , on prend de cette poudre une cuillerée et plus , selon le besoin : par ce moyen , on trouve la nourriture de ses serins toute faite , en y ajoutant un peu de jaune d'œuf , et une goutte d'eau pour humecter le tout ensemble. — L'autre pâte est celle-ci : les trois premiers jours que l'on commence à donner la becquée aux serins , on prend un morceau d'échaudé , dont on a eu soin d'ôter la croûte , à cause de son amertume ; on y ajoute un fort petit morceau de biscuit : il faut que l'un et l'autre soient très durs ; on le réduit en poudre ; on y met ensuite une moitié ou plus , s'il est besoin , de jaune d'œuf , que l'on détrempe avec un peu d'eau ; le tout bien délayé , pour qu'il ne s'y trouve aucun durillon. On a soin aussi que la pâte ne soit pas trop liquide. Lorsque l'œuf dur est frais , le blanc peut aussi bien se délayer que le jaune , et les petits n'en sont pas si échauffés. Les trois premiers jours écoulés , on ajoute à ce composé une pincée de navette bouillie , sans être écrasée , et qu'on a soin de laver dans de l'eau fraîche , après qu'elle a fait un bouillon ou deux. De temps en temps aussi on confond avec leur pâte une amande douce pelée et bien pilée : quelquefois encore , quand on s'aperçoit que les petits sont bien échauffés , on leur donne une petite pincée de graine de mouron , la plus mûre qu'il soit possible de trouver. Ce composé se fait deux fois par jour dans les grandes chaleurs , de peur qu'il ne s'aigrisse. Si les petits serins deviennent malades pendant qu'ils sont ainsi élevés , on prend une poignée de chènevis ; on le lave dans de l'eau de fontaine ; on l'écrase , avec un pilon de bois , dans une seconde eau ; on l'exprime fortement dans un linge blanc , et avec cette eau qu'on a surnommée *lait de chènevis* , on linifie le composé ci-dessus indiqué. On peut , par intervalles , jeter aussi de la mie de pain aux serins , pourvu qu'elle ne soit pas tendre.

Voici les règles que l'on suivra dans la distribution de la

nourriture aux petits serins. On leur donnera à manger, pour la première fois, à six heures et demie du matin, au plus tard; la seconde fois, à huit heures; la troisième, à neuf heures et demie; la quatrième, à onze heures; la cinquième, à midi et demi; la sixième, à deux heures; la septième à trois heures et demie; la huitième, à cinq heures; la neuvième, à six heures et demie; la dixième, à huit heures; la onzième et dernière fois, à huit heures trois quarts. On se sert, pour introduire cette nourriture dans le bec de l'oiseau, d'une petite brochette de bois, bien unie et mince par le bout, et de la largeur du petit doigt. On donne, à chaque fois, environ quatre ou cinq becquées.

A vingt-quatre ou vingt-cinq jours, on cesse de donner la becquée aux serins, excepté pour les jonquilles et les agates que l'on empâte jusqu'à trente jours.

Quand les serins commencent à manger seuls, on les met dans une cage sans bâtons; on place un peu de petit foin ou de mousse bien sèche au bas de la cage, et on les nourrit, pendant le premier mois, avec du chènevis écrasé, du jaune d'œuf dur, de l'échaudé, ou biscuit sec ou râpé, un peu de mouron bien mûr, et de l'eau dans laquelle il y ait un peu de réglisse. Tout cela se place au milieu de la cage; on met aussi de la navette sèche dans la mangeaille.

Il est assez difficile de distinguer les serins mâles d'avec les femelles. On tient cependant pour règle certaine, que le serin mâle a une espèce de jaune sous le bec, qui descend plus bas qu'à la femelle, et que ses tempes sont fort dorées. Le mâle a, en outre, la tête un peu plus grosse et un peu plus longue; il est, d'ordinaire, plus haut monté que la femelle; il est aussi plus haut et plus vif en couleur. Enfin, il gazouille dès le moment où il commence à manger seul, et après la première mue, la plénitude et la fréquence de son chant le font reconnaître indubitablement.

On distingue aussi le plus ou moins d'âge de ces oiseaux, à des signes certains, tels que la force, la couleur et le chant.

Tout serin vieux est d'une couleur plus foncée et plus vive dans son espèce qu'un jeune; ses pattes sont rudes et tirant sur le noir, surtout s'il est gris; il a encore les ergots plus gros et plus longs que les jeunes. Les serins vieux, après deux mues, sont aussi plus forts, plus vigoureux et en meilleure chair que les jeunes; leur chant est aussi plus fort et plus prolongé.

Lorsqu'on a dessein d'instruire un serin au flageolet, on le

met dans une cage séparée, huit ou quinze jours après qu'il mange seul. Il faut que cette cage soit couverte d'une toile fort claire pendant les quinze premiers jours; on la place dans une chambre éloignée de tout autre oiseau, de sorte que le serin ne puisse entendre aucun autre ramage. On joue ensuite d'un petit flageolet, dont on a soin que les tons ne soient pas trop élevés. Ces quinze jours écoulés, on substitue à cette toile claire, une serge verte ou rouge, bien épaisse. Lorsqu'on donne de la nourriture à l'oiseau, et il faut que ce soit au moins pour deux jours, on s'y prend le soir, afin d'éviter tout sujet de dissipation à l'animal, ce qui le dispose à apprendre beaucoup plus vite. A défaut de flageolet, on se sert de serinette. Il faut apprendre aux serins un beau prélude avec un air choisi seulement; plus, échapperait à leur mémoire.

Il arrive quelquefois qu'un serin mâle tombe malade lorsque sa femelle a le plus besoin de lui, comme lorsqu'elle va pondre ses œufs, ou quand ses petits ont déjà atteint sept ou huit jours, qui est le temps où un bon serin mâle doit décharger la femelle du soin de nourrir ses petits, pour qu'elle se repose. Si le serin est donc atteint alors de maladie, on ne perdra point de temps; on prendra son serin malade, et on le mettra dans une petite cage. On examinera, autant que faire se pourra, quelle peut être la maladie dont il est attaqué; et après l'avoir reconnue, on y apportera promptement les remèdes qui lui conviennent. On commencera par mettre au soleil le serin malade, et on lui soufflera un peu de vin blanc sur le corps; car ces remèdes sont propres à toutes ces maladies. Si le mal se prolonge, il faudra substituer, auprès de la femelle, un mâle à la place du malade. Le remède, presque infallible pour la première maladie de celui-ci, est huit ou dix jours de repos; et pour la seconde, de lui faire faire diète pendant plusieurs jours, pour le dégraisser, en ne lui donnant, pour toute nourriture, que de la navette; peu de jours après, on remettra le serin avec sa femelle; il sera, comme à son ordinaire, gai et réjoui. S'il retombe malade, il faut le retirer, et ne plus le remettre; car c'est une preuve d'une trop grande délicatesse. On en peut dire autant de la femelle; si elle devient malade quand elle couve ses œufs, il faut, en la retirant de sa cabane, lui ôter aussi ses œufs, et les donner au plus tôt à d'autres femelles qui couvent à peu près du même temps; si elle devient malade après que les petits se trouvent éclos, on examinera s'ils sont assez forts pour qu'on puisse les élever à la brochette; et en cas qu'ils

ne le soient pas assez, on les donnera à une femelle qui aura des petits de la même force, quand bien même la malade pourrait et voudrait les nourrir.

Il arrive encore, dans la ponte des serins, des accidens faute de précaution, comme de casser des œufs, pour n'avoir pas porté assez d'attention. Si une femelle pond son œuf, dès le grand matin, dans un petit coin de la cabane, celui qui est chargé du soin de ces oiseaux, vient, dès le matin, nettoyer leur cabane; il ne voit pas l'œuf, et le casse. Aussi, dès qu'on ne trouvera pas dans le nid l'œuf qu'on attendait la veille, on cherchera avec les yeux, plutôt qu'avec la main, dans tous les coins et recoins de la cabane, si l'œuf n'y est pas; lorsqu'on le trouve, on le prend délicatement avec deux doigts par ses extrémités; il sera moins en risque d'être cassé qu'en le prenant par le milieu, et on le place dans le nid.

Les femelles, dans le temps de la ponte, sont sujettes à une maladie dont voici les symptômes: on les voit bouffies en un moment, ne voulant plus manger; quelquefois même elles sont si malades, que, ne pouvant se tenir sur leurs pattes, elles se renversent sur le sable; si on ne les secourt promptement, elles meurent bien vite: cela leur arrive, pour l'ordinaire, le soir ou dès le grand matin. Quand on s'en aperçoit, on prend dans sa main la femelle malade, et après s'être bien assuré que sa maladie est la ponte, on lui met, avec la tête d'une grosse épingle, de l'huile d'amande douce au conduit de l'œuf; cela dilatera les pores, et l'œuf passera aisément: mais si cela ne suffit pas, on lui fera avaler quelques gouttes de cette même huile; cela lui apaisera les tranchées et les douleurs aiguës qu'elle ressent. On la laissera dans une petite cage garnie de même foin, et on la mettra au soleil ou devant le feu, jusqu'à ce qu'elle ait rattrapé sa première vigueur. On lui donnera de la bonne nourriture, telle que de la graine bouillie, de l'échaudé sec et de la graine d'œillette; et lorsque, malgré toutes ces bonnes nourritures, elle aura de la peine à revenir, on lui soufflera quelques gouttes de vin blanc, et on lui en fera boire un peu de tiède, où il y ait du sucre candi ou autre. Les femelles ne sont ordinairement sujettes à cette maladie que pour la ponte du premier et du second œuf. Il y a de certaines femelles qui déplument leurs petits à mesure que la plume commence à leur pousser, et c'est ordinairement sept ou huit jours après qu'ils sont nés. On remédie à ces inconvéniens de deux manières différentes: on ôte les petits, s'ils sont assez forts, pour les élever à la brochette; ou bien, si on est obligé de les laisser, on les met dans une petite cage avec leur nid posé au milieu

de la cabane ; mais il faut que les bâtons de cette petite cage soient éloignés les uns des autres à une distance convenable , pour que le père et la mère puissent nourrir leurs petits à travers les bâtons , sans les déplumer , comme ils feraient s'ils n'étaient point renfermés dans cette petite cage.

Il arrive encore quelquefois que des femelles suent sur leurs petits quand ils n'ont que deux ou trois jours , et quelquefois même aussitôt qu'ils sont nés : on s'en aperçoit fort aisément ; la femelle a pour lors les plumes de dessous le ventre et l'estomac mouillées , ce qui empêche le duvet des petits de venir facilement. Lorsque les petits ont atteint six jours avant que la femelle sue , ils sont hors de danger ; mais il en meurt beaucoup qui ne parviennent pas à cet âge. Le remède le plus sûr et le plus infallible dans ce cas , est d'ôter au plus tôt les petits de dessous la mère ; et quand on se trouve sans avoir de femelles qui aient des petits éclos à peu près du même temps , il faut chercher quelque ami qui en ait , pour les mettre avec les siens sous sa femelle , afin de les élever.

On se trouve encore souvent avoir des femelles qui pondent trois ou quatre œufs à la première couvée , et qui ensuite les abandonnent. Quand cela arrive , après les avoir laissés deux ou trois jours dans le nid , pour voir si elles ne s'aviseront point de les couvrir , si on s'aperçoit qu'après ce temps elles n'y vont plus , ou si , au contraire , elles défont les nids où sont les œufs , on les ôtera et on les mettra sous d'autres femelles qui couvent. Cependant on a observé que souvent les œufs que ces femelles ne voulaient pas couvrir , se trouvaient ordinairement clairs. M. Hervieux dit avoir mis de faux œufs clairs à certaines femelles , à la place des leurs ; elles les cassaient et les jetaient même hors du nid , presque aussitôt qu'il les leur avait présentés. Ce curieux se trouvait alors obligé de leur en donner de faux d'ivoire , pour les amuser jusqu'à ce que leur couvée fût entièrement finie. Cependant on ne doit pas se rebuter , lorsqu'on voit une femelle abandonner ses œufs à la première couvée ; cela n'arrive , pour l'ordinaire , qu'à de jeunes femelles qui n'ont jamais couvé. Quand elles font de nouvelles pontes , elles les couvent fort assidûment ; elles nourrissent même très bien leurs petits. Comme il peut cependant se rencontrer des femelles (ce qui est très rare) qui ne veuillent jamais couvrir , ou du moins qui ne veuillent couvrir que leur dernière ponte , on les laissera toujours pondre , et on donnera leurs œufs à couvrir à d'autres , après les avoir néanmoins laissés dans leurs nids pendant un jour ou deux , pour voir si elles ne voudraient pas s'y attacher.

Un accident qui arrive aussi aux serins dans leurs cabanes, c'est de leur trouver quelquefois la pate cassée, sans savoir d'où cela provient. Pour éviter cet accident, il y a deux moyens : le premier, est de ne point faire de trous aux bâtons de sureau que pour y passer la pointe d'une aiguille ; car c'est ordinairement par des trous trop grands qu'on a faits au sureau, que cet accident survient : le second, c'est de ne jamais mettre les serins en cabane, qu'on n'ait regardé auparavant s'ils n'ont pas les ongles trop longs ; dans ce cas, il faut leur en couper la moitié, mais pas plus, car si on les coupait trop courts, ils ne pourraient se soutenir sur leurs bâtons. On aura surtout grand soin que les bâtons de la cabane soient bien stables, et qu'ils ne puissent pas tomber. Cela est de la dernière importance.

Un autre fâcheux accident qui peut encore arriver, et auquel souvent on ne s'attend pas, c'est quand une femelle ne nourrit pas ses petits, quoiqu'elle les couve cependant toujours. Lorsqu'on s'aperçoit de cela, on lui ôte, sans perdre de temps, ses petits, et on les donne à une autre femelle. On choisit surtout celle qui nourrit bien, et dont les petits sont à peu près de la même force que ceux qu'on lui donne. Lorsque, dans une couvée, il s'en trouve de moins forts que les autres, et qu'on en a de pareils dans une autre, on pourra les changer, en mettant les plus forts avec les plus forts, et les plus petits ensemble.

S'il arrive qu'on ait des femelles qu'on soupçonne de ne pas vouloir nourrir leurs petits, telles que sont ordinairement les agates, les blanches aux yeux rouges, quelques blondes et jonquilles, ou même quelques panachées, il faut avoir la précaution, avant que les petits sortent des œufs, de remettre ceux-ci sous des femelles grises, et on ôte les œufs de ces dernières pour les jeter, en cas qu'on n'ait point d'autres femelles auxquelles on puisse les donner. Les amateurs donnent aux femelles grises le nom de *nourrices*. Il suffit qu'une femelle couve depuis quatre ou cinq jours, pour lui donner des œufs prêts à éclore.

Maladies des serins. L'avalure. Cette maladie leur est d'autant plus dangereuse, que les remèdes qu'on y peut apporter ne servent qu'à prolonger la vie des malades de quelques jours. Elle vient ordinairement à ces oiseaux un mois ou six semaines après qu'ils sont nés. Le signe de cette maladie est extérieur. Ceux qui en sont atteints se trouvent très maigres ; ils ont le ventre clair, très gros, fort dur, et couvert de petites veines rouges. Leurs boyaux se trouvent descendus à l'extrémité de leur corps. Ces oiseaux ne laissent pas sou-

vent que de bien manger ; mais ils n'en meurent pas moins , si on n'emploie pas au plus tôt les remèdes propres à cette maladie. Plusieurs causes peuvent y contribuer : la première provient de ce que les serins ont le corps brûlé en dedans , parce qu'on leur a donné des nourritures trop succulentes pendant qu'on les élevait à la brochette : la seconde provient de ce que les jeunes serins trouvent si fort à leur goût tout ce qu'on leur donne , lorsqu'ils commencent à manger seuls , qu'ils en mangent en trop grande quantité. Lors donc qu'on a de jeunes serins qui mangent continuellement , pour obvier à cette maladie , on ôte de leurs cages ce dont on s'aperçoit qu'ils mangent le plus , et on ne le leur remet que de temps à autre , sans leur en faire une habitude. Si , malgré ces précautions , ils tombent dans cette maladie , on a recours aux remèdes suivans :

On prend gros comme un pois d'alun , et on le met fondre dans l'eau du serin malade. On lui renouvelle cette eau , tous les jours , pendant l'espace de trois ou quatre. — On peut encore , pour remède , mettre un morceau de fer dans cette eau , que l'on change deux fois la semaine , en laissant toujours le clou.

Certaines personnes ôtent , le soir , la boisson ordinaire de l'oiseau malade , et lui en remettent de la salée le lendemain matin ; l'oiseau ne manque pas d'en boire d'abord quelques gouttes , et lorsqu'il en a bu plusieurs fois , on lui ôte cette eau salée , et on lui remet de l'eau ordinaire. On continuera ainsi pendant cinq ou six jours , et en cas qu'on ne trouve point d'amendement , on lui donnera le composé suivant :

Après avoir ôté sa graine ordinaire , on lui présentera du lait bouilli avec de la mie de pain en égale quantité , et on lui mettra aussi de l'alpiste bouilli en pareille quantité , dans un petit pot , au milieu de la cage. On réitérera cette nourriture pendant quatre ou cinq matinées de suite ; et l'après-midi on lui remettra sa graine ordinaire dans son auget. Après les cinq jours , on jettera dans son eau , à six heures du matin , gros comme la moitié d'une lentille de thériaque , et on la lui laissera jusqu'à ce qu'on l'ait vu boire une fois ou deux. On continuera cette boisson au moins trois jours de suite ; après quoi , on lui donnera une mangeaille apprêtée ainsi que l'on va voir :

On prend une pincée de millet , autant de graine d'alpiste , quelque peu de navette , avec quelques grains de chènevis , le tout mêlé ensemble. On fait bouillir ces graines , dans l'eau , un ou deux bouillons , et on change la première eau pour rincer cette graine dans une eau fraîche. On fait durcir un

œuf frais, on en écrase le jaune et le blanc ensemble, n'en mettant au plus qu'un quartier. On ajoute à tout cela un petit morceau de biscuit dur, plein une coquille de noix de graine de laitue, avec autant de graines d'œillette, et après avoir composé avec le tout une pâte, on en donne à l'oiseau malade, et on y joint quelques feuilles de chicorée bien jaune. Il faut réitérer ce remède pendant tout le temps de la maladie.

Lorsqu'un serin est dans sa mue, il faut l'exposer au soleil, ou, s'il n'en fait point, le mettre dans un lieu chaud où il n'y ait aucun vent; car le moindre froid peut alors lui devenir mortel.

On lui met dans un petit pot à pommade, au milieu de sa cage, pendant tout le temps de sa mue, de la graine de thalictron ou argentine, mêlée avec un peu de graine d'œillette. On lui donne, un autre jour, un peu de biscuit et d'échaudé à sec, et on lui en met aussi détrempé dans du vin blanc; lorsqu'il en mange, cela lui fait un grand bien. On aura soin aussi de lui souffler, trois fois la semaine, en laissant un jour d'intervalle entre chaque fois, du vin blanc sur le corps, et aussitôt on le met sécher au soleil ou devant le feu. Si on le voit bien malade, on lui fait avaler, tous les jours, trois ou quatre gouttes de ce vin blanc, dans lequel on fait fondre un petit morceau de sucre candi ou autre. On jette dans son abreuvoir un peu de réglisse nouvelle, bien ratissée; elle donne une saveur à l'eau, sans trop l'échauffer; et quand, malgré cela, on ne remarque aucun amendement au serin, on lui donne toutes sortes de nourritures, telles que des œufs durs, blanc et jaune, échaudé, un peu de graine de laitue, du chènevis concassé, de l'alpiste, de la graine bouillie.

Le bouton. Quand un serin est attaqué d'un abcès qui se forme sur le croupion, et lorsqu'on s'aperçoit qu'il ne chante plus, qu'il est même fort malade, on le prend dans les mains, et avec une pointe de ciseaux on lui coupe adroitement la moitié du bouton, qui est blanc: on en fait ensuite sortir le pus, en le pressant un peu avec le doigt, et on met aussitôt sur la plaie un petit grain de sel fondu dans la bouche, ce qui fera sécher certainement le mal. Si on s'aperçoit que le serin souffre un peu, parce que le sel lui cuit, on peut, une heure après ou environ, mettre sur son mal un petit morceau de sucre fondu avec la salive; cela adoucit l'âcreté du sel, et achève de sécher la plaie.

On emploie plusieurs petits remèdes pour débarrasser les serins, des insectes connus sous le nom de *mites*. D'abord on aura soin de les tenir toujours proprement, c'est-à-dire, de nettoyer la cahane ou la cage où ils sont, deux ou trois

fois la semaine, et de changer souvent leur sable. On leur laissera aussi, pendant toute l'année, des bâtons de sureau ou de figuier, qu'on aura soin de percer, de distance en distance, avec la pointe d'une aiguille. On en videra toute la moelle, et on ôtera l'écorce qui est dessus, pour les rendre plus polis; on ratissera au moins deux fois la semaine et on secouera les bâtons, pour en faire sortir le peu de mites qui pourraient y séjourner. On pourra encore mettre un linge blanc de lessive, le soir dans la cabane. Il est sûr que s'il y a des mites, on les verra le lendemain, attachées à ce linge; mais comme il y a des serins qui pourraient s'effaroucher de pareils linges sur leurs cabanes, on pourra substituer à ce procédé le remède suivant: Avant de mettre les serins dans leur cabane, si elle est vieille, on la lavera fortement avec de l'eau nette bouillante; on en fera de même aux cages, quand elles se trouveront en pareil cas. On empêchera par-là que les serins ne soient tourmentés de mites; car l'eau bouillante fera périr tous les insectes avec leurs œufs. (Voyez *Maladies des oiseaux.*)

SERINGUE. *Moyen de remplacer la seringue.* A défaut de seringue on peut employer une vessie à laquelle on adapte un tuyau de pipe ou de plume. On remplit la vessie de manière à ce qu'elle ne renferme point d'air, et on en fait sortir le liquide en la pressant doucement avec les mains.

SINAPISME. Pour préparer un sinapisme, on délaye avec le meilleur vinaigre possible, de la farine de graine de moutarde, de manière à obtenir une pâte un peu claire. On l'applique à nu en l'étendant sur des morceaux de linge.

SIROP ECONOMIQUE. *Sa composition.* Nous allons donner la recette d'un sirop qui ne revient pas à plus de quatre sous et demi la livre, et qui peut être employé à tous les usages domestiques.

Prendre trois livres de malt ou grain germé qui sert à faire la bière; le faire sécher lentement sur un fourneau, et le piler ou le moudre grossièrement, après en avoir séparé tous les germes. Faites-en ensuite une pâte avec de l'eau tiède, et mettez-la dans un vase propre et susceptible d'être fermé avec un couvercle. Vous verserez peu à peu quatre à huit pintes d'eau bouillante sur la pâte, que vous remuerez, pour la délayer, pendant une demi-heure. Couvrez-la ensuite, et laissez-la reposer une heure; versez doucement l'eau qui reste au-dessus, et passez le dépôt au travers d'un linge, pour séparer le son. Vous y jetterez alors une poignée de charbon écrasé qui ôtera le goût désagréable de grain germé. Il faudra faire bouillir ce nouveau mélange pendant un quart

d'heure, au bout duquel vous le coulerez au travers d'une toile ou d'un filtre, dans un vase très propre : là, vous le ferez cuire à un feu doux, en consistance de sirop. Vous clarifierez ce sirop, ainsi préparé, avec du blanc d'œuf, comme celui de sucre.

Précautions à prendre pour la conservation des sirops. Il ne faut, en général, mettre les sirops que dans des bouteilles d'un très petit diamètre, afin que lorsqu'ils seront en vidange, l'air ne puisse agir que sur une petite surface. Quelque temps après, il faudra encore déboucher les bouteilles, et enlever avec une plume une petite pellicule, souvent moisie, qui se sera formée entre le bouchon et la surface du sirop. Vous devrez enfin placer vos bouteilles de sirop dans un endroit d'une température à peu près égale dans toutes les saisons, et qui ne soit ni trop froide ni trop chaude. A défaut d'un endroit semblable, vous les mettez à la cave.

Dans des sirops préparés avec négligence, la fermentation devient quelquefois si violente, qu'elle les gâte entièrement. Il faut alors promptement faire recuire les sirops, ou pour diminuer la dose du sucre, ou pour l'augmenter, ou enfin pour les épurer des fécules qu'on y avait laissées. Fort souvent ce travail est infructueux, et c'est pour cela qu'on doit mettre le plus grand soin à la préparation des sirops.

SOIE, LAINE ET COTON. *Manière de les nettoyer.* On présente nouvellement la recette suivante, comme excellente pour nettoyer les meubles et les habillemens de soie, de laine et de coton, sans porter préjudice au tissu ou à la couleur.

Vous râperez des patates crues, jusqu'à ce que vous les ayez réduites en pulpe très fine, dans de l'eau claire. Vous passerez ce liquide à travers un tamis rude, dans un autre vase plein d'eau. Vous laisserez reposer ce mélange jusqu'au moment où les plus minces particules blanches des patates se seront précipitées; alors, transvasant la liqueur mucilagineuse, vous la séparerez de la fécule. C'est avec cette liqueur que vous opérerez.

Après avoir étendu l'objet que vous voudrez nettoyer, sur un linge couvrant une table, vous tremperez une éponge propre dans la liqueur des patates; vous en frotterez l'objet de manière à en séparer entièrement la boue, puis vous le laverez, plusieurs fois, dans de l'eau claire.

Il faut deux patates de moyenne grosseur pour une pinte d'eau. Cette liqueur nettoie toutes sortes de meubles et d'étoffes de soie, de coton et de laine, sans faire tort à la couleur. Elle peut encore servir à nettoyer les peintures à l'huile ou les meubles, et même les boiseries peintes. On em-

plote, dans ce dernier cas, une éponge imbibée de la même liqueur, et que l'on trempe dans un peu de sable fin, très propre.

De la fécule blanche on peut faire du gruau, et se composer une bonne nourriture en la mettant en soupe, ou la mêlant avec du lait. Il est possible encore de s'en servir pour faire de l'amidon et de la poudre pour les cheveux. La pulpe (chair dure) qui reste dans le tamis, nettoie très bien les rideaux tachés, les tapisseries, les tapis et autres meubles rudes.

SOLEIL. (*Accidens à craindre des coups de*) La chaleur du climat est-elle à craindre pour l'homme, et doit-il se prémunir contre son atteinte? L'habitant des villes n'ose paraître au grand air par un beau jour; il se voile avec soin, il cherche l'ombre; il attend même, pour sortir de sa demeure, que l'astre du jour soit vers la fin de sa course. La tendresse maternelle ne voit qu'avec effroi les enfans courir ou jouer, en liberté, aux rayons du soleil: comment concilier ces vaines terreurs avec les titres brillans et mérités qu'on lui donne, et la voix unanime de tous les écrivains qui le nomment le principe de la vie, la source d'une lumière bienfaisante et l'âme du monde? C'est aussi peut-être le seul objet de la nature où l'observateur exact a le moins à rabattre du ton pompeux de l'éloge, et des ornemens du style oratoire.

Les accidens connus sous le nom de *coups de soleil*, sont très rares dans nos régions, et tiennent partout ailleurs à des excès répréhensibles. Les graves auteurs qui en ont fait une peinture effrayante, auraient bien dû traiter cet astre avec plus de justice, et mettre en opposition les dons inépuisables de santé et de vigueur qui émanent de son sein: l'habitude qu'on contracte par degrés de supporter sa chaleur, diminue sans cesse les dangers, et augmente, dans une proportion inverse, les avantages: les plus belles proportions du corps, une constitution des plus saines, une agilité extrême, distinguent, au rapport des voyageurs, l'habitant des côtes de Barbarie, où le thermomètre s'élève souvent jusqu'à quarante degrés; il songe cependant à peine à couvrir sa tête et ses membres durant les chaleurs les plus excessives. Quelle idée nous donne des anciens Romains l'armée de Catulus qui combattit, au cœur de l'été, contre les Cimbres! Elle était si endurcie, dit Plutarque, qu'on ne vit aucun soldat suer ni souffler malgré la violence du choc, et une marche précipitée, pendant que les ennemis harassés fondaient en sueur. Les anciens philosophes offrent des exemples d'une patience moins voisine de l'excès, mais non moins remarquable. J'aime peu cependant la nullité stoïcienne du cynique Dio-

gène, qui, pour endurcir son corps, embrasse des statues de neige, et, dans d'autres temps, se roule nu sur un sable brûlant ou étendu au soleil au-devant de son tonneau. Mais je rends hommage à la vertu active de ce sage de l'ancienne Rome, qui se fortifie en s'exposant, suivant la saison, aux alternatives du chaud et du froid, qui marche en tout temps nu-tête, dans la campagne, et qui, quoique né dans l'opulence, fait à pied de longs voyages, en conversant familièrement avec ses amis, montés sur des coursiers superbes.

La médecine des anciens, si sage dans sa marche et si amie des ressources puissantes qu'offre la nature, comptait l'action immédiate des rayons du soleil parmi ses remèdes héroïques. On peut voir dans Avicenne, Aétius, Célius Aurélianus, etc, les avantages de ce qu'on appelait insolation contre les maladies de langueur, la dépravation des humeurs ou la surabondance des sérosités. Cette exposition du corps au soleil offrait des variétés suivant la coutume, la constitution particulière ou le genre de maladie. On restait debout ou assis; on se promenait lentement, ou on précipitait sa marche; quelquefois, comme dans la paralysie et les douleurs de sciatique, on tenait seulement découverte la partie affectée, et on joignait à l'action des rayons solaires, des frictions faites avec le sel, ou d'autres substances composées; d'autres fois, comme dans l'hydropisie, le malade, avec la seule attention de protéger sa tête, restait plus ou moins étendu, ou recouvert d'un sable très échauffé au bord des rivières et sur les rivages de la mer. On voit aussi l'art, dans certaines affections, exciter la sueur à l'aide d'une espèce de foyer *heliocaminus*, qu'on faisait construire dans des lieux abrités. Je laisse à décider de la puissance de ces moyens comparés à nos machines électriques.

Nous devons regretter de ne pouvoir rendre dans notre langue, le mot dont on se servait chez les Romains. Il exprime si bien la douce situation qu'on éprouve de se réchauffer aux rayons du soleil, et de jouir du spectacle le plus imposant de la nature! Ce supplément à l'exercice du corps était mis en usage par Pline le naturaliste, qui avait coutume de rester exposé au soleil après un dîner frugal, et de faire ainsi des lectures et des extraits de différens ouvrages. D'autres Romains, dans la vieillesse, ranimaient par ce moyen leur forces avant d'entrer dans le bain. Horace semblait en faire ses délices au déclin de l'âge; et Locke, dans ces derniers temps, a renouvelé cette pratique salutaire. Ce goût primitif de l'homme à la fin de sa carrière, se conserve en général dans les cam-

pagnes , où l'instinct de la nature , dans toute sa force , lui fait tourner sa vue avec complaisance vers le foyer commun de la vie et de la chaleur. « O vieillesse inexorable, dit M. l'abbé de Reyrac , avec l'expression du sentiment , quand ta froide main aura sillonné mon visage et courbé sous ses coups mon corps appesanti..... toute ma ressource , hélas ! tout mon bonheur sera de fixer sur toi mes regards : sur toi , ô soleil , ô tendre consolateur des vieillards , leur plus doux spectacle et leur dernier ami ! »

SOUFRE. *Usage du soufre pour détruire les vers et les insectes qui rongent les végétaux.* On saupoudre , avec de la fleur de soufre , les feuilles des plantes ou des arbres sur lesquels on aperçoit les traces des vers et des insectes. On y parvient en renfermant la fleur de soufre dans un morceau de toile ou de mousseline , que l'on secoue sur les feuilles et les jeunes pousses. On peut également se servir d'une houppie ou d'un soufflet à poudre. Ce moyen , pris de l'anglais , du *Monthly Repertory* , est présenté comme infaillible.

SOULIERS. *De quelle manière on les empêche de prendre l'eau.* Faites fondre avec soin une pinte d'huile sans goût , deux onces de cire jaune , deux onces de térébenthine , et une demi-ouce de poix grasse de Bourgogne ; frottez vos bottes ou vos souliers neufs avec cette composition , soit au soleil , soit à quelque distance du feu , avec une éponge ou une brosse douce , et recommencez aussi souvent que la chaussure se séchera. Elle deviendra impénétrable à l'humidité , et acquerra de la solidité en même temps que de la souplesse.

Il faut attendre , pour se servir des chaussures ainsi préparées , qu'elles soient bien sèches et élastiques ; autrement on diminuera leur durée au lieu de l'augmenter.

Moyen d'empêcher l'eau de pénétrer dans les semelles des souliers. (V. BOTTES.)

SROUPES. *Soupe au chocolat , sans chocolat , ou chocolat économique.* Cette soupe , dite *au chocolat* , et dans laquelle il n'entre réellement pas un atome de cette substance , est en usage dans quelques parties de l'Allemagne et de l'ancienne Alsace. Elle est fort agréable , et coûte peu.

On met sur le feu , dans un pot , ou un chaudron , ou une casserole de fer , deux cuillerées de bonne farine ; on la fait bien roussir à sec , en la remuant sans cesse avec une spatule ou cuiller de bois. Quand elle est presque noire , on y verse doucement une pinte de lait , en remuant toujours la farine. On y ajoute un peu de cannelle et une quantité suffisante de sucre. On laisse bouillir le tout aussi long-temps que le cho-

colat , sans cesser de le remuer. Lorsqu'il est cuit on y délaye un ou deux jaunes d'œufs : on le retire du feu , et on le verse dans une soupière , dans laquelle on a arrangé des tranches de pain grillées.

Soupe de farine grillée. Prenez un petit morceau de beurre ; mettez-le sur le feu dans un poêlon de fer ; ajoutez-y quelques cuillerées de farine de froment ou de seigle ; remuez fortement le tout avec une large cuiller de bois , ou avec un large couteau , jusqu'à ce que le beurre soit fondu , et que la farine prenne une couleur de brun foncé. Il faut remuer sans cesse pour empêcher la farine de brûler. Une demi-once environ de cette farine , cuite avec trois quarts de pinte d'eau , forme une portion de soupe aussi agréable que salubre , pourvu qu'on l'assaisonne avec du sel , du poivre et du vinaigre , et qu'on y mette des tranches de pain au moment de la servir. En Bavière , elle fait le fond de la nourriture des bûcherons.

Soupe allemande au sagou et au vin. Quand on aura lavé trois fois le sagou , deux fois dans de l'eau froide , et la troisième fois dans de l'eau chaude , on le mettra au feu , en y ajoutant quelques tranches de citron , et un peu de cannelle. On le laissera bouillir une heure et demie ; ensuite on y versera autant de vin qu'on y aura mis d'eau ; puis on le fera bouillir encore une demi-heure , et on le sucrera à volonté. La dose pour une personne est d'une demi-tasse de sagou dans un verre et demi d'eau , et ensuite un grand verre de vin. Cette soupe est regardée , en Allemagne , comme un mets très bon et très sain.

Soupe au thé. Vous mettrez six ou sept cuillerées à café de feuilles de thé , du sucre et très peu de vanille , dans une bonne pinte de lait ou de crème. Vous ferez bouillir le tout avec précaution , pour que le lait ou la crème ne tourne pas. Vous délayerez , dans un peu de lait chaud , trois ou quatre jaunes d'œuf , et vous les verserez dans la crème ; vous passerez ensuite le tout au travers d'un tamis très clair , et vous ajouterez des petites croûtes de pain grillé.

Soupe à la citrouille. Vous prendrez plus ou moins de citrouille pour une pinte de lait , suivant la quantité de potage que vous voudrez faire. Vous en ôterez la peau , les graines , et tout ce qui tient aux graines ; vous couperez la citrouille par petits morceaux , et vous la mettrez dans une marmite avec de l'eau. Elle cuira jusqu'à ce qu'elle soit réduite en marmelade , et que l'eau ait été consommée ; vous ajouterez un morceau de beurre gros comme un œuf , et un peu de sel , et laisserez encore jeter quelques bouillons. Vous ferez bouillir , d'un autre côté , une pinte de lait , et après y avoir mis du

sucré, vous la verserez sur la marmelade de citrouille, et vous remuerez le tout. Il ne vous restera plus ensuite qu'à couper quelques tranches de pain, pour avoir un potage sain et rafraîchissant.

Autre soupe au potiron. Nettoyez votre potiron; coupez-le par morceaux et faites-le cuire dans une casserole, sans eau ou du moins avec une très petite quantité. D'un autre côté faites crever quelques cuillerées de riz dans votre lait; quand le riz sera bien crevé d'une part; quand le potiron sera bien cuit, de l'autre, vous mêlerez le tout ensemble au moment de servir; on sale ou sucre à volonté.

SOUPE ÉCONOMIQUES. (*Différens procédés pour faire des*) Les tableaux que nous allons présenter serviront à prouver, d'une part, qu'on peut varier, à volonté, la saveur et la consistance de ces soupes; que, de l'autre, les difficultés locales, pour se procurer les substances y dénommées, ne sauraient être un motif pour renoncer aux avantages de ce genre d'aliment. En observant, avec attention, les proportions de chacune, il est facile de les remplacer par d'autres substances d'un prix inférieur, telles que le maïs, le sarrasin, le millet dans certains cantons, au lieu d'orge; en les augmentant, ou les diminuant, suivant la consistance qu'elles donnent à l'eau.

Premier tableau. Pour trois cents soupes économiques :

	liv.		liv.
Eau de rivière ou eau pure.	390	Céleri, les feuilles seulement.	2
Pommes de terre.	80	Herbes cuites.	2
Orge mondé.	25	Thym et laurier secs, de chaque.	5 gros.
Haricots, pois ou lentilles.	26	Persil.	3 onces.
Graisse préparée.	2	Poivre.	1 once.
Sel.	5	Bois brûlé pendant la cuisson.	40 à 50 liv.
Oignons.	1		

Dès la veille au soir, on commence à faire cuire les pommes de terre dans une marmite surmontée d'un fond percé placée à côté de la grande qui doit contenir les soupes; une heure, au plus, suffit pour cette opération: lorsqu'elle est achevée, on met dans la même marmite les haricots, qui trempent, depuis la veille, dans un vaisseau de terre, avec un peu d'eau froide. A mesure qu'ils absorbent cette eau, en cuisant, on en apprête d'autres, avec la précaution de ne jamais les noyer; moins l'eau surnage, et mieux la cuisson s'opère. Sitôt qu'on les juge cuits, il faut en passer une partie par un cy-

lindre creux , percé de beaucoup de trous , pour , à l'aide de cet instrument , en former une purée , le reste se mêle ensuite avec cette purée , sans être écrasé. On conserve le tout dans un vaisseau de terre ou de bois ; on profite de la chaleur qu'a le fourneau , après avoir cuit les pommes de terre et les haricots , pour y mettre l'orge humectée avec suffisante quantité d'eau. On ajoute un ou deux petits morceaux de bois , et l'orge crève ainsi toute la nuit , et se laisse pénétrer par l'eau ; chaque grain est considérablement renflé , et n'offre plus qu'un riz de la plus grande blancheur. Pendant ces diverses cuissons , qui se font sans peine , et qui n'exigent qu'un peu de surveillance , on pile les pommes de terre ; le lendemain , au moment de les ajouter à la soupe , on les passe au cylindre.

C'est le matin , à six heures , qu'il faut commencer à allumer le feu sous la grande marmite , dans laquelle on a mis l'excédant de l'eau nécessaire aux diverses cuissons qui ont lieu. On délaye l'orge , les haricots et la pomme de terre ; on coupe les légumes verts , en petits morceaux , avant de les ajouter. Après une heure d'ébullition , on met la graisse et le sel ; les aromates ne doivent y être mêlés qu'une demi-heure avant de distribuer la soupe. — La préparation des haricots , de l'orge et des pommes des terre , peut se faire également la veille au matin , pendant que la grande marmite bout. Cette préparation de la veille au soir n'est bonne que pour la première fois , attendu qu'on ne pourrait pas distribuer à midi une soupe , dont diverses substances qui y entrent demandent elles-mêmes une préparation préliminaire qui dure une matinée , comme l'orge , par exemple.

On observera que l'orge doit être retirée de la marmite le soir , si on la cuit le matin : en préparant ainsi , la veille au matin , les substances qui doivent servir à la soupe du lendemain , il n'y a réellement que la moitié de la journée employée à la confection de trois cents soupes. Cette confection qui en théorie paraît très compliquée , en pratique est de facile exécution.

Deuxième tableau.

Eau.	liv. 390	Girofle.	2 gros.
Riz.	20	Persil.	3 poignées.
ou orge mondé.	30	Poivre.	demi-once.
Haricots, lentilles, pois, fèves, ou pois entiers, c'est-à-dire, en subs- tance.	16	Sel.	3 livres et demie.
Farine de pois, lentilles, fèves ou haricots.	18	Graisse.	3 livres.
Oignons, carottes, choux, poireaux, oseille ou au- tres plantes potagères.	10	Thym, laurier, sarriette, ou autres plantes aromati- ques.	2 gros.
		Bois brûlé pendant l'opéra- tion, de.	35 à 40 liv.

On peut mettre ensemble, le matin à cinq heures, dans la marmite, l'orge et les légumes, après les avoir bien lavés; on y ajoute, d'abord, trois seaux d'eau: on augmente ensuite cette quantité en proportion de la cuisson des substances, et de leur gonflement. A huit heures on y met les plantes potagères, lorsque toute l'eau est ajoutée, et à neuf, la farine délayée comme il est dit par la suite. Une partie des plantes a été frite avec la graisse. On agite bien le tout pendant une heure d'ébullition, et sans discontinuer; ensuite on remue de temps en temps. Les aromates et le sel se mettent comme il est prescrit au premier tableau. A midi, la soupe doit être suffisamment cuite et bien faite, si l'ébullition a été soutenue.

Troisième tableau.

Eau.	liv. 390	Carottes.	liv. 1
Orge mondé.	40	Persil.	3 onces.
Farine de haricots.	12	Laurier et sarriette, de cha- que.	une once.
<i>Idem</i> de lentilles.	9	Poivre.	demi-once.
Graisse.	2	Girofle.	2 gros.
Sel.	5	Bois brûlé pendant l'opéra- tion.	36 liv.
Poireaux.	1		
Oignons.	une demi-livre.		

Ce procédé abrège beaucoup l'opération. Il suffit, dans ce cas, d'avoir un fourneau avec des registres. On allume le feu à cinq heures du matin, on fait crever l'orge, en ajoutant successivement de l'eau à mesure qu'elle est absorbée; en-

suite on met les légumes coupés , puis les farines , qu'on a eu la précaution de délayer dans un vase séparé , avec l'eau de la marmite , avec le sel et la graisse ; on ajoute les aromates au temps indiqué. Il y a économie de bois et de peine : ce procédé doit être employé dans la saison qui ne permet plus la jouissance des pommes de terre.

Quatrième tableau.

	liv.		liv.
Eau	360	Persil	4
Farine d'orge	40	Poireaux	2
Herbes cuites	4	Ail	1 once.
Oignons	1	Thym et laurier, de cha-	
Farine de pois	15	que	une demi-once.
de lentilles	10	Poivre	1 once.
Graisse	3	Bois brûlé pendant l'opéra-	
Sel	5	tion	28 à 30 liv.

Ce procédé du quatrième tableau est le plus prompt , et le plus facile à exécuter , et il ne sagit que de délayer dans un vase séparé les farines avec l'eau préalablement chauffée dans la chaudière. Le moyen est constamment le même pour toutes les farines , c'est-à-dire qu'il faut ajouter d'abord de l'eau dans le vase , et augmenter , jusqu'à ce qu'on ait une bouillie assez claire pour passer par un tamis de crin peu serré : on la mêle en cet état à l'eau restée dans la marmite avec les légumes , qui cette fois y ont été mis les premiers. La soupe peut être commencée à neuf heures du matin , et finie à une heure après midi. On ne donne ici ce procédé , que pour prouver combien il est possible de varier les soupes , ainsi que les substances qui les constituent : ce sont quatre méthodes qu'on peut nuancer à l'infini , selon les habitudes du pays , la saison et les facultés que l'on a de se procurer , au meilleur compte , telle ou telle substance , plutôt que telle autre.

En connaissant bien la qualité salubre et nutritive d'une substance , quelle qu'elle soit , et le degré de consistance qu'elle peut donner à une certaine quantité d'eau , on pourra toujours faire , sans tâtonnement , une bonne soupe économique. Il suffira de comparer cette même substance avec celle portée sur les tableaux.

Nous pensons qu'il serait avantageux de faire pratiquer , en tôle ou en fer-blanc , une espèce de coffre d'un pied et demi de large environ ; et de deux pieds et demi de haut , au milieu duquel passerait le tuyau qui sort du fourneau. En pra-

liquant une porte à ce coffre , avec quelques étagères en fil de fer , on desséchera le pain sans qu'il en coûtât aucuns soins , aucuns frais. Cette espèce d'étuve servirait à entretenir chauds les potages , ou autres objets qu'on aurait intention de ne pas laisser refroidir. Le pain desséché serait toujours de belle couleur , et jamais brûlé. Il paraît aussi que six gros de pain desséché suffiraient pour chaque soupe ; seize livres de pain suffisent pour trois cents soupes.

Quand on est près de distribuer la soupe , il convient d'ajouter à chaque ration six gros de pain bien desséché , comme ci-dessus , au four ; dans cet état , comme l'a observé le comte de Rumfort , il prolonge le plaisir de manger. Rendant la mastication nécessaire , il contribue à ce que le repas soit plus sain. A midi commence ordinairement la distribution ; elle dure environ deux heures. On verse dans un vase particulier une certaine quantité de rations , et avec une mesure de fer-blanc , on la distribue toute chaude , aux consommateurs.

Soupe à la Rumfort. (V. Potage économique.)

Soupe au lait d'amandes. Vous prendrez une demi-livre d'amandes douces ; vous les mettrez sur le feu avec de l'eau. Quand l'eau sera prête à bouillir , vous retirerez les amandes pour en ôter la peau ; vous les jetterez à mesure dans de l'eau fraîche ; vous les égoutterez ensuite et les pilerez bien dans un mortier , en les arrosant , de temps en temps , d'une cuillerée d'eau , pour les empêcher de tourner en huile. Vous mettrez dans une casserole une quantité suffisante de sucre , très peu de sel , un très petit morceau de cannelle , et une tranche de citron. Vous ferez bouillir le tout pendant un quart d'heure environ. Vous vous servirez de cette composition pour passer les amandes à travers une serviette , en les pressant , à plusieurs reprises , avec une spatule de bois. Vous mettrez enfin le tout dans une soupière , et y ajouterez du pain blanc rassis , coupé en tranches minces , avec de petites rôties de pain grillé. Vous trouverez dans cette soupe la salubrité et l'agrément.

SOURIS ET MULOIS. *Moyen pour détruire ces animaux.* Prenez un bâton de bois blanc de quatre pouces de long et d'un pouce et demi de diamètre ; faites-le percer à trois pouces et demi de profondeur , avec une tarière de treize lignes. Ce bâton formera une espèce d'étui que vous remplirez d'une farine mêlée d'arsenic ; vous le placerez dans les endroits endommagés. Les souris et mulots viendront , la nuit , pour manger la farine , et ils s'empoisonneront.

Autre moyen. Faites bouillir dans de l'eau , pendant unedemi-

heure, une bonne quantité de ciguë coupée par morceaux : jetez-y ensuite des pois, de manière qu'ils y trempent tous ; vous les laisserez bouillir un quart d'heure. Vous laisserez refroidir le tout ; puis vous séparez les pois, les laisserez sécher, et en répandrez partout où vous soupçonneriez qu'il existe des souris ou des mulots.

Par quels procédés on empêche les souris de détruire les premières semences des pois. Il faut couper les sommités du genêt ou du houx, et les jeter dans les sillons où ces animaux se tiennent : ils leveront bien vite le camp.

SUCRE. On reconnaît qu'il est bon quand il est dur, sonnant, léger, d'un goût doux et agréable, quand il n'a aucune odeur étrangère et qu'en fondant dans l'eau il ne la trouble pas trop. Le sucre pur se dissout en totalité dans l'eau-de-vie ou l'esprit de vin ; s'il ne s'y dissolvait qu'en partie on pourrait considérer le résidu comme une matière étrangère ajoutée, peut-être, pour falsifier le sucre et augmenter son poids. Pour faire cette épreuve on met une petite quantité de sucre dans une cuiller d'argent ; on verse de l'esprit de vin par-dessus et on fait chauffer sur des charbons ardents. Le sucre de bonne qualité se fond entièrement, sauf quelque peu de poudre blanche qui trouble la liqueur.

Manière de clarifier le sucre. Faites-le fondre dans de l'eau bien claire, et mettez-le sur le feu avec un blanc d'œuf fouetté pour six livres de sucre ; quand il vient à bouillir, et qu'il s'enfle prêt à répandre, versez-y un peu d'eau froide pour le faire rabaisser ; et lorsque la seconde fois il vient à s'élever, ôtez-le de dessus le feu, et laissez reposer environ un quart d'heure ; ôtez doucement, avec l'écumoire, la crasse noire qui est au-dessus ; ensuite passez-le au travers d'une serviette blanche mouillée, d'une chausse en laine ou d'un blanchet ; il est clarifié.

Diverses cuissons du sucre. Sucre au lissé. On connaît qu'il est ainsi, lorsqu'en trempant le bout du doigt dans le sucre clarifié et l'appliquant sur le pouce, les ouvrant aussitôt un peu, il se fait de l'un à l'autre un petit filet qui se rompt d'abord, et qui reste en goutte sur le doigt.

Au perlé. La cuisson est telle, lorsqu'en faisant le même essai, et en séparant les deux doigts, le filet qui se fait se maintient de l'un à l'autre.

Au soufflé. C'est lorsque le sucre ayant cuit quelques autres bouillons, et qu'en soufflant au travers des trous de l'écumoire, après l'avoir secouée sur le bord de la poêle, il en sort comme des étincelles ou petites bouteilles.

A la plume. C'est lorsqu'après quelques autres bouillons,

et faisant le même essai , il en sort de plus grosses et de plus longues bouteilles qui se tiennent ensemble.

A cassé ou au cassé. Lorsqu'ayant trempé votre doigt dans le sucre , après l'avoir mouillé dans l'eau , et le replongeant promptement dans cette même eau , vous en détacherez le sucre avec les deux autres doigts , et que le sucre se casse avec un petit bruit.

Au caramel. C'est la dernière cuisson , et on reconnaît qu'elle est telle , lorsqu'en mettant le sucre sous la dent , il se casse et craque nettement sans s'y attacher. Il faut observer le moment où il est parvenu à cette dernière cuisson , autrement il brûlerait.

Préparation du sucre candi. On prend la quantité qu'on veut de sucre raffiné ; on le fait dissoudre dans une petite quantité d'eau : on le fait cuire en consistance de sirop un peu épais ; on le met dans une terrine ou autre vaisseau plus large à son ouverture qu'à son fond : on le met dans un lieu frais , comme à la cave , et on le laisse tranquille pendant quinze ou vingt jours , il se forme des cristaux , que l'on nomme *sucre candi* : on le sépare de la liqueur qui a conservé l'état de sirop ; on le laisse bien égoutter , et on le conserve dans des vases bien bouchés. Pour obtenir une plus grande quantité de sucre candi , on arrange , dans le vaisseau , quelques fils ou quelques petits bâtons , qu'on dispose parallèlement ou en croix , le sucre candi vient s'y déposer. On peut faire évaporer de nouveau le sirop qui surnage le sucre candi , et on obtient de nouveaux cristaux ; mais ils exigent , pour se former , un peu plus de temps que les premiers.

On peut , au lieu de sucre blanc , employer de la cassonade pour faire le sucre candi. Dans ce cas , il faut clarifier le sirop avec quelques blancs d'œufs. On met un blanc d'œuf par six livres de sucre ; on le fait mousser en le fouettant avec un peu d'eau ; on le mêle au sirop et on le fait bouillir. Il forme , à la surface du sirop , une écume qui est chargée de toutes les impuretés qu'il contenait ; on enlève cette écume avec une écumoire , ou on passe le sirop à travers un morceau d'étoffe. Les cristaux qu'on obtient avec la cassonade sont plus colorés que ceux que fournit le sucre. Les confiseurs font la plus grande partie de leur sucre candi avec les écumes , et les restes de leurs confitures qui ne sont plus de vente.

SUCRE D'ORGE. *Manière de le faire.* Faites bouillir de l'orge dans l'eau pour en faire une décoction ; passez-la à l'étamine : prenez de cette décoction que vous mettrez avec du sucre clarifié ; faites-le cuire jusqu'à ce qu'il soit venu au caramel. Alors ôtez-le de dessus le feu ; laissez rabaisser le bouillon ;

versez-le sur une pierre de marbre , que vous aurez huilée avec de l'huile d'olive , empêchant qu'il ne coule en bas , ou sur un plat d'argent ou autre , au défaut de marbre. A mesure que le sucre se refroidira et durcira , coupez-le par petits morceaux , et filez-le de la longueur que vous voudrez pour vous en servir au besoin.

SUEUR. *Moyen d'empêcher que la sueur des mains ne tache et n'altère quelques ouvrages.* Les personnes qui sont sujettes à suer des mains , et qui sont obligées de travailler à des ouvrages délicats , que la sueur altère , comme broderies en couleur , dentelles , gazes , marlis , etc. , peuvent empêcher les effets de cette incommodité , en se frottant les mains avec un peu de licopode ou soufre végétal. Cet expédient ne peut nuire à la santé.

SUREAU. *Son utilité pour garantir les semences des insectes et de mouches.* Le sureau , et surtout le sureau nain , tient les insectes éloignés des plantes ; il en garantit les choux et les choux-fleurs , les arbres fruitiers , les grains et les turneps.

T

TABLE. (*Honneurs de la*) En tout il est des règles et une conduite à observer pour donner du relief aux choses. Les plaisirs de la table n'en étant pas moins exempts que toutes les autres actions humaines , un repas , pour être bien servi et bien conduit , demande , de la part de ceux qui le donnent , une connaissance approfondie de certains usages , qui sont les accessoires précieux qui donnent du prix à ce que l'on imaginerait n'en être point susceptible.

Nous dirons d'abord que le nombre des convives d'un repas ne doit pas passer celui de neuf à dix , si l'on veut éviter le désordre et la confusion qui sont presque inséparables d'une grande réunion.

Selon l'opinion des gastronomes les plus exercés , un dîner bien servi doit être une pièce en trois actes , où la gradation des saveurs doit être ménagée avec sagacité , et où les mets doivent être variés pour s'assortir à tous les goûts. Le premier service doit être doux et légèrement épicé ; le second , plus délicat et plus assaisonné ; et le troisième , friand ; c'est le dessert. Dans ce troisième acte , où l'appétit est satisfait , et dans lequel on ne mange et on ne boit que par sensualité ou

gourmandise, on ne doit servir que des alimens très agréables et des vins fins. Ces principes reconnus, voici les règles auxquelles un maître ou une maîtresse de maison ne doit jamais déroger.

Dans un dîner un peu splendide, chaque couvert a son étiquette, c'est-à-dire, le nom de celui qu'on veut y placer, pour obvier à l'embarras du placement des convives.

Le maître de la maison, placé au centre de la table, debout quand la réunion est nombreuse, et assis quand le nombre des convives est borné, doit distribuer les potages ou les soupes dans des assiettes creuses, placées en pile auprès de lui, commençant par son voisin à droite, ensuite à gauche, ainsi jusqu'à la fin.

Son attention doit se porter, continuellement et sans affectation, sur chaque convive, auquel il s'empresse d'offrir quelque mets, aussitôt qu'il le voit dans l'inaction et son assiette dégarnie. Il serait inconvenant que le convive fût obligé de demander qu'on lui servit un mets quelconque : il faut qu'il soit prévenu dans ses desirs.

C'est le maître de la maison qui sert le coup du milieu, lorsqu'il a lieu, les vins d'entremets que l'on sert avec le rôti, et les vins de dessert. Il pourvoit pareillement à la dissection des viandes, soit par lui-même, soit par un de ses amis, soit par un des convives qui a fait ses preuves en cet art; c'est lui qui doit amener la conversation sur le ton qui convient le mieux à la société qu'il a réunie, en éloignant tout sujet de politique, qui pourrait exciter des divisions parmi les convives et troubler l'harmonie du repas.

Il fait changer d'assiettes à chaque mets, et quelquefois même de verres et de couteaux.

Quant au dessert, c'est la maîtresse de la maison qui en fait les honneurs; elle peut même, au besoin, servir quelques entremets.

Nous ferons observer ici que les compotes, les confitures, les cerneaux et les fromages à la crème, doivent être servis avec la cuiller. Les fruits sont offerts en les prenant par la queue, et l'on fait circuler les pâtisseries sur les assiettes où elles se trouvent.

Le café se prend ordinairement à table : mais si c'est au salon qu'il doit se prendre, c'est le maître de la maison qui donne le signal aux convives pour y passer : c'est lui, ou toute autre personne qu'il aura désignée, qui doit remplir les tasses de café et les verres de liqueur, en laissant néanmoins à chacun de la société le soin de se servir de ces derniers à sa volonté.

Si un maître ou une maîtresse de maison a des devoirs à remplir à l'égard des convives, les convives, à leur tour, ont des convenances à observer; ils doivent savoir qu'on laisse sur ses genoux sa serviette pliée en trois, et qu'il serait mal-séant de la déployer pour l'attacher à son cou; que l'on mange sa soupe sans employer sa fourchette, et qu'il faut laisser ensuite sa cuiller sur son assiette; qu'il est d'usage de boire un verre de vin pur après la soupe, ce qui s'appelait autrefois *le coup du médecin*; et que c'est le seul instant où l'on puisse s'exempter d'y mettre de l'eau, jusqu'à ce que l'on serve des vins d'entremets; que l'on doit se servir soi-même à boire, excepté des vins d'entremets et de dessert, qui sont administrés ordinairement par le maître ou la maîtresse de la maison; que les mains doivent toujours être sur la table; que, lorsqu'on mange des œufs, il faut avoir soin d'en briser les coquilles; qu'il faut rompre son pain et non le couper. Que la conversation doit se soutenir sur le même ton qui convient à la société, et que si, néanmoins, elle devient particulière, il faut éviter de chuchoter, ou de parler trop bas à l'oreille de son voisin, et qu'enfin il faut prendre son café dans sa tasse, quelque chaud qu'il puisse être: le verser dans la soucoupe serait une espèce d'indécence.

Il y encore beaucoup de convenances à observer à table, que le temps seul et l'usage peuvent apprendre.

TACHES. Manière de faire un savon pour enlever les taches, excepté les taches d'encre et de rouille. On fait dissoudre une once de savon blanc dans quatre onces d'esprit de vin; on mêle cette dissolution avec cinq à six jaunes d'œufs; on ajoute une once d'essence de térébenthine, que l'on unit avec les autres substances en remuant, dans un mortier, avec un pilon, ou en agitant fortement dans une bouteille. On incorpore à ce mélange une suffisante quantité de terre à foulon, ou de terre à pipe, ou enfin d'argile la plus blanche possible, pour former une pâte à peu près de la consistance du beurre. On en forme des tablettes de la grandeur que l'on veut, et on les fait sécher pour s'en servir au besoin. Quand on veut en faire usage, il faut frotter la tache imbibée d'eau avec ces savonnettes, et, par le frottement et le lavage de l'étoffe, on parvient à enlever la tache.

Manière d'enlever les taches de peinture et de cambouis. On verse sur la tache quelques gouttes d'huile, ou bien on y étend une légère couche de beurre frais: on frotte la place pendant quelque temps. Après cela, on la lave avec du savon jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de traces de graisse. Il arrive assez souvent, quand les taches sont dues au cambouis,

qu'après la disparition de la graisse, il reste encore une tache noire ou jaune. Il est facile de l'enlever par le procédé que nous avons indiqué pour faire disparaître les taches d'encre.

Comment on enlève, en général, les taches des étoffes, de la soie, du coton, de la laine et du linge. Quand la tache est faite avec de la cire, un peu d'eau de cologne ou d'esprit de vin suffit pour l'enlever. On doit, avant tout, s'assurer sur un coin de l'étoffe, si l'esprit de vin n'altère pas sa couleur. Lorsque la tache est grasse et que l'étoffe ne peut être savonnée, il faut avoir recours à l'éther ou à l'essence de citron : on verse une petite quantité de l'une ou l'autre de ces substances sur l'endroit taché, et l'on frotte avec un linge blanc. Comme l'éther ou l'essence de citron ne sont pas toujours de première qualité, il est bon aussi de les essayer sur un coin d'étoffe, avant de les appliquer sur celle qu'on veut détacher.

Le savon et l'eau employés, au moyen d'une brosse, pour les dents ou pour les ongles, peuvent très bien servir à enlever les taches de graisse d'une étoffe dont la couleur n'est pas altérée par le savon.

Le moyen le plus facile, lorsqu'il est question des étoffes de laine, est d'enlever le suif durci, en le grattant avec le bout d'une petite cuiller. L'endroit taché se frotte ensuite fortement avec un chiffon de laine propre, auquel on en substitue un autre à mesure qu'il se salit. On peut encore appliquer un peu de papier brouillard sur la tache, et passer dessus un fer chaud, en remuant, de temps en temps, le papier, ou le changeant, de temps en temps, de place.

Autre procédé. On enlève avec un couteau le plus de graisse que l'on peut; ensuite on recouvre l'endroit taché avec du papier gris plié en deux ou trois, et on y applique un fer fortement chauffé; on change le papier de place, et on continue d'y appliquer le fer jusqu'à ce que le papier ne se graisse plus. Alors on verse à l'endroit de la tache une goutte ou deux d'essence de térébenthine, et on recommence d'y appliquer le papier gris et le fer chaud. Quand le papier ne se graisse plus, la tache est parfaitement enlevée et ne reparait plus. Quand l'étoffe est d'une couleur foncée, bleue ou noire, par exemple, il suffit, pour enlever la tache, d'emporter ce que l'on peut de graisse avec un couteau, de faire tomber ensuite une ou deux gouttes d'essence de térébenthine, et de frotter fortement l'étoffe.

Autre procédé. L'on a, pour enlever de la soie, les taches de graisse, un procédé qui pourrait être employé avec succès sur les autres étoffes. L'alcool ou l'esprit de vin ne suffit

point à lui seul ; mais lorsqu'on y a fait dissoudre de l'huile volatile, dite *essence de citron*, il forme un composé qui dissout et enlève les matières grasses. Pour l'appliquer, on mouille la tache avec ce liquide, et on la frotte ensuite, pendant qu'elle est humectée, avec une éponge ou avec un linge.

Taches de fer. Ces taches sont faites, ou par des taches d'encre qui, après le savonnage, se changent en rouille, ou par une application directe de la rouille de fer. L'acide muriatique enlève ces taches. Lorsqu'elles sont vieilles et enracinées par des mouillages répétés, il faut appliquer d'abord une solution d'un sulfure alcalin tel que l'eau de Barrèges pour bain, que l'on enlèvera ensuite en lavant bien le linge, puis en employant un acide liquide. Le plus souvent le sel d'oseille suffit pour enlever les taches ferrugineuses ; on en prend une pincée en poudre, on l'applique sur la tache, on mouille avec un peu d'eau chaude et on frotte.

Autre procédé. Appliquez sur la tache de l'acide muriatique étendu de cinq ou six fois dans son poids d'eau ; lavez pendant une ou deux minutes, et répétez l'opération autant de fois qu'il sera nécessaire.

Autre procédé. Au moment même de l'accident, nettoyez la place avec du jus d'oseille ou de citron, ou avec du vinaigre et du savon blanc, le plus ferme que vous pourrez trouver.

Autre procédé. Dans le même cas, s'il a été renversé de l'encre sur une manchette, un tablier, il faut que quelqu'un tienne l'endroit taché sur un petit bassin d'eau, et le frotte, tandis qu'une autre personne répand dessus, peu à peu, de l'eau d'une carafe. On tord ensuite, et on renouvelle ainsi jusqu'à ce que l'encre ne laisse plus aucune trace. Si c'est sur un tapis de table vert que l'encre est tombée, on peut aussitôt l'enlever avec une petite cuiller : à peine aura-t-on ensuite besoin d'un peu d'eau pour achever de nettoyer la place. Il en sera de même de toute autre liqueur, excepté de l'huile, pourvu que l'accident vienne d'arriver. S'il y a déjà quelque temps, mais que la place soit encore humide, il faut verser dessus de l'eau fraîche, en petite quantité à la fois, et peu à peu, en la recueillant chaque fois avec une cuiller, et pressant fortement l'étoffe pour en exprimer l'eau dans la cuiller. L'étoffe finira par reprendre sa couleur naturelle.

Manière d'enlever les taches d'encre et de rouille. Si la tache se trouve sur une étoffe de couleur, on mouille l'endroit taché avec un peu d'eau, et on le frotte avec un peu de

sel d'oseille réduit en poudre , et la tache ne tarde pas à disparaître. On lave l'étoffe dans l'eau et on la fait sécher : mais quelquefois le sel d'oseille enlève ou altère la couleur ; quand cela a lieu , il faut aussitôt verser , sur l'endroit qui a perdu sa couleur, deux ou trois gouttes d'alcali volatil, ou l'exposer au-dessus d'un vase qui en contienne. Souvent ce moyen fait reparaître la couleur avec tout son éclat ; quelquefois cependant il est insuffisant. Lorsque l'étoffe qui est tachée est blanche , on peut enlever facilement les taches , soit avec le sel d'oseille , soit avec le bertholet , soit encore avec de l'esprit de sel fumant , dont on met une once dans un verre d'eau. Lorsque l'encre vient d'être répandue sur le linge , et qu'elle n'a pas eu le temps de se sécher , il suffit , pour l'enlever , de laver le linge dans de l'eau salée , ou du vinaigre.

Taches de cire sur le velours de toutes couleurs, le cramoisi excepté. Vous prendrez un pain de froment tendre ; vous le couperez en deux ; vous le ferez griller devant le feu , et pendant qu'il sera très chaud , vous l'appliquerez sur l'endroit taché par la cire ; vous appliquerez ensuite un autre morceau de pain grillé de même , en continuant ainsi jusqu'à ce que la tache disparaisse.

Taches de vin. Elles s'enlèvent comme les taches de fruits. (Voyez plus bas.)

Taches de graisse sur le papier. Il faut réduire en poudre fine , une quantité égale d'alun brûlé et de fleur de soufre , mouiller un peu le papier , et appliquer sur la tache une petite quantité de la poudre , en frottant doucement avec le doigt. La tache disparaîtra.

Moyen facile d'enlever les taches de fruits. On prend la toile ou l'étoffe sur laquelle est la tache ; on plonge l'endroit taché dans de l'eau froide , et quand il est légèrement imbibé , on fait brûler au-dessous le soufre de quelques allumettes. Si la tache était d'une étendue un peu considérable , on prendrait quelques pincées de fleur de soufre , on y mettrait le feu , et on exposerait l'étoffe tachée deux à trois pouces au-dessus de la flamme bleue , en ayant soin de l'y promener doucement jusqu'à ce que la tache soit complètement disparue ; alors on lave l'étoffe dans de l'eau froide et on la laisse sécher. On peut de cette manière enlever toutes les taches sur toutes sortes d'étoffes. Il y a néanmoins l'inconvénient d'altérer quelques couleurs. Le bleu sur soie , le bleu d'indigo , les couleurs noires en général , et le jaune sur coton , n'en éprouvent aucune altération. Quand la couleur se trouve altérée , on vient ordinairement à bout de la réparer , pour peu qu'elle soit bon teint , en plongeant

l'étoffe dans un peu d'eau de savon , ou en la frottant avec un morceau de savon ; ou en y versant quelques gouttes d'alcali volatil : on lave l'endroit dans l'eau froide et on la fait sécher.

TAFFETAS D'ANGLETERRE. *Moyen facile d'en fabriquer.* On tend , sur un petit châssis, un morceau de taffetas noir clair ; l'on passe dessus , avec une brosse fine , plusieurs couches de colle de poisson , qu'on a fait fondre dans de l'eau. Pour la dernière couche , afin que ce taffetas ait une odeur agréable , on mêle avec la colle un peu de baume de commandeur. Si l'on veut que le taffetas soit rose ou blanc , on emploiera du taffetas rose ou blanc.

TAUPES. *Manière de les faire périr.* La taupe travaille au lever , au coucher du soleil et à midi. Un peu avant qu'elle se mette en mouvement , on débouche une des taupières ; on reste à l'affût sans faire le moindre bruit , et pendant qu'elle travaille à reboucher l'ouverture , on l'enlève d'un coup de bêche en dessous.

On prend aussi des taupes avec deux pièges. Le premier consiste en un tuyau de bois cylindrique de neuf à dix pouces de long et de dix-huit lignes de diamètre , fermé à une de ses extrémités par un grillage en fil de fer , et l'autre par une soupape ou porte en tôle , suspendue par une charnière , et s'ouvrant au moindre effort de l'extérieur à l'intérieur , mais arrêtée à l'extérieur par deux fils de fer contre lesquels elle bat. Le second est une espèce de pincette élastique en fer et qui est fermée. On la tient ouverte au moyen d'une petite plaque de tôle légèrement retenue sur les bords , de manière que le moindre mouvement la déränge.

On débouche un boyau ou canal , et si on sait de quel côté vient la taupe , on y met le premier piège , la porte tournée de ce côté ; on y fait entrer l'extrémité du second , en prenant bien garde de débander le ressort : si on ne sait de quel côté viendra la taupe , on met un second piège tourné en sens contraire : on recouvre le trou pour intercepter la lumière. La taupe entre dans le premier piège et ne peut en sortir , ou elle déränge le second et débande le ressort. Elle est comprimée et ordinairement tuée par la pince. Une noix bouillie dans de la lessive , et mise dans le premier piège ou placée derrière le second , attire par son odeur la taupe qui en est friande , et qui périt lorsqu'elle en mange , ce qui fait qu'on peut détruire les taupes en mettant quatre ou cinq de ces noix dans les boyaux.

On réussit encore à tuer les taupes par le procédé suivant : on coupe des vers de terre par tronçons de deux ou

trois pouces; on les saupoudre de râpure de noix vomique ou on les laisse séjourner vingt-quatre heures dans cette râpure, et on en met deux ou trois morceaux dans chaque boyau. Si la taupe en mange, elle périt.

TAUREAU. *Choix du mâle et de la femelle pour la propagation de l'espèce.* Le taureau doit être gros, bien fait et en bonne chair; il doit avoir l'œil noir, le regard fier, le front ouvert, la tête courte, les cornes grosses et noires, les oreilles longues et velues, le mufle grand, le nez court et droit, le cou charnu et gros, les épaules et la poitrine larges, les reins fermes, le dos droit, les jambes grosses et charnues, la queue longue et couverte de poil; l'allure ferme, sûre, le poil luisant, épais et doux au toucher. Il doit être, en outre, de moyen âge, entre trois et neuf ans au plus; passé ce temps, il n'est plus bon qu'à engraisser.

Vache. Elle doit avoir la taille haute, les cornes bien étendues, claires et polies; le front large et uni, le corps long; le ventre gros et ample, les tétines blanches, point charnues, mais déliées, et au nombre de quatre. En général, elle doit être forte et docile.

Un taureau suffit pour vingt vaches, et on ne doit pas souffrir qu'il en saillisse plus de deux en un jour. Dans sa jeunesse, il faut le ménager, attendre, pour lui permettre la propagation de son espèce, qu'il ait au moins deux ans; il peut continuer cette fonction, avec succès, pendant sept à huit ans. S'il ne couvre que de deux jours l'un, depuis le commencement d'avril jusqu'à la mi-juillet, il est en état de couvrir plus de trente vaches, sans être épuisé, pourvu qu'il ait de bon pâturage, et que, pour le mettre en rut et augmenter sa vigueur, on lui donne, de temps en temps, de l'orge, de la vesce et de l'avoine. On lui frotte quelquefois le mufle, afin que son amour et sa vivacité se réveillent par l'odorat.

Un usage extrêmement abusif, c'est de conduire les vaches au taureau aussitôt qu'on aperçoit qu'elles sont en chaleur. Il vaut mieux attendre deux ans pour celles que l'on destine à devenir vaches laitières. Ce serait encore trop tôt pour les vaches qui doivent fournir de bons élèves de race. Les vaches ne valent plus rien passé dix ans. On connaît leur âge par le nombre de nœuds ou cercles qui se forment aux cornes; il s'en fait un chaque année. Depuis trois jusqu'à neuf ans, la vache est dans sa force: elle vit à peu près vingt ans.

TEMPS. *Signes au moyen desquels on peut pronostiquer*

le temps qu'il doit faire. La connaissance du temps est utile à tout le monde. Elle est souvent de la plus grande importance pour entreprendre tel travail plutôt que tel autre suivant qu'il convient d'avoir de la sécheresse ou de l'humidité. Mais ce sont les cultivateurs surtout, et ceux qui voyagent, soit sur la terre, soit sur la mer, qui ont intérêt de connaître les pronostics qui annoncent les changemens de temps, et qui peuvent diriger chacun dans ses opérations. Nous nous contenterons de donner ceux qui sont les plus certains.

Signes tirés de l'atmosphère. Si les étoiles perdent leur clarté sans qu'il paraisse de nuages dans le ciel, c'est un signe d'orage. Lorsqu'elles paraissent plus grandes qu'à l'ordinaire, ou plus près les unes des autres, c'est un signe que le temps va changer.

Lorsqu'on voit des éclairs près de l'horizon, sans aucun nuage, c'est un indice de beau temps et de chaleur.

Le tonnerre du soir amène un orage; celui du matin indique le vent, et celui du midi la pluie. Le tonnerre continuel annonce une bourasque et un fort orage.

L'arc-en-ciel, bien coloré ou double, annonce une continuité de pluie. Les couronnes en cercles blanchâtres qui se montrent autour du soleil, de la lune et des étoiles, sont un signe de pluie.

Si la pluie fume en tombant, et que, par sa chute, elle forme des bulles sur l'eau, c'est un signe qu'il pleuvra long-temps et abondamment. Si, après une petite pluie, on aperçoit près de la terre un nuage ressemblant à de la fumée, c'est un signe certain qu'il tombera beaucoup de pluie.

Lorsqu'au coucher du soleil les nuages se forment à l'ouest, et se colorent d'un beau rouge pourpre, c'est signe de vent et de temps sec.

Les nuages qui, après la pluie, descendent près de terre, et semblent rouler sur les champs, sont un signe de beau temps; et s'il survient un brouillard pendant le mauvais temps, il indique sa cessation; mais si le brouillard survient pendant le beau temps, et qu'il s'élève en laissant des nuages, le mauvais temps est immanquable.

Les apparences de deux ou trois soleils sont des indices de neige et de froid.

Les éclairs sont en hiver, un signe de neige prochaine, de vent ou de tempête.

Les nuages moutonnés indiquent du vent pendant l'été, et de la neige pendant l'hiver.

Si l'horizon est dépourvu de nuages et qu'il ne souffle au-

cun vent , ou celui du nord , c'est un signe certain de beau temps.

Si , après le vent , il s'ensuit une gelée blanche qui se dissipe en brouillard , le temps devient mauvais et malsain.

Dans le climat de Paris , le vent sud-ouest est celui qui amène le plus souvent de la pluie , et le vent de l'est celui qui l'amène le plus rarement.

Le changement fréquent du vent est l'annonce d'une bourrasque.

Si le sel , le marbre , le fer , les vitres deviennent humides ; si le bois des portes et des fenêtres se gonfle ; si les cors aux pieds deviennent douloureux , c'est signe de pluie ou de dégel.

Les vents qui commencent à souffler pendant le jour sont beaucoup plus forts , et durent plus long-temps que ceux qui commencent pendant la nuit.

Si le vent ne change pas , le temps reste tel qu'il est.

La gelée qui commence par un vent d'est , dure long-temps.

L'air , plus transparent que de coutume , indique la pluie comme très prochaine ; de petits nuages blancs passant immédiatement sous le soleil , et s'y colorant en rouge , en jaune , en vert , l'annoncent également.

Signes tirés des corps terrestres. Si la flamme de la lampe ou de la bougie étincelle , ou si elle forme un champignon , il y a grande probabilité de pluie. Il en est de même lorsque la suie se détache et tombe de la cheminée ; mais si la braise paraît plus ardente qu'à l'ordinaire , et si la flamme paraît plus agitée , c'est signe de vent ; lorsqu'au contraire la flamme est droite et tranquille , c'est un indice de beau temps.

Si l'on entend de loin le son des cloches , c'est un signe de vent ou de changement de temps.

Quand les bonnes ou mauvaises odeurs deviennent plus fortes que de coutume , c'est un signe de pluie.

Signes tirés des animaux. Les chauve-souris qui se montrent en plus grand nombre que de coutume , ou qui volent plus long-temps qu'à l'ordinaire , annoncent , pour le lendemain , un jour chaud et serein. C'est le contraire si elles sont en plus petit nombre , si elles entrent dans les maisons et jettent des cris.

Les chouettes , qu'on entend crier pendant le mauvais temps , annoncent le retour du beau temps. Les corbeaux qui croassent le matin , indiquent la même chose.

Lorsque les canards volent çà et là pendant le beau temps ,

en criant et se plongeant dans l'eau, c'est un indice de pluie et d'orage.

Les abeilles qui s'écartent peu de leur ruche, annoncent la pluie, comme lorsqu'elles arrivent en foule à la ruche avant la nuit, et sans être entièrement chargées.

Si les pigeons reviennent tard au colombier, ils indiquent la pluie pour les jours suivans. C'est aussi un signe de mauvais temps, lorsque les oiseaux gazouillent et semblent s'appeler pour se rassembler.

Les poules qui se roulent sur la poussière plus que de coutume, annoncent la pluie. Il en est de même si les coqs chantent le soir ou à des heures extraordinaires.

C'est un signe de mauvais temps, lorsque les hirondelles rasant la surface de la terre et de l'eau.

Lorsque les mouches piquent et deviennent plus importunes qu'à l'ordinaire, et que les abeilles sont méchantes et attaquent ceux qui les approchent, c'est un signe d'orage.

Quand les moucheron se rassemblent avant le coucher du soleil, et qu'ils forment une colonne tourbillonnante, ils annoncent le beau temps.

Si les grenouilles coassent plus long-temps qu'à l'ordinaire; si les crapauds sortent le soir en plus grand nombre de leurs trous; si les vers de terre paraissent à la surface du sol; si les taupes labourent la terre plus que de coutume; si les bœufs et les dindons se rassemblent, il y a presque certitude de pluie.

Lorsque les bestiaux, et surtout les brebis, sont plus âpres à la pâture qu'à l'ordinaire, la pluie n'est pas loin.

L'arrivée des oiseaux de passage, tels que canards, oies, etc., est un indice de froid. Celui des cygnes indique un froid plus vif. Si ces oiseaux, après avoir quitté la contrée, reparaissent en volant au midi, c'est un signe que le froid va reprendre.

Si, en frottant un chat dans l'obscurité, l'extrémité des poils devient lumineuse, et si on entend un léger craquement, c'est un signe de sécheresse: et, dans l'hiver, de froid.

Dans l'hiver, une grande quantité de neige promet une année fertile, et les pluies abondantes font craindre le contraire. On sait que, lorsque le temps est pluvieux, il y a abondance de foin et faible production de blé; que s'il est chaud, il y aura beaucoup de fruits, mais verveux; que, s'il est froid, les récoltes seront tardives.

Si le printemps et l'été sont tous deux secs, ou tous deux humides, on sera menacé de disette. Si l'été est chaud, il y aura beaucoup de maladies.

Un automne pluvieux annonce une mauvaise qualité dans les vins, et une médiocre récolte de blé pour l'année suivante. Un bel automne est presque toujours suivi d'un hiver venteux.

En général, la longue intempérie des saisons, soit par vent, soit par sécheresse, soit par humidité, soit par chaud ou par froid, devient nuisible aux plantes comme aux animaux.

Les printemps et les étés humides sont ordinairement suivis d'un bel automne; si l'hiver est pluvieux, le printemps est sec; si celui-là est sec, celui-ci est humide. Lorsque l'automne est beau, le printemps est pluvieux. Le baromètre, le thermomètre et les hygromètres sont utiles pour fournir des données sur la température, sur l'état de sécheresse et d'humidité atmosphérique.

THE. Manière de le préparer. On distingue trois sortes de thé : 10. le thé vert commun; il a les feuilles petites, chiffonnées et collées ensemble en séchant; 20. le thé vert, plus fin : ses feuilles sont plus grandes, point roulées; il est d'une couleur un peu plus pâle que le vert-bleu, d'une odeur agréable et de violette, d'un goût gracieux; 30. le thé-bout : il a les feuilles plus petites et plus pelissées que les deux espèces précédentes; il est aussi plus foncé; il a le goût des autres.

Faites bouillir une pinte d'eau dans une bouilloire de cuivre étamé; échauffez bien une théière d'argent, de terre ou de porcelaine, en y passant de l'eau bouillante que vous jetterez aussitôt. Mettez sur-le-champ dans votre théière une bonne cuillerée à café de thé, et versez par-dessus votre eau bouillante. Bouchez avec beaucoup de soin votre théière, et laissez l'infusion se faire pendant dix minutes : le thé, après cela, sera bon à prendre.

On a coutume, en prenant le thé le matin, d'y mêler un peu de crème ou de lait, et d'y tremper des tranches de pain grillé, sur lesquelles on a étendu du beurre très frais.

On mêle aussi du lait ou de la crème avec le thé qu'on prend le soir; au lieu d'y joindre des tranches de pain grillé, on y joint toutes sortes de pâtisseries légères.

TOILES. Moyen de reconnaître de quelle manière elles sont blanchies. Quand vous voudrez vous assurer si du linge a été blanchi avec de la chaux, vous mouillerez un endroit quelconque de la toile suspectée, et la laisserez sécher : si la limite entre l'endroit mouillé et celui qui reste sec est rougeâtre, on en pourra conclure que le blanchiment s'est opéré à la chaux, et que par conséquent on a été trompé.

Préparation de la toile dont on forme les lits de plume, les traversins, etc. Un pharmacien d'Albi fait l'observation que le savon convient mieux que la cire à la préparation de la toile qui doit contenir le duvet ou les plumes de lit. La première de ces substances est beaucoup moins chère que la seconde; elle bouche aussi bien les pores de la toile; et quand on veut la laver, loin d'y nuire, comme la cire, le savon facilite cette opération.

Préparation d'une toile imperméable à l'eau. Cette préparation a été éprouvée, avec succès, sous les yeux de M. le préfet de la Seine.

Prendre un litre d'huile de lin cuite, et un quart de résine élastique; les faire bouillir doucement ensemble pendant deux heures, c'est-à-dire, jusqu'à ce que la résine soit dissoute. Ajoutez alors au mélange trois autres litres d'huile cuite, une livre de poix-résine, une livre de cire jaune et une livre de litharge; faire bouillir le tout ensemble jusqu'à ce que toutes les parties en soient bien dissoutes et bien entremêlées; et tandis que le liquide est encore chaud, on s'en servira pour enduire la toile.

Autre. Prenez deux livres d'huile de lin et autant de vernis ordinaire, une once de térébenthine et une cuillerée de miel. Faites cuire ce mélange à petit feu, dans un petit pot de terre vernissée, en remuant toujours, jusqu'à ce que tout se soit dissous. Enduisez la toile tendue de ce mélange, et faites-la sécher à l'air.

TOITS DE CHAUME. *Moyen de les préserver du feu.* Le chaume couvre la plus grande partie des toits de nos paysans: témoin de leur peu de richesse, il sert bien souvent encore à les appauvrir davantage, en vouant leur habitation au feu, dont il recueille la moindre étincelle: au moins est-il consolant d'apprendre, avec certitude, que des plantes très communes peuvent ôter à cette toiture sa funeste disposition à s'enflammer; la première de ces plantes est une mousse appelée la *fontinale incombustible*, qui croît abondamment dans les étangs, dans les fontaines, sur les pierres des torrens, etc.: elle préserve, en effet, le chaume des atteintes du feu, de quelque manière qu'il y soit apporté. Il suffit de l'étendre en couches de deux pouces d'épaisseur. La seconde de ces plantes est une autre mousse, espèce de *bry*, nommée *tortula seu barbula ruralis* HEDW., *seu bryum rurale* DILLEN., qu'on trouve en grande quantité sur les arbres: étendue sur le chaume, elle le garantit aussi du feu, et lui procure une durée de cinquante à cent ans.

TOMATES. *Manière de les conserver.* Vous cueillerez des

tomates bien mûres. Après les avoir bien lavées et fait égoutter, vous les couperez en morceaux, et les mettrez fondre sur le feu, dans un vase de cuivre bien étamé. Lorsqu'elles seront entièrement fondues et réduites d'un tiers de leur volume, vous les passerez à un tamis clair, mais assez fin pour retenir les pepins. Vous remettrez ensuite la décoc-tion sur le feu, et la laisserez bouillir jusqu'à ce qu'elle soit réduite des deux tiers; puis vous la ferez refroidir dans des terrines de grès. Opérez, pour le reste, comme à l'article des haricots blancs. Vous ne donnerez aux bouteilles qu'un bon bouillon.

Les tomates n'ont besoin, en sortant de la bouteille, que d'être chauffées et assaisonnées suffisamment.

TONNEAUX. (*V. VIN.*)

TONS ou **TURCS.** *Manière de détruire les tons et les vers blancs qui se transforment en ces insectes.* Cette larve du hanneton cause de grands ravages, et malheureusement ce n'est que par la destruction des racines des plantes qu'elle fait périr, qu'on s'aperçoit de sa présence. Un des meilleurs moyens à employer, est de prévenir leur multiplication. Pour réussir, il faut, dans la saison des hannetons, leur donner la chasse à midi, en secouant les arbres et leurs branches. L'insecte tombe, on l'écrase, et par ce moyen on diminue la ponte; mais il ne faut pas négliger ceux qu'on aperçoit.

Lorsqu'on craint qu'il y en ait dans un carré ou dans une planche dans laquelle on a mis des plantes qu'on veut conserver, on y plante quelques pieds de fraisiers, ou on y sème de la laitue. De temps à autre on visite les racines de fraisiers, parce que les vers blancs les attaquent de préférence, ou on examine l'état des laitues, en recherchant au pied de celles qui sont fanées; et dans les deux cas on détruit le ver qui ne peut échapper, parce que ses mouvemens sont très lents. On chasse aussi les tons ou on les fait périr en répandant de la suie sur la terre, et en l'arrosant ensuite avec de l'eau dans laquelle on fait bouillir, un quart d'heure, deux gros de chaux vive et une once de sel.

Lorsqu'on détruit les hannetons, il faut avoir l'attention de secouer toujours les branches les plus élevées les premières, attendu que l'insecte, en tombant, s'accroche souvent aux branches les plus basses. Il ne faut en secouer qu'une ou deux à la fois, proportionnellement au nombre des hannetons qui s'y trouvent, et à celui des enfans occupés à les ramasser promptement avec des balais, des râteaux ou des pelles, pour les mettre dans des sacs et les jeter dans le feu.

TROUPEAUX. *Moyen d'en exploiter utilement de nom-*

breux, sans posséder un pouce de terrain. L'usage général, en France, est de diriger par soi-même ses troupeaux, en les confondant dans la faisance-valoir d'une ferme, ou bien de les donner à cheptel; mais en faisant valoir par soi-même, souvent le propriétaire se ruine, ou du moins il perd tout le profit que retire le fermier; en donnant à cheptel, suivant les principes de notre législation actuelle, on n'a que de très médiocres troupeaux, et beaucoup de propriétaires ont la douleur de les voir dégénérer. Le cheptel ordinaire convient aux spéculations en bêtes communes, mais non aux moutons de race pure. Voici un mode d'exploitation au moyen duquel un riche capitaliste peut se procurer des milliers de mérinos sans avoir un pouce de terre. On met en pension ses moutons, et on les confie à des cultivateurs riches et honnêtes, auxquels on paye une certaine somme par an. Ces cultivateurs sont portés, par leur intérêt personnel, à en prendre le plus grand soin, parce qu'ils retirent le double avantage d'être bien payés et de se procurer beaucoup d'engrais. On charge un homme intelligent de surveiller les troupeaux, qui peuvent être au nombre de vingt, et que l'on répartit dans des arrondissemens voisins, comme ceux de Caen et de Falaise. Le propriétaire les visite lui-même plusieurs fois par an. Cette régie de vingt troupeaux, que l'on croirait d'abord très compliquée, et qui pourrait effrayer et dégoûter certaines personnes, est extrêmement facile. Le capitaliste peut la diriger du fond de son cabinet, et porter ainsi de grands capitaux vers un objet de culture qui, quand il est bien entendu, se lie essentiellement et d'une manière si productive avec les manufactures et le commerce.

TRUFFES. *Manière de les conserver.* Vous donnerez la préférence à des truffes noires, saines et nouvellement cueillies. Lavez-les et brossez-les. Pelez-les légèrement avec un couteau, en ayant soin de ne garder que celles qui sont bien saines. Vous les mettrez ensuite en bouteilles, entières ou par morceaux; puis vous boucherez bien les bouteilles, et leur donnerez une heure de bouillon au bain-marie.

Au sortir de la bouteille, elles s'emploient aux mêmes usages et de la même manière que les truffes fraîchement recueillies. (V. CHAMPIGNONS.)

TRUIE. *Accouplement et gestation de la truie.* La truie est, pour ainsi dire, en chaleur pendant toute l'année, et ne fuit point l'approche du mâle, quoiqu'elle soit pleine. Cet état est caractérisé par des accès et par des mouvemens convulsifs, qui ne cessent que quand elle s'est vautrée dans la boue. Quand elle n'a pas de penchant à prendre le verrat dans le

temps qui convient le mieux, on l'y excite en mêlant, à la nourriture du matin et du soir, un peu d'avoine grillée. La truie est-elle trop en rut ? on la tempère en ajoutant à son manger quelques herbes relâchantes, telles que la laitue, la poirée, la pimprenelle, etc. Lorsqu'on veut que la truie soit fécondée, il faut l'enfermer avec le verrat ; car laissée avec les autres cochons, elle les tourmenterait et les fatiguerait. Elle porte cent treize jours, et met bas le cent quatorzième. — L'époque la plus avantageuse pour la faire saillir, quand on se propose d'élever les petits, est depuis le milieu de novembre jusqu'au mois de juin. Ils ont alors le temps de se développer, de se fortifier avant l'hiver, et souvent de résister aux rigueurs de la saison. Si, au contraire, les cochonnets sont destinés pour la boucherie, on doit s'attacher à les faire naître dans toutes les saisons où ils se vendent le mieux.

On sait qu'abandonnée à sa fécondité naturelle, une truie aurait jusqu'à trois portées dans le cercle de quatorze mois ; mais quel en serait le résultat ? On ne peut assez blâmer la cupidité insatiable qui, rapprochant ainsi les portées, fatigue et épuise les mères. En ne leur donnant le mâle que deux fois l'année, les petits auront alors le triple avantage de naître plus forts, et de téter plus long-temps une mère plus robuste. Une truie conçoit presque toujours dès la première fois qu'elle a pris le verrat. Il est bon cependant de les laisser ensemble pendant quelques jours. — Le terme de la fécondité des truies va plus loin que celui des verrats. Il faut l'interrompre vers la sixième année. A cinq ans, les verrats ne doivent plus être gardés pour le service de la basse-cour. Il faut les châtrer l'un et l'autre. Sans cette opération, ils prendraient mal l'engrais ; leur chair serait dure et de mauvaise qualité. Aussitôt qu'on est assuré que la femelle est pleine, il faut en séparer le verrat, dans la crainte qu'il ne la morde et ne la fasse avorter. On doit surtout empêcher qu'il n'en approche quand elle met bas, par la raison qu'il pourrait se jeter sur sa progéniture, et manger quelques-uns des nouveaux-nés. — Dans cet état elle exige encore d'autres soins particuliers ; une nourriture plus souvent répétée qu'aux autres, sans néanmoins trop l'engraisser ; car alors elle serait exposée à perdre la vie en cochonnant, ou à ne pas avoir assez de lait pour la famille naissante. Mais l'inconvénient le plus ordinaire, c'est qu'elle devient lâche et pesante, et que lorsqu'elle se couche sur ses petits, elle les étouffe plutôt que de se relever. On reconnaît l'époque où une truie va mettre bas, par le lait qui commence à arriver aux mamelles ; et si la truie est en liberté, elle l'annonce immédiatement en trans-

portant dans son toit des pailles , avec lesquelles elle se prépare une litière commode.

La portée est ordinairement de dix à douze petits ; mais il est prouvé, par l'expérience, que c'est une erreur de choisir des truies fécondes à l'excès, et qu'il y a un bénéfice assuré à ne pas faire nourrir trop de cochonnets par la même mère ; que les portées composées de huit à neuf petits sont beaucoup meilleures que celles de douze et au-dessus, parce qu'ils naissent plus gros ; que la mère les nourrit mieux et se fatigue moins. — Au moment de la délivrance, on fortifie la mère en lui donnant un mélange d'eau tiède, de lait et d'orge ramollie par la cuisson. On met ensuite à sa disposition tout ce qui sort de la cuisine et de la laiterie ; mais la nourriture la plus ordinaire, après que la truie a mis bas, consiste, matin et soir, en un picotin d'orge cuite ou moulue ; auquel succède une eau blanche, composée de deux bonnes poignées de son sur un seau d'eau tiède. Au bout de quinze jours, si la saison le permet, on envoie la truie aux champs. Lorsqu'on craint que la truie qui vient de cochonner ne mange ses petits, on peut prévenir cet accident par deux moyens ; le premier, c'est de lui fournir une nourriture surabondante, les deux ou trois premiers jours qui précèdent celui du part ; le second, de frotter le dos des jeunes cochons, aussitôt après le part, avec une éponge trempée dans une infusion d'aloès ou de coloquinte.

TURNEPS. *De quelle manière on les garantit de la gelée.* On commence par déraciner les turneps, et par en couper les têtes et les queues ; puis on les met sur une espèce de châssis, pour les y laisser sécher pendant quelques jours. Vous étendez ensuite par terre une couche de paille, sur laquelle vous en établissez une de turneps, épaisse de trois pieds environ. Vous couvrez d'une autre couche de paille alternant ainsi de couches en couches, de manière à ce que chacune diminuant de volume, le tas se termine en pain de sucre. Il faut nécessairement que la dernière soit de paille. Les têtes des racines se donnent au bétail.

Autre moyen. Il est arrivé que des turneps, ainsi mis en conserve, ont été trouvés pourris. Voici une seconde méthode adoptée dans quelques endroits. On serre ses turneps, sur une seule couche, dans un champ d'herbes, près de la basse-cour, et on met dessus un pied de paille avec des branches d'arbres. On les préserve ainsi contre les alternatives inattendues de gelée et de dégel.

Moyen d'empêcher les mouches de dévorer les premières feuilles des turneps. Vous tiendrez, pendant trois jours con-

sécutifs, six onces de fleur de soufre, mêlées, dans un pot de terre vernissée, bien couvert, avec trois livres de semence de turneps : puis vous vous servirez de ce mélange pour ensemencer un acre de terre. Quelque temps qu'il fasse, les mouches se tiendront éloignées jusqu'à ce que la troisième ou quatrième feuille se forme, et dans l'intervalle ces feuilles auront contracté un goût d'amertume qui les chassera, si elles viennent à se présenter plus tard.

V

VACHER. *Qualités qu'il doit avoir, et ses fonctions.* Il doit être robuste, propre, matinal, affectionné à ses bestiaux et aux intérêts de son maître. Il doit étriller ses bêtes et les décrasser ; frotter le cou et la tête, au retour des champs, avec un bouchon de paille rude, ce qui leur procure un grand bien. Il doit aussi les garantir, aux champs, des vives chaleurs, les empêcher de manger, en surabondance, du trèfle et de la luzerne, surtout quand les plantes sont humides et couvertes de rosée ; avoir enfin la précaution de les laisser s'amuser dans les pâturages déjà broutés, en attendant l'heure de les ramener.

Pour ne pas se tromper sur l'instant où il faut cesser de traire les vaches, le vacher doit avoir soin de faire inscrire, sur un registre, le jour où il les a fait saillir, afin de reconnaître, par ce moyen, l'époque où elles doivent vêler, et la surveillance qu'elles exigent ; enfin, lorsqu'elles ont conçu, redoubler d'attention pour les surveiller. A l'instant où la vache vêle, si elle est sujette à jeter sa *portière*, le vacher doit, pour y obvier, tenir toujours le sol de l'étable de niveau, et mettre abondamment de la litière sous les jambes de derrière, pour que cette partie du corps soit plus haute que celle du devant ; il doit encore avoir soin de guetter le moment où la vache voudra se déliyrer, pour repousser et redresser le veau, en supposant qu'il ne présente pas la tête la première, et de faire jeter aussitôt son délivre, dans la crainte qu'elle ne le mange.

VACHES LAITIÈRES. (*Choix des*) Dans le nombre des vaches, il en est qui, sans exiger plus de nourriture, produisent davantage de lait, et moins de crème et de fromage en proportion, tandis que d'autres offrent précisément le

contraire ; ce qui établit ces différentes dénominations de vaches *laitières*, vaches *crémieres* ou *beurrières*, et vaches *fromagères*. La vache flandrine, originaire de *Danemarck*, est la plus digne de nos soins. — Ce n'est pas toujours à la beauté et à la régularité des formes que l'on doit s'attacher pour le choix des vaches laitières ; les meilleures sont souvent les plus mal tournées et les plus petites. Le volume de leurs mamelles n'en constitue pas non plus la bonté ; car, quelquefois, les pis n'ont une certaine grosseur que parce qu'ils sont charnus. La couleur du poil n'est pas encore le signe auquel on puisse s'en rapporter, puisque, dans certains cantons, les vaches noires ont la préférence ; que, dans d'autres, ce sont les vaches jaunes ; ailleurs, les brunes rayées. Il est vrai de dire que la couleur blanche n'est aimée nulle part. Il est cependant des qualités qui donnent aux vaches la réputation de *bonnes laitières* ; ces qualités sont :

Un beau cou, un petit fanon, la tête un peu alongée, la corne fine et pointue, l'œil vif, un poil fin, les jambes courtes et déliées, les côtes élevées et rondes, le corps gros, les reins forts, les hanches carrées et égales, la queue haute et pendante au-dessous du jarret ; la mamelle fine, ample, bien faite, peu charnue, et pas trop blanche ; la peau douce et moëlleuse ; les veines bien prononcées aux deux côtés du ventre, et faciles à sentir sous les doigts : tels sont, en général, les signes auxquels on reconnaît qu'une vache sera bonne laitière. Ce caractère individuel influe beaucoup sur la nature et la quantité du produit du lait. Telle vache, d'espèce semblable, en donne plus que telle autre, et même diffère en qualité, quoiqu'elle soit nourrie avec les mêmes herbages.

La propreté est encore une des conditions nécessaires pour que le lait de la vache soit et meilleur et plus abondant.

Il est encore de fait que la pâture est moins préférable que l'étable. — Lorsqu'il s'agit d'acheter une vache, il faut s'informer de la nature du pays d'où elle est transportée ; et quand elle vient de loin, la soigner comme si elle était malade. Souvent, pour donner plus d'apparence à une vache, les marchands laissent les mamelles se gorger pendant un à deux jours ; ce qui ajoute aux fatigues de la route ; de là résulte, le plus souvent, le germe d'une maladie mortelle, la *pomelière*, véritable phthisie pulmonaire.

Traite des vaches. Les vaches, selon l'âge, la race, la saison, la nourriture et l'état physique de l'animal, donnent plus ou moins de lait ; les unes le donnent bon toute l'année,

à l'exception des quinze jours qui précèdent et qui suivent le vêlage ; tandis que d'autres, quoique soignées de la même manière, tarissent dès le septième mois de la gestation.

Le nombre des traites influe encore sur la quantité du lait. Il est prouvé que plus on répète les traites, plus le lait est abondant et séreux, *et vice versa*. — Enfin, le trop grand chaud, comme le trop grand froid, exercent aussi une influence marquée sur la proportion et la qualité du lait : il arrive que dans une étable habitée par vingt vaches, il y a souvent, pour la totalité, une différence de cinq à six pots, en plus ou en moins, sans avoir rien changé au régime, et sans qu'il soit possible d'en deviner la raison ; mais ce qu'on peut établir de positif, c'est que plus une femelle fournit de lait, moins il est riche en substance.

Une observation assez constante, c'est que le lait est d'autant plus abondant, que les cantons sont naturellement humides, d'une température modérée, et couverts de pâturages composés de *graminées et de trèfles*.

Quand les vaches ne tarissent pas d'elles-mêmes, il convient de cesser de les traire, trente ou quarante jours avant le vêlage. Pour accoutumer insensiblement les vaches à se laisser toucher, il convient de manier quelquefois le pis des genisses pendant leur première gestation, parce qu'il y en a qui sont tellement chatouilleuses, qu'on ne saurait les traire, en sorte qu'au moment où elles mettent bas, on ne peut en approcher. Elles ont alors une surabondance de lait qui produit l'enflure aux mamelles, et d'autres accidens, qu'on évite en les rendant d'avance familières.

Pendant quelque temps, le lait, quoique réunissant toutes les qualités, quatre à cinq jours après le part, conserve un caractère plus ou moins séreux, surtout lorsqu'on rapproche les traites. Dans plusieurs cantons de l'ouest de la France, par exemple, on traite les vaches trois fois par jour, depuis l'instant où elles mettent bas, jusqu'à l'époque où on les conduit au taureau, tout le reste de l'année on ne les traite que deux fois. Le nombre des traites doit toujours être réglé sur la saison, et sur l'usage auquel on destine le lait. Quand il s'agit de le vendre en nature, l'intérêt est de chercher l'abondance, et alors on ne saurait trop souvent répéter les traites, surtout pendant les vives chaleurs ; mais lorsque le produit est destiné à faire du beurre ou du fromage, il faut adopter une méthode contraire.

Communément on traite les vaches deux fois le jour, le matin à cinq heures, et le soir, à la même heure. Cette méthode, indiquée par la nature, est adoptée pour la *chèvre* et

pour la *brebis*, dont le lait sert en France aux mêmes usages. Dans un intervalle de douze heures, le lait a eu le temps d'arriver aux mamelles, et de s'y perfectionner; mais on remarque que celui du matin a plus de qualités, parce que l'animal a été moins tourmenté pendant la nuit, par la chaleur, par les insectes, et que le sommeil donne à ses organes plus de moyens pour élaborer le lait.

L'opération de traire demande une attention particulière de la part de celle qui en est chargée. L'animal étant brusqué devient indocile et revêché, et donne moins de lait; la compression trop forte du pis est souvent la cause qu'une vache finit par se dessécher, quelquefois même par être exposée à perdre un ou deux mamelons.

On devra se laver les mains avant la traite, éponger le pis et les trayons avec de l'eau froide, pour les raffermir, et non avec de l'eau chaude, comme on l'a recommandé; conduire doucement la main depuis le haut du pis jusqu'en bas, sans interruption; tirer alternativement les deux mamelons du même côté, et les deux du côté opposé; changer d'instant à l'autre, et obtenir exactement jusqu'à la dernière goutte de lait.

Une étable chaude et tenue proprement est encore nécessaire aux vaches. Il faut toujours aussi avoir soin qu'elles aient de bonne eau à boire.

Le sainfoin et les panais leur donnent beaucoup de lait, et elles s'en repaissent volontiers. Ces animaux gagnent aussi beaucoup à être retenus dans l'étable. Ils produisent alors une plus grande quantité de lait.

Maladies des vaches et des bœufs. La précaution de soigner, de nourrir convenablement *les bêtes à cornes*, de les séparer, quand on remarque qu'elles ont un défaut d'appétit, ou une disposition à la tristesse, est déjà un grand moyen de les conserver dans un état de vigueur et de santé; mais lorsqu'on présume que leurs maladies viennent de fatigue, de malpropreté, du mauvais air ou de la chaleur suffocante qui règne dans les endroits qu'elles habitent, de la disette d'alimens ou de leur infériorité, une attention qu'il faut avoir, c'est de commencer par faire cesser la cause première du mal, parce qu'elle ne manquerait pas de s'opposer au bon effet des agens curatifs que les indications rendraient nécessaires.

L'effet du croisement des races sur la santé des animaux n'est pas non plus assez connu; cependant, puisque nous possédons l'art de faire de toutes pièces, pour ainsi dire, un animal vigoureux, pourquoi ne pas employer plus souvent

cette combinaison admirable avec toutes les conditions requises ?

Dans le nombre des précautions utiles pour soustraire les animaux à diverses maladies ou accidens , il en est une malheureusement trop négligée , c'est d'éviter de faire passer tout d'un coup les animaux d'un pâturage maigre dans un pâturage gras. Il convient de les y introduire peu à peu , de les mener, dans la saison humide , sur des terrains élevés et secs , et , dès qu'il y a du hâle , de les conduire dans les fonds bas , en évitant les lieux aquatiques couverts de plantes vénéneuses , et l'herbe baignée de rosée.

Ce n'est encore qu'avec la plus grande circonspection qu'on doit admettre le passage d'un régime vert à un régime sec , *et vice versa*. Il faut se méfier surtout de l'herbe trop succulente du mois de mai. Après une longue privation , les animaux sont invités au plaisir d'en manger beaucoup , et en abusent , pour peu qu'on leur laisse la liberté de rester long-temps au même endroit. On attend qu'ils soient pressés par la faim pour les y conduire : on ne doit les mener dans de bons pâturages que quand ils sont rassasiés ; ne les y laisser que peu de temps , ayant soin , en les ramenant à la maison , d'empêcher qu'ils ne sautent les haies , les fossés ; qu'ils ne se serrent pas les uns contre les autres ; qu'ils ne se heurtent pas contre les portes , les murs , les pierres , les arbres , etc. ; enfin de les mettre à l'abri de toutes les vicissitudes des saisons.

On doit éviter particulièrement , pendant le temps que les femelles portent , de les blesser , ou de leur occasioner quelque vive commotion capable de les faire avorter ; les nourrir suffisamment , et empêcher qu'elles ne soient surchargées de graisse , parce qu'un excès d'embonpoint devient ordinairement dangereux , et rend le part laborieux et difficile.

Nous ne nous arrêterons que sur deux maladies qui affectent également tous les animaux. La première est vermineuse ; la seconde est occasionée par un usage trop abondant d'herbes nouvelles et humides , qu'on peut considérer comme une véritable indigestion.

La présence des vers dans tous les animaux , qui en sont les plus tourmentés , est manifestée , en général , par des tranchées , des coliques , le dépérissement , la tristesse , le dégoût , ou des appétits voraces , la cessation de la rumination , l'émission d'un grand nombre de vers par l'anus et par les nasaux , par des convulsions , des vertiges , des assoupissemens , des toux , des accès d'épilepsie.

Dès qu'on s'aperçoit qu'il existe des vers dans un bœuf dans une vache, dans un veau, on met ces animaux à la diète, pour laisser vider l'estomac ou les intestins, leur donnant peu de foin et d'avoine, mais pas de son; car cette écorce, plus ou moins farineuse, a trop de disposition à passer à la putrescence. On leur administre quelques lavemens, avec une forte décoction de plantes amères et aromatiques, telles que la sauge, l'absinthe, la lavande, la sabine, la tanaïsie, la fougère, qu'on leur fait boire également.

L'huile empyreumatique animale est, de tous les antivermineux connus, celui qui agit d'une manière plus sûre et plus marquée: elle peut être donnée à forte dose sans opérer de dérangement dans l'économie animale; mais on la proportionne selon l'âge, la force, le tempérament des animaux: les veaux en exigent infiniment moins; c'est depuis un demi-gros jusqu'à une ou deux onces; on les laisse ensuite quatre ou cinq heures sans manger, et on leur donne la ration ordinaire. On continue le traitement pendant huit à dix jours, et on observe les mêmes précautions; après quoi, on les remet à la nourriture ordinaire.

L'usage surabondant des fourrages verts et humides, pris avec trop d'avidité, fait enfler tout à coup les bœufs et les vaches, d'une manière si affreuse, qu'ils tombent et meurent dans l'espace de quinze minutes, si on ne les secourt; souvent ils ont une diarrhée et même une dysenterie au renouvellement des herbes, qui les font beaucoup souffrir; il faut alors les baigner plusieurs fois, les faire marcher, sans interruption, jusqu'à les lasser. La maladie alors s'arrête assez volontiers; deux gros de poudre à canon mêlée avec une écuelle d'huile, leur font aussi un très grand bien. Quand le ventre est relâché, on a recours à la thériaque avec du vinaigre.

Soins qu'il faut prendre des vaches avant qu'elles vélent, et après qu'elles ont vélé. Vers le septième mois de la gestation, il faut augmenter la nourriture des vaches, en y ajoutant des raves, des navets, des courges divisées, de la luzerne, du sainfoin, du son, des balles de froment; et quand le terme de l'accouchement approche, s'abstenir de les traire, les séparer des autres vaches, leur donner une bonne litière, les garantir du froid, et prendre garde qu'elles ne boivent à long trait.—Après le vélage, il est à propos si c'est en hiver, de leur envelopper le dos et le ventre avec un sac ou quelque chose de semblable, que l'on assujettit au moyen d'un ou deux liens de pailles, en forme de sangle: aussitôt que la vache a vélé, il faut lui faire avaler une bouteille de vin, de

bière , ou de cidre , pour l'échauffer et la restaurer ; ensuite du son ou de la farine délayée dans l'eau ; prendre garde qu'elle ne sorte de sept à huit jours de l'étable, et lui donner, soir et matin , pendant ce temps , pour boisson , de l'eau blanche , et pour nourriture , de bon foin ; après quoi , on la gouverne à l'ordinaire.

VAISSELLE D'ARGENT. *Procédé pour lui enlever la couleur d'un noir rougeâtre que lui font prendre les œufs cuits.* Il arrive ordinairement que les œufs cuits au beurre donnent, aux couverts et aux assiettes d'argent , une teinte d'un noir rougeâtre que l'on a ensuite beaucoup de peine à faire disparaître : il ne s'agit cependant que de frotter , en pareil cas , l'argenterie avec de la suie.

VANILLE. (*Crème de*) Vous prendrez trois gros de gousses de vanille ; vous les couperez en deux , et les mettrez dans un vase avec un demi-grain d'ambre. Vous mettrez sur le feu une pinte et demie d'eau de rivière clarifiée , dans laquelle vous ferez fondre deux livres dix onces de sucre cassé par morceaux. Lorsque ce sucre aura jeté un bouillon, vous le verserez dans le vase qui contiendra la vanille et l'ambre. Quand le tout sera froid , vous y ajouterez une pinte et demie d'eau-de-vie rectifiée ; vous laisserez infuser ce mélange pendant six jours ; ensuite vous le colorerez avec de la cochenille préparée ; puis vous filtrerez votre liqueur à la chausse, et la mettrez dans des bouteilles , que vous boucherez hermétiquement.

VEAU. *Manière de le soigner.* Dès les premiers momens de sa naissance, il faut le tenir chaudement, surtout en hiver, et si la mère n'était pas disposée à le lécher , à le nettoyer et à l'essuyer promptement , il faut l'y exciter en jetant sur son corps un mélange de sel et de mie de pain. Le vacher doit lui mettre dans la bouche une pincée de sel, et lui faire avaler deux œufs sans le manier, à cause de sa délicatesse. Cette première nourriture administrée à la température où se trouve le lait au sortir du pis de la vache , lui donne des forces. Un abus impardonnable dans l'éducation des veaux , c'est de les laisser auprès de la mère , et long-temps téter. On a beau prétendre que c'est contrarier la nature qui indique ce moyen , il faut y renoncer , si l'expérience démontre qu'il résulte des inconvéniens funestes de cet usage ; le veau qui tette donne dans le pis de la vache des coups de tête assez violens pour occasioner des contusions aux mamelles ; et s'il reste dans l'étable , à côté de sa mère , il est exposé à être blessé par elle et par les vaches voisines , qu'il tette également. Enfin la vache s'attache si éperdument à son

petit, que lorsqu'on le lui enlève, elle est plusieurs jours à beugler, souvent sans manger, et son lait diminue prodigieusement et de qualité et de quantité.

En séparant le veau d'avec sa mère, cinq à six heures après sa naissance, dans l'endroit le plus clos et le plus chaud de l'étable, on évite tous ces inconvéniens. Il suffit que la fille de basse-cour l'accoutume à boire, lui présente le doigt dans le vase où est le lait qu'on lui destine, et lui en donne autant qu'il en peut boire; on lui fait avaler, pendant un mois, deux à trois œufs crus; et tout calcul fait, il y a du profit à le nourrir abondamment, parce qu'il deviendra aussi fort en un mois, qu'il le serait en deux nourri économiquement; qu'il sera mieux vendu, et qu'on jouira plus promptement du produit de la vache.

Du sevrage des veaux. On peut sevrer les veaux aussitôt après leur naissance, et au lieu de leur donner du lait, les nourrir avec du petit-lait tiède, dans lequel on délaye un peu de farine et de son. Il existe même aujourd'hui, dans certaines fermes, des taureaux ou des genisses qui ont été élevés sans avoir pris, pour ainsi dire, de lait. Au bout de huit jours de son usage, on peut y substituer une nourriture lactiforme chaude, dont la pomme de terre cuite forme la base.

Veaux destinés à la boucherie. Dans la crainte que leur chair ne perde de sa qualité, il faut les tenir proprement et les garantir de l'humidité et de la pluie. Pour les mettre en chair, on leur donne, outre le lait qu'ils boivent de la mie de pain trempée, de la farine d'orge ou de l'avoine, dans une auge. Un veau de six semaines, ainsi nourri, et tenu dans un endroit sec et frais, a une chair blanche et tendre. Le meilleur âge pour les tuer, est de deux mois environ. La nuit qui précède le jour qu'on les mène à la boucherie, on leur coupe le petit bout de la queue, et on la lie avec une ficelle: le matin, on leur donne un peu de farine délayée dans du vin, et la veille de leur mort on leur donne du lait à boire.

Veaux d'élève. Il faut toujours, pour cet objet, choisir les veaux qui, par leur force et leur grosseur, promettent, dès en naissant, une excellente constitution, capable de braver toutes les vicissitudes, et provenant de femelles qu'on n'a pas menées trop promptement au taureau.

Aussitôt que le veau commencera à manger, on lui donnera un peu de son, de foin fin et le meilleur; suffisamment nourri et bien traité jusqu'à l'âge de huit mois, il acquiert une forte constitution, mange ensuite comme les autres

vaches , et peut être mené au pâturage. Ces jeunes animaux , à deux ans environ , exigent encore des ménagemens.

Manière de donner au veau le goût du thon mariné. Prenez de la rouelle d'un veau qui ait au moins six semaines ; coupez-la par tranches , et les jetez dans de l'eau bouillante , où vous aurez mis deux ou trois feuilles de laurier , et du sel qui ait servi à saler , soit de la morue , soit du hareng ou tout autre poisson. Quand la rouelle aura trempé , deux heures environ , dans cette eau préparée , vous la ferez bien égoutter ; vous la saupoudrerez encore avec du sel , et , avec une batte de bois , vous la battrez jusqu'à ce qu'elle soit bien imprégnée de sel : vous la mettrez ensuite dans un vase où vous aurez d'avance placé deux ou trois anchois , et que vous aurez emplis de bonne huile. Plus d'une personne y sera trompée , et , en mangeant cette rouelle , croira manger du thon mariné.

VELOURS. *Comment on fait relever son duvet quand il a été trop foulé , ou qu'il s'est affaissé.* Il faut faire chauffer modérément un fer poli , le couvrir d'une toile mouillée , et le tenir sur le velours. On verra bientôt la vapeur qui s'élèvera de la toile chauffée , faire relever le duvet du velours. Pour l'y provoquer , on emploie cependant une vergette de jonc.

VENUS. (*Huile de*) Vous réduirez en poudre impalpable , une once de graines de chervis , une once de graines de carvi , une once d'anis en grains , un gros et demi de macis ; et les zestes d'une orange fine ; vous mettrez toutes ces substances infuser , pendant cinq jours , dans quatre pintes d'eau-de-vie ; vous les ferez distiller au bain-marie de l'alambic ; et cette distillation vous donnera deux pintes de liqueur spiritueuse. Vous ferez ensuite fondre , sur le feu , quatre livres de sucre dans deux pintes d'eau de rivière épurée ; vous le laisserez refroidir ; vous ferez le mélange avec votre liqueur distillée : vous la colorerez d'un jaune clair , avec de la teinture de safran : vous la filtrerez à la chausse de toile de coton ; et vous la mettrez dans des bouteilles que vous luterez bien.

VER BLANC. *Moyen de le détruire.* On a assez de peine à atteindre le man ou ver blanc , ou guillot , ou ver à fraisiér , ainsi nommé , parce qu'il est très friand de la racine de cette plante. Le fumier de cochon , mis au pied des arbres , le force de fuir , ou lui donne la mort ; on peut aussi le trouver en serfouissant. Le procédé suivant , indiqué dans le *Jardinier prévoyant* , almanach pour 1772 , est fort bon , mais

difficile à pratiquer. « Il consiste à planter des plantes délicates, comme des laitues et des chicorées, entre toutes les plantations de fraisiers, de cardons, de choux, etc.; ces plantes tendres les attirent de préférence; et comme elles fanent aussitôt, elles indiquent au cultivateur surveillant, que sa prise est assurée. Chaque ver blanc, ainsi déterré et tué, sauve plusieurs plantes voisines d'une mort presque certaine.» Les mans forment, au printemps, autant de hannetons qui ravagent les arbres.

Procédé pour faire périr la chrysalide du ver à soie. L'emploi de ce procédé n'exige aucune dépense; il ne demande que des soins et un zèle bien soutenu. Il consiste à profiter d'un jour sans nuage, de midi à trois heures, lorsqu'au pied d'une muraille fort élevée, le thermomètre monte de trente-six à quarante degrés, pour étendre des draps au pied de ce même mur, soit sur la terre, soit sur un terrain sablé et pavé; on place sur ces draps deux ou trois couches de cocons garnis de leurs bourres. La chaleur les pénètre, et bientôt après on entend les chrysalides s'agiter comme quand on met les cocons au four. Au bout d'une demi-heure, ou tout au plus d'une heure, le bruit cesse; on rassemble les cocons en tas au milieu du drap sur lequel ils étaient étendus. Cette opération se fait facilement et sans toucher aux cocons, en prenant le drap par les quatre coins. On enveloppe ensuite les cocons, avec ou sans le drap, dans une couverture de laine, qui a été préalablement exposée au soleil pendant quelques minutes. Deux heures après, on retire les cocons pour les étendre, sur des étagères séparées, dans un lieu frais, surtout pas humide. Ils s'y conservent ordinairement pendant tout le temps qui est nécessaire pour terminer les tirages de la soie.

Si, quelques jours après l'extinction des cocons exposés au soleil, on voit paraître des papillons sur les manes d'une étagère, comme cela se remarque quelquefois pour les cocons éteints au four, il faut exposer de nouveau au soleil, et avec les mêmes précautions, la totalité des cocons retirés d'un même drap, et posés sur cette étagère. Cependant cet accident n'arrive pas ordinairement si la température est soutenue à trente-six ou quarante degrés Réaumur, pendant le temps de la première extinction.

On peut encore faire périr les chrysalides des cocons par un autre moyen fort simple. Il suffit, pour cela, de placer les cocons dans une caisse de quatre à cinq pieds carrés, et de l'en remplir. Ensuite on verse dessus trois pintes d'esprit de vin à trente degrés; on ferme bien la caisse, et les chrysa-

lides périssent. Ce moyen est fort peu dispendieux ; car on peut se procurer des esprits de pommes de terre à vingt ou trente sous le litre.

Le camphre s'emploie encore avec succès pour tuer la chrysalide du ver à soie ; mais cette substance , si elle était employée en grand pour cette opération , nous rendrait encore plus tributaires de l'étranger. Ainsi on peut s'en passer.

Usage des vers de terre. Le lombrics ou vers de terre font , en général , plus de bien que de mal ; ils divisent , retournent la terre , ce qui , comme on sait , est , avec les engrais , un des moyens les plus puissans de l'agriculture. Ils recouvrent , au printemps , les graines qui étaient restées à la surface de la terre depuis l'automne. On les emploie pour la pêche ; mais il faut avoir soin de proportionner leur grosseur au genre de poisson que l'on désire. Les plus gros doivent être réservés pour les lignes dormantes. Il faut encore avoir soin de les attacher à l'hameçon de manière à ce qu'ils restent en vie le plus long-temps possible ; car les mouvemens qu'ils font influent beaucoup sur le succès. Un des meilleurs secrets pour rendre le ver plus agréable au poisson , consiste à le mettre quelques jours à l'avance , dans de la terre où on a mélangé du pain de chènevis , c'est à dire , la matière qui reste après que l'on a exprimé l'huile des graines de chanvre.

Manière de prendre , en peu d'instans , une bonne provision d'achées ou vers de terre pour la pêche. Il faut avoir un seau plein d'eau , dans laquelle on a frotté , contre un bois dentelé ou un morceau de tuile , le brou de plusieurs noix , de sorte que l'eau se soit chargée de suc de cette écale. On va ensuite faire son expédition dans les cours , le long des murailles , où quelques pièces de bois , des pierres ou de l'herbe entretiennent la fraîcheur. On y verse un peu de son eau de noix , et sur-le-champ les vers se montrent hors de la terre , et en sortent avec précipitation. Le même effet s'obtient en employant les feuilles de noyer qu'on fait infuser dans l'eau pendant quelques jours.

VERDURE. *Tapis de verdure pouvant , à la fois , servir de prairie utile et durable , et de tapis d'agrément.* Semez cinquante à soixante livres de graine présentant , dans de justes proportions , le *lolium perenne* ou ray-grass (gazon anglais , le *holcus lanatus* ou houlque , l'*avena elatior* ou fromental , le *poa pratensis* , le *medicago lupulina* ou minette doré , quelques *festucas*. Ce mélange forme ce qu'on appelle généralement le gazon choisi de France. Ajoutez six à huit li-

vers de petits trèfles rampans, à fleurs jaunes ou à fleurs blanches, à six livres de trèfle rouge, et une vingtaine de livres de sainfoin.

Lorsqu'on a bien préparé la terre, on sème d'abord le gazon choisi de France, ensuite le sainfoin; on sème, en dernier, les autres graines, après les avoir mêlées avec un volume égal de terre, pour les répandre plus également.

VERJUS. On donne ce nom à la liqueur exprimée du raisin vert, et à une espèce de raisin à gros grains qui ne mûrit pas facilement dans nos climats.

Manière de conserver le verjus. Choisissez le plus gros verjus, mûr, mais très ferme. Ouvrez-le dans sa longueur, et retirez-en les pepins avec une plume neuve. Vous le mettrez ensuite en bouteilles, le tasserez légèrement, le boucherez bien, et lui donnerez un bouillon au bain-marie.

Compote de verjus. Prenez, je suppose, deux livres de verjus du plus gros, fendez-le par le côté, ôtez-en les pepins, jetez-le à mesure dans de l'eau fraîche, puis faites-le égoutter; jetez-le dans une poêle d'eau bouillante; quand il sera monté sur l'eau, ôtez-le du feu; laissez-le refroidir; remettez-le sur le feu un moment pour le faire reverdir; faites-le égoutter, et mettez-le dans une livre de sucre clarifié légèrement; faites-lui prendre deux ou trois bouillons; ôtez-le du feu et écumez-le. Le sirop ne doit pas être trop cuit.

Marmelade de verjus. Prenez quatre livres de verjus qui ne soit pas trop mûr; égrenez-le; jetez-le dans une poêle d'eau bouillante pour le faire blanchir et reverdir. Quand les grains sont montés au-dessus de l'eau, couvrez votre verjus d'un plat; tenez-le sur la cendre chaude pendant deux heures; laissez-le refroidir dans la même eau; mettez-le égoutter; passez-le au tamis; faites dessécher votre marmelade sur le feu. Quand elle est bien desséchée, ôtez-la de la poêle; passez-la; faites cuire autant pesant de sucre à café; incorporez-le avec le fruit; faites frémir le tout, et l'empotez tout chaud.

Sirop de verjus. Prenez du verjus bien vert, écrasez-le dans une terrine; passez-le d'abord au tamis, et ensuite par la chausse, jusqu'à ce qu'il soit bien clair; prenez ensuite deux livres de sucre pour une livre de suc clarifié, faites fondre à une douce chaleur, sans faire bouillir et passez à la chausse. Quand le sirop sera froid vous le mettrez en bouteilles que vous conserverez à la cave.

Gelé de verjus. Prenez, je suppose, quatre livres de verjus bien mûr; mettez-le dans une poêle avec un demi-setier d'eau; écrasez-le un peu, et le mettez sur le feu; faites-le bouillir cinq à six bouillons. Etant amorti, jetez-le sur un ta-

mis pour l'égoutter , en le pressant un peu avec l'écumoire. Sur chopine de jus , il faut trois quarterons de sucre à la plume forte , dans lequel vous jetez votre jus ; puis faites-lui prendre un bouillon ; écumez-le , et l'empotez.

VERNIS. *Manière d'en préparer un beau.* On prend une once de sang-dragon, cinq onces de succin , autant de gomme laque et sept livres d'esprit de vin à trente degrés. On commence par pulvériser séparément ces substances, on met ensuite le succin dans l'esprit de vin, et on fait chauffer doucement , pour ne pas volatiliser l'esprit de vin. Quand la moitié du succin est dissoute , on ajoute les deux autres résines , et on continue à chauffer, en augmentant un peu le feu à mesure que les matières se fondent, ayant soin cependant que la chaleur de l'esprit de vin ne dépasse pas celle qu'on peut supporter en y plongeant la main. En chauffant ainsi , l'esprit de vin acquiert une couleur rouge foncée ; on arrête alors l'opération. S'il reste encore des portions de résine qui ne soient pas mêlées à l'esprit de vin , on les sépare en versant doucement le vernis , que l'on conserve dans des bouteilles bouchées. Ce vernis se dessèche promptement et ne s'écaille pas. On y ajoute , si l'on veut , un gros de safran pour lui donner la couleur d'or. On peut s'en servir pour vernir le cuivre. On fait alors chauffer légèrement ce métal ; et on applique le vernis avec un pinceau , de manière à ce que les coups de pinceau ne paraissent pas. Il se dessèche très vite.

Procédé pour imiter le vernis de la Chine. De toutes les espèces différentes de vernis colorés , le véritable vernis de la Chine est assurément le plus beau et le plus estimé. Il a une dureté , un poli et un éclat admirables. C'est de ce vernis que sont enduits tant d'ouvrages agréables qui viennent de la Chine.

Ce vernis n'est point une composition ni un secret particulier , comme bien des gens l'ont cru ; c'est une résine qui découle d'un arbre à peu près comme la térébenthine. Pour l'imiter , on prend deux onces de cire d'Espagne pulvérisée et tamisée ; on la met dans un vase de porcelaine , une fiole à médecine , ou dans un vase de terre vernissée , avec quatre onces d'huile de térébenthine , et on place sur un feu doux , afin que tout se fonde. Si la cire est rouge , l'essence de térébenthine qu'on y a ajoutée suffit ; si elle est noire , il faut y mêler un peu de noir d'ivoire , afin de noircir davantage le vernis. Ce vernis sert à faire la première couche. On prend ensuite deux onces d'aloès et autant de karabé , et on fond le tout dans un pot de terre vernissée , avec douze onces d'huile de lin : on laisse ce mélange sur le feu jusqu'à ce qu'il soit

lié et incorporé. Ce vernis doit être appliqué par-dessus le précédent. Il est presque aussi beau que le véritable vernis de la Chine, et l'imité parfaitement.

VERRE. *Ciment, colle propre à raccommoder les objets de porcelaine et de verre qui ont été cassés. (V. PORCELAINE.)*

VESPETRO. *Recette pour le faire.* On met, dans une bouteille de verre ou de grès, deux pintes de bonne eau-de-vie avec deux gros de graines de coriandre, une bonne pincée de fenouil, autant d'anis; on y ajoute les écorces de deux citrons et d'une orange, et une livre de sucre. On laisse le tout infuser dans la bouteille quatre ou cinq jours, en ayant soin de remuer de temps en temps la bouteille pour faire fondre le sucre. On passe ensuite la liqueur, pour la rendre plus claire, à travers une chausse ou un papier gris. On la met dans des bouteilles que l'on bouche soigneusement.

VIANDE. *Manière de la conserver plusieurs jours pendant les plus grandes chaleurs.* Le veau, le bœuf, le mouton et le gibier se conservent parfaitement, pendant huit à dix jours, dans la plus grande chaleur, si on les couvre d'une couche légère de son bluté, et qu'on suspende les morceaux au plafond d'une chambre élevée et bien aérée, dans un petit baril percé d'un grand nombre de petits trous, ou un garde-manger carré, garni de toile métallique, qui donne passage à l'air, en écartant cependant les mouches.

Le gibier à poil ou à plumes se conserve long-temps, si on lui met autour du cou une corde serrée qui empêche l'air de pénétrer dans le corps, et un morceau de charbon dans l'intérieur.

Autre procédé. En mettant de la viande dans du lait caillé aigre, on la conserve, sept à huit jours, dans toute sa fraîcheur. Il y a des personnes qui arrosent d'eau bouillante, pendant une heure, la viande qu'elles veulent conserver, la frottent ensuite de sel: quand, au bout de huit à dix jours, elles la veulent manger, elles ont soin de l'exposer, pendant deux jours, à l'air, et de la laisser tremper quelques heures dans de l'eau tiède.

Manière de scler la viande en quarante-huit heures. Faites dissoudre dans de l'eau autant de salpêtre que vous prendriez de sel ordinaire pour saler la viande: vous mettrez ensuite votre morceau de viande dans cette eau, que vous ferez évaporer entièrement, en employant, pendant quelques heures, l'action d'un feu doux. Après quoi, vous exposerez la viande, durant vingt-quatre heures, à une forte fumée. Ce procédé est fort en usage dans la Franconie, et il y réussit parfaitement.

Moyen de conserver la viande long-temps, quand elle est cuite. Rangez, par couches, dans un vase de terre ou de grès, la viande de boucherie ou la volaille rôtie. Vous l'arroserez ensuite avec une gelée, une sauce ou du jus de rôti. Vous fermerez le vase avec son couvercle, qui doit fermer hermétiquement, et dont vous luterez encore les bords avec de la pâte ou du papier, afin d'interdire tout accès à l'air extérieur. Vous garderez ainsi la viande extrêmement long-temps, et vous la mangerez aussi fraîche que si elle venait d'être cuite.

Moyen de rétablir la viande gâtée. Avez-vous de la viande qui se soit gâtée dans un temps chaud, humide ou orageux, et dont vous veuillez cependant faire de la soupe; mettez-la dans le pot avec l'eau. Vous l'écumerez lorsqu'elle bouillira; ensuite vous jetterez dans le pot un charbon ardent bien compacte et sans fumée. Vous l'y laisserez l'espace de deux minutes; il aura alors attiré à lui l'odeur fétide de la viande et du bouillon. Vous réitérerez l'opération, si un seul charbon ne suffit pas.

Voulez-vous faire cuire ce morceau de viande à la broche, mettez-le dans l'eau jusqu'à ce qu'elle bouille. Après l'avoir écumée, vous jetterez dans le vase qui la contiendra, un charbon ardent. Au bout de deux minutes, vous retirerez la viande; vous l'essuierez pour la sécher, et vous l'embrocherez.

VIGNES. *Moyen de les préserver de la gelée.* Il consiste à attacher aux échaldas ou à ce qui peut en tenir lieu, six pouces au-dessus du jeune bois de l'année, une poignée de foin de marais, de fourrage de pois, de genêt, de fougère, de jonc, de paille ou toute autre matière semblable. Cette précaution doit être prise au moment de la végétation. Cette opération coûte de vingt à quarante francs par hectare, selon les localités.

Procédé pour la taille de la vigne. On prend une serpette qui ne ferme point, et qui est garnie d'un manche de bois rond, long d'environ quatre pouces, et d'un pouce d'épaisseur. Le pouce de la main qui tient la serpette est muni d'un dé de bois de la forme d'un dé à coudre: c'est une espèce d'étui, ou, pour mieux dire, de petit bouton de bois blanc, percé de manière que le pouce y pénètre en entier et s'y maintienne, comme nos couturières le font de leur dé au bout du doigt.

L'ouvrier prend de la main gauche le brin qu'il veut couper; il le place entre le tranchant de la serpette et le pouce garni de son dé de bois, serre la main, et coupe le sarment

net, sans biseau, sans mouvement du bras ou du poignet. Le brin de vigne se coupe à environ trois pouces de l'œil, et cette sorte de taille est très bonne.

Ce procédé diminue singulièrement la fatigue, simplifie et accélère utilement cette opération, qui, dans bien des circonstances, a besoin d'être faite avec promptitude. On peut même la confier à un enfant de dix à douze ans, qui fait autant de travail qu'un homme, et qui ne peut jamais se blesser ni blesser ses voisins avec sa serpette. Il coupe le brin de sarment très hardiment et avec beaucoup de célérité.

VIN. *Sa fabrication.* Le moment favorable pour vendanger, est celui de la maturité du raisin. On la reconnaît à ces signes : la queue de la grappe brunit ; la grappe devient pendante ; elle se détache aisément du cep ; le grain s'amollit ; il quitte facilement ; sa peau s'amincit ; elle devient transparente ; le suc du raisin est savoureux et poisseux ; l'amande est formée dans le pépin.

Il ne suffit pas que le raisin soit mûr, il faut encore, autant que possible, s'il a plu, que la terre soit ressuyée, que la grappe soit séchée, que le temps soit assez assuré pour ne pas interrompre la vendange. Ainsi on laissera la rosée se dissiper, à moins qu'on ne veuille faire du vin blanc et mousseux. Alors on cueille le raisin tout couvert de rosée, et on entretient son humidité pour le porter à la cuve.

Vendanger par la rosée, et surtout par le brouillard, augmente la quantité du vin : ainsi, telle vendange qui, après le lever du soleil, n'aurait donné que vingt-quatre pièces de vin, en donne vingt-cinq en vendangeant par la rosée, et vingt-six en vendangeant par le brouillard.

La cueillette du raisin exige de grandes précautions, et, par conséquent, l'œil du maître ou la surveillance d'un homme intelligent.

On doit se procurer un nombre d'ouvriers suffisant pour compléter les cuvées dans le jour ; préférer les femmes aux hommes, et les femmes du pays aux étrangères ; il faut qu'elles soient exercées à ce travail ; ne point manger dans la vigne, car on mange le raisin le plus mûr et le plus sucré ; les débris de pain et d'autres alimens se trouvent mêlés à la vendange ; couper les queues très court avec de bons ciseaux, et point avec l'ongle ou la serpette ; cueillir séparément les raisins sains et mûrs ; ce sont ceux qui sont les mieux exposés au soleil, dont le grain est également gros et coloré, et qui ont mûri à la base des sarmens ; rejeter le pourri, et laisser les verts sur le cep. S'il y a une trop grande quantité de raisins

pourris et verts pour être perdue , on fait les vendanges à part pour une cuvée séparée , car leur mélange altère la qualité du vin.

Pour avoir de bonnes qualités de vin , on vendange à deux ou trois reprises : la première cuvée est la meilleure, et c'est l'usage des bons vignobles ; l'introduire également dans les petits vignobles , c'est le moyen d'obtenir de beaucoup meilleur vin , car on doit multiplier les soins là où le raisin est moins bon et mûrit plus difficilement.

Cependant il y a des pays où , pour le vin blanc , on réunit indistinctement les grains mûrs et pourris ; on ne prend que les seuls grains mûrs pour le vin rouge ; mais dans tous les cas on rejette le raisin vert.

Du raisin trop mûr donne ordinairement un vin trop doux ; alors on le mêle avec des raisins qui n'ont pas encore acquis toute leur maturité.

Le vin blanc mousseux et piquant de Champagne s'obtient de raisins qui ne sont pas absolument mûrs. Le dépôt du raisin et son transport exigent aussi du soin : le raisin se tasse dans des paniers d'une trop grande capacité , et le suc coule en pure perte.

Le suc vierge contribue le plus à la bonté du vin ; on doit donc déposer les raisins dans les paniers , et les transporter à la cuve avec de grandes précautions : d'ailleurs ce suc , qui s'exprime de lui-même , est bien prompt à fermenter , et s'altère à l'air : c'est dans la cuve qu'il doit fermenter.

Doit-on égrapper ou ne pas égrapper ? Cette question divise depuis long-temps les agriculteurs ; il est aisé de la résoudre.

L'égrappage donne un vin moins spiritueux , et en général plus difficile à garder. La fermentation a plus de force et de régularité quand on n'a pas égrappé : la grappe devient donc un ferment utile. On n'égrappe pas les raisins blancs. La présence de la grappe rend les vins plus spiritueux ; on n'égrappe pas quand on destine le vin à la distillation.

Circonstances qui exigent l'égrappage. Egrapper conserve au vin tout son parfum , toute sa saveur qu'altérerait la présence de la grappe. On égrappe donc pour obtenir un vin délicat , lorsque la vendange n'a pas acquis sa maturité , et lorsque la vigne a été gelée , ce qui a dû accélérer le moment de la cueille.

Les vins sont-ils naturellement généreux ? on égrappe. Il faut surtout égrapper s'ils ont assez de corps pour pouvoir se passer du concours de la grappe.

On égrappe en partie quand le raisin n'a pas toute la maturité désirable, et selon qu'on veut un vin ou plus agréable ou plus généreux.

Du foulage. Qu'on égrappe ou non, il est indispensable de fouler la vendange; on doit fouler à mesure que le raisin arrive de la vigne, surtout fouler également et tâcher que le moins de grains possible échappe à ce foulage.

Ce procédé est à peu près le même partout: on y emploie une caisse dont les côtés sont des liteaux de bois, assez peu espacés pour que les grains de raisin ne puissent s'échapper. La caisse est placée au-dessus de la cuve, et supportée par deux poutres appuyées sur les bords; on y verse la vendange, et un ouvrier, chaussé de sabots la foule; le suc coule. Le grain foulé, on pousse le marc dans la cuve, en soulevant une planche qui forme un des côtés de la caisse.

On foule aussi dans des baquets, méthode peut-être meilleure, mais plus lente, et qui ne convient qu'à de petits vignobles. Fouler dans la cuve même, enlever le moût qui surnage pour le mettre à fermenter dans des tonneaux, et presser sur-le-champ le marc, est un assez bon procédé. Le suc de la totalité du grain est alors exprimé par ce moyen; la grappe, sans avoir cuvé avec le moût, lui communique une partie de son principe acerbe.

La cuvée doit être complète; car si le lendemain on apporte du nouveau raisin pour l'ajouter à celui qui a été foulé la veille, et qui déjà fermente, il en résultera une succession de fermentation qui apportera une différence dans le produit commun. Il faut que la vendange déposée dans la cuve y reste seule et sans mélange de nouveau raisin; en sorte que si l'on est forcé de suspendre la cueillette, on doit s'occuper d'une nouvelle cuvée.

Préparation des cuves. Les cuves sont de pierre ou de bois: avant d'y déposer la vendange, on prend la précaution de les laver avec de l'eau chaude: on les frotte intérieurement avec du lait de chaux, et on enduit les parois de deux ou trois couches de ce lait.

Le lait de chaux est de la chaux vive éteinte dans de l'eau; les proportions sont d'une livre de chaux sur huit ou dix pintes d'eau.

Les principes constituans du moût sont l'eau, le tartre, le mucoso-sucré, le sucre.

La fermentation spiritueuse est le résultat de la décomposition et de la recombinaison de ces quatre principes. La différence dans les produits de la fermentation vient de la différente proportion de ces principes.

Il y a des années où la nature réunit, dans de justes proportions, les principes qui forment un vin d'excellente qualité, agréable, généreux et susceptible de se conserver.

Il y a des années, au contraire, et c'est le plus grand nombre, où les pluies, la sécheresse, la froidure, des gelées précoces, empêchent la vigne de parcourir le cercle de sa végétation, et d'amener le raisin à maturité : dans ces cas-là, le moût est trop aqueux, le mucoso-sucré, le sucre, y sont en trop petite quantité, et on n'obtient de ce moût qu'un vin de mauvaise qualité.

La nature alors est infidèle aux proportions, aux lois d'harmonie qu'elle même avait établies dans ces années fameuses par l'excellence des vins. C'est à l'homme, c'est à l'art à la rappeler à ces lois ; et il le peut, puisque le tartre, le mucoso-sucré, le sucre sont à sa disposition.

Le décuvage a pour objet de dérober à la fermentation tumultueuse le vin qui ne pourrait plus que s'altérer par son séjour dans la cuve. Les combinaisons nouvellement formées ne résisteraient pas à la puissance du mouvement et de la chaleur, quoique ralentie ; le vin demande la fermentation secondaire, lente, insensible, qui combine les principes constituans du vin au lieu de les désunir.

Le moût doit moins cuver si le raisin est moins sucré : six ou tout au plus douze heures de cuve, suffisent aux vins de Bourgogne, appelés *vins de primeur*.

Quand c'est du vin mousseux, alors vingt-quatre heures de cuve, après le foulage, suffisent ; la fermentation se continue dans les tonneaux.

Si on recherche un vin moins coloré, quand on veut un vin blanc, lorsque la température est plus chaude, quand la masse est plus volumineuse, dans ces cas la vivacité de la fermentation supplée à sa durée.

Enfin, si l'on se propose d'obtenir un vin plus parfumé, l'arome ne peut que se dissiper par la prolongation de la fermentation. Le moût doit cuver d'autant plus, dans tous les cas opposés.

A ces considérations générales, il faut ajouter des soins particuliers, pour maintenir, dans les cuves et dans les celliers, la température convenable, pour régler à volonté le degré de fermentation, pour déterminer la coloration plus ou moins forte du vin, pour employer utilement le marc, pour gouverner le vin dans les tonneaux, pour prévenir les maladies des vins, etc. Mais ces détails ne peuvent faire partie de cet ouvrage, et l'on ne saurait mieux faire que de lire à ce

sujet le traité de M. Chaptal , d'où cet article a été extrait en grande partie.

TONNEAUX. *Manière de les préparer quand ils sont neufs.* Le vin absorbant facilement et promptement les émanations des corps qui l'environnent, il faut faire la plus grande attention aux tonneaux dans lesquels on le renferme, et les mettre en état de recevoir. Voici ce que prescrit, à cet égard , M. Chaptal dont le nom fait autorité.

« 10. Lavez le tonneau avec de l'eau froide , puis mettez-y une pinte d'eau salée et bouillante ; bouchez-le et agitez-le en tous sens ; videz-le et laissez bien couler l'eau. Ayez ensuite une ou deux pintes de moût qui fermente , et jetez ce liquide bouillant dans le tonneau ; bouchez , agitez et faites couler.

» 20. On peut substituer du vin chaud aux préparations ci-dessus.

» 50. On peut encore employer une infusion de fleurs et de feuilles de pêcher , etc.

» En Bourgogne , on met le vin nouveau dans des tonneaux neufs. Quelques particuliers les lavent avec de l'eau chaude et des feuilles de pêcher. Cette méthode a l'avantage d'imbibier le tonneau et d'épargner une pinte de vin.

» On met les vins faits et vieux , lorsqu'on les soutire , dans des tonneaux vieux. »

Manière de conserver les tonneaux vides dont on s'est déjà servi , et de leur faire perdre le goût d'aigre qu'ils ont pu contracter. Quand on a vidé un tonneau , on l'égoutte bien , et on y brûle un morceau de mèche soufrée , d'environ un pouce carré ; il faut le boucher ensuite aussi soigneusement que s'il était plein de vin , et le remiser dans un endroit sec. De cette façon , on le garantira de contracter aucun mauvais goût.

Avant de remplir un tonneau , on doit examiner quel est l'état des cercles , et les faire serrer s'ils sont relâchés. On verse ensuite dedans deux ou trois seaux d'eau , et on le relève alternativement sur chaque fond , afin d'éprouver si la sécheresse n'a pas déjoint les douves. Si l'on reconnaît que l'eau sort par les fonds , il faut laisser le tonneau debout , mettre de l'eau sur le fond supérieur , et la renouveler jusqu'à ce qu'elle ne coule plus. On renverse alors la pièce ; on la rince et on l'égoutte. On réitère le rinçage jusqu'à ce que l'eau sorte claire du tonneau.

Si , par hasard , la mèche soufrée y est tombée , il faut , en rinçant , la faire partir , et bien s'assurer qu'en effet elle est partie : elle communiquerait un mauvais goût au vin.

Il faut encore , avant de se servir d'un tonneau , qui était

vide depuis plusieurs jours , y introduire une mèche soufrée allumée , ou , à défaut , un morceau de papier enflammé. On reconnaît qu'il a contracté le goût d'aigre , si le feu s'éteint. On prendra alors un soufflet de cuisine ; on introduira la douille dans la bonde sans boucher celle-ci , et on soufflera dans le tonneau , jusqu'à ce qu'on y ait changé l'air ; on reconnaîtra qu'on y a réussi , lorsqu'une mèche allumée qu'on y aura introduite , continuera de s'y consumer , la bonde étant fermée. Vous rincerez ensuite la pièce avec de l'eau , et vous y jetterez un peu de vin ou d'eau-de-vie , que vous ferez sortir soigneusement , après avoir cependant tourné la pièce en tous sens , de façon que les parois en soient imprégnées.

Si l'on n'est pas pressé de se servir du tonneau , on le renversera seulement , la bonde ouverte , sur un ruisseau ou sur la terre , à la cave : au bout de dix ou douze heures il n'aura plus le goût d'aigre , ce qu'on reconnaîtra au même signe que pour le procédé précédent. On le rincera ensuite comme il est dit ci-dessus , et on le remplira.

Lorsqu'on veut utiliser un tonneau vidé depuis long-temps , on le visite bien intérieurement avant de le rincer. Pour cet effet , on y introduit un bout de chandelle allumé , et regardant par la bonde , on examine quel est l'état de la gravelle ; ainsi nomme-t-on le tartre qui tapisse la paroi intérieure du tonneau. Si elle est brillante , sans aucune tache , on en doit conclure que le tonneau peut servir sur-le-champ. Il sera suffisant de l'humecter et de le rincer , ainsi qu'il a été prescrit plus haut. Si , au contraire , on la trouve couverte d'une mousse blanche , il faut défoncer le tonneau d'un côté , afin de le nettoyer complètement avec un balai. Si cette mousse avait une teinte jaune , et qu'elle laissât , après avoir été essuyée , une tache noire , le tonneau ne serait bon qu'à brûler. Jamais , quoi qu'on fasse , on ne pourra s'en assurer suffisamment.

Un rinçage fait avec six ou huit pintes d'eau , dans laquelle on a fait dissoudre une ou deux livres de chaux vive , nettoie parfaitement un tonneau dont la paroi n'est couverte que d'une mousse blanche. Le rinçage se fait aussitôt que la chaux est dissoute , afin que l'eau n'ait pas le temps de se refroidir.

Manière de placer , dans une cave , les vins en tonneaux. On place à la cave les vins en tonneau , sur des chantiers élevés de six à sept pouces , faits en madriers équarris de trois à cinq pouces d'épaisseur , et soutenus par des traverses de deux à quatre pouces carrés , qu'on pose sur le sol à trois pieds de distance les uns des autres. Il faut placer les tonneaux bien horizontalement : s'ils inclinent en avant , la lie se ras-

semble près du fond antérieur, et l'on se trouve condamné à poser la cannelle très haut, afin que la lie ne sorte pas avec le vin; s'ils penchent en arrière, la lie se rassemble contre le fond postérieur, et se détache et se mêle avec le vin, lorsqu'après l'avoir tiré jusqu'au niveau de la cannelle, on soulève la pièce pour faire couler ce qui reste. Quand, au contraire, un tonneau est placé horizontalement, la lie se rassemble au milieu de la cavité inférieure, et laisse s'écouler purement le vin clair.

Il faut que les tonneaux soient bien assujettis sur les chantiers; on met, pour cela, une cale de chaque côté. Il faut aussi laisser, entre les tonneaux et le mur, un espace tel, qu'on puisse facilement y passer une lumière, pour s'assurer s'il ne coule pas de liqueur.

Signes auxquels on reconnaît une bonne cave. Trop d'humidité et trop de sécheresse sont également nuisibles dans une cave. Pour remédier à l'humidité, on donne plus d'air à une cave; on élève les chantiers destinés à porter les futailles, et on a soin d'entretenir dessous la plus grande propreté: on remédie à la sécheresse en diminuant le nombre ou la grandeur des soupiraux.

L'exposition du nord est la plus favorable, en ce qu'elle fournit une température plus égale.

Une cave trop élevée ressent immédiatement l'influence des saisons et les variations de l'atmosphère, ce qui est préjudiciable aux vins: aussi voit-on toujours fermer les soupiraux pendant les fortes gelées et les grandes chaleurs, pour empêcher la trop grande action du froid et de la chaleur. Il faut surtout prendre soin d'interdire l'accès aux courans d'air, ou du moins de mettre les vins à l'abri de ces courans; car le passage brusque du froid au chaud et du chaud au froid, les tourmente, leur donne une maturité précoce, et quelquefois des maladies. Une température presque égale en tout temps, mais plutôt fraîche que chaude, leur est toujours nécessaire. Cela ne dispense pas de renouveler quelquefois l'air, surtout dans les caves profondes et humides. Ce soin est encore plus essentiel dans celles qui recèlent ou avoisinent les latrines.

Le fond d'une cave doit être uni, battu, et tenu très propre.

En dernier résultat, une bonne cave est celle qui, recouverte d'une forte voûte, n'est ni trop obscure, ni trop éclairée, d'une température égale, d'une humidité modérée, mais constante, qui est à l'abri de toutes les commotions, et éloi-

gnée des lieux qui exhalent des odeurs fétides, tels que les fosses d'aisance, les égouts, les marais, etc.

Il faut éloigner d'une cave les bois verts, les vinaïgres, et toutes les matières qui sont susceptibles de fermentation.

Lorsqu'on veut diminuer la sécheresse d'une cave, on supprime une partie des soupiraux, ou bien on les rétrécit. Quand les soupiraux sont exposés au soleil, on les garantit des rayons en les masquant par un petit mur en talus, qui ne laisse pénétrer l'air extérieur que par les deux côtés. Ce mur peut être suppléé par une planche couverte de terre ou de gazon.

Soins à donner aux vins en tonneaux. Il faut visiter les vins, dans une cave bien garnie, au moins une fois toutes les vingt-quatre heures : la surveillance doit être encore plus active aux environs des équinoxes. Tout étant alors en fermentation, les exhalaisons du sol attaquent quelquefois si vivement les cercles, qu'ils éclatent tous ensemble. Dès que l'on s'aperçoit que le tonneau coule par suite de cet accident, il faut le serrer, le plus possible, au moyen d'un cercle de fer brisé, pour avoir le temps de le soutirer. Quant aux autres accidens qui peuvent arriver au tonneau, on doit appeler un tonnelier, qui a ordinairement les moyens d'y remédier.

Les tonneaux doivent constamment être entretenus pleins ; et plus souvent on fait cette opération, moins l'évaporation est sensible et dispendieuse.

Si l'on n'a pas soin de remplir les pièces, le vin s'altère, et il en résulte toujours la perte du bouquet et l'évaporation du spiritueux, et le vin contracte un goût d'évent. Pour empêcher les progrès de cette altération, il faut le soutirer dans un tonneau fortement imprégné d'une mèche soufrée, le bien remplir et le boucher. On peut le coller ensuite, et le soutirer une seconde fois ; mais il ne faut le mettre en bouteilles qu'après qu'il a entièrement perdu son mauvais goût. Quand cette altération est bien prononcée, il faut absolument recourir au mélange avec un vin plus jeune et spiritueux, et encore dans des proportions doubles ou triples. Quelques personnes emploient aussi de la lie fraîche de vin nouveau, et même de l'alcool ou esprit de vin, dans des proportions capables d'atténuer ou de faire disparaître l'altération.

Collage des vins. Le collage est une opération que l'on pratique pour éclaircir les vins, et les dégager de la lie et de la partie colorante, qui a le plus de dispositions à se déposer.

En conséquence, lorsqu'on a du vin qui n'a pas encore été collé, on doit, après l'avoir laissé reposer quelques jours, procéder à cette opération ainsi qu'il suit : On commence par retirer cinq à six bouteilles du vin que l'on veut clarifier ; on bat ensuite des blancs d'œufs avec une demi-bouteille de ce vin (quatre blancs d'œufs suffisent pour coller une pièce de vin rouge de deux cent quarante bouteilles) ; on introduit dans la pièce, par la bonde, un bâton fendu ou une barre de bois plate, à l'aide desquels on agite fortement, en leur imprimant un mouvement circulaire ; on retire le bâton, et on verse les blancs d'œufs avec un entonnoir rincé avec un peu de vin, ainsi que le vase qui les contenait, afin de n'en rien perdre. On agite de nouveau le liquide avec le même bâton ; on remplit la pièce sur laquelle on frappe avec la batte pour faire dégager toutes les bulles d'air et détacher la mousse. On bouche ensuite la pièce avec un bondon garni d'une toile ou d'un morceau de papier propre. On peut mettre en bouteilles cinq à six jours après.

On peut employer la colle de poisson pour les vins rouges ; mais on s'en sert plus généralement pour les vins blancs. Nous nous dispenserons d'indiquer la manière de la faire, parce qu'on la trouve toute préparée dans le commerce. Un litre de cette colle suffit pour le collage d'une pièce d'environ deux cent cinquante bouteilles. On emploie le même procédé pour ce collage, que pour celui des vins rouges.

On se sert encore, pour le collage des vins rouges seulement, de la colle de gélatine, que l'on trouve toute préparée dans le commerce ; on la fait dissoudre dans un peu d'eau chaude ; et lorsqu'elle est bien fondue, on la bat avec du vin, comme nous l'avons dit pour les blancs d'œufs, et on la verse dans le tonneau avec la même attention que pour ces derniers.

Cette colle se vend en tablettes. Une seule tablette, du poids de deux gros environ, suffit au collage d'une pièce. Il est à remarquer que cette colle a l'avantage de rendre le dépôt plus compacte, et, par conséquent, moins volumineux.

Le cidre, le poiré, la bière et les autres boissons, peuvent se clarifier par les mêmes moyens que les vins.

Manière de mettre les vins en bouteilles. Les vins fins et légers doivent être mis en bouteilles un an après la récolte ; les vins colorés peuvent rester plus long-temps en pièces ; et presque tous sont susceptibles d'attendre deux ou trois ans, excepté ceux de Bordeaux, du Dauphiné et du Roussillon. En général, le vin mis en bouteilles encore âpre et vert, conserve toujours ces défauts.

Il ne faut pas mettre les vins blancs en bouteilles avant qu'ils aient perdu leur goût sucré : le terme moyen est ordinairement un an ou dix-huit mois.

Lorsqu'un vin, bien éclairci, a suffisamment mûri en pièce, tirez-le en bouteilles; car, si vous retardiez, il perdrait de ses bonnes qualités. Il faut, généralement parlant, mettre le vin en bouteilles par un froid beau et sec, parce qu'il est alors moins sujet à déposer. Les trois époques de la vigne sont, surtout, les temps qu'il faut éviter pour cette opération. Il faut choisir les bouteilles de bonne qualité; dans une bouteille mal cuite, le vin finit par s'altérer.

Le choix des bouteilles à vin n'est pas une chose indifférente; et on a vu des personnes très incommodées pour avoir bu du vin décomposé par certaines bouteilles de mauvaise composition.

On doit, en général, ne point mettre de vin ni d'acide dans celles qui sont trop vieilles, parce qu'elles peuvent être décomposées par ces substances; car le verre quelque beau qu'il soit, n'est pas entièrement inaltérable, et la main du temps le dénature; il n'y en a même pas qui résiste à l'action de l'air des écuries, des imprimeries, des hôpitaux, des manufactures, etc. Au bout de quelque temps, sa surface fait *iris*, se dépolit, forme des inégalités par sa transparence, et n'est plus susceptible d'être éclaircie.

Avant de remplir les bouteilles, il est nécessaire de les laver à plusieurs eaux, et de les rincer avec du plomb de chasse. On les égouttera ensuite avant d'y mettre du vin, et on les renversera sur la planche trouée. On ne remplit chaque bouteille que jusqu'à deux pouces du goulot, afin de laisser, entre le vin et le bouchon, un intervalle de quelques lignes. Il faut employer des bouchons neufs, souples et unis, et le moins poreux possible. Les bouchons d'un vin que l'on veut garder long-temps, ont besoin d'être goudronnés; cela les garantit de l'humidité et de la piqure des insectes. Les bouteilles, une fois remplies, bouchées et goudronnées, on les place en piles dans la cave, dans des cases formées en maçonnerie ou en planches. On commence par niveler le terrain sur lequel on veut élever la pile, et on le garnit d'une couche de sable fin. On met, au fond, quatre ou cinq lattes de chêne, les unes sur les autres, pour former une élévation telle, que le goulot de la bouteille, portant dessus, celle-ci soit placée bien horizontalement. En posant chaque bouteille, on incline le bouchon en bas pour l'imbiber: il ne faut pas qu'il reste d'air entre lui et le vin. On doit laisser un pouce d'intervalle environ entre chaque bouteille. Sur le

ventre du premier rang, et à un pouce environ du cul des bouteilles, on pose une latte pour supporter le cou du second rang, dont les culs portent sur une latte posée sur le cou des premières, et ainsi de suite, jusqu'à la hauteur la plus convenable.

Des soins à apporter aux vins en bouteilles. Il est reconnu que presque tous les vins déposent en bouteilles, plus ou moins, et sous différentes formes; mais tant qu'on ne les déplace pas, il est inutile de les transvaser; c'est seulement lorsqu'on veut les mettre sur table qu'on fait cette opération, pour les rendre limpides; elle consiste à déboucher la bouteille le plus doucement possible, pour ne pas agiter le dépôt, à vider dans une bouteille propre, et à s'arrêter aussitôt que le liquide se trouble. Il arrive quelquefois que le vin contracte un goût d'amertume en bouteilles, qui altère la couleur et fait évanouir le bouquet. S'il ne peut se rétablir de lui-même, il faut vider les bouteilles dans une pièce, pour traiter le vin comme nous l'avons indiqué en parlant des vins en tonneaux.

Si un vin en bouteilles tourne à la graisse, ce qui arrive assez fréquemment aux vins blancs, comme il est incertain qu'il se rétablisse de lui-même, il faut vider les bouteilles dans une pièce, et employer la recette que nous avons indiquée pour les vins en tonneaux qui tournent à la graisse.

Un vin gardé trop long-temps en bouteilles, y contracte souvent un goût de vieux, si on ne le peut boire promptement. Il faut le remettre en pièce, et lui faire subir le traitement que nous avons décrit pour détruire le goût de vieux des vins en tonneaux.

Manière de goûter les vins et de connaître leurs qualités.

Il n'est guère possible d'établir des principes sûrs pour l'art de goûter les vins, d'après les variations que le même vin éprouve, suivant son âge, l'époque où on le goûte, et la manière dont il a été soigné. Il est d'abord essentiel de s'assurer des caractères distinctifs du vin que l'on veut acheter, des variations auxquelles il est sujet, de sa conservation, de sa durée, et de la manière dont il finit. Nous ne donnerons point ici la nomenclature des caractères des diverses espèces de vin. L'habitude de la dégustation et la comparaison fréquente des variétés des crus, est le guide le plus sûr. Il est facile de reconnaître l'état du vin que l'on veut se procurer, si l'on s'est assuré du bouquet, du goût et des qualités que l'on doit y rencontrer.

On appelle bouquet le parfum qui s'exhale du vin exposé à l'air. Ce bouquet, en général, ne peut servir de rensei-

guement que pour les vins fins, et encore y a-t-il de nombreuses exceptions; car ces mêmes vins se perdent quelquefois en vieillissant. Chez les uns, il se développe promptement; et beaucoup plus tard chez les autres.

Si un vin fin est dépourvu de bouquet, on peut conclure hardiment qu'il est mélangé.

Les vins ordinaires, quoique de première qualité, n'ont point de bouquet, ou rarement.

On peut donner à un vin quelconque un bouquet artificiel, par le moyen de l'arome de quelques végétaux; mais ce bouquet est facile à reconnaître, parce qu'il est de peu de durée. Ce sont l'iris, la violette, la framboise, et d'autres fleurs ou fruits odoriférans que l'on emploie à cette imitation.

Le vin d'une mauvaise année est rarement vendu sans mélange; mais un vin mélangé n'est point dangereux lorsqu'il est combiné avec d'autres vins. Souvent même cette opération contribue à son amélioration et à sa conservation.

Il est bon d'observer qu'un vin naturel, à moins d'avoir obtenu son degré de maturité, est toujours moins agréable au goût qu'un vin mélangé.

Une couleur franche, et en rapport avec la qualité du vin, et un degré de spiritueux convenable, sont les deux qualités essentielles qui constituent la bonté d'un vin; l'absence du spiritueux rend presque toujours sa couleur louche et altérée. Les vins très colorés sont ordinairement lourds et d'un goût fade, peu agréable; il n'y a que le temps qui puisse corriger ces mauvaises qualités; et néanmoins ils peuvent se garder généralement plus long-temps. Les vins piquans conservent presque toujours leur mordant.

Le goût du terroir constitue assez souvent les caractères recommandables du vin; celui de pierre à fusil, dans le Chablis et le vin du Rhin; le parfum de la violette, dans quelques-uns de Bordeaux et du Dauphiné, etc.

On ne doit pas toujours rejeter les vins qui sont verts et âpres; en vieillissant, ces vins perdent leur verdeur et leur âpreté.

Quoi qu'en disent les gourmets, il est très difficile de reconnaître un vin frelaté. Ce n'est que par une longue habitude, et la connaissance approfondie des différens vins, qu'il est possible de s'en apercevoir. (*Voyez Falsification des vins.*)

Il est un point important à observer dans la dégustation des vins; c'est la différence qu'on trouve à un vin quelconque, lorsqu'on le goûte à jeûn ou après un repas, ou lors-

que l'on n'est pas en parfaite santé : différence qui peut induire dans les plus grandes erreurs.

Quant aux caractères des vins les plus connus, on peut ainsi les assigner : le Bourgogne inspire l'hilarité; il est généreux, et dispose aux plaisirs de l'amour; le Bordeaux est stomachique, astringent pur, et rafraîchissant mélangé d'eau; le Champagne est délicat, parfumé et capiteux; celui du Rhin est léger, humectant. Quant aux vins du Roussillon, du Languedoc, du Dauphiné, ils sont ardens, spiritueux et restaurans.

Moyens employés pour donner de la couleur aux vins, et pour reconnaître les vins colorés artificiellement. Les vins vieux étant en général plus colorés que les jeunes, on conçoit que les marchands de vin aient cherché à donner plus de couleur à ces derniers.

S'agit-il de vins blancs? on expose quelquefois ceux qui sont pâles à l'air, leur couleur devient plus foncée : on dit alors qu'ils rouillent. Ce moyen est sans danger.

Il en est de même de celui qui consiste à colorer les vins au moyen de caramel.

On peut jaunir les vins blancs à l'aide du soufre. Pour cela, on les verse dans un tonneau dans lequel on a fait brûler du soufre : cette fraude est dangereuse, si le soufre a été employé en trop grande quantité; car alors le vin a une odeur semblable à celle du soufre qui brûle. Il suffit, pour lui faire perdre cette odeur, de le faire bouillir pendant un quart d'heure.

On a encore imaginé des moyens de rougir les vins blancs, ou d'autres liqueurs, telles que le cidre ou le poiré, afin de les vendre pour des vins rouges. Une foule de substances servent à cet usage. On emploie les drapeaux de tournesol, les fruits de sureau, de troëne, d'hiëble; les bois de Campêche, de Fernambouc, la betterave rouge, et les fruits d'airelle ou mirtille. Ces substances s'emploient aussi pour colorer les vins rouges qui sont trop pâles. Ces diverses fraudes ne sont accompagnées d'aucun danger. Cependant, parmi ces substances, il en est qui communiquent au vin une saveur particulière, que les bons gourmets ne peuvent méconnaître : tels sont le sureau, l'hiëble, le troëne et la betterave. Ces substances portent avec elles un goût fade et herbacé, souvent acerbe; d'ailleurs, la couleur que donnent ces plantes n'est jamais franche; elle tire plus ou moins sur le violet, à moins qu'on ne l'ait avivée en y ajoutant de l'alun ou un acide. Comme plusieurs vins naturels présentent à peu près

la même nuance, on ne peut prononcer d'après ces seuls indices, comme on l'a fait jusqu'à présent.

La nature du principe colorant a tant d'analogie avec celui des substances dont nous venons de parler, qu'il est impossible d'établir, pour chacune d'elles, aucun caractère tranchant; les acides, les alcalis et les autres réactifs agissent à peu près sur elles comme sur le vin: cependant les précipités qu'on forme dans ces mélanges, n'ont pas la même couleur que ceux du vin; et c'est sur cette différence qu'on peut juger si un vin a été coloré par une matière étrangère: il faut donc se familiariser avec ces précipités pour établir une échelle de comparaison.

On commence par verser, dans le vin qu'on veut essayer, une dissolution d'un gros d'alun dans deux onces d'eau, sur un verre du liquide; on ajoute ensuite un gros de potasse, qu'on a fait dissoudre dans une once d'eau. Il se fait alors, si le vin est naturel, un dépôt couleur vert-bouteille, plus ou moins foncé, suivant que le vin était plus ou moins coloré. Ainsi les vins de Languedoc ou de Roussillon donnent un vert sombre, les vins de Bourgogne un vert plus clair, les vins de pays, un vert tirant sur le gris. Cette couleur étant constante dans les précipités des vins naturels, au moment où l'on fait l'expérience, il est facile de reconnaître si la liqueur qu'on examine, doit sa couleur à une teinture étrangère. Une suite d'expériences faites sur différens vins colorés artificiellement, donne les résultats suivans:

<i>Vins rougis par</i>	<i>Précipités en</i>
Le tournesol.	Violet clair.
Le bois d'Inde.	Prune de Monsieur.
L'hièble et le troëne. . . .	Violet bleuâtre.
L'airelle.	Couleur de lie sale.
Le bois de Fernambouc. .	Laque rouge.

Ainsi, toutes les fois que l'alun uni au vin, et précipité par la potasse, ne donnera pas une nuance verte, on peut affirmer que le vin a été coloré artificiellement.

La difficulté avec laquelle on fait partir les taches produites par les vins sur le linge, sert encore à faire reconnaître leur coloration artificielle.

Un moyen que les marchands de vin peuvent employer pour colorer en rouge des vins blancs, ou d'autres liquides qu'ils veulent faire passer pour du vin, c'est de les mélanger avec un vin fortement coloré, comme celui de Roussillon.

Alors il est impossible de reconnaître la fraude, par quelque moyen que ce soit. Il n'y a que les gourmets, dont le palais est très exercé, qui peuvent distinguer que le vin est mêlé avec quelques substances étrangères.

Vins falsifiés par l'eau-de-vie. Il arrive quelquefois qu'on corrige un vin faible en y ajoutant de l'eau-de-vie; dans d'autres circonstances, on fait le vin de toutes pièces, en mêlant du cidre ou une autre liqueur avec de l'eau-de-vie, du bois de santal, de campêche, ou toute autre matière colorante. Ces falsifications n'ont d'autre inconvénient que celui d'occasioner plus facilement l'ivresse; assez souvent elles déterminent aussi des maux de tête.

On pourra reconnaître que le vin a été rendu plus fort par de l'eau-de-vie, aux caractères suivans :

1°. Il aura une odeur d'esprit de vin beaucoup plus pénétrante que celle du vin pur: en effet, celui-ci ne contient que l'esprit de vin qui s'est développé pendant la fermentation, et qui est intimement combiné avec les autres parties du liquide; tandis que dans le vin avec addition d'eau-de-vie, la liqueur ajoutée est, en quelque sorte, libre et se manifeste à l'organe de l'odorat.

2°. Par la même raison, la saveur du vin frelaté par l'eau-de-vie est beaucoup plus chaude que celle du vin pur.

Moyen de reconnaître les vins falsifiés par la litharge. La litharge, ou oxide de plomb blanc demi-vitreux, ayant la propriété de faire perdre aux vins, de la plus mauvaise qualité, leur amertume et leur âcreté, de les rendre doux, et même agréables au goût, des spéculateurs avides en mettent dans leurs vins. Ainsi falsifiés, les vins sont d'un usage dangereux; ils donnent des coliques, quelquefois intolérables, et exposent à divers autres accidens. Le moyen qu'indique M. Nauche, médecin de bienfaisance du quatrième arrondissement, pour reconnaître cette falsification, consiste dans l'acide sulfurique et dans l'eau chargée de gaz hydrogène sulfuré.

Lorsqu'on verse de l'acide sulfurique pur sur du vin contenant de la litharge, il occasionne, dans la liqueur, un précipité blanc, qui dépose assez promptement au fond du vase.

Ce même acide, versé sur du vin naturel, ne fait qu'aviver un peu sa couleur, sans déterminer aucun précipité.

Autre procédé. L'emploi de l'eau chargée d'hydrogène sulfuré offre encore, dans le même cas, un moyen supérieur à celui dont nous venons d'entretenir le lecteur.

Pour préparer cette eau, il suffit de mettre, dans une fiole, une pâte faite de limaille de fer et de soufre; d'y verser

quelques gouttes d'acide sulfurique , et de faire dégager le gaz qui en résulte , dans un flacon rempli d'eau , au moyen d'un tube recourbé , dont on aura surmonté la fiole.

Versée sur le vin naturel, cette eau n'y occasionne pas le moindre changement, tandis qu'elle rend noirâtre et floconneux le vin falsifié avec la litharge, et qu'elle y détermine un précipité abondant qui gagne le fond du vase.

Quelques personnes se servent encore de foie de soufre ou de sulfures alcalins ; mais ces réactifs déterminent, tant dans le vin naturel que dans le vin lithargiré, un changement de couleur et un précipité, si peu distincts les uns des autres, qu'il est difficile d'asseoir, sur leurs différences, quelque chose de réel.

Des maladies des vins. Il est reconnu que presque tous les vins sont susceptibles de fermentation dans les tonneaux. Nous n'entrerons point dans l'énumération des causes qui y contribuent. Dans les vins de l'année, cette fermentation, qui complète la première, produit assez souvent une amélioration dans la qualité ; mais, dans les vins vieux, elle est le prélude de leur dégénération.

Si un vin nouveau éprouve une nouvelle fermentation à l'époque du mouvement de la vigne, il faut le retirer de dessus sa lie avant l'équinoxe du printemps, parce qu'il en pourrait résulter un goût désagréable pour ce vin ; et si, dans cette fermentation, ce vin prenait un goût acide, il faudrait le soutirer dans un tonneau fortement soufré. Il est bon d'observer que quand on s'aperçoit de la fermentation d'un vin nouveau, il faut lui donner de l'air par un trou de foret, que l'on bouche avec un fausset, et on le visite plusieurs fois dans la journée.

Il faut avoir soin, autant que possible, de séparer les vins nouveaux des vins vieux ; et si cela ne se peut, il faut purifier l'air, et brûler autour des vins vieux des mèches soufrées.

Si le vin vieux annonce devoir faire un mouvement, il faut le soutirer de suite dans un tonneau fortement imprégné de vapeur sulfureuse, et le séparer aussitôt des vins en fermentation. Ces mouvemens de fermentation, s'ils ne sont arrêtés à temps, produisent des altérations plus ou moins graves, comme les goûts d'aigre, d'amertume, de pourri, de vieux, de graisse, et le changement de couleur.

Le défaut de remplissage fait aussi quelquefois tourner le vin à l'aigre. Alors il faut soutirer le vin dans un tonneau soufré, le coller, le laisser reposer quelque temps, et le soutirer de nouveau ; et si le goût acide domine toujours, il faut

le mécher, et renouveler cette opération autant que cela est nécessaire. Ces vins méchés ne pouvant être bus tels, doivent être mélangés avec des vins colorés et généreux, pour remplacer la couleur et le spiritueux qu'ils ont perdus.

Quand, en vieillissant, un vin contracte de l'amertume, on la tempère, par le mélange avec des vins nouveaux du même crû, ou en le passant sur des lies fraîches.

Si le vin prend un goût de pourri, et si ce goût est fortement prononcé, il est impossible de le rendre potable; mais si l'on y porte remède à temps, il est possible d'arrêter le mal en souffrant et en soutirant; et pour le rendre agréable à boire, on peut le mêler avec du vin spiritueux et coloré: on y introduira de l'eau-de-vie dans des proportions que le goût seul peut déterminer.

Si le vin dégénère, et contracte un goût désagréable, appelé *goût de vieux* ou de *vin passé*, alors il faut se hâter de le mettre en bouteilles avant qu'il ait perdu toutes ses bonnes qualités, ou bien le couper avec un vin plus jeune et de bon crû.

On sait que presque tous les vins, et notamment les blancs, sont susceptibles de tourner à la graisse. Il est facile de s'apercevoir de cette altération, parce qu'ils filent comme de l'huile. Comme il n'est pas toujours certain qu'ils se rétablissent d'eux-mêmes, en les collant et les soutirant, il faut y introduire une certaine quantité de lie fraîche, et, quand elle est reposée, coller et soutirer.

On rétablit le vin rouge, dont la couleur est altérée, en le mêlant avec du vin plus jeune.

On rétablit le vin blanc qui jaunit sur la lie, en mettant le tonneau sur sa bonde, pour que la lie traverse en se déposant; on le replace ensuite, et quand il est reposé, on le colle; et on le soutire dans un tonneau qui a contenu du vin de même couleur, et légèrement soufré.

Pour enlever la couleur jaune à un vin blanc, il faut prendre une pinte de bon lait, jointe à autant de colle de poisson, mêlée et battue avec deux bouteilles de vin, que l'on verse dans le tonneau, en agitant fortement la liqueur. Au bout de quelques jours de repos, le vin aura recouvré sa blancheur et sa limpidité. On peut alors le tirer en bouteilles.

Lorsqu'un vin a contracté un goût d'échauffé, le plus sûr moyen d'arrêter cette fermentation, est de soutirer ce vin dans un tonneau fort imprégné de vapeur sulfureuse, et de le placer dans un endroit frais; et si cela ne suffit pas, de le mécher. On peut aussi faire passer ce goût d'échauffé qu'a

contracté le vin , en le coupant avec du vin jeune , spiritueux et coloré.

Lorsque du vin a été gelé , il faut , avant qu'il dégèle , soutirer ce qui est resté liquide ; on aura perdu seulement de la quantité : celui qui aura été soutiré sera plus spiritueux , la partie aqueuse étant la seule qui se congèle. Si on le laisse dégeler , la couleur alors devient louche et affaiblie ; et il faut le soutirer dans un tonneau fortement méché et rincé avec de l'eau-de-vie , le coller après quelques jours de repos , et le tirer ensuite en bouteilles.

Quant aux goûts de fût , de moisi , d'œufs gâtés , provenant des tonneaux , que contractent les vins , le premier moyen à employer pour y remédier , est de soutirer le vin vicié dans un tonneau vide de bon vin , et imprégné de vapeur sulfureuse. On brûle ensuite , comme du café , une livre et demie de froment pour un tonneau ; on enferme ce froment dans un sac de toile , et on le fait entrer brûlant par la bonde , que l'on bouche parfaitement , ayant l'attention de laisser ressortir , par cet endroit , la ficelle à laquelle est noué le sac , pour pouvoir le retirer au bout de vingt-quatre heures. On verse dans un autre tonneau où l'on a fait brûler une mèche soufrée , vingt-quatre pintes de lie fraîche , et l'on soutire dessus le vin que l'on veut rétablir. Après quelques jours de repos , on colle et on soutire de nouveau ; après quoi on peut goûter le mélange.

Procédé pour ôter au vin quelque mauvais goût. Transvasez le vin dans une futaille fraîche où il y ait eu de bon vin. Faites un gâteau de farine de seigle : quand le gâteau sera cuit , vous le poserez tout chaud sur l'ouverture du bondon ; vous réitérerez plusieurs fois cette opération.

Autre procédé. Faites un gâteau avec des carottes écrasées , comme de la pâte , et mêlées avec de la farine de seigle. On fait de ce gâteau le même usage que de celui de seigle , et on réitère aussi plusieurs fois l'opération.

Comment on doit traiter les vins gelés. Quand on s'aperçoit que le vin est gelé dans le tonneau qui le renferme , il faut soutirer de suite , dans d'autres tonneaux , tout ce qui reste de liquide. Le vin que l'on obtient ainsi est très spiritueux ; mais ce qui reste dans le tonneau n'est plus que de l'eau sans goût , ni couleur.

Lorsque le vin a gelé et dégelé dans le même tonneau , il faut le soutirer de suite dans un tonneau fortement soufré , et où l'on verse un verre d'esprit de vin , s'il contient cent cinquante bouteilles , ou plus ou moins , suivant sa capacité.

On bouche bien le tonneau, et après quelques jours de repos, on colle pour mettre en bouteilles.

Méthode pour empêcher que le vin ne s'aigrisse. Le vin commence quelquefois à prendre une pointe d'acide, qui fait dire aux gens de la campagne : *Ce vin a du vert.* Pour enlever ce petit filet d'aigreur, il faut prendre des noix sèches, les mettre sur des charbons ardents, et, à mesure qu'elles sont bien allumées, les jeter dans le vase qui contient ce vin, dans la proportion d'une noix pour chaque cinq pots, ou environ six décalitres de ce liquide; bien boucher le vase qui le renferme, et les y laisser au moins deux fois vingt-quatre heures avant d'en boire.

Moyen d'empêcher le vin de tourner. Pour garantir le vin du danger de tourner, il faut, vers le milieu du mois d'avril, le transvaser avec soin pour le débarrasser de sa lie, et faire un trou avec une petite vrille près de la bonde, à l'endroit le plus élevé du tonneau. Vous mettrez dans cette ouverture un petit fausset de bois d'environ cinq pouces de longueur. Il faut qu'il puisse entrer très facilement, et qu'il soit surmonté d'une petite tête, afin qu'il couvre parfaitement le trou ou soupirail, et qu'il empêche le contact de l'air extérieur. On ouillera le vin tous les quinze jours. Au mois de novembre, on substitue à ce fausset libre un autre fausset fixe qui ferme hermétiquement le tonneau. On doit répéter, tous les ans, la même opération à la même époque.

Ce procédé, si simple, est en même temps si efficace, qu'il réussit toujours. En donnant un peu d'air au vin, il donne aussi une issue aux gaz intérieurs, calme la fermentation aussitôt qu'elle commence, et maintient ainsi les choses dans l'état où elles doivent rester.

Procédé pour ôter au vin sa trop grande douceur. Lorsqu'on a du vin qui paraît trop doux, comme cela arrive ordinairement dans les années humides, il faut établir un fausset à côté de la bonde, sur les tonneaux¹, et l'ouvrir pendant quelques minutes, pour introduire l'air extérieur. On renouvelle cette opération de huit en huit jours, jusqu'à ce qu'on ait moins à se plaindre du vin.

Moyen de donner au vin le plus commun le parfum le plus agréable. Quand la vigne est en fleur, on prend un petit panier dans l'intérieur duquel est une feuille de papier. On profite du matin, lorsque la rosée est tombée, pour aller frapper légèrement le cep avec un petit bâton, et faire tomber les fleurs qui sont épanouies, et seraient, dans la journée, les victimes du moindre vent. La petite récolte terminée, on met ces fleurs sécher à l'ombre; on les pulvérise ensuite,

et on les garde dans un lieu sec. Au temps de la vendange, on prend une certaine quantité de cette poudre de fleurs, qu'on enferme dans un petit sachet, et on va le suspendre dans le tonneau. Le véritable moment est celui de la fermentation. Pour un tonneau de dix hottées, ou cent soixante litres, on n'emploie qu'une once de la poudre : cela suffit pour donner au vin une qualité qui le rend précieux et agréable.

On peut donner aussi un parfum très agréable aux vins, en employant, au lieu de fleurs de vigne, des fleurs de tilleul, des sommités de lavande, de sauge, de romarin et du genièvre. Les doses, pour trois cents litres de vin, sont : deux livres de genièvre, deux onces de fleurs de genièvre, une once et demie de sauge, une once de romarin, et une demi-once de lavande ; on enferme le tout, excepté le genièvre, dans un sac de toile, et on profite du moment de la fermentation pour le mettre dans le vin. On obtient, par ce procédé, des vins d'une qualité bien supérieure à ceux que l'on fait sans cette précaution. Ceux, surtout, qui ne sont point ordinairement d'une très bonne qualité, s'en trouvent améliorés d'une manière fort sensible.

Moyen de conserver le vin long-temps doux. Ayez un tonneau fait avec de fortes douves, bouchez et garnissez les ouvertures ou joints avec de la résine dissoute ; vous introduirez ensuite dans le tonneau un fil de fer au bout duquel se trouvera attachée une muscade soufrée. Vous allumerez cette muscade, et l'y laisserez brûler. Le vin doux, ainsi conditionné, se gardera parfaitement pendant plus d'un an.

Moyen de clarifier les vins d'Espagne troublés. On prend des blancs d'œufs, du sel gris et de l'eau salée ; on met tout cela dans un vase commode ; on enlève l'écume qui se forme à la surface, et l'on verse cette composition dans un tonneau de vin dont on a tiré une partie ; au bout de deux ou trois jours la liqueur s'éclaircit et devient agréable au goût ; on laisse reposer pendant huit jours, et on soutire.

Moyen de remettre un vin clair et gâté par une lie volante. On prend deux livres de cailloux calcinés et broyés, dix à douze blancs d'œufs, une bonne poignée de sel ; on bat le tout avec huit pintes de vin qu'on verse ensuite dans le tonneau ; deux ou trois jours après on soutire.

Ces compositions varient à l'infini ; quelquefois on y fait entrer l'amidon, le riz, le lait et autres substances plus ou moins capables d'envelopper les principes qui troublent le vin. On le clarifie encore, et on corrige souvent un mauvais goût, en le faisant digérer sur des copeaux de hêtre, précédemment écorcés, bouillis dans de l'eau et séchés au soleil

ou dans un four ; un quart de boisseau de copeaux suffit pour un muid de vin. Ils produisent dans la liqueur un léger mouvement de fermentation , qui l'éclaircit en vingt-quatre heures.

Moyen de décolorer le vin et plusieurs autres liquides. Pour décolorer le vin rouge et le rendre blanc , il suffit de le verser sur de la poudre de charbon , et de l'y laisser pendant un jour environ. La quantité de charbon nécessaire , est de trois onces par pinte de vin. On peut faire usage de ce procédé pour décolorer de mauvais vins avec lesquels on veut faire du vinaigre blanc.

Il y a quelques espèces de vins qui sont naturellement d'une couleur rouge trop foncée ; on peut rendre leur couleur plus claire et plus légère en mettant du charbon en poudre dans les cuves où l'on fait le vin , ou en laissant fermenter le moût sur du charbon. Ce moyen n'altère aucunement la qualité du vin.

Vin à repasser sur le marc. Si on a du vin chez soi , soit rouge ou blanc , vieux ou nouveau , qui pèche ou en couleur ou en force , on peut le repasser sur le marc , en le survidant dans la cuve : on doit le bien mêler avec le marc et le laisser couver environ douze heures , si c'est du vin vieux , et vingt-quatre s'il est nouveau ; après quoi on le tire et on l'entonne dans des tonneaux , auxquels on met une remarque pour les connaître ; ensuite on porte le marc au pressoir.

VIN CUIT. *Procédé pour le faire.* Prenez du moût de raisins blancs ; faites-le bouillir à un feu clair et égal , et écumez-le avec soin. Lorsqu'il sera réduit d'un tiers , versez-le dans des vases que vous exposerez au grand air , pour qu'il se refroidisse. Pendant ce temps agitez-le continuellement , avec de grandes cuillers de cuivre , pour faire évaporer la fumée , et afin que le vin n'en contracte pas le goût.

Lorsque le vin sera refroidi , vous le mettrez dans un tonneau que vous boucherez bien. Au mois de novembre , vous le clarifierez avec de la colle de poisson ou des blancs d'œufs , en les mettant dans le tonneau , et remuant avec un bâton passé par le trou du bondon. Vous laisserez ensuite reposer , et toute la lie se déposera au fond du tonneau. Enfin vous transvaserez le vin par un temps froid ; il sera alors bon à boire.

Vin composé, imitant le vin de Lunel. Vous prendrez quatre livres de raisin muscat pour douze bouteilles de petit vin blanc : vous lui ferez jeter un bouillon sur le feu , afin d'avoir bien tout le jus des raisins ; vous y ajouterez une demi-livre

de cassonade et un demi-setier d'eau-de-vie ; vous mêlerez le tout ensemble, le filtrerez et le mettrez en bouteilles. Au moment de le boire, vous croirez tenir réellement du vin de Lunel.

Vin composé, imitant le vin de Bordeaux. Exprimez du jus de framboises, environ un verre pour une bouteille de vin ; mettez-le dans un vase ; mêlez, avec le jus de framboises, du bon vin de Bourgogne ; filtrez-le et mettez-le dans des bouteilles qu'on a coutume de nommer, pour leur forme, *bouteilles de Bordeaux*. Vous pouvez être tranquille ; ce vin composé ne saurait faire de mal à personne, et les gourmets eux-mêmes, à cause de son goût, le prendront pour du véritable vin de Bordeaux.

Vin brûlé. Prenez une pinte du meilleur vin de Bourgogne, mettez-le dans une chocolatière avec demi-livre de sucre, une feuille de macis, deux clous de girofle, un petit bâton de cannelle, deux douzaines de grains de coriandre, deux ou trois zestes de citron, deux feuilles de laurier ; mettez la chocolatière devant un bon feu, et du charbon tout autour. Quand la vapeur ou fumée vous fera connaître que le vin est bien chaud, mettez-y le feu avec du papier allumé ; laissez-le brûler jusqu'à ce qu'il s'éteigne tout seul ; mouillez une serviette blanche, passez le vin au travers dans un vaisseau ou bouteille, dont l'ouverture soit large, et servez-le tout chaud. L'eau-de-vie brûlée se fait de la même manière.

Vin imitant la liqueur. Coupez deux citrons par tranches ; pelez et coupez de même deux pommes de reinette ; mettez le tout dans un plat avec demi-livre de sucre en poudre, une pinte de bon vin de Bourgogne, six clous de girofle, un peu de cannelle concassée, de l'eau de fleurs d'orange ; couvrez bien le tout ; laissez-le infuser trois ou quatre heures, puis passez-le à la chausse. On peut, si l'on veut, ambrer ce vin, ou le musquer, en y mettant un grain pilé avec du sucre, enveloppé de coton, et attaché à la pointe de la chausse où on le passe.

Des vins de liqueur faux ; manière de les reconnaître. On imite très souvent les vins les plus recherchés, tels que Malaga, Rota, muscat, Constance, Malvoisie, etc., en faisant fermenter du miel délayé dans de l'eau : heureusement que ces boissons ne sont pas malsaines. D'ailleurs il est facile de les reconnaître. Pour cela, on prend une petite bouteille de verre blanc ; on y met le vin que l'on veut éprouver : on tient cette bouteille à pleine main ; on applique le pouce sur l'ouverture, et on la retourne de manière qu'elle soit renversée sur le pouce ; on plonge le pouce et le cou de la bouteille

dans l'eau ; on retire le ponce en ayant soin que la bouteille soit toujours renversée et bien droite : si le vin est naturel , plus léger que l'eau , il restera dans la bouteille ; sinon le miel se précipitera visiblement dans l'eau , qui deviendra mielleuse , et ce qui restera dans la bouteille ne sera plus qu'une eau terne et désagréable au goût.

De la fabrication et de la rectification de l'esprit de vin. L'esprit de vin est le principe spiritueux du vin ou de l'eau-de-vie, débarrassé, autant que possible, de la partie aqueuse qui l'affaiblissait.

On appelle *esprit de vin rectifié*, celui que l'on a repassé une fois ou deux à l'alambic pour le débarrasser totalement de l'eau et lui donner plus de degrés. En général, on ne doit employer que de la bonne eau-de-vie, pour en tirer un bon esprit de vin qui doit être la base de vos eaux fines.

La meilleure méthode pour rectifier les esprits, est la suivante.

Quand on a tiré les deux tiers, ou à peu près, de l'esprit, suivant sa force, on ôte de l'alambic ce qui en reste, et l'on remet dans la cucurbite la partie distillée, à laquelle on fait subir la même opération que ci-devant ; on en vaporise encore les deux tiers ; on l'essaie en en faisant brûler une petite quantité dans une cuiller d'argent. Le feu éteint, on est à même de juger aussitôt, par l'humidité qui reste, à quel point l'esprit de vin est rectifié : il n'en doit pas rester une seule goutte après cette rectification. On se sert encore du pèseliqueur qui indique le degré ; mais il faut que l'esprit soit refroidi.

VINAIGRE. (*Préparation du*) Le vin, le poiré, le cidre, la bière, l'hydromel, le petit-lait, etc., etc., peuvent se transformer en vinaigre ; mais le vinaigre de vin est justement préféré à tous les autres.

Les vins qui ont été soufrés ne valent rien pour faire du vinaigre, l'acide sulfureux arrêtant la fermentation vineuse. De toutes les observations faites jusqu'à ce jour, on conclut que le vin de bonne qualité est celui qui procure le meilleur vinaigre. Il faut préférer les vins d'un an à ceux qui sont plus nouveaux, parce qu'ils n'ont point de lie, et que la partie sucrée est devenue spiritueuse. Les vins blancs doivent passer avant les vins rouges. Il importe généralement de ne mettre en usage que du vin très clair ; on peut éclaircir celui qui ne l'est pas, à l'aide de copeaux de hêtre qu'on met dans les tonneaux, et par-dessus lesquels on verse le vin dont on veut faire du vinaigre.

Autre procédé. Le procédé que l'on emploie à Orléans pour

la fabrication du vinaigre, est le suivant. On commence par verser cent litres de vinaigre bouillant dans un tonneau ouvert par un côté, et dont la capacité est de quatre cents litres. On place ce tonneau dans un lieu dont la température est constamment de dix-huit à vingt degrés. Au bout de huit jours, on verse dix litres de vin dont on a laissé déposer la lie; huit jours après, on ajoute encore dix litres de vin. On recommence cette opération tous les huit jours, jusqu'à ce que le tonneau soit plein : quinze jours après avoir empli ce vase, le vin se trouve converti en vinaigre. On en retire la moitié, et on recommence à verser, tous les huit jours, dix litres de nouveau vin. Si la fermentation est très énergique, ce que l'on reconnaît à la grande quantité d'écume dont se charge une douve que l'on plonge dans le tonneau, on ajoute plus de vin, et à des intervalles plus rapprochés.

Le vinaigre blanc s'obtient avec le vin blanc. On peut également l'obtenir du vin rouge que l'on a laissé aigrir sur des raisins blancs. On peut enlever aussi la couleur du vinaigre rouge et le rendre blanc, en le faisant passer, à plusieurs reprises, sur du charbon pilé. Quand on veut colorer, au contraire, le vinaigre blanc en rouge, on y ajoute du jus de betteraves, de la décoction d'orcanète ou de bois d'Inde : cette dernière substance ne doit être employée que quand on manque des autres. Aucune d'elles ne communique de propriétés malfaisantes au vinaigre.

Autre procédé. Procurez-vous un baril d'excellent vinaigre; prenez-en quelques pintes pour la consommation domestique d'un mois; remplissez le baril avec une égale quantité de vin bien éclairci; bouchez-le légèrement avec du papier et un bouchon de liège, puis mettez-le dans un endroit à une chaleur tempérée; soutirez, tous les mois, la même quantité, et remplacez-la aussi avec du vin. Le baril, ainsi renouvelé peu à peu, vous fournira, pendant très long-temps, du vinaigre parfait.

Autre procédé. Dans le temps de la vendange, ayez soin d'égrener une partie des raisins que l'on mettra dans la cuve, et jetez les rafles dans un vaisseau où elles puissent s'aigrir tandis que le vin se fera. Vous retournerez ces rafles de temps en temps, afin qu'elles ne moisissent pas. Quand le vin de la cuve sera fait, vous le tirerez; vous couvrirez le marc des rafles que vous aurez fait aigrir, et vous verserez sur le tout une partie du vin tiré, à proportion de ce que vous voudrez avoir de vinaigre. Si vous mêlez bien les rafles avec le marc, elles auront bientôt communiqué l'aigreur au mélange. La fermentation s'établit promptement; et plus le marc se trouve chargé d'esprit, plus le vinaigre a de force.

Autre procédé. Pour changer le vin en vinaigre, on le mêle avec sa lie; on le met dans un tonneau, que l'on remplit à moitié, et dont on laisse une des extrémités ouverte, afin que la surface liquide soit exposée à l'air. On place le tonneau dans un lieu assez chaud, comme un grenier, ou un endroit exposé à la force du soleil. Il ne tarde pas à s'établir un mouvement de fermentation assez vif, que l'on arrête, quand il est trop rapide, en ajoutant une nouvelle quantité de vin. Quand le vinaigre paraît assez fort, on en retire une certaine quantité, que l'on remplace par du vin mêlé avec la lie. On laisse éclaircir le vinaigre avant de l'enfermer dans des vases pour le conserver.

Autre procédé, en usage à Paris. Ramassez, de lie de bon vin, une quantité proportionnée à ce que vous en voudrez faire; mettez-la dans une cuve de bois, de la capacité de dix-huit muids environ; délayez-la avec une suffisante quantité de vin, et renfermez ce mélange dans des sacs de toile forte; disposez ces sacs dans un grand baquet de bois très fort, placé à terre pour plus de solidité; au bas de ce baquet, vous pratiquerez un trou, au-dessous duquel vous mettrez un autre baquet que vous placerez dans une fosse creusée à même la terre. Le fond de ce baquet tiendra lieu de la partie inférieure d'une presse. Vous placerez les planches par-dessus les sacs; vous ferez agir la vis d'une bonne presse, et vous la serrerez de temps en temps, pour exprimer le vin que la lie contient. Il ne faudra pas, pour cela, moins de huit jours. Vous mettrez ce vin dans des tonneaux de la capacité d'un muid et demi; vous poserez ces tonneaux verticalement sur leur fond, et vous ferez un trou de deux pouces de diamètre à la partie supérieure: vous laisserez ce trou toujours ouvert, pour que la liqueur ait communication avec l'air extérieur. Le vinaigre se forme en quinze jours pendant l'été, et en un mois, au moins, pendant l'hiver; dans cette dernière saison, on est même réduit à mettre des poêles dans l'atelier, pour accélérer la fermentation, en entretenant dix-huit degrés de chaleur. Il arrive quelquefois que la liqueur fermente à tel point, qu'on n'y saurait tenir la main. On la rafraîchit avec du vin, pour en arrêter les progrès; vous la laisserez encore fermenter jusqu'à ce que le vinaigre soit suffisamment fait; puis vous le mettrez dans des tonneaux, où, suivant ce que nous avons dit plus haut, il y aura une certaine quantité de copeaux de hêtre. Vous le laisserez éclaircir sur ces copeaux pendant quinze jours; vous le tirerez au clair; puis vous le conserverez dans de grands tonneaux.

Vinaigre de cidre. Dans un tonneau qui contiendra huit

cents pintes de cidre , vous mettrez six livres environ de levure aigre , faite avec du levain et de la farine de seigle. Vous commencerez par délayer cette levure dans de l'eau chaude , et vous la verserez par le bondou ; ensuite vous passerez un gros bâton par le bondou , et vous remuerez fortement le cidre , pour y bien mélanger la levure. Vous le laisserez ensuite fermenter pendant huit jours : après ce terme vous aurez un vinaigre de cidre assez fort. Vous le soutirez dès qu'il sera fait.

Vinaigre de bière. Vous prendrez parties égales de farine de seigle et de farine de blé noir mondé. Vous ferez bouillir ces farines , pendant vingt-quatre heures , dans une quantité suffisante d'eau ; vous verserez ensuite la liqueur dans des cuves oblongues , que vous ne remplirez qu'à demi , et que vous exposerez à l'air. Il faut que la température soit de douze à quatorze degrés. Vous laisserez reposer ces liqueurs , et vous aurez soin de les couvrir , tant que le soleil donnera perpendiculairement sur les cuves. Le vinaigre fait , vous le soutirez , par le moyen d'un siphon de fer-blanc , et vous le conserverez dans des tonneaux de chêne. Ce vinaigre est naturellement blanc ; on peut lui donner de la couleur avec des baies de sureau.

Vinaigre de malt ou de blé germé. Les Allemands font du vinaigre avec le malt de froment pur ; ils en font aussi avec du malt d'orge , mêlé avec le malt de froment. Il y a deux espèces de malt , le malt séché au four et le malt séché à l'air. Il faut qu'il en entre des deux sortes dans le vinaigre ; mais le malt séché à l'air s'emploie en plus grande quantité que l'autre : la mesure commune est deux tiers de malt d'orge et un tiers de malt de froment.

Opération. Mettez de l'eau dans un grand chaudron ; faites-la bouillir ; quand elle bouillira , jetez-en quarante pintes dans une cuve , et remuez-la jusqu'à ce qu'elle soit un peu refroidie , ensuite vous y mettrez peu à peu du malt , et vous le remuerez bien avec des bâtons , jusqu'à ce qu'il soit mêlé avec l'eau. Vous recouvrirez la cuve ; vous ferez bouillir de l'eau ; vous prendrez la pâte qui se trouve dans la cuve ; vous la mettrez dans un cuveau que vous aurez placé dans la cuve , de façon qu'il y ait deux pouces d'intervalle entre ce cuveau et le fond de la cuve , et vous mettrez par-dessus un autre cuveau , percé de trous et recouvert de paille. Vous verserez de l'eau bouillante dessus ; vous couvrirez la cuve , et vous laisserez le tout dans cet état pendant une heure et demie ; après quoi vous soutirez la liqueur , par le moyen d'un robinet posé entre les deux fonds , c'est-à-dire , entre

le fond du cuveau et le fond de la cuve; vous mettrez de l'eau bouillante sur le malt, et vous recommencerez cette opération plusieurs fois, selon la force que vous voudrez qu'ait votre vinaigre.

Vinaigre fait avec le son de froment. Vous prendrez du son de froment ou de celui de seigle; vous en ferez une décoction dans de l'eau de rivière; vous la passerez, vous la mettrez dans un tonneau; vous y délayerez un levain de huit jours: la fermentation sera établie en moins de vingt-quatre heures. Quand l'écume qui sortira par le bondon commencera à diminuer, bouchez bien le tonneau; laissez reposer le vinaigre pendant quelques jours, afin qu'il s'éclaircisse, et vous pourrez ensuite vous en servir.

Vinaigre de lait. — Premier procédé. Vous prendrez un pot de lait; vous y ajouterez six cuillerées de bonne eau-de-vie; vous mettrez le mélange dans une bouteille; vous la boucherez bien, et vous l'exposerez dans un endroit chaud; vous lui donnerez de l'air de temps en temps, à cause de la fermentation; au bout d'un mois, le lait sera changé en très bon vinaigre: après avoir été passé à travers un linge, ce vinaigre pourra se conserver en bouteilles.

Second procédé. Les habitans des campagnes se procurent du vinaigre par la fermentation du petit-lait. Ce vinaigre est supérieur à celui de lait pur. Les Hollandais font bouillir le lait de beurre avec un peu de présure; le vinaigre n'en est que meilleur.

Moyen de donner de la force aux vinaigres trop faibles. Les habitans des Pays-Bas, pour communiquer de la force aux vinaigres de bière et de vin, qui n'ont point assez d'acidité, mettent, dans un tonneau ordinaire de ce vinaigre, une ou deux pintes d'esprit de vin, selon la force qu'ils veulent lui donner, des racines concassées de pyrèthre et d'arum, ou pied de veau, de chaque une poignée, et trois ou quatre livres de crème de tartre (tartrite acidule de potasse) en poudre. Ils placent ce tonneau dans un lieu assez chaud, c'est-à-dire, à une température de vingt degrés au thermomètre de Réaumur, environ; et, pour provoquer la fermentation, ils jettent dans ce tonneau quelques morceaux de chair crue et fraîche, afin que cette fermentation s'établisse bien, et se fasse en détail. Ils ne versent la crème de tartre et l'esprit de vin qu'à plusieurs fois. De nouveau vinaigre, versé sur le marc du tonneau, devient, en peu de temps, du vinaigre aussi fort que le précédent.

Autre moyen. Mettez, pendant l'hiver, dans des terrines de grès, le vinaigre dont vous voudrez augmenter la force,

et exposez-le à une ou plusieurs gelées : vous enlèverez et vous jetterez les glaçons qui s'y formeront , et qui ne contiendront que les parties les plus aqueuses. Votre vinaigre aura singulièrement gagné après cette opération. Ce procédé est excellent.

Clarification du vinaigre rouge. Sur chaque litre de vinaigre , on met trois à quatre cuillerées de lait : on agite et on laisse reposer quelques heures ; après quoi on filtre à travers le papier gris. Si le vinaigre se trouve encore coloré , on répète la même dose de lait : par ce moyen , ce liquide acquiert une limpidité parfaite ; concentré à la gelée , il prend une très grande force et un beau coup d'œil.

Méthode pour décolorer le vinaigre. Si vous voulez décolorer le vinaigre et le rendre d'une extrême limpidité , mêlez , dans une quantité donnée , un quarantième ou un trentième au plus de son poids de charbon animal. Vous ferez ce mélange à froid dans un vase de verre. Vous aurez soin de l'agiter de temps en temps. La décoloration s'opérera en deux ou trois jours. Vous filtrerez alors ce vinaigre à travers un papier Joseph ; et si vous voulez l'avoir très pur , vous filtrerez une seconde fois , mais sans charbon.

Diverses manières de conserver le vinaigre. Tenez le vinaigre dans des vases bien propres et bien bouchés , et dans un endroit frais. Ne laissez jamais les vases en vidange.

Le vinaigre peut encore se conserver par le moyen suivant. Mettez votre vinaigre dans des bouteilles de verre ; placez ces bouteilles dans une chaudière pleine d'eau ; faites bouillir cette eau , pendant que les bouteilles sont dedans , l'espace d'un quart d'heure , et retirez-les. Le vinaigre , après ce procédé , peut se conserver plusieurs années.

On pourrait aussi employer la distillation ; mais ce moyen est coûteux , et il ôte au vinaigre son goût agréable.

Instruction sur les vinaigres falsifiés. Le vinaigre se mêlant à une grande partie de nos alimens , peut devenir très dangereux , s'il est de mauvaise qualité. Plusieurs fabricans se sont cependant permis , depuis quelques années , de lui faire subir des falsifications tout-à-fait pernicieuses , on en a vu y ajouter même de l'acide sulfurique. Cette fraude , qui pouvait avoir les plus tristes résultats , a donné naissance à l'instruction suivante de la Faculté de Médecine de Paris , rédigée sur l'invitation du ministre de l'intérieur.

ART. 1er. Le décret en date du 22 décembre dernier , rendu en conseil d'état , porte qu'il est défendu aux fabricans et marchands de vinaigre d'ajouter , sous quelque prétexte que ce soit , des acides minéraux , et spécialement de l'acide

sulfurique , à leur vinaigre , ou d'y introduire des mèches soufrées. On reconnaîtra facilement les contraventions qui seront commises à cet égard , en versant vingt gouttes d'une solution aqueuse de muriate de baryte dans environ quatre onces de vinaigre , qu'on aura eu soin auparavant de filtrer , s'il n'était pas clair.

2. Cette épreuve devra être faite dans un vase de verre bien transparent.

3. Si le mélange ne se trouble pas , on sera disposé à croire qu'il ne contient pas d'acide sulfurique. Si , au contraire , il se trouble , et que , peu de temps après , il se forme un précipité au fond du vase , on conclura qu'il y a dans le vinaigre , soumis à l'expérience , de l'acide sulfurique.

4. La quantité , plus ou moins grande , de précipité formé , suffira pour donner une idée approximative de la quantité d'acide sulfurique que le vinaigre contient.

5. Ce genre d'essai ne pourra être confié qu'à des personnes habituées à en faire de semblables.

6. Dans le cas où le propriétaire du vinaigre qui aurait été jugé , d'après l'expérience qui vient d'être proposée , contenir de l'acide sulfurique , déclarerait ne pas s'en rapporter à cette seule épreuve , il en serait référé à des chimistes , qui , après avoir procédé par les voies d'analyse , établiront , dans un rapport , leur opinion sur la qualité de ce vinaigre.

7. Tout vinaigre reconnu pour contenir de l'acide sulfurique , sera saisi , et ne devra plus être remis dans le commerce , qu'après avoir été injecté avec de l'essence de térébenthine , afin que , par ce moyen , il ne puisse plus être employé dans la préparation des alimens.

Vinaigre des quatre voleurs , antipestilentiel. Vous prendrez quatre pintes de vinaigre blanc ; vous y mettrez de la grande et de la petite absinthe , du romarin , de la sauge , de la menthe et de la rue , de chacune de ces plantes une demi-once ; vous y ajouterez deux onces de fleurs de lavande sèches , deux gros d'ail et autant d'acorus , de cannelle , de girofle et de muscade ; vous couperez les plantes et concasserez les drogues sèches. Vous les ferez ensuite infuser au soleil , pendant un mois , dans un vase bien bouché. Décantez , après cela , la liqueur , exprimez-en le marc , filtrez-la , et ajoutez-y une demi-once de camphre dissous dans un peu d'esprit de vin. Votre vinaigre ainsi achevé , vous le mettrez en bouteilles , en prenant soin de boucher hermétiquement.

Vinaigres aromatiques. On nomme ainsi les vinaigres où l'on a fait infuser divers végétaux.

Il faut cueillir ces plantes dans le temps de leur vigueur, les bien éplucher, et leur faire subir une prompte dessiccation, pour qu'elles perdent l'humidité dont elles sont imprégnées. Si on les mettait en œuvre fraîches, l'eau qu'elles contiennent passerait bientôt dans le vinaigre, et diminuerait sa qualité. Il faut veiller à ce que les plantes séjournent très peu de temps dans le vinaigre; on le décante et on le filtre aussitôt qu'il a pompé leur partie odorante.

Vinaigre d'estragon. Vous prendrez de l'estragon; vous le ferez sécher au soleil; vous le mettrez dans une cruche que vous emplirez de vinaigre; vous le laisserez infuser pendant quinze jours; au bout de ce temps, vous décanterez la liqueur, vous en exprimerez le marc, et vous le filtrerez à la chausse de toile de coton. Le vinaigre d'estragon se met en bouteilles, se bouche bien, et se place dans un endroit frais.

Vinaigre surard. Vous choisirez des fleurs de sureau à l'instant de leur épanouissement; vous les éplucherez et leur ôterez toute la tige; vous mettrez ces fleurs à moitié séchées dans une cruche, que vous remplirez de vinaigre, que vous boucherez bien, et que vous exposerez au soleil pendant vingt jours. Vous décanterez ensuite votre vinaigre; vous en exprimerez le marc; vous le filtrerez, et vous le mettrez dans des bouteilles que vous boucherez bien.

Vinaigre rosat. Vinaigre de vigne sauvage. Vous prendrez du vinaigre blanc, et vous y mettrez des roses effeuillées; vous les laisserez infuser au soleil pendant dix jours; après ce temps, décantez le vinaigre, exprimez-en le marc, filtrez-le, et mettez-le dans des bouteilles, en ayant soin de bien boucher.

Par le même procédé, on peut, avec des fleurs de vigne sauvage, préparer un vinaigre très agréable au goût.

Vinaigre printanier pour la salade. Vous prendrez trois onces d'estragon, autant de sarriette, de civette, d'échalote et d'ail, une poignée de sommités de menthe et de baume, et vous ferez sécher le tout. Vous le mettrez ensuite dans une cruche, avec huit pintes de vinaigre blanc; vous le ferez infuser au soleil pendant quinze jours; au bout de ce temps, vous le décanterez, vous en exprimerez le marc, vous le filtrerez, et vous le garderez dans des bouteilles bien bouchées.

Vinaigre de lavande, de romarin et de sauge. Vous prendrez une demi-livre de fleurs de lavande promptement séchées; vous les mettrez dans une cruche avec quatre pintes

de vinaigre blanc, et vous laisserez l'infusion se faire au soleil pendant huit jours. Vous décanterez ensuite le vinaigre, vous en exprimerez fortement le marc, vous le filtrerez à travers un papier gris, et le mettez dans des bouteilles que vous boucherez bien.

Sirop de vinaigre framboisé. Vous prendrez un bocal de verre ou une cruche de grès; vous ferez infuser, dans une pinte et demie ou deux pintes de bon vinaigre, autant de framboises, bien mûres et bien épluchées, qu'il pourra y en entrer, sans que le vinaigre surnage; au bout de huit jours, vous verserez, tout à la fois, et le vinaigre et les framboises, sur un tamis de soie; vous laisserez librement passer la liqueur sans presser le fruit. Votre vinaigre étant parfaitement clair et imprégné de l'odeur de la framboise, pesez votre vinaigre, et prenez, pour chaque livre, deux livres de sucre royal grossièrement concassé; mettez-le dans un matras; versez votre vinaigre aromatisé par-dessus; bouchez légèrement le matras, et placez-le au bain-marie, à un feu très modéré. Le sucre totalement fondu, laissez éteindre le feu, et votre sirop étant presque refroidi, mettez-le en bouteilles, et bouchez hermétiquement.

Manière d'obtenir des vinaigres d'une odeur agréable pour la toilette. Le procédé est fort simple. On choisit les plantes dont on aime le plus l'odeur, comme la lavande, le romarin, la sauge, les œillets, les roses; on en met quatre onces dans une pinte de fort vinaigre, et on laisse infuser, pendant huit jours, à froid ou à une douce chaleur. Au bout de ce temps, on passe à travers un linge en exprimant toute la liqueur que les plantes peuvent contenir; et si l'on veut avoir le vinaigre plus clair, on le passe de nouveau à travers une feuille de papier gris. Si on désire que le vinaigre soit rouge, on y laisse infuser un gros de racine d'orcanète par pinte. Pour l'avoir parfaitement blanc et limpide, il faut le distiller dans un alambic au bain-marie. On peut employer assez indifféremment les plantes fraîches ou sèches. Quand elles sont sèches, on n'en met que deux onces par pinte de vinaigre, au lieu de quatre.

VIPÈRE ET SERPENS. *Traitement contre leur morsure.* On commencera par placer une ligature légèrement serrée immédiatement au-dessus de la morsure, et on ne se servira ni de ficelle, ni d'autres liens trop minces, qui irriteraient la peau. Cette ligature ne sera pas continuée pendant longtemps, car elle augmenterait la teinte livide, et favoriserait le développement de la gangrène; on laissera saigner la

plaie, et même on la pressera doucement pour en retirer le venin. S'il est possible, on trempera, pendant quelque temps, la partie mordue dans l'eau tiède; on la pressera légèrement, et on l'enveloppera d'un linge mouillé.

Si la maladie est grave, que l'enflure soit trop considérable, les douleurs très vives, etc., on supprimera la ligature, dont l'objet n'était que de retarder la circulation en la gênant, et on se gardera bien de faire des incisions, des scarifications multipliées, qui souvent aggravent les accidens. Le chirurgien cautérisera la plaie avec le fer rouge, la pierre infernale, la pierre à cautère, ou le beurre d'antimoine. (*Voyez RAGE.*)

VOLAILLE. *Manière d'engraisser la volaille.* On a recours à une des méthodes suivantes. La première consiste à enfermer la volaille dans un endroit obscur, à la nourrir abondamment avec de l'orge ou du sarrasin, ou maïs; l'un ou l'autre de ces grains cuits et mis en boulettes.

La seconde, pratiquée au Mans, a cela de particulier, qu'au lieu de laisser manger librement la volaille, on lui fait avaler des pâtons de figure ovale, portant environ deux pouces de longueur sur un d'épaisseur, composés de deux parties de farine d'orge, d'une partie de sarrasin, et de suffisante quantité de lait.

La troisième passe pour être plus expéditive que les précédentes; elle prescrit de mettre les volailles dans une cage ou épinette placée dans un endroit chaud; de les empâter deux ou trois fois par jour, au moyen d'un entonnoir, avec de la farine d'orge, d'avoine, de petit millet, de maïs, détrempeée dans du lait; de leur donner d'abord une petite quantité de ce mélange un peu liquide, par la raison qu'on ne leur donne point à boire; puis d'augmenter successivement la dose, jusqu'à leur remplir entièrement le jabot, leur laissant tout le temps de le vider à leur aise, avant de recommencer la même manœuvre, pour ne pas troubler leur digestion. L'épinette employée dans ce troisième procédé, est une suite de petites loges dans lesquelles chaque volaille est séparée, comme emboîtée, et tellement resserrée, qu'elle ne peut se remuer que très difficilement: tout ce qu'il lui est permis de faire, c'est de passer la tête par un trou, et de rendre les excréments par un autre.

L'entonnoir, à la faveur duquel un homme peut empâter une cinquantaine de poulets en une demi-heure, est ainsi décrit: Sur un escabeau, à hauteur du bras, s'élève une espèce

d'entonnoir dans lequel on verse la mangeaille; du bas de cet entonnoir sort un tuyau courbe, à peu près comme celui d'une théière; on fait descendre en dedans de l'entonnoir, jusque vers le bas, un secret garni d'une soupape, à côté de laquelle la mangeaille passe dans le fond de l'entonnoir; ce secret est suspendu par une petite verge de fer, attachée à une languette aussi de fer, qui fait ressort, et qui s'élève depuis l'escabeau jusqu'au-dessous de l'entonnoir. A cette même languette tient une corde qui descend jusqu'au pied de l'escabeau; là, elle est arrêtée par une petite planche mobile que l'empâteur peut presser du pied; par ce mouvement, la corde tire la languette de fer, qui, en s'abaissant, force le secret, dont la soupape se ferme, à descendre plus bas dans le fond de l'entonnoir, et par ce secret, faisant les fonctions d'une pompe foulante, presse la pâte, et l'oblige à sortir par le bout du tuyau courbe que l'engraisneur tient dans le bec de l'oiseau, au-dessus de la langue. Il a soin de retirer le poulet à l'instant qu'il sait qu'il a pris assez de nourriture; s'il a dépassé la dose convenable, il le fait dégorger dans un vaisseau, placé au-dessous de la machine, pour l'empêcher d'étouffer. Chaque fois qu'on se sert de l'entonnoir, on a soin de le laver à l'eau fraîche, dans la crainte qu'il n'y reste de la mangeaille qui s'aigrirait.

Les poulets nourris de cette manière, qui convient surtout aux marchands de volaille, sont, au bout de huit jours, bien blancs et d'un goût excellent; en quinze jours ils ont acquis leur plus haute graisse.

Il y a des personnes qui ajoutent à la nourriture prescrite, un peu de semence de jusquiame, dans la vue de la rendre somnifère; mais il reste à savoir si cette semence partage réellement les propriétés de la plante d'où elle provient. D'autres y mêlent des graines d'orties sèches et réduites en poudre. Enfin, au lieu de mettre les chapous, les poulardes ou autres volailles dans des épinettes, plusieurs les renferment dans des cabas suspendus en l'air, et faits de telle manière, que d'un côté leurs têtes sortent dehors, et de l'autre leurs croupions; ainsi empaquetés, immobiles, ils mangent, dorment et digèrent à peu près comme dans l'épinette.

Anciennement, sous prétexte de les délivrer de la vermine qui, pendant l'opération de l'engraissement, les tourmente et en empêche les effets, on les plumait sur la tête, sous le ventre et sous les ailes.

Enfin la gourmandise avait tellement rendu féroce, et si

peu avisé, qu'au lieu de les mettre, comme nous le conseillons, dans un endroit obscur, on leur crevait les yeux.

Dans le temps où la nation avait un goût décidé pour les épices et les aromates, on imagina de varier, à son gré, la saveur et le parfum de la chair de la volaille; on mêlait à la pâtée destinée à l'engraisser, des dragées au musc, à l'anis, et d'autres drogues aromatiques. En Angleterre, on fit une pâtée composée de farine d'avoine et de thériaque.

On sent que cette méthode, qui ne pouvait être employée que par des gens très riches, ne fit pas fortune chez les cultivateurs, et qu'elle dut passer comme une mode. Cependant nous croyons qu'on doit reprendre cette ancienne idée, mais en mettant plus de sagesse et d'économie dans son exécution. Nous croyons qu'il serait très important de rechercher et de reconnaître les substances communes qui, ajoutées à la nourriture de la volaille, peuvent la rendre plus fine et plus savoureuse. En effet, si les grives sont excellentes lorsqu'elles mangent du raisin; si leur chair est amère quand elles ne trouvent que des baies de genièvre; si les merles sont moins bons à manger lorsqu'ils vivent de grains de lierre; s'il y a tant de différence entre le lapin qui vit de choux et celui qui broute le serpolet, que ne doit-on pas espérer, en faisant entrer, dans la nourriture des poulets, des substances capables de modifier avantageusement la saveur de leur chair? Ne sait-on pas déjà que les dindes qui avaient mangé beaucoup de feuilles d'oignons, avaient une chair d'un goût exquis, tandis que d'autres qui avaient passé par la forêt de Fontainebleau, et mangé du genièvre, en avaient une désagréable? Ne sait-on pas que l'ortie grièche, le persil, le fenouil, la chicorée sauvage, la mille-feuille, l'ail introduit dans la pâtée des dindoneaux, ont changé avantageusement la saveur de leur chair? Ne sait-on pas enfin que les poulets, dans la nourriture desquels entre du phosphate calcaire, deviennent plus forts, et leurs os plus solides?

Castration des volailles. On pratique la castration des volailles vers la fin du printemps ou au commencement de l'automne. On fait une incision près des parties de la génération; on enfonce le doigt par cette ouverture, et on enlève les testicules aux mâles et les ovaires aux femelles. On réunit les bords de la plaie par une suture modérément serrée, et quelquefois on la frotte avec un peu de beurre frais, ou on la saupoudre d'un peu de cendre.

On remarque que les poulardes engraisent plus aisément

que les chapons, et on enferme souvent les unes et les autres, en les soumettant à des alimens très substantiels, afin qu'ils engraisent plus promptement.

On remarque aussi que les dindons, ayant le corps plus grand, les testicules se trouvant plus éloignés du lieu de l'incision, et plus difficiles à atteindre avec le doigt, l'opération réussit moins souvent; aussi la pratique-t-on rarement, ainsi qu'aux oies et aux canards.

Maladies des volailles. La maladie contagieuse qui attaque le plus fréquemment les volailles, est la clavelée ou petite vérole; elle a son siège au cou et à la tête. On a jusqu'ici manqué de remèdes pour la guérir. M. Porchon-Bouval, dans la *Bibliothèque physico-économique*, 4^e. année, T. II, propose de la prévenir par un changement de nourriture, qu'il a lui-même expérimenté. Ce changement de nourriture consiste à substituer aux orties ou au persil hachés, qu'on a coutume de leur donner avec des œufs et de la mie de pain, une plante nommée *crusson corne-de-cerf*. On la hache comme on fait des autres herbes, et elle se mélange de même. On trouve cette plante, qui est très commune, sur les chemins, le long des fossés et dans les terres battues non cultivées.

VOLIÈRE. Nous allons, pour les personnes aisées qui possèdent un jardin, donner la description d'une volière, dans laquelle elles pourront retenir plus agréablement les petits prisonniers dont elles embellissent ordinairement leurs maisons.

Choisissez, pour l'emplacement de votre volière, un endroit exposé au soleil du levant et du midi, et à l'abri du nord. Vous y pratiquerez quelques retraites murées, pour que les oiseaux puissent s'y réfugier pendant les grandes chaleurs de l'été et les grands froids de l'hiver. Vous ferez peindre l'endroit intérieur du mur en bleu céleste et en paysage, ou au moins en violet, en vert ou en blanc de céruse; vous élevez dans cette volière, autant qu'il sera possible, cinq ou six arbres toujours verts, ou à leur défaut, vous mettrez à la place qu'ils devraient occuper, une fois par mois, des plantes que vous aurez coupées à cet effet. Vous en laisserez néanmoins deux à demeure, qui ne se touchent point, et dans lesquelles vous placerez quelques petits paniers propres à faire les nids; vous couvrirez les paniers par dehors et sur les bords, de tiges d'asperges.

Vous ferez en sorte de conduire, dans les abreuvoirs de cette volière, de l'eau vive; vous nettoierez ces abreuvoirs tous les deux ou trois jours, et vous les changerez d'eau

Comme il est dangereux aux oiseaux de se baigner pendant qu'ils couvent, vous aurez recours alors aux abreuvoirs couverts, ou bien vous détournerez l'eau de fontaine, et leur donnerez à boire dans une auge longue, recouverte d'un bord doublé de fer-blanc, dans lequel vous pratiquerez plusieurs petits trous; vous attacherez en même temps, dans l'endroit qui leur est le plus commode pour manger, de la chicorée sauvage, des bettes, du laiteron, de la laitue et autres herbes semblables, avec quelques petits paquets de graines de plantin ou de panis. Vous placerez, en outre, dans la volière, deux barres de fer, qui la traversent totalement, et qui soient attenantes au mur, à l'entrée de la cage; ces barres, outre qu'elles servent de soutien, sont fort commodes pour percher les oiseaux.

Vous placerez en dedans de la volière, sur le plancher, le long des murs, des augets proportionnés à la grandeur de la volière et à la quantité des oiseaux; dans l'un de ces augets, vous mettrez du grain et des criblures: dans l'autre, du millet et du panis, dans le troisième du chènevis et de l'alpiste, et dans le quatrième, de la poussière et du sable mêlés avec des branches d'arbres, à la hauteur de deux doigts ou un peu plus; ce dernier auget aura ses rebords plus hauts, pour que les oiseaux, en se vautrant, ne jettent rien dehors. Vous attacherez aussi, avec une ficelle, aux deux traverses de fer, quatre ou cinq petits paniers revêtus de verdure; vous emploierez trois cerceaux pour les faire, deux petits et un grand pour le milieu. Lorsque vous vous apercevrez que les oiseaux gâtent leur manger et le perdent, vous le leur mettrez dans quelque vaisseau de terre, construit en forme de tour, ayant à sa base deux séparations ou guichets, d'où le manger puisse s'échapper peu à peu, et garnis, à une distance d'environ deux doigts, d'une espèce de rebord. Vous ferez épousseter la volière de temps en temps; vous ferez aussi nettoyer les bâtons sur lesquels les oiseaux se perchent: il sera encore très à propos de placer au milieu de chaque canton de la volière, un bâton postiche ajusté dans son fer, qui puisse s'ôter et se remettre facilement. Ce sera toujours la même personne qui prendra soin de la volière.

Y

YEUX. *Inflammation produite par la poussière.* Lorsque par un temps sec, le vent souffle avec violence, la poussière qui s'élève produit dans les yeux une vive irritation. Les voyageurs surtout sont très exposés à cette incommodité. On doit alors se laver souvent les yeux avec de l'eau fraîche de source; ce moyen très simple a le double avantage d'enlever la poussière et de calmer l'irritation; mais il est des cas où il ne suffit pas, et les paupières deviennent quelquefois si rouges, qu'il s'ensuit une douloureuse inflammation; dans ce cas, on employe avec succès pour se laver les yeux, la composition suivante: eau de roses ou eau commune, quatre onces; sulfate de zinc ou vitriol blanc, douze grains.

Introduction dans l'œil d'un corps étranger. Dès qu'un corps étranger s'est introduit entre les paupières et qu'il peut affecter dangereusement la vue par sa nature ou par sa forme, on l'expulse en tirant en haut la paupière supérieure, et en penchant la tête en avant; en tenant l'œil ainsi en repos pendant quelques instans, on sent un flux de larmes couler; le corps étranger se trouve entraîné, ou du moins il se porte vers le coin intérieur de l'œil, d'où on peut aisément l'enlever par le moyen d'un léger tampon de linge fin ou avec la corne d'un mouchoir.

Si cette opération n'est pas suffisante, on passe à plusieurs reprises et doucement le doigt sur la paupière, depuis le coin du dehors de l'œil, jusqu'au coin intérieur, ce qui force le corps de descendre.

Enfin, lorsque ce dernier moyen ne réussit pas, on élève la paupière supérieure que l'on écarte de la prunelle autant que possible; on tourne l'œil du côté du nez, et l'on passe entre deux un petit pinceau enduit de crème de lait; en commençant au coin extérieur de l'œil vers la glande lacrymale; le corps étranger ne manquera pas de sortir.

Mais s'il était attaché à la tunique de l'œil et qu'il y fût enfoncé, il faudrait le saisir délicatement avec de petites pinces entourées d'un fil de coton, afin de ne pas le casser. Le recours à un artiste habile est presque toujours indispensable dans ces accidens.

Dans tous les cas, il faut bien se garder de frotter l'œil avec la main comme on le fait presque toujours; et si c'est de la chaux, un sel corrosif, du tabac ou du poivre qui a pénétré dans l'œil, on ne doit faire usage ni de mordans, ni de bains 'yeux qui répartissent l'effet du mal et augmentent le danger. Ce n'est qu'après l'extraction du corps étranger que l'on doit laver l'œil avec l'eau fraîche pour calmer l'inflammation.

FIN.

CALENDRIER

DE

LA BONNE MÉNAGÈRE.

L'ART bien entendu des approvisionnementens étant une des bases de l'économie et de l'aisance qui doivent régner dans un ménage, nous croyons devoir tracer, à ce sujet, quelques règles pour les ménagères qui n'ont point encore acquis toute l'expérience qu'on a droit d'attendre d'elles.

Lorsqu'on habite la campagne, qu'on cultive ou qu'on fait cultiver son jardin sous ses yeux, il est sans doute facile de saisir le moment favorable pour faire des approvisionnementens de fruits et de légumes; mais la ménagère qui ne se trouve point dans cette position, et qui va chercher au marché les denrées qu'elle doit conserver, pourrait, si elle n'avait aucun guide pour lui rappeler les époques, en laisser passer quelques-unes, et manquer ainsi des approvisionnementens nécessaires au bien-être de sa famille, ou du moins, ne pas les faire dans le moment le plus favorable. C'est donc pour donner un moyen d'éviter ces oublis fâcheux, que nous allons essayer de classer, par mois, les divers approvisionnementens d'un ménage. Au moyen de ce tableau, qu'on peut avoir sans cesse

sous les yeux, il sera facile de ne laisser passer aucune époque, sans avoir profité des avantages qu'elle présente. Comme nous avons donné avec soin dans le dictionnaire tous les procédés de conservation et de fabrication, nous nous contenterons d'indiquer les choses par leur nom. Pour les autres détails, il suffira de recourir à l'article du dictionnaire qui les rapporte.

JANVIER.

Pendant ce mois et les quatre suivans, la ménagère n'a guères à s'occuper que des soins ordinaires du ménage. C'est alors quelle jouit de sa prévoyance et qu'elle procure à sa famille des jouissances infinies dont elle aurait été privée. La nature, qui laisse reposer la terre, nous ravit entièrement à cette époque les innombrables productions dont elle nous environne pendant la belle saison, et semble par-là nous indiquer elle-même, qu'il faut y suppléer par l'art. Les fruits et les légumes, qui nous paraissent de peu de prix lorsque nous en avons en abondance, acquièrent alors une valeur non moins considérable sous le rapport du prix, que sous le rapport des plaisirs qu'ils procurent à ceux qui peuvent en consommer. La ménagère doit donc en faire une ample provision, soit qu'elle considère l'économie qui peut en résulter, soit qu'elle veuille procurer à sa famille des jouissances et un bien-être qui lui seraient inconnus sans cela.

Il est pourtant quelques préparations dont on peut s'occuper au mois de janvier. Telles sont les liqueurs qui exigent une distillation. Le froid qui règne alors est très favorable à cette opération. On pourra donc préparer :

L'eau-de-vie d'Andaye,

L'anisette,

L'eau de cologne,

L'élixir de garus et autres liqueurs distillées.

FÉVRIER.

Dans les pays septentrionaux, c'est ordinairement au mois de février qu'on voit arriver les bonnes oranges et les citrons.

Il conviendra donc de s'occuper dans ce mois des préparations dont ces fruits sont la base ou font partie ; tels sont les sirops d'orange et de limon , le ratafia de citron , les conserves d'oranges et de citron , le sirop de punch et autres composés.

MARS.

Ce mois offre peu de travaux , à moins que la ménagère habite tout-à-fait à la campagne , car , dans ce cas , elle doit déjà s'occuper des récoltes prochaines. Comme il n'entre point dans notre plan de donner des détails à ce sujet , nous nous contenterons de dire qu'on commence à faire couvrir les poules , afin d'avoir des poulets de bonne heure.

AVRIL.

Ceux qui ont des lapins doivent commencer à les accoupler dans le mois d'avril , parce qu'ils en auront de jeunes , à l'époque où les herbes qui doivent leur servir de nourriture seront abondantes dans les champs.

MAI.

Les plantes et les fleurs qui croissent avec vigueur et se succèdent avec rapidité , avertissent la ménagère quelle doit s'apprêter pour les mois suivans qui lui fourniront de nombreux travaux. On peut faire au mois de mai l'esprit de cochléaria et l'eau de roses.

JUIN.

Quand on veut faire entrer des roses et du sureau dans le vinaigre à l'estragon , il convient de le faire au commencement de ce mois. On doit s'occuper aussi de la conservation des petits pois et des fèves. Si les framboises sont déjà abondantes on en fait de la gelée pour mêler à la confiture de groseilles qu'on fera le mois suivant. Il arrive quelquefois en effet que les framboises sont déjà chères quand les groseilles sont encore rares.

On préparera aussi le vinaigre framboisé, le sirop de framboises, la conserve et la compote de framboises. Vers la fin de juin, lorsque le temps a été favorable, on peut faire l'eau de fleurs d'oranger, le ratafia de fleurs d'oranger et toutes les préparations dans lesquelles entrent ces mêmes fleurs.

JUILLET.

La bonne ménagère profite de l'abondance des œufs pour en faire dans ce mois une ample provision; elle trouvera dans le dictionnaire un moyen sûr de les préserver de tout accident. C'est dans ce mois qu'on peut se procurer à bon compte les cerises et les groseilles. On s'occupera aussi de récolter les boutons et les jeunes graines de capucine pour les confire dans le vinaigre.

Gelée de groseilles;
 Suc de groseilles;
 Vin de groseilles;
 Conserve de groseilles;
 Ratafia de groseilles;
 Sirop de groseilles.
 Cerises sèches;
 Cerises à l'eau-de-vie;
 Ratafia de cerises;
 Eau de cerises;
 Vin de cerises.

AOUT.

Ordinairement on a au mois d'août, des abricots et des prunes; il faut donc s'occuper de faire,

La marmelade d'abricots;
 La gelée d'abricots;
 La marmelade de prunes;
 Les prunes à l'eau-de-vie.
 Les abricots à l'eau-de-vie;
 Les abricots conservés entiers.

Le sirop de verjus.

La gelée de verjus.

On continue à récolter des câpres de capucines et à recueillir des œufs pour l'arrière saison. Les cornichons doivent se faire aussi dans ce mois.

SEPTEMBRE.

Les travaux se succèdent avec rapidité dans le mois de septembre, soit à cause de l'abondance des fruits, soit à cause de l'approche de l'hiver. On fera la provision,

D'oseille ;

De chicorée ;

De concombres ;

D'artichaux entiers ;

De culs d'artichaux ;

De haricots verts.

De tomates ;

De petits oignons au vinaigre.

On fera les confitures d'épinevinette, les prunaux, les poires tapées, les poires à l'eau-de-vie, le raisiné, la choucroute. On fera fondre et on salera les beurres pour l'hiver ; cette provision est une des plus importantes. On prépare aussi dans ce mois les fromages d'hiver.

OCTOBRE.

C'est dans le mois d'octobre qu'on tue les porcs qu'on a engraisés les mois précédens ; on fait donc les jambons, le salé, le lard, les andouilles pour l'hiver. On prépare de nouvelle choucroute ; quand les coings sont mûrs on en fait la gelée de coings, le sirop de coings, la conserve de coings. A la fin de ce mois on rentre à la cave les carottes, les panais, les navets et les betteraves.

NOVEMBRE.

La ménagère qui n'aura point terminé toutes ses provisions au mois de novembre, devra y renoncer, parce que le froid qui se fait déjà sentir, augmente le prix des denrées et ne permet plus de les approvisionner avec avantage. Cependant elle pourra encore se procurer des pommes et des poires et les serrer dans son fruitier. Si elle en prend assez de soin, elle pourra les conserver jusqu'au retour des fruits rouges qui paraissent vers la fin du mois de juin.

DÉCEMBRE.

C'est dans le mois de décembre qu'on commence à entamer les provisions d'hiver et à jouir des fruits de son travail. On devra dans ce mois visiter avec soin les choses conservées, afin de réparer celles qui commenceraient à s'altérer et écarter ce qui pourrait nuire à leur qualité.

FIN DU CALENDRIER DE LA BONNE MÉNAGÈRE.

