

LE
LIVRE UNIVERSEL

ÉMILE COLIN — IMPRIMERIE DE LAGNY

LE
LIVRE UNIVERSEL

RÉPERTOIRE DES CONNAISSANCES UTILES

PAR

UNE SOCIÉTÉ DE SAVANTS ET D'HOMMES SPÉCIAUX

*D'après MM. JULES TROUSSET, auteur du Grand Dictionnaire
encyclopédique, de MOULIDARS, etc.*

~~~~~  
**OUVRAGE RICHEMENT ILLUSTRÉ**

**I**

*Sciences appliquées — Agriculture et Art vétérinaire  
Exposition — Hygiène et Médecine — Ameublement — Construction  
et entretien des habitations. — Décoration  
Sports divers, Chasse, Pêche, etc. — Affaires de Bourse,  
Assurances, bons Placements d'argent  
Droit usuel — Économie et Cuisine domestique — Fabrication  
des Liqueurs, Cidres, Vins, Glaces, Bières, etc.  
Politesse et Savoir-vivre.*

PARIS  
**LIBRAIRIE SCIENTIFIQUE ET HISTORIQUE**  
**ABADIE frères, Propriétaires.**







## PRÉFACE

---

*A notre époque, que l'on nomme non sans raison l'âge du papier, les moindres spécialités font l'objet de nombreux traités qui se multiplient à l'infini. C'est une inondation envahissante ; une marée qui monte toujours. Les gens embarrassés, les chercheurs en quête d'un renseignement, s'arrêtent terrifiés devant cet amoncellement. Comment s'y reconnaître dans cette multitude multicolore de livres fraîchement éclos ?*

*Lorsque le besoin de recherches est impérieux, constant et journalier, comme dans les sciences intimes du ménage, dans ces connaissances pratiques, qui sont l'ordre, la conservation, la joie et le bonheur du foyer, on doit se résigner à remuer continuellement une bibliothèque.*

*Encore cette bibliothèque, faut-il la posséder. C'est une acquisition coûteuse, d'abord, et comme par un fait exprès, c'est toujours le volume nécessaire qu'on a égaré ou qu'on a oublié d'acheter. Aussi, aux moments d'urgence, que de peines inutiles, que d'agacements, et pour ne rien trouver, le plus souvent, car ce qui manque à cette bibliothèque, c'est un lien d'union, un catalogue méthodique, clair et raisonné.*

*Cette bibliothèque des sciences intimes de la famille, des connaissances indispensables à tout foyer, le LIVRE UNI-*

VERSEL l'offre à tous les intéressés, sous une forme portative et commode, avec un classement clair, méthodique et raisonné, d'une lucidité telle, qu'en une minute, dans cette immense quantité de matières traitées, vous trouvez le renseignement, la notice, la recette, que sais-je ? ce que vous désirez enfin.

Le LIVRE UNIVERSEL est donc aussi complet qu'une bibliothèque, que toute une bibliothèque ? Et pourquoi pas ? Les auteurs spéciaux qui ont rédigé les nombreux traités composant cet ensemble se sont renseignés aux meilleures sources ; ils ont ramassé, colligé, condensé l'essence et la quintessence, rejetant le fatras, les redites, élaguant les inutilités, pour ne conserver que la matière d'un livre, — d'un livre de huit cents pages, s'il vous plaît ? — qui dans son texte compact, mais admirablement lisible, contient au moins la valeur d'une douzaine de volumes ordinaires.

C'est donc une petite bibliothèque, rassemblée sous une unique couverture, et parlant un peu de tout, l'ami de la maison, le conseiller familial, que chacun interroge, où grands ou petits trouvent réponses à leurs questions, que l'on consulte à toute heure, gaie ou triste, car s'il a des avis pour les jeux et les plaisirs, il en a aussi pour les jours d'affliction et de maladie. Mais je m'aperçois que si je ne m'arrête, je vais vous raconter ici toute la table des matières ; or, cela me mènerait trop loin, et surtout, trop longtemps.

LOUISE DE SALLES.



## LA GRANDE ROUE DE PARIS

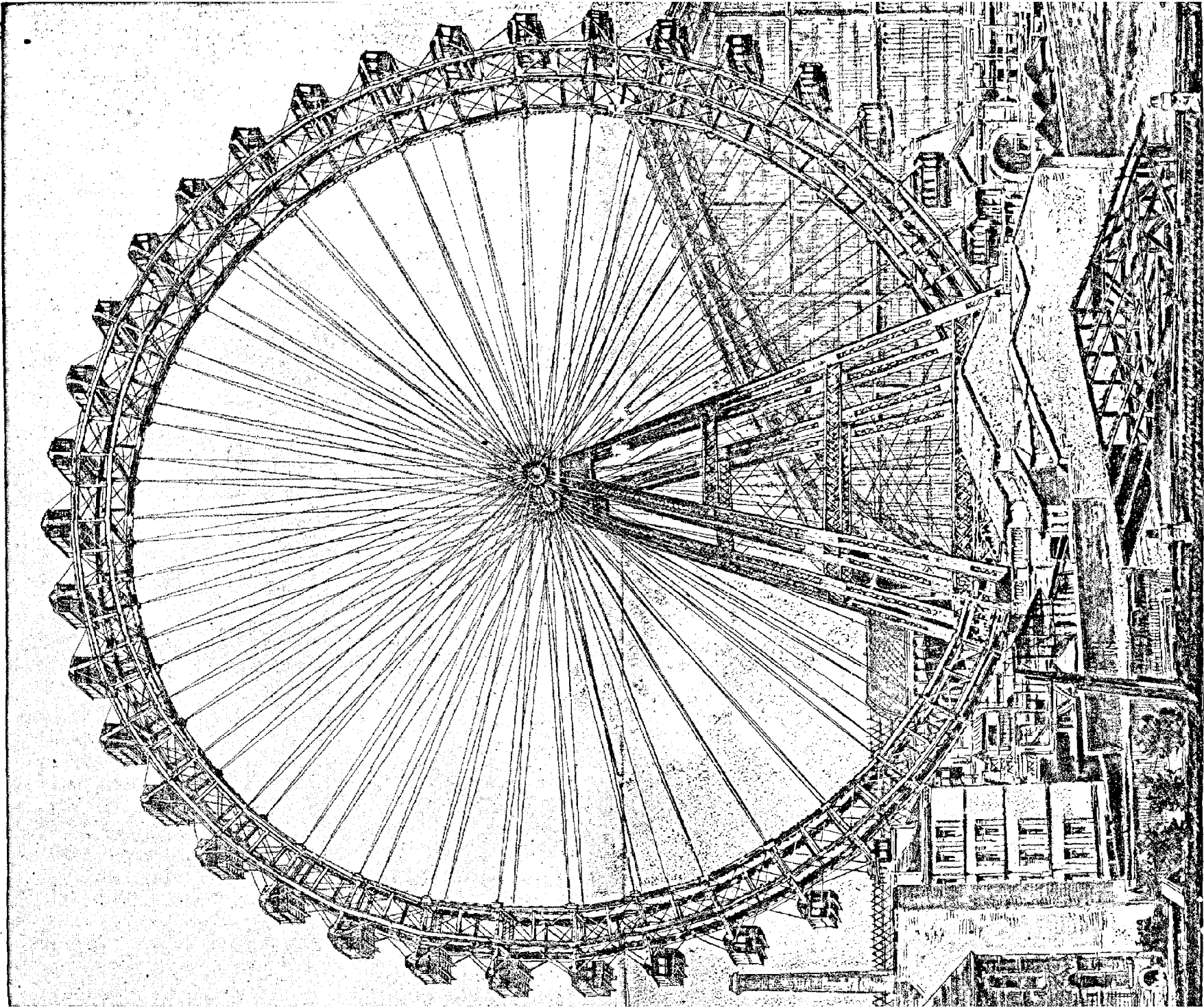
---

Cette escarpolette gigantesque est l'exagération des roues similaires dont on voit de nombreux échantillons dans nos fêtes publiques; on connaît ce genre contestable de divertissement: des amateurs de vertige factice s'enferment dans des caisses suspendues à une circonférence métallique et tournent ainsi plus ou moins longtemps. L'officier de marine américain, M. Graydon, qui a pris un brevet en septembre 189 pour la construction de roues énormes, ne faisait qu'amplifier une idée qui courait les places publiques, c'est le cas de le dire.

L'idée de M. Graydon fut d'abord réalisée à l'Exposition de Chicago et le succès qu'elle remporta, lors de cette première exploitation, encouragea les promoteurs de cette entreprise à installer des appareils de ce genre, d'abord à Blackpool (Angleterre), puis à Londres, à Vienne (Autriche), enfin à Paris. La roue construite à Paris est, dit on, la plus grande qui ait été réalisée jusqu'à ce jour; elle est édifiée en acier, exclusivement, et cette armature métallique a été fournie par un établissement français, la Société des Forges et Acieries de Hautmont (Vosges); le poids total de l'acier employé est de 800 tonnes.

La roue se compose d'un système de jantes, dont les pièces extérieures portent suspendues des cabines ou wagons, destinées à recevoir les amateurs. La suspension des wagons est pendulaire, c'est-à-dire que le wagon, condition importante, demeure constamment dans le plan vertical. S'il avait dû basculer dans le mouvement, cette manœuvre eût singulièrement refroidi les voyageurs. Les jantes sont reliées à l'axe par une série de câbles d'acier, qui forment les rais. Ces câbles ne maintiennent la jante que par suspension. L'axe est constitué par un énorme manchon d'acier creux de 0,90 de diamètre sur 15 mètres de long: il pèse environ 36 tonnes. Quand il fallut l'amener au lieu de la pose, on dut atteler au fardier spécial qui le transportait jusqu'à 32 vigoureux percherons; la masse défonça même la chaussée, vis-à-vis la Chambre des Députés, sur le quai; il fallut six heures d'efforts pour remettre le tout en route.

L'axe d'acier tourne sur deux coussinets, formés d'un alliage spécial, pour éviter le frottement de métal sur métal. Les coussinets reposent eux mêmes sur deux piles en

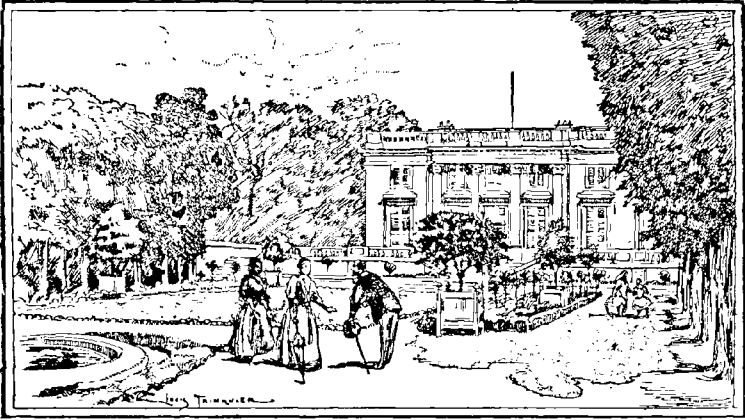


LA ROUE GÉANTE DE PARIS. — Vue générale après achèvement.

acier ou pylones, composés de poutres en treillis reliées par des entretoises et des tirants en diagonale. La roue a exactement 96 mètres de diamètre ; son point le plus bas est encore à 3 mètres du sol ; elle s'élève donc, en son point culminant, à 99 mètres. Le nombre des wagons est de 40 qui peuvent contenir, chacun, 30 personnes. Si l'on suppose les wagons pleins, le poids total de la roue, des pylones et des voyageurs représente le chiffre de 4,167,000 kilogrammes.

Les fondations destinées à résister à cette effroyable pression ont été poussées à 12 mètres de profondeur. On a constitué deux excavations de 5<sup>m</sup>50 en carré, dans lesquelles on a coulé un béton de sable, de cailloux et de ciment pur. La machine à vapeur, qui donne l'impulsion, représente une force de 120 chevaux. La Grande Roue est installée avenue Suffren, en face du pignon ouest de l'ancienne Galerie des Machines.

---



## I

### CHOIX, DÉCORATION, AMEUBLEMENT, ENTRETIEN DE L'HABITATION

---

#### CHOIX D'UNE DEMEURE

La résolution la plus importante peut-être qu'on puisse prendre dans la vie est celle qui préside au choix d'une demeure : la santé, le repos, le bonheur domestique même en dépendent. On supporte avec plus de philosophie les tracasseries de la vie active, les déboires de toute sorte, la fatigue physique et morale ; on se sent plus de force musculaire et de légèreté d'esprit en pensant au foyer domestique agréable qui vous attend. On fait mieux tête à l'orage lorsqu'on sait le port prochain et qu'on est sûr de pouvoir s'y réfugier dans un instant. Enfin on vit mieux et l'on peut jusqu'à un certain point prévenir de douloureuses infirmités, de terribles maladies, si l'on vit dans un appartement offrant toutes les garanties possibles de salubrité. Malheureusement le choix est souvent fort difficile, surtout aux personnes peu aisées ; et quant aux personnes tout à fait pauvres, on pourrait presque dire qu'elles n'ont pas le choix, car ce choix est tellement restreint et

porte sur des objets si peu dignes d'être choisis, qu'il semble que ce ne soit pas la peine de nourrir, ne fût-ce qu'une minute, la plus petite préférence. C'est pourtant une erreur : nous allons indiquer les raisons de cette préférence et insister pour qu'elle se manifeste.

**Situation.** — Rien n'est indifférent en semblable matière : la proximité d'un marché, des fournisseurs auxquels on aura quotidiennement recours, soit pour les provisions alimentaires, soit pour des articles de mercerie et autres dont la ménagère a un besoin constant, ou pour le chauffage, l'éclairage, etc., etc., mérite une grande considération. Tâchez aussi de ne point choisir votre demeure à une trop grande distance du lieu de travail du chef de la famille, s'il travaille au dehors : une heure de chemin à faire avant de se mettre à la besogne, une autre heure après la journée, comme c'est le cas de beaucoup d'ouvriers, ce sont deux heures perdues, pis que cela, deux heures employées à un excès de fatigue qui compromet la santé ; sans compter que le premier excès, celui du matin, prédispose assez mal à une besogne fatigante, que le travail s'en ressent et, de toute manière, le gain aussi. Combien de ruines irrémédiables n'ont eu d'autre cause que cette erreur de calcul : économiser sur le loyer 100 francs ou même 50 francs en allant demeurer à cinq ou six kilomètres de ses occupations journalières ? On dit : « Cela fait prendre l'air, cela fait du bien à l'homme enfermé tout le jour ; » ce qui est vrai pour l'employé qui passe sa journée assis, mais faux pour l'ouvrier qui prend généralement un exercice plus que suffisant et auquel cette promenade forcée peut, à un moment donné, causer une grave maladie. A Paris, ou dans tel autre grand centre de population, il y a, me dira-t-on, l'*omnibus* ou le *tramway*. Il reste à calculer si l'argent ainsi dépensé ne le serait pas mieux ajouté au prix du loyer.

**Voisinaiges à fuir.** — Gardez-vous bien du voisinage des cimetières, des hôpitaux, des abattoirs, des usines à gaz, des manufactures de produits chimiques et même des autres, des canaux et de tout réservoir d'eaux stagnantes. Le voisinage d'une rivière ou d'un fleuve n'a rien d'insalubre, au contraire, à la condition toutefois d'un courant assez rapide pour ne point permettre la stagnation des eaux sur les bords ; car, dans ce cas, l'eau chargée d'impuretés en fermentation constitue un foyer d'infection constant et dangereux.

Ces considérations sont importantes pour la santé. Ne pas oublier également que les vents régnants, pour Paris et sa région, viennent de l'ouest, et que pendant plus d'une moitié de l'année ils soufflent de façon constante, et amènent des odeurs plus ou moins agréables. Ne vous placez donc pas sous « le vent » d'une savonnerie, d'une fabrique de noir animal, etc. ; on pourrait

citer des industries moins recommandables encore, au point de vue des parfums.

Si vous aimez le silence et la tranquillité, méfiez-vous des voisinages bruyants : comme celui des métiers à marteaux. Tenez-vous à distance respectueuse des écoles, et surtout des endroits publics, places ou avenues de la banlieue et des faubourgs, où, pendant un mois, six semaines, résident les fêtes foraines, agrémentées de grosses caisses, de tambours et d'orgues de Barbarie. En certains coins, ce genre de divertissement se reproduit plusieurs fois par an, et se prolonge indéfiniment. C'est à en devenir hydrophobe.

**Du prix du loyer.** — Vous étant assuré que sous tous les rapports la situation vous convient, avant d'y arrêter un appartement, calculez avec le plus grand soin le prix que vous pouvez mettre au loyer sans compromettre l'équilibre de votre budget, car il ne faut pas oublier que le montant du loyer constitue une dette exigible à date fixe, et que le propriétaire est un créancier privilégié, investi par la loi de pouvoirs plus étendus que ceux d'aucun autre, et très disposé par nature, sauf de rares exceptions, à en user strictement. Veillez donc à ne pas vous mettre en situation d'être dépouillé et jeté sur le pavé, faute d'une misérable somme que vous n'aurez pu compléter en temps utile : rigueur que vous auriez pu éviter avec un peu plus de prudence.

**Considérations économiques.** — Il a été établi sur des données sérieuses, en tout cas dignes de considération, que, pour rester dans de bonnes conditions économiques, il faut consacrer au loyer le huitième seulement de son revenu. Le précepte est excellent ; mais il nous faut reconnaître qu'il n'est pas partout ni toujours facile à mettre en pratique. Certes, un loyer de 3,750 francs pourra suffire, n'importe où, à une personne jouissant de 30,000 francs de revenu ; mais il est déjà beaucoup moins facile à une personne dont le revenu n'est que de 3,000 francs de se loger décentement moyennant 375 francs ; et la chose devient tout à fait impossible, du moins à Paris, au locataire qui ne gagne annuellement qu'une somme d'environ 1,200 francs, dont le huitième est de 150 francs ; pour peu, surtout, qu'il ait de la famille, et l'infortuné fait partie d'une majorité considérable ! Écartons-nous, toutefois, aussi peu que possible de cette proportion du huitième ; elle est très sérieuse, et moins nos revenus sont élevés, plus la question d'équilibre du budget devient une question de salut.

**Des réparations et des charges locatives.** — Ces questions débattues, examinez minutieusement l'appartement qui vous a séduit ; notez les réparations indispensables ; assurez-vous que les cheminées ne fument pas, qu'elles ont été récemment ramonées,

que le marbre n'en est pas fendu ; voyez si les serrures vont bien, s'il ne manque rien aux ferrures des portes et des contrevents, ou des persiennes s'il y en a. Ces précautions ne sont pas indispensables seulement parce que vous obtiendrez du propriétaire les réparations que vous jugez utiles, ce qui est douteux ; mais parce que, en l'absence de ce sommaire « état des lieux », que je vous engage à consigner sur le contrat, bail ou simple engagement fait double avec le propriétaire, vous courez le risque qu'on vous les impute à votre sortie de l'appartement, et j'ignore par quel moyen vous pourriez vous soustraire à l'obligation de les faire faire, parce qu'en effet il n'en est aucun. Faites spécifier sur le *bail* ou l'*engagement*, outre les réparations urgentes que vous n'avez pourtant pas obtenues, et qui pourraient avec le temps passer à l'état de « réparations locatives », les charges acceptées et les dégrèvements consentis.

\*. Vous trouverez un peu plus loin des indications pratiques concernant l'ameublement et la décoration d'un logement modeste aussi bien que d'un luxueux appartement, ainsi que des méthodes d'entretien, de conservation, de nettoyage, de polissage des meubles, etc. Au chapitre *Lois usuelles* se trouvent également les lois qui régissent les rapports entre propriétaires et locataires.

**La villégiature aux environs de Paris.** — L'habitude s'est répandue à Paris, surtout parmi les employés des grandes administrations, dont les bureaux ferment de bonne heure, de résider toute l'année à la campagne. Les uns y ont fait bâtir, d'autres ont acheté une maisonnette avec l'espoir d'y finir leurs jours ; d'autres encore louent tout bonnement, qui une maison, qui un appartement, avec un coin de jardin ; car l'amour du jardinage est pour beaucoup dans cet éloignement de la foule, et ce n'est que rarement un but d'économie qui conduit à porter ses pénates à trois ou quatre lieues de Paris ; cela arrive pourtant quelquefois, mais généralement on est vite désabusé. En effet, au prix d'un loyer souvent presque aussi élevé que celui d'un appartement confortable à deux pas de ses occupations, il convient d'ajouter 200 à 300 francs pour le ticket d'abonnement annuel au chemin de fer (payer au jour le jour le prix de son voyage à Paris et retour, au lieu de s'abonner, triplerait presque ce prix d'abonnement). Par contre, les taxes d'octroi sont plus légères qu'à Paris dans la plupart des gracieux villages de la grande banlieue, dans quelques-uns même elles sont nulles ; il résulte donc de ce chef une économie certaine, souvent considérable. Mais il est bon de s'en assurer et de s'instruire également de l'importance des taxes communales de toute sorte, souvent exagérées, sous prétexte d'embellissements dont on ne voit jamais la fin, ni quelquefois le commencement, et de bien établir ses comptes avant de rien résoudre.

\*. Il est tel de ces villages, parmi les plus insignifiants, où il est presque impossible d'obtenir des provisions à peu près convenables, quoique à un prix excessif, même des légumes et des fruits, si on n'en récolte pas suffisamment; où le fournisseur prévenant et poli des grands centres ne vous apparaît plus que comme un personnage légendaire, et où enfin un loyer de 1,000 francs représente en réalité une dépense de 1,200 francs, non compris les frais du voyage quotidien et la différence provenant de la surélévation du prix des denrées de toute nature.

\*. La prudence exige donc qu'on ne s'aventure pas à l'aveuglette dans cette villégiature séduisante. Le mieux serait de prendre pour guide un ami qui connaît bien la localité ou qui y résidât depuis quelque temps déjà.

**Édification d'une maison.** — Si votre intention, cependant, est d'installer à la campagne votre résidence, soit passagère, soit définitive, quelques indications pratiques vous seront certainement d'un grand secours. Supposons que votre état de fortune est tel qu'il n'y a d'autre sujet de perplexité pour vous que l'embaras du choix entre bâtir, acheter ou louer une maison. Bâtir, vous dirai-je toutefois, est une mauvaise affaire, dans l'état actuel des choses du moins. Ne bâtissez donc pas, à moins que vous n'ayez une prédilection toute particulière pour le site que vous avez choisi et qu'il n'y ait pas de maison à vendre; à moins, en un mot, que les circonstances ou votre propre fantaisie ne vous y contraignent. Mais si vous vous décidez à bâtir, commencez par bien fixer dans votre esprit l'importance et le style que vous voulez donner à votre habitation.

Adressez-vous ensuite à un architecte de réputation honorable, et résistez à la tentation de commander vous-même vos travaux, en vous entendant avec les entrepreneurs de votre choix. Les entrepreneurs se prêtent volontiers à ces désirs de propriétaire, car ils y trouvent le large avantage d'être débarrassés de la surveillance gênante de l'homme de l'art. Mais le propriétaire qui a fait l'économie d'honoraires reconnaît, trop tard, que cette économie a été réalisée au détriment de ses intérêts. D'abord, il perd la garantie et le recours sur l'architecte, en cas de malfaçon, que lui accorde la loi de 1792. Si des tassements se produisent et si des murs s'effondrent, il n'a qu'à faire reconstruire à ses frais. Il regrette alors, mais trop tard, de s'être mêlé de choses auxquelles il ne connaissait rien. En ce cas, comme dans beaucoup d'autres, le proverbe est exact: « Chacun son métier. »

L'architecte choisi, le propriétaire lui donne ses indications et une somme qu'il entend dépenser. Il insistera particulièrement sur ce point. Les plans seront alors dressés, et les devis estimatifs établis, avec le dix pour cent d'imprévus stipulés, comme il est d'usage. On appellera alors les entrepreneurs, et on conclura



les marchés spéciaux avec chacun d'eux ; on établira les totaux, déduction faite des rabais consentis. Les dates d'achèvement des travaux, avec dödits, et les échelonnements de paiements seront également arrêtés et convenus. Quand toutes ces précautions ont été prises, le propriétaire peut dormir sur les deux oreilles, et s'il a affaire à un architecte consciencieux (il s'en trouve), peut-être au règlement définitif aura-t-il la joyeuse surprise de constater une économie réalisée sur l'ensemble des travaux.

Ce résultat définitif est rare, nous dira-t-on. Certainement, il est des architectes qui, dans le désir d'enlever une affaire, n'hésitent pas à tromper un propriétaire en lui soumettant des prix inférieurs au coût réel de la bâtisse à édifier. Ils savent que lorsque la maison sera montée, le propriétaire, bon gré, mal gré, sera bien obligé de solder les travaux et les honoraires. Mais ces manœuvres délicates n'ont qu'un temps, et l'architecte qui y a recours ne peut empêcher ses victimes de répandre le récit de leur mésaventure ; c'est pourquoi nous avons commencé par cette recommandation instante faite au propriétaire en passe de bâtir, qu'il doit avant tout s'adresser à un architecte de réputation honorable. Il est également des architectes qui se font verser des remises par les entrepreneurs ; c'est là un vol parfaitement qualifié, et ceux qui s'en rendent coupables ne sont pas longs à être brûlés ; ce sont les entrepreneurs eux-mêmes qui les décrient à l'envi.

Donc, pour un propriétaire, nécessité d'établir des plans, des devis, et des marchés bien clairs et bien précis. Maintenant, qu'il se mette en garde contre ses propres fantaisies, contre les changements et les améliorations qu'il voudrait apporter aux plans primitifs, pendant que les travaux sont en cours d'exécution. On ne taille pas dans le moellon et dans la brique comme dans un drap. Rien de plus coûteux que de démolir pour rebâtir, et souvent les dépassements de crédits proviennent de fluctuations dans les idées du propriétaire et de sa famille.

Si vous voulez plus de garanties encore de ne pas outrepasser la somme que vous avez fixée dans votre esprit, ayez recours aux travaux à forfait. Les entrepreneurs s'engageront à édifier votre maison, sous la surveillance et les ordres de l'architecte, d'après des plans et des devis détaillés, pour une somme fixée à l'avance, et vous la livreront, comme on dit, clés en main. Si vous voulez que le forfait ne vous ménage aucune surprise désagréable, évitez d'intervenir au milieu des travaux pour réclamer des modifications qui, dans ce cas, vous coûteraient gros.

**Choix de la localité.** — Le premier soin, quand on veut faire bâtir, n'est peut-être pas, cependant, de s'assurer du concours d'un architecte. Je croirais assez qu'il est encore plus important de choisir une localité convenable, un site agréable et salubre ;

et ce n'est pas une si petite affaire qu'on le suppose, surtout si quelque membre de votre famille est souffrant ou débile, et que cette considération, à laquelle est peut-être dû votre projet de retraite à la campagne, doit déterminer votre choix. Presque toujours on donne la préférence, quand on veut élever une maison dans des conditions de salubrité irréprochables, au sommet d'un coteau, parce qu'on croit que l'habitation n'y pourra pas être humide et qu'on y respirera l'air le plus pur et le plus salubre qu'il soit possible. C'est quelquefois une erreur, car la nature géologique du sol modifie singulièrement l'état de l'air : si vous bâtissez sur un terrain formé de gypse, de glaise ou de marne, l'eau ne le traverse point pour se perdre dans les profondeurs de la terre : elle stationne, et vous demeurez sur un foyer permanent de fermentation putride, fécond en rhumatismes, fièvres paludéennes, etc. Choisissez donc un terrain pierreux ou sablonneux, que l'eau traverse immédiatement et qui sèche dès que la dernière goutte de pluie a cessé de tomber ; que votre préférence soit pour le penchant d'un coteau au lieu du sommet :

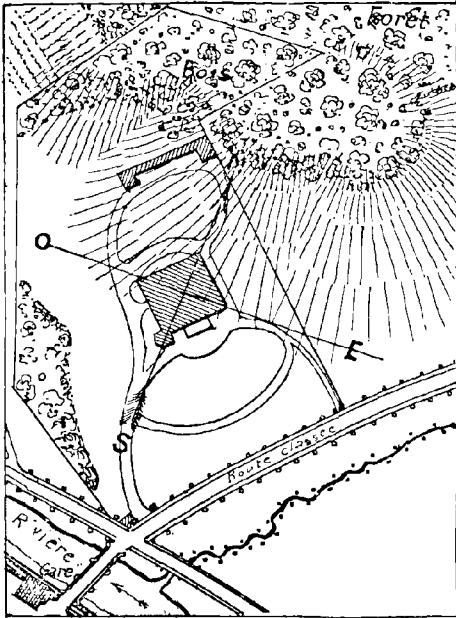


Villa bâtie à flanc de coteau.

vous aurez une garantie de plus d'un séchage rapide. En tout cas, prenez plutôt un terrain bas, mais formé de calcaire ou de sable, qu'un terrain élevé mais imperméable. Il n'y a pas de comparaison possible entre ces deux termes de la question : d'un côté, la santé et le bien-être ; de l'autre, des infirmités certaines dans un temps plus ou moins éloigné, la mort possible.

Le voisinage d'un cours d'eau est également favorable à la santé, dans les conditions que j'ai indiquées plus haut ; mais le plus sûr est de se placer sous le vent d'une forêt, plantée sur un sol pierreux ou sablonneux toujours. Les bois, comme les cours d'eau, produisent, il est vrai, une certaine humidité, mais les arbres dégagent une quantité énorme d'oxygène ; ce sont, en outre, des *drains* collecteurs naturels, qui attirent l'humidité telluraire, l'eau du sol, dangereuse à l'état stationnaire, et la font passer dans l'atmosphère où elle devient bénigne, les feuilles évaporant un océan de vapeur d'eau. Aussi, dans une forêt plantée sur un sol favorable, l'air est-il exceptionnellement actif et pur, l'eau ne stationnant pas, et les germes et poussières de toute sorte en suspension dans l'air, alourdis par la vapeur d'eau expirée par les feuilles, tombant à terre, entraînés par leur poids, épurant ainsi l'atmosphère.

**Exposition.** — L'exposition la meilleure de beaucoup est celle du sud-est, de manière que la diagonale du plan général de votre maison s'étende du sud au nord; les rayons du soleil donneront



Plan général d'une villa  
construite en bonne exposition.

successivement dans toutes les fenêtres, puisqu'il n'y en aura point qui regarderont le nord, et n'y séjourneront pas un temps exagéré, puisqu'on aura évité pour chacune des façades l'est, l'ouest et le midi.

Enfin assurez-vous que la localité est convenablement drainée et pourvue d'eau en abondance.

#### Travaux de construction.

— L'inspection minutieuse du sous-sol du terrain sur lequel on désire construire offre une grande importance, non seulement au point de vue de l'hygiène,

mais encore sous celui de l'économie dans les frais de fondation. Cette économie n'est pas à négliger, loin de là, car dans un mauvais sol, non seulement les dépenses de ce chef sont considérables, mais la solidité de la bâtisse n'est jamais parfaitement établie.

On peut classer les terrains en trois catégories: bons ou solides; médiocres ou légèrement compressibles; mauvais ou instables.

On considère comme incompressibles: le roc, le tuf, l'argile dure et les sables compacts. Les terrains médiocres sont composés de terres sablonneuses, offrant peu d'homogénéité dans leur constitution. Les mauvais sols sont formés de terres végétales, de sables imprégnés d'eau, de terres vaseuses, d'argile molle, ou reposant sur une couche aquifère, de tourbe, de terres rapportées, etc.

Dans un bon sol, les fondations sont peu coûteuses. Il suffit d'enlever les couches superficielles, de niveler, et on peut monter

la construction. Dans les sols médiocres, on établit des rigoles profondes et larges, qu'on emplit de béton tassé et damé; on constitue ainsi comme un bloc de roc factice, dont l'assiette devient immuable. Dans les mauvais sols, il faut avoir recours aux pilotis, aux coffrages, aux puits profonds, pleins de béton, et encore n'est-on jamais garanti contre les tassements et les affouillements.

Il arrive très souvent, surtout aux alentours des grandes villes, que les terrains ont été fouillés, à des dates plus ou moins lointaines, et qu'on a extrait des matériaux, sables ou calcaires; puis, la couche ou le banc épuisé, on a remblayé avec tous les déchets qu'on jette aux décharges. Là-dessus, on a étalé quelque



Grand chalet en bois avec galeries extérieures.

peu de terre végétale, et l'on a cultivé à nouveau. Lorsqu'un nouvel acquéreur entre en possession de ce terrain, il éprouve une forte désillusion lorsqu'il désire construire. Car les matériaux de remblais doivent être extraits jusqu'au bon sol, ce qui est parfois impossible, lorsque les carrières primitives ont été exploitées à une grande profondeur.

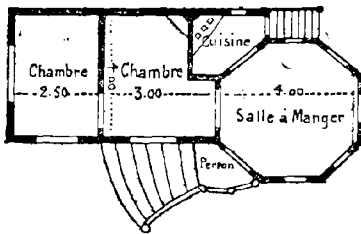
Je conseille fortement, à tout acquéreur de terrain, de faire spécifier, sur l'acte de vente, que le sol n'a jamais été fouillé, à moins qu'il ne s'éclaire à l'avance, ce qui vaut mieux d'ailleurs, par des sondages sérieusement effectués.

**Des différents types de construction.** — Le goût du propriétaire, ses préférences, et aussi ses ressources le guideront dans la forme architectonique à donner à la propriété qu'il veut édifier.

Il agira sagement en utilisant les matériaux que la contrée avoisinante met à sa disposition; surtout si la question d'économie doit intervenir dans l'exécution de ses projets. Cependant, il fera bien de ne pas lésiner, de réduire plutôt les proportions de sa bâtisse, que d'employer des matériaux de qualité inférieure. Si le prix d'établissement est minime, les frais d'entretien annuel seront considérables. En général, il faut fuir le faux luxe; le plâtre se prête à toutes les imitations; il simule le marbre, la pierre, la brique; mais, en dépit des peintures, ce n'est jamais qu'un plâtrage, qui se délaie fatalement sous l'influence des intempéries. Évitez également les combles compliqués, les toitures dites pittoresques, avec beffrois, lucarnes, belvédères. Tout cela est fort coûteux à établir d'une façon durable; mais si l'on épargne sur la dépense, il faut appeler à toute minute le couvreur et le plombier. Méfiez-vous également de ces superbes perrons, avec balustrades ornées, en ciment, qui résisteront deux ou trois ans, et qui s'en iront ensuite par morceaux; gardez-vous de la menuiserie de sapin, qui, peinte, joue le chêne à s'y méprendre... mais je n'en finirais pas si je voulais énumérer tous les pièges de la construction à bon marché.

La nécessité d'une construction sérieuse, en matériaux de choix, s'impose surtout lorsqu'on édifie une maison destinée à être continuellement habitée. Lorsqu'il s'agit d'un simple pied-à-terre, qu'on habite dans la belle saison, on peut se relâcher d'une règle aussi rigoureuse, et sacrifier au pittoresque de l'aspect.

L'utilité n'est pas tout dans la vie; un jardin planté de légumes n'est certainement pas aussi agréable à contempler qu'un parterre de roses. Voici (voir page 11) un petit pavillon très plaisant à l'œil, et parfaitement disposé pour y passer les beaux mois de l'année. Il est construit sur une fouille peu profonde, avec murs de briques, sortant du sol à la hauteur d'un mètre. Les murs du



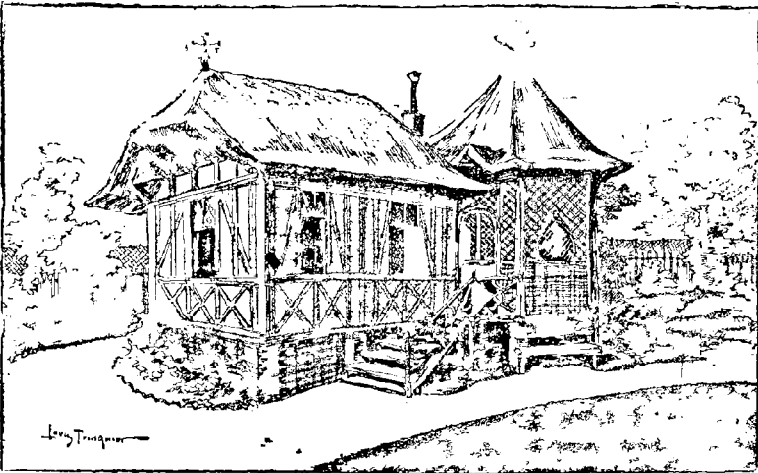
Plan du pavillon en pans de bois.

rez-de-chaussée sont en pans de bois, c'est-à-dire en poteaux de charpente, formant une série de cadres avec écharpes. Les vides sont remplis de plâtras. Le tout est peint en couleurs claires et gaies, accusant le système de construction qui forme décoration. La toiture est en chaume, c'est-à-dire en paille disposée sous une forte épaisseur. Ce système

de toiture, qui préserve également de la chaleur et du froid, n'a qu'un inconvénient, mais capital, celui d'offrir un élément propice à l'incendie; aussi, les

compagnies d'assurance se refusent-elles à assurer les maisons couvertes de la sorte.

Le plan ci-contre nous montre la disposition intérieure très simple : deux chambres à coucher, avec une vaste salle à manger, formant salon, de forme octogonale, avec jours percés dans toutes les directions ; une petite cuisine adjacente, et c'est tout. Sous le comble, une chambrette, à laquelle on accède de la cuisine par une échelle de meunier mobile, permet de loger une bonne. Comme on le voit, c'est là une de ces maisonnettes que nos pères nommaient un vide-bouteilles, et qu'un citadin dans les affaires se construit dans le but d'y passer les dimanches de la

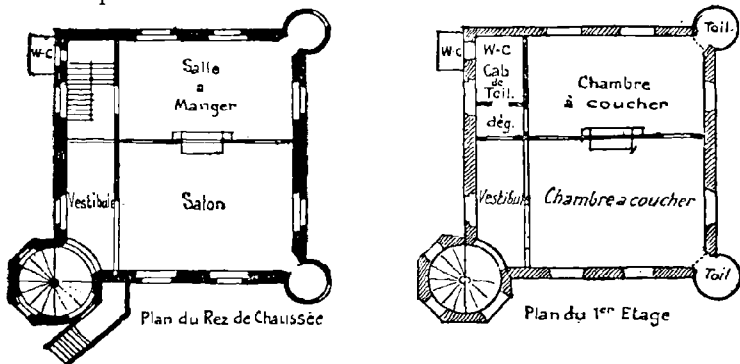


Petit pavillon en pans de bois avec toiture de chaume.

belle saison. Malgré son apparente simplicité, ce mode de construction rustique est relativement coûteux. Le type, dans les mesures indiquées par le plan, peut revenir à cinq ou six mille francs.

L'exemple qui suit nous montre une villa, propre à être habitée en tout temps. La distribution intérieure est à la fois simple et pratique. Le vestibule spacieux dessert à la fois l'escalier de service qui descend à l'étage inférieur et l'escalier en tourelle qui permet l'accès des étages supérieurs. Le salon et la salle à manger sont très vastes et bien éclairés. La cuisine et l'office sont au sous-sol. Au premier étage, on trouve deux grandes chambres à coucher, que l'on diviserait facilement par des cloisons légères. Les tourelles d'angle servent de cabinets de toilette. L'autre grand cabinet peut recevoir une baignoire. Dans le comble, très élevé, se trouvent une chambre d'ami et deux chambres de domestique.

L'aspect extérieur a des airs de petit château, et ne manque pas de coquetterie. Cette villa peut être construite en pierres et briques ou moellons apparents. Nous estimons que le prix de revient s'élèverait, en travail et matériaux de choix, à vingt-cinq ou trente mille francs, car l'étagé des sous-sols est relativement important.



Villa d'habitation constante.

Quant au chalet qui est représenté page 9, c'est une installation très importante, et d'autant plus coûteuse qu'on est obligé de blinder intérieurement l'enveloppe des bois, au moyen de murs en briques, tant pour offrir au passage des tuyaux de cheminée des appuis incombustibles que pour garantir l'atmosphère des appartements contre les extrêmes de la température.

La construction en bois n'est pas économique, dans nos pays. La matière première est très coûteuse, sans compter les frais de la main-d'œuvre qui sont également très élevés. C'est regrettable, car elle fournit des éléments décoratifs pleins de pittoresque et d'imprévu, qui se marient heureusement avec le paysage.

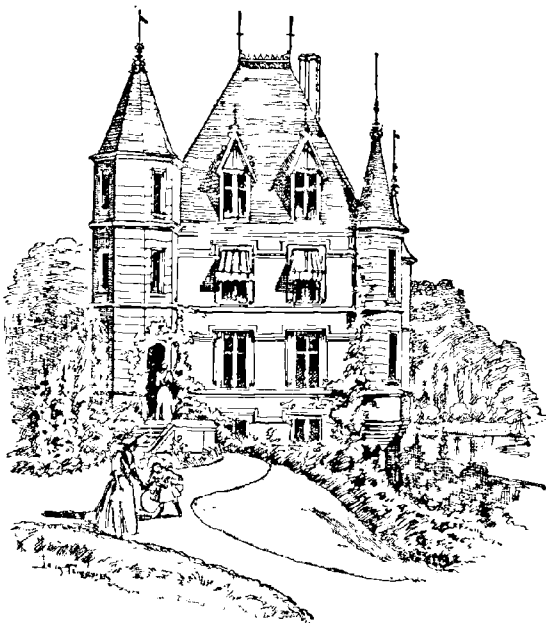
**Danger des habitations nouvellement bâties.** — Ne pas oublier qu'il est de la dernière importance de laisser aux maisons neuves le temps largement suffisant pour qu'elles sèchent. Une trop grande précipitation à s'installer dans des maisons nouvellement bâties a été plus d'une fois fatale. Le mois s'empare des meubles, et les vêtements et le linge sont imprégnés d'humidité ; les conséquences sont : les rhumatismes, l'hydropisie, quelquefois même la paralysie ; l'inflammation se déclare dans la blessure la plus légère ; les maux dont on souffre ordinairement s'aggravent. C'est donc, en tout état de cause, une impatience qui coûte cher.

**Jardin.** — Un jardin, aussi spacieux que possible, n'est pas seulement une annexe agréable, indispensable à une telle demeure, ni utile uniquement pour les fruits et les légumes qu'on y peut récolter ; la santé le réclame. Au chapitre *Jardinage*, nous

nous étendrons, autant qu'il sera nécessaire, sur la disposition, l'économie et l'entretien systématique du jardin.

**Règlement des mémoires d'entrepreneurs.** — Les entrepreneurs du bâtiment, maçons, charpentiers, menuisiers, serruriers, peintres, etc., sont dans l'usage d'établir leurs mémoires en *demande*, c'est-à-dire avec une majoration sur les prix réels qui sont fixés par différentes séries de prix officielles. A Paris, on observe la série de la *Société générale des Architectes*. Pour-

quoi cette majoration ? On n'y trouve pas d'autre raison que de nécessiter l'intervention du vérificateur. Beaucoup de propriétaires s'imaginent qu'en baissant d'un cinquième les mémoires de leurs entrepreneurs, ils peuvent se passer du vérificateur, dont ils économisent les honoraires (2 %). C'est une erreur, car l'entrepreneur en agit en conséquence et se résigne facilement au cinquième de



Villa d'habitation : façade principale.

diminution, lorsqu'il sait qu'il n'aura pas à subir le règlement d'un homme du métier. Souvent les mémoires tombent d'un quart et même d'un tiers. Les mémoires de fumiste sont célèbres dans cet ordre d'idées, et le mot de fumiste, pris dans le sens de mauvais plaisant, a fini par passer dans la langue. On affirme que cette célébrité est due à un article de mémoire ainsi conçu : « Avoir démonté le poêle de l'antichambre, par erreur... tant. — Avoir remonté ledit poêle, démonté par erreur... tant. » Nous ne garantissons pas autrement l'authenticité de l'histoire, mais elle est bien vraisemblable. Donc, faites vérifier vos mémoires, plutôt deux fois qu'une.

**Achat ou location d'une maison.** — Ne bâtissez pas, je le



répète, si vous n'y êtes forcé par les circonstances, ou si la question d'économie ne vous est pas indifférente ; achetez une maison toute bâtie, et non seulement vous ferez un meilleur marché, mais vous aurez évité des tracas sans nombre. Si vous le pouvez, attendez l'occasion, au lieu d'aller au-devant d'elle en risquant de tomber entre les mains d'agents interlopes n'ayant pour objectif que de toucher une commission de manière ou d'autre. Cependant, comme vous pouvez être pressé, choisissez avec précaution parmi les agents les plus honorablement connus, et consultez leurs listes d'immeubles à vendre dont ils ont toujours une ample collection. Cela fait et votre choix conditionnel arrêté, rendez-vous seul sur les lieux pour les visiter ; faites ensuite une seconde visite, accompagné d'un architecte qui vous indiquera les avantages et les défauts de la maison que vous désirez acquérir. Si tout va bien, si les conditions vous conviennent et si les personnes avec qui vous allez traiter sont d'une intégrité reconnue, telle que le soupçon ne saurait les effleurer, vous pouvez vous dispenser du concours d'un homme de loi ; mais si vous éprouvez le moindre doute sur la bonne foi de votre vendeur ou de son agent, malgré que vous croyiez pouvoir vous assurer de l'état des choses vous-même, n'hésitez pas à consulter votre conseil légal.

\* \* Sous la rubrique *Lois usuelles*, vous trouverez les indications relatives aux accords pour baux en vigueur, réparations à exiger, purges d'hypothèques, etc., etc.

**Location.** — Au cas où vous entreriez dans une maison en qualité de locataire à l'année (terme immuable dans la banlieue parisienne), au semestre ou au trimestre, vous traiteriez soit par bail, soit par simple engagement. Spécifiez bien sur cet engagement les réparations auxquelles le propriétaire accède, les impôts qu'il consent à payer. Ne vous engagez, sous aucun prétexte, à payer « toute taxe ou impôt », quelque bien disposé que vous soyez envers votre propriétaire, car celui-ci pourrait très bien vous imputer des taxes que la loi ou l'usage met ordinairement à sa charge. Pour le reste, procédez comme s'il s'agissait d'un appartement. Quant au choix de la localité, nous nous sommes suffisamment étendu sur cette importante question.

### HYGIÈNE DE L'HABITATION

On sait aujourd'hui l'importance qu'a pour la santé publique la pratique des règles de l'hygiène appliquées à l'habitation. Avant que ces règles fussent pratiquées avec quelque méthode, le chiffre de la mortalité, particulièrement dans les grands centres de population, était incomparablement plus élevé qu'il ne l'est maintenant ; les épidémies se déclaraient avec une soudaineté et sévissaient avec une intensité que nous ne connaissons plus, Dieu

merci, et ne cessaient leurs ravages, pour ainsi parler, que faute d'aliment. On comprend donc qu'il faille de toute nécessité s'assurer des bonnes conditions hygiéniques intérieures de la maison ou de l'appartement dont on veut faire sa demeure. Ces conditions consistent dans une évacuation convenable des eaux ménagères, une bonne ventilation, un libre accès à la lumière extérieure, aux rayons du soleil, et enfin dans un approvisionnement d'eau potable facile et constant.

**Drainage des eaux ménagères.** — Il faut éviter autant que possible, lorsqu'on bâtit, de faire traverser toute la maison par les conduits des eaux ménagères, et veiller en conséquence à ce qu'il n'en soit pas ainsi dans la maison qu'on veut acheter ou louer, et veiller aussi à ce que ceux de la cuisine et de l'extérieur, les *plombs*, comme on dit vulgairement, soient d'une largeur convenable et opèrent bien. — Le plomb de la cuisine doit être lavé à flots au moins une ou deux fois par semaine en hiver, et tous les jours en été, afin de le débarrasser des ordures qui s'y accumulent et y croupissent au grand détriment de la santé. Pendant les chaleurs même, l'emploi de désinfectants, mêlés à l'eau, serait d'un bon, quelquefois d'un indispensable usage.

**Ventilation.** — Il faut que la disposition de la maison ou de l'appartement soit telle qu'on puisse établir un courant d'air frais à travers toutes les pièces. Dès le matin, excepté par un temps de brouillard, ouvrez toutes les fenêtres, portes, cheminées, ventilateurs. Dès que toute la famille est levée, que les lits soient entièrement dépouillés, les couvertures, draps, oreillers, etc., étendus çà et là dans la chambre ; et laissez tout grand ouvert pendant une couple d'heures. Beaucoup de personnes s'imaginent que c'est une précaution inutile à prendre par un temps froid ; elles se trompent ; il est aussi nécessaire de renouveler l'air vicié d'un appartement clos depuis longtemps en hiver qu'en été : cela se comprend.

**La lumière.** — La lumière est indispensable à la vie. On ne devrait pas cesser de répéter cette vérité, à laquelle les habitants des villes semblent ne pas vouloir prêter la moindre créance : ils vivent en quelque sorte dans l'ombre, à l'abri d'épais rideaux, de stores et de persiennes, et se développent en conséquence comme les plantes de nos appartements, perdant progressivement leurs vives couleurs, leur vigueur, leur santé. Paraphrasant le mot célèbre d'un savant illustre, nous ne dirons pas que la nature a horreur du vide, mais, et avec infiniment plus de vérité, que la nature a horreur des ténèbres. C'est un air malsain que celui qui ne subit pas l'influence vivifiante de la lumière, puissant agent de la transformation chimique qui facilite la combustion des organismes en suspension dans l'atmosphère. Donc laissez pénétrer jusqu'à vous les rayons du soleil.

**Procédés pour tenir les appartements frais en été.** — Certes, par les grandes chaleurs, le précepte semble d'une application difficile ; et le fait est que nous n'exigeons pas qu'on reste exposé aux rayons incandescents du soleil d'août sans rien faire pour prévenir les conséquences d'une pareille insolation : l'excès est toujours une erreur. Mais il existe diverses méthodes de combattre efficacement la chaleur excessive, pendant l'été, des appartements exposés au midi. Une fenêtre d'escalier laissée à propos ouverte pendant la nuit préparera d'abord très bien l'expérience en rafraîchissant les couloirs et les escaliers, ainsi que les pièces dont on aura laissé les portes ouvertes également, si rien ne s'y oppose. Une jalousie baissée pendant le jour fera le reste ; un courant d'air est rarement dangereux dans de telles circonstances, et apporte un soulagement incontestable.

\*. M. le général Morin, directeur du Conservatoire des Arts et Métiers, dont le cabinet, exposé au midi, se transformait en véritable étuve par les temps chauds, avait imaginé de placer dans sa cheminée trois becs de gaz dont la combustion déterminait l'introduction de 500 à 600 mètres cubes d'air frais aspiré des



Bouquet de feuillage pour rafraîchir l'air des appartements.

caves, maintenant autour de lui une température de 20 degrés quand l'air extérieur atteignait 30 degrés centigrades. M. le général Morin a eu des imitateurs, mais il est à craindre qu'ils n'aient pas longtemps à se louer de la découverte. On sait en effet quelle influence funeste l'air frais des rez-de-chaussée que le soleil ne visite jamais exerce sur la santé des personnes qui y séjournent habituellement. Pour un bien passager, une pareille méthode pourrait provoquer un mal durable, peut-être sans remède. Je n'y aurai jamais recours quant à moi.

\*. Mais voici une ingénieuse et très hygiénique méthode de rafraîchir les chambres inondées de soleil :

on place au milieu de la pièce un grand vase de cristal ou de verre rempli d'eau, de ces vases où l'on élève des poissons

rouges, et l'on y dresse un bouquet de menues branches, autant qu'il en peut tenir, de saule, de tilleul ou de bouleau. En peu de temps, l'atmosphère de la chambre sera très sensiblement rafraîchie, l'évaporation de l'eau produisant l'effet désirable sans le moindre inconvénient pour la santé. En outre, la verdure exhale, sous l'influence des rayons solaires, une quantité d'oxygène suffisante pour aider considérablement à la purification de l'air ambiant. Il faut renouveler de temps en temps cette feuillée, et surtout l'eau. Arrangé avec goût, cet étrange bouquet sera même un ornement original et gracieux. Seulement il faudra bien se garder de le laisser dans l'appartement après la chute du jour, ainsi que de le placer à l'ombre, surtout dans une chambre à coucher; car si, sous l'influence de la lumière, la plante expire de l'oxygène, c'est de l'acide carbonique qu'elle rend à l'ombre; d'où les malaises, les migraines causés par le séjour des fleurs dans une pièce fermée ou placée dans l'obscurité.

**Eau potable.** — L'approvisionnement d'eau potable sera, autant que possible, continu et abondant. S'il n'en peut être ainsi et qu'on en soit réduit aux citernes et réservoirs, ce qui arrive trop souvent à la campagne, et par conséquent à l'eau de pluie, il faut prendre pour règle de vider et de nettoyer souvent et avec soin ces réceptacles qui s'encrassent avec une grande facilité, et sont en ceci des agents d'infection morbide plus actifs qu'on ne le suppose. En outre, l'eau qu'on y recueillera devra être soigneusement filtrée. L'eau de pluie est bonne pour toute sorte d'usages; mais, pour boire ou faire la cuisine, toute eau doit être filtrée.

### AMEUBLEMENT ET DÉCORATION

En matière de décoration, aucune loi ne saurait prévaloir contre le goût personnel, appuyé de la fortune; et c'est précisément par cette considération de fortune que les avis les meilleurs risquent souvent de frapper à faux. Quelques indications générales, cependant, pourront n'être pas absolument superflues.

**Le luxe du pauvre.** — Nous ne pouvons nous arrêter longtemps au réduit du pauvre, où la décoration ne peut être qu'accidentelle et où ne sont admises — autant qu'il est possible — que les choses les plus indispensables à la vie: point d'harmonie dans le style du meuble, ni d'heureux contrastes de couleurs dans les tentures et les tapis absents; rien pour la montre; les visiteurs ordinaires en seraient d'ailleurs plutôt choqués que ravis, étant eux-mêmes dans de semblables conditions d'existence, où la seule dépense permise, outre celle qu'exige l'entretien de la vie matérielle, est celle des meilleurs instruments de travail. Mais il est un luxe à la portée de tout le monde, un luxe qui fait parfois entiè-

rement défaut aux demeures les plus opulentes, et qui donne à l'humble mansarde comme à la pauvre chaumière un cachet d'élégance et de bonne humeur qui impressionne vivement. Ce luxe accessible à tous, et que nous ne décrirons pas plus minutieusement, c'est la propreté, qu'on appelle avec raison « le luxe du pauvre », et qui lui procure la joie et la santé, richesses inappréciables!

**Petits appartements.** — On peut aujourd'hui meubler deux pièces et une cuisine pour 250 à 300 francs. Je choiserais par exemple un meuble de salle à manger en noyer ciré à moulures noires, qui fait admirablement et qui ne serait pas déplacé même dans un appartement plus riche. On peut se procurer un meuble de ce genre, suffisant pour une petite salle à manger, moyennant environ 185 fr., avec table à deux rallonges, un buffet-étagère et six chaises cannées. Pour 140 à 150 fr., on peut également se procurer un meuble de chambre à coucher en acajou d'un goût convenable, où la commode, par exemple, remplacera l'armoire à glace; mais nous nous occupons ici de la possibilité de se meubler au plus bas prix, quoique d'une manière confortable. Ces sortes de mobiliers se trouvent dans des maisons qui s'en sont fait une spécialité. C'est de la « pacotille », nous en demeurons d'accord; mais si l'on prend soin de bien choisir, de s'assurer que le meuble est fait depuis quelque temps et a pu *jouer* en magasin, de manière à n'être point tenté de recommencer dans l'appartement, on n'aura pas fait un mauvais marché en somme. L'ouvrier, malgré sa précipitation nécessaire, n'aura pas fait de si mauvaise besogne que vous ne puissiez, avec du soin, faire durer un tel ameublement presque aussi longtemps que le chêne ou le palissandre le plus solide. Adressez-vous en tout cas aux grandes maisons qui, étant elles-mêmes une bonne clientèle pour le fabricant, exigent avec succès qu'on les soigne mieux. Évitez les maisons qui vendent à crédit, non seulement parce qu'elles vendent plus cher (la remise commerciale n'étant pas, pour le meuble, aussi élevée qu'elles le prétendent), mais parce que vous engagez l'avenir et risquez de perdre l'argent avancé pour le peu que vous pourriez donner peut-être au moment de solder votre compte.

\* \* La cuisine pourra être convenablement meublée pour peu d'argent : un buffet de bois blanc, hêtre et peuplier, de 15 à 20 fr., une petite table de cent sous, une fontaine à filtre, sans parler de la batterie de cuisine, qui ne peut être considérable, dans un petit ménage où il n'y a pas de domestique, sans être plus embarrassante qu'utile : voilà de quoi rendre une cuisine agréable et commode.

\* \* Quant à l'entretien des meubles, des parquets et carreaux ainsi qu'à l'économie du chauffage, de l'éclairage, et aux soins à donner aux cheminées, lampes, etc., diverses indications utiles et pratiques seront trouvées un peu plus loin.

**Papiers de tenture.** — Quand vous avez à choisir votre papier de tenture (ceci s'adresse à tous), évitez les grands dessins, une variété de couleurs exagérée et les nuances trop éclatantes. De tels papiers, sans parler du mauvais goût évident, écraseront votre meuble, fût-il luxueux, et rapetisseront à la vue la pièce où on les aura tendus. Rappelez-vous aussi que le papier clair *réfléchit* les rayons lumineux, tandis que le papier de couleur sombre se pénètre, et les conserve longtemps, des rayons projetés par le feu du foyer ou par le soleil. Il suit de là que la pièce tendue de papier clair sera toujours plus fraîche, même en été, que l'autre et, par contre, que celle tendue de papier sombre restera plus chaude et conviendra beaucoup mieux en hiver.

**Maison de campagne.** — Parlons d'abord, avant de nous occuper des luxueux appartements de la ville, de la maison de campagne, plus simple de décoration, et où, en conséquence, il est possible de vivre dans l'élégance et le confort sans beaucoup trop dépenser. Supposons une maison à deux étages, pas trop grande, mais non plus trop exigüe. Au rez-de-chaussée se trouveront : salon, salle à manger, salle de billard et bibliothèque-cabinet de travail. Les gens qui ne font rien n'ont ordinairement pas assez d'une pièce pour ce double objet, mais supposons toujours un homme laborieux ou aimant l'étude, et ne séparant point son cabinet de sa bibliothèque. Au premier étage, les chambres à coucher. Au second, les chambres des domestiques, la lingerie et la fruiterie.

*Salon.* — Le salon sera spacieux ; larges fenêtres ouvrant sur le jardin, papier clair et uni, rideaux de mousseline aux fenêtres ; aux murs des tableaux, portraits de famille, gravures, photographies, etc... ; un piano, une table à jeu, une grande table de milieu, pouvant au besoin servir également de table à jeu ; cette dernière sera couverte des nouveautés littéraires et artistiques, brochures, journaux, albums, revues, magasins illustrés. Sur la cheminée, pendule en marbre surmontée d'une réduction en bronze du chef-d'œuvre à la mode ou de quelque groupe antique. La mode actuelle a même tendance à supprimer les pendules placées sur les cheminées. On les remplace par un cartel en cuivre, ou une horloge de style, placée sur un piédoche et accrochée au mur. Le bronze artistique de la cheminée, au lieu d'être posé sur une pendule, est installé sur un socle de marbre ou de bois habillé de peluche. Grand canapé, quatre grands fauteuils, six chaises (ou plus, si le salon est très grand), placées un peu au hasard, jardinières en majolique, en jonc ou ceps de vigne artistement tordus.

*Salle à manger.* — La salle à manger, au moins aussi grande que le salon, sera tendue d'un papier plus chaud de ton, sobre de dessins. Meuble en noyer ciré : table à rallonges placée sur une natte ; chaises à dossier carré ; buffet à deux corps : le haut conte-

nant les porcelaines, l'argenterie, le service à café, que les glaces laissent apercevoir, le bas contenant la desserte, le pain, les fruits, etc..., les angles arrondis ornés de grands vases de fleurs. Entre les fenêtres, une console, où placer, pendant le service, les assiettes et les bouteilles non entamées. Une suspension à abat-jour, simple, mais grande et élevée assez pour que la lumière se répande par toute la pièce, éclairera cette salle à manger.

**Chambres à coucher.** — A la ville, la chambre à coucher est encombrée de superfluités dont la simplicité des champs ne s'accommoderait pas sans doute ; le fait est que ce qu'on recherche avant tout à la campagne, c'est l'espace et le confort. La chambre à coucher d'une maison de campagne sera donc simple, assez grande, et surtout commode ; il sera bien de la tendre de cretonne à bon marché, offrant sur le papier l'avantage de la durée et du cachet sans le dépasser de beaucoup quant au prix, car il y a de ces cretonnes, depuis 75 centimes le mètre, d'un dessin charmant et solide. Et l'on sait que les cretonnes mesurent 80 centimètres de largeur. Aux fenêtres, rideaux de cretonne bordés d'un petit galon de la nuance qui domine dans le dessin, rideaux pareils au lit. Entre le lit et la cheminée, un vide-poches recouvert d'un petit tapis semblable aux rideaux ; l'armoire à glace vis-à-vis la cheminée ; toilette-commode entre les deux fenêtres ; crapauds en cretonne de chaque côté de l'armoire, chaises semblables ; table de nuit, etc... Si l'on a plusieurs chambres à coucher, il est de bon goût, presque de nécessité, de varier les couleurs et les dispositions des tentures.

**Considérations générales.** — En règle générale, il faut se rappeler que les meubles en « tout pareil » ne peuvent convenir qu'aux chambres à coucher et aux cabinets de toilette, où l'on cherche le repos et le recueillement, et où par conséquent l'œil n'a nul besoin d'être distrait. Il n'en est pas ainsi des autres pièces. Les salons, salles à manger, billards, exigent plus de recherche. Il faut d'abord partir de ce principe que les murs constituent proprement le fond du tableau dont les rideaux et les portières sont les principaux sujets, et combiner en conséquence le choix des tentures.

Dans un salon, le papier uni et les rideaux et les portières à dessins produisent le plus bel effet ; pour la salle à manger, le contraire est préférable : il le sera d'autant plus qu'on aura suivi nos indications pour le salon, afin d'accroître le contraste. Ainsi la salle à manger serait tendue d'un joli papier façon cuir gaufré, à moins qu'elle ne soit entièrement boisée, auquel cas la boiserie garderait son ton naturel, avec une couche de vernis très transparent ou mieux d'encaustique. Ce genre de décoration est d'une richesse très discrète et très coûteuse, à la fois, car il faut veiller à ce que la menuiserie des lambris soit établie en bois de choix,

travaillés avec le plus grand soin. Lorsque cette menuiserie n'est pas irréprochable, on répare les défauts par des enduits au mastic ; on ponce et l'on peint à l'huile, soit en imitations de bois, soit en tons rechapés. Les rideaux et les portières peuvent être choisis en lainages unis, se rapportant, en clair ou en plus foncé, à la tonalité générale. L'ensemble est peut-être un peu monochrome, mais il donne une impression de tenue et de distinction. Si les tapisseries sont établies en couleurs différentes des murailles, soit en uni, soit en damassé, on veillera à choisir, comme couleurs, les tons complémentaires de ceux qu'offre la coloration du lambris et des murs. Si ceux-ci sont rougeâtres, les rideaux devront être établis dans la gamme des verts, et ainsi de suite. Une discordance dans les couleurs produit le même effet, pour l'œil, que des notes fausses pour l'oreille.

*Bibliothèque.* — Les meubles où l'on enferme les livres sont construits en diverses essences de bois, chêne, noyer, acajou, poirier noir, et ébène. Ce serait un contresens que d'accumuler des couleurs claires et brillantes dans une pièce destinée à offrir un milieu calme et tranquille à l'étude. Ne pas oublier que les livres se conservent mieux lorsqu'on ne les garde pas sous vitrine, mais bien à l'air. Ils se piquent moins, et échappent plus facilement aux vers. De fréquents nettoyages les gardent de la poussière ; à cet égard, il est d'une bonne précaution de faire dorer la tranche supérieure du volume ; la dorure s'oppose à l'introduction de la poussière entre les feuillets. Des sièges commodes, une grande table, des pupitres, pour le travail debout, complètent le mobilier d'une bibliothèque.

Cet ensemble, un peu sévère, se modifie au besoin selon la fantaisie du propriétaire, surtout lorsque la pièce sert éventuellement à la réception. Lorsque la bibliothèque est en même temps l'*atelier* du maître, rien n'est plus bizarre parfois que son agencement ; autant vaudrait vouloir fixer des principes immuables à la décoration d'un atelier d'artiste.

*Maison de ville.* — Nous ne nous étendrons pas d'une manière exagérée sur le sujet délicat de la décoration et de l'ameublement d'un appartement de ville somptueux ; nos lecteurs jugeraient peut-être que nous dépasserions le but que nous nous sommes assigné, c'est-à-dire la question strictement pratique, car la fantaisie y a certainement une très large part. Nous nous bornerons donc à quelques détails sur le salon et à un coup d'œil général sur le reste.

*Salon.* — Parlons d'abord du tapis. Les tapis de salon sont aujourd'hui très sobres de dessins, les grandes fleurs ont totalement disparu ; on leur préfère la belle moquette à dessins de Smyrne nuances tendres ou le tapis d'Orient à colorations chaudes et puissantes. C'est avec raison que la mode s'est déclarée pour



ces sortes de tapis, car il faut remarquer que c'est ici le tapis qui sert de fond de tableau au meuble, et que, trop *voyant*, il attirerait forcément l'attention au détriment de celui-ci qui doit être vu.

Le meuble se composera d'un canapé, et d'un nombre plus ou moins grand de fauteuils et de chaises, de la même ordonnance décorative, en tapisserie d'Aubusson, de Neuilly, de Beauvais; ou bien en lampas, brocatelle, velours ciselé ou velours de Gènes. Les bois, apparents, seront en noyer sculpté, ébène, bois doré ou laqué blanc. C'est là le fond du mobilier, mais on y joint une quantité de sièges de fantaisie, de colorations tranchantes, chaises volantes, causeuses, poufs, vis-à-vis. Les rideaux et les portières seront nécessairement assortis au meuble principal, pour constituer un rappel de tons et de style. On y joindra des crédences, des vitrines. Ces dernières seront remplies de menus bibelots d'art.

Les sièges ne seront pas froidement et régulièrement rangés le long des murs, mais disséminés et arrangés de façon à présenter comme autant de petits centres où les visiteurs peuvent s'installer, en formant autant de groupes. Ajoutez des paravents, des plantes vertes dans des potiches de faïence ou dans des bois drapés de vieilles étoffes. La grande table ou guéridon central, que l'on disposait jadis au beau milieu de la pièce, est proscrite aujourd'hui, en faveur d'un certain nombre de petites tables, supportant de menus objets de fantaisie : des flambeaux à garde-vue, des chevalets avec des tableautins, etc. Le salon, ainsi disposé, prend un aspect de vie plus engageant, qui fait plaisir à l'œil.

Aux murs, on accroche des tableaux, autant que possible des toiles peintes à l'huile, dans de larges bordures dorées. Les gravures, avec leurs marges blanches, manquent de gaieté. Au plafond, un lustre à pendeloques de cristal; dans les angles, de grosses lampes sur de hauts supports en ferronnerie ou en cuivre doré qui portent à même sur le sol, et qui sont inamovibles. Ces lampes sont munies de vastes abat-jour en soie, en dentelles, de couleurs tendres et brillantes. Si le salon est grand, on admet le piano à queue, couvert d'un tapis luxueux de velours, à broderies rapportées en soie et vieil or. Sinon, le piano droit se dispose en biais dans un angle, mais toujours isolé de la muraille, ce qui est préférable d'ailleurs, pour l'émission du son et la tenue de l'accord.

La mode du bric-à-brac et de l'exotisme introduit dans le mobilier des éléments, souvent disparates, que le goût d'une maîtresse de maison sait relier par des transitions heureuses.

Autrefois, une règle immuable voulait que le meuble accusât le même style que les garnitures de cheminée; la tendance actuelle a changé tout cela, même dans les maisons où la profes-

sion du mari semblerait exiger quelque sévérité. La liberté la plus absolue règne en matière d'ameublement ; elle n'a d'autres restrictions que les lois d'harmonie des colorations.

Pour les *chambres à coucher*, à moins qu'on ne cherche une reconstitution quelconque de style, on adopte volontiers le meuble entièrement tapissé ; les bois des sièges sont cachés sous le capiton ; murs, plafonds, rideaux et fenêtres sont tendus de la même étoffe. L'armoire à glace, dont le règne a duré si longtemps, fait place à de grands chiffonniers, avec glaces ; elle est reléguée dans le cabinet de toilette, à moins qu'on ne la remplace par la psyché, à grand miroir oscillant, très commode pour la toilette des dames.

Les meubles en bois de placage, palissandre, acajou, bois d'amarante, etc., ont tendance à disparaître devant les meubles en bois plein. Pour les bourses modestes, on fabrique des mobiliers très gracieux et très solides en sapin et en pitchpin. Il n'existe pas, pour le mobilier, de style moderne. Il y a cinquante ans, on se meublait en style gothique ; puis on a copié les formes de la Renaissance. Les styles Louis XIV et Louis XVI ont eu leurs jours de vogue. Depuis quelques années, les styles rocaille et Louis XV ont fourni des modèles à nos fabricants. Aujourd'hui, la faveur du public semble s'attacher aux meubles de l'Empire, en acajou et en cuivre, à formes sèches et quelque peu funéraires.

### DES DOMESTIQUES

La question des domestiques, tout intéressante qu'elle soit, ne saurait être longuement traitée dans un ouvrage purement pratique. S'il vous faut un grand nombre de serviteurs, il est clair que vous vous adresserez à des gens connaissant parfaitement leur profession, l'exerçant suivant leur talent et ayant à peine besoin d'être commandés, sinon surveillés. Élevé dans l'habitude du commandement, il n'est pas présumable que vous ayez besoin d'instructions pour l'exercer à propos. Cependant, il est des recommandations que vous pouvez entendre avec profit, et que vous entendrez peut-être pour la première fois.

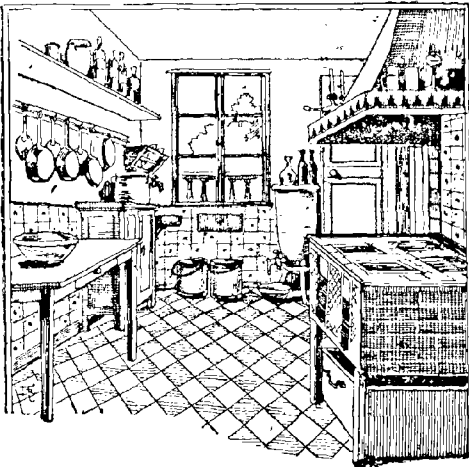
**Conduite à tenir envers les domestiques.** — Évitez dans vos rapports avec vos serviteurs toute attitude exagérée ; ne soyez, en d'autres termes, ni trop sévère ni trop familier. Conduisez-vous toujours envers eux avec la courtoisie et la douceur qui engendrent le respect aussi bien que l'affection. S'ils vous servent avec zèle et font plus que vous n'avez le droit, en bonne justice, d'exiger d'eux, donnez-leur au moins la satisfaction de savoir qu'ils vous ont obligé. S'ils sont malades, donnez-leur les soins qu'exige leur état ; faites cela avec cordialité. Évitez avec

soin la moindre velléité de favoritisme ; accorder d'injustes distinctions à l'un de vos serviteurs, c'est risquer de soulever l'envie et la haine des autres, — et le service en souffre notablement. Payez les gages de vos gens ponctuellement.

Enfin rappelez-vous que la nature humaine est partout sensiblement la même, qu'elle revête les dehors d'une princesse ou ceux d'une laveuse de vaisselle. Une maîtresse imbue de cette grande vérité sera une bonne maîtresse, aimée de ses gens et servie avec zèle et dévouement.

**La bonne à tout faire.** — Si votre position, malgré un budget restreint, exige toutefois les services au moins d'une bonne à tout faire, rappelez-vous que c'est une fausse économie de prendre une jeune fille incapable, gauche, sans aucune expérience, mais *bon marché*, qu'il vous faudra dégrossir, Dieu sait à quel prix ! Laissez cette éducation à faire à des gens qui ont plusieurs domestiques et chez lesquels elle entrera en sous-ordre, proprement en apprentissage. Mieux vaut donner de bons gages à une servante capable. Celle que vous serez forcé d'instruire en faisant littéralement sa besogne, non seulement ne vous aura rendu aucun service pendant le temps qu'elle aura passé près de vous, mais encore vous quittera précipitamment dès qu'elle se sentira quelque habileté, ne vous laissant d'autre alternative que de recommencer l'expérience. Il y a des exceptions, certes ; et vous

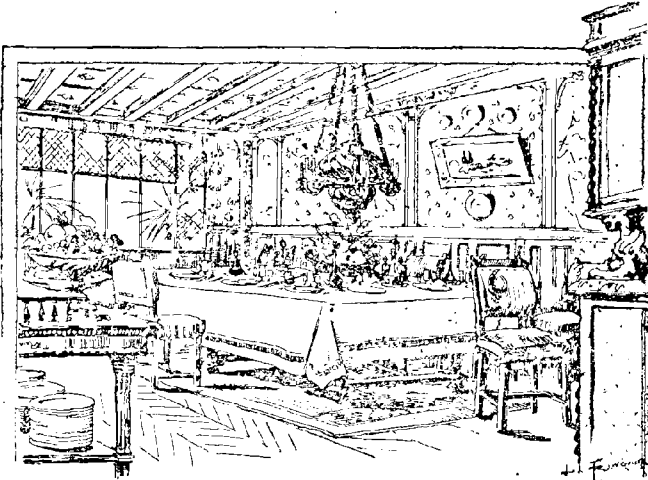
pouvez accepter les services d'une fillette de quatorze à seize ans dont l'intelligence et la bonne volonté vous seront connues. Elle apprendra bientôt, dans ce cas, sous une maîtresse bonne et active, à remplir les devoirs habituels d'une servante, acquerra quelques notions de cuisine et la pratique des menus travaux divers d'un petit ménage. Dès le moment où elle se lève jusqu'après le repas du soir, il n'est pas probable



La cuisine d'un petit ménage.

que sa besogne lui laisse un moment de repos, sans prévoir même l'éventualité assez commune d'une couple d'enfants à soigner. Mais si la maîtresse est une bonne ménagère, elle aidera

a faire son propre lit, s'occupera de la confection de quelques plats favoris, époussettera le salon, se livrera, en somme, aux moins durs travaux de ceux qui, dans une maison plus importante, incomberaient à la femme de chambre. De cette manière, certains jours pourront être réservés pour les nettoyages à fond,



La salle à manger.

les savonnages, etc. ; la régularité dans la distribution du travail l'allège incroyablement, et l'on fait plus et mieux lorsqu'on agit avec méthode.

\* \* Il est indispensable qu'une bonne ait quelque loisir dans la soirée, afin de pouvoir se livrer à des travaux d'aiguille nécessaires ; encore qu'elle employât le temps à la lecture, sa maîtresse ferait sagement de l'y encourager, pourvu que la lecture soit bonne.

**Travers des domestiques.** — Si peu qu'on ait de domestiques, et si honnêtes qu'ils soient d'ailleurs, une surveillance attentive ne laisse pas d'être nécessaire, car leurs travers sont souvent plus coûteux que leur négligence ou leur mauvaise foi. J'en trouve une preuve nouvelle dans l'anecdote suivante, qui n'en est pas moins instructive pour avoir passé le détroit :

« Avez-vous remarqué, dit le Révérend Sidney Smith, quelle aversion éprouvent les domestiques pour tout ce qui est bon marché, et comme ils détestent épargner l'argent de leurs maîtres ? J'en fis l'expérience l'autre jour et avec le plus grand succès : trouvant que nous dépensions énormément pour le savon, je m'assis tout pensif et, prenant en considération cette

question importante, j'arrivai à la conclusion que nous employions un article fort coûteux alors qu'un autre d'un prix moindre remplirait le même office. Certain de ne pas me tromper, j'en voulus pourtant avoir le cœur net : je commandai donc une demi douzaine de livres de savon de chaque sorte, mais je pris la précaution de changer les notes sur lesquelles les prix étaient marqués, avant de les remettre aux mains de Betty. « Eh bien, Betty, de » mandai-je, quel savon trouvez-vous qui lave le mieux ? Oh ! » s'il vous plaît, monsieur... le plus cher : celui qui est enveloppé » de papier bleu. — Très bien, Betty, vous en aurez toujours de » celui-là à l'avenir. » Et c'est ainsi que l'innocente Betty n'épargne annuellement quelques livres et que le linge est mieux avé ! »

*Ab uno disce omnes.*

### ÉCLAIRAGE

**Gaz.** — Ayez le gaz dans toutes les pièces de votre appartement ; c'est encore le système le plus sûr, le plus convenable et le moins cher, la dépense d'installation exceptée, naturellement. Mais partout où vous emploierez la lumière du gaz, ayez soin d'assurer une ventilation plus considérable, car non seulement le gaz dégage une chaleur parfois insupportable, mais encore il exhale une vapeur méphitique ; et prenez les précautions les plus minutieuses pour éviter les fuites ou plutôt pour les arrêter à temps. N'employez pas de becs mal construits, donnant passage à une certaine quantité de gaz non brûlé, dont le moindre désagrément est de provoquer des migraines et des nausées. Une fuite de gaz sans importance est facilement découverte à l'odeur nauséabonde qu'elle répand aussitôt et n'offre pas d'ailleurs un danger sérieux ; mais, si la fuite est abondante, la quantité de gaz répandue forme avec l'air ambiant un mélange éminemment explosible et les plus grands malheurs sont à craindre, si l'on n'apporte pas à la recherche de cette fuite tous les soins commandés par la prudence.

**Fuite de gaz ; moyen d'y remédier sans danger.** — Toutes les fois qu'il y a lieu de redouter une fuite de gaz dans une pièce, il faut s'y rendre *sans lumière*, ouvrir dans toute leur largeur les portes et les fenêtres et les laisser ainsi assez longtemps pour que l'air saturé de gaz de l'intérieur ait été renouvelé par l'air relativement pur du dehors, ce qu'on peut reconnaître par une diminution notable de l'odeur de gaz dans la pièce où la fuite s'est déclarée. Un peu de graisse épaisse ou un chiffon trempé d'huile appliqué sur l'endroit percé du conduit lui constituera un pansement suffisamment efficace jusqu'à ce qu'un ouvrier spécial ait été appelé pour procéder à une réparation définitive.

Le gaz est encore employé comme chauffage et pour la cuisson des aliments. Son emploi, dans les deux cas, est plutôt un élément de propreté que d'économie ; à la cuisine cependant, je crois qu'il y a économie certaine, sans parler de l'avantage de pouvoir régler exactement le degré de chaleur que réclame telle ou telle préparation culinaire, ce qu'on ne peut faire avec aucune autre matière combustible, et d'obtenir du feu instantanément. Cet avantage est surtout appréciable lorsqu'on a des malades chez soi. Mais c'est en pareil cas surtout qu'il faut veiller aux fuites possibles et y remédier promptement. Outre le danger menaçant, il y a encore à craindre que l'infection n'atteigne, pour si peu que ce soit, les aliments en train de cuire, car tout aliment imprégné d'odeur de gaz est radicalement perdu.

**Éclairage à l'huile.** — Commençons par les préceptes fondamentaux. La meilleure huile à brûler est claire et presque incolore. Il faut avoir soin de tenir l'huile à l'abri de toute exposition à l'air atmosphérique, à raison de sa grande affinité pour l'oxygène de l'air dont elle absorbe une quantité énorme, en d'autres termes, à raison de sa facilité à *s'éventer*. Si votre huile est devenue épaisse et visqueuse et que vous ne vouliez néanmoins pas renoncer à vous en servir, vous y ajouterez quelques gouttes de térébenthine.

**Lampes à huile.** — Il y a quelques considérations à observer, en apparence insignifiantes, mais dont on ne s'écarte pas impunément, dans le maniement d'une lampe. Si la mèche est trop montée, l'huile ne montera que lentement, de même que si elle est trop serrée sur le bec de la lampe ; si elle est trop lâche, trop large, la puissance d'attraction capillaire en sera augmentée et il montera trop d'huile ; une mèche taillée inégalement ou insuffisamment produira une lumière inégale, tremblotante, la lampe *filera* et fumera.

**Pour prévenir la fumée des lampes.** — Indépendamment d'une taille imparfaite de la mèche et de la mauvaise qualité de l'huile, une lampe peut fumer, si la mèche elle-même n'est pas de qualité irréprochable. Dans ce cas, trempez votre mèche dans du vinaigre fort, faites-la bien sécher, puis employez-la comme à l'ordinaire. Elle donnera alors une lumière claire et brillante qui vous dédommagera de l'embarras insignifiant résultant de cette préparation fort simple.

**Économie dans la combustion de l'huile.** — Dans les maisons laborieuses, où l'on veille tard l'hiver, l'huile d'éclairage constitue une dépense fort lourde, que bien des ménagères se désolent de ne pouvoir diminuer par quelque moyen. Voici ce moyen : faites dissoudre du sel de cuisine dans de l'eau, filtrez cette dissolution et plongez-y votre mèche de lampe, que vous ferez naturellement bien sécher ensuite. Après cela, mélangez

avec la solution saline une quantité d'huile équivalente, agitez quelque temps, puis laissez reposer ; l'huile reviendra à la surface ; décantez pour recueillir facilement cette huile. La mèche préparée de cette manière donnera une flamme brillante et sans fumée ; et l'huile, ainsi traitée, durera beaucoup plus longtemps, c'est-à-dire brûlera beaucoup plus lentement, sans préjudice pour la lumière, que l'huile non préparée.

### HUILES MINÉRALES

L'éclairage aux huiles minérales a pris une grande extension. Tout d'abord réservé à l'usage des classes peu aisées, il a fini par s'imposer à la consommation bourgeoise, pour en venir à éclairer les salons les plus luxueux. L'exemple des Américains a été suivi sur ce point. Sur l'énorme territoire des États-Unis, du haut en bas de l'échelle sociale, l'huile de pétrole est utilisée pour l'éclairage, là où les canalisations de gaz ou d'électricité n'apportent pas la lumière à domicile.

Les préventions à l'égard du pétrole ont persisté longtemps en France et ne sont pas encore détruites. Bien des gens confondent d'ailleurs l'essence minérale et l'huile de pétrole. L'essence provient des premiers produits de la distillation du pétrole brut. C'est une matière éminemment volatile, dont les vapeurs forment avec l'air un mélange facilement détonant.

Nombre de lampes, surtout celles de cuisine, sont alimentées à l'essence minérale. Le réservoir de la lampe contient une éponge, qui s'imbibe d'essence et qu'elle cède peu à peu par capillarité à la mèche. Si la mèche trempait à même l'essence, il s'ensuivrait une flamme énorme, suivie de l'inflammation du liquide. Tous les accidents, mis sur le compte du pétrole, sont dus le plus souvent à l'essence minérale. Le plus fréquemment, la bonne ou la ménagère, voyant sa lampe baisser, songe alors à l'alimenter. Elle verse de l'essence minérale, en s'éclairant à une lumière ; les vapeurs s'enflamment. La malheureuse lâche tout en s'inondant du liquide qui prend feu. Si vous vous servez de l'essence minérale, veillez avec soin, mais l'abstention est plus prudente.

L'huile de pétrole, ou pétrole, convenablement distillée puis raffinée, ne doit pas s'enflammer à la température de 35°. On doit pouvoir laisser tomber une allumette enflammée dans le liquide, sans provoquer la conflagration. Les pétroles mal distillés contiennent encore de l'essence minérale. Aussi sont-ils dangereux, et combien plus ceux des débitants peu consciencieux, qui, par négligence ou par coupable amour du lucre, l'additionnent d'essence minérale.

Depuis que la consommation a augmenté, on vend en bidons spéciaux des huiles bien raffinées, très blanches et presque déso-

dorisées, qui offrent toute sécurité. Les lampes nouvellement construites s'allument sans qu'on déplace le verre, et s'éteignent de même, au moyen d'une clef différente de celle qui sert à remonter la mèche.

Pour obtenir une belle lumière, il est indispensable de veiller avec soin à la section nette et précise de la mèche, car le moindre fil qui dépasse rend la flamme irrégulière et détermine souvent un sautellement désagréable.

Le pétrole ne sert pas uniquement à l'éclairage. On l'utilise également pour le chauffage, et, surtout, dans l'alimentation de fourneaux de cuisine. Aux gens qui ne peuvent disposer du gaz, il offre une ressource précieuse. Un réchaud au pétrole s'allume presque aussi vite qu'un réchaud au gaz, et permet d'amener à l'ébullition une masse d'eau relativement considérable. En dehors des villes, dans les localités qui ne sont pas frappées de droits d'octroi, la consommation d'un réchaud au pétrole est presque insignifiante. Nous ne croyons pas devoir décrire cet appareil, utilisé depuis longtemps et suffisamment connu.

**Nettoyage des lampes et bidons à pétrole.** — On prépare un lait de chaux avec de la chaux éteinte et de l'eau, et on lave avec ce lait de chaux qui, se combinant avec le pétrole, forme une sorte de savon. Si l'on veut obtenir une netteté plus grande, enlever jusqu'à la moindre trace d'odeur, ce qui peut être indispensable, par exemple, lorsqu'il s'agit d'un vase que l'on veut employer à un autre usage, — on lave une seconde fois dans un lait de chaux où l'on a jeté une petite quantité de chlorure de chaux. En chauffant le lait de chaux, on rend l'opération plus rapide.

Voici un autre procédé. Faites bouillir dans de l'eau du carbonate de soude, à saturation. Démontez voire lampe, et trempez vivement chaque fraction dans votre dissolution bouillante. Essuyez en frottant vigoureusement. Recommencez une seconde fois, si une première n'a pas suffi, mais évitez de laisser tremper les parties métalliques de votre lampe un peu trop longtemps dans ce bain, ce qui amènerait fatalement la fusion des points de soudure.

## CHAUFFAGE

**Économie du combustible.** — Nous n'avons pas à faire une étude comparée des divers modes de chauffage et des différentes matières qu'on y emploie. L'immense majorité brûle aujourd'hui du coke ou du charbon de terre ; et ceux qui préfèrent le coke à la houille sont guidés par des considérations de propreté, non d'économie. Toute notre attention doit donc être uniquement tournée vers l'économie du combustible. Cette question d'éco-



nomie du chauffage est encore plus importante que celle de l'éclairage et est l'objet de la sollicitude constante de la ménagère. Le moyen le plus pratique d'économiser le charbon dans les foyers domestiques consiste dans l'emploi de plaques de fer reposant sur les grilles. En posant une de ces plaques suffisamment larges au-dessus du combustible, la consommation peut diminuer de près de moitié ; la fumée est beaucoup moins abondante et le feu est clair et animé. L'air qui entre par les intervalles des grilles antérieures suffit grandement ; l'emploi du tisonnier devient inutile : le feu continue jusqu'à ce que tout le charbon soit consumé. Il ne se produit que peu de cendres, la combustion est beaucoup plus complète, et, nous le répétons, le système produit une économie d'au moins 30 p. 100.

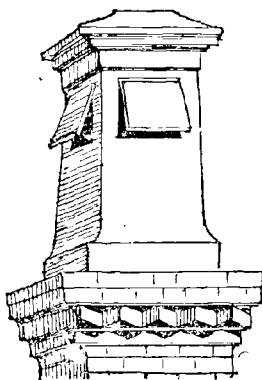
**Le combustible à bon marché.** — Le prix élevé du charbon de terre, et par suite de tout combustible, a fait rechercher dans ces dernières années à remplacer le charbon, devenu inabordable aux pauvres gens tout au moins, par un combustible bon marché, jouissant toutefois de vertus caloriques suffisantes. On est arrivé au mélange suivant : une partie de charbon menu, deux parties de cendres, quatre de terre végétale arrosée d'eau dans laquelle on a fait dissoudre du sel de soude en quantité suffisante pour obtenir une pâte : on forme de cette pâte des boulettes ou des briquettes, lesquelles brûlent très bien et donnent une bonne chaleur. Un pharmacien de Tournai, M. Jules Laronde, considérant le prix relativement élevé du sel de soude, imagina de lui substituer le sel de cuisine qui coûte beaucoup moins... en Belgique... — En France, hâtons-nous de le dire, il n'y aurait aucune économie à cette substitution. Quoi qu'il en soit, voici la recette de l'honorable pharmacien belge : charbon, 500 grammes ; terre, 1,000 grammes ; chlorure de sodium (sel de cuisine brut) dissous dans de l'eau, 100 grammes. La substitution du gros sel de cuisine au sel de soude donne toutefois une flamme plus vive et évite la mauvaise odeur que dégage le sel de soude employé dans les feux ouverts. Le seul inconvénient de ce nouveau combustible est la quantité de cendres qu'il produit, mais les avantages dépassent de beaucoup ce léger inconvénient.

**Remèdes aux cheminées qui fument.** — La connaissance exacte des causes qui font qu'une cheminée fume, c'est plus de la moitié du remède ; ce sont donc ces causes qu'il faut découvrir avant tout. Si la fumée provient de l'insuffisance du courant d'air qui traverse le foyer, il faut l'accélérer, et, pour cela, il n'y a d'autre moyen que de surélever le tuyau d'appel. C'est à cette cause qu'il faut attribuer la quantité innombrable de tuyaux de poêle qui hérissent les toitures de nos villes. Les têtes de ces tuyaux sont disposées selon des modèles variés à l'infini. La plupart évoluent sous l'action du vent, de façon à placer la bouche

d'aspiration en contresens des courants atmosphériques. Si les organes de rotation se rouillent et que le tuyau demeure immobile, le vent s'engouffre dans la cheminée et refoule la fumée à l'intérieur. Avec une bouche fixe, lorsque soufflent certains vents, la cheminée se refuse à tout tirage.

Souvent, le mauvais fonctionnement de la cheminée est dû à des vices de construction : lorsque le tuyau d'appel a été construit avec une trop forte obliquité, ou bien lorsque l'issue extérieure se trouve à proximité de murs élevés ou de grands arbres, qui déterminent un arrêt et des tourbillonnements dans l'air.

Les tuyaux extérieurs sont d'un aspect assez désagréable ; ils se rouillent et sont exposés à être arrachés dans les rafales. Le propriétaire d'une villa, isolée au milieu d'un grand jardin, et par conséquent en butte à l'action de vents violents, a tout intérêt à faire édifier ses cheminées en matériaux plus durables que la tôle de fer. Le modèle ci-joint est à recommander. Sur une souche en briques est montée une construction, soit en briques, soit en terre cuite, à quatre pans. Chacune des faces est percée d'une ouverture, que ferme un panneau mobile disposé en abat-vent et qui se referme sous l'effort du vent, laissant les trois autres remplir leur fonction. Cet appareil est solide et demande peu de réparations. De loin en loin, on remplace les panneaux montés sur un ressort très rudimentaire, qui se fatigue à la longue.



Souche de cheminée à trappes mobiles.

Les cheminées modernes, construites en poterie, dites *wagons*, sont très étroites et ne permettent pas le passage d'un ramoneur, si fluet qu'il soit. On les nettoie avec la raclette, balai métallique qu'un va-et-vient énergique de cordages promène dans le tuyau.

Les anciennes cheminées, très larges, sont plus sujettes encore à un mauvais fonctionnement.

Souvent le mal provient de ce que, l'ouverture étant trop grande, la fumée retombe dans la pièce. Dans ce cas, le remède est facile ; il consiste à rétrécir l'ouverture au moyen d'une plaque de tôle ou même d'une planche assujettie au manteau de la cheminée. Quelquefois, la fumée est causée par des obstructions provenant de suie, de débris de mortier ou de briques accumulés, ou de nids d'oiseaux qui lui font obstacle. Alors il suffit d'en débarrasser la cheminée ; et le ramoneur est fait pour cela. Il faut d'ailleurs prendre soin de faire ramoner régulièrement ses che-

minées ; autrement on court le risque d'une assez forte amende, en cas de feu, sans parler des dégâts.

**Feux de cheminée, procédés d'extinction.** — Aussitôt qu'un feu de cheminée aura été découvert, jeter une poignée de fleur de soufre dans le foyer, non sur les flammes, mais sur les charbons à moitié noircis ; il se produira aussitôt un dégagement de gaz acide sulfureux qui éteindra le feu immédiatement ; à défaut de fleur de soufre, employez, mais avec précaution, du sel ammoniac en poudre, ou de la potasse, ou de la soude commune ; à défaut de ces ingrédients, du sel commun en grande quantité fera l'affaire. J'ai vu éteindre un feu de cheminée en jetant du vinaigre sur le feu du foyer. Il suffirait, dans la plupart des cas, de retirer le feu du foyer et de fermer la cheminée hermétiquement, soit à l'aide du rideau, soit, à son défaut, avec une serviette, un drap, ou une couverture mouillée, de manière à intercepter complètement le courant d'air.

**Poêles.** — L'usage des poêles a des inconvénients auxquels on remédie facilement presque dans tous les cas. On sait, par exemple, que la sécheresse de l'air ambiant causée par la chaleur du poêle est combattue efficacement par le moyen d'un vase rempli d'eau placé dessus et que la chaleur fait évaporer. Un des plus sérieux reproches qu'on fait ordinairement aux poêles, c'est la nécessité d'en ramoner fréquemment les tuyaux. Cet inconvénient tient à ce qu'on choisit généralement des tuyaux trop petits, sous prétexte d'économie. Les plus petits tuyaux, en effet, demandent à être ramonés presque tous les deux ou trois jours, si l'on brûle du charbon de terre dans le poêle ; les tuyaux un peu plus grands, toutes les semaines ; un peu plus grands encore, tous les mois ; enfin, les tuyaux très larges serviront aisément tout l'hiver, et même deux ou trois hivers, sans avoir besoin d'être ramonés. La différence de prix entre les très petits tuyaux et les très grands est donc largement compensée ; car ceux-ci, étant rarement ramonés, dureront beaucoup plus longtemps que ceux-là.

**Poêles mobiles.** — Les poêles mobiles ont subi de rudes attaques. Certainement les accidents auxquels leur usage a donné lieu sont très nombreux, mais il faut reconnaître que les victimes se sont signalées le plus souvent par la plus insouciant négligence. Le point important est de ne jamais laisser la nuit, dans une chambre où l'on couche, un poêle mobile allumé, car les dormeurs risquent fort de ne jamais s'éveiller. En revanche, dans les pièces de l'habitation courante, où l'on entre, d'où l'on sort à toute minute, le poêle mobile rend de grands services. Il entretient une température constamment douce, jour et nuit. Les allées et les venues renouvellent puissamment l'air ; elles entraînent l'acide carbonique et surtout le mortel oxyde de carbone. Aussi,

RADIOGRAPHIE



LES RAYONS X ET LA DOUANE. — Examen de colis suspects.

## LES RAYONS X ET LA DOUANE

---

Les rayons X ont longtemps échappé à l'observation des savants, car ils sont invisibles pour l'œil humain; la science a su reculer les bornes de nos sens incomplets. La plaque photographique s'impressionne, alors que nos yeux ne distinguent rien. D'autre part, il existe des substances, dites fluorescentes, qui ont la faculté d'emmagasiner et de conserver les rayons lumineux; ces substances demeurent lumineuses, plus ou moins longtemps, dans l'obscurité. Le spath fluor, le premier corps observé jouissant de cette particularité, a donné son nom aux autres. Les rayons X ont la propriété d'illuminer les corps fluorescents, et c'est en opérant auprès d'un écran, recouvert d'une de ces matières, que le Dr Roentgen a découvert le mystérieux pouvoir des rayons X. La puissance d'action de ces rayons est immense; ils traversent tous les corps, sauf les métaux et le verre qui les arrêtent plus ou moins. La médecine s'est emparée de ce précieux mode d'investigation; c'est tout naturel; mais dans un autre ordre d'idées, une institution qui a pour mission de dévoiler les fraudes et de dépister les contrebandes, la Douane, a cherché dans les rayons X un associé clairvoyant et incorruptible, et c'est ainsi que la Douane étudie les colis suspects au moyen d'un appareil fondé sur la phosphorescence. La plaque sur laquelle apparaît l'image formée par les rayons X, traversant l'objet exploré, est enduite d'un mélange de gomme arabique et de tungstène de calcium. Ce dernier corps joint au plus haut point des propriétés fluorescentes; la gomme arabique ne figure que comme fixatif du tungstène.

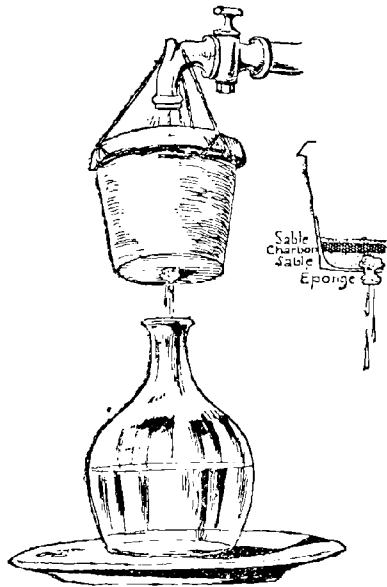
---

voions-nous souvent des poêles de ce genre installés dans des vestibules et des escaliers.

On peut poser en règle que le poêle mobile, entretenu et réglé par des personnes soigneuses, est, quoi qu'on en dise, d'une innocuité parfaite, sous la condition qu'il ne soit jamais introduit pour la nuit dans les pièces où l'on couche. Il est préférable également de ne pas munir les portes et les fenêtres de bourrelets qui empêchent l'introduction de l'air extérieur dans les pièces où l'on entretient un poêle mobile, à quelque système que celui-ci appartienne.

**L'humidité des appartements non occupés combattue.**

— Au moment de quitter votre maison de campagne, au retour de l'hiver, pour n'y revenir qu'au printemps, prévenez l'action désastreuse de l'humidité qui rongerait vos meubles, le papier, les murs même, et ferait gondoler les boiseries. En voici le moyen : fermez hermétiquement portes et fenêtres ; puis placez au milieu de l'appartement un vase plein de *chlorure de calcium* anhydre, et mettez ce vase dans un plus grand, chargé de recueillir l'eau qui tombera du premier. Le chlorure de calcium, bien desséché, a une telle affinité pour l'eau qu'il absorbera toute l'humidité de l'appartement, ne laissant qu'un air absolument sec qui respectera jusqu'au papier, aux livres, etc. Mais, au retour, il faudra s'empresser de tout ouvrir, car cet air sec est à peine respirable.



Filtre à bon marché.

**Pour chasser la mauvaise odeur d'une pièce fraîchement peinte.** — Un remède, efficacement employé contre la peinture à l'essence : vous placez avec précaution un pot rempli de charbon allumé au milieu de la pièce et vous jetez dedans deux ou trois poignées de baies de genièvre, les portes et fenêtres fermées, naturellement. Vingt-quatre heures après, la mauvaise odeur est absolument partie de la pièce. L'odeur du genièvre a l'avantage de ne rien détériorer, ni meubles, ni tentures, ni tapisserie.

**Filtre à bon marché.** — Prenez un pot à fleur ordinaire avec une ouverture au fond, fixez aussi ferme que possible un morceau d'éponge bien propre dans cette ouverture : il est préférable que ce fragment d'éponge ait trempé quelques minutes dans de l'eau bouillante. Dans le fond du pot, disposez une couche de sable fin, bien lavé. Là-dessus, étendez du charbon de bois, bien concassé, puis, pour finir, chargez par-dessus le charbon, avec du gravier un peu gros. Tout cela devra être lavé au préalable, et de préférence à l'eau bouillante.

Si vous jetez, dans le pot, une eau si sale qu'elle soit, mais ayant passé par l'ébullition, vous recueillerez sortant de l'éponge un liquide d'une limpidité parfaite, bien aéré, et dépourvu de tout organisme malfaisant. Il est prouvé que les microbes les plus redoutables, même ceux du choléra et de la fièvre typhoïde, ne résistent pas à la température de l'ébullition, tandis qu'ils traversent les filtres les plus serrés, et même la poussière de charbon, qu'on préconisait jadis. Le charbon, dans le filtre, agit comme décolorant, en absorbant les détritiques organiques en suspension dans l'eau.

Lorsque l'appareil ne filtre plus, on remplace cailloux, charbon et éponge.

**Le matelas du pauvre.** — On fait partout aujourd'hui des matelas et des oreillers de *varech* que l'on vend bon marché ; les oreillers de varech, pour le dire en passant, sont très sains et très agréables à employer dans les temps de chaleur, lorsqu'on ne peut se procurer des oreillers de crin, et peut-être même sont-ils préférables à ces derniers au point de vue de l'hygiène. — Dans les contrées où l'on cultive le maïs, on fait des paillasses de *paille de maïs* qui ne le cèdent pas, à mon appréciation, aux matelas de laine ; mais on n'en a pas partout. — Les *matelas de mousse* sont plus faciles à obtenir, préférables en ce qu'ils sont inaccessibles à la vermine, même aux souris ; battus de temps en temps, ils recouvrent leur élasticité, durent longtemps ainsi, sont très doux et économiques au premier chef. On récolte en août ou septembre, par un temps sec, la mousse la plus douce et la plus longue, on la fait sécher à l'ombre et on la bat sur des claies pour en détacher les matières étrangères, la terre principalement : on en fait alors des matelas très hygiéniques à bon marché. — Le *matelas de feuilles de hêtre* est encore plus facile à se procurer et à préparer. On recueille les feuilles de hêtre en automne, par un temps sec ; on les fait sécher parfaitement, etc. Comme la mousse, les feuilles de hêtre n'admettent pas la vermine ; de plus que la mousse, elles répandent une odeur hygiénique et agréable. Ces matelas sont très élastiques et ne demandent que peu de soins.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN DES MEUBLES

**Meubles vernis.** — Par un temps humide, plus que par tout autre temps, le vernis des meubles se détériore avec une grande facilité et nécessite par conséquent des soins constants. Lorsqu'un meuble verni se trouve sali ou dépoli, le remède le plus simple à lui administrer est de le laver avec une éponge fine légèrement imbibée d'eau et de le sécher avec un linge doux, mais jamais avec de la laine qui rayerait le vernis. — Si le résultat est insuffisant, — ce qui arrivera souvent, — il convient de le frotter légèrement avec un mélange, par parties égales, d'huile de lin et d'esprit-de-vin. — Si le mal est trop sérieux et qu'on ne veuille pas livrer à des ouvriers spéciaux les meubles détériorés pour les revendir, il existe plusieurs recettes de polissage et de vernis qu'on peut appliquer soi-même et dont nous allons donner les plus simples. Quant au vernis d'ébénisterie, comme il est absolument impossible de l'employer à une personne qui n'est point du métier, nous nous bornerons à dire qu'il se compose uniquement de gomme laque et d'esprit-de-vin ; que l'ouvrier l'étend, à l'aide d'un tampon de laine recouvert d'un linge de toile claire, sur la surface du meuble préalablement *poncée* et huilée, en mettant de temps à autre une goutte d'huile de lin sur son tampon pour le faire glisser ; et qu'il le sèche avec un autre tampon qui ne reçoit que de l'esprit-de-vin pur.

\*. Mettez dans une bouteille : huile de lin, essence de térébenthine, vinaigre et esprit-de-vin, parties égales ; secouez bien pour opérer le mélange. Appliquez comme pour le mélange d'huile et d'esprit-de-vin — qui vaut peut-être autant. Essuyez avec un torchon, puis avec un linge plus fin, un morceau de soie si possible.

\*. Prenez 50 grammes environ de tripoli en poudre fine et impalpable ; mettez ce tripoli dans un vase de terre et jetez dessus de l'eau juste ce qu'il en faut pour le couvrir entièrement. Prenez alors un morceau de flanelle blanche dont vous entourez soit un morceau de liège, soit un morceau de caoutchouc plat, et polissez votre vernis en l'humectant constamment avec du tripoli et de l'eau. Cette méthode est principalement employée par les marchands de meubles, qui très souvent substituent la pierre ponce pulvérisée au tripoli. Quand le travail est achevé, ce dont vous vous assurez en en frottant une partie avec une éponge humectée, vous enlevez le tripoli avec un mélange de suif de mouton et de fleur de farine. Cette méthode peut être également employée avec succès pour toute espèce de surface vernie.

\*. Faites dissoudre quantité égale de gomme arabique et de sandaraque, la première dans de l'eau, la seconde dans de l'eau-



de-vie chaude; mêlez les deux solutions; ajoutez du sucre candi et un blanc d'œuf. Après avoir suffisamment battu ce mélange, appliquez-en une couche sur le meuble que vous voulez vernir et qui a été préalablement nettoyé.

\*. Prenez gomme laque 170 grammes, sandaraque 57 grammes, pulvérisez et mêlez; faites dissoudre dans un litre de naphthé. Employez comme le précédent.

**Meubles cirés.** — Les meubles polis à la cire conservent presque indéfiniment leur brillant si on a le soin de les frotter tous les jours avec un morceau d'étoffe de laine grossière. Cependant il arrive, par exemple à la table à manger, de recevoir des taches de sauces répandues qui ont pénétré à travers la nappe. Nettoyez dans ce cas avec un chiffon trempé dans du lait bien chaud qui enlèvera toutes les taches, et passez à l'encaustique faite de cire jaune et d'essence, que vous frottez avec un morceau de laine lorsqu'elle est sèche.

**Encaustique pour meubles.** — Prenez un litre d'essence de térébenthine dans lequel vous *raclez* 250 grammes de cire jaune; placez sur un feu doux. Quand la cire est parfaitement fondue, vous enlevez du feu et remuez jusqu'à refroidissement. Il faut bien faire attention à ce qu'il ne tombe dans le feu pas la plus petite goutte d'essence, autrement une flamme s'élèverait presque inévitablement jusqu'au récipient à l'encaustique, y communiquerait le feu, et les plus grands dangers seraient à redouter. — Vous étalez sur votre meuble l'encaustique refroidie à l'aide d'un chiffon de laine, et, lorsqu'elle est sèche, vous frottez également avec de la laine rude. Eu égard aux dangers que présente la préparation de l'encaustique sur un feu nu, vous agirez prudemment en procédant à cette opération sur un feu couvert, et, mieux encore, en usant du bain-marie.

**Conservation des tapis.** — Les tapis enlevés, bien battus, les étendre et les remplir de feuilles de thé vert humides sortant de la théière et de marc de café que l'on étend également; on saupoudre de poivre; ensuite on plie les tapis et on les place dans un endroit sec, mais obscur. L'hiver suivant, on les retrouvera non seulement intacts, mais plus brillants de couleurs qu'au printemps. — On peut substituer de l'herbe fraîchement coupée au thé vert; beaucoup de personnes trouvent même cette substitution fort avantageuse.

Les industriels qui font profession de garder les tapis pendant les mois chauds, les défendent victorieusement contre les attaques des mites et des vers par des battages fréquents. C'est encore le procédé le plus efficace.

**Nettoyage des tapis.** — Mettez un fiel de bœuf dans un seau d'eau; prenez une brosse douce que vous humectez de ce mélange et frottez-en le tapis; il naîtra une écume que vous ferez dispa-

raître en brossant avec de l'eau claire. Séchez ensuite avec un linge propre. — De légères solutions d'alun ou de soude sont également employées avec succès et passent pour raviver les couleurs, mais c'est aussi le cas du fiel de bœuf. — Enfin, un mélange de terre à foulon et de fiel de bœuf jouit d'une puissance détersive considérable qui peut être mise avantageusement à profit, pour nettoyer non seulement les tapis, mais encore les parquets tachés de graisse.

Si vos tapis ne sont que grisés et ternis par la poussière, frottez-les à la main et à la brosse dure, soit avec de la mie de pain rassis, soit avec du son, soit avec de la sciure de bois. Par un temps de gelée, vous pouvez également les transporter à l'extérieur et les frotter, au moyen du balai de chiendent, avec de la neige bien propre. Veillez à ce que les tapis soient bien secoués avant de les rentrer, car la neige fondrait vite dans l'atmosphère chauffée de la maison.

**Nettoyage des parquets tachés de graisse ou d'huile.** — Faites bouillir dans de l'eau parties égales de terre à foulon et de potasse d'Amérique — soit environ 100 grammes de chacune pour un litre d'eau. — Étendez cette solution bien chaude sur la partie tachée : laissez-l'y dix à douze heures ; après quoi vous pouvez l'enlever à l'aide de sable fin et d'eau. Laissez bien sécher et couvrez de l'encaustique ci-après. — Un parquet couvert de nombreuses taches grasses sur toute son étendue devra être entièrement imbibé de la mixture ci-dessus et ne sera nettoyé que vingt-quatre heures après.

**Encaustique pour parquets.** — Faites fondre à chaud dans un demi-litre d'eau environ 625 grammes de cire jaune et 125 grammes de potasse blanche, en remuant fréquemment jusqu'à ce qu'il en résulte une masse épaisse et homogène, dont l'eau ne se sépare plus quand on la laisse un moment reposer. Ajoutez alors un demi-litre d'eau bouillante et remuez activement jusqu'à complète incorporation. La cire jaune doit être coupée en très petits morceaux ou ratissée pour faciliter sa dissolution rapide. La potasse sert de mordant pour fixer la cire au bois du parquet. On étend cette encaustique à l'aide d'une brosse de badigeonneur, ou, à son défaut, d'une éponge ou d'un chiffon de laine grossière ; on laisse bien sécher, puis on frotte à la brosse suivant la méthode ordinaire et connue.

## LES ANIMAUX NUISIBLES, PARASITES DE L'HABITATION

**Rats et souris.** — En tête de cette peste domestique nous placerons les rats et les souris, bien qu'il y ait une autre sorte de parasites occupant une place supérieure dans l'échelle des êtres, mais sur laquelle il y aurait trop à dire.

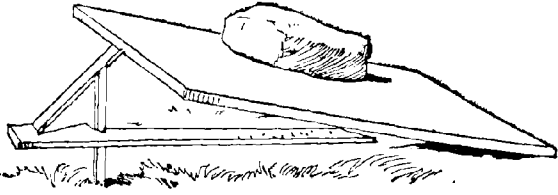
Les moyens de détruire les rats et souris en plus ou moins grand nombre sont nombreux et variés ; mais non les moyens de s'en débarrasser entièrement. Les principaux et les plus efficaces peut-être sont les boulettes empoisonnées. On prépare des boulettes de verre pilé et de ciguë en poudre pétris avec du lait, par exemple. Les animaux qui mangent cette mixture sont perdus ; mais ils ne sont pas tués immédiatement et vont mourir dans leurs trous, répandant, par la putréfaction de leurs cadavres, une infection insupportable et dangereuse. Le poison le plus sûr, car il est foudroyant, c'est la *strychnine*, principe vénéneux de la noix vomique, pétrie avec de la farine d'avoine et de la mélasse ; on peut substituer le phosphore ou l'arsenic à la strychnine. Les Anglais remplacent, dit-on, avec avantage l'arsenic par le carbonate de baryte et ajoutent à leur pâte quelques gouttes d'essence d'anis vert. Tous ces poisons sont, en somme, d'un emploi dangereux, car souvent ce ne sont ni les rats ni les souris qui les dévorent, mais bien quelque animal domestique auquel on tient beaucoup ; il faut craindre même qu'une boulette trop appétissante ne se trouve à portée d'un enfant, car un malheur est vite arrivé.

Un autre moyen moins dangereux consiste à semer çà et là, dans les endroits fréquentés par cette vermine, de petits tas de farine mélangée à de la chaux vive ou du plâtre en poudre. Les animaux qui s'en repaissent sont tout d'abord dévorés d'une soif ardente, affolés, et le plus souvent se noient, à moins d'absolue absence d'eau.

Mais le moyen le plus efficace, sinon de détruire les rats et les souris, du moins de prévenir leurs déprédations et peut-être de les faire déguerpir, c'est de posséder un bon chat, ou, ce qui est bien préférable, un de ces petits chiens *bull-terriers* si ardents au combat, qui aura été bien dressé.

**Le quatre en chiffre.** — Tout le monde connaît au moins de vue cet ingénieux piège, qu'on peut employer efficacement à la chasse aux rats et aux souris ; mais peu de monde sait le construire, bien que ce soit une chose fort simple. Nous allons indiquer ce procédé de construction : prenez un morceau de bois blanc bien dressé d'environ 50 centimètres de longueur, large d'un peu plus d'un centimètre et épais de moitié ; taillez dans cette sorte de règle les trois pièces suivantes : 1° un petit morceau d'environ 12 centimètres de hauteur, que vous laisserez carré à la base et dont vous couperez l'extrémité supérieure en biseau ; 2° un morceau de même longueur dont l'extrémité supérieure aura une entaille destinée à recevoir le biseau du n° 1, et dont l'extrémité inférieure sera également taillée en biseau ; 3° la troisième pièce sera deux fois aussi longue que l'un de ces petits morceaux, et aura à l'un de ses bouts une entaille destinée à re-

cevoir le biseau du n° 2. Ces morceaux préparés, assemblez-les comme suit : mettez debout le n° 1, le biseau en l'air, ensuite insérez ce biseau dans la coche pratiquée au n° 2. Prenez alors une lourde planche, une porte pleine par exemple, et appuyez-la sur



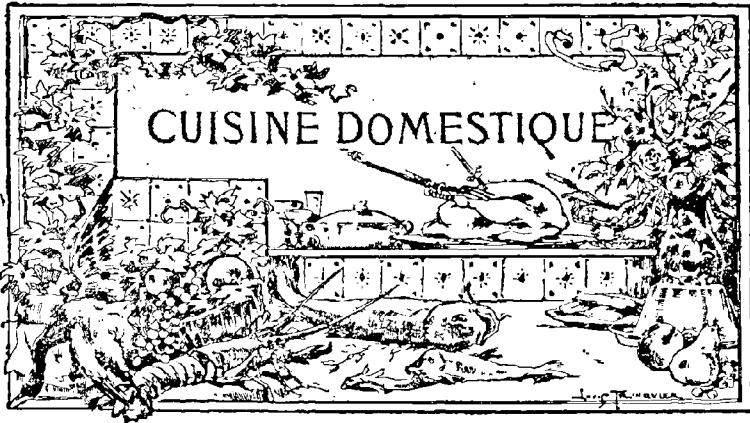
Piège à rats dit quatre en chiffre.

cet appareil qu'elle maintiendra immobile par son poids, son autre extrémité reposant à terre. Alors insérez l'extrémité biseautée du n° 2 dans l'entaille du n° 3, lequel passera en travers du n° 1, dans une légère entaille faite à celui-ci. Votre machine formera exactement la figure arithmétique d'un 4. Amorcez alors le bout libre du n° 3 horizontalement placé ; un rat qui touchera à cette amorce ne manquera pas de faire dégringoler tout l'appareil sur son dos.

Il paraît également que le chlorure de chaux chasse rats, souris, mouches, etc., par sa seule odeur.

Quant aux insectes dégoûtants qui peuplent certaines ruelles, en dépit souvent de la plus grande propreté, les poudres insecticides du commerce étant restées inefficaces, on fera bien de badigeonner avec un pinceau trempé de pétrole les endroits où cette horrible peste se blottit. Le pétrole est sans contredit le meilleur des insecticides ; il tue non seulement l'animal, mais encore l'œuf.

Un journal de Boston, le *Journal of Chemistry*, assure que l'alun dissous dans l'eau chaude produit le même résultat.



## II

### CUISINE DOMESTIQUE

---

#### CHOIX DES ALIMENTS

J'estime, et toutes les ménagères seront, je pense, de mon avis, qu'avant de savoir accommoder les aliments il convient de les savoir choisir bons, afin de ne pas être à la merci des marchands de mauvaise foi, au moins aussi nombreux que les autres. Je sais que « la sauce fait passer le poisson » ; mais au diable la sauce la plus agréable au goût, si elle me fait ingérer un morceau détestable au détriment de ma propre santé et si le poisson n'est pas frais ! — Voici quelques indications topiques qu'il suffira de se rappeler exactement dans l'occasion pour n'être jamais trompé sur la qualité des aliments qu'on voudra acquérir :

#### VIANDES DE BOUCHERIE

*Bœuf.* — La chair du bœuf de bonne qualité est rouge cra-moisi, d'un grain lâche ; la graisse est jaunâtre. La *vache* a la chair plus pâle, le grain plus serré et la graisse blanche. Le bœuf

de qualité inférieure, provenant soit d'animaux mal nourris, fatigués ou trop vieux, est reconnaissable à sa chair rouge foncé et à sa graisse dure et membraneuse. Quand la viande, pressée par les doigts, se relève promptement, elle peut être considérée comme de première qualité ; quand l'empreinte produite par la pression s'efface lentement ou reste visible, c'est de la viande inférieure ou de mauvaise qualité. — Le bœuf est de toute saison, mais il est meilleur en hiver.

*Veau.* — Les bouchers saignent les veaux à dessein, avant de les tuer, afin de leur donner une chair plus blanche. Le procédé a peut-être des inconvénients, tels que celui de retirer à l'animal une partie de sa succulence et de sa saveur ; mais il nous offre un moyen certain de reconnaître la viande saine et de bonne qualité, qui doit être d'un blanc délicat. Le veau de bonne qualité et tué récemment a, en outre, les rognons enveloppés d'une graisse blanche et ferme. Cette chair ne se conserve pas aussi longtemps que celle d'animaux abattus à un âge plus avancé, surtout par les temps de chaleur et d'humidité. La graisse devient molle et moite, la chair mollasse, spongieuse, marbrée de taches rougeâtres : dans cet état, le veau, évidemment tué depuis trop longtemps, est mauvais. La femelle est préférable au mâle, pour la rouelle principalement ; on reconnaît celle-ci à la tétine qui y est attachée et à la douceur de la peau. — Le veau est bon toute l'année, aux conditions que nous venons de poser ; il est plus cher en hiver et au printemps.

*Mouton.* — La chair du mouton doit être rouge foncé, ferme et d'un grain serré ; sa graisse, blanche et dure. Le mouton est dans les meilleures conditions quand il a environ cinq ans, quoiqu'il soit souvent abattu plus jeune. S'il a été tué trop jeune, on le sent à la tendresse de la viande quand on la pince ; s'il est trop vieux, le pinçon que vous faites dans sa chair laisse un pli. Dans le bon mouton, la graisse se détache spontanément ; dans le vieux, elle est retenue par des filets membraneux. Dans le mouton mort de maladie, la viande est pâle, la graisse jaunâtre ; la chair se détache des os ; si on la presse entre les doigts, on voit des gouttelettes d'eau paraître. Si l'on préfère le mouton à la brebis, on peut le reconnaître à la masse de graisse qui couvre l'intérieur des cuisses. — L'été est une mauvaise saison pour le mouton.

*Agneau.* — L'agneau doit être employé frais tué. On reconnaît que le quartier de devant est frais à la grosse veine du cou qui est bleuâtre dans ce cas, et verdâtre dans le cas contraire ; pour le quartier postérieur, on reconnaîtra qu'il est trop vieux si la graisse des rognons exhale une légère odeur et si le jarret a perdu sa fermeté.

*Porc.* — Pour que le porc soit bon, il faut que la peau soit

nette et fraîche au toucher ; dans un animal tué depuis trop longtemps, elle est flasque et visqueuse ; si des glandes se sont formées dans la graisse, il a été mal nourri ou malade. — Le porc est de toute l'année.

*Jambons fumés.* — Le jambon doit avoir une peau claire, une graisse ferme, une chair rouge clair, sans aucune trace jaunâtre, et qui adhère fortement à l'os. Pour juger avec certitude de l'état d'un jambon, plongez un couteau ou une brochette dans sa chair jusqu'à l'os ; si en la retirant vous apercevez que des particules de chair y adhèrent, ou s'il répand une odeur désagréable, le jambon ne vaut rien.

### VENAISON, GIBIER, LAPINS, VOLAILLES

Le moment de la mise en œuvre d'un quartier de venaison est beaucoup une affaire de goût ; un fervent disciple de saint Hubert ou un cuisinier d'expérience peuvent seuls déterminer ce moment avec exactitude. Mais il est du domaine de tous de s'assurer que la graisse est claire et brillante et d'une bonne épaisseur, ce qui est une condition de sa bonté.

*Lièvres et lapins.* — Quand les lapins ou les lièvres ont des hanches épaisses, les oreilles sèches et rugueuses, les ongles émoussés et inégaux, c'est un signe de vieillesse. Jeunes, ils ont les griffes polies et aiguës, des oreilles tendres, se déchirant au moindre effort ; le jeune lièvre a en outre une légère fente à la lèvre, un *bec-de-lièvre* enfin.

*Perdrix.* — Vieille, la perdrix ne vaut pas la peine d'être recherchée. Il faut donc s'assurer que son bec est de couleur très foncée et que ses pattes sont jaunâtres, signes de jeunesse.

*Bécasses et bécassines.* — Vieilles, elles ont les pattes épaisses et rugueuses ; jeunes, elles les ont molles et lisses. Si leur bec devient humide, leur gorge verdâtre... consultez votre goût.

*Canards.* — Assurez-vous de la souplesse des pattes, palpez la poitrine qui doit être grasse et ferme. Le canard domestique a les pattes jaunes ; le canard sauvage les a rouges.

*Pigeons.* — Les jeunes se reconnaissent à la souplesse des pattes et à la fermeté de la chair ; tués depuis trop longtemps, leur chair est flasque.

*Poules et poulets.* — Un jeune coq ou une jeune poule doivent avoir les pattes et la crête lisse ; vieux, ces membres et appendices sont rudes au toucher ; ils ont çà et là, principalement sur la poitrine, de longs poils au lieu de plumes. Les poulets doivent avoir la poitrine potelée, le dos gras, les pattes blanches.

*Dindes.* — Une vieille dinde a les pattes rougeâtres et raboteuses ; la jeune les a douces et noires. Fraîche tuée, ses yeux sont pleins et brillants, ses pattes sont moites ; tuée depuis trop long-

temps, ses pattes sont sèches et la région du bas-ventre prend une apparence verdâtre.

*Oies.* — Les jeunes oies ont les pattes jaunes; les vieilles les ont rouges. Fraîches tuées, les pattes sont flexibles; elles sont rigides dans le cas contraire.

## POISSONS

*Turbot.* — Le turbot, ainsi que tous les poissons blancs et plats, tels que la *raie*, la *sole*, etc., est rigide quand il est frais et d'une blancheur laiteuse en dessous. Gardé trop longtemps, il devient promptement bleuâtre et la chair est alors molle et flasque. Dans ce poisson, comme dans tout autre, un œil clair et brillant est un indice certain de fraîcheur et de bonté.

*Maquereau.* — Parfaitement frais, ce poisson a la chair ferme, les yeux brillants. Nous en dirons autant du *hareng* et de la *morue fraîche*, en ajoutant que les ouïes doivent être rouges. Les marchands ont beau maquignonner le poisson en le frottant avec la pulpe d'un citron, en lui teignant les ouïes avec du sang de bœuf, de mouton ou même de la cochenille, un œil exercé reconnaîtra la fraude. Il faut se rappeler, en tout cas, qu'un bon poisson a la chair ferme et l'œil brillant, qualités que toutes les supercheres des marchands ne lui rendront pas, s'il les a perdues.

*Saumon.* — Il y a peu à dire sur le saumon, si ce n'est que, plus qu'aucun autre poisson peut-être, il demanderait à être mangé presque au sortir de l'eau. Le saumon des cours d'eau éloignés nous est apporté dans la glace, parfaitement frais, mais ayant perdu la plus grande partie de sa saveur si délicate. Il est plus sûr, en conséquence, de le choisir avec un parfum agréable et léger; l'odorat vous sert d'ailleurs merveilleusement pour le choix du saumon et du gros poisson en général, si l'on y joint la précaution de s'assurer que la chair en est ferme; c'est pourquoi nous n'insisterons pas sur le choix à faire du *thon*, de l'*anguille de mer*, etc., etc.

Les mêmes précautions que pour le poisson de mer frais doivent être observées pour le *poisson d'eau douce*: fermeté de la chair, yeux pleins et brillants.

*Homards et langoustes.* — Pris récemment, ces crustacés ont conservé une certaine force musculaire dans les pinces; en pressant les yeux avec le doigt, cette force agit aussitôt; si l'action ne se produit pas, le homard ou la langouste ne valent rien. Quand ils sont cuits, il faut observer si la queue a conservé son élasticité, ce qui est un indice que l'animal était frais quand on l'a fait cuire; dans le cas contraire, cette élasticité est perdue. Il faut toujours porter son choix sur un animal pesant à la main; léger, il est plein d'eau et ne vaut rien.



Mêmes observations pour les *crabes* et les *écrevisses*.

Les *crevettes* et les *langoustins* sont fermes et cassants quand ils sont frais. — Les *huîtres* fraîches, c'est-à-dire vivantes, — et elles ne sont bonnes qu'à cette condition, — ont leurs coquilles hermétiquement fermées ; si les coquilles sont ouvertes, l'animal est mort et il faut le rejeter.

Même observation pour les *moules*.

### ŒUFS

Les *œufs* mirés à la lumière sont d'une transparence parfaite lorsqu'ils sont frais. La moindre tache doit être regardée comme suspecte, principalement pour les œufs destinés à être servis à la coque.

### INSTRUCTIONS GÉNÉRALES POUR LES PRÉPARATIONS CULINAIRES

**Viandes.** — Les viandes bouillies, un ragoût, le pot-au-feu, doivent cuire à petit feu, mijoter, comme on dit ; il en est de même des sauces, et le bouillon ou l'eau dont on les mouille y doivent être versés avec précaution, peu à peu. Tout ce qui cuit à grand feu et dans un liquide trop abondant perd beaucoup de sa saveur, parce que les suc de la viande ne se dissolvent que lentement et à un feu doux. — Les viandes noires, telles que le bœuf, le mouton, la venaison, demandent de l'ail ; les viandes blanches : veau, porc, lapin, poulet, repoussent cet assaisonnement. — Dans toute sauce liée, la liaison doit être faite non pendant qu'elle bout, mais lorsqu'elle est retirée de dessus le feu. — Les viandes rôties doivent être saisies par un feu vif qui ferme leurs pores et conserve ainsi leurs suc ; on les arrose fréquemment pendant qu'elles sont à la broche ; et on les saupoudre de sel aussitôt qu'on les en a retirées.

\* \* Lorsqu'on a un morceau de viande ou un poisson à faire cuire sur le gril, il faut prendre soin que le gril soit préalablement bien chauffé, afin que la chair à griller ne s'y attache pas et que la pièce ne soit pas endommagée.

**Poissons.** — Mettre de l'ail dans les sauces, court-bouillon et matelote, auxquels on veut accommoder le poisson : la chair de ce dernier en sera d'autant plus ferme.

**Légumes.** — Pour que les légumes secs, haricots, lentilles, etc., cuisent bien, mettez-les dans l'eau qui doit les cuire quand celle-ci est tiède, mais non pas chaude. Si ces légumes sont durs à cuire, mettez gros comme une noisette de carbonate de soude dans votre eau, vous détruirez, ou tout au moins atténuez considérablement ce défaut. — Les légumes verts doivent être mis dans l'eau

quand elle est bouillante. — Dans tous les cas, l'eau doit être préalablement salée. — Tout légume sec ou vert cuit d'autant mieux qu'un corps gras, beurre ou graisse, a été ajouté à l'eau de sa cuisson.

## POTAGES

**Potages gras.** — Le bouillon gras, ou bouillon du pot-au-feu, ne sert pas seulement à faire un excellent potage ; il constitue proprement la base de toute bonne cuisine ; on en mouille plus ou moins abondamment certaines sauces et la plupart des ragoûts, pour ne pas dire tous. Quant au pot-au-feu, c'est par excellence le mets national, et les étrangers commencent à lui reconnaître une valeur culinaire incontestable, puisque nos voisins d'outre-Manche apprennent sérieusement, depuis quelques années, à le confectionner d'après les règles les plus sûres. — Ces règles, les voici :

*Pot-au-feu.* — Prenez, pour un kilogramme de viande, les os compris, environ trois litres d'eau ; mettez, avec une pincée de sel, la viande dans l'eau froide et placez sur le feu (la viande plongée dans l'eau chaude, le pot n'écumerait pas). Au bout d'une demi-heure, l'écume paraît. On a bien soin de l'enlever, afin que le bouillon soit limpide, quoiqu'il n'y ait dans cette opération qu'une mesure de propreté, attendu que l'écume est produite par un des principes nourrissants de la viande, l'albumine. Quand votre pot est écumé, vous y ajoutez les légumes : deux carottes, un navet, deux poireaux, un panais, un brin de céleri ficelés ; un oignon piqué de deux clous de girofle, une gousse d'ail ; à défaut de panais, on peut y mettre une racine de persil. On ajoute encore, pour donner de la couleur, un oignon brûlé ou du caramel que l'on peut faire soi-même en brûlant un morceau de sucre dans une cuiller de fer. Cinq à six heures d'une ébullition lente et égale sont nécessaires pour faire acquérir au bouillon toute sa perfection. On fera bien de ne point employer l'ail en temps de chaleur, car l'ail est un agent de décomposition très actif. Quand le bouillon est fait, on enlève avec une cuiller la graisse qui surnage et, avant de le jeter sur le pain, on active l'ébullition. On verse alors le bouillon dans une passoire placée sur la soupière et l'on couvre celle-ci pour que le pain trempe mieux et plus vite. On dresse les légumes sur un plat, le bœuf sur un autre, seul ou garni de persil ou de carottes et de navets du pot.

\*. \* Quelques personnes joignent aux autres légumes du pot-au-feu un chou, mais, à moins que ce ne soit pour en employer entièrement tout le bouillon sur l'heure, il est prudent d'exclure ce légume, car le bouillon à la confection duquel le chou a participé se conserve très difficilement.

\*. La meilleure viande pour le pot-au-feu est la tranche, la culotte, le milieu du trumeau, le bas de l'ailoyau et le gîte à la noix ; la poitrine, mais *dans l'épais*, fait aussi un excellent bouillon et a l'avantage d'être meilleur marché que les morceaux précédemment indiqués. — On peut joindre au pot-au-feu toutes espèces d'abatis de volailles et les os des rôtis. Quant à mettre la poule au pot, il ne peut y avoir qu'un fort mince profit, et en tout cas une vieille poule doit être préférée, comme ayant plus de goût qu'une jeune ; il en est de même d'un vieux pigeon ou d'une vieille perdrix. Dans nos campagnes on ne laisse pas, et non sans profit, de remplacer cette fantastique poule au pot par une pie. On ne doit joindre du veau au pot-au-feu que lorsqu'il s'agit de faire un bouillon de malade, et dans ce cas il faut avoir soin de ne l'y mettre qu'une heure au moins après le bœuf.

*Consommé.* — Le consommé n'est autre chose que du bouillon réduit par une ébullition prolongée. Il existe cependant une autre manière de préparer le consommé : prenez un morceau de gîte à la noix, une poule, un jarret de veau ; placez dans une marmite et mouillez de bon bouillon, deux litres pour un kilog. de viande ; faites bouillir pendant quatre à cinq heures.

*Croûte au pot.* — Faites griller des tranches de pain ; mettez-les dans un plat creux avec un peu de bouillon ; mettez sur le feu et laissez *mitonner* jusqu'à ce que vos croûtes gratinent ; placez alors dans une soupière et trempez.

*Vermicelle, pâtes d'Italie, semoule, tapioca, sagou, fécule de pommes de terre.* — Prenez-en environ une cuillerée par personne. Quand votre bouillon sera en ébullition, jetez y votre vermicelle en le rompant dans les doigts et en le semant pour qu'il ne se forme pas de paquets. Répandez la semoule et le tapioca dans votre bouillon en remuant avec une cuiller, pour qu'il ne se forme pas de grumeaux. La fécule doit être préalablement délayée à froid dans un peu de bouillon ; on verse ensuite la fécule délayée dans le bouillon chaud qu'on a retiré du feu, en remuant toujours ; puis on replace sur le feu. Pour tous les potages, un quart d'heure d'ébullition suffit. Le sagou exige une heure, pendant laquelle il mitonne et finalement se forme en gelée. Tous les autres potages aux pâtes, *nouilles, macaroni*, etc., se font de la même manière. On ajoute au macaroni bouillant, quelques minutes avant de servir, du fromage râpé, moitié gruyère et parmesan.

*Riz au gras.* — La proportion est également d'une cuillerée par personne. Épluchez votre riz bien soigneusement ; lavez-le à plusieurs reprises dans l'eau froide ou tiède ; faites crever dans une petite quantité de bouillon, en ajoutant peu à peu du bouillon à mesure qu'il gonfle ; faites bouillir au moins deux heures.

*Potage à la purée et aux croûtons.* — Faites revenir dans du beurre frais des petits dés de mie de pain. Faites cuire à part les légumes dont vous voulez obtenir la purée : haricots, pois, lentilles, pommes de terre ou autres, avec bouquet de persil, oignons, carottes, clous de girofle, mouillés d'un peu de bouillon ; vos légumes cuits, vous les écrasez et passez à la passoire, vous ajoutez du bouillon à la purée pour qu'elle ne soit pas trop épaisse et vous versez sur les croûtons bien chauds.

*Bisque d'écrevisses.* — Mettez, après les avoir bien lavées, une certaine quantité d'écrevisses dans une casserole, avec sel, poivre concassé, muscade râpée et un bon morceau de beurre ; placez sur un feu doux ; faites sauter en remuant toujours pendant un quart d'heure, au bout duquel vos écrevisses sont cuites ; retirez-les alors et faites-les égoutter. Vous aurez fait, en même temps, crever du riz dans du bouillon ; faites-le égoutter, et, ayant retiré les chairs de vos écrevisses des carapaces, pilez ces chairs avec le riz ; mettez ensuite le tout, bien pilé, dans une casserole ; délayez avec un peu de bouillon. Pilez ensuite les coquilles d'écrevisses avec du beurre et passez au tamis. Cette purée aura une couleur rouge ; vous la mettez, comme la précédente, dans une casserole, sur un feu doux. Que vos deux purées soient tenues bien chaudes, sans bouillir pourtant. Trempez votre pain avec du bouillon bien chaud ; vous versez ensuite sur votre pain trempé la purée de chair d'écrevisses et de riz, et la purée de coquilles sur le tout au moment précis de servir. — En substituant l'eau au bouillon, on peut faire ce potage au maigre ; mais il est préférable au gras. Presque tous les potages gras admettent d'ailleurs cette substitution.

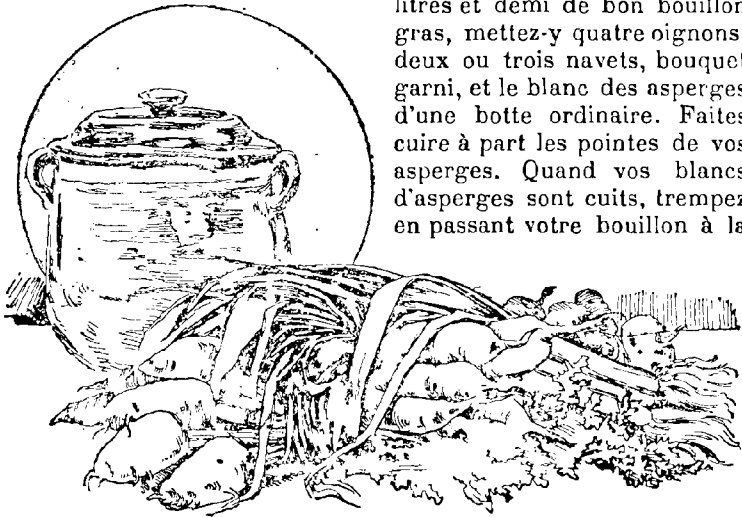
*Soupe aux choux.* — Faites cuire, pendant près de quatre heures, des choux, des navets ou des carottes avec un morceau de lard et un saucisson ou un cervelas ; vous pouvez ajouter avec profit un morceau de poitrine de mouton et même des os de rôti. Vous trempez comme le potage gras. — Si vous employez du porc frais, le saucisson est inutile ; vous salez comme le pot-au-feu et vous servez votre porc frais comme le bœuf. — Le petit salé se sert sur un lit de choux, et la poitrine de mouton, grillée.

*Julienne.* — Coupez très fin carottes, navets, céleri, panais, oignons, laitue, poirée, oseille et cerfeuil ; faites revenir d'abord les racines avec du beurre, puis les herbes : quand le tout est bien revenu, mouillez avec bouillon et faites bouillir trois quarts d'heure à une heure. Trempez. La julienne se sert aussi sans pain ; dans ce cas, les légumes doivent être plus abondants.

*Potage aux oignons.* — Coupez vos oignons par tranches minces ; faites-les revenir dans le beurre et mouillez-les avec de l'eau ; versez alors votre bouillon, salez et poivrez. Versez sur

votre pain quand il est en ébullition, — ou mettez le pain dans votre casserole et laissez mitonner. — On fait de la même manière le *potage aux poireaux*.

*Potage aux asperges.* — Prenez environ deux litres à deux litres et demi de bon bouillon gras, mettez-y quatre oignons, deux ou trois navets, bouquet garni, et le blanc des asperges d'une botte ordinaire. Faites cuire à part les pointes de vos asperges. Quand vos blancs d'asperges sont cuits, trempez en passant votre bouillon à la



passoire et ajoutez-y vos pointes d'asperges.

*Potage Crécy.* — Prenez des carottes les plus rouges possible, des navets, un poireau, un oignon ; faites cuire et réduisez en purée ; mouillez avec du bouillon, passez au tamis et replacez sur le feu ; faites bien chauffer, en remuant constamment, mais ne laissez pas bouillir ; écumez, et versez sur des croûtons frits au beurre.

*Potage printanier.* — Faites blanchir carottes, navets, oignons et poireaux, quantité égale, dans du bouillon gras ; ajoutez en tout ou partie : haricots verts, flageolets, petits pois, fèves, pointes d'asperges, laitue, concombres, oseille et cerfeuil, sel et un peu de sucre ; faites bouillir et trempez.

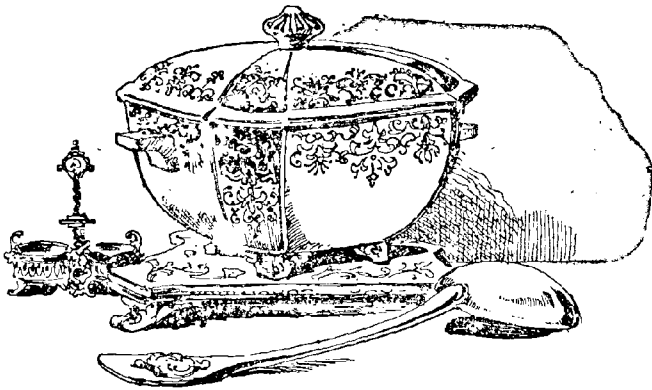
**Vegetable soup** (anglaise). — Pelez et coupez en très petits morceaux trois oignons, trois navets, une carotte, quatre moyennes pommes de terre ; mettez dans une casserole avec 125 grammes de beurre, autant de maigre de jambon, un bouquet de persil ; faites revenir sur un feu vif pendant dix minutes ; ajoutez une bonne cuillerée de farine ; liez bien en mouillant avec environ deux litres de bouillon gras et un demi-litre de lait bouillant ; faites bouillir le tout, en remuant ; ajoutez sel en quantité suffisante, un peu de sucre, et passez dans un tamis de crin. Mettez votre bouillon isolément dans une autre casserole ; faites bouillir

à nouveau, écumez et jetez sur des croûtons frits dans du beurre frais.

**Potages maigres.** — Ainsi que nous l'avons indiqué, presque tous les potages au gras peuvent être faits au maigre, en substituant simplement de l'eau, avec un morceau de beurre, au bouillon.

\*. De même, pour le riz, le vermicelle, les pâtes d'Italie, le tapioca, la semoule, le sagou, etc., au lait, on substitue le lait sucré et un peu de beurre au bouillon; la farine de maïs, que nous avons négligé d'indiquer aux potages gras, parce qu'à notre avis la bouillie de maïs au gras est un mets détestable, fait un potage, ou plutôt une bouillie excellente et saine, traitée par le lait. — Ces potages au lait se font également à l'eau; on augmente alors la quantité de beurre employée et on lie le bouillon avec un jaune d'œuf délayé, qu'on y jette en remuant avec soin.

La soupe au lait ne nous paraît pas exiger une notice spéciale, étant des plus simples à faire.



**Potage au potiron ou à la citrouille.** — Faites cuire votre potiron, coupé en petits morceaux, dans de l'eau, jusqu'à ce qu'il soit en marmelade; écrasez-le; mettez un peu de beurre, du sel; faites bouillir à part du lait avec du sucre et mêlez à votre purée. Jetez sur du pain émincé et laissez tremper un bon quart d'heure. Il serait même bon de le placer sur la cendre chaude et de le laisser tremper ainsi.

**Panade.** — Mettez dans une casserole de l'eau et du sel; faites bouillir; jetez-y votre pain taillé; ne remuez pas jusqu'à ce que le pain soit en bouillie; ajoutez du beurre bien frais; remuez alors. Quelques personnes ajoutent une liaison de jaunes d'œufs

ou du lait en même temps que le beurre, avec ou sans sucre.

*Soupe aux choux.* — Faites cuire un ou plusieurs choux dans l'eau salée pendant une heure et demie, avec ou sans navets, carottes, pommes de terre, un oignon piqué d'un clou de girofle; ajoutez un bon morceau de beurre. Trempez. On peut encore couper ce bouillon de moitié lait.

*Soupe à l'oignon.* — Faites revenir sur le feu, avec un bon morceau de beurre, des oignons coupés en filets, en les retournant jusqu'à ce qu'ils soient cuits et suffisamment roussis; ajoutez une cuillerée de farine à laquelle vous laissez prendre couleur; mouillez avec de l'eau; ajoutez sel et poivre. Quand votre bouillon sera en ébullition, jetez-y votre pain, laissez mitonner quelques minutes. Avant de jeter votre pain, il vous est loisible de passer votre bouillon afin d'en retirer les oignons; vous remettrez après sur le feu: laissez donner quelques bouillons et jetez alors votre pain.

*Potage aux tomates.* — Faites fondre de belles tomates bien mûres sur un feu doux; passez-les au tamis au-dessus d'une casserole où vous aurez mis carottes nouvelles, oignons hachés, beurre, sel et poivre, et qui en recueillera le jus; mouillez d'eau. Faites bouillir. Trempez. Ajoutez un bon morceau de beurre au moment de servir.

*Soupe aux poireaux et pommes de terre.* — Coupez vos poireaux en filets très minces et vos pommes de terre par morceaux aussi petits que possible; mettez dans une casserole avec eau, sel et poivre, laissez bouillir jusqu'à ce que les pommes de terre puissent facilement s'écraser; ajoutez un bon morceau de beurre; mêlez bien et trempez. Ce potage, très économique, n'en est pas moins excellent et très hygiénique.

*Soupe à l'oseille.* — Faites cuire dans du beurre, sans roussir, de l'oseille seule ou accompagnée de cerfeuil et de pourpier; ajoutez de l'eau et du sel quand l'oseille est bien fondue; faites bouillir quelques minutes; trempez. Vous liez alors avec un jaune d'œuf, dont le blanc peut être ajouté au potage prêt à servir.

La *soupe aux herbes* est la même que la précédente, mais l'oseille y est accompagnée de poirée, laitue, pourpier, persil, ciboule. On peut avec avantage substituer à l'eau du bouillon de haricots, de lentilles, etc.

*Soupe au cresson et aux pommes de terre.* — Pelez de bonnes pommes de terre bien farineuses et faites-les cuire dans l'eau, avec sel; épluchez soigneusement, d'autre part, une botte de cresson, hachez votre cresson bien menu; faites-le cuire avec un morceau de beurre. Ecrasez vos pommes de terre en purée quand elles sont cuites; ajoutez le cresson également bien cuit et faites bouillir le tout dans l'eau des pommes de terre. Mettez sur

votre pain taillé, disposé dans la soupière, du cerfeuil haché, un morceau de beurre, sel et poivre. Trempez.

*Potage printanier.* — Mettez ensemble dans eau salée : demi-litre de petits pois, du cerfeuil, du pourpier, du persil, de la laitue, trois oignons. Faites bouillir. Retirez le quart de votre bouillon, délayez-y six jaunes d'œufs, faites lier sur le feu et jetez dans votre potage au moment de servir.

*Soupe au fromage.* — Mettez dans une soupière de terre allant au feu un peu de beurre, puis une couche légère de fromage de Gruyère râpé ; dessus, placez une couche de pain émincé que vous couvrez de fromage *en tranches* très minces ; une nouvelle couche de pain, une autre de fromage *râpé* ; et ainsi de suite jusqu'à ce que votre soupière soit pleine ; et terminez par une couche de fromage en tranches sur laquelle vous placez de petits morceaux de beurre. Mouillez avec du bouillon de choux et autres légumes passé au tamis ; laissez mitonner ; ajoutez du bouillon un peu avant de servir, servez bien chaud. Cette soupe, qui doit être très épaisse, se fait également, et avec avantage, au bouillon gras.

**Potages aux poissons, etc.** — *Bouillabaisse.* — Si vous en croyez les grands restaurateurs des villes du littoral méditerranéen, vous renoncerez à jamais à faire une bouillabaisse : ils vous diront, en effet, que, pour la faire bonne, il faut que le poisson qu'on y emploie « naisse dans l'eau et meure dans l'huile ». Et, pour preuve, ils iront chercher sous vos yeux les poissons de votre potage dans les viviers que la plupart d'entre eux ont établis en mer. Cependant j'en ai mangé d'excellente, à Marseille même, dont les poissons, nés dans l'eau sans contredit, n'étaient pourtant pas morts dans l'huile ; et le potage ne m'en a pas paru plus mauvais. — Faites revenir dans l'huile d'olive des oignons émincés jusqu'à ce qu'ils soient légèrement colorés ; placez dessus vos poissons coupés en tronçons ; jetez dessus une feuille de laurier, un peu de pulpe de citron, quelques tomates, si c'est la saison, coupées en petits morceaux, ail, sel et poivre ; ajoutez un peu d'eau, du vin blanc ; faites bouillir sur un feu très vif pendant dix minutes. Ajoutez alors du safran, un petit morceau de beurre, une pincée de persil haché ; donnez encore quelques bouillons. Trempez. — On met dans la bouillabaisse toute espèce de poissons, mais principalement le merlan, le mullet, le rouget, la sole, le turbot, le bar, le grondin, la rascasse, la galinette, des petites langoustes, etc. Une condition essentielle, c'est toutefois une extrême fraîcheur.

\*. Dans une grande ville éloignée d'un port de mer, on peut substituer, à ceux de ces poissons qu'il sera impossible de se procurer, la carpe, la tanche, la perche, le brochet ; des écrevisses à défaut de langoustes. Le potage se sert brûlant ; le poisson,



entouré de son assaisonnement ou, plus communément en Provence, dans une sauce à l'ail, ou *ailloï*, dont nous parlerons à l'article *Sauces*.

*Soupe aux huîtres.* — Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre manié de farine, sel et poivre, et une quantité de lait — mettons un litre — coupé d'autant d'eau. Quand ce bouillon est chaud, mais non bouillant, ajoutez le jus de trois douzaines d'huîtres de forte taille; laissez bouillir quelques minutes et retirez du feu. Alors ébarbez vos huîtres, ajoutez-les au bouillon et faites bouillir à nouveau, *deux minutes*, sur un feu très vif. Ajoutez avant de servir de la poudre de noix muscade.

La *soupe aux moules* se fait de la même manière.

*Soupe aux anguilles.* — Prenez une demi-douzaine de moyennes anguilles. Dépouillées et bien lavées, coupez-les en petits tronçons; mettez dans une casserole avec un morceau de beurre et deux oignons *écrasés*; faites revenir pendant cinq minutes sur un feu vif; mouillez avec eau bouillante, écumez; ajoutez muscade, poivre, sel, herbes aromatiques et persil. Faites bouillir une couple d'heures sur un feu doux et passez. Liez votre bouillon avec un peu de crème ou du beurre manié de farine et versez sur du pain émincé, ou croûtons frits, ou pain rôti et cassé. Les anguilles se servent indifféremment (du moins en Angleterre) dans le potage ou à part avec une sauce quelconque.

*Potage aux grenouilles.* — Faites cuire, dans eau salée, une carotte, la moitié d'un panais, poireaux, oignons, un bouquet de persil; quand la cuisson de ces légumes est accomplie, ajoutez vos cuisses de grenouilles, soit environ deux douzaines; faites bouillir doucement pendant une demi-heure; passez: vous avez un bouillon qui peut se substituer dans la plupart des potages gras au bouillon de viande et former toutefois un potage maigre.

On fait de la même manière le *bouillon de tortue* recommandé aux personnes malades de la poitrine. Quant à la *soupe à la tortue*, ce potage national de nos voisins d'outre-Manche, la recette en est si compliquée et si coûteuse, qu'elle ne nous paraît pas devoir être admise dans cet ouvrage où il n'y a déjà que trop peut-être de recettes coûteuses et difficiles à exécuter, quoique excellentes à connaître.

\*.\*. Nous ne saurions épuiser l'article *potages*, car il pourrait s'étendre à l'infini, grâce aux mille combinaisons imaginées par le caprice ou par le goût. Mais nous ne faisons pas de fantaisie, et nous croyons sincèrement avoir suffisamment rempli ce chapitre, enrichi d'ailleurs de recettes entièrement nouvelles ou inédites, pour qu'une ménagère, et même une cuisinière, y trouve toute la variété qu'elle désire.

## SAUCES

Le chapitre des sauces est, sans contredit, le plus important du livre de la cuisine, de la petite comme de la grande; car à défaut d'une sauce, souvent peu coûteuse, mais bien faite, qui en relève le goût, combien de fois ne dédaignerions-nous pas un mets insipide, reste du dîner de la veille, un morceau de bœuf bouilli, par exemple, qu'une sage économie nécessaire ne nous permet pourtant pas de laisser perdre? Mais quelles difficultés n'a-t-on pas à surmonter, souvent, pour réussir une sauce, même peu compliquée! Il suffit que l'un des ingrédients employés à sa préparation s'y fasse sentir par-dessus les autres pour que la sauce soit manquée, quelquefois mauvaise. Nous donnerons ici la composition des sauces les plus usuelles, ne pouvant nous étendre jusqu'à des sauces impossibles même dans des maisons très aisées; mais nous la donnerons dans ses méthodes les plus simples et dans ses proportions exactes. Nous commencerons par les éléments principaux, qui sont les *roux* et les *liaisons*.

*Roux.* — Faites fondre du beurre dans une casserole sur un feu vif; ajoutez-y de la farine et remuez vivement pour que le mélange s'opère bien et jusqu'à ce que la farine ait acquis la couleur voulue; versez sur ce roux, afin de l'arrêter à cette couleur, un peu d'eau ou de bouillon. — On fait un *roux blond* en le mouillant avant qu'il ait pris une couleur trop foncée; un *roux blanc* en le mouillant aussitôt que la farine est incorporée au beurre.

*Liaisons.* — Prenez des œufs bien frais, cassez-les avec soin pour ne pas crever le jaune, que vous séparez bien net du blanc en transvasant l'œuf d'une coquille dans l'autre. Délayez alors vos jaunes dans un peu de la sauce qu'il s'agit de lier; opérez bien le mélange et versez doucement, en remuant toujours, dans votre sauce que vous aurez retirée du feu et que vous y remettrez ensuite, prenant bien garde de la laisser bouillir, auquel cas la sauce tournerait.

*Court-bouillon.* — Pour le poisson de mer, le court-bouillon se compose tout simplement d'eau légèrement salée, quelquefois additionnée de lait; pour le poisson d'eau douce, on le fait avec moitié eau et vin blanc (ou du vinaigre à défaut de vin blanc), des oignons, carottes en tranches, clous de girofle, thym et laurier, persil, une gousse d'ail, sel et poivre; faites bouillir au moins une heure. Passez.

\* En substituant le vin rouge au blanc, on a le court-bouillon *au bleu*. — Le même court-bouillon peut servir plusieurs fois, pourvu qu'il couvre bien le poisson qu'il doit faire cuire.

**Sauces proprement dites.** — *Sauce blanche.* — Mettez dans

une casserole un peu de beurre bien frais et une cuillerée de farine, sel et poivre ; mélez bien ; ajoutez un verre d'eau, en tournant toujours ; mettez sur un feu assez vif, sans cesser de tourner. Retirez du feu, aussitôt qu'elle bout, votre sauce, à laquelle vous ajoutez un bon morceau de beurre, en remuant, pour bien opérer le mélange. Ajoutez, au moment de servir, un filet de vinaigre. Quand cette sauce est destinée à du poisson, le vinaigre est inutile ; on ajoute ordinairement des câpres.

*Sauce blonde.* — Cette sauce se fait à peu près de la même manière que la précédente, excepté qu'on fait roussir un peu la farine avant de la mouiller, et qu'on emploie du bouillon au lieu d'eau.

*Blanquette.* — Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre et une pincée de farine que vous mélangez sur le feu, ayant bien soin de ne pas laisser roussir ; versez alors, en remuant toujours, un verre ou deux d'eau bouillante. Ajoutez sel, poivre, champignons, petits oignons, persil, ciboules hachées. Mettez alors les morceaux de viande que vous désirez y faire cuire et faites mitonner pendant deux heures et demie pour du veau ou de la volaille crus, et trois quarts d'heure s'il s'agit de restes de veau ou de volaille cuits.

\*. En liant la sauce avec un jaune d'œuf au moment de servir et ajoutant du persil haché, du jus de citron ou un filet de vinaigre, on obtient une bonne *sauce à la poulette*.

*Sauce maître d'hôtel.* — Mettez dans une casserole : beurre frais, fines herbes hachées, sel et poivre ; faites fondre le beurre en remuant, sur un feu doux. Versez.

*Sauce au blanc.* — Mettez dans une casserole deux poignées de farine, un quart de beurre, un peu de sel blanc ; faites fondre à petit feu ; quand le mélange sera bien opéré, ajoutez tranches de citron, ciboules, clous de girofle ou muscade ; délayez avec du bouillon et servez bien chaud.

*Sauce à la crème.* — Mettez un peu de beurre, une cuillerée de farine, persil, ciboule, échalotes hachées, une gousse d'ail ; passez sur le feu ; mélez avec de la crème en remuant toujours. Faites bouillir un quart d'heure. Mettez un peu de beurre, persil haché, sel et poivre, au moment de servir ; faites lier sur le feu.

*Sauce à la sauge.* — Hachez très fin environ 30 grammes d'oignons et moitié en poids de feuilles de sauge vertes ; mettez dans une casserole avec quatre cuillerées d'eau ; faites bouillir à petit feu pendant dix minutes ; ajoutez poivre et sel, un peu de mie de pain écrasée ; mélez bien, puis ajoutez un verre de bouillon ; remuez et laissez bouillir quelques minutes. — Excellente pour porc frais et blancs de volaille.

*Sauce béchamel maigre.* — Hachez menu ensemble des écha-

lotes, des petits oignons, persil, clous de girofle ; mettez dans une casserole avec un peu de beurre, un peu de farine ; mêlez bien ; mouillez avec de la crème en remuant ; sel et poivre ; faites bouillir jusqu'à ce que votre sauce épaisse ; ajoutez un peu de muscade. Servez chaud.

*Béchamel grasse.* — Mettez dans une casserole lard coupé en petits morceaux, une carotte, un navet, deux oignons, de la graisse de veau ; passez au beurre. Ajoutez deux cuillerées de farine ; mêlez, en mouillant de bouillon pour l'empêcher de prendre couleur. Ajoutez persil, girofle, thym, laurier, sel et poivre. Faites cuire une heure. Ajoutez un filet de vinaigre au moment de servir.

*Sauce Robert.* — Faites roussir quatre ou cinq oignons dans du beurre et demi-cuillerée de farine. Quand ce mélange aura pris une bonne couleur, un peu foncée, ajoutez un verre de bouillon, sel et poivre ; laissez bouillir doucement un quart d'heure. Ajoutez une demi-cuillerée de moutarde au moment de servir.

*Sauce piquante.* — Mettez un verre de vinaigre dans votre casserole avec une feuille de laurier, du thym, échalotes, un peu de piment et poivre. Faites réduire de moitié en bouillant ; mouillez avec du bouillon, à défaut de coulis ou de jus ; faites réduire encore un peu et ajoutez le sel nécessaire.

*Sauce aux échalotes.* — Faites un roux dans lequel vous passez deux oignons en tranches, une carotte, un panais, thym, laurier, basilic, clous de girofle, échalotes, persil, ciboules, une gousse d'ail. Mouillez avec du bouillon et du vinaigre ; faites bouillir à petit feu ; passez au tamis et ajoutez poivre et sel.

*Autre.* — Hachez des échalotes que vous faites cuire dans du vinaigre jusqu'à ce que celui-ci soit réduit des deux tiers ; ôtez alors vos échalotes et ajoutez du bouillon au vinaigre, sel et poivre.

*Sauce à la ravigote.* — Faites bouillir deux verres de bouillon avec une cuillerée de vinaigre. Ajoutez, quand il bout, quelques échalotes hachées avec de l'estragon, persil, pimprenelle, civette. Laissez bouillir jusqu'à ce que les échalotes soient cuites. Au moment de servir, ajoutez un morceau de beurre.

*Rémoulade.* — Mettez dans un vase des échalotes, une pointe d'ail, persil, ciboule, fourniture de salade, le tout haché très menu ; ajoutez moutarde, huile et vinaigre, sel et poivre. Remuez.

*Sauce à la tartare.* — Hachez menu trois échalotes, cerfeuil, estragon, ajoutez de la moutarde, un filet de vinaigre, sel et poivre ; liez avec un peu de bonne huile.

*Sauce au beurre noir.* — Mettez du beurre dans une poêle, faites-le chauffer jusqu'à ce qu'il noircisse ; jetez-y du persil en

branches et l'y laissez frire une minute ; versez sur le poisson auquel il est destiné. Faites ensuite chauffer un peu de vinaigre dans la même poêle et versez-le bien chaud par-dessus le beurre.

*Sauce au foie pour poisson.* — Faites bouillir le foie de votre poisson ; écrasez-le dans un mortier avec de la farine ; ajoutez en tournant un peu de bon bouillon ou du jus dans lequel aura cuit votre poisson, du persil, du sel, quelques grains de poivre de Cayenne, un peu d'essence d'anchois ; donnez un bouillon et passez au tamis avec expression. Ajoutez un peu de citron au moment de servir.

*Mayonnaise.* — Tournez — au frais — quelques jaunes d'œufs dans un vase, avec sel, poivre, un peu de vinaigre, et ajoutez-y, toujours en tournant, et au fur et à mesure de l'incorporation, un peu d'huile ; continuez de tourner jusqu'à ce que la sauce, bien liée, ait pris l'apparence d'une crème bien unie. Versez sur le mets, homard, poisson, ou volailles froides, auquel vous la destinez.

*Beurre d'anchois.* — Pilez dans un mortier des anchois bien lavés et débarrassés de leurs arêtes, et pétrissez-les bien avec du beurre frais ; passez au tamis de crin.

*Beurre d'écrevisse, beurre de homard.* — Le premier se compose de coquilles d'écrevisses séchées au four et pilées, puis incorporées à de bon beurre frais ; le second, des œufs et de la substance rouge qui se trouve dans la tête des homards, également mélangés avec du beurre. On passe ensuite au tamis.

*Ailloli.* — Pilez des gousses d'ail jusqu'à en faire une sorte de pâte ; versez de l'huile d'olive sur cette pâte, goutte à goutte, et en remuant toujours, jusqu'à ce qu'elle ait pris une certaine consistance ; ajoutez-y alors un peu de jus de citron, et continuez à tourner. L'ailloli doit avoir une consistance presque égale à celle du beurre frais. On l'emploie soit en la mélangeant à d'autres sauces qu'elle a mission de relever, soit isolément, en la délayant avec une addition d'huile suivant besoin, principalement avec le poisson bouilli, surtout avec le poisson de la bouillabaisse.

*Sauce provençale.* — Mettez, dans deux ou trois cuillerées d'huile d'olive, échalotes et champignons hachés, deux ou trois gousses d'ail ; passez sur le feu ; ajoutez une pincée de farine ; mouillez avec du bouillon, un verre de vin blanc environ, sel, poivre, ciboule, bouquet garni. Faites bouillir doucement une demi-heure. Otez l'ail et le bouquet garni au moment de servir.

*Sauce au pauvre homme.* — Hachez cinq ou six échalotes et une bonne pincée de persil ; mouillez avec du bouillon ; ajoutez une cuillerée de vinaigre, sel et poivre. Faites bouillir jusqu'à parfaite cuisson des échalotes. Cette sauce s'emploie principale-

ment avec le bouilli du pot qu'on place dedans, et on lui fait alors donner quelques bouillons.

*Sauce à la Sainte-Menehould.* — Mettez dans une casserole un morceau de beurre manié de farine, laissez fondre, versez peu à-peu de la crème; ajoutez quelques champignons, ciboules, une feuille de laurier, un bouquet de persil, sel et poivre; faites réduire à moitié; passez à l'étamine. Vous remettez alors votre sauce sur le feu en y ajoutant un peu de persil haché. Versez sur les mets auxquels elle est destinée.

*Sauce aux tomates.* — Faites fondre vos tomates sur le feu avec beurre, oignons, bouquet garni, sel et poivre, un clou de girofle; mouillez avec du bouillon; faites bouillir pendant une heure. Passez à l'étamine et éclaircissez au besoin avec un peu de bouillon.

*Sauce bachique.* — Mettez dans une casserole une cuillerée d'huile d'olive, un verre de bouillon et un demi-litre de vin blanc; faites réduire de moitié en bouillant. Ajoutez ail, deux échalotes, ciboules, cerfeuil, estragon, pimprenelle, cresson alénois bien hachés, sel et poivre. Faites bouillir un instant et servez.

*Sauce pour gibier.* — Pilez dans un mortier des débris de gibier en mouillant de temps en temps avec du bouillon; passez à l'étamine, ajoutez un peu de beurre manié de farine, un demi-verre de vin rouge, échalotes, bouquet garni, sel et poivre; faites bouillir une bonne demi-heure. Ajoutez alors une cuillerée et demie d'huile d'olive, filet de vinaigre ou de jus de citron.

*Sauce à l'italienne.* — Mettez dans une casserole deux cuillerées d'huile et gros comme une noix de beurre; faites-y revenir des champignons hachés avec un bouquet garni, ciboules, une gousse d'ail, une feuille de laurier, clous de girofle; ajoutez une pincée de farine quand le tout a pris une bonne couleur; mouillez avec vin blanc mêlé de moitié bouillon; ajoutez poivre et sel. Faites bouillir doucement; dégraissez, enlevez le bouquet et servez.

## RAGOUTS ET GARNITURES

**Truffes.** — Mettez dans une casserole des truffes coupées en tranches avec un peu de beurre, bouquet de persil, ciboule, demi-gousse d'ail, deux clous de girofle; passez sur le feu; ajoutez une pincée de farine; mouillez avec un verre de bouillon, autant de vin blanc; faites cuire à petit feu; dégraissez et ajoutez un peu de bouillon — à défaut de coulis — sel et poivre.

Les *ragoûts de champignons, mousserons et morilles* se font de la même manière.

*Ragoût d'écrevisses.* — Faites cuire vos écrevisses dans de

l'eau avec un oignon en tranches, bouquet garni, vinaigre, sel et poivre. Épluchez alors les queues de vos écrevisses et mettez-les dans une casserole avec un peu de bouillon et de vin blanc. Faites bouillir.

*Garniture de foies gras.* — Otez l'amer de vos foies que vous faites blanchir entiers dans l'eau bouillante. Mettez-les dans une casserole avec demi-verre de vin blanc et à peu près autant de bon bouillon, ciboule, ail, un bouquet de persil, sel et poivre. Faites bouillir une demi-heure ; dégraissez avec soin. Se sert avec toute sorte de viandes ou isolément comme entremets.

*Hachis divers.* — Hachez très fin des viandes cuites à la broche, mélangées ou non avec de la chair à saucisse ; mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, persil, ciboules, échalotes hachées menu. Passez sur le feu ; ajoutez une pincée de farine ; mouillez avec un demi-verre de bouillon environ ; sel et poivre. Faites bouillir trois quarts d'heure ; jetez une ou deux pincées de chapelure et servez, comme entremets, sur un plat garni de croûtons frits.

*Ragoût de chou.* — Faites bouillir un chou dans de l'eau pendant une demi-heure ; jetez-le dans de l'eau fraîche, pressez-le bien et retirez le trognon. Ensuite, hachez-le grossièrement ; mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre ; passez-le sur le feu en saupoudrant de farine ; mouillez avec du bouillon jusqu'à ce qu'il ait pris une belle couleur dorée ; assaisonnez-le de sel, gros poivre, muscade râpée ; faites cuire à petit feu.

*Ragoût d'oignons.* — Épluchez vos oignons et faites-les bouillir dans l'eau un quart d'heure ; jetez-les, comme le chou, dans l'eau fraîche, et faites-les cuire dans du bouillon ; ajoutez un peu de farine pour lier la sauce, sel et poivre.

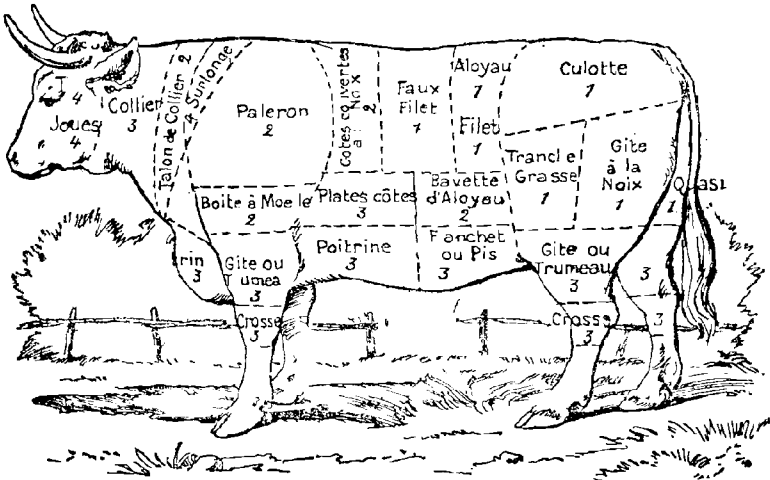
**Macaroni.** — *Au gratin.* — Faites bouillir de l'eau salée ou du bouillon, quantité suffisante, et jetez-y 250 grammes de macaroni ; laissez bouillir environ vingt-cinq minutes. Quand votre macaroni est cuit, ce que vous reconnaîtrez en le pressant entre les doigts, retirez-le de l'eau et faites-le égoutter dans une passoire. Mettez dans le fond d'un plat creux allant au feu gros comme un œuf de beurre, placez-y une couche de macaroni, et dessus une couche de fromage, deux tiers de gruyère, un tiers de parmesan, râpés, que vous assaisonnerez d'un peu de poivre ; continuez d'entremêler ainsi des couches de macaroni et de fromage, et terminez par une dernière couche formée de chapelure et de fromage râpé. Faites légèrement gratiner sous le four de campagne.

*A l'italienne.* — Cuit comme ci-dessus et dressé dans son plat, arrosez-le de son bouillon ou de consommé bien réduit ; mêlez bien en faisant donner quelques bouillons.

**BOEUF**

**Bœuf bouilli.** — Du bœuf bouilli, naturel ou paré de légumes, nous avons assez parlé au chapitre des POTAGES, article *Pot-au-feu* ; nous n'insisterons pas. Le bœuf bouilli peut également être servi aux sauces piquantes, à la *sauce pauvre homme*, à la *sauce tomates*, en *blanquette*, etc. ; il suffit de le découper en tranches et de le faire bouillir quelques minutes ou simplement chauffer dans l'une de ces sauces.

*Miroton.* — Coupez votre bouilli en tranches minces. Émincez



BOEUF. — Nomenclature des termes de boucherie.

quelques oignons que vous faites roussir avec un morceau de beurre. Placez vos tranches de bœuf dans ce roux, ajoutez une pincée de farine et remuez ; ajoutez sel, poivre, bouquet de persil ; mouillez avec un peu de bouillon ; faites bouillir trois quarts d'heure, à petit feu. Un filet de vinaigre au moment de servir.

*Hachis de bœuf.* — Faites revenir des oignons hachés dans du beurre ; ajoutez une pincée de farine et laissez jaunir. Mouillez avec du bouillon. Mettez alors votre bouilli haché menu, avec sel, poivre, une cuillerée de moutarde, un filet de vinaigre. Laissez donner quelques bouillons.

*Bouilli en ragout.* — Faites un roux que vous mouillez d'un demi-verre de bouillon, en remuant ; laissez bouillir ; ajoutez alors des pommes de terre, oignons, un bouquet de persil, un quart de feuille de laurier, sel et poivre ; jetez votre bœuf, coupé



en morceaux, dans cette préparation ; laissez donner quelques bouillons et servez.

*Bœuf en vinaigrette.* — Coupez du bouilli froid et bien maigre en petites tranches ; couvrez-le de cerfeuil et ciboule hachés, câpres, cornichons coupés, huile, vinaigre, poivre et sel.

*Bouilli au gratin.* — Mettez dans une casserole peu profonde un peu de beurre, faites fondre et couvrez d'un lit de chapelure, fines herbes hachées, sel et poivre ; placez là-dessus partie de votre bœuf coupé en tranches minces, par-dessus lesquelles vous remettez une nouvelle couche de beurre, chapelure et fines herbes, et ainsi de suite en terminant par une couche de cette dernière sorte. Mouillez d'un peu de bouillon ; feu dessous et dessus.

Le *bœuf bouilli* s'accommode encore *frit* isolément ou avec de petites saucisses, en *grillades*, en *hachis*, mêlé de pommes de terre en purée et de chair à saucisse avec un peu de farine, roulé en boule et cuit dans une sauce quelconque.

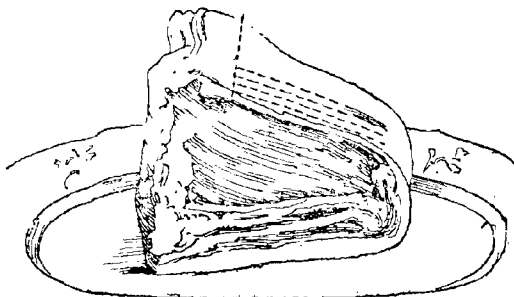
*Bœuf à la mode.* — Prenez un morceau de tranche de bœuf bien désossée, que vous piquez de gros lardons ; mettez dans une casserole, ajoutez quelques oignons entiers, des rouelles de carottes, bouquet garni, un quart de feuille de laurier, un clou de girofle, sel et poivre, quelques petites tranches de lard ; mouillez de bouillon ; couvrez hermétiquement et faites cuire cinq ou six heures sur un feu doux. On peut ajouter un jarret de veau au bout d'une heure de cuisson du bœuf.

*Terrine à la paysanne.* — Coupez du bœuf bien maigre en petites tranches avec du petit lard également maigre, persil, ciboules hachées, feuille de laurier, un clou de girofle, quelques oignons et rouelles de carottes, sel et poivre. Disposez dans une terrine : une couche de bœuf, une de petit lard et assaisonnement, et ainsi de suite ; à la fin, une cuillerée d'eau-de-vie étendue de deux cuillerées d'eau ; bouchez bien votre terrine et faites cuire cinq ou six heures sur la cendre chaude ou dans un four.

*Bifteck (Beef-steak).* — Coupez du filet de bœuf sur son plein, en tranches d'environ trois centimètres d'épaisseur ; parez et coupez le tour, enlevez bien les peaux, mais laissez le gras ; faites mariner dans l'huile avec sel et poivre, par exemple, depuis le matin jusqu'à l'heure du dîner, ou mieux dans du beurre fondu ; faites cuire sur le gril à un feu vif. Servez saignant avec du beurre manié de persil ; un filet de vinaigre, de verjus ou de jus de citron. On peut entourer le bifteck d'une garniture de pommes de terre frites, le dresser sur du cresson avec sel et un filet de vinaigre, sur du beurre d'anchois ou d'écrevisses, et enfin sur une sauce piquante.

*Bifteck du prieur.* — Coupez des tranches de bœuf d'environ

six à sept centimètres d'épaisseur, battez-les jusqu'à les réduire à une épaisseur de trois centimètres ; pratiquez en dessus et en dessous des incisions en forme de losange, profondes d'un centimètre, de manière qu'il n'y ait plus au milieu qu'une épaisseur d'un centimètre non entaillée. Maniez de fines herbes et assaisonnez de sel et de poivre un morceau de beurre



Morceau de côte de bœuf.

qui vous sert à enduire vos tranches de bœuf des deux côtés. Mettez alors vos biftecks sur un gril à barreaux cannelés avec réservoir au bas pour recueillir le jus dont vous les arrosez pendant la cuisson. Dressez sur un plat foncé de beurre manié de fines herbes et d'un anchois ; ajoutez un filet de vinaigre.

*Entrecôte.* — L'entrecôte se fait cuire de la même manière, excepté qu'on ne la fait pas mariner.

*Rosbif (Roast-beef, bœuf rôti).* — Prenez un morceau de culotte que vous lardez de gros lard. Mettez-le dans une terrine qu'il remplisse à peu près exactement. Ajoutez fines herbes, ciboules, feuilles de laurier, clous de girofle, sel et poivre, un verre de vin blanc. Bouchez bien votre terrine et faites cuire au four pendant cinq à six heures.

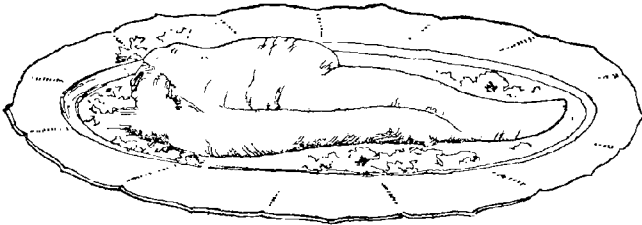
*Aloyau et filet rôtis.* — L'aloyau se fait cuire comme le ros-bif. On le met encore à la broche et on le sert dans son jus ; ou bien on lève le filet ; on le coupe alors en tranches minces dans une casserole avec câpres ou cornichons, anchois, champignons, pointe d'ail hachés. On passe sur le feu avec un peu de beurre ; on mouille de bouillon. Dégraissez ; ajoutez sel et poivre, puis le filet et le jus de l'aloyau. Faites chauffer et servez sur l'aloyau.

*Filet de bœuf rôti.* — Piquez de lard fin un filet de bœuf entier ; mettez-le à la broche et faites-le rôtir à grand feu. Servez-le sur une sauce piquante ou sur la précédente.

*Langue de bœuf.* — Prenez une langue de bœuf dont vous enlèverez le cornet, et faites blanchir 7 à 8 minutes dans l'eau bouillante ; mettez-la ensuite cuire dans le pot-au-feu jusqu'à ce que la peau puisse s'enlever ; vous enlevez alors cette peau tandis que la langue est chaude ; fendez celle-ci dans sa longueur sans la séparer entièrement et servez-la sur un plat long en versant dessus une sauce piquante ou toute autre sauce relevée.

*Langue rôtie.* — Faites blanchir ; cuisez avec bouquet garni, épices et tranches de lard ; piquez, embrochez une heure et servez avec sauce piquante comme ci-dessus.

*Langue à l'écarlate.* — Faites-la griller sur la braise ardente, pour enlever la peau ; frottez-la de poivre et de salpêtre purifié, roulez-la dans le sel. Placez-la dans un vaisseau avec clous de girofle, thym et laurier. Laissez-la douze jours dans cette sau-



Langue de bœuf.

mure, en renouvelant le sel de temps en temps. Faites sécher. Faites-la cuire pendant six à sept heures dans une marmite ple ne d'eau, avec oignons, girofle, thym, laurier (ni poivre ni sel). Faites égoutter et refroidir.

La *culotte* de bœuf peut être traitée de même.

*Palais de bœuf grillés.* — Faites mariner dans l'huile avec persil, ciboule, ail, sel et poivre, des palais entiers, panez-les et faites-les griller. Servez avec ou sans sauce piquante.

*Palais de bœuf à la béchamel.* — Coupez vos palais de bœuf en petits dés ; faites cuire dans du bouillon, puis sauter dans une sauce béchamel, avec un peu de gros poivre ; servez bien chaud.

*Cervelles de bœuf.* — Épluchez bien vos cervelles, en ôtant la peau, le sang coagulé et les fibres ; mettez-les dégorger dans l'eau tiède une bonne heure. Faites-les cuire alors une demi-heure dans de l'eau avec bouquet garni, thym, carotte, laurier, une pointe d'ail, sel et poivre, un quart de verre de vinaigre. Égouttez-les bien. Vous pouvez alors les servir à la sauce au beurre noir ou à toute autre sauce piquante ; de même à la sauce à la poulette ; et enfin les faire frire, après les avoir coupées en petits morceaux que l'on saupoudre de farine avant de les jeter dans la friture.

*Rognon de bœuf à la bourgeoise.* — Coupez votre rognon par filets minces, ayant soin d'enlever la chair graveleuse du milieu, et passez sur le feu avec un morceau de beurre ; sel et poivre ; ajoutez persil, ciboules, pointe d'ail hachés menu. Quand il sera cuit, ajoutez un peu de bouillon, un filet de vinaigre ; ne le laissez plus bouillir de peur qu'il ne se racornisse.

*Rognon sauté.* — Coupez en tranches ; passez au roux avec épices et bouquet garni. Mouillez de vin, faites jeter un bouillon, liez avec un peu de farine ; laissez réduire.

*Cœur de bœuf braisé.* — Piquez et faites cuire comme le bœuf à la mode.

*Gras-double à la lyonnaise.* — Nettoyez avec beaucoup de soin votre gras-double ; faites-le dégorger, puis cuire avec oignons en tranches, ail, clous de girofle ; coupez-le ensuite par tranches et faites sauter à la poêle avec du beurre et des oignons coupés, jusqu'à ce que le tout soit roux.

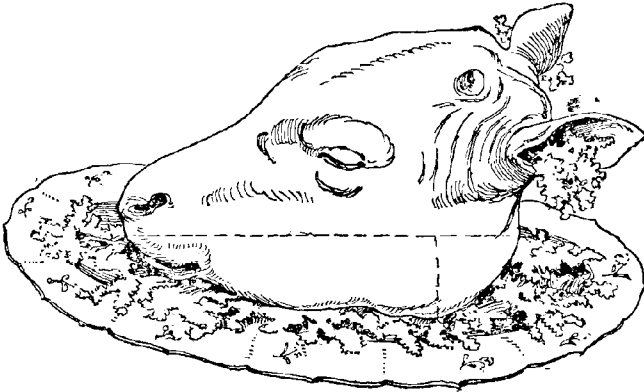
*Gras-double à la poulette.* — Faites cuire comme ci-dessus ; passez ensuite au beurre avec une pincée de farine ; mouillez de bouillon et liez avec jaunes d'œufs.

**Tripes à la mode de Caen.** — A Paris, peu de gens profiteront des indications qui vont suivre, préférant recourir aux maisons spéciales, nombreuses aujourd'hui, qui d'ailleurs préparent ce mets avec un soin scrupuleux et une profusion telle, que c'est à se demander où elles vont chercher les bœufs dont elles accommodent ainsi les intestins. Mais ailleurs, même à Caen peut-être, il est probable qu'on nous saura gré d'avoir donné la recette des *tripes à la mode de Caen*. — Prenez des tripes bien fraîches ; grattez les avec le plus grand soin, lavez-les à plusieurs eaux, en continuant de les gratter dans l'intervalle, autant du moins que besoin est. Faites-les ensuite blanchir à l'eau bouillante, puis dégorger vingt-quatre heures à l'eau froide plusieurs fois renouvelée, garnissez une terrine de dimension convenable de bardes de lard ; ajoutez carottes coupées en rouelles, oignons en tranches, gousses d'ail, feuille de laurier, girofle, bouquet garni, poivre en grains. Après avoir bien égoutté les tripes, vous les placez dans votre terrine et les saupoudrez de sel et muscade râpée. Mouillez de vin blanc étendu d'un tiers d'eau et couvrez de bardes de lard. Couvrez et collez votre couvercle avec de la pâte ; faites cuire sept à huit heures au four, à chaleur modérée. Au moment de servir, faites une sauce de la cuisson dégraissée et liée. Servez sur un réchaud.

## VEAU

**Tête de veau au naturel.** — Nous n'indiquerons pas la manière de blanchir une tête de veau, besogne assez compliquée que, d'ailleurs, le boucher est dans l'habitude de faire. Telle que vous la recevez du boucher, lavez-la avec grand soin et à plusieurs eaux ; mettez-la cuire environ quatre heures dans de l'eau avec oignons, carottes, panais, céleri, deux feuilles de laurier, une poignée de gros sel. Servez-la sur un lit de persil, accompagnée d'une sauce piquante, chaude ou froide, dans une saucière.

La *tête de veau* se prépare encore d'autres manières : par exemple, à la *poulette*, coupée par morceaux, ou *farcie* d'une farce composée de la cervelle, de rouelle de veau et de graisse de



Tête de veau au naturel.

bœuf, etc... Cette méthode est trop compliquée pour trouver utilement place ici.

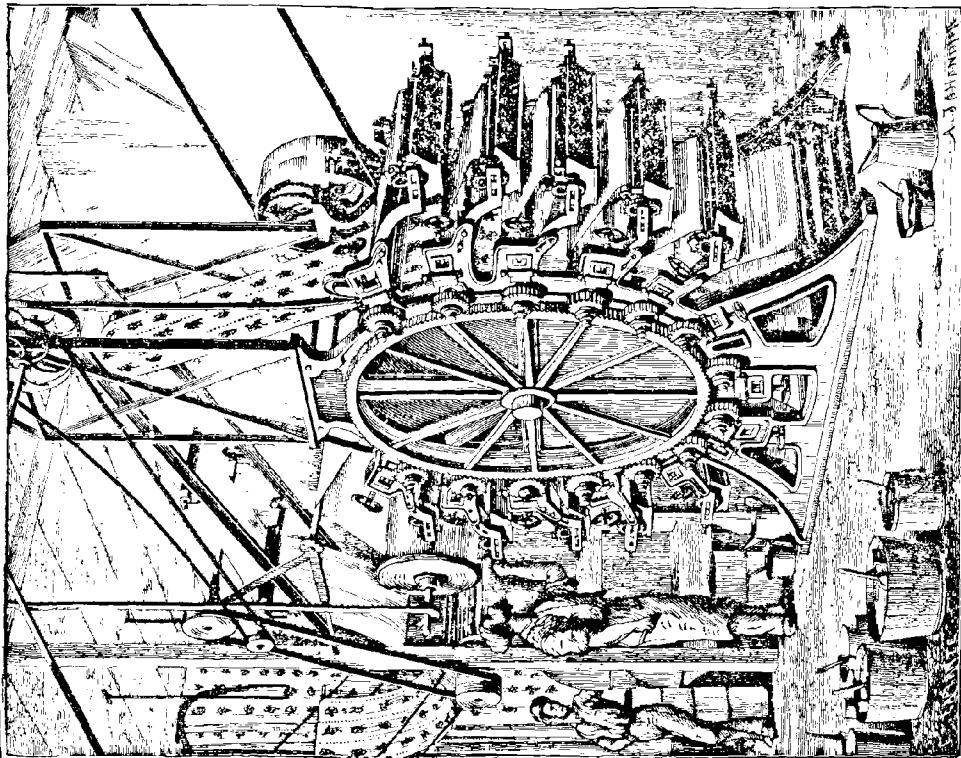
La *langue de veau* s'accommode de la même manière que la langue de bœuf. De même la *cervelle de veau*, comme celle du bœuf. Inutile d'ajouter que celles-ci sont plus délicates que celles-là.

**Fraise de veau.** — Lavez-la très soigneusement à plusieurs eaux et faites cuire dans de l'eau avec oignons, ail, bouquet garni, thym et laurier, sel et poivre. Faites égoutter et servez très chaud. Servez dans une saucière une vinaigrette ou sauce piquante froide.

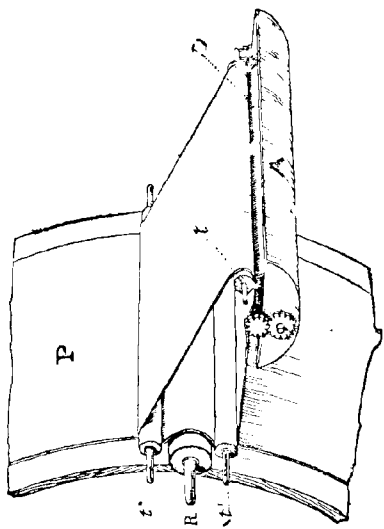
Les *pièds de veau* se préparent de la même manière. On peut également servir, cuits de même manière et découpés, pieds et fraises de veau à la poulette ou frits, préalablement trempés dans une pâte à frire.

**Foie de veau sauté.** — Coupez votre foie par tranches, mettez-le dans du beurre, poivre et sel ; faites cuire sur un feu vif en retournant fréquemment. Dressez, en laissant sur le feu la sauce à laquelle vous ajoutez un peu de vin ; mêlez bien cette sauce, versez sur le foie et servez.

**Foie de veau à la bourgeoise.** — Piquez le foie de gros lard et mettez dans une casserole, avec un morceau de beurre, échalote, persil et ciboules hachés ; passez sur le feu et ajoutez une pincée de farine ; mouillez d'un verre de vin blanc, avec sel et poivre. Au moment de bouillir retirez du feu et liez la sauce avec jaunes d'œufs.



Machine à imprimer en marche.  
Gravé et extrait de : *A travers l'industrie*, par M. Poiret (Hachette et Co).



Détail de la machine à imprimer en vingt couleurs.



Cylindre d'impression gravé.

## LA FABRICATION DES PAPIERS DE TENTURE

---

L'utilisation des papiers décorés pour la tenture semble remonter en France au commencement du dix-septième siècle. On pense que ce mode d'ornementation fut inspiré par la vue des papiers chinois ou japonais, imprimés en xylographie. Les premiers papiers de tenture furent peints au pochoir, c'est-à-dire qu'ils étaient ornés d'un dessin figuré en découpe sur un morceau de métal ou de cuir, dans lequel on promenait un pinceau. C'est encore de cette façon qu'on trace des lettres ou des emblèmes sur des caisses d'emballage.

Plus tard, on usa de planches en bois de poirier ou de cormier, gravées, munies de poignées, que l'ouvrier trempait dans le bain de couleur et qu'il appuyait ensuite sur le papier posé à plat. Cette impression est encore employée, mais seulement pour des papiers de grand prix, surtout pour les grands motifs de paysage et de figure, formant panneaux.

La presse à bras remplaça d'abord le travail à la main, puis on est arrivé à l'emploi actuel de machines rotatives imprimant des planches cylindriques, comme le montrent les gravures ci-contre. Cette machine peut frapper vingt couleurs ou tous différents. Le détail indique le mode de procéder du mécanisme. Le cylindre P, dit *presseur*, soutient le papier à imprimer, sur lequel une série de rouleaux gravés R imprime le dessin à figurer. Ces rouleaux sont encrés, c'est-à-dire enduits de la couleur à déposer, au moyen d'une toile sans fin, circulant sur trois petits rouleaux formant guides. La toile, dans sa course, frotte sur un distributeur qui prend la couleur dans l'auge A. Le grand dessin montre comment les transmissions s'opèrent, et par quelles séries d'engrenages le mouvement se décompose pour obtenir l'automatisme de chaque organe.

La couleur employée est diluée dans une eau chargée de colle de peau, selon de certaines proportions; c'est le type de couleur dite à la détrempe, dont on se sert également dans la peinture des décors de théâtre. Lorsque la proportion de colle a été bien établie, elle résiste assez bien au coup d'éponge.

On se rend compte, devant une machine semblable, dont la production est aussi rapide que considérable, des raisons qui ont amené l'abaissement du prix du papier peint comparé à ce qu'il était il n'y a pas bien longtemps encore.

---

*Foie de veau à la broche.* — Piquez de petit lard, faites mariner dans l'huile et embrochez; arrosez avec soin et servez avec une sauce piquante additionnée du contenu de la lèche-frite.

*Foie de veau frit.* — Coupez en tranches minces, trempez dans des œufs battus, puis dans la farine, dressez et versez dans une sauce à l'italienne (voyez ce mot).

*Foie de veau à l'italienne.* — Faites revenir des tranches minces de foie de veau; faites une sauce à l'italienne, mettez-y votre foie et laissez cuire une demi-heure.

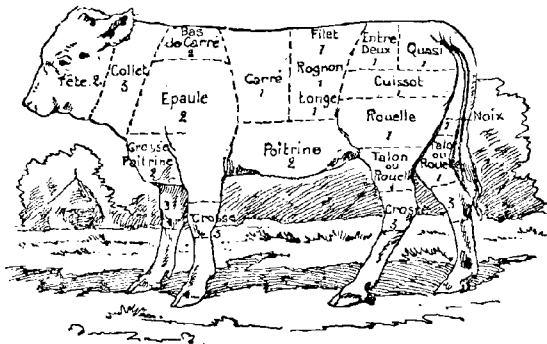
On prépare de même le *foie de veau à la maître-d'hôtel*, etc.

*Mou de veau à la poulette.* — Faites-en des morceaux carrés assez gros, que vous mettez dégorger, puis blanchir à l'eau bouillante; faites égoutter et mettez dans une casserole avec du beurre; remuez pour qu'il ne prenne pas au fond. Ajoutez une pincée de farine; mouillez avec du bouillon; ajoutez champignons, bouquet garni, de petits oignons, sel. Dégraissez; liez la sauce avec des jaunes d'œufs; filet de vinaigre.

*Mou en matelote.* — Préparez comme ci-dessus. Faites un roux avec du lard et des petits oignons; ajoutez un verre de vin étendu d'un verre d'eau; bouquet garni. Placez-y le mou et laissez-l'y cuire une heure.

*Ris de veau.* — Faites-les dégorger une heure dans de l'eau tiède, puis jetez-les dans l'eau froide pour les raffermir. Vous pouvez alors vous en servir comme garniture dans toute sorte de ragôts; les faire cuire à la broche, piqués de petit lard ou en *fricandeau*, ou accompagnés de sauces diverses, principalement à la poulette.

*Ris de veau en caisse.* — Parez et piquez; coupez vos ris de veau par morceaux et faites cuire avec champignons et fines herbes hachés très fin. Placez dans des caisses de papier huilées et garnies de mie de pain, saupoudrez de mie de pain et mettez sur le gril.



VEAU. — Nomenclature des termes de boucherie.

*Carré de veau à la broche.* — Parez-le bien, après avoir eu soin de faire donner un coup de couperet dans les jointures des côtes;



lardez de petit lard ; liez sur la broche pour ne pas percer le filet, et faites cuire une heure et demie. Servez avec son jus dégraissé.

**Poitrine de veau à la broche.** — Arrosez-la pendant la cuisson d'une sauce faite d'un verre de bouillon, une cuillerée de vinaigre, échalotes coupées, sel et poivre. Servez sur un plat à part et le jus dans une saucière.

**Côtelettes de veau panées.** — Assaisonnez vos côtelettes de sel et de poivre, répandez dessus du beurre fondu, saupoudrez-les de mie de pain ; faites-les griller une demi-heure environ à un feu un peu ardent. Servez avec une sauce piquante.

**Côtelettes à la vinaigrette.** — Assaisonnez de sel et poivre, mettez sur le gril ; laissez cuire à petit feu pendant vingt-cinq minutes. Servez avec une vinaigrette froide, composée de persil et échalotes hachés très fin, huile, vinaigre, sel et poivre.

**Côtelettes en papillote.** — Coupez vos côtelettes un peu minces ; couvrez-les entièrement de mie de pain maniée de beurre, fines herbes, persil, ciboules hachés menu, sel et poivre. Enveloppez d'une feuille de papier huilée, laissant sortir le manche de la côtelette, faites cuire à petit feu sur le gril pendant une demi-heure environ. Servez avec le papier.

**Côtelettes de veau au lard.** — Mettez dans une casserole du petit lard coupé en tranches et un peu de beurre ; placez vos côtelettes dessus et faites cuire à petit feu. Dressez alors vos côtelettes avec les lardons dessus ; puis mettez dans votre casserole trois jaunes d'œufs, avec du bouillon, persil et échalotes hachés ; faites lier sur le feu ; ajoutez filet de vinaigre ou de jus de citron, un peu de gros poivre, du sel si besoin est. Servez sur vos côtelettes.

**Fricandeau.** — Prenez une tranche de rouelle d'environ deux doigts d'épaisseur ; piquez-la de petit lard ; mettez dans une casserole avec un peu de beurre, sel et poivre, bouquet garni ; mouillez avec du bouillon ; faites cuire à petit feu environ trois heures. Après quoi, retirez votre viande ; passez la sauce, faites-la réduire d'une manière sensible ; liez avec un peu de farine et de caramel et replacez-y votre fricandeau pour lui faire prendre couleur. Dressez sur un plat avec la sauce, ou servez-vous de cette sauce pour préparer un plat d'épinards, d'oseille ou de chicorée pour accompagner. Le fricandeau se sert également sur une sauce aux tomates ou une purée d'oignons.

**Blanquette.** — Coupez votre veau, restes d'un rôti de la veille, en morceaux petits et minces ; écartez-en les peaux et la graisse ; faites une sauce *blanquette* (voyez ce mot), et mettez-y réchauffer votre veau. On fait également une blanquette avec de la poitrine de veau fraîche.

**Veau à la provençale.** — On prépare des restes de veau à la

sauce provençale de la même manière qu'en blanquette, ainsi qu'à la plupart des sauces relevées.

*Veau en ragoût.* — Prenez de préférence de la poitrine que vous coupez en morceaux carrés de moyenne grosseur ; mettez dans une casserole avec un peu de beurre ; passez au feu et retirez la viande. Faites alors un roux dans votre casserole ; mouillez de deux verres de bouillon, d'eau à défaut de bouillon. Remettez-y votre viande avec quelques oignons, champignons, bouquet garni, demi-feuille de laurier, sel et poivre. Faites cuire une heure et demie à feu modéré.

*Épaule de veau rôtie.* — Embrochez sous le manche en faisant passer la broche dans la palette. Faites rôtir à feu modéré. Se sert dans son jus ou avec sauce poivrade liée.

*Rouelle de veau braisée.* — Mettez-la dans une casserole avec un peu de beurre et quelques bardes de lard. Faites cuire en la retournant pour qu'elle prenne couleur des deux côtés ; poivrez, et salez seulement si le sel du lard ne suffit point. Couvrez bien ; faites cuire à petit feu. Servez dans son jus, accompagnée des bardes de lard.

*Veau aux petits pois.* — Faites cuire un morceau de veau dans son jus ; mettez dans une seconde casserole un morceau de beurre, un verre de bouillon, sel et poivre, bouquet garni que vous faites bouillir et où vous jetez alors vos petits pois. Les pois cuits, au bout d'une heure et demie environ, vous y ajoutez le jus du veau, et vous posez le veau dessus dans un plat. — On peut faire de la même manière du veau à toutes sortes de légumes, principalement à la purée de pommes de terre, en substituant cette purée aux pois.

*Escalopes.* — Faites couper et aplatir par le boucher des tranches de rouelle de veau d'un centimètre d'épaisseur sur environ cinq de largeur. Mettez dans une casserole de l'huile d'olive, placez sur un feu ardent et faites-y bien saisir vos tranches de veau ; ajoutez un peu de sauce aux tomates, sel et poivre ; laissez cuire alors doucement pendant environ dix minutes.

## MOUTON

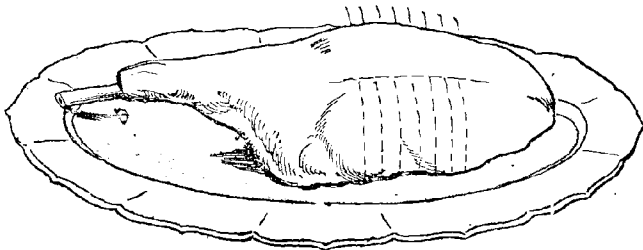
*Gigot rôti.* — Pour qu'il soit bien tendre, le gigot ne doit être mis à la broche que deux ou trois jours après que le mouton a été tué. Piquez-le de quelques gousses d'ail près du manche, et, si vous l'aimez, dans le milieu des chairs. Placez-le devant un feu très vif, qui le saisisse brusquement, et entretenez ce même feu vif. Arrosez fréquemment avec le jus qui tombe dans la lèche-frite. Un gigot de moyenne grosseur demande une heure et demie environ de cuisson ; mais il faut bien veiller à ce qu'il ne soit pas trop cuit, car à trop cuire le gigot se dessèche et durcit.

Un quart d'heure avant de le retirer de la broche, saupoudrez-le bien de sel blanc. Avec le jus de la lèchefrite on peut préparer des haricots blancs, des épinards, etc., dont on accompagne souvent le gigot ; dans le cas contraire, ce jus est servi dans une saucière.

*Gigot braisé.* — Après avoir désossé votre gigot jusqu'à moitié du manche, vous le lardez intérieurement et le ficellez. Mettez alors des bardes de lard dans le fond d'une casserole, placez-y votre gigot et ajoutez oignons, carottes, bouquet garni, thym, laurier, girofle, sel et poivre ; mouillez d'un demi-verre de bouillon et couvrez le gigot de bardes de lard. Faites cuire environ sept heures. Servez, après avoir ôté la ficelle, dans son jus passé au tamis avec expression.

*Gigot à l'eau.* — Se prépare comme le précédent, sauf qu'au lieu de bouillon on le mouille d'eau, que l'assaisonnement se réduit à deux ou trois carottes, autant d'oignons et de gousses d'ail, et que les bardes de lard sont remplacées par du beurre.

*Émincés de gigot.* — Coupez en tranches minces les restes de votre gigot rôti et passez ces tranches dans un roux ; mouillez avec du bouillon et une cuillerée de vinaigre ; ajoutez échalote, gousse d'ail, sel et poivre. Faites bouillir pendant une bonne heure, sous peine de faire durcir. Liez avec un peu de beurre. Toutes les sauces piquantes conviennent aux émincés de gigot.



Gigot rôti.

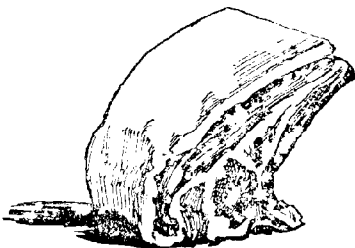
*Épaule de mouton.* — L'épaule de mouton se prépare comme le gigot ; seulement il lui suffit de trois heures et demie de cuisson.

*Épaule de mouton farcie.* — Faites-la désosser par le boucher ; fendez-la dans sa largeur sans la séparer et placez dans cette fente de la chair à saucisse, avec fines herbes hachées, sel et poivre ; ficellez par-dessus. Passez votre épaule ainsi préparée au beurre. Mouillez de bouillon jusqu'à l'en recouvrir. Ajoutez oignons, carottes, pointe d'ail hachée, sel et poivre. Faites cuire quatre heures, après avoir couvert hermétiquement. Liez la sauce avec un peu de beurre frais au moment de servir.

**Côtelettes grillées.** — Aplatissez vos côtelettes, saupoudrez-les de sel et poivre et faites cuire sur le gril, à feu vif, pendant cinq à six minutes.

**Côtelettes sautées à la casserole.** — Foncez de beurre votre casserole, mettez-y vos côtelettes après les avoir aplaties. Retournez-les en veillant à ce qu'elles ne se dessèchent pas. Servez avec le jus, filet de vinaigre et échalotes hachées.

**Côtelettes à la jardinière.** — Faites cuire vos côtelettes à la casserole avec du beurre. Faites cuire en même temps, dans du bouillon, des haricots nouveaux, des petits pois, carottes, navets, etc., en tenant compte du temps exigé pour la cuisson de chacun de ces légumes, et des champignons. Préparez un roux dans une autre casserole et jetez-y vos légumes cuits ; puis vous les y laissez mijoter quelque temps. Dressez vos côtelettes en couronne sur un plat et versez vos légumes au milieu.



Côtelettes de mouton.

**Côtelettes à la marinière.** — Faites-les rissoler dans une casserole avec un peu de beurre. Mouillez avec du bouillon et un peu de vin blanc. Ajoutez d'abord des oignons blancs et, vingt minutes après, une carotte moyenne, un panais, du lard coupé en filets, persil haché, sarriette, un filet de vinaigre, sel et poivre, et laissez cuire à petit feu. Servez avec la sauce en parant avec le lard et les légumes.

**Côtelettes à la purée.** — Passez vos côtelettes au beurre ; mouillez de bouillon ; ajoutez bouquet garni, sel et poivre. Faites cuire une demi-heure. Dressez en couronne sur un plat, le bouquet garni enlevé, et versez au milieu une purée de pommes de terre, pois, lentilles, tomates, oignons ou toute autre.

**Côtelettes Soubise.** — Piquez de lard vos côtelettes ; mettez-les dans une casserole foncée de bardes de lard ; ajoutez bouquet garni, clous de girofle, carottes et oignons ; mouillez de bouillon, recouvrez de bardes de lard et faites cuire entre deux feux. Dressez en couronne avec cordon d'oignons et purée d'oignons au milieu.

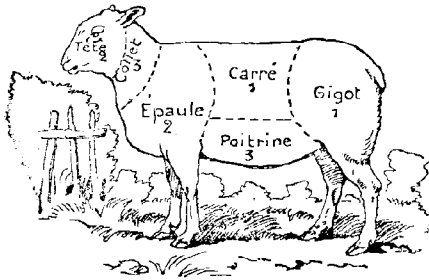
La selle de mouton braisée est cuite de la même manière.

**Carré de mouton à la bourgeoise.** — Parez un carré de mouton et mettez-le cuire, pendant deux heures, avec du bouillon, un bon verre de vin blanc, bouquet garni, ail, ciboule, persil, clous de girofle, sel et poivre. Liez la sauce avec un morceau de beurre manié de farine. Ajoutez un filet de vinaigre au moment de servir.

**Haricot de mouton.** — Coupez par morceaux votre mouton, poitrine, collet, épaules ou tout autre morceau à votre choix, faites-les revenir avec du beurre dans une casserole, à feu vif, retirez-les quand ils auront pris une couleur dorée. Passez au beurre des navets entiers, s'ils sont petits; coupés, s'ils sont trop gros; mettez-les dans votre casserole avec la viande; mouillez de bouillon; ajoutez bouquet de persil, oignons, clous de girofle, laurier, sel et poivre. Faites cuire au moins une heure.

**Langues de mouton.** — Faites-les dégorger pendant au moins une heure dans l'eau froide; faites-les cuire ensuite dans l'eau ou dans le pot-au-feu, jusqu'à ce que vous puissiez facilement les dépouiller de leur peau; fendez-les.

**Langues grillées.** — Faites une sauce avec huile, persil, ciboule, pointe d'ail et champignons hachés menu, sel et poivre. Trempez vos langues dans cette sauce, panez-les et faites cuire sur le gril. Servez sur une sauce piquante.



MOUTON. — Nomenclature des termes de boucherie.

**Langues en papillote.** — (Voir Côtelettes de veau en papillote.)

**Langues de mouton braisées.** — Vos langues bien dégorées et blanchies, piquez-les de petit

lard, et faites cuire comme les côtelettes braisées. (Voyez Côtelettes Soubise.)

**Langues à la cuisinière.** — Faites-les griller et préparez leur une sauce comme suit, avec laquelle vous les servirez: mettez dans une casserole un peu de beurre, deux jaunes d'œufs, un peu de bouillon, filet de vinaigre, girofle, sel et poivre. Mélez.

**Rognons de mouton à la brochette.** — Faites-les tremper dans l'eau pendant cinq minutes, ce qui vous aidera à enlever la peau qui les couvre, ouvrez-les en deux, maintenez l'ouverture béante au moyen de brochettes; salez et poivrez-les et faites-les cuire sur le gril. Servez avec un peu de beurre manié de persil haché sur un plat chauffé.

**Rognons sautés au vin blanc.** — Mettez vos rognons dans une casserole, coupés par tranches, avec beurre, persil et champignons hachés, sel, poivre et muscade. Faites sauter à grand feu; saupoudrez de farine, mouillez d'un verre de vin blanc; remuez pour ne pas laisser bouillir. Ajoutez un peu de bon beurre et du jus de citron au moment de servir.

**Pieds de mouton à la poulette.** — Nettoyez-les avec soin.

Faites-les bouillir au moins six heures dans l'eau, avec oignons, bouquet garni, clous de girofle, sel et poivre; désossez alors et mettez-les dans une casserole avec beurre manié de farine; mouillez de bouillon et ajoutez petits oignons, champignons, fines herbes, sel et poivre. Au moment de servir, liez avec jaunes d'œufs et ajoutez un peu de jus de citron.

\*. Cuits préalablement comme ci-dessus, vous pouvez les servir sur une sauce quelconque et vous avez des *pieds de mouton à la Sainte-Menehould, à la ravigote, à la sauce Robert*, etc.

*Pieds de mouton frits.* — On les sert également frits: après les avoir cuits de la même manière que ci-dessus, on les laisse tremper une heure dans bouillon, vinaigre, ail, clous de girofle, feuille de laurier, sel et poivre; on les égoutte et on les trempe alors dans œufs battus; on les pane et fait frire de belle couleur dans la poêle. Servez très chaud.

### AGNEAU ET CHEVREAU

La plupart des indications données pour la préparation du mouton sont applicables à l'agneau, — et par extension au chevreau, tout en tenant pour règle qu'il est mieux de les rôtir, principalement ce dernier.

*Quartier d'agneau rôti.* — Le plus délicat est celui de devant. Vous le bardez de lard et le mettez à la broche. Cuit, dressez-le sur un plat avec morceau de beurre manié de persil, ciboule et fines herbes hachées, ou sur toute sauce relevée.

*Tranches d'agneau.* — Coupez par tranches un filet d'agneau, poivrez et salez, et faites frire. Vos tranches frites, mettez-les dans un plat et versez du beurre dessus. Mettez dans une casserole un peu de farine et du bouillon, sel et poivre; faites bouillir en remuant; mettez-y vos tranches sans cesser de remuer; garnissez de persil frit et servez.

*Épigrammes d'agneau.* — Coupez en trois parties un quartier d'agneau de devant: épaules, poitrine, côtelettes. Faites cuire votre poitrine, par exemple dans le pot-au-feu; aplatissez-la entre deux couvercles, étant bien assaisonnée de sel et de poivre; coupez-la en morceaux un peu plus gros que les côtelettes, trempez ces morceaux dans du beurre tiède ou des œufs battus, panez et faites frire. Coupez vos côtelettes, assaisonnez-les de sel et de poivre et faites-les sauter dans du beurre. Faites rôtir les épaules à la broche, émincez-en les chairs et mettez en blanquette. — Ces trois opérations doivent avoir lieu simultanément. — Dressez sur un plat, en couronne, vos côtelettes entremêlées de morceaux de poitrine et versez votre blanquette au milieu.

## COCHON

**Porc frais à la broche.** — On prend ordinairement une échine que l'on coupe en carré, en laissant un centimètre et demi de graisse; on la sale abondamment et on la met à la broche où on la laisse cuire environ deux heures. — On peut la piquer de feuilles de laurier, la laisser ainsi à peu près vingt-quatre heures et la dépiquer au moment de mettre à la broche. — Servez avec une sauce piquante.

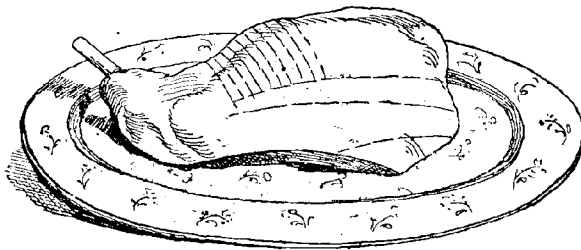
*Le filet de cochon rôti* se prépare de la même manière.

**Côtelettes de porc frais grillées.** — Coupez et parez vos côtelettes, comme les côtelettes de veau; aplatissez-les et faites-les griller à feu doux. Servez avec une sauce piquante ou une sauce tomates.

**Côtelettes sautées.** — Faites-les cuire dans une poêle avec un peu de beurre, saupoudrez-les de mie de pain et fines herbes hachées, pendant qu'elles cuisent; mouillez avec du bouillon; ajoutez échalotes, sel, poivre, un peu de moutarde. Liez votre sauce, au moment de servir, avec un peu de beurre manié de farine.

En supprimant les échalotes et la moutarde et en ajoutant des oignons et des pommes de terre en tranches, on obtient un *ragoût de côtelettes aux pommes de terre*.

**Petit salé.** — Tous les morceaux du cochon sont bons pour faire du petit salé; c'est toutefois à la poitrine qu'on fait subir le plus souvent cette opération. Coupez-la par morceaux; frottez bien partout ces morceaux de sel pilé et placez-les dans un saloir garni d'une épaisse couche de sel au fond. Tassez vos morceaux les uns contre les autres de manière à ne laisser aucun vide, en saupoudrant constamment de sel; terminez par une couche de

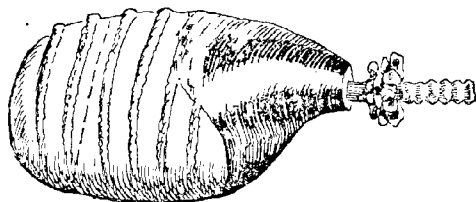


Épaule de cochon.

sel plus épaisse et couvrez d'un linge plié sous le couvercle qui devra fermer hermétiquement. Au bout de huit jours, vous pouvez faire usage de votre petit

salé. — On fait cuire le petit salé à part, dans l'eau ou dans le pot-au-feu, et on le sert sur des choux, sur de la choucroute et toute sorte de purée de légumes.

**Jambons : préparation.** — Mettez une cuisse ou une épaule de cochon dans une saumure composée de sel, thym, laurier, romarin, basilic, marjolaine, sarriette, genièvre, mouillés avec moitié eau et gros vin. Il est bon de laisser infuser pendant quelques jours et de ne placer qu'après les jambons dans cette mixture où on les laissera macérer quinze jours. Vous les retirez alors, les faites égoutter et les accrochez dans le tuyau de la cheminée pour les fumer. Ainsi préparés, ils peuvent se conserver longtemps. Une bonne précaution, c'est de les frotter de temps en temps de gros vin et de les saupoudrer de cendres.



Jambon paré.

*Méthode anglaise.*

— Frottez d'abord votre jambon avec du sel, puis laissez-le sécher trois jours; ôtez alors

la saumure. Supposons maintenant un jambon de 7 à 9 kilogrammes. Vous mêlez bien intimement 50 à 60 grammes de salpêtre, un demi-kilogramme environ de sucre brut et autant de sel; frottez votre jambon avec cette mixture; placez-le dans un vaisseau profond et tenez-le bien couvert pendant trois jours. Ensuite vous versez dessus une bouteille de vinaigre, vous le retournez dans sa saumure et vous l'en arrosez chaque jour pendant un mois. Au bout de ce temps, vous le séchez bien, le frottez de son et l'accrochez dans le tuyau de la cheminée pour le fumer au feu de bois.

*Cuisson.* — Avant de le faire cuire, il faut le mettre dessaler à grande eau pendant trois à quatre jours, suivant qu'il est plus ou moins vieux fumé. Cela fait, vous l'enveloppez d'un linge blanc et le placez dans une marmite avec une bouteille de vin rouge ou blanc, et le double d'eau, oignons, carottes, thym, laurier, fines herbes, clous de girofle, ail. Faites cuire cinq à six heures et laissez refroidir dans son jus; ensuite vous l'en retirez, enlevez la couenne avec précaution et garnissez la graisse de persil haché et de chapelure avec un peu de poivre. Servez froid.

*Langue fourrée.* — Faites blanchir à grand feu une langue de cochon; enlevez-en la peau; mettez-la mariner trois ou quatre jours dans sel et farine, thym, laurier, genièvre, fines herbes et gros poivre. Introduisez-la dans un boyau de bœuf, de manière qu'il en soit bien rempli, et dont vous liez les extrémités. Faites fumer à la cheminée environ deux mois. On la fait cuire ensuite dans du bouillon et on la sert froide.

*Langue à la sauce piquante.* — Faites-la cuire, soit dans un



court-bouillon, soit dans le pot-au-feu; puis griller; et servez avec sauce piquante.

Les rognons, le foie, le mou, les cervelles de cochon sont traités exactement comme les mêmes parties du veau.

**Pieds de cochon.** — Enveloppez-les bien de toile, ou mieux de lacet de fil, pour qu'ils ne puissent se défaire en cuisant; mettez-les dans une casserole avec laurier, thym, persil, oignons, carottes, clous de girofle, ciboules, poivre en grains, un peu de saumure, une demi-bouteille de vin blanc; faites cuire sept à huit heures; laissez-les refroidir dans leur sauce; passez-les et faites griller sur un feu vif pour les servir au naturel, ou bien sur une sauce à la Sainte-Menchould.

**Lard et saindoux.** — 1° Enlevez le lard avec soin, y laissant le moins possible de chair; frottez-le bien de sel fin; placez-le chair contre chair; couvrez de planches que vous chargez de pierres pour qu'il s'aplatisse et soit plus ferme. Laissez-le ainsi une vingtaine de jours; après quoi, suspendez-le dans un endroit sec et aéré. — 2° Épluchez de la panne, ôtez les tissus membraneux qui la recouvrent, et coupez-la par petits morceaux. Faites fondre à très petit feu avec un peu d'eau, un oignon piqué de clous de girofle, jusqu'à ce que le résidu des morceaux, qui ne doit pas fondre, prenne couleur. Retirez du feu, laissez refroidir à moitié, passez; mettez au frais.

**Lard ou jambon à la purée de choux et de pommes de terre.** — Coupez un peu de jambon ou de lard un peu gras en tranches et faites frire et prendre une légère couleur brune; mettez de côté et tenez chaud. Mêlez ensuite égale quantité de choux et de pommes de terre, écrasez bien ensemble et faites cuire dans la graisse du jambon ou du lard. Dressez en plaçant d'abord votre purée de légumes et mettez dessus vos tranches de lard ou de jambon. Le plat doit être fortement assaisonné de poivre.

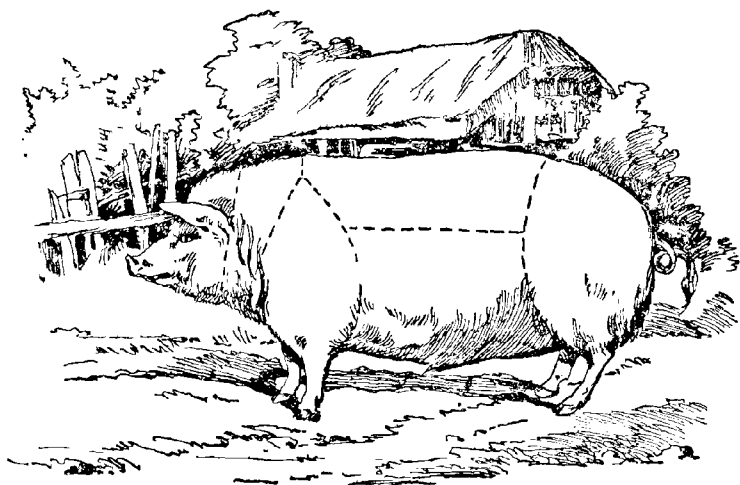
**Boudin noir.** — Faites cuire deux litres d'oignons hachés avec un peu d'eau et de la panne. Prenez ensuite environ trois livres de panne coupée en petits morceaux; ajoutez aux oignons, avec trois litres de sang, deux verres de crème. Ajoutez sel fin et épices, maniez bien et entonnez dans des boyaux coupés à la longueur que vous désirez et liés par un bout, sans trop les remplir, de peur qu'ils ne crèvent en cuisant; vous pouvez d'ailleurs prendre la précaution de les piquer avec une épingle, ce sera plus sûr. Faites cuire un quart d'heure dans l'eau bouillante. Piquez à nouveau avec une épingle pour vous assurer que la cuisson est parfaite: dans ce cas, ce ne sera plus du sang qui en sortira, mais de la graisse. Laissez-les refroidir. Pour les servir, grillez-les et servez chaud avec de la moutarde.

**Boudin blanc.** — Faites bouillir du lait, jetez dedans une poignée de mie de pain écrasée; laissez tremper, passez à la passoire.

remettez le pain sur le feu avec un peu de lait, en remuant constamment pour bien incorporer. Laissez refroidir. Faites revenir dans du beurre des oignons coupés en petits morceaux ; ajoutez, quand ils seront bien colorés, de la panne hachée, de la mie de pain, des jaunes d'œufs et de la crème. Retirez du feu ; ajoutez sel, poivre, muscade râpée ; entonnez dans les boyaux comme ci-dessus.

**Saucisses rondes.** — Hachez de la chair de porc ayant plus de gras que de maigre, avec persil et ciboules, poivre, sel, épices ; enfermez dans des boyaux de mouton comme pour le boudin.

*Saucisses plates.* — Même préparation. Au lieu de les en-



Porc gras.

tonner dans des boyaux, on les enveloppe dans de la crépine ou coiffe de porc. — Faites cuire ensuite sur le gril ou dans la poêle avec un peu de beurre ; et servez au naturel, ou sur diverses purées de légumes, ou encore sur de la choucroute.

**Cervelas.** — Hachez de la chair de porc bien entrelardée, avec persil, ciboules hachées, poivre, sel, muscade ; entonnez dans des boyaux comme le boudin ; pendez vos cervelas dans la cheminée deux ou trois jours. Faites-les ensuite cuire trois heures dans l'eau avec ail, thym, laurier, sans sel. On les fait cuire également, et avec avantage, dans un bouillon de soupe aux choux.

Les saucissons, sauf les marques renommées, bien entendu, reçoivent la même préparation.

**Andouilles.** — Les boyaux charnus d'un cochon, bien lavés et nettoyés, faites-les dégorger dans l'eau douze heures en été, le double en hiver. Faites-les ensuite égoutter, essuyez-les bien, coupez-les en filets ; ajoutez de la chair coupée de la même manière, quelques dés de panne. Mélangez bien avec sel, poivre, aromates pilés, épices ; introduisez dans des boyaux sans les remplir tout à fait. Mettez vos andouilles pendant quelques jours dans le saloir. Pour les servir, faites-les cuire ainsi préparées, pendant environ quatre heures, dans de l'eau ou du bouillon, avec carottes, oignons, bouquet garni, girofle. Laissez refroidir et faites griller.

**Fromage de cochon.** — Désossez une tête de cochon. Coupez-en la chair et le lard en filets minces, sans entamer la couenne ; ajoutez les oreilles et la langue coupées de même ; assaisonnez de sel, poivre, thym, laurier, basilic, clous de girofle, coriandre, deux gousses d'ail, la moitié d'une muscade, le tout haché, et une poignée de persil en feuilles. Mettez dans une casserole ronde la peau de la tête et arrangez dessus vos filets de chair et de lard entremêlés. Emplissez la peau, retroussez-la et cousez-la ; elle présentera ainsi la forme d'une boule aplatie que vous mettrez dans une marmite avec du vin blanc, carottes, thym, laurier, gousses d'ail, bouquet garni, sel et poivre. Faites cuire pendant six à sept heures. Mettez alors votre fromage dans un vase qu'il remplisse exactement, couvrez ce vase et chargez le couvercle d'un poids assez lourd. Servez froid.

**Pâté de foie ou fromage d'Italie.** — Hachez très fin un kilogramme de foie de porc et 750 grammes de panne, avec échalotes, oignons, ail, thym et laurier, sel et épices. Mélez bien. Beurrez une casserole, fond et tour, et la garnissez d'une coiffe de porc et de panne coupée très mince ; mettez-y votre hachis, en pressant bien, et faites cuire deux heures sous le four de campagne.

### COCHON DE LAIT

**Rôti.** — Échaudez, videz, sans ôter les rognons, et troussiez un cochon de lait ; mettez-le à la broche et faites cuire en l'arrosant fréquemment d'huile, ce qui rendra la peau croustillante et lui donnera une belle couleur. Il faut lui farcir préalablement le ventre d'un bon morceau de beurre manié de fines herbes, et accompagné de ciboules et oignons piqués de clous de girofle. Le manger très chaud, autrement la peau se ramollit et perd toute sa saveur.

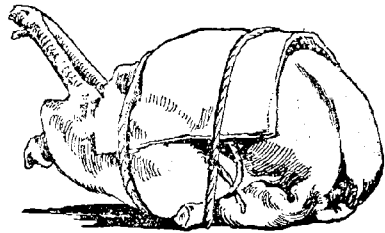
\* \* On prépare avec les restes d'un cochon de lait rôti une excellente blanquette.

## VOLAILLE

**Indications préliminaires.** — On plume sa volaille aussitôt tuée ; puis on la flambe sur un feu de papier ou de paille pour la débarrasser du duvet qu'on ne peut arracher ; cela fait, on brûle légèrement les pattes pour en enlever les écailles. Après quoi, on vide sa bête : on lui enlève le jabot par une ouverture pratiquée derrière le cou, où l'on introduit le doigt ; le corps est vidé par le moyen d'une autre ouverture faite près de la cuisse. Séparer du foie le fiel ou *amer*, et, s'il se crève entre les doigts avant d'être sorti du corps de la volaille, s'empresse de la laver intérieurement à l'eau chaude ; ouvrir et vider le gésier ; couper le bout des ailes et le dessous du bec.

\*. Cette préparation indiquée, nous la considérons comme accomplie et n'y reviendrons plus dans nos indications subséquentes.

**Poulet rôti.** — Bardez votre poulet, embrochez-le, en attachant bien les pattes, et faites cuire devant un feu vif ; ayez soin de le tourner à propos, pour qu'il ne brûle pas, et arrosez-le de son jus auquel vous ajoutez un peu de beurre, si le poulet est maigre ou *en chair* ; avec son jus seulement, s'il s'agit d'un poulet gras. Une heure de cuisson suffit ordinairement. Servez sur son jus ou entouré de cresson assaisonné de sel fin et filet de vinaigre. Le poulet rôti se sert également comme entrée à la sauce blanche aux capres, avec un ragout de champignons, ou avec une sauce piquante chaude.



Poulet ficelé et paré.

**Poulet sauté.** — Coupez votre poulet par membres dans une casserole avec du beurre, sel, poivre, bouquet garni ; mettez votre casserole sur un feu ardent, en retournant souvent le contenu, pendant dix minutes. Ajoutez un peu de farine, en remuant bien pour opérer le mélange ; puis un verre de bouillon — ou de bouillon et de vin blanc — et remuez jusqu'au premier bouillon. Alors, retirez du feu ; liez votre sauce et ajoutez un peu de jus de citron.

**Fricassée de poulet.** — Coupez par membres que vous mettez, avec le foie et le gésier, dégorger dans l'eau tiède. Faites égoutter. Mettez dans une casserole, avec un bon morceau de beurre, des champignons, petits oignons, thym, laurier, bouquet garni, clous de girofle ; passez sur un feu vif. La sauce étant réduite, ajoutez

un peu de farine, mouillez d'eau chaude ou de bouillon, salez et poivrez. Faites cuire à petit feu. Au moment de servir, faites une liaison de jaunes d'œufs délayés avec un peu de lait; ajoutez un peu de jus de citron.

*Poulet Marengo.* — Coupez comme pour une fricassée; mettez dans une casserole avec huile d'olive et sel fin, les cuisses d'abord, et au bout de cinq minutes, les autres membres; ajoutez des champignons et bouquet garni. Mettez dans une autre casserole du beurre, persil, échalotes, champignons; faites revenir, mouillez d'un demi-verre de vin blanc, sel et poivre. Faites bouillir lentement pendant une demi-heure; passez, ajoutez peu à peu, en remuant, l'huile où le poulet a cuit. Dressez le poulet sur cette sauce; ornez de croûtons et servez. — Des truffes coupées en tranches, ajoutées à chacune des deux cuissons, relèveraient très agréablement le goût de la sauce à la Marengo aussi bien que la saveur du poulet.

*Poulet en fricandeau.* — (Comme le veau.)

*Poulet au riz.* — Faites revenir votre poulet avec du beurre; quand il sera bien coloré, mouillez progressivement avec du bouillon et faites cuire pendant environ trois heures. Faites crever à part votre riz dans du bouillon, avec une demi-feuille de laurier, sel et poivre. Ajoutez, quand l'un et l'autre seront cuits, le jus du poulet au riz, et servez.

*Poule au riz.* — La poule, comme le coq, ne figure avantageusement que dans le pot, pour faire du bouillon, étant trop dure accommodée de toute autre manière; une fois bouilli, l'animal est le plus souvent accommodé au riz préparé comme ci-dessus.

\*. Une *autre méthode* consiste à faire cuire une poule dans l'eau, avec lard gras, oignons, carottes, laurier, thym, clous de girofle, sel, où elle baigne entièrement. Quand la cuisson de votre poule est suffisamment avancée, retirez oignons et carottes et ajoutez le riz bien épluché et bien lavé; laissez cuire. Servez votre poule sur le riz.

*Blanquette de poulet.* — Coupez en morceaux convenables votre rôti de la veille et faites chauffer dans une sauce blanquette. Le poulet froid se sert également en salade ou à la sauce mayonnaise.

*Chapon et poularde.* — Le chapon et la poularde se rôtissent plus ordinairement, et peuvent en tout cas subir toutes les préparations du poulet.

*Dinde et dindon.* — *Dindon rôti.* — Le dindon se cuit à la broche, surtout quand il est gras et jeune. Rôti de la sorte, il doit rester au feu au moins une heure et demie pour être cuit à point. Le lendemain, ses débris servent à faire diverses entrées. On le farcit ordinairement de hachis de viande mélangé à de la chair à

saucisse, persil, ciboules, épices ; ou de marrons ; ou enfin de truffes.

Les chairs de dindon rôtis, levées, se servent également en *blanquette*, en *escalopes*, etc.

*Abatis de dindon en fricassée de poulet.* — Même préparation que la fricassée de poulet.

*Abatis à la bourgeoise.* — Mettez un ou deux abatis de dindon dans une casserole avec beurre, bouquet de persil, ciboule, gousses d'ail, deux clous de girofle, thym et laurier, des champignons ; passez sur le feu et mettez une bonne pincée de farine ; mouillez de bouillon ; ajoutez sel, gros poivre, quelques navets passés à la poêle, d'une belle couleur ; faites cuire, dégraissez de temps en temps et veillez à ce que la sauce soit peu abondante. Les *restes du dindon* rôtis s'accoutument comme ceux du poulet.

*Oie domestique.* — *Oie rôtie.* — Après l'avoir épluchée, vidée et flambée, vous lui enlevez les ailes, coupez les ergots et la bridez en laissant les pattes allongées. Embrochez ensuite et faites cuire au moins deux heures. Ayez soin pendant la cuisson de l'arroser avec son jus, ou plutôt sa graisse, tout en la saupoudrant de sel fin. Cette *graisse*, recueillie avec soin, est d'une grande utilité dans le ménage, même pour la table. On peut farcir l'oie comme le dindon.

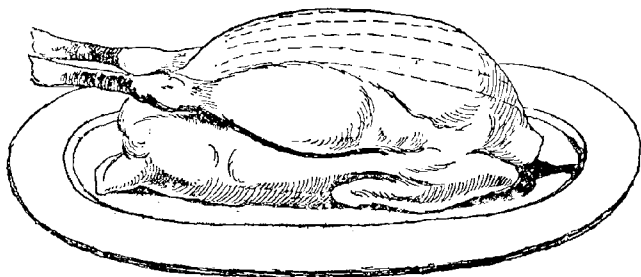
*Oie farcie à l'anglaise.* — Préparée comme ci-dessus, on la remplit d'une farce composée de son foie haché avec une pincée de feuilles de sauge vertes et d'oignons coupés en petits carrés, le tout bien mêlé, passé au beurre et légèrement coloré. Mettez à la broche ensuite.

Les *abatis d'oie* se préparent comme ceux de dinde ; de même les *restes d'oie* s'accoutument aux sauces indiquées dans l'article précédent.

*Conserves de cuisses, d'ailes et filets d'oie.* — Votre oie à moitié cuite à la broche, levez les cuisses, ailes et filets que vous voulez conserver et laissez-les refroidir ; frottez-les avec du salpêtre pur mêlé de sel fin ; rangez par lits dans une terrine, en les séparant par des feuilles de sauge, de thym et de laurier, et laissez-les ainsi vingt-quatre heures. Prenez la graisse que l'oie a rendue en cuisant et faites-la fondre en y ajoutant, si vous n'en avez pas assez pour couvrir vos morceaux, une quantité suffisante de saindoux. Essuyez bien votre chair marinée, mettez-la dans la graisse et faites achever la cuisson à feu doux. Lorsqu'elle est cuite, fêtez-la ; laissez-la à peu près refroidir, puis rangez les morceaux dans un pot de terre en les serrant le plus possible les uns contre les autres ; versez dessus votre graisse encore chaude de manière à les recouvrir d'une épaisseur de cinq à six centimètres ; laissez bien refroidir ; couvrez votre pot et mettez en un lieu frais et sec.

**Canard domestique.** — *Canard rôti.* — Le canard, principalement le *caneton*, se fait souvent cuire à la broche ; on peut le farcir comme l'oie. On le sert au naturel ou sur une sauce piquante.

*Canard aux navets.* — Passez au beurre votre canard bien troussé, jusqu'à ce qu'il ait pris une belle couleur dorée et retirez-le. Mettez alors vos navets dans votre casserole ; faites-les sauter et prendre une légère couleur ; retirez-les à leur tour. Faites alors un roux blond et mouillez avec du bouillon et un demi-verre



Indication pour enlever les filets d'oie.

de vin blanc ; ajoutez bouquet garni, sel et poivre. Remettez le canard dans la casserole et faites cuire une heure et demie s'il est jeune, deux heures s'il est vieux. Ajoutez les navets environ trois quarts d'heure avant la parfaite cuisson du canard. Dégraissez la sauce. Servez.

*Canard aux petits pois.* — Passez votre canard au beurre comme ci-dessus, et le retirez ensuite. Faites un roux, mouillez de bouillon ; remettez votre canard dans la casserole avec un litre environ de petits pois, bouquet garni, sel et poivre. Faites cuire lentement.

*Canard aux oignons.* — Même préparation qu'aux navets, en substituant les oignons aux navets.

*Canard aux olives.* — Préparez un roux ; faites-y revenir votre canard ; mouillez de deux cuillerées à pot de bouillon. Quand votre canard commencera à bouillir, ajoutez-y bouquet garni, sel et poivre. D'autre part, faites blanchir des olives, ôtez-en les noyaux, et ajoutez-les à la sauce cinq minutes avant de retirer du feu.

*Canard en salmis.* — Dépecez votre canard rôti et mettez-le en *salmis* (voir *Sauces*).

**Pigeons.** — *Pigeon rôti.* — On fait rôti à la broche le pigeon garni d'une barde de lard et de feuilles de vigne dans la saison.

*Pigeons farcis.* — Hachez et mêlez bien le foie de vos pigeons avec de la chair à saucisse, champignons (ou truffes en tranches), mie de pain, deux jaunes d'œufs, sel, poivre, épices. Ouvrez vos

pigeons par le dos et garnissez-les intérieurement de cette farce. Placez dans une casserole beurrée et faites cuire sous le four de campagne.

*Pigeons à la crapaudine.* — Fendez vos pigeons par le dos, dans toute leur longueur, et aplatissez-les bien. Faites-les mariner dans l'huile, sel et poivre, persil et ciboule hachés ; panez-les de mie de pain avec persil haché, sel et poivre. Mettez-les sur le gril et faites cuire en les arrosant de leur marinade. Servez avec une sauce piquante.

*Pigeons aux petits pois.* — Comme le canard.

\*. *Les pigeons se préparent également en fricassée de poulet, à la bourgeoise, à la Sainte-Menehould, etc.*

*Compote de pigeons.* — Faites revenir des pigeons entiers avec de petits lardons et laissez-les prendre une belle couleur. Retirez alors lard et pigeons. Faites un roux, mouillez de bouillon ; ajoutez des petits oignons blancs passés au beurre et des champignons, bouquet garni, sel et poivre. Remettez les pigeons et le lard et laissez cuire une heure. Dressez vos pigeons au milieu, entourés de la garniture, et saupoudrez d'une pincée de persil haché

GIBIER. — VENAISON

**Sanglier.** — Le sanglier et le marccassin reçoivent des préparations à peu près semblables à celles qu'on fait subir au cochon et au cochon de lait, sauf qu'on fait mariner le sanglier avant de le faire cuire. Les *pieds* se servent à la Sainte-Menehould ; les *quartiers*, cuits à la broche, en *civet* ou en pâté ; les *côtelettes*, sautées, dressées sur une *sauce Robert* ; les *filets* braisés, etc.

**Chevreuil.** — *Gigot de chevreuil rôti.*

— Piquez serré de lard fin ; faites mariner au moins deux jours dans moitié vinaigre et eau avec oignons coupés, ciboules, ail, carottes, herbes aromatiques, épices, sel. Retirez de la marinade, faites égoutter ; faites cuire à la broche devant un feu vif, en l'arrosant de sa marinade. Servez sur une sauce piquante.



Hure de sanglier.

*Côtelettes et filets.* — Après les avoir parés et lardés, faites-les mariner comme le gigot, et faites cuire avec un peu de bouillon, carottes en tranches, oignons, bouquet garni, sel et poivre. Servez sur une sauce piquante.



**Civet de chevreuil.** — Coupez par morceaux de la poitrine ou de l'épaule de chevreuil ; mettez-les cuire dans un roux, avec des échalotes, thym et un peu de laurier hachés ensemble, sel et poivre. Mouillez avec du vin rouge. Dégraissez la sauce avant de servir.

Le *cerf* et la *biche*, le *daim* et le *faon* se préparent comme le chevreuil.

### GIBIER A POIL

**Lièvre et lapin.** — *Lièvre et levraut rôtis.* — On choisit ordinairement le râble et les cuisses du lièvre pour la broche, le devant étant préférable en civet. Piquez de lard fin toutes les parties charnues de votre râble et faites-le mariner comme le chevreuil. Faites-le cuire à la broche pendant une heure, en l'arrosant de la marinade. Servez avec une sauce ainsi composée : faites revenir le foie de votre lièvre avec un morceau de beurre et quelques échalotes hachées menu ; écrasez-le, mouillez avec du bouillon et du vin blanc ; ajoutez sel, poivre, un peu de vinaigre et le sang que vous aurez recueilli.

*Civet de lièvre.* — Coupez un lièvre — ou seulement le devant, si vous avez réservé le râble pour la broche — en morceaux ; faites-les revenir dans une casserole ; ajoutez de petits lardons que vous aurez préalablement fait revenir, bouquet garni, sel et poivre, muscade râpée ; mouillez d'un peu de bouillon et d'un verre de vin (rouge ou blanc). Faites cuire à petit feu au moins deux heures et demie. Au moment de servir, liez votre sauce avec le sang du lièvre que vous devez avoir mis de côté.

*Pâté de lièvre.* — Désossez votre lièvre et hachez-en les chairs avec une livre de rouelle de veau et quantité égale de porc frais entrelardé, persil, ciboule, ail, girofle, thym et laurier, sel et poivre. Doublez de bardes de lard une terrine ; placez-y votre hachis, versez-y un petit verre de bonne eau-de-vie, et couvrez-le d'une couche de bardes de lard. Fermez hermétiquement en collant le couvercle avec de la pâte. Faites cuire au four pendant quatre heures. Servez froid.

*Levraut sauté.* — Coupez votre levraut par morceaux ; faites-le sauter au beurre sur un bon feu et laissez prendre une belle couleur. Ajoutez champignons, ciboule et persil hachés, poivre et sel, un peu de farine ; mouillez avec bouillon et vin blanc. Laissez bouillir jusqu'à cuisson parfaite. Servez avec la sauce réduite.

\*. Les *restes de lièvre rôti*, coupés en tranches, se servent réchauffés dans une sauce piquante.

**Lapin en gibelotte.** — Faites revenir dans du beurre de petits morceaux de lard que vous enlèverez ensuite, pour les remplacer par votre lapin coupé en morceaux. Faites revenir votre lapin dans cette graisse, en le saupoudrant d'un peu de farine

pour faire un roux. Ajoutez votre petit lard, champignons, petits oignons, bouquet garni, thym, girofle, poivre et sel ; mouillez avec du bouillon et un bon demi-verre de vin (blanc ou rouge). Faites cuire à petit feu, jusqu'à ce que la sauce soit complètement réduite.

*Lapin au blanc.* — Votre lapin coupé en morceaux, lavez bien ces morceaux, qu'il n'y reste trace de sang ; puis faites-les revenir avec un bon morceau de beurre et ajoutez une cuillerée de farine ; mouillez avec du bouillon et un verre de vin blanc ; ajoutez tranches minces de lard, champignons, bouquet garni, sel et poivre. Faites cuire vivement pour activer la réduction de la sauce ; ajoutez des petits oignons. Pour servir, liez la sauce avec trois jaunes d'œufs.

*Lapin rôti.* — Comme le lièvre.

*Lapereau sauté.* — Comme le levraut.

*Civet et pâté de lapin.* — Comme le civet et le pâté de lièvre, etc.

## GIBIER A PLUME

**Perdreaux et perdrix.** — *Perdrix à la broche.* — Piquez-les de lard fin ou bardez-les et mettez à la broche. Prenez garde de les trop cuire : il faut environ trois quarts d'heure de cuisson pour qu'elles soient à point, une demi-heure à peine pour un perdreau.

*Perdrix aux choux.* — Troussez et ficeliez une ou deux perdrix, faites revenir dans une casserole du lard coupé en petits morceaux carrés, laissez-les prendre couleur et retirez du feu. Passez la perdrix dans la graisse qu'a laissée le lard jusqu'à ce qu'elle ait pris une belle couleur dorée ; mettez un peu de farine et tournez ; mouillez d'environ deux verres de bouillon ; ajoutez bouquet garni, les lardons, pointe d'ail hachée, un peu de laurier, girofles, poivre et un peu de sel. Laissez cuire environ une heure et demie. Faites cuire à part un chou de Milan avec un morceau de lard de poitrine, dans assez d'eau pour qu'ils en soient couverts. Quand votre chou est cuit, faites-le égoutter. Retirez la perdrix de son jus et placez-y les choux que vous y laisserez bouillir environ un quart d'heure. Ajoutez alors la perdrix. Faites cuire dans la poêle, avec un peu de beurre frais, des petites saucisses rondes. Dressez sur un plat : les choux d'abord ; placez dessus votre perdrix, et couronnez de saucisses et de lard cuit avec les choux que vous aurez coupés en tranches.

La *desserte de perdreaux rôtis* se prépare en salmis ; les *perdreaux à la crapaudine*, comme les pigeons ; les *perdrix aux oignons*, comme le canard.

La *gêlinotte* reçoit les mêmes préparations que la perdrix.

**Faisan rôti.** — Votre faisán vidé et nettoyé avec soin, après être resté trois à quatre jours pendu, bardez ou piquez-le et faites-le cuire à la broche enveloppé de papier beurré. Servez-le avec une sauce poivrade ou une sauce au lait. — On peut le farcir d'un hachis fait de son foie avec lard râpé, persil, ciboule, sel et poivre. Servez avec sauce poivrade.

Le *canard sauvage* se fait surtout rôtir, mais, en tout état de cause, il peut subir les mêmes préparations que le canard domestique, auquel il est bien supérieur.

Il en est de même de la *macreuse*, de la *sarcelle* et de la *poule d'eau*.

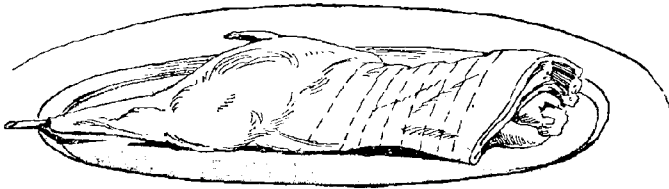
L'*oie sauvage* s'accommode comme l'oie domestique.

Les *pigeons ramiers* et les *tourterelles* se préparent comme les pigeons.

**Cailles.** — Elles se font rôtir à la broche, enveloppées de feuilles de vigne et de bardes de lard par-dessus. Servez sur des croûtes grillées.

Les *bécasses* et les *bécassines* s'accommodent comme le faisán, sauf qu'on ne doit pas les vider.

Le *râle des genêts*, le *vanneau* et le *pluvier* se préparent comme la bécasse.



Râle de lièvre rôti.

**Alouettes (ou mauviettes).** — Elles se font cuire à la broche, bardées ; on ne les vide point ; on les prépare également *en gibetotte*, comme le lapin.

*Alouettes à la casserole.* — Faites-les cuire dans une casserole avec un peu de beurre, et servez-les avec des croûtons arrosés de leur jus.

Les *grives* et les *merles* se font rôtir à la broche enveloppés de feuilles de vigne, non vidés ; ou *à la casserole*, comme les mauviettes.

\*. Tous les petits oiseaux : *becfigues*, *ortolans*, *rouges-gorges*, *guignards*, etc., se préparent de la même manière que les mauviettes.

**Durée de cuisson du gibier en général.** — Pour le gibier, d'ailleurs, la chose importante à connaître, c'est la durée qu'il convient de donner à la cuisson de chaque espèce ; le reste n'est

rien ; aussi ne nous y étendrons-nous pas davantage. Quant à ce point capital de la durée de la cuisson, voici des indications très-exactes, relatives aux pièces de gibier les plus en usage, et que nous recommandons tout particulièrement à nos lectrices :

Le *lièvre* demande une heure et demie ;

Le *faisan*, trois quarts d'heure ;

La *poule faisane*, vingt-cinq minutes ;

Le *faisandeau*, un quart d'heure ;

Le *perdreau rouge*, une demi-heure ;

Le *perdreau gris*, vingt-cinq minutes ;

La *bartavelle*, trente-cinq minutes ;

La *gêlinotte*, une demi-heure ;

Le *coq de bruyère*, une heure et quart ;

Le *râle de genêt*, une demi-heure ;

La *caille*, vingt minutes ;

La *grive*, vingt minutes ;

Le *merle*, vingt minutes ;

Le *pluvier*, vingt minutes ;

L'*oie sauvage*, une heure ;

L'*outarde*, une heure et quart ;

Le *canard sauvage*, trois quarts d'heure ;

La *sarcelle*, un quart d'heure ;

La *poule d'eau*, vingt-cinq minutes ;

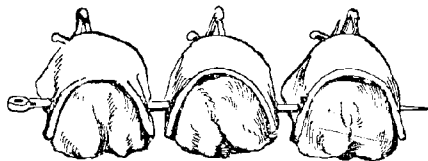
La *bécasse*, une demi-heure ;

La *bécassine*, une demi-heure ;

L'*ortolan* et le *becfigue*, un quart d'heure ;

La *mauviette*, vingt minutes ;

Le *rouge-gorge*, dix minutes.



Perdreaux bardés et embrochés.

## POISSON

**Poissons de mer.** — *Turbot au court-bouillon.* — Enlevez-lui les ouïes et le videz par une ouverture que vous lui ferez au ventre du côté noir, et faites-le cuire une heure à feu doux (ayez soin de ne le pas faire bouillir) dans un court-bouillon composé de moitié eau et lait, avec un peu de sel. Faites égoutter et servez sur une serviette avec garniture de persil en branches, accompagnée d'une sauce blanche aux câpres dans une saucière, ou simplement de l'huilier. Le turbot se prépare également *en salade*, *au gratin* (voir *Sole*, etc). — Les restes peuvent être servis avec une sauce béchamel.

La **barbue** reçoit exactement les mêmes préparations que le turbot.

**Saumon au bleu.** — Faites mijoter dans un court-bouillon au vin (voir art. SAUCES, *Court-bouillon*) pendant deux heures, servez avec une sauce vinaigrette ou une sauce blanche aux câpres.

*Saumon à la maître d'hôtel.* — Faites griller à petit feu et servez sur une sauce à la maître d'hôtel. On le prépare aussi *en papillote* (comme les côtelettes de veau); *rôti à la broche*, avec sauce aux câpres, etc.

*Le saumon salé* doit être avant tout dessalé, puis on le fait cuire dans l'eau fraîche et écumer; dès le premier bouillon, on le retire du feu, on le fait égoutter — et on le traite comme le saumon frais.

*Le saumon fumé* se coupe par tranches que l'on saute dans l'huile sur un feu ardent; puis on les égoutte, et on les sert arrosées de jus de citron.

L'esturgeon, le bar, le thon frais s'accoutument ordinairement comme le saumon frais.

**Alose au bleu.** — Faites-la cuire, sans l'écailler, dans le court-bouillon, et servez-la entière ou par moitié avec sauce à l'huile et au vinaigre. Si vous devez la servir comme entrée, écaillez-la et servez-la avec une sauce à l'huile, aux câpres, à l'italienne, ou une *mayonnaise*.

*Alose grillée.* — Écaillez-la, videz-la, faites-la mariner quelques heures dans huile assaisonnée de persil, ciboule, sel et poivre. Faites cuire sur le gril à feu doux. Servez avec sauce aux câpres, ou sur une purée d'oseille.

**Raie au beurre noir.** — L'ayant vidée et bien lavée, faites cuire à grande eau, avec du sel, quelques tranches d'oignons, un filet de vinaigre. Après deux bouillons, retirez-la, faites-la égoutter, dépouillez-la et nettoyez-la avec soin; coupez les nageoires et les bords s'il s'agit d'une raie bouclée (la meilleure). Couvrez-la d'une sauce au beurre noir. — On peut la servir également, ainsi préparée, à la sauce blanche aux câpres, à la maître d'hôtel ou à la bourgeoise, avec une sauce au beurre, câpres et anchois, etc.

**Cabillaud (ou morue fraîche) à la sauce blanche.** — Videz et lavez votre cabillaud; faites-le cuire dans une eau très salée, — ce poisson possédant l'agréable privilège de ne prendre que juste le sel qu'il lui faut, — à très petit feu et sans bouillir. Égouttez-le, et servez-le avec une sauce blanche aux câpres. — *A la hollandaise.* Cuit comme ci-dessus, dressez-le sur un plat garni de pommes de terre cuites à l'eau, pelées, et accompagné d'une saucière de beurre fondu. Le cabillaud se prépare également au bleu, comme le saumon.

**Morue salée à la maître d'hôtel.** — Faites dessaler votre

morue pendant au moins vingt-quatre heures ; mettez ensuite sur le feu dans de l'eau douce et au premier bouillon retirez-la, elle est cuite ; laissée quelques minutes de plus, elle durcirait. Servez avec des pommes de terre cuites dans l'eau de votre morue et une sauce maître d'hôtel, relevée d'un filet de jus de citron ou de vinaigre.

\*. La morue salée se sert également avec une sauce blanche aux câpres, à la provençale, à la béchamel, au beurre noir et frite.

**Anguille de mer.** — Faites-la cuire, l'ayant dépouillée dans de l'eau, avec bouquet de persil, plusieurs feuilles de laurier, poivre et sel. Servez-la avec sauce aux câpres et anchois ou sauce aux tomates. Ou bien, ainsi cuite, coupez-la par tranches que vous ferez griller servirez avec sauce à la tartare, à la maître d'hôtel, à la Sainte-Menehould, en nâtelote, etc.

**Sole frite.** — Nettoyez et videz-la avec soin, fendez-la sur le dos et, l'ayant bien saupoudrée de farine, plongez-la dans la friture bien chaude ; servez à sec, telle quelle, ou couronnée de persil frit.

**Sole au gratin.** — Mettez dans un plat allant au feu un morceau de beurre manié de farine, avec fines herbes, ciboule, échalotes et champignons hachés menu, sel et poivre ; placez là-dessus votre sole et la couvrez de chapelure arrosée de beurre fondu ; mouillez de vin blanc et d'un peu de bouillon et faites cuire à petit feu sous un four de campagne (en tout cas entre deux feux).

**Sole marinière.** — Faites un court-bouillon avec bon vin rouge, un bouquet de persil, quelques oignons, dont un piqué de clous de girofle, thym, laurier, sel et poivre. Faites donner quelques bouillons. Levez les filets de votre sole nettoyée et vidée avec soin, et plongez-la dans le court-bouillon où vous la laissez cuire, ayant bien soin que sa chair reste ferme. Retirez-la alors. Ajoutez à votre court-bouillon un morceau de bon beurre bien frais ; faites lier. Passez au tamis. Dressez votre sole et versez dessus votre sauce qui est d'une couleur rouge foncé et a acquis une certaine consistance qui lui fait former glace.

\*. On peut se servir de vin blanc ; le goût diffère un peu et la sauce n'est plus rouge ; mais le mets n'en est pas moins bon, quoiqu'il n'ait, à notre connaissance du moins, reçu encore aucun nom particulier.

La limande, le carrelet et la plie se préparent de la même manière que la sole.

**Maquereau à la maître d'hôtel.** — Votre maquereau vidé et bien essuyé, fendez-lui le dos et faites-le griller. Dressez sur un plat chauffé, avec de bon beurre frais manié de persil, ciboule, pointe d'ail hachés fin, sel et poivre, et arrosez d'un filet de

vinaigre ou de jus de citron. Le maquereau, cuit ainsi sur le gril, se sert également à l'huile, à la sauce blanche aux câpres, au beurre noir, à la tartare, etc.

Le **mulet** et le **surmulet** se préparent comme le maquereau.

**Harengs frais à la maître d'hôtel.** — Videz, écaillez vos harengs ; faites-les griller sur un feu vif, et servez comme le maquereau à la maître d'hôtel.

**Harengs frais sauce moutarde.** — Grillés comme ci-dessus, servez vos harengs sur une sauce moutarde ainsi préparée : mettez dans une casserole un morceau de beurre, faites-le fondre ; mouillez d'un peu d'eau, filet de vinaigre ; ajoutez du sel, une cuillerée de moutarde, et faites lier sur le feu, sans bouillir. Le hareng frais se sert en outre à toutes les sauces indiquées pour le maquereau.

**Hareng salé.** — Mettez dessaler une journée ; videz, écaillez et faites griller, et servez à la ménagère, avec une salade d'oignons, fines herbes hachées, sel et poivre. Le *maquereau salé* se prépare de la même manière.

**Hareng saur au naturel.** — Coupez la tête et la queue de votre hareng saur, fendez-le par le dos ; jetez dessus de l'eau bouillante, où vous le laissez baigner quelques minutes ; retirez-le et le dépouillez, ôtez les arêtes. Servez avec de bonne huile d'olive sans autre assaisonnement. Le *hareng saur* se sert aussi grillé avec de l'huile.

**Rouget.** — Videz, lavez et essuyez-le ; faites-le griller, et dressez sur une sauce au beurre, câpres et anchois, liée sur le feu avec un peu de farine et d'eau, sel et poivre.

Même préparation pour la **vive** dont on aura soin, avant de la nettoyer, de couper l'arête dorsale armée de piquants, dont la blessure peut être dangereuse. Il est bon aussi de les ciseler des deux côtés avant de mettre sur le gril.

**Merlans frits.** — Votre merlan bien nettoyé, coupez-lui le bout de la queue et les nageoires, faites-le sécher dans un linge, frottez-le bien de farine et plongez-le dans la friture très chaude. Quand il a pris une belle couleur, retirez-le, faites-le égoutter et servez-le sur un plat chauffé, saupoudré de sel blanc.

**Merlan au gratin.** — Comme la sole au gratin.

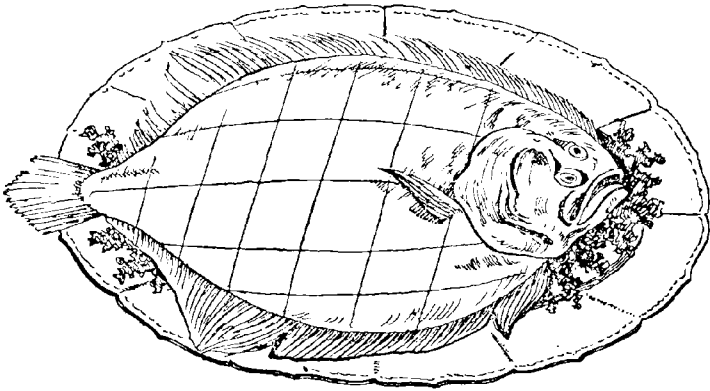
**Merlan grillé.** — Après avoir bien nettoyé votre merlan, frottez-le de vinaigre et roulez-le dans la farine ; graissez de beurre votre gril, faites-le bien chauffer ; mettez alors votre merlan dessus, retournez-le fréquemment et avec précaution. Pour le dresser sur un plat, vous prenez votre gril et le retournez vivement sur ce plat. Ces précautions sont indispensables, parce que le merlan grillé se brise très facilement. Servez avec du beurre

bien chaud et parez de cornichons. Grillé, le merlan peut également se servir à *la maître d'hôtel*, à *la sauce aux câpres*, à *la tartare*, etc.

**Sardines fraîches.** — Ecaillez, lavez, faites griller; servez sur une sauce moutarde comme les harengs frais, ou une sauce au beurre.

*La sardine salée* se traite comme le hareng salé.

**Anchois.** — Les anchois conservés dans le sel ou dans l'huile se servent le plus souvent comme hors-d'œuvre. Ils se mangent également en salade; on les coupe, dans ce cas, par filets et on



Turbot au court-bouillon. — Manière de le découper.

les sert avec des œufs durs, cœurs de laitues et fines herbes. On les fait aussi frire, après les avoir dessalés.

**Éperlans.** — On ne mange guère les éperlans que frits; on les vide, on les lave, on les essuie bien (quelques personnes ne les vident pas), on les enfle dans une brochette, on les saupoudre de farine et on les plonge dans la friture bien chaude.

### CRUSTACÉS ET COQUILLAGES MARINS

**Homards, langoustes, crabes.** — Généralement on achète ces crustacés tout cuits; mais il arrive qu'on les achète vivants, et, disons-le, c'est encore le plus sûr. Dans ce cas, faites-les simplement cuire environ une demi-heure pour une grosse pièce, moins, proportionnellement, pour une petite, dans l'eau salée, qui constitue le meilleur court-bouillon de ces sortes de crustacés à la chair délicate et savoureuse. Ainsi cuit, servez votre homard, votre langouste ou vos crabes avec une *sauce mayonnaise*, la chair coupée en morceaux; à *la rémoulade*, dans laquelle entrent les



œufs, s'il y en a, et la partie crémeuse de l'intérieur du corps de l'animal, que l'on délaye avec moutarde, huile et vinaigre, échalotes et persil hachés très fin, sel et poivre; ou *en salade*, avec laitues, œufs durs, filets d'anchois, câpres, cornichons, huile et vinaigre, poivre et sel. Les **crevettes**, plus encore que les homards et les langoustes, s'achètent cuites, et ne reçoivent d'autre préparation que cette cuisson sommaire.

**Huitres et moules.** — Les huitres fraîches se mangent naturelles, sans aucun assaisonnement, à moins qu'on ne les aime pas réellement; le vin blanc est absolument inutile pour « faciliter la digestion de l'huitre », à moins qu'on ne soit déterminé à en manger un baril. En France, nous sommes peu portés à manger l'huitre *en ragoût, frite, en coquilles, en pâté*, etc., comme le font nos voisins d'outre-Manche; nous ne pouvons donc, dans un ouvrage de la nature de celui-ci, nous étendre sur des préparations que nul, sans doute, ne voudrait tenter.

**Moules à la poulette.** — Faites dégorger vos moules, que vous avez choisies bien fraîches, lourdes à la main et de moyenne grosseur, pendant quatre à cinq heures dans l'eau; ratissez-les, lavez-les bien; mettez-les dans une casserole et passez-les à sec sur le feu pour les faire ouvrir. Enlevez alors la coquille de dessus et dressez sur un plat. Faites ensuite une sauce à la poulette, et versez-la sur les moules. Faites chauffer quelques minutes et servez.

## POISSONS D'EAU DOUCE

**Brochet au bleu.** — Le brochet cuit au bleu ne doit pas être écaillé; on se borne à le vider et à lui ôter les ouïes et les œufs qui sont malsains; puis on le fait cuire dans le court-bouillon. (Voyez *Court-bouillon*, art. SAUCES.) On le sert alors accompagné d'une sauce à l'huile et au vinaigre, d'une *maître d'hôtel*, d'une *sauce blanche aux câpres*, etc.

\* \* Les **carpes**, les **truites**, les **perches**, les **tanches**, les **barbillons** (même observation pour les œufs du barbillon que pour ceux du brochet), quand ils sont d'une bonne taille, se préparent et se servent de cette manière.

\* \* Les **restes d'un gros brochet** peuvent se servir en morceaux émincés, soit au gratin, soit avec une sauce à la béchamel.

**Carpe frite.** — Votre carpe, de préférence laitée, étant bien écaillée, nettoyée et vidée, fendez-la par le dos, enlevez la laitance s'il y a lieu, saupoudrez-la de farine et plongez-la dans une friture bien chaude, avec sa laitance à part. Servez avec jus de citron.

**Matelote.** — La matelote se fait avec toute sorte de gros poissons d'eau douce, principalement avec la carpe, l'anguille et le barbillon ou la tanche; en tout cas, la carpe et l'anguille réu-

nies sont indispensables. Vos poissons écaillés et vidés, vous les coupez par tronçons. Faites un roux dans lequel vous jetez un certain nombre de petits oignons ou de gros oignons coupés ; mouillez de vin rouge avec moitié eau. Ajoutez votre poisson avec champignons, bouquet garni, sel et poivre. Faites bouillir une heure sur un feu vif. Au moment de servir, mettez quelques croûtons dans la sauce. Enlevez le bouquet garni et les oignons et servez très chaud.

*Carpe à l'étuvée.* — La carpe à l'étuvée n'est autre chose qu'une matelote de carpe seule.

*Truites frites.* — Choisissez de petites truites, farinez-les et jetez-les dans la friture bien chaude. Servez-les avec persil frit et tranches de citron.

*Truites à la bourgeoise.* — Videz, lavez et essuyez-les bien (ne les écaillez pas) ; laissez-les mariner une heure dans le sel ; faites-les cuire ensuite un quart d'heure avec beurre manié de farine, oignons, bouquet garni, gousse d'ail, clous de girofle, thym, basilic, vin blanc. Retirez, au moment de servir, le bouquet garni, le thym, l'ail et les oignons. La truite se prépare autrement, comme le saumon frais.

*Anguille à la tartare.* — Dépouillez votre anguille, coupez-la en tronçons et faites mariner dans eau et vinaigre, persil haché, sel et poivre. Faites griller : servez avec une sauce à la tartare.

\* \* Le brochet et la lamproie s'apprentent de même. Cette dernière s'arrange également *en matelote*, ou grillée avec une rémoulade ou une sauce blanche aux câpres. Les poissons d'eau douce, un peu gros, peuvent d'ailleurs tous être cuits sur le grill et servis avec ces sauces ou toute sauce piquante ou relevée.

*Goujons frits.* — Videz-les, essuyez-les avec soin, enfarinez et jetez dans une friture bien chaude. Retournez-les fréquemment avec une écumoire. Servez accompagnés de persil frit. On mêle quelquefois aux goujons, dans la friture, d'autres petits poissons tels que des *ablettes*, de petits *gardons*, etc. ; le goujon est bien préférable, et une friture d'ablettes seules est détestable.

*Ecrevisses.* — Enlevez la nageoire du milieu, que devra suivre un petit boyau noir ; lavez à grande eau, en changeant plusieurs fois ; faites cuire dans un court-bouillon ; laissez bouillir un quart d'heure, la casserole couverte. Retirez-les du feu, faites égoutter. Servez sur une assiette, disposées *en buisson* et parées de persil vert.

## GRENOUILLES

*Cuisses de grenouilles à la poulette.* — Les cuisses de grenouilles toutes préparées, c'est-à-dire dépouillées, sont aujourd'hui l'objet d'un assez grand commerce ; on se les procure donc

ainsi facilement au prix de 50 à 70 c. la brochette de douze cuisses. Faites-les dégorger dans l'eau ; égouttez-les, mettez-les dans une casserole ; faites sauter dans le beurre en saupoudrant de farine, mouillez de vin blanc ; ajoutez sel, poivre, échalotes hachées ; liez la sauce de jaunes d'œufs et servez.

\*. On les fait également *frîre*, trempées dans une pâte légère.

*Grenouilles entières.* — Dépouillez et videz vos grenouilles, en conservant cependant le frai ; coupez les têtes et mettez dans une casserole avec bouquet garni, sel, poivre en grains, clous de girofle, petits oignons et champignons. Mouillez de vin rouge et de vin blanc par parties égales. Faites cuire à feu vif. Au moment de servir, liez votre sauce avec un morceau de beurre manié de farine. Vous pouvez ajouter un verre de madère ou de vin blanc sec. Dressez sur des croûtons frits. Ce mets est délicieux, mais nous n'avons vu ainsi préparer la grenouille que dans le Midi, et il nous reste des doutes sur la question de savoir s'il serait du goût des Parisiens.

### ESCARGOTS

Choisissez des escargots de vigne, mettez-les jêner pendant deux mois dans un vase que vous placerez en lieu frais, mais sec. Après ce temps, jetez-les dans une casserole d'eau bouillante, avec une poignée de cendres et autant de sel, et les y laissez bouillir un quart d'heure. Retirez-les alors à l'eau froide, enlevez-les de leur coquille et mettez-les à mesure dans de l'eau tiède, puis vos les faites bouillir ainsi, à nu, environ dix minutes. Faites-les égoutter. — *A la bourguignonne.* Lavez bien les coquilles de vos escargots ; faites un hachis de champignons, persil, ciboule, ail, échalotes, sel et poivre, que vous maniez d'un peu de bon beurre frais. Introduisez dans vos coquilles un peu de ce hachis, puis l'escargot, puis une autre couche de hachis pour boucher l'orifice. Faites cuire dans un plat allant sur le feu, avec un verre de vin blanc, feu dessus et dessous. Servez dans ce même plat. — *A la poulette.* Préparez comme ci-dessus, mettez vos escargots dans une casserole avec un morceau de beurre, champignons, bouquet de persil, gousse d'ail, clous de girofle, thym et laurier ; ajoutez une pincée de farine, mouillez de bouillon et vin blanc par moitié ; liez avec des jaunes d'œufs. Servez avec jus de citron.

### OEUFS

*Œufs à la coque.* — Faites bouillir de l'eau, mettez-y vos œufs et laissez-les-y seulement trois minutes ; servez dans une serviette

pour les laisser faire leur lait. On a imaginé divers appareils ingénieux pour la cuisson automatique des œufs. Malgré la simplicité de cette opération culinaire, il est rare, en effet, qu'une cuisinière réussisse à cuire des œufs à point.

*Œufs mollets.* — Laissez les cinq minutes dans l'eau bouillante, alors ils sont « mollets », c'est-à-dire que le blanc est devenu solide et que le jaune est resté liquide ; retirez-les à l'eau froide, ôtez les coquilles avec précaution et servez sur une farce d'oseille, une sauce tomates, une sauce blanche, etc.

*Œufs durs.* — Bouillis plus de cinq minutes, les œufs deviennent durs ; ils s'accrochent comme les œufs mollets et, de plus, entrent dans la préparation de diverses salades.

Les œufs durs se préparent encore à *la tripe* : passez au beurre, sans les faire trop roussir, des oignons en tranches ; ajoutez un peu de farine ; mouillez de bouillon (ou d'eau), avec sel et poivre ; laissez mitonner ; coupez dans cette sauce des œufs durs, laissez-les-y chauffer, en remuant sans les laisser bouillir. Liez avec de la crème.

*Œufs sur le plat.* — Foncez de beurre un plat allant au feu ; cassez-y vos œufs ; assaisonnez de poivre et sel ; faites cuire à petit feu.

*Œufs au beurre noir.* — Faites brunir du beurre dans une poêle ; cassez-y vos œufs avec sel et poivre. Quand ils sont cuits, vous les dressez sur un plat, vous faites chauffer une cuillerée de vinaigre dans votre poêle et la versez sur vos œufs avec du persil frit.

*Œufs pochés.* — Cassez vos œufs dans l'eau bouillante additionnée de vinaigre et sel. Dès qu'ils auront pris une certaine consistance, retirez-les avec une écumoire, placez-les dans l'eau froide ; faites égoutter et servez sur une sauce relevée ou une sauce blanche, ou encore sur un lit de chicorée, d'épinards, etc.

*Œufs brouillés.* — Cassez vos œufs dans une casserole avec beurre, sel, poivre, muscade râpée ; faites cuire à feu doux en remuant constamment ; dès qu'ils commencent à prendre, retirez-les du feu ; ajoutez une bonne cuillerée de crème ou un demi-verre de lait.

*Omelettes.* — Cassez vos œufs dans un plat creux ; ajoutez une cuillerée d'eau, sel et poivre, et battez bien. Faites chauffer du beurre dans une poêle, versez-y les œufs et faites cuire doucement. Quand l'omelette est cuite, penchez la poêle sur le plat où l'omelette doit être dressée, faites glisser celle-ci et repliez-la en deux. — En ajoutant à vos œufs battus, avant de les mettre sur le feu, des fines herbes, ou des feuilles d'oseille, ou du cerfeuil, hachés menu, vous aurez une *omelette aux fines herbes*, à *l'oseille* ou *au cerfeuil* ; avec du fromage de Gruyère râpé dans les œufs battus, vous obtenez une *omelette au fromage*.

*Omelette aux truffes.* — Faites une omelette au naturel ; quand elle sera cuite, versez au milieu un ragoût de truffes. Dressez en repliant sur le plat.

*Omelette aux champignons.* — Substituez un ragoût de champignons au ragoût de truffes de la précédente. Servez de même. — *Autre* : Émincez ou hachez vos champignons et battez-les bien avec vos œufs ; faites cuire comme l'omelette aux fines herbes, au fromage, etc.

*L'omelette aux pointes d'asperges* se prépare également par ce dernier procédé.

*Omelette au lard.* — Coupez du lard de poitrine en petits lardons, faites-les revenir dans la poêle avec du beurre ; quand votre lard sera bien coloré, versez dessus vos œufs battus.

*Omelette aux rognons.* — Faites sauter vos rognons, coupez en petits morceaux, dans du beurre, avec sel et poivre ; retirez-les ; jetez-les dans vos œufs battus ; opérez pour le reste comme pour l'omelette au naturel.

*Omelette au sucre.* — Comme l'omelette au naturel, mais en remplaçant le sel par du sucre et un peu de zeste de citron. Dressez sur un plat couvert de sucre en poudre et semez-en sur votre omelette repliée.

*Omelette aux confitures.* — Faites une omelette au sucre ; quand elle sera cuite, retirez-la, couvrez-la de confitures sur lesquelles vous la replierez, et saupoudrez-la de sucre.

*Omelette au rhum.* — Faites une omelette au sucre dans les œufs battus de laquelle vous aurez ajouté un ou deux petits verres de rhum, suivant son importance. Dressez-la, saupoudrez-la de sucre, arrosez-la de rhum, mettez-y le feu et servez.

*Omelette soufflée.* — Cassez des œufs et séparez les blancs des jaunes. Battez les jaunes avec du sucre en poudre et de l'eau de fleur d'oranger ; fouettez les blancs en neige et mêlez avec les jaunes. Faites fondre du beurre dans une poêle sur un feu vif ; mettez-y vos œufs et remuez-les bien. Lorsque votre omelette commencera à prendre, servez-la sur un plat beurré que vous poserez sur des cendres rouges, saupoudrez-la de sucre et couvrez-la avec le four de campagne bien chaud. Servez quand elle sera montée et de belle couleur.

**Œufs au lait.** — Faites bouillir un demi-litre ou plus de lait avec du sucre et que vous aromatiserez de fleur d'oranger, de vanille, de chocolat, de café ou d'écorce de citron. Cassez et battez dans un plat creux une demi-douzaine d'œufs sur lesquels vous verserez votre lait refroidi ; tournez pour opérer le mélange. Placez votre plat sur une casserole pleine d'eau bouillante, autrement sur un bain-marie, couvrez du four de campagne bien chaud, — en tout cas, mettez du feu sur le couvercle. Quand les œufs seront pris, retirez-les. Servez froid.

\*. On prépare de la même manière la crème dite *crème en petits pots*, parce qu'il est d'usage de la servir dans des petits pots ; à l'exception de ceci, qu'au lieu d'employer les œufs entiers, on n'en emploie que les jaunes. Au lieu de servir cette crème après l'avoir fait prendre dans des petits pots, on peut la faire prendre au bain-marie dans le plat à servir, comme les « œufs au lait ». Elle prendra alors le nom de *crème à la vanille*, à la *fleur d'orange*, etc.

## LÉGUMES

**Pois verts.** — *Petits pois à la parisienne.* — Mettez vos pois, soigneusement triés, dans une casserole avec du beurre frais, un bouquet de persil, quelques oignons blancs. Faites cuire une demi-heure sur un feu doux ; ajoutez un peu de sel et un morceau de sucre. Le morceau de sucre est plus qu'inutile, à notre appréciation du moins, si vos pois sont des pois fins de l'espèce dite *pois de Clamart*.

*Petits pois à la bourgeoise.* — Mettez vos pois dans une casserole avec beurre, bouquet de persil, quelques cœurs de laitues, oignons, laurier, thym, un peu de sarriette. Faites cuire à très petit feu une heure et demie environ. On peut faire une liaison de jaunes d'œufs au moment de servir.

*Petits pois au lard.* — Faites revenir dans du beurre des tranches minces de lard de poitrine ; mouillez avec du bouillon ou de l'eau, et ajoutez vos pois avec bouquet de persil, ciboules, sel et poivre. Faites cuire à feu doux.

*Petits pois à l'anglaise.* — Jetez vos pois dans l'eau bouillante et laissez-les-y cuire ; ensuite retirez-les, faites-les égoutter ; mettez dans un plat un bon morceau de beurre fin, versez-y vos pois que vous saupoudrez de persil haché menu. Servez bien chaud.

*Pois mange-tout.* — On connaît cette espèce de pois qui doivent leur nom populaire à l'usage où l'on est d'en manger *tout*, les graines et la cosse tendre, épluchée seulement de ses barbillons. Faites-les, ainsi épluchés, bouillir dans l'eau une demi-heure, puis faites-les revenir avec du beurre ; liez avec des jaunes d'œufs battus dans un peu de crème et ajoutez un petit filet de verjus au moment de servir.

**Haricots verts au naturel.** — Vos haricots verts épluchés et lavés, faites-les cuire dans de l'eau bouillante avec du sel. Faites-les égoutter dans une passoire. Mettez-les ensuite dans une casserole avec beurre et fines herbes ; quand ils seront bien *chauds*, retirez-les. Servez. — Cuits de cette façon, on les sert également à l'*huile et au vinaigre* quand ils sont refroidis, ou à la *maître d'hôtel* en les mettant dans une casserole avec beurre manié de fines herbes, sel et poivre et filet de vinaigre.

*A l'anglaise.* — Cuits et égouttés, jetez vos haricots dans une casserole où vous aurez fait fondre un morceau de beurre, avec sel, poivre, persil haché. Faites chauffer en remuant continuellement. Servez.

*Haricots verts au gras.* — Sauter-les dans un roux mouillé de bouillon avec persil, oignons hachés, poivre et sel ; faites cuire doucement, liez la sauce avec des jaunes d'œufs. Servez.

**Haricots blancs nouveaux.** — Faites cuire dans l'eau bouillante salée, égouttez-les ; sautez-les sur le feu, avec beurre, fines herbes, sel et poivre et un filet de vinaigre. On les sert également, comme les haricots verts, une fois cuits, soit *en salade*, soit *à la maître d'hôtel*, de la manière que nous avons indiquée.

**Haricots secs.** — Au lieu de les jeter dans l'eau bouillante pour les faire cuire, comme les haricots nouveaux, on met les haricots secs dans l'eau froide et on les place alors sur le feu ; on ajoute de l'eau à mesure de la cuisson, qui est plus longue que celle des haricots nouveaux. Les *haricots à la maître d'hôtel* se préparent comme ci-dessus. — *Au lard.* Faites cuire de même et sauter dans du lard fondu ; mouillez-les de bouillon.

*Haricots rouges à l'étuvée.* — Frais, jetez-les dans l'eau bouillante ; secs, opérez comme pour les haricots blancs secs. Mettez-les, une fois cuits, dans une casserole avec un morceau de beurre, une pincée de farine, fines herbes, ail, clous de girofle, des oignons et du lard ou du jambon fumé. Mouillez de vin rouge, dans la proportion d'un demi-litre pour un litre de haricots. Faites cuire doucement et servez. — Cuits à l'eau, on les sert aussi en salade ; on en fait des purées comme des pois et des lentilles.

Les **lentilles** se préparent d'ailleurs et se servent exactement comme les haricots secs ;

Les **fèves de marais**, comme les haricots blancs nouveaux.

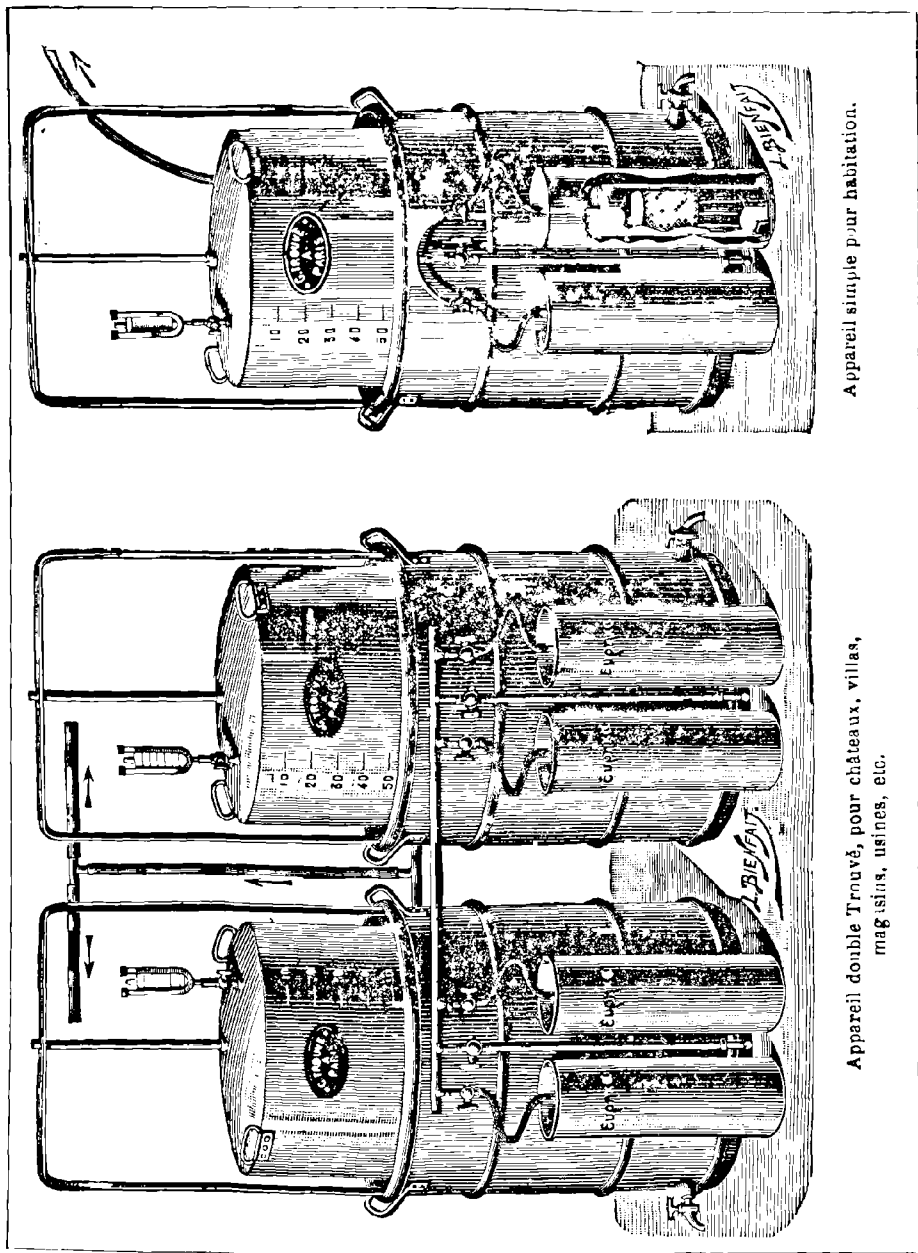
**Pommes de terre.** — *Pommes de terre à l'anglaise.* — Faites-les cuire dans de l'eau et du sel ; pelez-les, coupez-les par tranches et sautez-les dans du beurre avec poivre et sel. Ainsi cuites, elles peuvent également se préparer *à la maître d'hôtel*, *à la sauce blanche*, *à la lyonnaise*, dans une *sauce à la crème*, *à la provençale*, *en purée*, *en salade*, etc.

*Pommes de terre frites.* — Pelez et coupez en tranches vos pommes de terre crues, et jetez-les dans une friture bien chaude et abondante. Retirez-les quand elles ont pris une belle couleur ; saupoudrez de sel et servez.

*Pommes de terre sautées.* — Pelez et coupez-les comme ci-dessus. Mettez un morceau de beurre dans une casserole, jetez-y vos pommes de terre, faites-les sauter ; saupoudrez de sel et servez bien chaud.

*Pommes de terre au lard.* — Faites roussir dans une casserole des morceaux de petit lard : ajoutez-y vos pommes de terre

L'ÉCLAIRAGE A L'ACÉTYLÈNE



Appareil simple pour habitation.

Appareil double Trouvé, pour châteaux, villas, magasins, usines, etc.



## L'ÉCLAIRAGE A L'ACÉTYLÈNE

---

Le gaz acétylène est produit par la décomposition qui s'opère lorsqu'on met en présence du carbure de calcium et de l'eau. Cette préparation est d'une simplicité qui explique la vogue qui a accueilli cette nouvelle source d'éclairage, d'autant que son pouvoir éclairant représente quinze à seize fois celui du gaz ordinaire. A côté de ces avantages, l'acétylène offre divers inconvénients : d'abord son odeur alliagée, désagréable, ensuite ses facultés détonantes. Ce gaz s'est déjà signalé par divers accidents, qui prouvent que sa manipulation n'est pas sans danger. Par contre, ses émanations ne seraient pas aussi toniques qu'on l'a affirmé. D'après des expériences récentes, son action nocive n'est pas plus dangereuse que celle du gaz ordinaire d'éclairage.

Le carbure de calcium est connu depuis longtemps, mais ce sont les recherches de M. Henri Moissan qui ont facilité sa production industrielle, qui nécessite de hautes températures. Le four électrique de M. Moissan permet d'atteindre des températures de 3000°. Sous cette action, le carbone se combine avec des corps auxquels il était impossible de le combiner jusque-là et forme des composés définis que l'on nomme des carbures. M. Moissan prépara du carbure de calcium en 1894, en mettant en présence du charbon de sucre et des fragments de marbre.

L'utilisation des forces naturelles, telles que celle des chutes d'eau, facilite l'obtention d'énergie électrique à bon marché. La production du carbure de calcium s'est industrialisée, et de jour en jour se fait à des prix de moins en moins élevés. Aussi, l'usage de l'acétylène ne fera que s'étendre dans l'avenir.

Les appareils employés tant pour consommer que pour produire l'acétylène, par décomposition du carbure, sont en nombre déjà considérable. Les lampes portatives nous présentent différents types, vis-à-vis desquels le public avec raison montre une certaine défiance. Il est préférable, à tous égards, de produire l'acétylène dans un générateur muni d'un gazomètre, et de le brancher, par canalisation, sur les appareils de consommation. A cet égard, les consommateurs n'ont que l'embarras du choix. Les appareils construits diffèrent en ce seul point : dans les uns, on projette le carbure dans l'eau ; dans les autres, on jette l'eau sur le carbure. Ces deux modes de traitement paraissent assez proches parents, mais les résultats qu'ils fournissent sont bien différents, et pour les décrire il nous faudrait une place qui nous est refusée ici. Toujours est-il que le premier mode semble convenir plutôt aux appareils de grosse production, tandis que le second s'applique mieux à ceux de petite consommation.

---

pelées, mais non coupées, à moins qu'elles ne soient trop grosses, bouquet de persil, ciboules, sel et poivre ; mouiller de bouillon.

*Pommes de terre en boulettes.* — Prenez des pommes de terre cuites à l'eau, pelez-les, écrasez-les bien avec un morceau de beurre, poivre et sel et persil haché, des jaunes d'œufs ; ajoutez du hachis de viande s'il est possible ; mêlez bien. Formez de cette pâte des boulettes que vous roulez dans la farine et que vous ferez frire. — *Autre :* Faites revenir vos boulettes dans du beurre. Retirez-les. Faites un roux dans votre casserole et remettez-y vos boulettes ; mouillez-les de deux verres de bouillon, avec sel, poivre, bouquet garni ; laissez mijoter trois quarts d'heure. Servez arrosées de leur jus. Dans ce cas, le hachis de viande est naturellement indispensable : il doit même être assez abondant.

*Topinambours.* — Faites-les cuire dans l'eau, pelez-les et servez-les dans une sauce blanche avec filet de vinaigre. On les sert également frits, en tranches trempées préalablement de pâte à frire, ou dans des ragôts au lieu de fonds d'artichauts, dont ils ont un peu la saveur.

*Choux à la bourgeoise.* — Faites blanchir un chou dans de l'eau et du sel. Retirez-le ; faites-le égoutter. Faites alors un roux léger dans une casserole, mouillez d'un verre de bouillon. Mettez-y votre chou avec sel, poivre et bouquet garni. Après une heure de cuisson, ajoutez du lard de poitrine coupé en petits lardons et des petites saucisses que vous aurez fait revenir à part ; laissez mijoter encore une heure.

*Choux farcis.* — Prenez un chou dont vous enlèverez les feuilles extérieures et que vous ferez blanchir et égoutter comme ci-dessus. Cela fait, écartez-en avec précaution les feuilles du milieu et y introduisez de la chair à saucisse, mêlée à l'occasion de débris de rôti de la veille, hachés bien fin. Ficelez votre chou, couvrez de bardes de lard. Faites mijoter trois à quatre heures avec bouillon, carottes, oignons, sel et poivre, bouquet garni, girofle.

*Choucroute.* — Lavez bien votre choucroute à trois ou quatre eaux (ne la mettez pas dessaler auparavant, comme l'indiquent à tort quelques traités de cuisine) ; pressez-la pour l'égoutter ; foncez une casserole d'une barde de lard ; mettez-y votre choucroute avec du saindoux, des tranches minces de lard de poitrine et des petites saucisses ; mouillez d'un peu d'eau chaude ou de bouillon. Faites cuire à très petit feu pendant quatre à cinq heures.

*Choux de Bruxelles à la bourgeoise.* — Jetez-les dans l'eau bouillante salée ; laissez-les-y un quart d'heure. Retirez-les à l'eau froide pour les raffermir ; égouttez-les. Faites sauter dans une casserole avec un bon morceau de beurre, sel et poivre.

*Choux-fleurs à la sauce.* — Vos choux-fleurs bien épluchés et lavés, jetez-les dans l'eau salée bouillante et laissez-les-y cuire.

Égouttez-les bien ; dressez sur un plat et couvrez-les d'une *sauce blanche*, d'une *sauce tomates*, ou servez-les avec une sauce à l'huile et au vinaigre. — *Au gratin*. Cuits comme ci-dessus, dressez-les sur un plat allant au feu ; couvrez-les de chapelure avec de petits morceaux de beurre ; faites cuire avec feu dessus et dessous, — celui-ci moins ardent que l'autre.

**Artichauts.** — Les gros artichauts se font cuire dans l'eau avec un peu de sel et bouquet de fines herbes, après avoir coupé le dessous et éboulé les feuilles de dessus. On les fait ensuite égoutter et on les sert à la *sauce blanche*, ou à *l'huile et au vinaigre* quand ils sont refroidis. — Les petits artichauts se mangent crus à la *poivrade*, ou coupés en tranches et *frits*. — *Artichauts à la varigoule*. Nettoyez-en bien le dessous et coupez les pointes des feuilles ; faites-les blanchir dix minutes à l'eau bouillante. Retirez-les et ôtez-en le foin que vous remplacerez par une farce composée de mie de pain, cerfeuil, estragon, persil et ciboules hachés menu, sel, poivre, muscade râpée, arrosée d'huile d'olive et liée à la consistance du beurre. Arrangez vos artichauts dans une casserole où vous aurez préalablement mis de l'huile d'olive ; arrosez-les bien de cette huile, et faites-les cuire feu dessus, feu dessous, jusqu'à ce que les premières feuilles soient rissolées de belle couleur. Dressez-les, arrosés de leur jus ou d'une sauce à l'huile et au vinaigre, sel et gros poivre. — On peut ajouter à la farce du lard râpé et, à l'occasion, du hachis de débris de volaille et entourer les artichauts de bardes de lard. Servez dans ce cas sur une sauce faite d'un roux mouillé de bouillon.

**Cardons.** — Coupez-les d'égale longueur ; faites les cuire dans l'eau bouillante avec du sel pendant une demi-heure ; retirez-les ensuite à l'eau froide pour les éplucher, essuyez-les. Mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, une forte pincée de farine, une carotte et un oignon coupés en tranches, persil, thym, laurier, sel, clous de girofle ; mouillez d'eau de manière à couvrir vos cardons. Faites cuire à petit feu. Retirez-les au bout d'environ trois quarts d'heure ; faites-les égoutter, et versez dans une *sauce blanche*, une *sauce à la poulette* ou une *béchamel*, et laissez mijoter quelque temps.

**Asperges.** — Nettoyez-les bien et faites-les cuire quinze à vingt minutes dans l'eau bouillante avec du sel. Servez avec une *sauce blanche* ou à *l'huile et au vinaigre*.

**Salsifis et scorsonères.** — On les ratisse et on les jette dans l'eau vinaigrée. Faites-les cuire ensuite à grande eau avec du sel et un peu de vinaigre, en ne les mettant dans cette eau que lorsqu'elle sera bouillante et les y laissant au moins une heure. Retirez-les, faites-les égoutter et servez à la *sauce blanche*, à la *poulette*, dans une sauce composée d'un roux mouillé de bouillon,

à l'huile et au vinaigre, et enfin frits, trempés préalablement dans de la pâte.

**Navets et carottes.** — Les *navets* s'emploient peu isolément, si peu que nous ne croyons pas utile d'y insister.

**Carottes au roux.** — Faites un roux léger, mouillez de bouillon et ajoutez sel, poivre, muscade râpée, et vos carottes préalablement coupées en tranches et blanchies à l'eau bouillante. Liez avec un peu de beurre manié de farine.

**Carottes à la maître d'hôtel.** — Faites-les cuire avec de l'eau et du sel, un peu de beurre ; puis mettez-les dans une casserole, après les avoir bien égouttées, avec beurre, persil, ciboules hachés, sel et poivre ; sautez-les quelques minutes et servez.

**Oseille, épinards, chicorée.** — *Farce d'oseille.* — Lavez votre oseille à plusieurs eaux après l'avoir épluchée (vous pouvez y joindre du cerfeuil et de la poirée blanche) ; mettez-la égoutter ; faites-la cuire à l'eau bouillante, puis vous la jetez dans l'eau froide. Égouttez-la à nouveau, hachez-la et faites-la cuire un quart d'heure avec de bon beurre, une pincée de farine, sel et poivre ; mouillez avec du lait ou avec du bouillon. Servez avec œufs durs coupés en tranches, des viandes, etc. Quelques personnes incorporent à la farce préparée comme nous venons de l'indiquer, quand elle est cuite, deux ou trois œufs. Les *épinards* et la *chicorée* se préparent exactement de la même manière.

**Citrouille et potiron.** — Ne se servent guère qu'en potage. On peut cependant préparer le *potiron en fricassée* de la manière suivante : l'ayant fait cuire dans l'eau, coupé en morceaux, avec du sel, mettez-le ensuite dans une casserole avec beurre, persil, ciboule, sel et poivre ; faites-le bouillir un quart d'heure, de manière que la sauce soit entièrement réduite ; faites une liaison de jaunes d'œufs. Servez.

**Concombre mariné.** — Coupez-le par rouelles, faites-le mariner vingt-quatre heures dans du vinaigre, sel et poivre. Servez dans sa marinade. — *A la poulette.* Pelez-le, faites-le cuire un quart d'heure dans l'eau.

**Cornichons confits.** — Prenez des cornichons à peu près de la grosseur du petit doigt, brossez-les bien, saupoudrez-les de sel et laissez-les dans ce sel deux jours, dans les bocaux ou pots de grès où ils doivent être conservés ; versez dessus du bon vinaigre froid, que vous renouvelez au bout de quinze jours à trois semaines une première fois, et une seconde fois après un temps égal ; ajoutez poivre long, estragon, clous de girofle, muscade concassée et de petits oignons. Bouchez bien de bouchons de liège, recouverts de parchemin, vos pots ou bocaux remplis aussi près du bord que possible.

### PÂTISSERIE, ENTREMETS SUCRÉS, DESSERTS, ETC.

**Pâte feuilletée.** — Pétrissez à la main 1 litre de farine avec environ 30 grammes de sel, un verre d'eau, un blanc d'œuf, gros comme un œuf de beurre. Laissez reposer un quart d'heure, aplatissez, étendez dessus 125 grammes de beurre ; pliez cette sorte de galette en deux, le beurre à l'intérieur. Laissez reposer une demi-heure, puis donnez deux tours de rouleau. Laissez reposer à nouveau environ vingt minutes ; puis donnez deux nouveaux tours de rouleau. Vous pouvez alors vous servir de votre pâte.

**Pâtes fermes.** — *Pâte à dresser.* — Pétrissez ensemble et incorporez bien : 1 litre de farine, 125 grammes de beurre, quatre jaunes et deux blancs d'œufs, 30 grammes de sel, un peu d'eau. Laissez reposer une demi-heure.

*Pâte brisée.* — Même préparation que la précédente, sauf qu'il faut un œuf de plus et le double de beurre. Vous la tiendrez naturellement plus molle.

**Pâtés froids.** — Les grosses pièces doivent être, ainsi que la farce, cuites à moitié, le jambon aux trois quarts. Chauffez votre four à proportion de la grosseur de votre pâté, enveloppez de *pâte à dresser*. Toutes les pièces doivent être lardées et épicées.

**Pâtés chauds.** — Prenez de la pâte feuilletée, garnissez-la de garniture cuite aux trois quarts, avec épices ; mettez au four. Les écrevisses ne se placent dans le pâté qu'à la sortie du four.

Les *tourtes* et *vol-au-vent* se font de la même manière. Si l'on juge que la pâte feuilletée n'a pas assez de consistance, on peut se servir de pâte brisée.

**Petits pâtés.** — Aplatissez de la pâte feuilletée à l'épaisseur d'une pièce de cinq francs en argent, coupez-la à la grandeur convenable, soit environ 10 centimètres de diamètre. Mettez au milieu gros comme une noix de hachis de veau, volaille et graisse de bœuf ; recouvrez avec une seconde feuille de pâte dont vous joignez les bords en les mouillant avec ceux de la première ; dorez avec un pinceau trempé dans l'œuf battu et enfournez. On peut faire cuire les petits pâtés sous un four de campagne ; ils demandent peu de temps.

**Pâte à brioche.** — Prenez un demi-litre de farine, un peu d'eau chaude, 8 à 9 grammes de levure de pain ; formez-en une pâte que vous enveloppez d'une serviette et mettez reposer dans un endroit modérément chaud, une heure en hiver, vingt-cinq minutes en été. Prenez ensuite 1 litre de farine, ajoutez-y votre pâte levée avec 375 grammes de beurre, six œufs, sel et un peu d'eau. Pétrissez à trois reprises et laissez-la reposer bien enveloppée, du matin jusqu'au soir, ou du soir jusqu'au lendemain

matin. Coupez, façonnez et dorez vos brioches, et faites cuire ; les petites une demi-heure, les autres proportionnellement à leur grosseur.

**Gâteaux.** — *Gâteau d'amandes.* — Réunissez poids égal de farine, beurre, sucre en poudre, œufs pesés avec leurs coquilles, et amandes douces. Pilez vos amandes mondées dans un mortier, ajoutez-y le sucre, un peu de fécule, très peu de sel, zeste de citron haché, puis les œufs ; faites une pâte. Versez dans un moule beurré intérieurement et mettez au four, — ou faites cuire feu dessus et feu dessous, modérément, environ trois quarts d'heure.

*Gâteau de Savoie.* — Prenez 250 grammes de farine, le double de sucre en poudre, huit œufs dont vous séparez et mettez de côté les blancs ; ajoutez un peu d'eau de fleur d'oranger ; battez le tout. Fouettez vos blancs en neige ; incorporez à votre pâte ; mêlez bien. Versez dans un moule intérieurement beurré et mettez au four chauffé modérément.

*Gâteau de riz.* — Faites crever votre riz dans un peu de lait avec zeste de citron haché menu, sucre et beurre. Mouillez de lait bien chaud, mais sans remuer, à mesure qu'il épaissit. Quand il est cuit, laissez-le refroidir un peu ; ajoutez des jaunes d'œufs proportionnellement à la quantité de riz, soit huit œufs pour une demi-livre de riz, et la moitié de blancs battus en neige. Incorporez bien, versez dans un moule beurré et faites cuire une heure sur les cendres chaudes avec feu dessus, ou sous le four de campagne.

*Gâteau de pommes de terre.* — Faites cuire à l'eau des pommes de terre bien farineuses ; pelez-les ; écrasez-les avec beurre, jaunes d'œufs et un peu de lait ou de crème ; ajoutez quelques gouttes de fleur d'oranger ou d'essence de vanille, ou du zeste de citron. D'autre part, battez deux ou trois blancs d'œufs presque en neige. Incorporez bien le tout ; versez dans un moule beurré et faites cuire comme ci-dessus, à feu plus vif.

**Baba.** — La pâte du baba n'est autre que de la pâte à brioche un peu plus claire. Ajoutez-y un demi-verre de vin de Madère ou de rhum, une bonne pincée de safran en poudre, environ 30 grammes de raisin de Corinthe bien épluché, moitié de cédrat confit coupé en filets, 30 grammes de sucre. Mêlez bien le tout. Versez dans un moule beurré, deux fois trop grand pour ce qu'il doit contenir, ou simplement dans une casserole également beurrée ; laissez reposer et gonfler dans un lieu chaud ; puis, quand il sera bien gonflé, faites-le cuire à feu doux une heure, ou dans le four une demi-heure.

**Madéleine.** — Prenez beurre fondu, farine, sucre en poudre, quantité égale ; ajoutez demi-zeste de citron haché menu, un peu de fleur d'oranger, jaunes d'œufs, — soit 3 ou 4 si la proportion ci-dessus est 125 grammes, — dont vous ajouterez les blancs

battus en demi-neige. Mêlez bien et faites cuire à feu doux, soit dans de petits moules beurrés, soit dans une casserole également beurrée, avec feu dessus et dessous.

**Biscuits.** — La pâte de biscuit est la même que celle du gâteau ou *biscuit* de Savoie, indiquée plus haut.

*Biscuit en caisse.* — Remplissez de votre pâte vos caisses en papier disposées d'avance, pas entièrement cependant, car la pâte gonfle en cuisant, saupoudrez-la de sucre en poudre fine et faite cuire au four d'une chaleur modérée.

*Biscuits à la cuiller.* — Répandez simplement de la pâte avec une cuiller sur des feuilles de papier blanc, saupoudrez de sucre ; faites cuire au four à peine dix minutes.

**Macarons.** — Mondez et lavez 500 grammes d'amandes douces mélangées de quelques amandes amères. Pilez-les dans un mortier avec un peu de blanc d'œuf, en versant de temps en temps pendant l'opération et pour la faciliter ; quand vos amandes sont bien écrasées, ajoutez-y encore deux blancs d'œufs, 500 grammes de sucre pulvérisé ; mêlez bien, de manière à former une pâte douce et molle ; étendez cette pâte sur des feuilles de papier par fragments de dimensions convenables ; dressez sur une plaque de tôle, saupoudrez de sucre et mettez au four doux. Laissez cuire trois quarts d'heure.

**Massepains.** — Mettez votre pâte à *macarons* préparée comme ci-dessus dans un poêlon et celui-ci sur un feu doux, remuez votre pâte constamment pour qu'elle ne brûle pas, jusqu'à ce qu'elle soit parfaite, ce que vous reconnaîtrez lorsque vous verrez qu'elle ne s'attache plus aux doigts. Retirez-la du feu alors ; laissez un peu refroidir et versez-la, en remuant toujours, sur des feuilles de papier. Mettez dans un four doux ; laissez cuire un quart d'heure. — On peut donner aux massepains toute sorte de formes capricieuses.

**Nougat.** — Prenez une certaine quantité d'amandes douces, jetez-les dans l'eau bouillante et les y laissez quelques minutes pour vous permettre de les peler facilement ; pelées, essuyez-les bien, coupez-les en filets, puis faites-les sécher au four ou sur un feu peu ardent, de manière qu'elles ne puissent roussir ; tenez-les chaudes. Pilez à peu près poids égal à celui de vos amandes de sucre, faites-le cuire dans un peu d'eau, en le remuant doucement pour qu'il ne brûle pas, et le laissez prendre une belle couleur blond foncé ; jetez alors vos amandes chaudes dedans, en remuant pour opérer le mélange, et retirez vite du feu. Ayant frotté d'huile les parois intérieures d'un moule ou simplement d'une casserole, placez-y par couches aussi minces que possible votre nougat tout chaud, en prenant bien garde de vous brûler, — pour éviter cela, vous pouvez appuyer dessus avec un citron, — et vous laisserez refroidir.

**Gaufres.** — Prenez, dans les proportions suivantes, 425 grammes de farine et 180 grammes de crème ; battez bien, de manière à obtenir un mélange parfait, sans grumeaux. Jetez-y alors 500 grammes de sucre en poudre ; mêlez et ajoutez au besoin un peu de crème pour éclaircir, puis environ 15 grammes de fleur d'oranger. Cette espèce de pâte doit avoir l'apparence liquide du bon lait. Faites chauffer votre moule à gaufres et graissez-le intérieurement d'une légère couche de beurre fondu ; étendez dedans une quantité suffisante de pâte, soit à peu près une cuillerée et demie. Posez sur un feu de charbon bien allumé ; faites cuire des deux côtés.

**Meringue.** — Râpez sur du sucre, environ 80 grammes, un zeste de citron ; écrasez ce sucre et passez-le au tamis de crin. Battez en neige, jusqu'à leur plus grande consistance, quatre blancs d'œufs : versez-y graduellement, en remuant, votre sucre en poudre. Quand votre pâte sera bien faite, ce que vous reconnaîtrez à la facilité avec laquelle elle se détachera de la cuiller, déposez la par petites portions, auxquelles vous donnerez la forme que vous désirez, sur des feuilles de papier ; masquez ces petits tas de pâte de sucre pulvérisé, et placez-les avec leur papier sur des plaques de tôle que vous enfournerez à chaleur douce. Dès qu'elles auront pris couleur, retirez-les du four et ôtez le papier ; pratiquez au milieu de vos meringues une petite cavité, et faites-les bien sécher à la chaleur du four. Retirez-les dès qu'elles seront seches ; faites-les refroidir et emplissez les petites cavités centrales (mais seulement au moment de servir, autrement l'humidité les ramollirait) de crème fouettée ou de confitures.

**Flan.** — Battez six œufs ; ajoutez à vos œufs battus, en remuant bien pour opérer un parfait mélange, un litre de lait nouveau ; passez au tamis de crin, et sucrez au goût ; ajoutez un peu de sel et mettez dans un plat creux, garni ou non de pâte. Saupoudrez de cannelle ou de muscade râpée. Faites cuire au four, à feu très doux, au moins une demi-heure, — le temps nécessaire pour qu'il soit bien ferme au milieu en tout cas. — Un flan bien fait et cuit à point se coupera parfaitement net, et ne laissera pas couler une sorte de petit-lait au fond du plat.

**Frangipane.** — Mettez dans une casserole deux ou trois œufs, assez de farine pour obtenir une pâte épaisse, que vous délayerez avec du lait. Faites cuire, en tournant jusqu'à ce qu'elle bouille, pendant à peu près un quart d'heure. Retirez du feu et assaisonnez de sucre en poudre, macarons écrasés et fleur d'oranger pralinée également en poudre.

**Pâte à frire.** — Faites fondre un peu de beurre dans de l'eau tiède, délayez-y de la farine, avec du sel, et ajoutez une petite quantité d'huile. Battez des blancs d'œufs en neige et jetez-les dans votre pâte. Mêlez bien, et servez-vous de cette pâte dans la



journalière ; elle doit être assez épaisse pour bien filer de la cuiller. — Cette pâte convient pour les légumes, les viandes, etc., qu'on veut faire frire.

\*, *La pâte à frire pour beignets* se fait de même, sauf qu'on n'y met pas de sel et qu'on y ajoute les jaunes d'œufs des blancs employés en neige.

**Crêpes.** — Prenez une demi-livre de farine, trois œufs entiers, une bonne pincée de sel fin ; délayez avec un mélange d'eau et de lait par portions égales ; ajoutez une cuillerée et demie d'eau-de-vie et un peu de fleur d'oranger ; mêlez bien. Laissez reposer au moins deux heures avant de vous en servir. — Nous n'avons pas besoin de donner ici des instructions pour faire cuire les crêpes et les faire sauter par la cheminée : tout le monde le sait d'instinct.

**Beignets de fruits.** — Pelez et coupez en rouelles, ou en tranches, vos fruits : pommes, poires, pêches, abricots, ananas, oranges, etc. — Ôtez pépins ou noyaux ; trempez dans la pâte et faites frire. Saupoudrez de sucre avant de servir. On peut, avant de les tremper dans la pâte, faire mariner ses tranches de fruits dans l'eau-de-vie assaisonnée de sucre, citron et fleur d'oranger.

**Pets de nonne.** — Mettez dans une poêle un demi-litre d'eau, un quart de beurre, sucre, un peu de sel et zeste de citron. Faites bouillir quelques minutes, saupoudrez de farine en tournant avec une cuiller jusqu'à ce que la pâte soit épaissie et bien cuite, ce qui demande environ une demi-heure. Retirez du feu ; laissez un peu refroidir et cassez dans votre pâte, en les incorporant bien l'un après l'autre, cinq à six œufs. Vous prenez alors gros comme une noix de cette pâte et jetez dans la friture bouillante.

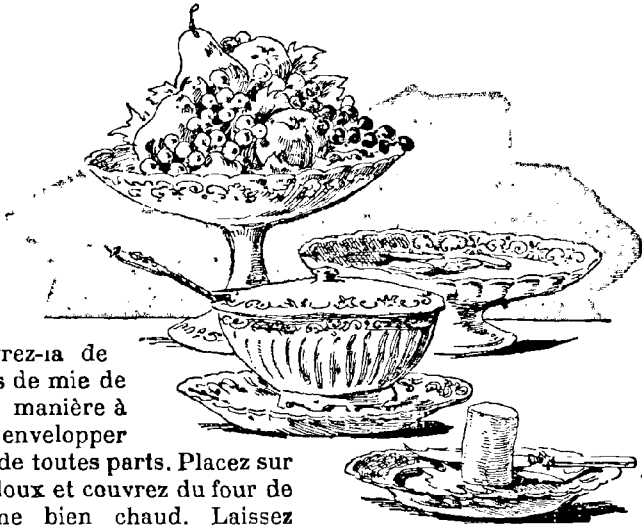
**Puddings.** — Les *puddings* constituent une véritable armée d'entremets, d'importation anglaise, affectant toutes les formes et dans la composition desquels entrent les ingrédients les plus divers. Par cette raison, qui en rend la confection à peu près impossible aux cuisines ordinaires, nous serions forcé de les passer sous silence, si les suivants ne se recommandaient par leur simplicité, autant au moins que par leur délicatesse.

*Pudding au pain.* — Faites bouillir un litre de lait avec sucre, quantité suffisante, zeste de citron ; cassez dedans deux œufs et délayez bien. D'autre part, vous coupez des tranches de pain que vous beurrez et que vous placez ensuite au fond d'un plat creux, de manière à l'en couvrir exactement. Semez sur ce pain beurré des grains de raisin de caisse débarrassés de leurs pépins et de raisin de Corinthe lavé et épluché avec soin. Jetez sur cette préparation votre lait bouillant, faites cuire une demi-heure au four modérément chauffé, ou sous le four de campagne.

*Pudding au tapioca.* — Faites tremper dans l'eau chaude, pendant une heure, trois bonnes cuillerées à café de tapioca ; pas-

sez au tamis et mêlez votre tapioca avec les jaunes de six et les blancs de trois œufs, bien battus ensemble ; ajoutez un litre et demi de bon lait, un peu de muscade râpée et de peau de citron, un verre de malaga ou de xérès ; mêlez bien. Sucrez au goût. Mettez dans un moule ou une casserole garnie de pâte feuilletée. Faites cuire, comme le précédent, trente-cinq à quarante minutes.

**Charlotte de pommes.** — Garnissez entièrement les parois intérieures d'un moule bien beurré de tranches minces de mie de pain. Remplissez de *marmelade de pommes* (voir ce mot) et



recouvrez-la de tranches de mie de pain, de manière à la bien envelopper de pain de toutes parts. Placez sur un feu doux et couvrez du four de campagne bien chaud. Laissez prendre belle couleur (une petite demi-heure environ) ; renversez sur un plat et servez chaud.

\*. En substituant des tranches de biscuit aux tranches de pain, et en les couvrant intérieurement d'une couche de quartiers de pommes cuites au beurre, on obtient la *charlotte russe* la plus simple, quise mange froide.

**Pommes au beurre.** — Vos pommes pelées, ôtez-en le cœur et remplissez la cavité qui en résulte de beurre fin manié de sucre pulvérisé. Mettez-les dans un plat creux allant au feu, avec de bon beurre bien frais. Saupoudrez le tout de sucre. Placez sur un feu doux et couvrez du four de campagne. Assurez-vous qu'elles sont cuites : elles mollissent alors sous la pression du doigt. Au moment de servir, garnissez de confitures le vide formé par l'extirpation du cœur et que vous avez déjà rempli de beurre pour faire cuire. Servez chaud. Les pommes reinettes doivent seules être employées pour la confection de cet entremets.

**Marmelade de pommes.** — Mettez vos pommes que vous aurez

préalablement pelées, débarrassées du cœur et coupées en tranches, dans une casserole avec un verre d'eau, un peu de cannelle. Faites cuire à feu doux. Lorsqu'elles s'écrasent sous le doigt, ajoutez du sucre, moitié du poids du fruit. Mélez bien ; laissez réduire.

*La marmelade de poires se fait de la même manière.*

**Marmelade d'abricots.** — Prenez des abricots mûrs, mais sans excès ; coupez-les en deux, ôtez les noyaux dont vous mettez de côté une certaine quantité, que vous casserez pour en extraire les amandes. Ajoutez à vos abricots poids égal de sucre en morceaux et laissez macérer ainsi une couple d'heures ; puis mettez sur le feu, faites cuire en remuant constamment jusqu'à ce que la marmelade soit bien fondue. Jetez-y vos amandes. Laissez bouillir dix minutes. Mettez en pots.

*La marmelade de prunes se fait de la même manière, sauf l'adjonction des amandes des noyaux qui ne se fait pas.*

**Compote de pommes.** — Pelez-les, ôtez-en les pépins, coupez-les en quartiers et faites-les cuire dans une casserole, avec de l'eau, du sucre, un peu de zeste de citron, en les arrosant de leur sirop. N'employer, autant que possible, que des reinettes bien saines.

*Compote de poires.* — Même procédé que pour la précédente ; substituer la cannelle au citron.

*Compote de coings.* — Prenez des coings bien mûrs, coupez-les par quartiers, ôtez les cœurs ; faites-les blanchir à l'eau bouillante, mettez-les ensuite dans l'eau froide et pelez-les. Faites-les cuire dans du sirop de sucre et du jus de citron. Arrangez-les dans le compotier ; versez dessus votre sirop réduit presque à la consistance de la gelée.

*Compote d'abricots.* — Pelez vos abricots, ôtez-en les noyaux, que vous les laissez entiers ou les coupez en deux ; faites-les cuire dans un sirop de sucre. Servez comme la précédente.

*Compote de pêches.* — Même procédé que pour la compote d'abricots.

*Compote de prunes.* — Comme la compote d'abricots et de pêches, sauf qu'on n'enlève ni la peau ni les noyaux. Les *prunes de reine-Claude et de mirabelle* y sont seules employées.

*Compote de cerises.* — Prenez de préférence des cerises anglaises dont vous raccourcirez les queues de moitié ; mettez-les dans une casserole avec un peu d'eau fortement sucrée ; faites-leur faire quelques bouillons et servez-les froides arrosées de leur sirop.

*Compote de groseilles.* — Comme la précédente, les groseilles égrenées ou non.

*Compote de fraises.* — Épluchez bien et lavez des fraises pas très mûres. Faites un sirop de sucre. Quand il est bien fait, jetez-y vos fraises et retirez du feu. Laissez reposer quelques minutes,

puis remettez sur le feu, faites faire quelques bouillons et retirez définitivement.

*Compote de framboises.* — Comme la précédente, excepté que les framboises ne doivent pas être lavées

**Gelée de groseilles.** — Prenez des groseilles en grappes, deux tiers rouges, un tiers blanches ; mettez-les, égrenées ou non, dans un torchon de toile claire, tordez pour en exprimer le jus que vous faites tomber dans un vase quelconque ; mettez ce jus dans une bassine avec poids égal de sucre en morceaux. Faites bouillir à grand feu pendant vingt à vingt-cinq minutes, ayant soin de bien écumer. On a'oute ordinairement du jus de framboises au jus de groseilles, dans la proportion de 1 kilogramme pour 10. On exprime le jus à part et on le mêle bien au jus des groseilles avant de mettre au feu.

Ce procédé ne donne peut-être pas une gelée parfaitement transparente, mais la gelée ainsi obtenue a l'avantage de se conserver beaucoup mieux.

**Confitures de cerises.** — Faites un sirop de sucre, en faisant fondre du sucre dans de l'eau, dans la proportion d'un verre d'eau par kilogramme de sucre employé. Faites bien cuire (cuisson dite *au grand lissé*). Prenez des cerises assez mûres, enlevez-en les noyaux et les queues. Jetez vos cerises dans votre sirop, dans lequel vous aurez fait entrer un poids de sucre égal aux trois quarts du poids de votre fruit. Faites faire quelques bouillons, puis retirez du feu, transvasez et laissez reposer — si c'est le soir — jusqu'au lendemain matin. Alors retirez vos cerises et faites-les égoutter. Mêlez au sirop du jus de groseilles dans la proportion du dixième environ avec le poids des cerises ; faites bouillir une heure, écumez ; ajoutez vos cerises, faites bouillir de nouveau quelques minutes, écumez encore ; retirez et mettez en pots.

*La confiture d'abricots* se fait de la même manière, sauf la quantité de sucre qui doit être au moins égale en poids à celui du fruit, et qu'au lieu de laisser reposer, etc., on leur donne cuisson complète immédiatement et l'on met en pots, que l'on pare des amandes blanchies et divisées.

*Confiture de prunes de mirabelle.* — Otez les noyaux de vos prunes de mirabelle, et faites-les cuire comme la gelée de groseilles, mais avec seulement le tiers en poids de sucre par rapport au poids du fruit.

*Confiture de prunes de reine-Claude.* — Même procédé ; un peu moins de sucre, cuisson plus prolongée.

**Gelée de pommes.** — Faites cuire presque en marmelade de belles pommes reinettes bien mûres, dans de l'eau, avec jus de citron. Quand elles sont cuites, on les verse sur un tamis de crin et on laisse couler le jus sans presser. Ajoutez à ce jus poids égal

de sucre, mettez sur le feu, faites bouillir environ dix minutes et mettez en pots.

*La gelée d'abricots* se fait de la même manière, les noyaux préalablement enlevés, en se gardant bien toutefois de les assaisonner de jus de citron.

### CONSERVES DE FRUITS A L'EAU-DE-VIE

**Abricots.** — Faites-les blanchir à l'eau bouillante ; jetez-les ensuite dans l'eau froide. Mettez-les en bocaux après les avoir bien égouttés, et versez dessus un mélange de : eau-de-vie à 22 degrés, deux parties ; sirop de sucre, trois parties.

Les **pêches**, les **prunes** et les **poires** se préparent de la même manière.

**Cerises.** — Prenez de belles cerises bien mûres, coupez-leur la moitié de la queue environ ; mettez-les dans des bocaux et remplissez avec de bonne eau-de-vie, environ un litre par demi-kilogramme de fruit, mélangé de sirop de sucre dans la proportion du sixième. On peut également préparer les *cerises à l'eau-de-vie* en les passant préalablement au sirop bouillant pour les ranger ensuite dans des bocaux remplis de ce sirop mélangé d'eau-de-vie ; ou par le procédé employé pour les abricots, etc.

### CONSERVATION DES SUBSTANCES ALIMENTAIRES

Exposées à l'action de l'air, les matières organiques s'altèrent plus ou moins rapidement, suivant les conditions de température, et subissent une série de transformations chimiques dont ce n'est pas ici le lieu de parler.

En fait de matières organiques, nous n'avons d'ailleurs à nous occuper que des substances alimentaires, les plus importantes de toutes, au bout du compte, et qu'on a tout fait pour dérober à l'influence néfaste de l'oxygène de l'air : par la salaison, la dessiccation ; l'emploi de l'acide phénique, de l'acide chlorhydrique, du bisulfite de soude ; l'enrobage à la gélatine, au sucre, à la glycérine ; en créant le vide, ou une atmosphère artificielle sous laquelle on place la substance à conserver ; par la caléfaction ou cuisson partielle, etc., etc.

De toutes ces méthodes, la dernière, due à Appert, a, à peu près seule, donné de bons résultats.

**Dessiccation.** — La dessiccation, vraisemblablement la méthode de conservation la plus ancienne, pratiquée encore aujourd'hui sur une grande échelle dans l'Amérique méridionale et en Afrique, produit cette chair coriace, d'un goût désagréable, à laquelle on a donné le nom de *viande boucanée*, qu'un palais européen ne manquerait pas de repousser avec dégoût. Cette

méthode est loin, d'ailleurs, de garantir la chair qui y est soumise des attaques des infiniment petits, ni des effets de la fermentation dans une atmosphère humide et chaude. Aussi ne l'emploie-t-on que pour les champignons et quelques graines, haricots, pois, etc.

**Salaison.** — La salaison modifie profondément la composition chimique de la viande ; elle la durcit et la rend d'une digestion pénible. Mais elle donne des résultats acceptables, en somme.

Le procédé de conservation par le sel n'est pas nouveau. On sait que les anciens Égyptiens conservaient certains de leurs morts dans le sel ; — il n'est pas douteux qu'ils étendaient aux substances destinées à l'alimentation des vivants un procédé dont ils savaient si bien apprécier les avantages pour les morts.

**Acide phénique.** — Enfin il est certain que les anciens employaient également à la conservation de leurs viandes l'acide phénique (qu'ils ne connaissaient pas, du moins par son nom moderne), puisqu'ils les fumaient.

**Caléfaction.** — Quant au procédé Appert, né dans ce siècle, voici en quoi il consiste : on fait cuire en partie seulement, et l'on place ensuite dans des boîtes en fer-blanc, à couvercle, les substances qu'il s'agit de conserver : — fruits, légumes ou viandes ; on ferme ces boîtes dont on soude le couvercle ; puis on les plonge toutes pleines et soudées ainsi dans l'eau bouillante, où on les laisse un temps plus ou moins long, suivant la nature des substances qu'elles renferment.

C'est une méthode qu'on peut mettre en pratique dans un ménage, jusqu'à un certain point tout au moins, pour conserver pendant deux ou trois semaines, par les chaleurs, de la viande cuite dont on ne veut pas faire un usage immédiat. Il suffit de renfermer dans une boîte semblable à celle dont nous venons de parler la viande que l'on désire conserver ; on ferme le couvercle par-dessus et l'on fait chauffer doucement, ou mieux on place dans un bain-marie, de manière à produire intérieurement une chaleur suffisante pour obtenir un dégagement de vapeur qui chasse l'air de la boîte. Lorsqu'on voit que la vapeur s'échappe du couvercle mal joint avec une abondance relative, on retire du feu ou du bain-marie, et l'on soude le couvercle avec un mastic quelconque (le mastic de vitrier, composé d'huile de lin et de blanc d'Espagne, nous paraît le plus convenable et le plus facile à se procurer).

\*\*\* Le docteur Sacc, de Neufchâtel, a proposé, lui, un moyen de conservation de la viande par une déshydratation plus active et plus prompte que celle produite par le sel. Voici son procédé .

Disposer les viandes qu'on veut conserver au fond d'un baril et les recouvrir d'*acétate de soude* pulvérisé, dans la proportion du

quart du poids de la viande. En été, le résultat est immédiat ; en hiver, il faut opérer à une température de 20 degrés. Ce sel absorbe l'eau de la viande avec une étonnante rapidité. Au bout de vingt-quatre heures, on retourne les morceaux, en mettant dessous ceux qui se trouvaient dessus, et en deux jours l'opération est complètement terminée. On tasse alors les viandes dans le baril avec leur saumure, pour s'en servir au besoin, ou bien on les fait sécher à l'air libre. L'eau de la saumure contient un excellent extrait de viande qu'on peut en séparer pour la verser sur la viande préparée pour l'alimentation, et qui lui rend la saveur de viande fraîche que lui a fait perdre en partie le traitement qu'elle a subi.

\*. On conserve aussi bien les légumes par la même méthode. On les met tremper douze heures dans l'eau fraîche quand on veut s'en servir et on les cuit comme les légumes frais.

**Méthodes domestiques.** — Il ne manque pas de méthodes de conservation plus simples, plus facilement applicables dans un ménage, où l'on ne demande le plus souvent à la viande que de se conserver quelques jours. Un garde-manger exposé au nord conservera, dans les plus grandes chaleurs, de la viande fraîche pendant deux jours, à moins d'orage. Mais on peut avoir besoin d'un plus long répit.

**Viandes.** — On peut conserver de la viande fraîche pendant huit jours, en la tenant immergée dans un vase plein de lait écrémé et même caillé, en la chargeant de pierres pour qu'elle ne puisse surnager et offrir un point quelconque de sa surface à l'action de l'air. Il suffit de la passer à l'eau fraîche et de l'essuyer soigneusement avec une serviette bien propre lorsqu'on veut en faire usage.

\*. On conserve encore la viande en la tenant entièrement enveloppée de charbon de bois bien brûlé, réduit en poudre, et enfermée dans un vase hermétiquement clos. Pour s'en servir, il suffit de la laver de manière à la débarrasser complètement de la poussière de charbon, et de la bien essuyer comme dans le cas précédent.

**Volailles, etc.** — Les volailles, lapins, gibier, etc., sont conservés avec succès au moyen du poussier de charbon. Plumées ou dépouillées, ces pièces doivent être vidées et nettoyées avec soin ; on remplit l'intérieur de charbon en poudre et on les plonge, de manière qu'elles en soient bien recouvertes, dans cette même poussière de charbon — en vase clos, toujours.

**Poisson.** — Le poisson, écaillé et vidé, peut être traité de la même manière et avec un succès égal.

\*. La puissance antiseptique du charbon est telle, qu'on le met également à profit pour rendre à des substances alimentaires déjà avancées, notamment au poisson et à la viande, leur fraîcheur

primitive, en en mêlant à l'eau dans laquelle on les fait cuire ; par exemple, on peut l'envelopper dans un sachet de toile, si l'on a lieu de craindre que, mêlé à l'eau, le charbon ne puisse plus en être facilement séparé.

\*. La raie *piquée*, notamment, est parfaitement restaurée par ce moyen, au point qu'on ne croirait pas qu'elle ait jamais perdu sa fraîcheur.

\*. Une autre méthode de conservation du poisson, ceci pour vingt-quatre heures au moins, en été, consiste à lui faire jeter un bouillon dans l'eau salée et à le laisser entièrement plongé dans cette eau, jusqu'au moment de s'en servir. On peut répéter le procédé au bout des vingt-quatre heures, si l'on a besoin de le conserver deux jours. Mais il ne faut pas aller au delà. L'opération doit être faite dans un vase de terre vernissée.

**Bouillon.** — On pourrait presque conserver indéfiniment le bouillon intact, pendant les chaleurs, en se bornant à le faire bouillir une fois toutes les vingt-quatre heures. Mais qu'un orage survienne, et le bouillon *tourne* instantanément. — On peut rendre au bouillon aigri ses qualités et sa fraîcheur primitives, en lui administrant, pendant qu'il est sur le feu, une pincée de *bicarbonate de soude*.

**Lait.** — Pour empêcher le lait de tourner, c'est encore au bicarbonate de soude qu'il faut avoir recours. On ajoute au lait qu'on veut préserver environ un gramme de bicarbonate de soude par litre de liquide et la garantie est sûre.

Les laitiers de Paris emploient couramment le sous-carbonate ; mais le bicarbonate est préférable.

\*. Il existe un autre procédé pour conserver le lait pendant un temps beaucoup plus long, une année au besoin : on remplit de lait frais une bouteille et l'on plonge cette bouteille jusqu'au goulot dans de l'eau bouillante, où on la laisse un quart d'heure. Après cela, on l'en retire, on la bouche bien hermétiquement, et pour plus de précautions on l'enduit de goudron.

C'est un peu la méthode Appert.

**Œufs.** — Plongez des œufs frais dans l'eau bouillante ; retirez-les-en au bout d'une minute et faites-les sécher. Rangez-les ensuite sur des rayons garnis de son ou de paille et situés dans un lieu sombre, mais sec. La mince couche de blanc que l'eau bouillante a cuite forme une sorte de doublure à la coquille, et l'action de l'air est ainsi conjurée. Lorsqu'on voudra manger ces œufs à la coque, on les fera bouillir deux minutes seulement, puisqu'ils ont déjà bouilli une minute précédemment. Pour les manger autrement, on en usera comme avec des œufs frais, en observant toutefois que la partie primitivement coagulée doit être sacrifiée.

\*. La chaux offre un moyen très employé de conserver les



œufs frais en les isolant de l'action de l'air et de l'humidité. — Pour un cent d'œufs, il suffit de 100 grammes de chaux éteinte que l'on écrase et que l'on mêle bien intimement avec 10 grammes de sucre en poudre. On ajoute de l'eau en quantité suffisante pour en former une espèce de pâte un peu liquide dans laquelle on plonge entièrement les œufs. Après quinze jours, on peut se servir des œufs et les retirer de leur lit de pâte au fur et à mesure des besoins.

\*. Une autre méthode consiste à recouvrir la coquille de l'œuf d'un vernis ou d'un enduit gommeux quelconque qui s'oppose à l'accès de l'air. La gomme arabique fondue dans l'eau, à consistance toutefois assez grande, fournit un des meilleurs enduits de cette sorte. Lorsque les œufs en sont bien recouverts, on les laisse sécher, puis on les enfouit dans du poussier de charbon de bois bien sec. Pour s'en servir à l'occasion, on les met tremper dans de l'eau froide et on les nettoie alors facilement, si c'est de la gomme qu'on a employée : — un vernis, quelquefois préférable comme isolateur, offre toujours l'inconvénient d'une plus ou moins grande difficulté à disparaître. En outre, il faut bien se garder d'employer un enduit d'une odeur pénétrante, parce que cette odeur se communiquerait infailliblement aux œufs.

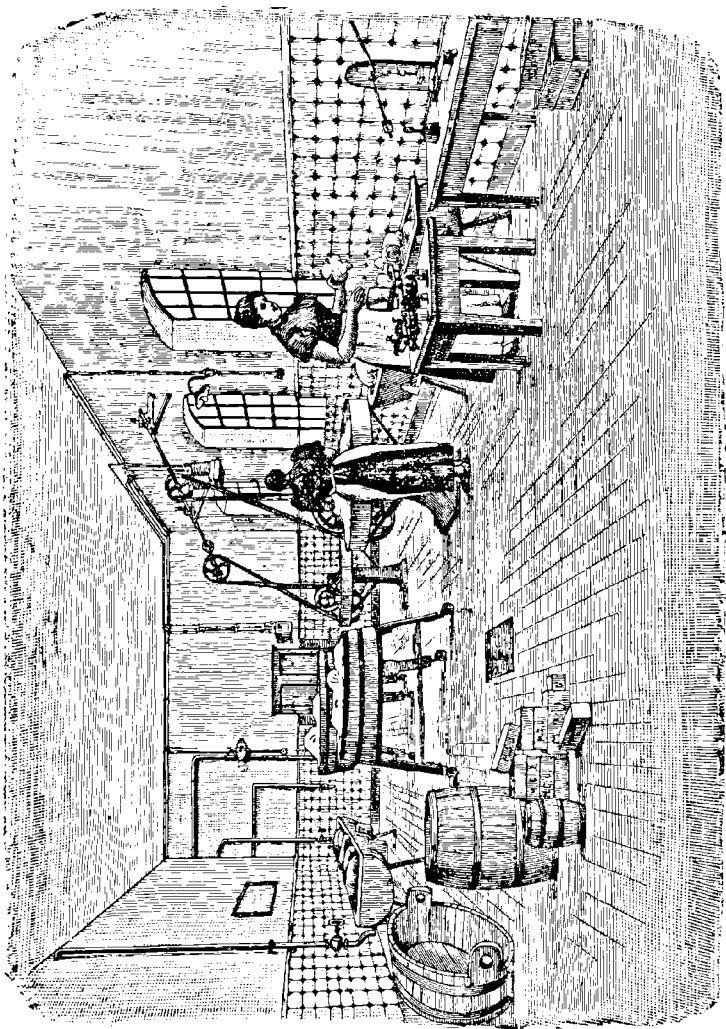
\*. Un industriel belge a publié récemment le moyen qu'il employait pour conserver, au besoin pendant plus d'une année, des œufs frais. Voici ce moyen :

On mêle dans une bassine 5 kilogr. d'alun à 5 kilogr. d'eau, et l'on fait chauffer à la température de 45 degrés, 50 au plus. On y met alors tremper les œufs une demi-heure ; on les en retire et on les fait égoutter. Pendant ce temps, on porte la chaleur de la dissolution d'alun à 100 degrés, c'est-à-dire qu'on la fait bouillir, et on y replonge les œufs pendant environ douze secondes.

Après les avoir égouttés et séchés, on les emballe dans du son, de la sciure de bois, du charbon ou de la cendre, et on peut les y laisser une année et plus sans le moindre inconvénient.

**Beurre.** — Il existe plusieurs procédés pour la conservation du beurre à l'état frais. L'un des meilleurs consiste à le bien pétrir, pour en expulser le petit-lait qu'il pourrait contenir ; on le lave bien ensuite et on l'enfonce en pressant dans des pots de grès au fond desquels on a eu soin de mettre un peu d'eau salée, que la pression fait sortir en laissant le vide après elle : ce qui est précisément le but à atteindre. Les pots bien remplis, de manière qu'il n'y ait nulle part place pour l'air, on remplit, pour chaque pot, une assiette d'eau bien fraîche, et l'on renverse le pot à beurre sur cette eau, qu'il suffira, après cela, de renouveler chaque jour.

Il est inutile d'ajouter que le beurre ainsi préparé devra être placé dans le lieu le plus frais dont on dispose.



## L'INDUSTRIE LAITIÈRE

---

Des mains des petits propriétaires et des fermiers, l'industrie laitière s'est modernisée, et s'exerce maintenant dans les usines pourvues de forces motrices et de machines perfectionnées. Le lait, pour la consommation des grandes villes, est centralisé dans d'immenses installations, où on le chauffe en vases clos, afin de le pasteuriser, avant l'expédition. Pour le beurre, le lait ramassé dans les campagnes environnantes est également pasteurisé, puis on le verse dans des écrémeuses, vastes essoreuses où la montée de la crème est accélérée par la force centrifuge. Autrefois, on laissait la montée s'opérer d'elle-même, mais, à notre époque, le temps vaut de l'argent : la machine va plus vite que la nature. Lorsque la crème s'est séparée automatiquement du petit-lait, elle est amenée dans des barattes mécaniques, qui contiennent jusqu'à 3 hectolitres de crème. Là, des roues à ailettes, comme des roues de moulin, tournant à même la masse, ont bientôt fait de la transformer en beurre. Ce beurre n'est pas encore parfait ; il contient du petit-lait ou babeure, dont la délaiteuse le délivrera. Quelques passages dans des pétrisseuses ou malaxieuses, et le beurre est enfin prêt à être moulé, marqué, enveloppé et expédié.

Tout cela est parfait ; le lait pasteurisé est délivré des microbes dangereux, tels que ceux de la tuberculose. Malheureusement, on l'additionne trop souvent de matières telles que l'acide salicylique, dont l'estomac des consommateurs n'a pas à se louer. Quant à la fabrication en grand du beurre, elle donne également des garanties à l'hygiène publique, mais elle favorise la fraude trop commune qui consiste à mélanger des graisses industrielles au beurre de lait.

---

\*. Une autre méthode consiste simplement à tenir le beurre dans des vases bien clos remplis d'eau bouillie, puis refroidie, dans laquelle on a fait dissoudre un peu de bicarbonate de soude.

*Rancidité.* — On enlève la rancidité du beurre en le battant dans de l'eau additionnée d'environ trente gouttes de chlorure de chaux par kilogramme de beurre; on l'y laisse reposer deux heures, puis on le plonge dans l'eau fraîche, où on le bat de nouveau. La proportion de trente gouttes de chlorure de chaux n'est qu'approximative; bien qu'elle soit suffisante, on pourrait la dépasser sans le moindre danger.

\*. On peut substituer au chlorure de chaux le bicarbonate de soude, dans la proportion de moitié.

*Beurre salé.* — Le beurre, bien salé et pétri à l'eau fraîche, est ensuite étendu au rouleau en galettes d'un centimètre d'épaisseur environ, sur une table bien propre qu'on aura préalablement mouillée d'eau également d'une propreté méticuleuse. Le beurre ainsi étendu, on le saupoudre de sel, séché au four et écrasé, dans la proportion de 60 grammes par kilogramme de beurre. On pétrit le beurre recouvert ainsi de sel, en se servant du rouleau, comme on ferait d'une pâte; on le dépose au fur et à mesure dans l'eau fraîche jusqu'à ce que tout le beurre soit salé. Ensuite on le retire de l'eau, on l'essuie bien, et on le place dans les vases de grès destinés à le recevoir.

*Beurre demi-sel.* — Employez 15 à 20 grammes au lieu de 60 grammes de sel par kilogramme de beurre, et opérez pour le reste comme ci-dessus.

*Beurre fondu.* — On place son beurre dans un poêlon sur un feu doux, pour qu'il fonde doucement; on enlève l'écume qui se produit; après quoi, on pousse le feu jusqu'à ce que le beurre entre en ébullition, continuant à écumer et remuant constamment. Lorsqu'il ne rend plus d'écume, on ajoute un peu de sel; on laisse refroidir à moitié et l'on verse dans des vases de grès chauffés, en ayant soin de ne pas verser le dépôt.

*Légumes.* — Le meilleur système de conservation pendant l'hiver des racines, choux, salades, etc., c'est sans contredit le *silo*, pratiqué comme suit : on creuse dans la terre de petits silos parallèles de 35 à 40 centimètres de profondeur et l'on y emmagasine ses légumes, isolés les uns des autres, la tête en bas; on les recouvre de la terre extraite des silos, et, par-dessus, d'une couche de fumier pailleux ou de feuilles mortes. Il faut, avant d'enterrer ainsi ses légumes, en extraire avec soin les feuilles jaunies ou menaçant de pourrir, et en faire disparaître toute trace d'humidité, si petite soit-elle.

*Haricots verts.* — Choisissez des haricots verts peu avancés. Vous foncez un vase de dimension convenable de sel gris com-

mun; sur ce lit de sel, vous en placez un de haricots verts, puis un lit de sel, et ainsi de suite, en terminant par du sel. Vous recouvrez le tout d'un linge et fermez hermétiquement votre vase, pour ne le rouvrir que lorsqu'il n'y aura plus de haricots frais. — Ce sont les haricots gris que l'on choisit de préférence.

Lorsqu'on veut se servir de haricots ainsi conservés, on fait d'abord tremper dans l'eau fraîche, renouvelée pendant un jour ou deux, la quantité qu'on veut employer; on s'assure que l'acreté du sel a disparu et l'on fait cuire comme des haricots frais. Si l'on a bien pris ses précautions, ils seront en effet aussi bons que ces derniers.

Les *petits pois*, les *asperges*, etc., peuvent être conservés par le même procédé, outre lequel il n'y a de satisfaisant que la méthode Appert, dont nous avons parlé en commençant, et que la dessiccation pour les gros légumes et les racines, — ou encore les conserves au vinaigre, dont il nous paraît inutile de parler ici.

*Tomates.* — Prendre des tomates bien saines, mûres sans excès, enlever les queues sans les endommager; remplir un bocal de verre, aux deux tiers, de tomates ainsi préparées; ajouter de l'eau bouillie et salée, sans remplir complètement, puis une couche d'huile épaisse de deux à trois centimètres. — Le niveau de l'huile laissera un espace vide de deux centimètres entre lui et le bouchon. Bouchez hermétiquement.

**Conservation des fruits.** — Choisir des fruits bien mûrs — pas trop, cependant — et bien sains, n'ayant taches, meurtrissures ni écorchures. Pour les fruits en grappes, il faut rejeter tous les grains suspects.

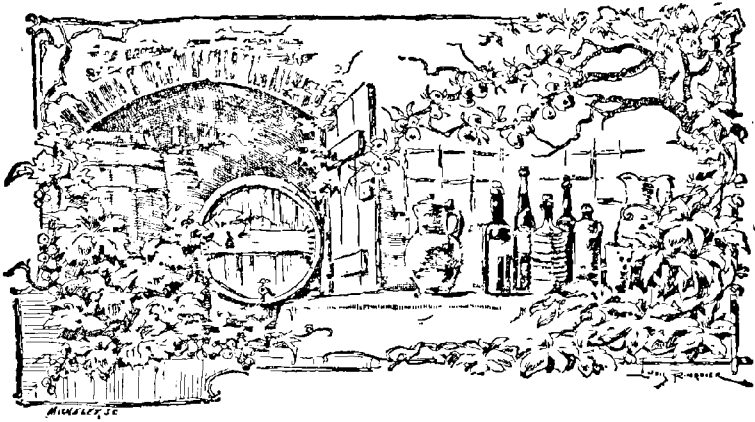
Vous prenez une caisse sur les parois intérieures de laquelle vous collez du papier et sur le fond de laquelle vous commencez par étendre une couche de sable fin bien sec — séché au four pour plus de précaution — d'au moins trois centimètres d'épaisseur. Placez sur ce sable vos fruits, isolés les uns des autres, et recouvrez-les de sable, répandu dessus peu à peu, à l'aide d'un tamis, à une hauteur de deux centimètres au moins. Alternez ainsi les couches de sable et de fruits, en terminant par une dernière couche de sable de quatre à cinq centimètres d'épaisseur; fermez bien votre caisse et tenez-la au sec, quoique dans un lieu relativement obscur.

**Fruits gelés.** — Lorsque des fruits conservés par la méthode élémentaire, dont nous avons cru inutile de parler, qui consiste à les disposer simplement sur des tablettes dans le fruitier, ont été mordus par la gelée, il faut les plonger dans l'eau froide pendant quelque temps; il se forme alors autour du fruit une légère croûte de glace qui, en se fondant peu à peu, lorsqu'on a retiré le fruit

de l'eau, le laisse aussi sain et aussi beau que s'il n'avait jamais entendu parler de gelée.

Cette méthode est particulièrement recommandable pour les poires et les pommes. Elle permet de conserver, ou, si l'on peut dire, de rappeler à la santé des fruits qui, sans elle, étaient condamnés à être rejetés comme impropres à la consommation.

---



### III

LIQUEURS, SIROPS, BREUVAGES D'ÉTÉ ET D'HIVER  
DE FANTAISIE ET DE PURE NÉCESSITÉ  
GLACES, BIÈRES, CIDRES, BOISSONS ÉCONOMIQUES  
VINS ARTIFICIELS, ETC.

---

Nous traitons, dans ce chapitre assez complet, croyons-nous, des moyens divers les plus pratiques de satisfaire, suivant les temps, les lieux, les moyens et les goûts, ce besoin de la nature cent fois plus impérieux que la faim : la soif.

Les recettes qui y sont indiquées sont, pour la plupart, d'une exécution facile et sûre ; et si nous en avons admis quelques-unes qui ne sont pas absolument exemptes de difficultés, c'est dans la crainte qu'on ne nous sût mauvais gré de les avoir négligées, l'ambition de savoir étant une des plus nobles, sur quelque sujet qu'elle s'exerce, et certain que nous sommes de rencontrer cette ambition louable chez nos lecteurs.

Cependant, qu'on veuille bien y regarder de près, on verra que les difficultés dont nous avons peut-être tort de parler ne sont qu'apparentes, et que nous avons mis tous nos soins à être clair et

pratique, de même qu'à nous tenir au courant des progrès accomplis et à profiter des lumières de l'expérience.

### LIQUEURS ET RATAFIAS

**Abricots** (*liqueur ou ratafia d'*). — Prenez 25 à 30 abricots de plein vent bien mûrs, coupez-les en morceaux, cassez les noyaux, dont vous extrairez les amandes pour les monder avec soin. Cela fait, mettez fruits, noyaux concassés et amandes dans une cruche contenant deux litres d'eau-de-vie; ajoutez un peu de cannelle, deux ou trois clous de girofle. Faites macérer trois semaines, ayant soin d'agiter chaque jour. Filtrez. Ajoutez 300 grammes de sucre fondu dans un peu d'eau. Faites reposer; mettez en bouteilles.

**Absinthe**. — Versez dans 10 grammes d'alcool rectifié à 40 degrés : 4 grammes essence d'absinthe; 1 gramme et demi essence de fenouil; essence de badiane et d'anis, de chaque 3 grammes; eau de roses, 15 grammes. Mêlez bien; ajoutez eau-de-vie trois-six, 2 kilogr., et, après, 1 kilogr. d'eau filtrée. Cette liqueur n'aura pas la belle teinte verte de l'absinthe du commerce; elle n'aura pas non plus ses propriétés dangereuses et remplira parfaitement son rôle d'apéritif. Prise à dose exagérée, elle irriterait l'estomac et deviendrait par conséquent nuisible.

**Absinthe artificielle**. — Prenez une pincée de feuilles d'estragon sèches et faites infuser dans deux décilitres d'eau; vous obtiendrez une boisson d'une odeur pénétrante, d'une saveur très aromatique, essentiellement stomachique, stimulante, tonique et fébrifuge. Si ces vertus ne vous suffisent pas, ajoutez à cette infusion quelques gouttes de rhum: elle prendra un goût d'absinthe très prononcé. D'ailleurs l'estragon (*Artemisia dracunculus*) appartient au même genre que l'absinthe (*Artemisia maritima pontica*, etc.). Il y a donc ici autre chose qu'un pur effet de l'imagination.

**Angélique**. — Faites infuser dans un litre d'esprit-de-vin : 125 grammes de graines d'angélique. 4 grammes de girofle, une demi-gousse de vanille, pendant au moins huit jours. Râpez dans une cruche de grès environ 125 grammes de tiges d'angélique verte; versez dessus, et bouillant, un sirop composé de 1 kilogr. et demi de sucre fondu à chaud dans moitié son poids d'eau; faites refroidir. Versez alors avec précaution (décantez) votre esprit-de-vin aromatisé dans cette infusion; bouchez bien votre cruche et laissez reposer environ un mois. Filtrez alors et mettez en bouteilles. — Très stomachique.

**Anisette**. — Faites un sirop de sucre en faisant fondre dans un litre d'eau filtrée 2 kilogr. 500 gr. de sucre blanc. D'autre part, versez dans 15 gr. d'alcool rectifié à 40 degrés : 50 centi-



grammes d'essence de cannelle, autant d'essence de néroli-bigarrade, 5 grammes d'essence d'anis, 3 grammes d'essence de badiane (anis étoilé), 1 gramme d'essence de muscade et autant de teinture de vanille. Mêlez parfaitement. Ajoutez 1 kilogr. d'eau-de-vie trois-six, puis votre sirop de sucre. Laissez reposer vingt-quatre heures, filtrez et mettez en bouteilles. — Exposez à la chaleur du foyer, pendant quelques minutes, l'anisette que le froid aurait troublée. Elle y reprendra bientôt toute sa limpidité.

**Bitter.** — Prenez : gentiane et orangette, de chaque 15 grammes ; coriandre, 12 grammes ; calamus et cannelle, de chaque 4 grammes, et aunée, 2 gr. Mêlez ensemble, pulvérissez grossièrement ; faites infuser huit jours dans deux litres d'eau-de-vie de genièvre, et ajoutez sucre, environ 90 grammes.

**Autre** (formule anglaise). — Mettez dans un litre d'eau-de-vie blanche 25 grammes de pelures de citrons et d'oranges fraîches et moitié de sèches pulvérisées. Faites macérer pendant dix à douze jours dans une bouteille bien bouchée, que vous aurez soin de secouer deux fois par jour. Filtrez, et faites dissoudre dans votre liqueur 60 à 70 grammes de sucre.

**Brou de noix.** — Prenez des noix fraîchement cueillies, aux trois quarts mûres seulement, bien belles et bien saines ; supposons trente. Mettez dans une cruche de grès un litre d'eau-de-vie, aromatisée de cannelle, girofle, muscade par parties égales : soit environ 60 à 70 grammes de chacune. Jetez-y vos noix bien écrasées, et laissez macérer au moins un mois. Tirez alors votre liqueur à clair ; ajoutez 200 grammes de sucre au plus. Laissez reposer une quinzaine de jours. Filtrez et mettez en bouteilles.

**Cacao.** — Prenez 600 grammes cacao de Caraque, 250 grammes cacao de Maragnon ou des Iles ; faites torréfier, mondez et faites macérer pendant quinze jours dans 4 litres d'eau-de-vie sucrée avec environ 750 grammes de sucre humecté d'eau en quantité suffisante pour le faire fondre. Filtrez et mettez en bouteilles. On peut ajouter quelques gouttes d'essence de vanille, de cannelle, etc.

**Café.** — Faites légèrement torréfier 500 grammes de café (*moka* de préférence) ; broyez grossièrement. Faites infuser pendant trois ou quatre jours dans 4 litres d'eau-de-vie. Passez et ajoutez 1 kilogr. de sucre fondu dans un litre d'eau.

**Cassis.** — Prenez 1 kilogramme de baies de cassis égrenées, faites-les macérer environ trois semaines dans trois litres d'eau-de-vie, contenus dans une cruche de grès exposée à la chaleur du soleil autant que possible (mais si cette chaleur est intense et continue, quinze jours de macération pourront suffire) ; ajoutez à votre cassis un peu de cannelle et de clous de girofle. Quand le tout est bien infusé, retirez votre cassis, écrasez-le et le tordez dans un torchon de grosse toile pour en exprimer le jus. Filtrez. Ajoutez 750 grammes de sucre fondu dans un peu d'eau.

**Cerises.** — Prenez 2 kilogrammes et demi de cerises, moitié rouges et moitié noires mêlées; faites infuser pendant vingt-quatre heures dans un litre d'eau-de-vie; filtrez; sucrez suivant goût, ajoutez un bout de cannelle et laissez reposer, bien couvert, pendant un mois. Tirez à clair, mettez en bouteilles avec un morceau de sucre.

\*. On peut laisser les cerises, que l'on place alors dans des bouteilles, ou mieux des bocaux, en ajoutant la liqueur; mais on ne peut, dans ce cas, s'en servir qu'au bout de deux à trois mois.

**Coings.** — Choisissez des coings très mûrs, essuyez-les, ôtez les pépins et râpez-les. Tordez dans un linge grossier pour en exprimer le jus, que vous laisserez reposer quelques heures. Ajoutez quantité à peu près égale d'eau-de-vie, soit litre pour litre, et 250 grammes de sucre par litre de liqueur obtenue. Laissez macérer six semaines; passez.

**Curaçao.** — Faites infuser pendant huit ou dix jours 100 grammes d'écorces d'oranges amères sèches, bien épluchées, dans 2 litres de bonne eau-de-vie, avec un peu de cannelle et deux clous de girofle. Vous placerez la cruche où vous aurez préparé cette infusion au soleil ou à la chaleur du foyer, en ayant soin de l'agiter vivement une fois ou deux chaque jour. Faites fondre alors 1 kilogramme de sucre blanc dans un demi-litre d'eau, et ajoutez à votre liqueur, que vous aurez préalablement passée.

\*. On peut ajouter à l'infusion 50 à 60 grammes de bois de Fernambouc, ou un peu de teinture, en même temps que le sirop de sucre, pour donner couleur.

*Curaçao de ménage.* — Faites infuser pendant une heure ou deux l'écorce de deux belles oranges fraîches dans 1 litre de bonne eau-de-vie; passez et sucrez d'environ 200 grammes de sucre humecté de l'eau strictement nécessaire pour le faire fondre.

**Grenoble** (*ratafia de*). — Ayez 2 litres de jus de cerises, ou mieux trois quarts cerises et un quart framboises; faites-y fondre 500 grammes de beau sucre; ajoutez à cette liqueur 2 litres d'eau-de-vie dans laquelle vous aurez fait infuser une demi-poignée d'amandes de cerises bien épluchées, un peu de cannelle et quelques clous de girofle. Laissez reposer ce mélange cinq à six heures; filtrez et mettez en bouteilles.

**Kirsch** (*Kirschenwasser* : *eau de cerises*). — Faites infuser dans l'eau-de-vie, quantité proportionnelle, des noyaux de cerises concassés où vous aurez laissé les amandes. Quand les abricots seront mûrs à leur tour, prenez des noyaux de ces fruits, concassez-les, retirez-en les amandes et ajoutez (les noyaux seuls) à votre précédente infusion. Laissez macérer encore pendant deux mois; filtrez; mettez en bouteilles.

**Menthe** (*crème de*). — Faites infuser pendant huit jours, dans 4 litres d'eau-de-vie, 60 grammes de feuilles vertes de menthe

crépe. Passez. Ajoutez 3 grammes d'essence de menthe poivrée et 750 gr. de sucre mouillé d'eau pour l'aider à fondre. Mêlez bien; filtrez et mettez en bouteilles. Il convient de laisser reposer ainsi cette liqueur pendant près d'une année avant d'en faire usage.

**Merises.** — Prenez 500 grammes de merises sauvages bien mûres; ôtez-en les noyaux, ainsi que les queues, et faites macérer trois semaines environ (huit jours pourraient suffire si le vase hermétiquement bouché qui les contient était constamment exposé au soleil). D'autre part, broyez à peu près le tiers de vos noyaux, faites-les infuser à part le même temps que les merises. Mêlez les deux infusions; passez et ajoutez 500 grammes de sucre humecté suffisamment pour lui permettre de fondre.

**Millepertuis.** — Faites infuser dans un litre de bonne eau-de-vie vieille une poignée de fleurs de millepertuis, pendant à peu près six semaines, exposant à la chaleur et agitant deux, trois fois par jour la bouteille ou le cruchon qui contiendra cette infusion. Ajoutez-y environ 200 grammes de sirop de sucre préparé comme ci-dessus: passez, filtrez et mettez en bouteille.

\*. Étendue d'eau, cette liqueur très agréable fournit un breuvage rafraîchissant et des plus salutaires.

**Noyau.** — Ayez des noyaux d'abricots et de pêches, supposons 20 de chaque; concassez-les et faites-les macérer pendant quatre mois dans un litre d'eau-de-vie, avec un peu de cannelle et d'eau de fleurs d'oranger et 125 grammes de sucre fondu dans un peu d'eau.

\*. On fait une liqueur analogue, quoique inférieure, avec des noyaux de cerises.

**Noyau anglais.** — Faites blanchir, mondez et écrasez environ 90 grammes d'amandes, moitié amères et moitié douces, en y ajoutant 500 gr. de sucre en poudre. Faites bouillir 30 centilitres de lait nouveau; laissez-le refroidir et y ajoutez vos amandes pilées et sucrées. Ajoutez les zestes de 3 citrons, très minces, 1 cuillerée à bouche de miel et 1 litre de bon genièvre (ou de whisky d'Irlande). Mêlez bien et mettez dans une cruche où vous ferez macérer pendant quinze jours, en ayant soin de l'agiter fréquemment. Filtrez au papier et mettez en petits flacons que vous boucherez solidement et cachetterez.

\*. On peut ajouter aux amandes quelques amandes d'abricots, de pêches et même de prunes.

**Oranges.** — Faites infuser les écorces de 8 oranges fraîches avec un peu d'écorce de citron dans 4 litres d'eau-de-vie, pendant 15 jours, dans un cruchon bien bouché. Faites bouillir 500 grammes de sucre dans 1 litre d'eau; écumez et laissez refroidir. Ajoutez alors à la liqueur; filtrez et mettez en bouteilles.

\*. Quelques personnes ajoutent le jus des oranges.

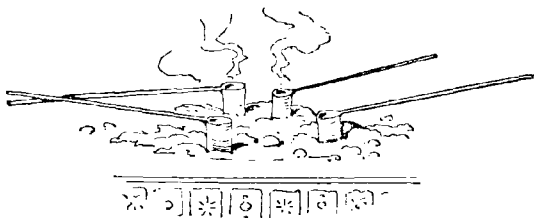
*Autre.* — Faites macérer dans la même quantité d'eau-de-vie 125 gr. de zestes d'oranges amères fraîches, pendant six heures; filtrez et ajoutez 500 grammes de sucre humecté pour faire fondre.

*Oranger (fleurs d').* — Faites infuser pendant quatre jours, dans 1 litre d'eau-de-vie, 50 grammes de fleurs d'oranger. Faites fondre dans un quart de litre d'eau 350 gr. de sucre. Passez votre infusion, ajoutez-y le sirop; filtrez et mettez en bouteilles.

**Parfait amour.** — Faites macérer pendant une semaine dans 1 litre de bonne eau-de-vie : le zeste d'un citron, 3 à 4 grammes de vanille, 25 centigrammes d'ambrette. Filtrez et ajoutez 200 grammes de sucre fondu dans un quart de litre d'eau.

\* Il est mieux de distiller la macération; nous n'y insistons pas ici, à cause de la difficulté de l'opération dans la plupart des ménages modestes. Nous indiquons d'ailleurs à l'article *Chimie* les procédés de distillation les plus simples, dont il se peut qu'on ait besoin à un moment donné.

**Prunelles.** — Prenez des prunelles de haies bien mûres, environ 300 grammes, écrasez-les sans en retirer les noyaux et mettez dans un cruchon avec 1 litre d'eau-de-vie, et 125 gr. de sucre humecté pour faire fondre. Laissez macérer un mois, si la saison



Bouilloires à manches, pour la préparation du café à la turque.

est déjà avancée et la température un peu basse, trois semaines dans le cas contraire. Tirez à clair, filtrez et mettez en bouteilles.

**Raspail (liqueur hygiénique de).** — Mettez dans un litre d'alcool à 21 degrés : sommités et racines d'angélique, 30 grammes; calamus aromaticus, 4 gr.; myrrhe et cannelle, de chaque 2 gr.; aloès, clous de girofle et vanille, de chaque 1 gr.; camphre, 50 centigr.; noix muscade, 25 centigr.; safran, 5 centigrammes. Laissez macérer pendant quinze jours au soleil, ou vingt-quatre heures auprès du feu en agitant fréquemment. Filtrez avec expression; ajoutez à la liqueur 600 gr. de sucre fondu sur le feu dans un demi-litre d'eau et mettez en bouteilles.

\* Cette recette est celle du *Manuel de la Santé*.

*Autre.* — Prenez : racines et semences d'angélique, 15 gr.; calamus aromaticus, 4 gr.; aloès et muscade, de chaque 25 centigr.; myrrhe, 1 gr.; cannelle, girofle, safran, camphre, vanille, de chaque 25 centigr. Faites macérer au soleil pendant quelques jours dans 1 litre d'eau-de-vie, en agitant une fois par jour au

moins ; ajoutez 5 centilitres d'eau-de-vie, puis 500 gr. de sucre fondu dans un demi-litre d'eau ; filtrez, etc.

**Vespéto.** — Faites macérer huit jours dans 2 kilogrammes d'eau-de-vie : 60 grammes semences d'angélique ; 30 gr. de coriandre ; anis et fenouil, 8 gr. de chaque. Passez ; ajoutez : sucre blanc, 500 grammes, fondu dans poids égal d'eau. Laissez reposer. Filtrez et mettez en bouteilles.

**Teinture d'écorce de citron.** — Remplissez à moitié d'eau-de-vie, ou d'alcool rectifié, une bouteille à large goulot — un bocal — d'une contenance d'un demi-litre environ. Mettez-y des zestes de citron coupés très minces ; laissez infuser une quinzaine de jours. Au bout de ce temps, passez votre liqueur ; l'eau-de-vie, ou l'alcool, sera fortement saturée du parfum de citron et vous pourrez l'employer dans toutes les liqueurs, crèmes, préparations variées qui réclament ce condiment.

### BREUVAGES CHAUDS

**Punch au thé.** — Préparez une infusion très forte de thé vert. Faites chauffer un bol à punch en métal et mettez dedans, avec moitié eau-de-vie et rhum, du sucre que vous aurez préalablement frotté à l'écorce d'un citron, et le jus de ce citron. Mettez le feu et ajoutez peu à peu votre thé en remuant avec la cuiller. Servez brûlant.

**Punch au rhum.** — Frottez bien votre sucre avec la peau de 2 citrons ; mettez-le dans votre bol, exprimez dessus le jus des citrons ; ajoutez de l'eau bouillante — supposons un demi-litre, puis une partie d'eau-de-vie et deux parties de rhum, suivant goût, quand le premier mélange sera un peu refroidi. Remuez, ajoutez du sucre s'il en est besoin ; faites bien chauffer et servez.

\*. On peut également mettre le feu au punch au rhum, sauf à augmenter la quantité de spiritueux dont la proportion, pour le procédé actuel, devrait être inférieure d'environ un tiers à celle de l'eau, ou à diminuer celle de l'eau ; il faudrait alors verser doucement le rhum et l'eau-de-vie et allumer avant de remuer.

**Punch au genièvre.** — Mettez dans un bol du sucre frotté d'écorce de citron, puis le jus de ce citron, comme précédemment. Ajoutez un demi-litre de genièvre, autant ou plus d'eau ; sucrez à votre goût, mêlez bien et servez chaud.

**Punch au kirsch.** — Même méthode.

**Punch froid.** — Faites macérer pendant deux jours les zestes de 2 oranges et de 3 citrons dans un litre d'eau-de-vie. Faites ensuite un sirop avec 750 grammes de sucre et la quantité d'eau strictement nécessaire. Quand votre sirop sera refroidi, ajoutez-le à l'eau-de-vie filtrée avec soin, puis 2 litres d'eau distillée ou simplement filtrée et le jus, passé au tamis, de 6 oranges et au-

tant de citrons. Laissez reposer, hermétiquement couvert, pendant un mois. Alors passez et mettez en bouteilles.

*Punch au lait.* — Faites macérer deux jours, dans deux litres d'eau-de-vie, une douzaine de citrons de moyenne grosseur. Faites un sirop de 750 grammes de sucre, auquel vous ajouterez, lorsqu'il sera près d'être achevé, le jus des citrons et une muscade râpée. Mêlez ensuite à l'eau-de-vie bien filtrée; ajoutez 1 litre de lait nouveau bouillant. Passez à la chausse, laissez refroidir et mettez en bouteilles.

**Bishop** (méthode anglaise). — Faites griller 4 grosses oranges amères; retirez-les du feu dès qu'elles auront pris une couleur brun pâle, et placez-les dans un vase allant au feu ou une petite casserole. Saupoudrez-les de 250 grammes de sucre; versez sur le tout deux bons verres de vin; couvrez bien et laissez reposer jusqu'au lendemain. Placez alors votre vaisseau sur les cendres chaudes, mais de préférence dans un vaisseau plus grand, rempli d'eau bouillante et faisant office de bain-marie. Pendant que votre macération chauffera, écrasez les oranges à l'aide d'une cuiller; puis passez au tamis. Faites alors bouillir le reste de la bouteille de vin dont vous aurez distrait deux verres, en prenant soin qu'il ne brûle pas; ajoutez au jus tamisé et servez chaud dans un bol ou des verres.

*Bishop froid.* — Faites infuser le zeste d'une orange amère dans de l'eau-de-vie pendant cinq ou six heures; passez, et ajoutez une bouteille de bon vin — du vin blanc de préférence — sucré à votre goût, en tout cas abondamment, à cause de l'amertume de l'infusion d'écorce d'orange.

**Vin chaud.** — Faites bouillir environ 175 grammes de sucre dans une petite quantité d'eau, avec un peu de cannelle, girofle, zeste de citron, etc., au goût, jusqu'à ce qu'il se forme un sirop épais. Ajoutez une bouteille de vin, remuez doucement tout en l'amenant près de bouillir, mais en prenant bien soin qu'il ne bouille pas. Passez et servez bien chaud.

\*. Quelques personnes ajoutent le jus du citron.

**Bavaroises.** — Les bavaroises ne sont autre chose que du lait bouillant abondamment sucré, aromatisé avec une liqueur quelconque, suivant goût: de l'essence de vanille, de la fleur d'orange, ou une dissolution de chocolat, ou encore une infusion de thé ou de café. On sucre quelquefois cette boisson chaude avec du sirop de capillaire.

**Café.** — Il nous semble que ce serait perdre notre temps que de donner des instructions pour la confection du *café* à l'eau ou au lait de même que pour celle du *chocolat* et celle du *thé*. Tout le monde sait préparer ces breuvages réputés; on les prépare à sa manière qui est toujours la meilleure. Nous n'y insisterons donc pas. Mais nous indiquerons la méthode orientale de

faire le café, afin que ceux qu'elle séduira puissent en essayer.

*Café à la turque.* — La méthode employée par les Turcs pour faire le café diffère essentiellement de la nôtre. Ils se servent d'un bijou de petit poëlon, pourvu d'un long manche, de la contenance environ d'une demi-cuiller à potage. La fève odorante, fraîchement torréfiée, est écrasée, non pas moulue. On en prend à peu près plein une cuiller à dessert que l'on met dans la bouilloire minuscule, à manche en forme de tuyau de chibouck, et l'on remplit d'eau ; puis on enfonce la bouilloire au milieu de braises ardentes. En quelques secondes, le café bout ; on le laisse donner quelques bouillons ainsi et l'on verse la décoction obtenue, eau, marc et tout, dans de petites tasses grandes comme des coquilles de noix. On la boit ainsi, sans le moindre atome de sucre — et, ma foi ! nous qui avons trempé nos lèvres de *giaour* dans cette liqueur sacrée, nous avouons l'avoir trouvée délicieuse, et n'avoir appris que plus tard, et avec étonnement, l'absence du sucre.

\*. On trouvera peut-être que le Turc boit bien peu de café, comparé à tant d'Européens ; cela est vrai, il en boit peu à la fois ; mais, comme il ne se repose guère de tout le jour, il arrive avec le temps à en ingérer une quantité assez respectable.

\*. En Algérie, le café se confectionne au moyen d'un outillage semblable, mais, dans le petit poëlon, on jette du café, moulu en poudre très fine, et du sucre, également en poudre. On donne deux ou trois bouillons et l'on verse. Le consommateur attend que la bouillie se soit précipitée, ce qui n'est d'ailleurs pas long. Le café est toujours un peu trouble, mais on s'y habitue facilement.

### SIROPS DIVERS

**Sirop de sucre.** — On devrait toujours avoir sous la main, fait à l'avance, un bon sirop de sucre, nécessaire pour une foule de préparations dans lesquelles le sucre ne saurait le remplacer qu'imparfaitement. Prenez 6 litres d'eau dans laquelle vous battez un blanc d'œuf ; ôtez un litre de cette eau que vous mettrez de côté, et portez sur le feu les 5 autres litres d'eau avec 10 kilogr. de sucre. Quand le sucre sera fondu et le sirop bouillant, ajoutez le litre d'eau albumineuse qui vous reste ; faites bouillir environ dix minutes en ayant soin d'écumer jusqu'au dernier atome d'écume et passez à la chausse en laine. Faites refroidir parfaitement, mettez en bouteilles, bouchez bien et placez à la cave à moitié couchées pour vous en servir à l'occasion. Le sirop devra être très limpide ; c'est une condition de conservation.

\*. Ce sirop de sucre entre avec avantage non seulement dans la composition d'autres sirops, mais encore dans celle de limonades et autres préparations pharmaceutiques, aussi bien que de pur agrément.

*Sirop de café.* — Prenez 250 grammes du meilleur café moulu ; mettez-le dans une casserole contenant un litre et demi d'eau et faites bouillir jusqu'à réduction des deux tiers, soit à un demi-litre. Laissez refroidir la liqueur ainsi obtenue, après l'avoir clarifiée en jetant dedans un morceau de charbon de bois incandescent, versez-la, à travers une passoire fine, dans une autre casserole, et faites-la bouillir de nouveau. Ajoutez, pendant que votre café bout, du sucre en quantité suffisante pour lui donner la consistance du sirop ; retirez-le du feu, ce résultat obtenu ; laissez refroidir parfaitement, mettez en bouteilles, bouchez et scellez. Ce sirop est surtout d'une grande ressource en voyage. Pour avoir une excellente tasse de café, il suffit de mettre dans une tasse deux cuillers à café de ce sirop et de remplir la tasse d'eau bouillante. On peut également y ajouter crème ou lait suivant goût — et suivant qu'on peut ou non s'en procurer.

*Sirop d'orgeat.* — Faites blanchir à l'eau bouillante et moudez : amandes douces, 6 parties ; amandes amères, 1 partie ; par exemple, 500 grammes des premières et environ 83 grammes des secondes. Écrasez ensuite vos amandes dans un mortier en les mouillant d'un peu d'eau, de manière à les réduire en pâte à laquelle vous ajoutez un peu de sucre en poudre. Ajoutez un litre d'eau bien chaude ; délayez bien et passez dans une serviette, en tordant. Mettez votre sirop de sucre sur le feu, ajoutez-y votre lait d'amandes et laissez-le donner un bouillon. Retirez-le et ajoutez un peu d'eau de fleur d'orangers. Laissez refroidir et mettez en bouteilles.

*Sirop de groseilles.* — Prenez groseilles rouges égrenées, 4 kilogr. ; cerises, 1 kilogr. ; framboises, 500 gr. Exprimez-en bien le jus dans une terrine et laissez à la cave au moins vingt-quatre heures ; une certaine fermentation se produira, formant une sorte de croûte à la surface du liquide. Vous verserez celui-ci sur un tamis de crin et laisserez égoutter sans presser ; pesez votre jus : mettez dans une bassine de beau sucre blanc, dans la proportion de 1 kilogr. 750 de sucre pour 1 kilogr. de jus et versez celui-ci dessus. Faites fondre sur le feu et jeter quelques bouillons ; retirez du feu, écumez et laissez refroidir pour mettre en bouteilles.

*Sirop de mûres.* — Même procédé, ainsi que pour tous les sirops de fruits dont on peut obtenir le jus par expression et qu'il faut laisser fermenter et traiter en tout comme les groseilles.

*Sirop de violettes.* — Faites une infusion abondante de pétales de violettes fraîches à l'eau bouillante, dans un vase hermétiquement clos. Passez cette infusion à travers un linge fin ; ajoutez de beau sucre blanc concassé, dans la proportion de 1 kilogr. par litre. Ce sirop fermente avec facilité ; il faut le conserver dans un lieu frais, mais sec.



Le même procédé peut s'appliquer à la fabrication d'autres sirops de fleurs odorantes, sans qu'il soit besoin d'entrer dans de plus longs détails.

*Sirop de gomme.* — Faites dissoudre dans 500 grammes d'eau bouillante 100 grammes de gomme arabique et 1 l. 1 gr. de sucre blanc.

*Sirop d'écorces d'oranges (ou de citrons).* — Faites infuser pendant dix à douze heures — du soir au lendemain matin, par exemple — environ 10 grammes d'écorces d'oranges ou de citrons dans un litre d'eau bouillante renfermé dans un vase clos. Passez cette infusion ; ajoutez-y 1 kilogr. de sucre blanc de première qualité. Faites un sirop à feu doux.

*Sirop indien.* — Faites dissoudre dans 4 litres d'eau bouillante 2 kilogr. de sucre blanc ; ajoutez-y 50 grammes d'acide citrique. Laissez refroidir complètement. Ajoutez alors essence de citron et esprit de vin, de chaque 6 grammes. Remuez bien pour obtenir un mélange parfait et mettez en bouteilles.

Deux cuillerées à bouche dans un verre d'eau constituent un breuvage d'été délicieux.

*Sirop pour conserves de fruits.* — Par chaque kilogramme de sucre employé un quart de litre d'eau ; laissez dissoudre au repos, naturellement. Prenez de la colle de poisson bien fine et bien claire, environ 2 gr. à 2 gr. et demi par kilogramme de sucre employé ; faites dissoudre cette colle de poisson en jetant dessus un peu d'eau bouillante, délayez-la bien et jetez-la dans votre sirop en remuant. Placez alors le tout sur le feu ; faites bouillir, et ayez soin d'enlever toute l'écume qui se produira, jusqu'à ce qu'il ne s'en produise plus. Retirez alors du feu.

Ce sirop peut être employé pour conserver toute espèce de fruits.

### LIMONADES ET BREUVAGES D'ÉTÉ; BOISSONS, FRUITS, CRÈMES GLACÉES

**Limonade commune.** — La vraie limonade, la limonade élémentaire, se prépare en exprimant du jus de citron dans un verre d'eau sucrée. Cette simple préparation constitue un breuvage agréable à prendre par un temps chaud, et salutaire si l'on peut se résoudre à en boire avec une grande modération, ce qui est quelquefois une question hérissée de difficultés.

*Autre.* — Prenez : sucre en poudre, 1 kilogr. 750 grammes ; acide citrique ou tartrique, 30 grammes ; essence de citron, 7 grammes et demi. Mêlez intimement. Deux ou trois cuillerées à café dans un verre d'eau donnent immédiatement une douce et très agréable limonade.

*Limonade tailleuse.* — Faites dissoudre dans un demi litre

d'eau bouillante environ 340 grammes de sucre ; ajoutez un huitième de litre de jus de citron, 35 à 40 centilitres de lait froid ; remuez bien pour opérer le mélange et passez.

*Limonade à l'eau d'orge.* — Préparez un sirop de sucre en faisant bouillir dix minutes 120 grammes de sucre dans 3 décilitres d'eau. Ajoutez le zeste d'un citron râpé et le jus de deux citrons, et laissez bouillir le tout une minute ou deux au plus. Ajoutez deux litres de décoction d'orge ; faites bouillir de nouveau cinq minutes ; puis passez au tamis en laissant tomber la liqueur dans une cruche que vous couvrirez d'une feuille de papier trouée au milieu pour laisser passage à la vapeur. Quand votre limonade sera suffisamment refroidie, vous pourrez en faire usage. Mise *froide* en bouteilles, elle peut se conserver plusieurs jours.

*Orangeade.* — Opérez comme ci-dessus, en substituant les oranges, zeste et jus, aux citrons.

*Gingerade.* — Écrasez 30 grammes de racines de gingembre de la Jamaïque, et faites infuser quatre heures dans un demi-litre d'eau bouillante ; passez. Ajoutez 750 grammes de sucre ; faites chauffer, écumez ; quand le sucre est bien fondu, retirez du feu, ajoutez 55 à 60 grammes d'acide citrique. Laissez refroidir.

*Limonade minérale.* — Mêlez, quantité suivant besoins : 1 partie (en volume) d'acide sulfurique à 66 degrés et 4 parties d'alcool de bon goût à 90 degrés. Ajoutez une cuillerée de ce mélange à un verre d'eau sucrée avec un sirop de fruits quelconque, par exemple à un verre de sirop de groseilles. Cette limonade possède l'heureuse propriété de ne point pousser à la transpiration, et est, par cette raison, d'un usage très répandu dans les pays chauds.

*Limonade sulfurique.* — La limonade sulfurique des pharmacopées se compose de 100 grammes de sucre dissous dans 1 kilogr. d'eau, avec addition d'un gramme d'acide sulfurique. C'est à peu près la proportion que j'ai à indiquer. Faites un verre d'eau sucrée et y ajoutez une goutte d'acide sulfurique ; vous aurez une limonade excellente, ne poussant point à la transpiration, comme la précédente.

*Limonade de menthe.* — Prenez quelques sommités de menthe fraîche, mettez-les dans une grande timbale ou un grand verre, avec une forte cuillerée de sucre en poudre. Ajoutez deux petits verres d'eau-de-vie, ou mieux un petit verre d'eau-de-vie et un de noyau. Ce mélange devra occuper à peu près le tiers de la capacité de votre timbale. Remplissez avec de la glace en poudre ; laissez reposer quelques minutes, filtrez et servez, ou buvez. On peut ajouter une tranche très mince d'ananas ou de pêche, ou encore un brin de cannelle.

*Orangeade effervescente.* — Exprimez le jus d'une orange

dans un verre d'eau sucrée à votre goût, et en raison surtout de l'acidité de l'orange. Ajoutez une demi-cuillerée à café de bicarbonate de soude ; remuez ; l'effervescence se produit aussitôt et — vous pouvez boire.

*Autre breuvage effervescent.* — Faites bouillir dans 2 litres d'eau 1 kilogramme de beau sucre blanc, pendant dix minutes. Ajoutez 30 grammes d'acide tartrique. D'autre part, battez bien les blancs de deux œufs frais, ajoutez-les au mélange encore chaud ; mêlez bien et aromatisez avec citron.

•. Mettez dans un grand verre d'eau fraîche deux cuillerées à bouche de cette préparation ; mêlez, puis ajoutez une petite pincée de carbonate de soude ; remuez et buvez pendant l'effervescence.

**Sorbet.** — Versez 40 gouttes d'essence de citron sur 230 gr. de sucre blanc *rapé* ; ajoutez acide tartrique et carbonate de soude, de chaque 115 grammes. Mêlez bien ensemble et passez à deux tamis de crin. Peut être conservé dans des bouteilles fortement bouchées. Il faut prendre soin que les poudres qu'on doit employer soient bien sèches.

**Vinaigre framboisé.** — Mettez une certaine quantité de framboises dans un vase de terre, et versez dessus de bon vinaigre, après les avoir écrasées, de manière à les en couvrir entièrement, sans toutefois les noyer. Couvrez hermétiquement votre vase et laissez reposer deux jours, avec exposition au soleil pendant le jour et dans un endroit chaud pendant la nuit. Au bout de ce temps, passez d'abord au tamis, ensuite à la chausse. Ajoutez par chaque litre de vinaigre 1 kilogramme de sucre, portez au feu, et faites bouillir. Enlevez soigneusement l'écume qui se produira, retirez du feu et laissez refroidir. Mettez alors dans des bouteilles bien bouchées.

**Glace au citron.** — Prenez jus de citron et eau, de chaque 25 centilitres ; sirop concentré, un demi-litre. Vous aurez *rapé*, avant expression, la peau des citrons avec un morceau de sucre que vous y ajouterez. Mêlez le tout ; laissez reposer une heure ; passez et glacez. — Battez ensuite, avec un peu de sucre en poudre, le blanc de deux ou trois œufs ; et quand la congélation commencera à se produire, ajoutez-y vos œufs battus et travaillez votre glace à la spatule. Cette addition donnera une plus grande consistance et ajoutera à la saveur.

**Glace à l'orange.** — Même procédé.

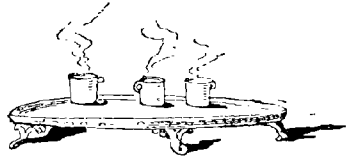
**Fraises glacées.** — Prenez une bonne quantité de belles fraises rouges, au moins 1 kilogramme ; écrasez-les sur un tamis ; mêlez au jus de vos fraises le jus d'un citron, 500 grammes de sucre mouillé d'un quart de litre d'eau, ou mieux, un demi-litre de sirop très fort. — Mêlez intimement. — Glacez ainsi que nous l'allons indiquer tout à l'heure.

**Framboises glacées.** — Se préparent de la même manière. — De même peuvent être préparées des purées d'ananas, de pêches, de groseilles, etc.

**Crème de fraises ou de framboises glacée.** — Prenez un demi-litre de fraises ou de framboises bien mûres, un demi-litre de crème, 500 grammes de beau sucre blanc en poudre. Exprimez le jus de vos fruits à travers un tamis; ajoutez le sucre et la crème, le jus d'un citron, ou demi-bâton de vanille, et glacez. — Un peu de lait nouveau ajouté au moment de glacer rend l'opération plus rapide.

\*. On peut préparer de cette façon toute espèce de fruits, en choisissant de préférence ceux qui ont un parfum agréable et prononcé. Il suffit de prendre soin de ne se servir que de fruits de bonne qualité et bien mûrs. On peut également se servir de fruits conservés, ou de moitié de ceux-ci mêlés à moitié de fruits frais. — Naturellement, la quantité de sucre sera diminuée en proportion des conserves.

**Crème aromatisée pour glaces.** — Délayez des jaunes d'œufs dans du lait, en proportion convenable; ajoutez du sucre en poudre; mêlez bien. Faites épaissir au feu, en tournant incessamment, et sans laisser bouillir. Retirez du feu, passez au tamis de crin. Aromatisez alors au citron, à la vanille, aux pistaches, au café, au chocolat, — et glacez.



### PRÉPARATION DE LA GLACE

**Glace naturelle.** — L'usage de la glace dans l'action du refroidissement, de la congélation des matières quelconques que nous voulons « glacer », nous était indiqué par le curieux phénomène d'assimilation que la fonte d'un bloc de glace nous a révélé; autrement dit, par la quantité de calorique qu'un morceau de glace s'approprie nécessairement pour se convertir à l'état liquide, et qu'il emprunte aux objets qui l'entourent immédiatement. Ainsi 1 kilogramme de glace, par exemple, exige à peu près, pour opérer sa transformation, c'est-à-dire pour fondre, une somme de chaleur suffisante pour faire *bouillir* 1 kilogramme d'eau froide.

\*. Mais, la glace, ne commençant à fondre que lorsque la température s'est élevée au-dessus de *zéro*, ne peut, seule, être employée à *glacer* les liquides, etc., mais seulement à les refroidir. Il faut, pour obtenir un meilleur résultat, contraindre en quelque sorte la glace à fondre plus rapidement, c'est-à-dire à une tem-

pérature plus basse que *zéro*, ce qui causera alentour un refroidissement effectif d'autant plus intense, ce qu'on obtient en mêlant à la glace quelque substance étrangère propre à produire ce résultat. Le sel commun est une de ces substances. L'intensité du froid produit par le mélange de 1 partie de sel et de 2 parties de glace pulvérisée ou de neige dépasse 35 degrés centigrades au-dessous de zéro ; ce qui permet largement d'atteindre le but proposé.

**Ustensiles nécessaires.** — Les ustensiles nécessaires pour faire des crèmes et des fruits glacés sont une glacière ou *sorbetière* d'étain, à couvercle fermant hermétiquement et pourvue d'un manche ; un seau à glace *en bois*, construit solidement, destiné à recevoir le mélange frigorifique, un peu plus profond que la sorbetière et ayant un diamètre de 15 à 20 centimètres plus large, pourvu en outre d'un trou, bouché de liège, sur l'un des flancs, de manière à faire échapper au besoin l'eau du mélange fondant ; une large spatule ou *houlette*, pourvue d'un manche arrondi au bout, pour détacher la crème glacée qui s'attache aux parois de la sorbetière et en mêler parfaitement, en tournant doucement, le contenu entier.

*Manière d'opérer.* — Mettez au fond du seau une couche de votre mélange de glace pulvérisée et de sel. Placez ensuite votre mixture de crème et de fruits, ou votre crème aromatisée, dans la sorbetière et placez celle-ci dans le seau, en l'entourant de glace et de sel mélangés jusqu'au bord supérieur. Laisser quelques minutes reposer le tout couvert d'une épaisse couverture de laine est une excellente précaution. — Prenez alors le manche de votre sorbetière d'une main, et tournez-la vigoureusement pendant quelques minutes ; puis ôtez le couvercle et travaillez-la doucement, de l'autre main, avec la spatule. Remettez le couvercle, tournez de nouveau, et répétez l'opération jusqu'à ce que la crème soit faite.

\*. Il faut beaucoup de précaution et un travail soutenu pour obtenir une crème entièrement et également glacée, et non en morceaux grossiers.

\*. L'opération terminée, si l'on veut conserver le mélange réfrigérant et s'en servir, on laisse couler, par le trou pratiqué sur le côté du seau, la partie fondue, — l'eau enfin, — et l'on remplace le sel et la glace consommés.

\*. Il est à peine besoin d'ajouter que si peu que ce soit de mélange fondu mêlé à la crème, celle-ci est complètement perdue.

*Glace artificielle.* — La difficulté d'obtenir et de conserver de la glace sous les climats brûlants, ou simplement dans un lieu éloigné des grands centres, a fait rechercher le moyen de la remplacer par des substances ayant la propriété d'absorber une

grande quantité de chaleur, et par conséquent de produire autour un froid considérable. Différents sels acquièrent cette propriété, lorsqu'on les dissout dans l'eau ou dans certains acides.

*Premier procédé.* — Le procédé le moins coûteux et peut-être le meilleur consiste dans l'emploi du sulfate de soude (sel de Glauber) grossièrement pulvérisé, sur lequel on verse environ deux tiers de son poids d'acide muriatique (esprit de sel). Le mélange doit toujours être fait dans un vaisseau de bois et non de métal, ce dernier étant un conducteur beaucoup trop rapide de la chaleur extérieure. On opère d'ailleurs avec ce mélange absolument comme avec celui de glace et de sel. Celui dont nous nous occupons jouit d'une puissance frigorifique égale au précédent. Malheureusement, l'acide muriatique est un liquide très corrosif et nauséabond, défauts qui en restreignent à peu près l'usage au glaçage des vins.

**Glaçage des vins.** — Pour glacer les vins, il faut se servir de seaux à glace les plus étroits possible, afin de prévenir la déperdition de puissance frigorifique qui se produirait inévitablement dans un vase trop large.

*Procédé sans glace ni acide.* — Préparez à part deux poudres : la première composée d'une partie, en poids, de muriate d'ammoniaque (sel ammoniac du commerce) et de deux parties de nitrate de potasse ou *salpêtre*. Cette proportion est rigoureuse pour que les deux sels, réagissant l'un sur l'autre, se combinent et donnent, au lieu du muriate d'ammoniaque et du nitrate de potasse que nous avons mis dans le seau, du muriate de potasse et du nitrate d'ammoniaque; on est arrivé par ce moyen à produire à bon marché le nitrate d'ammoniaque, accompagné d'un autre sel, le muriate de potasse, lequel possède également, étant dissous, une grande puissance frigorifique. Mais ce mélange, quoique réfrigérant puissant, ne saurait produire la glace : il faut y ajouter une seconde poudre, formée simplement de la meilleure soude d'Écosse broyée dans un mortier.

\*. Ces deux poudres, ainsi préparées, doivent être tenues isolément dans des vases bien clos, dans un lieu aussi froid que possible ; car si la soude broyée est exposée à l'air, elle y perdra l'eau qu'elle contient et sa puissance diminuera d'autant ; et l'autre poudre, dans les mêmes conditions, s'imprégnera de l'humidité de l'air et sera hors d'usage.

*Emploi.* — Pour employer ces mélanges, prenez portion égale de chacun et mêlez ensemble en remuant, puis introduisez vivement dans votre seau à glace, et versez dessus de l'eau aussi froide que possible, pour dissoudre le tout : soit, pour un demi-litre de chacun des mélanges pulvérisés (1 litre au total), environ un demi-litre d'eau. — Prendre bien soin de ne pas mettre plus d'eau qu'il n'est nécessaire, autrement la puissance frigorifique

s'exercerait sur cette eau et non sur la substance à glacer, et l'opération échouerait.

\*. Les quantités que nous venons d'indiquer, 1 litre de mélange complet et un demi-litre d'eau, suffisent pour glacer deux bouteilles de vin l'une après l'autre par le temps le plus chaud, pourvu qu'on se serve d'un vase convenablement étroit.

\*. Tous les accessoires employés à cette opération, vases, eau, etc., doivent toujours être le plus froids possible.

### BIÈRES, CIDRES, POIRÉS DE MÉNAGE ET BOISSONS ÉCONOMIQUES

**Bière de ménage** (anglaise). — Mettez dans une chaudière : 32 litres d'eau, 10 litres de malt, 225 grammes de houblon et 1 kilogramme de mélasse ; faites bouillir pendant deux heures en remuant fréquemment. Retirez du feu et laissez refroidir, puis passez au tamis de crin. Faites bouillir à nouveau le houblon et la drêche dans 16 litres d'eau avec 500 grammes de mélasse. Mettez refroidir et passez comme précédemment. Quand toute la liqueur a été passée et que le moût est suffisamment refroidi, ajoutez 285 grammes de levure fraîche et mêlez bien. Couvrez d'une toile grossière, d'un sac par exemple, et laissez reposer dix heures. Retirez l'écume produite par la fermentation et mettez en baril. Votre bière commencera bientôt à travailler ; au bout de huit heures environ, le travail sera accompli, et vous pourrez alors bonder légèrement votre baril.

*Autre.* — Voici une recette encore plus simple et donnant une bonne bière de ménage au meilleur marché possible, en usage dans les familles anglaises. Faites bouillir dans 22 litres d'eau 18 litres de malt, 2 kilogrammes de mélasse, 115 grammes de houblon. Passez comme précédemment. Cette bière coûtera environ 10 centimes le litre.

*Autre* (française). — Mettez dans un baquet six litres de seigle avec tout juste assez d'eau pour le mouiller entièrement ; remuez de temps en temps. Quand votre seigle sera germé d'une manière assez apparente, mettez-le dans un baril contenant environ 40 litres et y ajoutez 180 grammes de levure de bière, puis 15 à 16 litres d'eau chaude, en agitant avec un bâton ; quand le mélange est refroidi, ajoutez une même quantité d'eau chaude en remuant toujours. Le lendemain, vous remplirez entièrement votre baril avec de l'eau chaude, en agitant encore ; puis vous laisserez reposer une semaine. Au bout de quinze jours, vous soutirez votre bière et la mettrez dans un baril nouveau où, après quelques jours de repos, vous pourrez en faire usage.

*Bière économique.* — Faites infuser dans 35 litres d'eau bouillante 150 grammes de houblon. 38 grammes graines de genièvre

et 15 grammes fleurs de sureau. Passez. Ajoutez 1 kilogr. de sucre et 200 grammes de gomme arabique inférieure; remuez pour faire fondre. Quand votre infusion sera presque refroidie, ajoutez 30 grammes de levure de bière; mêlez bien, et versez dans un baril de contenance convenable. Laissez reposer vingt-quatre heures dans un lieu pas trop frais; la fermentation s'établira aussitôt. Quinze heures au plus après, le travail accompli, mettez en bouteilles dans des bouteilles fortes, — un peu plus tôt même en été. Vous pouvez en faire usage après huit jours de bouteille.

\*. Cette bière revient à peu près à 9 centimes le litre.

**Cidre de ménage.** — Prenez des pommes bien saines et bien fermes, mais mûres, écrasez-les aussi bien que vous pourrez, — s'il est possible, à l'aide d'une presse à main. Ajoutez par hectolitre de pommes cinq à six betteraves rouges, cuites et coupées en morceaux, pour activer la fermentation et donner de la force au cidre, et 10 litres d'eau de source ou de pluie. Laissez macérer vingt-quatre heures au plus, en remuant de temps en temps avec un gros bâton. La pulpe acquerra une couleur brune et n'entrera pas en fermentation. Si vous employez des pommes amères seules, il faudra laisser macérer un peu plus longtemps; mais rappelez-vous toutefois qu'une trop longue macération a lieu aux dépens de l'alcool du cidre, dont le marc, devenu spongieux, s'empare avec une grande facilité. Mettez votre jus dans un tonneau de contenance suffisante, en posant légèrement la bonde sur le trou, pour ne l'enfoncer définitivement que lorsque la fermentation est achevée. Au bout d'un mois, soutirez votre cidre, soit pour le changer de tonneau, soit pour le mettre en bouteilles. Choisir des bouteilles fortes, et ne les boucher qu'après un peu de repos.

**Poiré.** — Le poiré ou « cidre de poires » peut également être fabriqué avec économie. Écrasez vos poires à coups de maillet, jetez-les dans un tonneau et remplissez d'eau de rivière, de source ou de pluie. Il faut calculer la quantité de poires que vous devez employer d'après la contenance de votre tonneau, dont elle doit occuper le cinquième: soit, pour une bordelaise d'une contenance approximative de 225 litres, 45 litres de poires. Au bout de vingt-quatre heures, la fermentation commence. Il faut avoir soin de remplir à mesure que le liquide s'affaisse. On peut même ajouter pendant quelque temps de l'eau à mesure qu'on fait usage du poiré, lequel constitue une boisson très spiritueuse et dont l'usage habituel ne convient pas à tous les tempéraments.

\*. Le poiré de poires sèches se prépare comme le précédent, sauf qu'il suffit de moitié moins de fruit. Il est encore moins recommandable que l'autre; aussi n'emploie-t-on ordinairement les poires séchées au four qu'accompagnées d'autres fruits également secs, notamment du raisin



**Boissons économiques.** — Mettez dans un baril contenant 35 à 40 litres 1 kilogramme 500 grammes de pommes tapées, moitié raisins secs, 100 grammes baies de genièvre ; remplissez d'eau et laissez reposer quatre jours. Ajoutez alors 30 centilitres d'alcool de betteraves ; faites macérer huit jours ; mettez en bouteilles, bien bouchées, que vous placerez debout. Vous pouvez en faire usage après quatre jours de bouteille.

*Autre.* — Mettez dans une grande cruche de grès ordinaire, contenant environ 12 litres : un demi-kilogramme de pommes tapées, 250 grammes raisins secs, une poignée baies de genièvre, une poignée de fleurs de houblon. Faites macérer pendant trois ou quatre jours, en remuant fréquemment. Quand la fermentation est accomplie, remplissez votre cruche avec un peu d'eau, et après quelques instants de repos vous pouvez faire usage de votre boisson.

\*. On peut modifier les proportions des pommes tapées et du raisin ; beaucoup de personnes n'emploient que ce dernier fruit.

\*. Enfin, en ajoutant à cette boisson environ 2 décilitres d'eau-de-vie, on obtient un breuvage excellent et salubre, qu'après huit jours d'infusion on soutire et l'on met en bouteilles, en ayant soin de ne pas les coucher du tout.

*Autre.* — Mettez dans une cruche d'eau de la contenance ordinaire (10 à 12 litres) une poignée de feuilles de houblon, cinq à six feuilles d'oranger, 500 grammes de sucre et un demi-verre de vinaigre. Couvrez bien votre cruche avec une toile ; laissez macérer une couple de jours, en agitant de temps à autre avec un bâton. Passez à travers un linge, mettez en bouteilles, et bouchez comme le champagne en ficelant vos bouchons.

*Autre.* — Faites infuser trois jours dans une cruche d'eau semblable à la précédente : fleurs de violettes et de sureau (sèches), de chaque 8 grammes ; fleurs de houblon, 4 à 5 grammes ; baies de genièvre, 15 grammes ; coriandre, 4 grammes ; 400 grammes de mélasse ; 1 décilitre de vinaigre ordinaire. Remuez bien. Pendant les trois jours exigés pour l'accomplissement de la macération, vous agiterez avec un bâton une ou deux fois par jour, ajoutant de l'eau pour que votre cruche reste pleine, au moins le premier jour. Tirez à clair et mettez en bouteilles bien bouchées, comme la précédente, car celle-ci ne pétille pas moins.

**Levure factice.** — On peut se trouver, surtout à la campagne, dans l'impossibilité de se procurer la levure dont on aura besoin, soit pour la confection de bières de ménage ou autres, soit encore pour la préparation des pâtes. Voici qui pourra remplacer la levure absente :

\*. Faites bouillir dans 4 litres d'eau : 175 à 200 grammes de farine, 100 grammes de cassonade brune et une demi-cuillerée à café de sel, au plus. Laissez refroidir ; mettez dans un cruchon

ou une bouteille de grès bien bouchée. Vous pourrez vous en servir le lendemain.

### VINS ARTIFICIELS

On ne fait pas du vin uniquement avec du raisin. C'est là un axiome trop fréquemment vérifié, quoique utile à mettre en pratique là où la vigne fait défaut, — ou bien encore là où le vin de raisin serait trop cher pour être bu à satiété. Quelques recettes de vins factices ne seront donc pas inutiles.

\*. On peut faire de ces sortes de vins avec toute espèce de fruits, mais les fruits préférables sont les groseilles en grappes, les groseilles à maquereau, les mûres, les fraises, les framboises, le cassis, les mûres de ronces, les baies de sureau, les cerises, les prunes de Damas, les prunelles, etc., sans parler des fruits secs. Les Anglais font en outre du vin avec diverses espèces de racines, telles que les navets, les panais ; avec des fleurs, telles que celles des primevères, la rhubarbe, etc. Ils imitent ainsi, avec plus ou moins de succès, toute espèce de vins : le bordeaux, le porto, le vin du Rhin, le xérès et jusqu'au champagne, tirant des mêmes ingrédients, rien que par un degré différent de fermentation, deux vins absolument dissemblables. Nous n'entre-rons pas dans de grands détails sur la fabrication des vins anglais, dont les procédés sont le plus souvent trop compliqués pour valoir la peine qu'on tente de les employer ; mais nous donnerons quelques-unes de leurs recettes les plus faciles à exécuter comme les plus susceptibles d'être utilement employées dans notre pays.

**Considérations générales.** — Les vins de mûres de haies et de mûres de ronces, ainsi que celui de baies de sureau, ont peu de force, mais ils sont très colorés et peuvent servir à en colorer d'autres, tels que le vin de prunelles ainsi que celui de prunes, lesquels possèdent précisément les qualités et les défauts contraires aux premiers. Les fraises et les framboises donnent un vin d'une saveur agréable, doux et sec. Les groseilles en grappes donnent un vin clair et mousseux comme le champagne, et le cassis un vin doux et sucré qui rappelle assez le vin d'Asti. Quelques personnes font bouillir le jus de ces deux derniers fruits avant de le faire fermenter.

\*. Dans les fruits à noyaux, tels que prunes, prunelles, cerises, on fera bien de ne pas trop écraser les noyaux, à cause de l'amertume qui pourrait en résulter et modifier désagréablement la saveur du vin.

**Vin de baies de sureau.** — Choisissez des baies de sureau bien saines et bien mûres ; épluchez-les ; exprimez-en avec vos mains le jus, que vous laisserez reposer, autant que possible, dans des vases de terre vernissée. Pour chaque litre de jus bien clair,

ajoutez 1 litre et demi d'eau, et 1 kilogramme et demi de cassonade pour 10 litres de ce mélange. Mettez-le dans une bassine sur le feu, et, quand il est prêt à bouillir, clarifiez avec des blancs d'œufs. Faites alors bouillir une heure; retirez du feu, et, lorsqu'il est presque froid, ajoutez de la levure de bière forte. Mettez en tonneau et laissez fermenter, ayant soin de remplir votre tonneau, à mesure que le travail de la fermentation, en s'opérant, abaisse le niveau du liquide, avec un peu de cette même liqueur dont vous aurez conservé une partie à cet effet. La quantité de vin à fabriquer ainsi doit être environ 35 à 40 litres. S'il en est ainsi, vous le collerez au bout d'un mois et vous pourrez le mettre en bouteilles après quelques jours de repos.

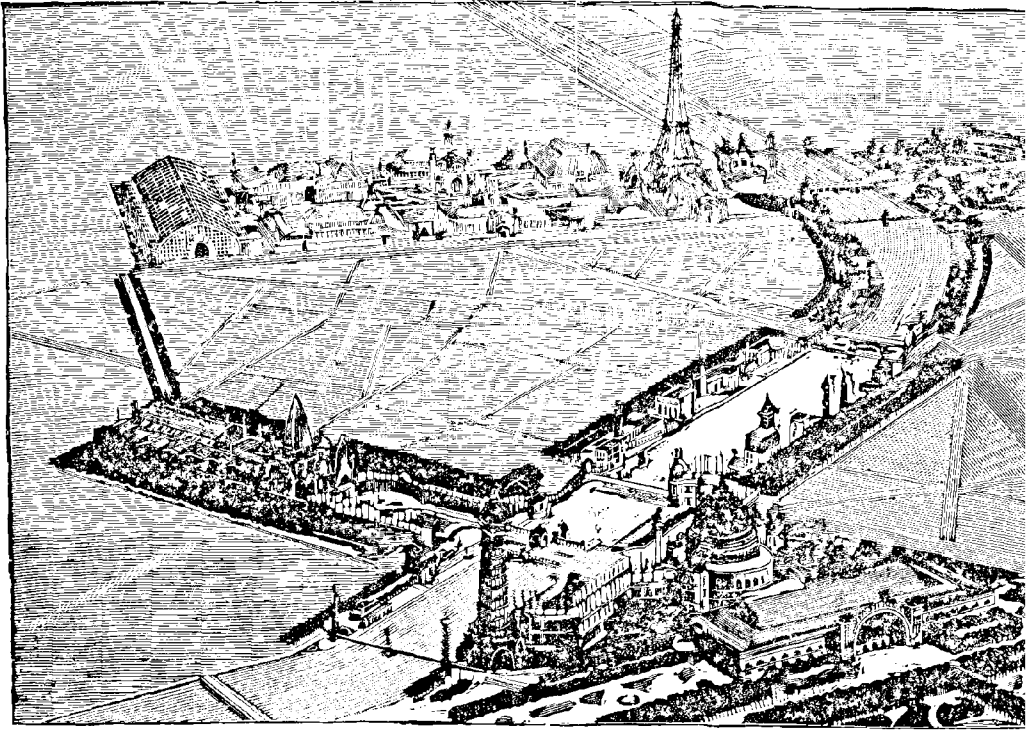
\*. Ces sortes de vins ne sont, en général, consommés qu'après un an de bouteille.

*Vin de mûres de ronces.* — Cueillez vos fruits par un temps sec et quand ils sont bien mûrs. Mettez-les dans un vaisseau découvert, un baquet, par exemple, ayant près du fond un robinet de bois. Faites bouillir de l'eau et jetez-la bouillante sur vos fruits, de manière à les en couvrir seulement. Écrasez-les ensuite, l'eau étant un peu refroidie, avec vos mains; couvrez bien votre baquet et laissez reposer jusqu'à ce que les pulpes surnagent et forment une sorte de croûte sur le liquide. Transvasez-le alors par le moyen du robinet, et ajoutez 1 kilogramme de sucre par chaque 10 litres de jus. Mélez bien et mettez en tonneau; laissez travailler pendant huit à dix jours, en ayant soin de jeter toute la lie qui pourrait rester, et de tenir le tonneau toujours plein, surtout dans le commencement. Quand la fermentation sera accomplie, bondez votre tonneau; six mois après, vous mettez votre vin en bouteilles.

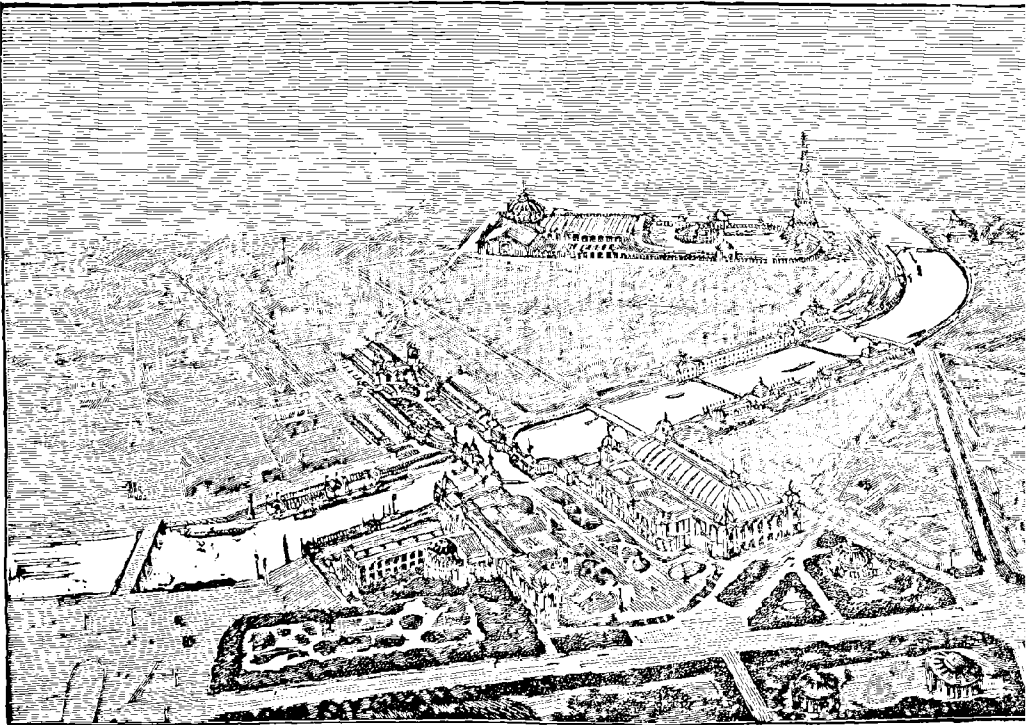
*Vin de primevères.* — Faites bouillir une heure 3 kilogrammes de sucre dans 15 litres d'eau; laissez refroidir ensuite. Faites griller un bon morceau de pain et étendez de la levure des deux côtés. Ajoutez à votre liqueur environ 30 grammes de sirop de citron; mélez bien, puis jetez-y votre morceau de pain grillé tout chaud. Laissez fermenter deux ou trois jours. Ajoutez 10 litres de fleurs de primevères écrasées avec trois citrons coupés en tranches et un demi-litre de vin blanc par 4 litres de liquide. Laissez infuser trois jours. Tirez à clair; mettez dans un tonneau propre; collez et mettez en bouteilles comme d'ordinaire.

*Vin de raisins secs.* — Faites dissoudre, dans 30 kilogrammes d'eau chaude, 10 kilogrammes de sucrate d'amidon; ajoutez, en remuant, 250 grammes d'acide tartrique, 125 grammes de phosphate de chaux, autant de tartrate de chaux, environ 60 grammes de sel de cuisine. Faites dissoudre parfaitement et mettez dans un tonneau. Ajoutez alors 750 grammes de raisins secs. Fermez

L'EXPOSITION DE 1900



Projet de M. Girault (1<sup>re</sup> prime).



Projet de M. Henard (1<sup>re</sup> prime).

## L'EXPOSITION UNIVERSELLE DE 1900

---

« De plus en plus fort », telle semble être la devise des Expositions universelles que nous avons vu se succéder dans la dernière moitié de ce siècle. L'Exposition de 1889, celle qui est la plus rapprochée de nos souvenirs, a laissé des impressions vivaces ; aussi s'y est-on pris de bonne heure, afin que l'Exposition de 1900, le couronnement et la synthèse du dix-neuvième siècle, comme l'a si bien dit M. Alfred Picard, fût digne de sa sœur aînée et ne la fit point regretter.

C'est un travail considérable que celui qui consiste à préparer une solennité de ce genre. On ne se doute pas de l'étendue des recherches préparatoires, des tâtonnements, des plans faits et refaits avant qu'on aboutisse au résultat définitif. A cet égard, les deux dessins que nous offrons aux lecteurs sont particulièrement instructifs. Ce sont deux premières primes du premier concours ouvert tout à fait au début, bien longtemps avant qu'on ait songé à donner le premier coup de pioche. Les concurrents avaient reçu comme programme l'élaboration d'un plan d'ensemble sur l'emplacement du Champ-de-Mars, les quais, l'Esplanade des Invalides, avec une entrée sur les Champs-Élysées. Sur six cent soixante-quatre inscrits, cent huit concurrents se présentèrent définitivement. Trois premières primes de 6,000 francs furent attribuées à MM. Giraud, Hénard, dont nous reproduisons les ensembles, et à M. Paulin. Quinze autres primes, de différentes valeurs, furent décernées à d'autres concurrents ; mais le défaut d'espace nous oblige de passer leurs noms sous silence.

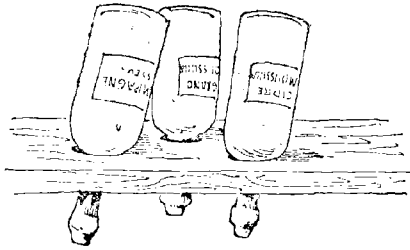
Les deux projets, dont nous montrons la reproduction, sont intéressants à titre de document seulement, car il ne subsiste rien de leurs dispositions au projet définitif. M. Hénard avait déjà supprimé le palais des Champs-Élysées, que conservait M. Girault. Et cependant, l'idée de cette suppression fit rapidement son chemin ; comme on le sait aujourd'hui. M. Girault, vainqueur, également, dans des concours postérieurs, se voyait chargé de construire le gracieux édifice, que l'on nomme le petit palais. M. Hénard lui-même était chargé d'une part importante dans d'autres constructions. Du reste, ce fut la consécration de ces concours importants ; chacun des autres lauréats a reçu sa part de travail, dans l'œuvre d'ensemble, et c'est ainsi que cette institution éminemment démocratique du concours devrait toujours recevoir sa sanction.

---

bien votre tonneau, qui doit être placé dans un lieu où la température marque constamment environ 15 degrés. La fermentation s'opère alors et dure environ deux mois. Quand elle est accomplie, ajoutez à votre liqueur 60 grammes de tannin dissous dans un peu de vin. Soutirez ensuite votre liqueur et mettez votre nouveau tonneau à la cave où, après peu de temps, vous pourrez en faire usage.

*Vin de panais.* — Coupez en tranches et faites bouillir dans 20 litres d'eau, jusqu'à ce qu'ils soient devenus bien mous, environ 7 kilogrammes de panais. Pressez-les bien pour en exprimer tout le jus. Passez au tamis et ajoutez 6 kilogrammes de sucre brut. Faites bouillir le tout trois quarts d'heure. Quand votre liqueur sera presque refroidie, ajoutez-y un morceau de pain grillé étendu de levure des deux côtés. Laissez dans un baquet ou un tonneau ouvert pendant dix jours, en le remuant profondément chaque jour. Mettez ensuite en tonneau, ayant soin de le remplir à mesure que le travail de la fermentation s'opère. Laissez un an avant de l'employer.

*Vin de navets.* — Prenez une certaine quantité de navets, ratissez-les bien et les coupez en tranches. Ecrasez-les ensuite en les soumettant au pressoir, pour en extraire tout le jus possible. Ajoutez par 10 litres de jus 2 kilogrammes 500 grammes de sucre et 6 décilitres d'eau-de-vie. Mettez en tonneau et ne bondez que lorsque la fermentation sera accomplie. Alors, ayant bien bondé votre tonneau, vous laissez reposer votre liqueur trois mois, vous la transvasez ensuite dans un autre tonneau, la collez et la mettez en bouteilles comme à l'ordinaire.



Préparation des vins gazeux.

*Vin de Champagne.* — En Angleterre, on imite surtout notre vin de Champagne. Il y a divers procédés de fabrication de ce champagne d'outre-Manche fort compliqués, et dont le jeu, comme on dit, ne vaudrait pas la chandelle. En voici un, cependant, qu'il serait possible d'essayer avec profit : jetez dans un baquet ou un vase quelconque, pourvu qu'il soit assez grand, environ 16 à 18 litres d'eau distillée bouillante, ajoutez-y 7 kilogrammes de sucre, et laissez reposer deux heures en ayant soin de retirer de temps en temps l'écume qui se formera ; puis faites dissoudre dans cette eau sucrée 35 grammes d'acide tartrique ou d'acide citrique. Ajoutez avant complet refroidissement 30 centilitres de levure. Mettez dans un tonneau bien propre. Ajoutez

alors 2 litres un quart de vin blanc ou le double de cidre poiré, 2 litres un quart d'eau-de-vie et 60 centilitres de jus de fraises récemment exprimé. Bondez hermétiquement et laissez reposer trois mois en lieu frais, mais sec. Mettez-le ensuite en bouteilles bien bouchées, pour en faire usage au bout de deux mois. Vous aurez un champagne excellent, qui trompera quiconque n'aura jamais goûté au véritable. — Mais gare la casse !...

*Autre procédé.* — Celui-ci est français, aussi est-il infiniment plus simple : faites un sirop au bain-marie, composé de poids égal de vin blanc bien clair et de sucre candi blanc. Ajoutez, froid, 2 centilitres de ce sirop par bouteille de vin blanc de bonne qualité, mais qui n'a jamais vu lever le soleil de la Champagne. Bouchez solidement vos bouteilles, et placez-les la tête en bas, par exemple dans les trous d'une planche à bouteilles. Six semaines environ après, débouchez vos bouteilles avec précaution, sans les changer de position ; laissez tomber quelques gouttes du liquide, relevez vivement et bouchez de nouveau, et aussi solidement que le champagne, après avoir rempli avec un peu de vin blanc ; puis replacez vos bouteilles dans leur position première. Au bout de peu de temps, vous en pouvez faire usage, et, si vous avez pris soin de parer vos bouteilles d'étiquettes convenables, on le prendra aisément pour du champagne mousseux. Cette préparation doit se faire au printemps.

### DU COLLAGE DES VINS

**Vins rouges.** — Pour coller une barrique de vin rouge d'une contenance d'environ 225 litres, procédez de la manière suivante, en vous conformant aux proportions indiquées : faites fondre une poignée de sel dans un verre d'eau environ, versez cette eau salée dans un plat creux, ajoutez-y les blancs de six œufs et battez bien le tout. Après cela, examinez si votre barrique est trop pleine, — cela arrive, quoique rarement — pour vous permettre de bien agiter le vin jusque dans les profondeurs du tonneau ; dans ce cas, tirez-en une bouteille ou deux et versez dans le reste votre collage tout préparé. Introduisez alors un bâton par le trou de la bonde et remuez bien pendant quelque temps, puis remettez le vin que vous avez tiré dans le tonneau. Si celui-ci devait être plein jusqu'au ras de la bonde, il n'en vaudrait que mieux. — Faites détacher la mousse et fermez hermétiquement.

\*. Si votre vin, quoique d'un cru excellent et d'ailleurs de bonne qualité, vous paraît trop coloré à votre gré, ajoutez un jaune d'œuf aux six blancs dont le collage se compose, ce défaut disparaîtra.

\*. Un vin naturellement clair, qualité qu'il devra sans doute à plusieurs soutirages, peut être mis en bouteilles après six à huit

jours de repos; autrement, il est prudent de le laisser reposer dix à douze jours.

**Vins blancs.** — Prenez de la colle de poisson de la meilleure qualité, environ 25 à 30 grammes. Cassez-la, réduisez-la en aussi petits morceaux que possible et mettez-la tremper dans un peu de vin tiède. Laissez-la reposer un ou deux jours; fouettez-la pourtant de temps à autre avec une vergette; en un mot, réduisez ce mélange en une sorte de gelée; passez à travers un linge avec expression. Prenez 2 ou 3 litres du vin qu'il s'agit de coller, versez ce vin dans un vase et y ajoutez votre gelée. Fouettez quelque temps, afin d'opérer un mélange bien intime. Versez alors dans la pièce et achevez comme pour le vin rouge.

\*. La clarification des vins blancs demande quelquefois plus de temps pour s'opérer que celle des autres. La meilleure précaution à prendre pour s'assurer que l'opération s'est bien faite, c'est d'en tirer une petite quantité. Si le vin n'est pas clair, on lui accorde un peu plus de repos.

**Bière.** — On procède de la même façon à la clarification de la bière.

Les procédés indiqués plus haut, bien que visant surtout les vins *naturels*, sont applicables à tous les vins factices, blancs ou rouges, en tenant compte de la recommandation d'examiner si le vin est bon à mettre en bouteilles avant de le soutirer.

**Mise en bouteilles.** — Nous croyons inutile de nous étendre sur ce sujet, trop simple pour que personne manque à le connaître d'instinct. Nous nous bornerons à dire, à propos du rinçage des bouteilles à la grenaille de plomb, qu'on a ridiculement exagéré les dangers de cette méthode. Pour éviter les dangers réels qui pourraient en résulter, il vous suffira de veiller à ce qu'il ne reste pas au fond des bouteilles lavées quelque grenaille fixée entre les parois, et de ne vous en servir que le plomb enfin délogé et la bouteille rincée ensuite à l'eau pure.

\*. Peu de choses pourraient être utilement dites sur le rangement des bouteilles dans la cave, surtout depuis que l'invention relativement récente des porte-bouteilles métalliques étant tombée dans le domaine public, on peut se procurer à un bon marché étonnant, qui les rend accessibles à tous, ces ingénieux et utiles appareils.

## DE L'EAU EN TANT QUE BOISSON

Nous ne saurions mieux terminer que par quelques considérations sur l'eau considérée comme boisson. Certes, à moins d'y être forcé, on ne fait pas de l'eau pure sa boisson ordinaire, ou, s'il y a des exceptions, elles doivent être rares; mais enfin il est bon de savoir quelle sorte d'agent on s'introduit dans l'économia



lorsqu'on s'ingère de l'eau, même sans excès et à peu près pure.

La température à laquelle l'eau est consommée peut influencer considérablement sur la santé : ainsi, au-dessous de 7 degrés, l'eau est un breuvage astringent et hautement tonique ; à 15 degrés elle agit comme dissolvant sur les matières restées non digérées dans l'estomac, et peut à ce titre, et seule, apporter un grand soulagement à quiconque souffre d'indigestion ; au-dessus de 15 degrés, elle relâche ; mais, de 22 à 27 degrés, elle constitue un excellent médicament antibilieux, prise au saut du lit et à jeun.

**Purification de l'eau.** — Une forte pincée d'alun en poudre jetée dans un verre d'eau et remuée avec une cuiller précipitera au fond du verre les impuretés dont elle pourrait être chargée.

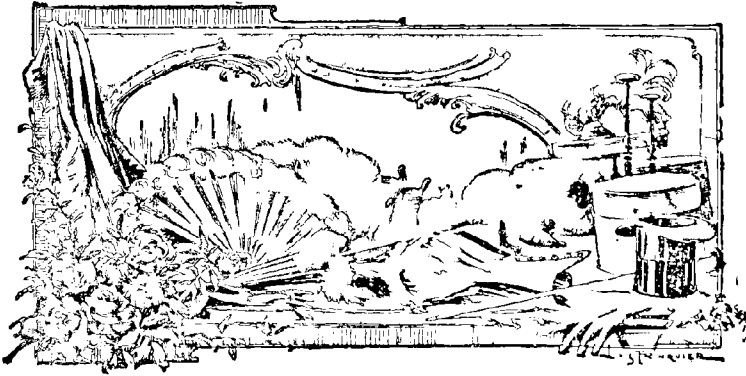
\*. En opérant à l'aide des réactifs que nous allons indiquer, dans la proportion de quelques gouttes dans 30 à 50 grammes d'eau, on y découvrira la présence des matières suivantes, si elle existe : — une solution de nitrate de baryte donnera une apparence bourbeuse à l'eau qui contiendra des carbonates ou des sulfates alcalins. Une solution d'acétate de plomb produira le même effet. Une solution d'oxalate d'ammoniaque précipitera la chaux si elle y existe. Une solution de carbonate d'ammoniaque, et aussitôt après une autre de phosphate de soude lui donneront une apparence laiteuse s'il y existe de la magnésie. Une solution de savon dans l'alcool trahira la présence de la chaux dans l'eau et indiquera, par une plus ou moins grande épaisseur du savon, le degré de *dureté* de l'eau, c'est-à-dire son impossibilité plus ou moins grande de cuire les aliments et de dissoudre le savon.

**Moyen d'avoir toujours de l'eau fraîche en été.** — Il est des plus simples et nous ne faisons que le rappeler : entourez entièrement d'un épais torchon imbibé d'eau votre carafe pleine, et exposez-la, ainsi emmaillottée, à l'action des rayons du soleil. L'évaporation de l'eau dont le torchon est mouillé entraînera un abaissement relativement énorme de la température de l'eau de la carafe, et vous aurez ainsi de l'eau presque glacée en quelques minutes.

**OBSERVATION IMPORTANTE.** — Si vous avez le moindre doute sur la provenance de l'eau destinée à la boisson, n'hésitez pas à la faire bouillir. C'est le seul procédé efficace pour la destruction des microbes qui sont l'origine de toutes les maladies infectieuses. Les eaux dites de source ne sont pas toujours à l'abri de la contamination et moins encore les eaux de puits, surtout dans les villages, où les fosses d'aisances, quand elles existent, sont loin d'être étanches. Le microbe de la fièvre typhoïde, qui chaque année fait de nombreuses victimes, se propage par les déjections humaines, et l'eau d'alimentation est le plus sûr véhicule de cet organisme néfaste.

L'eau bouillie, ingérée telle que, se digérerait mal, car l'ébullition a pour premier effet de la dépouiller de l'air qui y était dilué. Il est facile de rendre à l'eau cet élément indispensable, soit en la laissant tomber en mince filet, d'un récipient dans un autre, soit en la fouettant avec un balai de ramilles, branches de bouleau ou d'autres arbres, sèches et dégarnies de leur feuillage.

---



#### IV

### VÊTEMENTS, LINGE DE CORPS ET DE MÉNAGE, ETC. HYGIÈNE ET ÉCONOMIE

---

#### HYGIÈNE

**Considérations générales.** — Les vêtements doivent être en rapport avec l'âge, le tempérament de la personne qui les porte, avec la profession qu'elle exerce, enfin avec le climat et les saisons où ils sont portés. Ils doivent, en tout état de cause, être commodes ; s'ils causent la moindre gêne, ils sont nuisibles à la santé, et non pas seulement désagréables, *agaçants*.

\* La jeunesse se trouve mieux de vêtements légers et amples, et les vêtements chauds et lourds lui seraient funestes, parce qu'elle est cette période de la vie où les forces organiques se développent principalement vers les extrémités et qu'une trop grande chaleur vers la circonférence y porterait des sucs nourriciers qui ont leur mission indiquée ailleurs. L'âge avancé exige les mesures diamétralement opposées, pour des raisons également opposées.

\* De même le tempérament sanguin supporte mieux que le tempérament nerveux et délicat les climats extrêmes et les

brusques changements de température. C'est donc à ce dernier à se prémunir contre une surprise dangereuse. Il faut prendre bien garde — et c'est là une recommandation dont les personnes les plus robustes devraient faire leur profit — de changer trop tôt de vêtements aux premiers indices d'un changement de saison, principalement au printemps, où il est rare que les premiers beaux jours, malgré leur chaleur exagérée, ne soient pas suivis de jours très froids, dont nous avons malheureusement vu le brusque retour presque toujours fatal à bon nombre d'imprudents.

En avril,  
Ne quitte pas un fil,

recommande un vieux dicton populaire, dont la sagesse se vérifie, inutilement, presque chaque année.

**Choix des tissus.** — Plusieurs considérations s'imposent dans le choix des tissus pour vêtements : d'abord celle de la nature même des tissus, ensuite celle de leur couleur. Quant à la nature des tissus, il faut se rappeler que ceux de laine et de soie sont réputés *chauds* parce que, mauvais conducteurs de la chaleur, ils retiennent celle que produisent les forces de la vie en activité et empêchent qu'elle ne soit absorbée par l'air ambiant. En outre qu'ils opposent une barrière puissante au froid du dehors, — ainsi qu'à l'humidité, — les tissus d'origine animale s'opposent efficacement à la pénétration des rayons solaires.

**Couleur des tissus.** — L'influence différente des vêtements suivant la couleur des tissus dont ils sont fabriqués tient à la réflexion des rayons lumineux ou calorifiques par le blanc et les couleurs claires et vives, et à l'absence totale de propriété réfléctive dans les couleurs sombres et le noir. Ainsi, que la lumière ou la chaleur heurte une surface blanche, celle-ci en réfléchira une portion considérable, suivant un angle correspondant au point d'où procède la chaleur ou la lumière ; et autant il y a de chaleur ainsi réfléchie, autant, naturellement, il y en a qui ne traverse pas le tissu. Or, comme le noir ne réfléchit rien du tout, il est aisé de se rendre compte pourquoi la chaleur qui arrive en contact avec une surface de cette sorte la traverse sans difficulté sans qu'on en perde *une goutte*. — D'où le sentiment d'oppression que l'on ressent lorsqu'on est exposé aux rayons du soleil, vêtu et coiffé de noir.

**Expériences.** — Il y a longtemps que Rumford a fait sur ce sujet des expériences fort curieuses, répétées et variées à l'infini depuis, en entourant la boule d'un thermomètre des diverses substances qui servent à la confection des vêtements, afin de déterminer l'influence différente de chacun d'eux sur le mercure. Ces expériences sont à la portée de tous ; mais en voici une qui est certainement des plus faciles : — prenez deux bouilloires de

capacité égale, l'une blanche, l'autre noire ; remplissez-les toutes deux d'une égale quantité d'eau et placez-les à égale distance du feu : l'eau de la bouilloire noire sera en ébullition, que celle de sa compagne ne paraîtra pas encore bien décidée à y entrer jamais.

\* \* Une autre expérience qui demande à être favorisée par la saison : étant donnée une belle nappe de neige et un soleil magnifique dardant dessus ses rayons menaçants, placez côte à côte sur cette nappe de neige un morceau d'étoffe noire et un morceau d'étoffe blanche, d'un même tissu, bien entendu ; au bout d'un certain temps, levez vos « appareils », et vous verrez que la neige que vous aurez couverte de noir sera presque fondue, quand celle que protégeait le morceau d'étoffe blanche sera bien moins avancée, si même elle n'est intacte.

\* \* Ceci explique pourquoi les vêtements d'étoffe claire et brillante sont préférables pour les temps chauds, et les vêtements sombres pour les temps froids.

**De la densité des tissus.** — Il faut aussi prendre en considération que les tissus lâches, tels que le tricot, sont préférables aux tissus fins et serrés pour défendre contre le froid. Les premiers retiennent entre leurs mailles comme un lit d'air chauffé, absent des tissus serrés qui ne se sont point laissé pénétrer ; c'est pourquoi les étoffes de laine tricotée et les étoffes pelucheuses, quoique tout aussi peu chaudes que les autres par elles-mêmes, semblent bien plus chaudes à cause de l'air chauffé qu'elles retiennent près du corps.

**Expérience de Pettenkofer.** — C'est une erreur assez commune de croire qu'un vêtement est d'autant plus chaud que son tissu, étant plus serré, se laisse moins pénétrer par l'air extérieur ; c'est pourquoi nous y insistons, nous permettant d'emprunter à un savant allemand, le docteur Max von Pettenkofer, la relation d'une expérience très curieuse et encore plus concluante.

\* \* Etant donnés les divers tissus suivants, dont le plus poreux est la flanelle, le savant docteur se livre à un examen approfondi du degré de porosité de chacun de ces tissus ; et, figurant celui de la flanelle par le chiffre 100, il trouve les proportions suivantes :

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| Flanelle . . . . .                 | 100 |
| Toile de moyenne finesse . . . . . | 58  |
| Peau de daim . . . . .             | 38  |
| — de chamois . . . . .             | 51  |
| Soie . . . . .                     | 40  |
| Cuir tanné . . . . .               | 4   |

D'où il suit que si la chaleur d'un vêtement était en proportion

de son imperméabilité à l'air, les gants de chevreau seraient cent fois plus chauds que la flanelle. — L'expérience suffit bien à démontrer la fausseté d'une pareille supposition.

**Déductions.** — La grande question de la chaleur des tissus, c'est donc, comme nous venons de le dire, leur bonne ventilation. Si plusieurs couches du même tissu sont superposées et que l'air les puisse pénétrer, la ventilation à travers la seconde couche ne sera pas sensiblement moindre qu'à travers la première, parce que les mailles de chacune formeront en quelque sorte un système continu de tubes d'un diamètre uniforme et que la rapidité du mouvement de l'air à travers le réseau ne sera affectée que par le frottement.

\*. Un courant d'air passe à travers nos vêtements, dont l'importance, de même que dans la ventilation ordinaire, dépend de la forme des mailles du réseau, de la différence de la température entre l'air extérieur et l'air intérieur, et de la vélocité de l'atmosphère ambiante.

\*. Les vêtements, donc, nous sont nécessaires, non pour empêcher l'admission de l'air, mais pour la régulariser, de manière que le système nerveux ne se trouve pas trop sensiblement affecté par les variations de température.

**Le chapeau.** — Maintenant, outre l'ignorance des propriétés et de l'influence des tissus employés à nous confectionner des vêtements, il nous faut compter avec les exigences de la mode dont nous avons la sottise incurable de nous rendre volontairement tributaires, souvent au grand préjudice de notre santé. Le vêtement sur lequel la mode étend le plus despotiquement son empire, au point de ne pas lui permettre la plus petite manifestation d'indépendance, c'est le chapeau !

Notre chapeau n'est pas seulement de forme absurde, mais encore, loin de nous garantir de quelque danger que ce soit, il semble tout exprès inventé pour nous être le plus préjudiciable possible. Il entretient entre notre crâne et ses parois imperméables une transpiration abondante, grâce à son défaut de faculté conductrice ; il s'ensuit que, si nous sommes forcés de nous découvrir et de rester seulement quelques minutes dans cet état, le travail de transpiration s'arrête soudain, et cette suppression est presque toujours funeste. Il faudrait donc... Mais à quoi bon ? La mode s'y opposerait...

**Linge de corps.** — Nous n'avons point parlé de l'étoffe qu'il conviendrait de porter sur la peau. — Par toutes les considérations que nous venons d'énumérer, on peut prévoir qu'à une question sur ce sujet nous devrions répondre : « Portez de la laine. »

\*. La toile, grâce à la densité de son tissu, retient l'humidité de la transpiration, de sorte que, si l'on porte plusieurs jours la

même chemise, on éprouve à la fin une sensation de fraîcheur qui indique l'obstruction de la circulation. La soie, moins perméable encore, ainsi que nous l'avons montré, serait plus mauvaise pour cet objet que la toile. — Mais la laine — disons la flanelle — absorbe la transpiration sans obstruer les pores, et, par la douce chaleur qu'elle entretient à la peau, s'oppose à son brusque refroidissement. Le coton, lui, accroît la chaleur, et, par suite, la transpiration, retient le produit de la sécrétion et le retourne au système.

**Bienfaits de la flanelle.** — C'est surtout quand on se livre à un exercice violent qu'on peut se rendre bien compte des effets de ces substances diverses sur la peau. Si l'on porte une chemise de flanelle, malgré l'accroissement de la transpiration, la matière sécrétée, traversant le tissu, laisse la peau sèche et chaude. Il en est autrement avec de la toile : la transpiration demeure et cause une sensation désagréable, sans parler du danger. Il en résulte qu'avec de la flanelle sur le dos on peut impunément passer d'un milieu très chaud à un endroit frais, ce qu'il serait au moins bien imprudent de faire avec une simple chemise de batiste, car vous ne tarderiez guère à être pris de frissons qui ne passeraient peut-être pas sans peine et sans secours.

\*. Au début, la flanelle irrite un peu la peau, ce qui ne laisse pas d'agacer un peu, certainement ; mais cette sensation désagréable passe sans qu'on s'en aperçoive, et l'on n'a bientôt plus qu'à s'applaudir de l'avoir adoptée.

\*. En tout cas, la flanelle est indispensable aux personnes menacées de maladies de poitrine, aux rhumatisants, aux vieillards même robustes, ainsi qu'aux personnes exerçant des professions qui les exposent à de brusques changements de température, — étant admis que ces personnes tiennent à la santé et à la vie.

\*. Ajoutons que les bas de laine en tout temps seraient ce qu'on pourrait porter de préférable, en se bornant à les varier d'épaisseur suivant les saisons.

**Conseils aux voyageurs.** — Nous n'espérons pas réussir à faire adopter la laine comme « linge de corps », car ici encore nous avons la mode qui nous guette ; — nous avons, ou du moins nous aurions également à lutter contre une coquetterie en apparence innocente, funeste en réalité, qui ne nous pardonnerait pas. Nous avons néanmoins fait notre devoir en indiquant rapidement les qualités et les défauts des différents tissus employés ou susceptibles de l'être à cet important usage. Mais nous recommanderons tout particulièrement au voyageur, et cette fois nous y insisterons, l'emploi radical et constant de la flanelle sur la peau en tout temps, en tout climat, en toute saison !

\*. Ici la chose a plus d'importance encore, s'il se peut. Le voyageur, en effet, est exposé aussi bien à recevoir une averse

inattendue qu'à faire quelque excès de fatigue, et par suite de transpiration. S'il porte de la toile, et qu'il se trouve dans une situation telle qu'il n'y ait d'autre espoir pour lui que de laisser sécher ses vêtements sur son dos, nous n'avons pas besoin d'entrer dans de longues déductions pour montrer quels dangers il court.

Nombre de voyageurs et de touristes, imbus des préjugés de l'élégance mondaine, n'osent s'affranchir des prescriptions de la mode, qui repousse formellement la chemise de flanelle, comme un vêtement de mauvais ton ; il faut cependant reconnaître que les exercices de sport, qui se généralisent de plus en plus, amènent par la force des choses des modifications dans le costume. Si les habitués de villes d'eaux et de bains de mer en vogue croient de leur devoir de s'astreindre à des modes gênantes ou ridicules, tous les jeunes gens qui s'adonnent au cyclisme, à la course pédestre, au canotage, aux jeux de plein air, se vêtent selon la logique, et adoptent, sans hésiter, la flanelle et les tricots de laine, dits *jerseys*.

\*. Entrer dans de plus grands développements sur les précautions que doit prendre un voyageur nous paraît superflu. Les vêtements imperméables se trouvent tout faits, et si nous lui donnons plus loin le procédé pour rendre imperméable un vêtement qui ne l'est pas, nous pouvons l'assurer dès maintenant qu'il aura tout avantage à se prémunir de ce qui lui est nécessaire plutôt que de tenter de le fabriquer soi-même. Ce sera plus sûr, moins ennuyeux, et très probablement moins coûteux. Toutefois, si le voyage entrepris est long et fatigant, et s'il est à supposer qu'il faudra fournir d'assez longues traites à cheval, il sera prudent de se pourvoir de pantalons doublés de cuir dans l'entrejambes. Les bottes sont les plus utiles chaussures pour le voyageur ; mais nous plaignons le cavalier à qui les éperons sont indispensables.

**Vêtements des femmes.** — En ce qui concerne la toilette des dames, il y aurait peu à dire, les gravures de modes faisant plus despotiquement et plus généralement loi parmi le beau sexe que chez l'autre ; il y a plus à dire cependant que pour la toilette des hommes, voués à peu près à un deuil éternel. Ici, en effet, la question du choix des couleurs se complique, grâce à la variété. Le point important reste toujours la question d'hygiène, mais encore ne doit-on pas négliger la question d'harmonie.

**Considérations générales.** — Donc, avant d'arrêter votre choix sur ce tissu nouveau, charmant de couleur et de *dispositions*, assurez-vous, madame, qu'il va bien à votre teint, qu'il n'écrasera pas votre taille élégante, mais petite, ou n'allongera pas démesurément votre taille, — toujours élégante, — mais longue et flexible « comme un jonc ». Considérez aussi, s'il vous



plait, votre situation dans la vie, votre état de fortune et, autant que possible, votre âge. Peut-être ferons-nous bien d'ajouter ce conseil, que votre sagesse et votre esprit d'économie rendront peut-être superflu : tâchez, si vous ne jouissez pas d'une grande fortune, de ne pas mettre une trop grande dissemblance entre l'objet de votre nouvel achat et ce que vous possédez, afin d'éviter les contrastes criards ou la nécessité de mettre au rebut des vêtements encore fort présentables, mais mal accompagnés désormais.

\*. Évitez les grands dessins, si vous êtes petite; les carreaux et les écossais, si vous avez de l'embonpoint; les raies verticales, si vous êtes de taille élevée.

**Choix des couleurs.** — Le *bleu clair* est très favorable aux blondes, parce que c'est la couleur complémentaire du pâle orangé, base de la couleur blonde. — Le *jaune*, l'*orange*, le *rouge* conviennent aux brunes, parce que ces couleurs, par leur contraste avec la couleur brune des cheveux et du teint, les font ressortir dans leur plus grand avantage, leur servant en quelque sorte de *repoussoir*, et enrichissent la nuance des cheveux noirs. — Un *vert clair* délicat va bien également aux blondes à teint rosé, parce qu'il ajoute à la délicatesse d'un tel teint, le rouge, sa couleur complémentaire, étant réfléchi par le vert. — La même nuance, par exemple, est très défavorable aux teints vermeils, parce qu'il en accroît l'éclat, produisant l'effet d'un échauffement exagéré. — Le *violet* ne va à personne, parce que, comme il est le propre réflecteur du jaune, il augmente l'intensité de cette couleur s'il la rencontre si peu que ce soit dans le teint ou la nuance de la chevelure; qu'il change le bleu en vert, et donne au teint olivâtre l'apparence de la jaunisse. — Le *bleu* ne saurait convenir aux brunes, parce que, réfléchissant l'orange, il ajoute à la nuance foncée du teint.

**Le corset.** — L'usage du corset est des plus funestes; par la pression qu'il exerce sur la charpente osseuse de la poitrine, s'opposant ainsi à l'élargissement du cœur et des poumons, il est le grand initiateur de la plupart des maladies de poitrine, du cœur, etc., sans compter celles de l'estomac. Les médecins se sont élevés contre cet usage barbare, depuis son origine, avec une véhémence justifiée. S'il était possible de montrer le refoulement des viscères produit par la pression exagérée du corset, pas une femme qui voudût consentir après une telle exhibition à reprendre le sien; or, non seulement cela serait très difficile, mais il est certain que la plupart de ces dames s'évanouiraient avant le début de la démonstration.

\*. C'est surtout dans leur mission la plus délicate, celle d'amincir la taille, que les corsets sont le plus dangereux, — justement parce qu'ils accomplissent cette mission avec une grande

facilité, à cause de l'extrême flexibilité qu'offre la caisse de la poitrine vers sa base, où elle se termine par ce qu'on appelle les *côtes flottantes*. Ces côtes flottantes, qui doivent leur nom à cette particularité qu'elles ne sont même pas réunies par leurs cartilages comme les trois autres *fausses côtes* qui les précèdent, obéissent aisément à la pression du corset. De là ce refoulement des viscères, contenus dans les cavités pectorale et abdominale, dont nous avons parlé.

\*. Sans doute il n'est pas démontré que le corset ait été inventé dans ce but homicide, mais il est certain que c'est le seul auquel il puisse atteindre ; et il ne s'en fait pas faute. Nous ne proscribons pas, en fin de compte, l'usage d'un corset sagement compris et habilement exécuté, — mais aussi employé avec précaution, — dont la mission serait : *soutenir*, mais non *comprimer*.

**Des cols, poignets, etc.** — Les poignets, les cols, cravates, etc., ne doivent pas être trop serrés, sous peine d'accidents qui peuvent devenir fatals. Beaucoup de congestions cérébrales, d'apoplexies, n'ont pas eu d'autres causes qu'un col ou une cravate trop serrée, entravant le retour du sang porté au cerveau par les artères carotides. La précaution que nous recommandons a donc une importance exceptionnelle, car il est peu de personnes qui n'aient eu des exemples des terribles dénouements auxquels nous faisons allusion ou qui n'en aient entendu parler.

**Vêtements des enfants.** — L'enfant doit être toujours couvert de vêtements aisés, de même qu'il ne devrait jamais être empaqueté et ficelé dans ses langes et son maillot, comme l'usage en prévaut encore. La plus grande liberté de mouvements lui est nécessaire pour se développer, et la moindre compression peut avoir de graves dangers.

\*. Rien n'est plus dangereux, et en même temps plus absurde, que de vêtir les enfants d'habillements serrés, tirés à quatre épingles, en leur laissant toutefois les jambes et les bras nus. On n'a jamais poussé plus loin l'abus du rapprochement des extrêmes que dans ce système d'accoutrement bizarre et, nous le répétons, funeste.

\*. En même temps que la liberté des mouvements, il faut laisser à l'enfant une certaine facilité à se développer, et pour cela ne point l'écraser de lourds vêtements en hiver, tout en tenant compte de la variété des saisons. — Laissez-le aller tête nue.

## ÉCONOMIE

**Choix du drap.** — Quand vous choisissez du drap pour vous confectionner des vêtements, assurez-vous de la finesse de la trame et que le tissu en est serré et parfaitement uni. Passez

légèrement la main à contre-poil, et si vous sentez que l'étoffe est douce et soyeuse, vous pouvez être sûr qu'elle est faite de laine fine et de belle qualité. — Très satiné, le drap se tache à la pluie.

\* Si, en faisant claquer entre vos mains un morceau de drap, celui-ci rend un son clair et sec, il est de bonne qualité; il ne vaut très probablement rien si le son est sourd et voilé.

**Raccommodage des vêtements.** — Les vêtements raccommodés en temps opportun durent quatre fois plus que ceux réparés à la hâte et quand le mal est déjà grand. On ne peut donc avoir trop de soin de ses vêtements; c'est à la fois une question d'économie et de propreté. Ayez toujours de côté un morceau de l'étoffe de chacun des vêtements portés dans la famille; pour ceux qui se confectionnent à la maison, rien n'est plus facile; pour ceux dont la commande s'exécute au dehors, il faut l'exiger du tailleur. C'est une précaution dont vous vous applaudirez, le moment venu de porter remède à quelque grave avarie. Les effets seront visités périodiquement, et la moindre solution de continuité entravée avant qu'elle ne s'étende plus loin: un point d'aiguille fait à propos en évite dix qu'il faudrait faire plus tard.

\*\* En triant le linge pour le blanchissage, il faut le visiter, et apporter du secours là où besoin est: attacher les boutons dont l'attitude est suspecte, boucher les trous, etc. — Une nouvelle inspection quand le linge blanchi reviendra est également nécessaire: les lavandières et les repasseuses ont souvent la main lourde, et au moment de changer de linge il est extrêmement désagréable d'être obligé de suspendre l'opération pour faire une reprise.

\*\* Aussitôt qu'on s'aperçoit que des draps s'usent au milieu, il faut ou les couper s'ils sont tout d'une seule pièce, ou les découdre; joindre les bords dont on fait ainsi le milieu, et faire un ourlet aux bords nouveaux.

\*\* Remplacer les boutons, les agrafes, les cordons dès qu'on s'aperçoit de leur état defectueux évite de grands ennuis dans l'avenir.

**Le maniement de la brosse.** — Lorsque votre redingote ou votre paletot ont été mouillés par la pluie, étendez-les soigneusement, de manière qu'il n'y ait pas un pli, et laissez-les sécher avant de les brosser. Enlevez ensuite à la main les taches de boue, puis battez votre vêtement avec un jonc, mais légèrement. Puis vous l'étendez sur une table ou une planche, en tenant le collet de la main gauche, et vous brossez, d'abord les épaules, puis le dos et les manches, ensuite les pans ou les basques, enfin le collet et l'intérieur. Le gilet et le pantalon se brossent de haut en bas, suspendus par la main gauche, après qu'ils ont été bien séchés et que la boue en a été enlevée à la main.

\*\* Deux brosses sont nécessaires, une brosse douce et une

**brosse rude.** On se servira de celle-ci le moins possible, et jamais pour les parties apparentes, notamment pour les revers de la redingote ou du gilet, pour le devant du pantalon, etc.

**Nettoyage des taches.** — *Taches de graisse.* — Si une goutte de suif ou de graisse est tombée sur votre vêtement, enlevez d'abord ce qui en paraîtra sur l'étoffe avec l'ongle; puis étendez sur la tache un morceau de buvard et passez un fer chaud sur le papier. Toute la graisse pénétrera dans le papier et l'étoffe en sera délivrée; si cependant ce résultat n'est pas obtenu du premier coup, il faudra renouveler l'expérience, en remplaçant chaque fois le papier souillé par du propre, jusqu'à parfaite réussite.

\*. Les taches de graisse ordinaire sur le collet ou les revers peuvent généralement être enlevées avec un peu de savon et d'eau; on y emploie aussi avec succès la benzine et l'huile de pétrole; mais, pour éviter l'espèce de tache circulaire que laisse l'évaporation de ces substances, on fera prudemment de saupoudrer l'endroit encore humide, où était tout à l'heure la tache disparue, d'un peu de plâtre en poudre qu'on y laissera sécher et qu'on brossera ensuite avec soin. On peut enfin faire usage de fiel de bœuf étendu d'eau, substance qui jouit d'une puissance détergente considérable, dont les teinturiers se servent beaucoup et que nos soldats emploient fréquemment pour dégraisser leurs pantalons rouges, lesquels, si sales soient-ils, reprennent, grâce à l'opération, l'éclat du neuf.

*Taches de vin et de fruits.* — Il suffit, dans beaucoup de cas, pour faire disparaître ces sortes de taches, de tenir l'endroit taché au-dessus de la vapeur de soufre répandue par une ou deux allumettes allumées. Si ce moyen est insuffisant, il faut avoir recours au sel d'oseille, ou à l'acide citrique, ou à l'acide tartrique dans de l'eau; mais il est très dangereux d'employer ces acides pour les couleurs délicates, qu'elles rongeraient irrémédiablement.

*Taches d'acides.* — Pour enlever ces taches qui rongent le plus souvent les couleurs, il faut laver l'endroit taché dans l'ammoniaque liquide, qui neutralisera les effets de l'acide: après quoi, une application de chloroforme restaurera presque dans tous les cas la couleur disparue.

*Taches de peinture à l'huile, pota goudron.* — Ces taches s'enlèvent ordinairement par une application d'essence de térébenthine. Si celles de peinture résistent, il faudra avoir recours au sulfure de carbone. Les taches anciennes exigent l'emploi du chloroforme. Les taches de poix et de goudron anciennes peuvent également disparaître par le procédé suivant: — étendez dessus une couche de beurre et laissez-la quelques instants; quand la tache sèche sera ramollie, enlevez-la avec de l'essence de térébenthine, puis avec de la benzine s'il en est besoin.

*Taches de cambouis, etc.* — Les taches de *cambouis, dégras*, etc., s'enlèvent par le moyen d'un jaune d'œuf dur que l'on frotte dessus, puis avec un peu de savon et d'eau, et enfin avec de l'eau pure.

*Taches de résine et de cire.* — Un peu d'esprit-de-vin suffit.

*Taches d'encre.* — La couleur de l'encre à écrire est due au fer qui entre dans sa composition, d'où il suit que, pour faire disparaître une tache d'encre, la première préoccupation est de se procurer une solution acide dans laquelle le fer est soluble. La plupart des acides répondraient à ce besoin, mais il faut naturellement choisir dans la quantité ceux dont l'emploi est sans danger pour les objets qu'on se propose de détacher. L'acide oxalique remplit très bien le but, mais il a le défaut d'être extrêmement vénéneux et exige de grandes précautions pour son emploi.

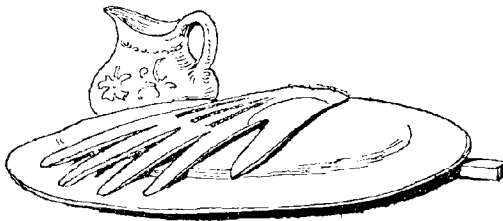
\*. L'acide citrique et l'acide tartrique, qui sont parfaitement inoffensifs, doivent en conséquence lui être préférés, pouvant d'ailleurs être employés impunément dans les tissus les plus délicats. On peut également employer une solution de l'un ou de l'autre de ces deux acides pour enlever les taches d'encre à écrire qui maculent un livre, sans crainte d'altérer les caractères tracés à l'encre d'imprimerie, attendu que cette encre ne contient pas de fer.

\*. Le jus de citron, qui contient de l'acide citrique, peut à l'occasion servir au même usage ; mais il n'atteindra pas le but aussi bien que l'acide pur.

\*. Une très faible solution d'acide sulfurique effacera les taches d'encre des mains ; mais, en aucun cas, il ne faut employer cet acide pour détacher les tissus.

*Mouchoirs tachés d'encre.* — Si l'étoffe des mouchoirs est bon

teint, il suffit d'arroser les taches d'encre qui les maculent de suif de chandelle avant de les mettre à la lessive. Le suif et la tache qu'il recouvre seront du même coup enlevés. S'il restait une trace jaunâtre,

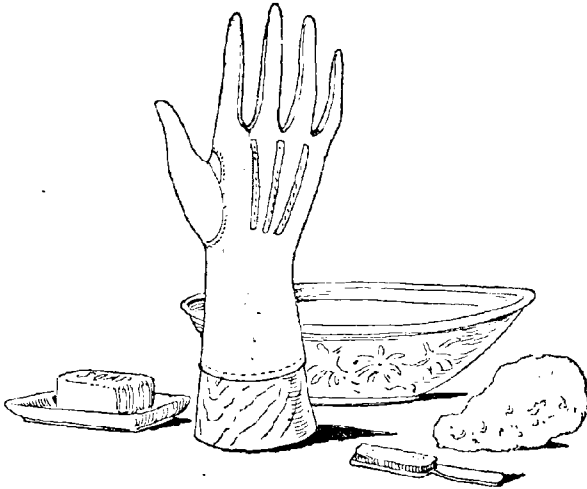


Nettoyage des gants sur une assiette retournée.

tre, une seconde lessive la ferait disparaître indubitablement.

*Taches de rouille.* — Votre tissu, lin ou coton, bien étendu sur une surface plane, vous humectez les taches d'une solution d'hydro-sulfate de potasse ou de soude ; bientôt, de jaunes qu'elles étaient,

elles prennent une couleur brun verdâtre par la décomposition de l'oxyde de fer en protosulfure de fer. Portez ensuite, avec le secours d'un petit tube de verre, par exemple, une solution d'acide hydrochlorique mélangé d'égal volume d'eau, et la tache disparaîtra entièrement, si elle est récente ; si elle est déjà ancienne,



Séchage des gants nettoyés sur la main de bois.

il faudra renouveler sans doute l'opération. Mais une seconde tentative suffira.

\*. Il faut avoir soin de plonger dans l'eau, tiède ou froide, presque aussitôt après l'application de l'acide hydrochlorique, la partie qu'on veut détacher, et laver jusqu'à la complète disparition de cet acide, dont on s'assure en y portant le bout de la langue et que l'on n'y sent plus la saveur acide. Si l'on est obligé de répéter l'opération, le lavage après application de l'acide hydrochlorique est de règle chaque fois.

\*. En négligeant cette précaution, les tissus seraient promptement altérés et le remède pire que le mal.

*Autre.* — Mouillez bien l'endroit taché et saupoudrez-le d'acide oxalique (sel d'oseille) en poudre très fine, et plongez dans l'eau bouillante la partie tachée ; si la tache ne disparaît pas immédiatement, il faut renouveler l'expérience jusqu'à succès complet.

\*. La tache humectée et saupoudrée de sel d'oseille, si l'on pouvait passer dessus une cuiller d'argent contenant des charbons ardents, et par conséquent très chaude, le résultat serait plus prompt.

**Fourrures et lainages** (*les préserver des vers*). — Prenez :

clous de girofle, graines de carvi, muscade, macis, cannelle et fève de Tonka, de chaque parties égales ; ajoutez autant de racine d'iris de Florence qu'il ya d'autres ingrédients. Faites une poudre fine, et placez dans de petits sacs parmi vos vêtements et vos fourrures.

\*. Prenez : coriandre en poudre, iris de Florence, feuilles de roses, racines de glaïeul également en poudre, de chaque 50 gr. ; fleurs de lavande en poudre, 100 grammes ; musc, 1 gramme ; poudre de bois de santal, 3 grammes. Mêlez et employez comme le précédent.

\*. Il serait peut-être plus simple et presque aussi efficace de visiter très souvent vêtements et fourrures, de les secouer, de les battre avec précaution et de les réinsérer dans leurs cartons ou leurs tiroirs. C'est d'ailleurs le seul traitement dont usent les industriels qui font profession de conserver les fourrures pendant l'été ; des ouvriers spéciaux battent avec des doubles baguettes toutes les pièces, qui passent par cette opération une fois au moins par semaine, mais un particulier doit compter avec les oublis possibles et la *teigne* est vigilante autant que peu scrupuleuse ; il faut de toute nécessité tenir cette peste éloignée, car elle rongerait le poil des fourrures et les étoffes de laine de la façon la plus pitoyable. L'emploi des deux recettes ci-dessus serait donc en tout état de cause une excellente précaution. Si on les trouve trop compliquées, qu'on saupoudre au moins de camphre et de poivre pulvérisés les objets qu'il s'agit de conserver ; mais qu'on se souvienne que cela n'empêche pas de les battre de temps en temps.

\*. Voici une composition dont on vante l'efficacité pour la conservation des fourrures : faites dissoudre 5 grammes de bichlorure de mercure et 10 grammes de camphre dans 100 grammes d'alcool à 90 degrés. Humectez de cette composition la surface de votre fourrure, laissez sécher ; brossez ensuite légèrement. Vous pouvez alors les serrer et les laisser sans inquiétude dans leurs boîtes ou leurs cartons jusqu'à l'hiver prochain.

\*. Quelques personnes emploient de la même manière l'essence de térébenthine avec succès ; mais la plupart n'en peuvent supporter l'odeur.

\*. Enfin un de mes amis me souffle à l'oreille que le seul, le vrai moyen de tenir les *teignes* à distance, c'est d'enfermer avec les objets qu'elles menacent de leurs déprédations une... bonne vieille pipe bien *culottée*, et je le crois, — mais je suis presque honteux de vous donner ce moyen.

\*. Défiez-vous des coffres et des cassettes, en bois de camphrier, dont les marchands préconisent la vertu, et qu'ils vendent fort cher. Le plus souvent, le soi-disant bois de camphrier est un bois blanc, quelconque, injecté au moyen d'une solution de

**camphre.** Celle-ci s'évapore plus ou moins vite, et la caisse vaut ce que vaut la première caisse venue.

Dans les pays chauds, non seulement les étoffes de laine, mais le coton, la toile, la soie même sont la proie d'insectes divers, qui dépassent en voracité nos mites et nos teignes. En imprégnant les objets menacés d'iodoforme, on arrive à les préserver complètement. L'odeur douceâtre et écœurante de l'iodoforme persiste presque indéfiniment ; c'est un désagrément assez sérieux, qui s'oppose en bien des cas à son usage ; mais, en réalité, l'iodoforme est jusqu'ici le préservatif le plus puissant qu'on puisse employer.

On use également de la naphthaline, que l'on trouve dans le commerce sous la forme de grosses billes blanchâtres. La naphthaline provient de la distillation des huiles minérales ; c'est un corps volatil, à odeur pénétrante, peu agréable il est vrai, mais dont on peut débarrasser les objets qui s'en sont imprégnés par une exposition à l'air. La naphthaline est moins coûteuse que le camphre, et d'un effet plus puissant et plus sûr.

**Fourrures (nettoyage des).** — L'agent le meilleur pour le nettoyage de l'*hermine* et du *petit-gris*, c'est un morceau de flanelle douce. Vous commencez par rebrousser le poil de votre fourrure ; puis, trempant dans la farine commune votre flanelle, vous l'en frottez bien jusqu'à ce qu'elle soit propre. Secouez votre fourrure, et frottez-la de nouveau, avec une autre flanelle douce bien propre, jusqu'à disparition du dernier grain de farine. Par ce procédé, la blancheur de l'*hermine* est restaurée sans qu'il ait été besoin de retirer la doublure.

La *zibeline*, le *chinchilla*, l'*écureuil*, etc., sont nettoyés avec du son frais qu'on a fait chauffer avec très grand soin dans une casserole bien propre, en veillant bien à ce qu'il ne brûle pas, résultat qu'on obtient d'ailleurs facilement en le remuant sans cesse pendant qu'il chauffe. Frottez bien le son chaud dans les poils de la fourrure pendant un certain temps, secouez-le, puis brossez pour le faire entièrement disparaître. Les fourrures se nettoieront plus facilement si l'on a pris soin de retirer les doublures et, à l'occasion, l'étoffe dont elles peuvent être rembourrées, et si on les couche sur une table ou sur une planche, aussi bien aplaties et aussi étroitement collées dessus que possible.

\* Une excellente précaution serait de bien broser la fourrure avant d'y appliquer le son, et de réparer, s'il y a lieu, les endroits mangés des vers, en y cousant des morceaux.

\* Une autre méthode de nettoyer l'*hermine* et les fourrures de nuances claires consiste à les étendre bien à plat sur une table et à les frotter de son humecté d'eau chaude ; on les en frotte jusqu'à ce que le son devienne sec, puis avec du son non mouillé. Vous vous servez de flanelle douce, bien propre, pour



frotter avec le son humide, et de mousseline pour frotter avec le son sec. Ensuite vous frottez vos fourrures — blanches ou légèrement nuancées — de magnésie calcinée, à l'aide d'un tampon de mousseline.

*Moyen d'accroître l'étendue des fourrures.* — Pour étendre vos fourrures et leur donner plus d'apparence, faites dissoudre environ 80 grammes de sel dans un demi-litre d'eau douce; trempez une éponge dans cette solution et promenez-la à l'intérieur de la peau (non pas du côté de la fourrure, bien entendu) jusqu'à ce qu'elle en soit parfaitement saturée. Ensuite placez votre fourrure sur une planche, le poil en dedans; tendez-la autant qu'elle pourra s'y prêter et fixez-la, à l'aide de petits clous-épingles, sur la planche.

\*. La peau séchera plus vite si elle est placée dans une pièce où il y a du feu; il ne faut pourtant pas la faire sécher trop vite et en l'approchant du feu.

**Gants de peau** (*nettoyage*). — Étendez bien vos gants, soit sur une main de bois, soit sur des baguettes, soit encore à plat sur le fond d'une assiette assez large, ou toute autre surface semblable. Faites une eau de savon épaisse en râpant du savon dans l'eau chaude, trempez-y un morceau de flanelle neuve et frottez-en vos gants jusqu'à ce qu'ils soient propres, en replongeant de temps en temps, suivant besoin, votre flanelle dans l'eau de savon. Si vous opérez à plat, ayez soin de n'omettre aucune partie des gants, ce qui produirait le plus déplorable effet. Ressuyez vos gants bien lavés avec de la flanelle sèche et étendez-les au soleil ou devant un feu très modéré pour sécher. Quand ils seront presque entièrement secs, étirez-les avec précaution et graduellement.

\*. Au lieu d'eau de savon, on peut employer une autre composition détersive faite de lait mélangé de carbonate de soude ou de savon noir. On opère comme précédemment.

\*. Voici une méthode dont l'efficacité a été bien des fois vérifiée : mettez vos gants, et lavez vos mains gantées, — suivant les mêmes principes que vous suivriez si elles étaient nues — dans de l'essence de térébenthine, jusqu'à ce que les gants soient devenus parfaitement propres; alors mettez-les sécher dans un endroit chaud ou sur le passage d'un courant d'air, pour permettre à l'odeur de l'essence de disparaître.

\*. Pour les gants glacés blancs ou de couleur claire, le procédé est à peu près le même que le nettoyage au lait employé pour les autres gants. Il est mieux cependant de se servir d'une éponge fine au lieu de flanelle. On tend bien son gant sur une surface propre et polie, comme le fond d'un plat, ainsi que nous l'avons précédemment recommandé; on trempe son éponge dans du lait frais et écrémé, puis on la passe, en appuyant, sur un morceau de savon blanc, et enfin on en frotte bien toutes les parties du

gant, jusqu'à ce qu'il soit bien nettoyé, ayant soin de renouveler de temps en temps la provision de lait et de savon de l'éponge. On les étend, pour les faire sécher, soit au soleil, soit devant un feu modéré, et on les étire avec précaution avant qu'ils soient tout à fait secs.

**Velours** (*nettoyage*). — Mettez 25 centigrammes de carbonate d'ammoniaque en poudre dans un litre d'eau; faites bouillir dans une casserole, de manière à lui faire donner autant de vapeur que possible. Brossez votre velours soigneusement; passez et repassez-le au-dessus de la vapeur pendant cinq minutes, et penchez-le pour le faire sécher.

\*. Pour rendre sa fraîcheur au velours chiffonné, ou *miroilé*, il suffit de le passer au-dessus d'un vase rempli d'eau chaude seulement, l'envers près de l'eau. Le duvet ne tardera pas à se relever et à reprendre sa beauté première.

\*. On obtient encore un bon résultat par le procédé suivant : humectez l'envers de votre velours et promenez-y légèrement un fer chaud. — Il ne faut pas étendre le velours sur une surface plane quelconque, comme s'il s'agissait de le repasser, mais le tenir tendu dans le vide, par exemple aux mains de deux personnes, tandis qu'une troisième manœuvre le fer. — La chaleur du fer vaporise l'eau qui, traversant l'étoffe, en sépare les fibres entremêlées.

\*. Il existe d'autres procédés, mais tous ont pour base immuable l'emploi de la vapeur d'eau traversant le tissu, et ne diffèrent que dans l'application.

**Soie** (*la rafraîchir lorsqu'elle est fanée*). — Épongez les étoffes de soie fanées avec de l'eau de savon chaude, puis frottez-les avec un morceau de flanelle propre, étendues sur une planche ou sur une table; ensuite vous les repasserez à l'envers avec un fer modérément chaud. Les vieilles soies noires se trouvent bien d'être épongées d'eau-de-vie; dans ce cas, le fer pourra être appliqué à l'endroit de l'étoffe, protégé toutefois par une mince feuille de papier.

*Soie noire (moyen d'en ranimer l'éclat)*. — Faites bouillir du bois de campêche dans de l'eau pendant une demi-heure; mettez-y tremper votre étoffe, en laissant mijoter environ une demi-heure. — Retirez-la ensuite et ajoutez à la décoction de bois de campêche un peu de couperose verte; laissez refroidir un peu, puis remettez sur le feu et faites bouillir doucement avec votre soie dedans.

\*. *Ou*: faites bouillir une poignée de feuilles de figuier dans deux litres d'eau jusqu'à réduction du liquide à un demi-litre; pressez bien les feuilles et mettez la liqueur exprimée en bouteilles pour en faire usage à l'occasion. Il suffit alors d'éponger la soie avec cette préparation.

*Rubans de soie (moyen de les rafraîchir).* — Voici un moyen fort simple de rendre aux rubans fanés ou ternis par l'humidité toute leur fraîcheur, et de leur restituer les brillantes et vives couleurs du neuf : défaites bien, d'abord, les nœuds de vos rubans, étendez-les sur une table ou sur une planche à repasser ; mouillez-les à l'envers, au moyen d'une éponge, avec une dissolution de 10 grammes environ de gomme arabique bien blanche dans un verre d'eau. — Ayez soin que les rubans ne soient pas plus qu'humectés ; et repassez-les, — aussi à l'envers — avec un fer tout juste assez chaud pour les sécher (car rien n'altère plus facilement les couleurs que l'application d'un fer trop chaud sur une étoffe).

\*. Ce procédé est également applicable à la gaze.

*Soies et cachemires (nettoyage).* — Faites bouillir dans environ 1 litre d'eau 125 grammes de savon et autant de miel ; ajoutez-y 1 décilitre d'eau-de-vie. Étendez alors votre étoffe sur une planche, *en ayant soin qu'elle ne fasse pas le moindre pli* ; et avec une brosse douce, bien imbibée du liquide, frottez-la, toujours dans le même sens, en appuyant un peu plus sur les endroits maculés.

\*. Cela fait, vous lavez à l'eau froide, sans ôter de la planche et avec la même brosse bien rincée. Quand l'eau coulera claire de l'étoffe nettoyée, détachez-la et tendez-la, pour la sécher.

*Autre procédé pour la soie et le satin.* — Mettez sur le feu un vase contenant environ 2 litres d'eau, dans laquelle vous aurez ajouté à peu près gros comme un œuf de sel ammoniac. Agitez, jusqu'à ce que le liquide soit tiède. Étendez votre étoffe sur une surface plane convenable et, avec une éponge propre et fine, étendez largement votre liquide dessus, frottant franchement, quoique sans excès, appuyant surtout sur les parties souillées. Si l'opération est faite avec promptitude et soin, elle donnera le meilleur résultat qu'on puisse désirer, la rapidité avec laquelle l'ammoniacque s'évapore favorisant le séchage rapide sans aucun préjudice pour le tissu. Repassez au fer chaud, quand il est encore humide.

\*. Ce procédé s'applique avantagement aux rubans, — comme, d'ailleurs, à tout objet petit ou grand de satin ou de soie.

*Soie (taches de grasse).* — Étendez sur une table un morceau de laine ou de flanelle, mettez dessus la portion tachée de votre étoffe de soie, bien tendue et l'envers en dehors ; ajoutez une feuille de papier brouillard et appliquez dessus un fer chaud suffisamment pour roussir le papier. Quelques secondes suffisent ordinairement. Frottez ensuite vivement la partie tachée avec du gros papier gris.

*Autre.* — Grattez bien, d'abord, avec un couteau de bois, la

graisse répandue sur l'étoffe, étendez-la sur une planche et couvrez l'endroit taché d'une couche de craie bien pulvérisée; étendez sur cette craie un morceau de papier buvard et appliquez dessus un fer bien chaud. La chaleur du fer fera fondre le peu de matière grasse constituant la tache et la craie l'absorbera.

\* Une première tentative est ordinairement couronnée de succès, si elle a été bien conduite. Sinon, il est nécessaire de renouveler l'expérience.

**Crêpe de Chine** (*blanchissage*). — Si votre crêpe de Chine est vraiment de bonne qualité, vous pouvez le laver aussi souvent qu'il est besoin, sans en diminuer la beauté, même quand les différentes nuances du vert figureront dans les couleurs du dessin. Préparez une eau de savon épaisse et bouillante; laissez-la refroidir; lorsqu'elle sera froide ou à peu près, lavez dedans votre crêpe de Chine, écharpe ou autre, vivement et à fond; puis plongez-le dans l'eau *dure* froide, dans laquelle vous aurez fait fondre un peu de sel pour préserver les couleurs; rincez, pressez et étendez-le dehors pour le faire sécher à l'air libre, en le fixant, par son bord extrême, à la corde avec des épingles, de manière qu'il ne puisse contracter de pli. Plus il séchera rapidement, plus clair il sera.

**Crêpe** (*nettoyage*). — Ne mouillez jamais le crêpe. Prenez une grande bouilloire, remplissez-la d'eau au tiers et faites bouillir à gros bouillons, de manière que la vapeur se précipite par le bec. Passez et repassez la surface bien tendue du crêpe en plein dans l'épaisseur de cette vapeur, et il deviendra aussi beau que neuf. A défaut d'une bouilloire, faites bouillir l'eau dans une bassine ou une casserole et passez le crêpe dans la vapeur à plusieurs reprises. — Après cela, vous le pendez devant le feu pour le faire sécher et raidir.

**Crêpe noir** (*restauration des taches de pluie*). — Quand une goutte d'eau tombe sur du crêpe noir, elle y laisse une trace apparente. Pour faire disparaître cette espèce de tache, étendez votre crêpe sur une table, le maintenant bien, soit avec un presse-papier ou tout autre objet pesant et de peu de volume, et placez dessous, à l'endroit de la tache, un vieux lambeau de soie noire. Appliquez avec un pinceau un peu d'encre ordinaire sur la tache, et essuyez-la vite avec un morceau de soie; cette goutte d'encre séchera immédiatement, et il n'y paraîtra plus.

**Vêtements de deuil** (*pour en enlever les taches*). — Faites bouillir une poignée de feuilles de figuier dans deux litres d'eau et laissez réduire à un demi-litre. Frottez avec une éponge imbibée de cette liqueur les étoffes de deuil qu'il s'agit de nettoyer, et le résultat sera immédiatement obtenu.

**Blanchissage à neuf du tricot de laine**. — Les châles de laine tricotée sont aujourd'hui d'un usage fort répandu, moins

cependant qu'ils ne le seraient, sans doute, s'il n'en coûtait cher pour les faire blanchir, ou si un moyen facile et peu coûteux de les blanchir soi-même était connu. Voici ce moyen :

Trempez d'abord votre châle dans l'eau tiède. D'autre part, vous faites bouillir du savon blanc dans de l'eau, en la battant bien, afin d'obtenir une belle mousse; alors vous y plongez votre châle. Pressez-le, sans frotter, entre les mains, jusqu'à ce qu'il ait bien dégorgé la crasse qu'il contient, et rincez-le à l'eau douce, tiède, comme celle dans laquelle il a trempé, — toujours sans frotter, afin que, les mailles restant ouvertes, le savon puisse s'échapper entièrement, et que la laine ne se feutre ni ne durcisse. Cette première opération achevée, prenez environ 1 litre d'eau propre, un peu plus que tiède, et faites-y dissoudre deux cuillerées de gomme arabique pulvérisée; mêlez bien, afin d'obtenir un liquide épais, et trempez-y votre châle, en le pressant dans les mains afin de bien pénétrer partout le tricot du liquide gommeux. Tordez-le ensuite doucement dans les mains, puis dans des serviettes ou des morceaux de toile blanche bien propres; tendez-le bien sur une nappe, en l'y attachant à l'aide d'épingles fixées sur les bords; recouvrez-le d'une seconde nappe ou serviette, et le laissez ainsi sécher. Il vous apparaîtra alors aussi beau que neuf.

\*. Nous disons « châle », mais il est entendu que le procédé est applicable à toute espèce de vêtement de tricot de laine.

**Conservation de la couleur des étoffes dans l'opération du lavage.** — Pour que les couleurs du mérinos, de la mousseline de laine, des indiennes, toiles imprimées, etc., ne souffrent pas de l'opération du lavage, il faut d'abord faire usage d'eau pas trop chaude. Vous préparez une eau de savon chaude que vous faites bien mousser, et vous y plongez votre étoffe, au lieu de la savonner en la frottant, comme il est d'usage pour le linge, avec du savon en pain; ensuite vous la passez dans un baquet d'eau, dans laquelle vous aurez jeté et mêlé une cuillerée de fiel de bœuf. Les étoffes doivent être lavées vivement et rincées dans deux eaux fraîches, à chacune desquelles une cuillerée de vinaigre aura été ajoutée. Sitôt rincées, vous les étalez pour faire sécher. Vous les repassez encore humides, car l'humidité prolongée est très préjudiciable aux couleurs. S'il vous est impossible de les repasser immédiatement, au lieu de les envelopper tout humides dans une couverture pour les repasser le lendemain, comme cela se pratique trop souvent, faites-les entièrement sécher; puis, un quart d'heure avant de vous servir de votre fer, vous les humectez bien et les pliez pour qu'elles se pénètrent de l'humidité nécessaire.

\*. Il serait très avantageux de ne pas laver les étoffes de couleur le jour d'un blanchissage général, mais de leur accorder un jour spécial, un jour, autant que possible, sec et brillant.

\*. Ne laissez jamais la gelée atteindre vos étoffes de couleur, car cette couleur en serait immédiatement gâtée.

\*. Nous avons à peine besoin d'ajouter que les étoffes de couleur ne doivent jamais être mises dans l'eau bouillante. Elles ne doivent jamais non plus être repassées avec un fer bien chaud : sous l'application d'un fer trop chaud, quelques couleurs, en effet, changent instantanément ; par exemple, le rose, qui devient cramoyssi, et le vert clair, qui passe au bleu sale.

*Pour reconnaître si une étoffe est bon teint.* — Il suffit d'obtenir un morceau de cette étoffe et de le laver comme nous venons de l'indiquer. Ensuite on l'épingle sur une serviette et on le fait sécher ainsi. Il est facile alors, en le rapprochant de la pièce, de se rendre compte de l'effet produit, et par conséquent de la bonté du teint.

*Nettoyage des vêtements de couleur en laine, soie, satin, etc.* — Prenez 100 grammes de savon noir, autant de miel, le blanc d'un œuf, un grand verre d'eau-de-vie ; battez et mêlez bien ensemble, le vase qui les contient placé sur des cendres chaudes. Étendez votre pièce de laine ou de soie sur une surface plane, plongez dans la mixture une brosse ni trop rude ni trop molle, et frottez-en, à l'endroit et à l'envers, votre étoffe. Ensuite rincez à l'eau froide, sans frotter, dans deux et même trois eaux si besoin est, jusqu'à ce qu'enfin l'eau coule claire et propre de l'étoffe nettoyée. Étendez pour faire *égoutter*, — sans presser le moins du monde si c'est de soie qu'il s'agit. Repassez au fer chaud suffisamment pendant que l'étoffe est encore humide, quoique bien égouttée.

**Préparation des lainages et de la flanelle avant la mise en œuvre.** — Dépliez et secouez bien votre flanelle ou toute autre sorte de lainage et placez-la sans la presser dans un baquet vide. Faites dissoudre environ 25 grammes de bon savon jaune dans 4 litres d'eau douce bouillante, que vous jetez immédiatement sur les lainages, et tenez ceux-ci bien immergés jusqu'à ce que l'eau soit refroidie. Tordez et étendez à l'air libre. La flanelle ou les laines ainsi traitées avant d'être mises en œuvre ne se rétréciront plus d'une manière sensible.

**Flanelle (préparation ; — autre méthode).** — Avant de faire usage de la flanelle, il faut la tremper dans l'eau froide d'abord, puis dans l'eau chaude, afin de la resserrer, — afin qu'elle fasse « son effet », comme on dit, et ne se resserre pas quand, le vêtement étant fait, ce rétrécissement en ferait une chose informe et inutile désormais.

*Flanelle (blanchissage).* — La flanelle doit toujours être blanchie au savon blanc première qualité et à l'eau chaude, mais non bouillante ; on la frotte le moins possible ; — mieux vaudrait la **brosser**. Pour la rincer, l'eau douce, de rivière ou de pluie, est

indispensable. La repasser avec des fers modérément chauds avant qu'elle soit tout à fait sèche.

**Blanchissage des lainages.** — Mêlez à une certaine quantité d'eau froide quantité égale d'eau de savon bouillante, faite avec 60 à 80 grammes de savon pour 4 litres d'eau, bien dissous et bouillis. Dans ce mélange des deux eaux froide et bouillante faites tremper un peu et lavez, en frottant le plus doucement possible, pour ne pas faire *grigner* le tissu. Rincez à l'eau chaude abondante, tordez et faites sécher à l'air libre. Séchés au feu, les lainages durcissent.

*Bas de laine.* — Les bas et les chaussons de laine, comme d'ailleurs toutes les parties d'un vêtement de laine susceptibles d'être exceptionnellement salies, seront mis à tremper dans l'eau de savon épaisse au moins trois heures, ou mieux toute une nuit; puis on les lavera comme ci-dessus. Pour les repasser, employer un fer très modérément chaud.

**Linge roussi** (*manière de lui rendre sa couleur naturelle*). — Il arrive si souvent, dans un ménage, de brûler, ou plutôt de *roussir* le linge, que les indications suivantes ne peuvent être que bien accueillies. Il est à peine besoin de dire, tout d'abord, que si le tissu est trop profondément atteint, le remède sera impuissant. Dans le cas contraire, deux ou trois lavages dans la composition que nous allons indiquer rendront au linge roussi sa couleur primitive, sans laisser aucune trace de brûlure : mêlez bien ensemble 50 grammes de terre à foulon réduite en poudre, 12 grammes et demi de savon en pain raclé et le jus de 2 gros oignons obtenu en coupant les oignons, les écrasant dans un mortier et les pressant bien. Faites bouillir le tout dans un demi-litre de fort vinaigre, en tournant de temps à autre, jusqu'à ce qu'il se forme un liquide épais bien homogène. Étendez sur la partie roussie une couche épaisse de cette composition et laissez reposer vingt-quatre heures. Si la brûlure est légère, cette première tentative suffira ; il ne restera plus qu'à faire disparaître la tache par deux lavages subséquents.

Si pourtant la brûlure était plus sérieuse, il faudrait recommencer, et étendre une seconde couche de la composition quand l'autre aurait été retirée, qu'on laisserait également vingt-quatre heures.

Si, après que le linge aura été lavé deux ou trois fois, la tache n'a pas entièrement disparu, il faudra recommencer l'expérience, en employant de la composition en proportion de l'intensité de la tache demeurée. Cette fois, il serait sans exemple que la cure ne fût pas complète.

\*. Il est arrivé rarement, en effet, qu'une troisième application fût nécessaire.

\*. Le reste de la composition peut être conservé pour l'occurrence dans un pot enveloppé d'une vessie.

## BLANCHISSAGE DU LINGE

**Instructions générales.** — Lorsqu'on blanchit son linge à la maison, c'est en vue d'être bien assuré qu'il n'entre pas dans la composition employée au blanchissage de substance corrodante si fatale au meilleur linge. Nous donnerons quelques indications préliminaires sur les matériaux élémentaires employés à un blanchissage efficace, et, passant par-dessus toutes les recettes de composition à base de soude ou de potasse, nous nous bornerons à donner la meilleure recette de blanchissage de famille encore connue.

\*. Ayez soin de tenir toujours bien secs votre savon, votre amidon, votre bleu, enfin toutes les substances à employer à l'opération.

\*. Ne laissez jamais dehors, dès que vous n'en aurez plus besoin, vos cordes à étendre — dont les meilleures, pour le dire en passant, sont les cordes de soie végétale ou fibres d'aloès, sur lesquelles l'humidité n'a presque pas d'action.

\*. La meilleure eau à employer est l'eau de pluie. Presque toutes les autres sont plus ou moins dures, et possèdent le désavantage, quand elles sont employées telles quelles, de blanchir mal, de durcir le linge et de rendre la peau des mains malade.

*Moyen d'adoucir l'eau dure* (ne dissolvant pas le savon). — La dureté de l'eau provient de la chaux qu'elle contient en dissolution. La soude est naturellement indiquée pour précipiter la chaux ; mais la mêler simplement à l'eau pour s'en servir aussitôt n'aurait pas le résultat désiré. Il faut mettre son eau de côté, dans un vaisseau convenable. Pour traiter 5 litres d'eau, faites dissoudre 15 à 16 grammes de soude commune dans un peu d'eau chaude, en mêlant bien ; puis versez le mélange dans l'eau dure, et agitez vivement pendant quelques minutes. Laissez le tout reposer vingt-quatre heures. La soude et la chaux se précipiteront de conserve au fond du vaisseau, y formant un sédiment et laissant l'eau parfaitement douce. L'eau ainsi traitée sera recueillie avec soin, de manière à ne pas remuer et entraîner en partie le précipité. A ce propos, il serait bon d'opérer dans un baquet ayant un robinet à quelque distance du fond, de recueillir l'eau par son secours, abandonnant ce qui pourra rester au fond, au-dessous du niveau du robinet.

*Nouvelle méthode de blanchissage.* — Prenez environ 750 gr. de savon ; faites-le dissoudre dans 15 litres d'eau, en le coupant par très petits morceaux, votre eau aussi chaude que la main la pourra supporter. Ajoutez à cette solution une cuillerée à bouche d'essence de térébenthine et trois d'ammoniaque liquide. Remuez bien pour opérer le mélange. Faites-y tremper votre linge pen-



dant deux à trois heures, en le tenant aussi hermétiquement couvert que possible. Vous le lavez ensuite, en le frottant à *peine*, et le rincez à la manière habituelle.

\*. Ce procédé offre une grande économie de temps, de travail et de combustible. Le linge n'en souffre aucunement, car, même très sale, il n'est presque pas besoin de le frotter. La térébenthine et l'ammoniaque, quoique leur puissance détersive soit très grande, n'ont aucune action malfaisante sur le linge, et même sur le linge de couleur dont, au contraire, ils relèvent l'éclat. L'ammoniaque s'évapore immédiatement ; l'odeur de l'essence de térébenthine disparaît au séchage à l'air libre.

\*. L'eau ainsi préparée peut être réchauffée et servir une seconde fois, avec addition d'une demi-cuillerée d'essence de térébenthine et d'une cuillerée d'ammoniaque.

*Empois.* — Broyez de l'amidon bien finement, délayez-le dans un peu d'eau tiède, et ajoutez de l'eau bouillante en remuant bien à chaque fois. Cet empois pourra servir dans la plupart des cas. — On augmente la qualité de l'empois en y ajoutant de la *gomme arabique* dissoute dans l'eau bouillante. — Le *sucre* bien fondu dans l'eau bouillante, et ajouté à l'amidon, remplace la gomme avec avantage, et empêche le fer de s'attacher au linge. — Un petit morceau de *cire* de bougie est également une très bonne addition. On le jette simplement dans l'amidon bouillant et on l'y fait fondre en tournant. — Mais le meilleur moyen est l'addition d'un petit morceau de *borax*, préalablement fondu dans l'eau chaude.

\*. Une autre méthode de faire l'empois consiste à délayer l'amidon dans l'eau froide ou tiède, puis à le porter sur le feu où on le fait bouillir quelques minutes. On y ajoute à son gré l'une ou l'autre des substances que nous venons d'indiquer.

\*. *L'empois cru*, employé à empeser les chemises d'homme, etc., se compose simplement d'amidon délayé dans de l'eau froide.

**Blanchissage de la dentelle.** — Plongez votre dentelle dans une forte eau de savon bien propre, et faites-la doucement bouillir un quart d'heure ; retirez-la ensuite, pressez-la bien entre vos mains, sans tordre ni frotter, et rincez dans deux eaux froides, ajoutant dans la seconde une goutte ou deux de bleu liquide. Ayez toute prête une dissolution légère de *gomme arabique* blanche, bien claire, ou d'eau de riz ou d'amidon, mais très claire ; passez votre dentelle dedans, ayant soin de la secouer aussitôt retirée. Alors tendez-la, prenant bien garde qu'elle ne fasse aucun pli, et épinglez-la sur une serviette ou une nappe bien propre, laissant aussi peu de marge que possible, ouvrant bien les jours et les festons et les fixant avec des épingles.

\*. Quand elle sera parfaitement sèche, couvrez-la de mousseline et repassez à l'envers.

*Blonde.* — On peut rafraîchir la blonde en l'humectant de la vapeur de l'haleine, la frappant et la secouant avec la main.

### VARIÉTÉS

**Le coton et le lin dans les tissus mélangés** (*moyen de les y découvrir*). — Les fibres ligneuses se transforment en gomme sous l'action de l'acide sulfurique, le coton plus promptement que le lin. Si vous soupçonnez la présence du coton dans une étoffe qui vous est donnée comme toile pur lin, il faut d'abord débarrasser cette étoffe de son *apprêt* par plusieurs lavages à l'eau bouillante. Cela fait, et votre échantillon bien séché, vous le plongez dans l'acide sulfurique et l'y laissez une ou deux minutes, puis vous le jetez dans l'eau, qui détruit aussitôt tout le coton transformé en matière gommeuse.

\*. Les tissus de laine, en un mot tous les tissus d'origine animale, sont colorés en jaune par l'acide sulfurique ; quant au lin, il se dissout en partie seulement, tandis que le coton disparaît entièrement.

\*. Pour la soie, on peut procéder autrement, nous pourrions dire par l'expérience contraire. Plongez dans l'eau de javelle votre échantillon de soie suspect ; l'eau de javelle transformera en gomme la soie et laissera intact le coton ou le lin qu'on y aura mêlé.

\*. Une solution modérément concentrée de potasse ou de soude caustique, ou d'alcali, dissoudra aisément la soie ou la laine ; le résidu sera donc : dans la première, du coton ; dans la seconde, du coton ou du lin. — Cette expérience est basée sur la faculté bien connue que possèdent ces substances de dissoudre les substances animales.

**Vêtements noirs râpés** (*moyen de les remettre à neuf*). — Les vêtements noirs râpés aux coudes, aux parements, aux genoux, etc., peuvent être restaurés par le procédé suivant. Faites-les tremper dans l'eau froide pendant une demi-heure. Retirez-les ensuite et étendez-les bien sur une planche, puis brossez les endroits râpés avec une carde de chapelier à demi usée, remplie de bourre de laine. Cela fait, prenez le vêtement pour le faire sécher, et brossez-le dans le sens du poil avec une brosse rude.

\*. Telle serait, paraît-il, la méthode employée par les marchands d'habits, et l'on sait si ces honnêtes industriels sont habiles à faire prendre à leur clientèle de vieux habits pour des neufs.

**Moyen de rendre les étoffes imperméables.** — Mettez 250 grammes de sucre de plomb, autant d'alun en poudre dans 5 litres d'eau. Remuez pour faire parfaitement dissoudre et laissez

sez reposer. Décantez, pour obtenir la liqueur pure, sans remuer le fond et versez dans un autre vaisseau. Déployez et secouez bien votre étoffe, et faites-la tremper dans cette eau vingt à trente heures. En la retirant, prenez garde de la tordre, mais tirez-la à plat et étendez-la sur le gazon si c'est possible, ou l'attachez avec soin pour qu'elle ne puisse faire de plis.

*Autre.* — Délayez de la gélatine dans un peu d'eau, de manière à former une pâte encore épaisse; faites dissoudre dedans deux pour cent — ou une partie pour cinquante de gélatine — de bichromate de potasse. Les étoffes et le papier enduits de cette colle sont absolument impermeables à l'eau. — Operer en pleine lumière.

**Moyen de prévenir l'inflammation de la mousseline, etc** — Il existe un moyen tellement facile de prévenir l'inflammation subite de la mousseline et des tissus de même sorte, qu'il est difficile de s'expliquer, autrement que par l'ignorance ou l'incurie, que des accidents de ce genre, dont les conséquences épouvantables sont si souvent mortelles, se reproduisent encore chaque année.

Il suffit, en effet, de délayer soit l'amidon, soit l'indigo, destiné à préparer le vêtement qu'il s'agit de garantir de la flamme, dans une solution de chlorure de zinc, au lieu d'eau pure.

\*. Si un accident se produit, la mousseline ainsi préparée brûlera, il est vrai, mais sans donner de flamme, permettant ainsi de venir au secours de la personne atteinte et même à celle-ci de conjurer facilement le danger.

**Désinfection des vêtements.** — Les théories microbiennes, en dévoilant les véritables causes des épidémies, ont prescrit pour ainsi dire le traitement que doivent subir l'habitation, le mobilier, la lingerie, les vêtements, lorsque des cas de maladies infectieuses ont éclaté. Si la loi de 1892 punit les médecins qui ont négligé de signaler à l'autorité compétente les cas d'affections contagieuses, cette même loi est muette à l'égard des particuliers. On a compté que ces derniers, soucieux de leur santé et de celle de leurs proches, n'hésiteraient pas à prendre les mesures prophylactiques nécessaires; malheureusement, l'ignorance entêtée de parti pris est encore trop commune, au grand détriment de la santé de chacun.

\*. Dans les grandes villes, des services publics de désinfection ont été établis; cette utile institution se généralisera avec le temps, de façon que les moindres campagnes puissent recevoir le bienfait de ces soins. Car, il faut le reconnaître, si certains logis des faubourgs des villes dénotent la malpropreté de leurs habitations, combien de chaumières et de maisons de paysans sont-elles plus sordides encore!

Voici, à titre de renseignement, et brièvement résumées, les

opérations auxquelles se livrent les équipes spéciales des services municipaux à Paris, que l'administration met, gratuitement, à la disposition des habitants de logis infectés.

Les employés, en costumes spéciaux, dont ils se vêtent sur les lieux, et qu'ils quittent, lorsque leur travail est terminé, arrivent munis de leur matériel. Les matières désinfectantes employées sont : le crésil, des dissolutions de sulfate de cuivre, et enfin des solutions salines ou alcooliques de sublimé au millième (deutochlorure de mercure).

\*. Le sol et les parois des pièces contaminées sont lavés au pulvérisateur méthodiquement et soigneusement. Les glaces, les tableaux et les meubles (intérieur et extérieur) sont également passés au pulvérisateur, ou frottés avec des linges imbibés de solutions antiseptiques. Les matelas, couvertures, linges, vêtements sont emballés, hermétiquement, dans des enveloppes imperméables et transportés, au moyen d'une voiture spéciale, à l'étuve municipale, où là seulement ils sont déballés pour être introduits dans des fours où arrive de la vapeur sèche à la pression de 7/10 c. d'atmosphère. Après quoi, les objets sont sortis, étirés, secoués à l'air où ils sèchent instantanément.

Les hommes qui procèdent à ces opérations ont soin de se couper les ongles de près, de tenir leur barbe et leurs cheveux courts, et de se livrer à des lavages fréquents de leur propre individu.

\*. En l'absence d'une étuve à vapeur, on pourrait introduire les vêtements à désinfecter dans un four, dont la température s'élèverait de 100 à 120°, sans craindre aucun dommage pour les objets, car cette température est de beaucoup inférieure à la combustion du ligneux. Les lavages au pulvérisateur peuvent être remplacés par des lavages à l'éponge ou au linge. Quant aux produits à employer, un médecin, ou, à son défaut, un pharmacien, indiquera les dosages nécessaires. Ne pas oublier toutefois que le désinfecteur, une fois sa besogne accomplie, doit surtout se désinfecter lui-même.

**Bottes et souliers.** — Les chaussures doivent être fréquemment nettoyées, encore qu'elles ne soient point crottées ni même portées tous les jours. Il ne faut pas les laisser dans un endroit humide, ni les approcher trop du feu pour les faire sécher. Ne jamais se servir d'un couteau pour enlever la boue, principalement dans la région des coutures; autrement, on couperait infailliblement les points. C'est à la « brosse à décroter » à faire son office, et, si elle le fait bien, le poli du cirage en sera d'autant plus brillant.

*Cirage liquide.* — Prenez : noir d'ivoire, broyé aussi fin que possible, et mélasse, de chaque 500 grammes; huile à manger ou huile de lin, 125 grammes; faites un mélange parfait et ajou-

tez, en remuant bien, 125 grammes d'acide sulfurique (huile de vitriol), étendu de trois fois son poids d'eau. Laissez reposer trois heures. Ajoutez, toujours en remuant, 1 litre d'eau ou mieux de bière. Mettez en bouteilles.

*Autre.* — Prenez : noir d'ivoire et mélasse, de chaque 500 grammes ; indigo, 8 grammes ; gomme arabique en poudre, 30 grammes. Écrasez bien votre noir, votre indigo, votre gomme, et délayez dans la mélasse. Ajoutez : noix de galle, 16 grammes ; sulfate de fer, 50 grammes, — l'un et l'autre finement pulvérisés ; puis, tout en remuant bien le mélange obtenu et dans l'ordre indiqué, acide chlorhydrique, 50 grammes ; acide sulfurique, 50 grammes. Enfin, éclaircissez votre composition avec 250 grammes de vinaigre. Mettez en bouteilles.

*Cirage en pâte.* — Coupez un litre de bière d'environ 75 centilitres d'eau ; ajoutez : mélasse, 600 grammes ; sucre candi, 1 kilogramme ; noir d'ivoire, 2 kilogrammes. Remuez bien pour former une pâte homogène. Après quoi, vous mettez dans des boîtes, que vous couvrez seulement quand votre pâte est tout à fait refroidie.

*Autre.* — Noir d'ivoire, 1 kilogramme ; mélasse, 500 grammes, huile d'olive, 125 grammes. Mélez bien ; ajoutez en remuant : acide sulfurique, 125 grammes. Mettez en boîte.

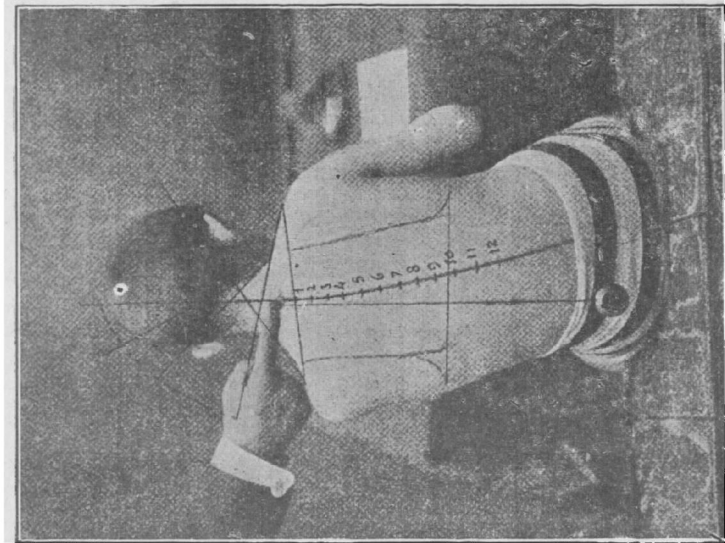
**NOTA.** — L'acide sulfurique, employé isolément, est, comme on sait, un corrosif puissant ; mais sa combinaison avec la chaux du noir d'ivoire neutralise en grande partie cette propriété funeste, et sa présence dans le cirage n'a pas sur le cuir les effets qu'on lui prête, tandis qu'il ajoute énormément à la qualité de celui-ci.

**Chaussures vernies.** — Mélez, après les avoir fait tiédir isolément, deux parties de la meilleure crème et une partie d'huile de lin. Ayant préalablement bien nettoyé vos chaussures vernies, frottez-les avec une éponge trempée dans le mélange indiqué, puis avec un morceau de drap bien sec, jusqu'à ce que le cuir soit devenu tout à fait brillant.

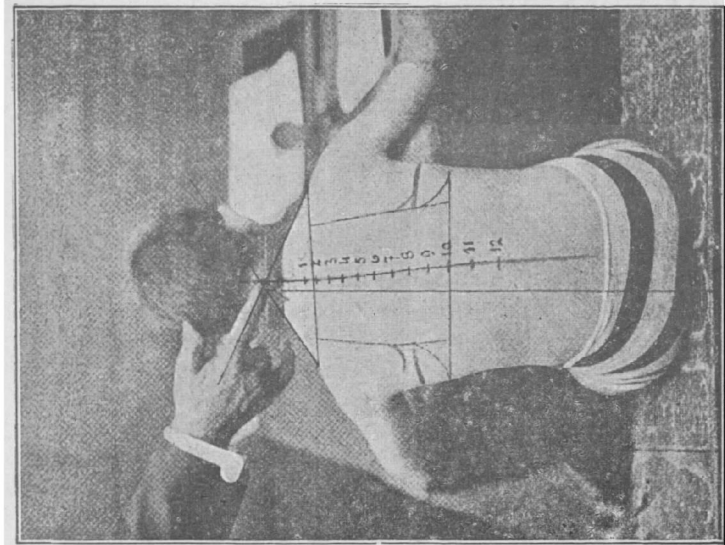
*Composition pour rendre les chaussures imperméables.* — Faites fondre ensemble sur le feu une partie de résine et deux parties de suif ; mélez bien. Chauffez un peu vos bottes et appliquez la chaude préparation dessus, à l'aide d'une brosse de peintre, en barbouillant le dessus et le dessous, la semelle comme l'*avant-pied*, jusqu'à ce que le cuir refuse d'en absorber davantage.

\* \* Si vous désirez que vos bottes prennent immédiatement un beau poli, faites fondre environ 25 centigrammes de cire avec une cuillerée à café de noir de fumée. Le lendemain du jour où les bottes ont été enduites du mélange de suif et de résine, frottez-les de cette cire fondue dans un peu d'essence de térébenthine, mais

LES ATTITUDES VICIEUSES



Déviaton de gauche à droite.  
Attitude vicieuse des épaules et de la tête. Voussure du dos.  
Appui sur le côté gauche. Angles de torsion du cou.  
Ecriture penché de gauche à droite.



Déviaton de gauche à droite.  
Attitude moins mauvaise. Voussure du dos très prononcée.  
Ecriture demi-penchée

## LES ATTITUDES VICIEUSES CHEZ LES ENFANTS

---

Nombre de myopies et de déviations vertébrales proviennent, chez les enfants, des attitudes vicieuses prises pendant les longues heures de classes, et que ne surveillent pas assez rigoureusement les maîtres ou les professeurs. C'est au moment où la croissance est rapide, que l'organisme entier de l'enfant est le plus apte à subir les pernicieuses influences d'un système defectueux. L'examen des gravures ci-contre démontre à quelles torsions se livre un écolier dont on ne reforme pas les attitudes. Il est clair que le corps se fatigue moins, que les os demeurent dans leurs connexions naturelles, que les muscles se reposent immobiles, si le corps demeure sur son assiette naturelle, dans la situation perpendiculaire. Mais, dans cette attitude, l'écolier ne peut tracer qu'une écriture droite ; or il est admis que l'écriture penchée doit être seule enseignée. De là ces contractions des vertèbres, et ce rejettement du corps sur un côté.

La fatigue musculaire ne résulte pas seule de ces positions plus ou moins déviées, il en subsiste, de plus, une fatigue considérable de la vue. La conjuga son oculaire, c'est-à-dire la réunion des rayons lumineux qui forment l'image s'établit irrégulièrement, et les yeux doivent s'accommoder tant bien que mal à cette vision oblique. Chez les sujets prédisposés, il se produit des congestions, qui, sans cesse renouvelées, déterminent des accidents à la longue. L'affaiblissement de la vue que l'on remarque chez nombre de jeunes gens, à la fin de leurs études, provient pour beaucoup de ces habitudes prises, lors des premières leçons d'écriture, et qui ont persisté nécessairement, personne n'ayant pris soin, parmi ceux qui avaient le devoir de le faire, de les corriger.

Tous les médecins et tous les oculistes sont unanimes à signaler ce danger. Obligez les enfants qui prennent leurs premières leçons d'écriture à se tenir bien d'aplomb, la colonne vertébrale droite, les deux yeux à égale distance du papier sur lequel ils écrivent. Pour obtenir une écriture cursive, penchée, il n'y a qu'à incliner légèrement le papier. Mais, avant tout, il faut sauvegarder la rectitude de la colonne vertébrale et l'intégrité de la vision.

---

non devant le feu. L'extérieur seul aura alors une couche de cire, et brillera comme un miroir.

\*. Le suif, comme toute autre graisse, devient rance en vieillissant, et pourrit le fil aussi bien que le cuir; mais la résine lui donne une vertu antiseptique qui prévient ce danger.

\*. Une couche de vernis copal à l'alcool appliquée sur les semelles des chaussures et répétée, à mesure que la précédente est sèche, jusqu'à ce que les pores du cuir soient remplis et que la surface brille comme un panneau d'acajou verni, les rendra imperméables, et les fera durer trois fois plus que les semelles ordinaires, c'est-à-dire privées de cette préparation.

\*. Cette méthode est certainement la plus simple, la plus propre; elle est sûre et, au demeurant, peu coûteuse. Elle ne s'applique par exemple qu'à la semelle. On trouve le vernis copal chez tous les marchands de couleurs et vernis.

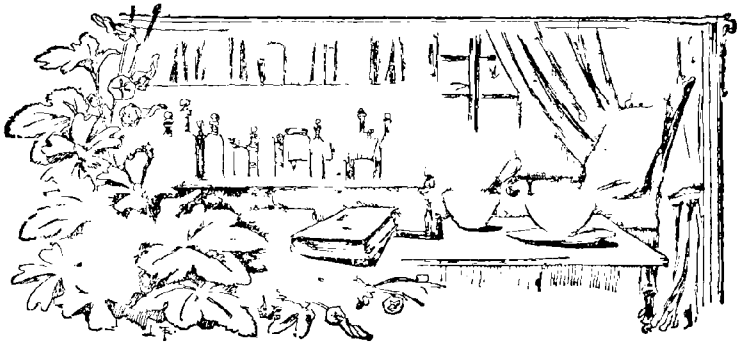
**Fiel de bœuf** (*moyen de l'épurer et de le rendre inodore*). — Le fiel de bœuf est un des meilleurs auxiliaires qu'on puisse trouver dans le nettoyage des étoffes de laine et même d'autre nature; il se combine instantanément avec toutes les substances grasses qu'il y rencontre et aide puissamment à l'action détersive du savon, même le supplée entièrement dans beaucoup de cas; on peut l'employer avec succès même pour la soie et d'autres articles des couleurs les plus délicates. Mais il répand une odeur désagréable, — que l'on peut éviter par le moyen suivant :

Faites bouillir 1 litre de fiel de bœuf, en l'écumant fréquemment; ajoutez-y, lorsqu'il est écumé, 25 grammes d'alun en poudre; laissez sur le feu jusqu'à incorporation complète. Laissez ensuite refroidir ce mélange et mettez-le en bouteilles bien bouchées. Cela fait, vous prenez un second litre de fiel de bœuf que vous traitez de même, excepté que vous remplacez l'alun par du sel commun.

\*. Les deux bouteilles, bien bouchées, devront être mises de côté pendant trois mois, dans une pièce de température modérée. Il se formera au fond un dépôt épais; mais une bonne partie de matière jaunâtre restant, le contenu de chaque bouteille, tiré à clair, sera en outre filtré séparément, puis mélangé l'un à l'autre par portion égale et en procédant par petites quantités à la fois. Le mélange entièrement opéré, on le filtrera de nouveau; puis il sera mis en bouteilles bien bouchées, et enfin placé au frais pour en faire usage quand besoin sera.

\*. Dans cet état, le fiel de bœuf, tout en conservant ses propriétés détersives, sera parfaitement incolore, limpide et inodore et pourra être conservé longtemps sans se gâter.





## V

### MÉDECINE ET HYGIÈNE

---

**Médecine.** — Nous n'avons d'autre ambition, dans les instructions qui vont suivre, que d'indiquer les moyens de prévenir autant que possible l'invasion de la plupart des maladies qui assiègent l'humanité; de combattre, par des soins bien entendus, leurs premiers effets, souvent décisifs; surtout de ne point les aggraver par une intervention inopportune dans l'action bienfaisante de la nature, qu'il suffit quelquefois de respecter.

Certes, s'il s'agit d'affections simples, superficielles, dont la véritable nature ne peut être mise en doute, on trouvera dans ces lignes des instructions suffisantes pour s'en débarrasser promptement et à peu de frais; mais il n'en faut pas inférer de ceci qu'il soit possible de se traiter sans le secours du médecin, avec l'aide des instructions contenues dans notre traité, — *ni dans aucun autre*, — pour peu que le cas ait de gravité; nous ne pouvons donner d'autre satisfaction que celle, déjà bien consolante, croyez-le, de le pouvoir attendre à l'occasion.

Comment pourrait-on, en effet, se passer des lumières d'un praticien à qui de longues études ont appris à connaître les rouages si compliqués de la machine humaine? Comment le premier ignorant venu pourrait-il le suppléer dans la recherche du

véritable siège d'une affection dont le patient lui-même ne saurait la plupart du temps expliquer les symptômes ?

On s'étonne toujours qu'un malade ne puisse, dans bien des cas, indiquer le siège exact de la douleur dont il souffre, et, quelquefois même, donne une fausse indication. Cela tient à la sympathie étrange, mais certaine, existant entre des organes souvent éloignés l'un de l'autre, et qui donne lieu à un phénomène identique au phénomène de l'écho, où le son semble provenir d'un lieu tout autre, quelquefois diamétralement opposé au véritable foyer d'émission.

Cela est surtout vrai des douleurs nerveuses ou musculaires. lorsque, machinalement, on porte la main sur le point que l'on croit être le siège du mal, on est étonné que le toucher n'y révèle rien, et qu'une longue exploration puisse seule, à la fin, faire découvrir ce foyer de douleur, souvent fort éloigné du lieu de *réflexion*. Nous pourrions appuyer d'exemples nombreux ce fait, d'ailleurs assez connu pour se passer de preuves.

On comprend qu'il soit alors difficile d'appliquer le remède en lieu convenable. — Mais il est des cas bien plus graves que celui que nous venons d'indiquer seulement parce qu'il sert à rendre notre démonstration aussi claire que possible.

Combien d'affections différentes, exigeant souvent un traitement contraire, se manifestent par des symptômes identiques à des yeux ignorants ! En pareil cas, si un médecin n'est pas consulté, et qu'à l'aide d'un traité quelconque une personne étrangère à la science se mette dans l'esprit de soigner son malade, si le hasard ne vient pas au secours de celui-ci, en conduisant la main du présomptueux sur le vrai remède, on peut le considérer comme perdu. Telle est notre conviction profonde, et nous espérons que nos lecteurs la partageront.

**Hygiène.** — Nous ne reviendrons pas, quant aux questions d'hygiène, sur ce que nous en avons déjà dit aux chapitres traitant de l'habitation, de l'alimentation, des vêtements, et nous laisserons les chapitres relatifs aux cosmétiques, aux exercices de corps de toute nature, etc., traiter des notions d'hygiène qui leur sont spéciales. Nous dirons seulement quelques mots de l'hygiène personnelle.

Chez les personnes habituellement sales, la peau se trouve comme enduite d'un mélange gras qui bouche les pores et s'oppose ainsi à la transpiration, c'est-à-dire à l'expulsion des matières impropres à la vie, qui demeurent en conséquence, et sont une des causes les plus fécondes de maladies variées.

Les soins de propreté sont donc nécessaires, non seulement pour ne pas inspirer un sentiment de répulsion à ses semblables, mais encore pour prévenir les maladies et les infirmités. Ajoutons qu'il n'existe pas de différence sensible dans les effets entre une

couche de crasse étendue sur la peau et une couche de *cold-cream* ou de farine de riz, — à moins que, par une raison particulière, le rafraîchissement de la peau à l'aide de ces substances ou d'autres semblables n'ait été prescrit expressément.

**Quelques conseils.** — Nous croyons utile de donner ici l'énumération des divers médicaments très simples qui appartiennent à ce que l'on pourrait appeler la médecine du foyer. Nous y joignons l'indication des premiers soins à appliquer à un malade, ou à une personne frappée d'un accident, en attendant que l'homme de l'art appelé ait eu le temps d'accourir. Il est bon que tout père de famille, que toute ménagère s'assimile des notions exactes sur les rudiments de l'art de guérir, mais il ne faut pas non plus que ceux qui ont pris la peine d'acquiescer ces quelques notions s'illusionnent sur leur savoir. Le médecin le plus modeste possède toujours sur ces questions délicates une science beaucoup plus considérable qu'un profane, science qu'il a acquise par de nombreuses années d'études et que la pratique développe en lui chaque jour davantage.

\*. Donc, en cas d'un mal subit, cherchez d'abord à soulager la personne souffrante par des moyens simples et tels qu'ils ne puissent aggraver l'affection. Défiiez-vous des on dit et des conseils des commères et voisines, fort bien intentionnées le plus souvent; mais les meilleures intentions sont parfois dangereuses. Gardez votre sang-froid, réprimez l'affolement autour du malade, encouragez ce dernier sans le brusquer, et courez au médecin. Écoutez attentivement ses avis; conformez-vous scrupuleusement à ses instructions; sachez résister aux demandes des malades, veillez avec douceur à ce que les médicaments soient pris en temps convenable, à ce que la diète, si la diète est ordonnée, soit sévèrement observée. De cette façon, vous aurez la conscience d'avoir rempli votre devoir, et ce devoir n'est pas toujours facile à accomplir, devant des êtres que l'on aime, que la souffrance rend parfois injustes, qui s'ennuient, qui s'exaspèrent, et qui, par leurs imprudences, s'y l'on n'y prenait garde, détruiraient les bons effets du traitement.

\*. On est souvent embarrassé sur certains termes dont on oublie facilement la signification et la valeur. En ce qui concerne les tisanes ou potions, par exemple, les matières employées passent par diverses préparations que l'on désigne sous le nom de *solution*, *macération*, *infusion*, *digestion*, *décoction*, etc.

Nous établissons brièvement, ci-dessous, la façon dont ces termes doivent être compris.

**Solutions.** — Les tisanes apprêtées par voie de solution sont peu nombreuses. Elles comprennent les sels et les gommés que l'on fait dissoudre dans l'eau froide ou chaude. Certains médicaments, comme l'eau sédative, l'alcool camphré, plus spécia-

lement destinés à l'usage externe, sont aussi des *solutions*; mais le véhicule employé est, pour la première, l'alcali ou ammoniacque, pour l'autre, l'alcool. On dissout certains acides minéraux ou végétaux, certaines matières, le camphre, la gomme, la mauve, le sucre, le miel, certains sels, l'acétate de plomb (eau blanche), le sulfate de zinc, etc.

**Macération.** — Lorsqu'on laisse en présence, pendant le temps nécessaire, une substance appropriée, dans de l'eau ou dans un autre véhicule, mais à *froid*, on obtient une macération. La racine de consoude et la racine de guimauve se traitent par macération, pour l'usage interne; s'il s'agit de lotions ou de lavements, les mêmes substances subiront la décoction.

**Infusion.** — C'est le terme le plus connu et le plus employé, c'est ainsi que l'on procède pour la préparation du thé. On dispose dans un vase une certaine masse de substance, et l'on verse dessus la quantité nécessaire d'eau bouillante; suivant que les substances présentent un tissu délicat ou compact, l'infusion est plus ou moins prolongée. Les produits végétaux, comme les racines d'angélique, de bardane, de bistorte, de chicorée, d'iris, de patience, etc.; les feuilles fraîches de cochlearia, de cresson, etc.; les feuilles sèches d'absinthe, d'armoise, de bourrache, de ciguë, de digitale, d'hysope, de jusquiame, de lierre terrestre, de menthe, de morelle, d'oranger, de romarin, de rue, de sabine, de saponaire, de sauge, de thym, etc.; les fleurs d'arnica, de bouillon blanc, de camomille, de centaurée, de coquelicot, de houblon, de mauve, de mélilot, de mille-pertuis, d'oranger, de pensées, de roses (rouges ou pâles), de tilleul, de violettes, etc.; les baies de genièvre; les bourgeons de peuplier ou de sapin; l'ail, l'oignon et la scille; les semences de coings et de lin, etc., sont préparés par voie d'infusion.

**Décoction.** — On obtient une décoction en faisant bouillir un corps dans un liquide. L'opération aura pour durée, soit le nombre de minutes reconnue nécessaire pour l'opération, soit le temps nécessaire à l'évaporation d'une partie plus ou moins considérable du liquide, un quart, un tiers, ou moitié.

Parmi les substances qui sont traitées par décoction, on compte: buis, chiendent, coings, dattes, féculs, figues, fougère mâle, gaïac, jujubes, lichen, orge, pommes, pruneaux, pyrèthre, raisins, seigle ergoté, etc.

**Digestion.** — Les substances traitées par la digestion demeurent, un temps plus ou moins long, dans le liquide adopté, qui est soumis à une température inférieure à l'ébullition. Le vase où s'opère la digestion peut être placé sur des cendres chaudes, dans un bain de sable, ou bien exposé au soleil.

\*. Substances qui doivent être préparées par la digestion: baume de tolu, benjoin, agaric, coloquinte, écorces d'oranges

et de citrons, racines de polygala, de raifort, de ratanhia, de réglisse, de saponaire, de sassafras, de valériane, poivre noir, badiane, cachou, cannelle, les espèces aromatiques, béchiques, vermifuges et vulnéraires : fenouil, semen-contra, têtes de pavots, etc.

**Extraits.** — La préparation des extraits appartient à la pharmacie, qui dispose d'appareils spéciaux à cet usage. Ils sont obtenus en traitant divers produits par l'eau bouillante, par l'alcool chaud ou froid, par l'éther même, puis on fait évaporer jusqu'à consistance pâteuse ou dure. On distingue : les extraits aqueux, les extraits alcooliques et les extraits éthers. C'est ainsi que l'on prépare les extraits aqueux ou robs de sureau, de belladone, de groseille, etc. Les extraits doivent être employés aussitôt après leur préparation, car ils perdent vite leur activité.

**Teintures.** — Les teintures se composent d'alcool ou d'éther tenant en suspension des substances minérales, animales ou végétales : on les nomme aussi alcoolés ou éthérolés. Lorsque les teintures sont faites avec des plantes fraîches, on les désigne par l'appellation d'alcoolatures.

\*. Pour la préparation, on fait macérer pendant une période de huit à quinze jours et même plus, et l'on filtre. — Les teintures les plus usitées sont à base de : airelle, aloès, arnica, benjoin, assa fœtida, tolu, euphorbe, gomme-gutte, myrrhe, oliban, racine de gaïac, sang-dragon, styrax. Les baumes, les gommes-résines, les térébenthines forment aussi des teintures. Parmi les substances animales, on utilise la teinture de cantharides, et parmi les minérales, la teinture d'iode.

\*. On fabrique très facilement chez soi la teinture d'aloès, surtout lorsqu'on l'emploie en grande quantité, comme les propriétaires de chevaux ; car cette teinture est très employée par l'art vétérinaire : elle favorise surtout la repousse des poils. Les proportions sont, pour deux cents grammes d'aloès socotrin, huit cents grammes d'alcool à 80°. Faites macérer à froid pendant huit jours, en remuant de temps en temps, et filtrez.

**Alcoolats.** — Les alcoolats, qu'il ne faut pas confondre avec les alcoolés, sont obtenus par la *distillation* des principes volatils d'une substance médicamenteuse. Ce sont des *esprits*, d'une préparation souvent très difficile ; on peut citer les alcoolats d'absinthe, d'anis, de castoréum, de cochléaria, de genièvre, de pyrèthre, de mélisse, de thériaque. Le vulnéraire, très employé, est un alcoolat composé, car il y entre jusqu'à seize espèces différentes de plantes aromatiques.

**Cataplasmes.** — Les cataplasmes sont des topiques universellement employés, mais qui doivent être préparés avec soin, pour remplir leur but. Ce sont des bouillies, chaudes, tièdes ou froides, épaisses et mucilagineuses, qui servent le plus souvent de calmant.

Il faut faire bouillir 250 ou 500 grammes de graines de lin dans de l'eau, simple ou boriquée, ou bien encore dans de l'eau de morelle, de guimauve et de pavot. On applique le mélange sur la peau après l'avoir enfermé dans une mousseline claire.

\*. On emploie également diverses farines émoulinées : manioc, seigle et orge ; la mie de pain cuite dans du lait, la fécule de pomme de terre. Ces diverses matières peuvent être additionnées de plantes narcotiques, poudres de ciguë, de jusquiame, de belladone, etc. Les cataplasmes peuvent aussi recevoir quelques gouttes de laudanum, mais il est préférable d'employer le laudanum en frictions sur la peau, et d'y placer ensuite le cataplasme. Pour la farine de lin, on emploie trois parties d'eau, pour deux de farine ; on délaye à froid et l'on fait cuire.

**Sinapismes.** — Les sinapismes font partie des médicaments dits *révulsifs*, qui ont pour but de détourner le sang d'une partie enflammée, en provoquant un état morbide, mais bénin, sur un point éloigné du premier mal. Les sinapismes sont des cataplasmes rubéfiants. On les applique à nu à la plante des pieds, au mollet, à la partie interne des cuisses et sur d'autres parties du corps. On les laisse séjourner jusqu'à ce que la douleur soit trop forte ; on les enlève alors pour éviter les vésicatoires.

Un cataplasme de farine de lin, saupoudré de farine de moutarde et posé à nu et à chaud, constitue le meilleur sinapisme. On use plus généralement, et avec de bons résultats, des sinapismes tout préparés, sur feuille de papier, qu'on ramollit à l'eau, et qui sont universellement connus sous le nom de *rigollots*.

**Vésicatoires.** — Le vésicatoire est un agent dérivatif ou révulsif, plus actif que le sinapisme. Il produit, sur le point où il est fixé, une érosion superficielle de la peau. Si le vésicatoire est volant ou temporaire, cette érosion est pansée avec du cérat, qui fait sécher. Dans le cas où le vésicatoire doit être maintenu, on entretient la suppuration avec une pommade épispastique.

Le vésicatoire volant se détermine au moyen d'un emplâtre de cantharides pulvérisées, mêlées à un corps gras et à de la cire, que l'on applique sur la peau pendant huit à dix heures. On enlève, et on remplace par un cataplasme, pendant un temps égal. Une ampoule s'élève, que l'on perce, pour évacuer la sérosité, et l'on panse avec du papier brouillard enduit de cérat, ou de vaseline boriquée.

Pour le vésicatoire temporaire, on panse avec des pommades à base de cantharides ou de garou, qui entretiennent la suppuration, comme il est dit plus haut.

\*. On produit un effet vésicant rapide par la pommade de Gondret ou par l'application de rondelles de drap imbibées d'ammoniaque ; on use de ces procédés pour petits vésicatoires, dans des cas de névralgies.

Certains emplâtres servent également de révulsifs, entre autres l'emplâtre de thapsia, plante de la famille des euphorbiacées, très usité dans la bronchite.

**Sangsues.** — Les sangsues ont également un pouvoir révulsif ou dérivatif. On les emploie dans des saignées locales, pour dégager le système capillaire engorgé.

La sangsue grise, et surtout la sangsue verte, sont utilisées à cet effet. Il faut, au préalable, laver la peau du malade, avec de l'eau tiède, pour attendrir l'épiderme. On place les sangsues dans un petit verre, dont les parois sont enduites de vinaigre, ou dans le creux d'une pomme ; on les présente et on les maintient, jusqu'à ce qu'elles tiennent à la peau, et on attend qu'elles tombent d'elles-mêmes. On lave de nouveau la peau à l'eau tiède, on laisse couler le sang pendant une demi-heure ou trois quarts d'heure, et on panse à l'amadou, ou avec de la charpie imbibée de perchlorure de fer, au cas où l'hémorragie persisterait.

\*. On trouvera, par la suite, sous chaque indication de maladie, les premiers soins à apporter au malade. Nous n'insistons pas davantage pour le moment. Nous nous bornerons à rappeler aux personnes qui ont à s'occuper d'un malade que les plus grandes précautions de propreté sont indispensables, dans leur intérêt même. Avant comme après tout pansement, les mains et le visage doivent être lavés dans une solution antiseptique ; les linges souillés seront plongés tout de suite dans une eau, également antiseptique, et l'on veillera à ce que tous les objets servant au malade soient chaque jour désinfectés. Quant à la pièce, enlevez les tentures, rideaux, tableaux et autres superfluités, bonnes à servir de nid à la poussière. Vous les rétablirez après guérison. Aérez le plus possible, maintenez une température égale, éloignez les gens bruyants et bavards ; ayez bon espoir, surtout faites bonne mine, et si vous désespérez, ne le montrez jamais au malade.

## MALADIES DE LA PEAU

Les maladies de la peau sont dues à des causes internes ou à des causes externes.

Les causes externes sont la malpropreté, l'influence atmosphérique, celle des appartements humides et sombres, un séjour au lit habituellement trop prolongé, des contusions, blessures, etc.

Parmi les causes internes, en mettant de côté l'hérédité et des vices organiques particuliers, il faut compter l'emportement de la colère, une tristesse soutenue, l'abus des boissons alcooliques, l'usage d'aliments âcres, trop salés ou malsains, l'insuffisance ou l'excès de nourriture.

Il est de ces causes qu'il est difficile, presque impossible de combattre : la tristesse, par exemple, ainsi que l'insuffisance de l'alimentation. A ceux qui sont atteints de l'une ou de l'autre de ces deux lamentables affections, le secours doit venir du dehors ; c'est ici le rôle de la charité.

Mais chacun peut se guérir, sans médecin, de la paresse, de la gourmandise, de l'ivrognerie, de la malpropreté, même de la colère, agents actifs du plus grand nombre des maladies de la peau. Ce sera autant de gagné !

Quant aux maladies de la peau qui ont pour origine un principe morbide interne, c'est à ce principe qu'il faut s'attaquer pour en avoir raison ; et le traitement est aussi varié que peut l'être la nature du mal à combattre. Nous reviendrons là-dessus en temps utile.

Nous donnons ci-après, par lettre alphabétique, la liste des principales affections cutanées de cause interne ou externe, avec les prescriptions propres à chacune d'elles, pouvant les vaincre si elles sont légères et superficielles, telles que les engelures, les furoncles, les contusions, etc., ou simplement prévenir des complications funestes qui pourraient se produire en l'absence du médecin, si les circonstances s'opposent à la prompte arrivée de celui-ci et que le cas soit exceptionnellement sérieux, comme dans la petite vérole, la scarlatine, l'érysipèle, le charbon, etc.

En s'en tenant aux indications que nous donnons, mais en n'allant pas au delà, et en n'y cherchant pas autre chose que ce qui y est clairement exprimé, on pourra, nous l'espérons, tirer de ce petit traité un grand parti, — surtout si l'on n'oublie pas le plus précieux de ses préceptes dans les cas graves : — Faites ceci, et courez chercher le médecin !

**Abcès** (*clous ou furoncles, anthrax ou charbon, pustule maligne, panaris, mal d'aventure ou tourniole*). — On appelle *abcès* une collection de pus ou d'humeur, résultant d'un travail morbide, qui se signale par une rougeur accompagnée d'inflammation douloureuse sur la partie du corps où elle a élu domicile. Cette affection n'est pas toujours due à une même cause ; elle peut provenir aussi bien d'une irritation externe de la peau que d'une cause interne ; dans ce dernier cas, la partie malade ne se tuméfie qu'autant que le pus s'est déjà formé à l'intérieur.

Le traitement des abcès d'origine interne, c'est-à-dire développés sous l'influence d'une disposition morbide de la constitution, doit surtout être interne et appartient au médecin. Le traitement externe est le même que pour les abcès aigus, dus à une irritation de la peau, ou à l'introduction dans les chairs d'un corps étranger, d'une écharde par exemple. Mais, si l'on négligeait le traitement interne, le recours au médecin par conséquent, le résultat serait nul.



\*. Les abcès qui se déclarent le plus fréquemment sont les clous ou furoncles et les panaris ou maux d'aventure, maux blancs, etc.

*Clous ou furoncles.* — Les clous sont d'une nature assez universellement connue pour nous permettre d'en négliger la description. Il est quelquefois nécessaire, pour combattre l'inflammation qui les accompagne, d'appliquer des sangsues; mais ceci est du ressort du médecin, et d'ailleurs le cas se présente rarement.

Appliquez sur la partie malade des cataplasmes de graines de lin boriqués, ou de mie de pain dans du lait avec laudanum. En outre, observez un régime sévère, doux et rafraîchissant; prenez des purgatifs, selon l'état du tube intestinal. Incisez, si la suppuration se fait trop attendre, et, lorsque le germe ou bourbillon sera sorti, pansez à l'emplâtre de Vigo.

*Orgelet ou orgeolet* (furoncle des paupières, *compère-loriot*). — Le *compère-loriot* n'est autre chose qu'un clou ou furoncle de peu d'étendue, produit par une inflammation du bord de la paupière, quelquefois du bord extérieur, d'autres fois à l'intérieur, ce qui le rend douloureux et fort gênant. On le soigne comme le furoncle ordinaire, principalement par des cataplasmes de farine de lin ou de laurier-cerise. Lorsqu'il est mûr, on favorise la sortie du pus et du bourbillon par une légère pression entre les doigts.

\*. Le *compère-loriot* se présente souvent à l'état chronique, c'est-à-dire qu'une mauvaise disposition, un dérangement des voies digestives en occasionnera fréquemment le retour. Dans ce cas, une action dérivative sur le tube digestif est naturellement indiquée. Mais c'est au médecin surtout à prescrire un traitement interne, attendu qu'une affection des voies digestives n'est pas l'unique cause de ces accidents.

*Anthrax ou charbon.* — On reconnaît deux sortes d'anthrax : l'anthrax bénin et l'anthrax malin ou *charbon gangréneux*. Le premier présente une grosse tumeur très douloureuse, brillante, d'un rouge sombre, de même nature que le furoncle, mais ayant plusieurs germes ou *bourbillons*. Son traitement est le même que celui du furoncle, au moins dans un grand nombre de cas : cataplasmes émollients, sangsues; une incision cruciale est souvent nécessaire pour *débrider* la plaie. En ce cas, le recours au médecin est indispensable.

Au reste, à moins d'une bonté bien manifeste, les affections charbonneuses réclament toujours impérieusement les soins d'un médecin. Donc, bornez-vous à l'application de cataplasmes émollients, farine de lin ou mie de pain et lait, et que le médecin fasse le reste : c'est plus sûr.

\*. Pour le charbon bénin de même que pour les clous, des

fomentations chaudes cinq ou six fois par jour, au début, les font souvent avorter et en tout cas en hâtent la guérison.

*Fomentation.* — Prenez :

|                                                         |             |
|---------------------------------------------------------|-------------|
| Têtes de pavot écrasées . . . . .                       | 15 grammes. |
| Fleurs de camomille et de mauve, de<br>chaque . . . . . | 30 —        |

Faites infuser plusieurs heures dans l'eau bouillante, un litre environ.

Le *charbon gangréneux* présente une tumeur d'un rouge livide, dure, très douloureuse; au milieu naissent des ampoules, lesquelles, en crevant, laissent après elles des plaques noires gangréneuses. Le moindre retard dans les soins que nécessite cette affection peut être fatal, car la gangrène se propage rapidement, et la mort est prochaine. On contracte le charbon par l'attouchement de chairs en pourriture ou par la piqûre d'une mouche ayant pris le virus charbonneux sur des cadavres d'animaux en putréfaction.

Dès qu'on se sent atteint, il faut de nécessité envoyer chercher le médecin en toute hâte, et, en attendant sa venue, s'armer d'un outil tranchant et débrider la tumeur naissante par une incision cruciale, faire sortir en pressant le plus de sang possible et cauteriser au fer rouge. C'est un moyen héroïque, mais c'est le seul efficace.

La *pustule maligne* est une variété du charbon gangréneux et doit être traitée de la même manière et avec la même hâte.

*Panaris, mal d'aventure ou tourniole.* — Le panaris est une inflammation aiguë des doigts, se bornant quelquefois à l'épiderme et à la peau, mais s'étendant souvent à la gaine des tendons, à celle des os ou *périoste*. Il peut donc être très grave, et il arrive en effet qu'il emporte une ou deux phalanges du doigt attaqué.

Le panaris s'annonce par une douleur sourde et des battements continus dans le doigt malade, accompagnés de rougeur à la peau, caractéristique de l'inflammation. C'est cette inflammation qu'il faut combattre, afin de faire, s'il se peut, avorter le mal.

Pour cela, on plonge le doigt dans de la glace pilée, de la neige (en hiver), de l'eau glacée, ou, mieux encore, dans le liquide suivant.

|                                           |            |
|-------------------------------------------|------------|
| Acétate de plomb liquide . . . . .        | 15 grammes |
| Glycérine . . . . .                       | 25 —       |
| Eau distillée de roses rouges. . . . .    | 100 —      |
| Eau distillée de laurier cerise . . . . . | 20 —       |

Mélez.

On laisse, à plusieurs reprises, le doigt malade, pendant une heure chaque fois, dans ce bain.

Si le panaris s'est développé et qu'il soit trop tard pour appliquer efficacement ces moyens préventifs, il sera bon de voir un médecin, qui prescrira vraisemblablement une application de sangsues, des cataplasmes opiacés, etc. Mais le mal peut, au bout du compte, n'être pas assez grave pour nécessiter l'intervention du médecin, et, qu'il le soit ou non, le meilleur cataplasme à appliquer sur un panaris déclaré est un cataplasme de farine de lin délayée dans une décoction de têtes de pavot et de feuilles de belladone et de jusquiame.

En faisant baigner la main entière dans une forte décoction de têtes de pavot chaude, on calme les douleurs produites par le développement du panaris. Lorsqu'il est mûr, il faut le percer, le presser pour le bien vider; on panse ensuite la plaie avec une application de cérat pour accélérer la suppuration.

Lorsque vous ouvrirez vous-même un panaris ou un clou, n'oubliez jamais de passer la lame dont vous servirez dans une flamme, à plusieurs reprises, sans toutefois chauffer notablement l'acier. Cette précaution a pour but de flamber les germes dangereux que vous introduiriez, sans cela, dans la plaie, et qui pourraient déterminer des complications.

Si le panaris est profond, il pourra, malgré tous les soins, amener de graves accidents. Dans ce cas, le traitement est du ressort de la chirurgie. Si donc les douleurs continuent, malgré l'application des cataplasmes et les manuluves calmants, il ne faut pas hésiter à recourir au médecin; d'autant moins qu'une réaction fébrile se déclarera vraisemblablement sous l'empire de la douleur et que lui seul peut la combattre.

**Ampoules.** — Il est ici question seulement des ampoules produites aux pieds par un excès de marche ou aux mains par le maniement d'instruments trop rudes ou un excès de travail, et qu'il est inutile de désigner autrement. Pour s'en débarrasser, on les ouvre, on fait évacuer la sérosité qu'elles contiennent, et l'on met sur la plaie des compresses trempées dans la solution suivante :

|                                        |            |
|----------------------------------------|------------|
| Eau. . . . .                           | 50 grammes |
| Alcool camphré. . . . .                | 50 —       |
| Sous-acétate de plomb soluble. . . . . | 2 gouttes. |

On mêle bien avant de préparer les compresses.

**Cors aux pieds, oignons, etc.** — Nous ne répéterons pas ces conseils si souvent et si libéralement donnés sur les moyens de prévenir la formation des cors sur ou sous les pieds, parce que tout le monde ne peut pas les suivre. Une chaussure mal faite produit aussi bien des cors qu'une chaussure portée sciemment trop étroite ou trop large. Disons cependant que les talons trop hauts sont proprement les bourreaux des pieds les mieux

faits, qui leur devront, entre autres maux, les cors et les durillons les plus variés et les plus douloureux.

Le traitement des cors débute invariablement par l'enlèvement de la partie dure et saillante, soit avec un coupe-cors, soit avec un rasoir, soit avec un simple canif. Un bon moyen consiste à prendre préalablement un bain de pieds chaud, ce qui amollit le cor et facilite l'opération. Si le cor est de formation toute récente, il suffira même, en sortant du bain, de le gratter légèrement avec l'ongle jusqu'à extirpation, ce qui ne tardera guère, la racine étant peu profondément enfoncée. Dans le cas contraire, on opère comme nous venons de dire, en prenant bien soin de ne pas faire couler de sang, car alors ce ne serait plus le cor, mais la chair environnante qui serait atteinte, et une plaie nouvelle qui serait faite.

L'opération terminée, pansez avec un emplâtre composé de :

|                               |   |                       |
|-------------------------------|---|-----------------------|
| Oxyde noir de cuivre. . . . . | } | de chaque 15 grammes. |
| Saindoux. . . . .             |   |                       |

Mélez bien. Appliquez sur le cor à l'aide d'une petite bande de toile. Renouvelez tous les jours.

*Autre.* — Trempez un peu de charpie ou de ouate dans la solution suivante :

|                            |                 |
|----------------------------|-----------------|
| Sulfate de cuivre. . . . . | 50 centigrammes |
| Eau . . . . .              | 30 grammes.     |

Placez sur le cor ; bandez. Renouvelez tous les jours.

Un autre moyen consiste à frotter le cor avec une pierre ponce aussi longtemps que la douleur ne vous indiquera pas qu'il est temps de cesser. On recommence l'opération chaque jour, jusqu'à ce que le cor ait complètement disparu.

Enfin il y a l'extirpation violente, que nous ne conseillerons à personne de tenter. Un habile pédicure, un chirurgien peut seul offrir assez de sécurité pour qu'on lui confie cette tâche délicate. Quant aux nombreux remèdes du charlatanisme, on comprend que nous n'y insistions pas, non plus que sur l'emploi dangereux des caustiques, remèdes sûrs quelquefois, mais pires que le mal dans la plupart des cas.

*Oignons.* — Les mêmes remèdes que pour les cors sont généralement applicables aux oignons. Lorsqu'un oignon est dans sa période de formation, on peut le faire avorter par l'application d'un cataplasme de farine de lin additionné de quelques gouttes de laudanum ; auquel cas il prendra bientôt l'apparence d'un clou et pourra être traité de même. Mais il faut prendre beaucoup de soin dans l'application de ce procédé, plus dangereux dans cette occasion que s'il s'attaquait à un furoncle établi sur quelque partie élevée du corps.

*Emplâtre de Pajol-Laforêt contre les cors :*

|                                      |             |               |
|--------------------------------------|-------------|---------------|
| Ammoniaque liquide . . . . .         | 4 grammes.  |               |
| Camphre. . . . .                     | 8           | —             |
| Opium pulvérisé. . . . .             | 20          | centigrammes. |
| Safran. . . . .                      | } de chaque |               |
| Gomme ammoniaque . . . . .           |             |               |
| Emplâtre de diachylon gommé. . . . . |             | 2 grammes.    |
| — de galbanum . . . . .              |             |               |

Mélez.

Étendez-en une couche épaisse sur un linge trop étroit pour couvrir entièrement le cor, afin de prévenir la formation d'ampoules.

Spécialement efficace dans le traitement des oignons, durillons, etc.

**Crevasse ou gerçures.** — Un des meilleurs remèdes contre les crevasses, aux atteintes desquelles certaines personnes sont malheureusement si sujettes en hiver, consiste en des onctions à faire sur la partie blessée avec la pommade suivante :

|                                           |             |
|-------------------------------------------|-------------|
| Moelle de bœuf. . . . .                   | 30 grammes. |
| Miel et huile d'olive, de chaque. . . . . | 10 —        |
| Camphre. . . . .                          | 2 —         |

Faites fondre à feu doux, par exemple sur les cendres chaudes, en tournant avec une spatule de bois, afin que le mélange s'opère bien. On étend un peu de cette pommade sur les crevasses, en graissant bien la partie malade. S'il s'agit de la main, il est bon de porter, pour tout appareil, un gant de peau jour et nuit et qui, lorsqu'il est devenu gras, contribue puissamment à rendre aux ligaments la mollesse et l'onctuosité qu'ils ont perdues. S'il s'agit du pied, un chausson de peau devra naturellement remplacer le gant.

\*. D'autres parties plus délicates, le sein, les lèvres, par exemple, sont également sujettes aux crevasses. Pour les lèvres, on emploie la pommade rosat ; s'il n'était trop répugnant, nous recommanderions le suif de chandelle, dont l'effet est excellent employé en onctions sur les lèvres crevassées.

Les crevasses qui affectent le bout des seins sont généralement guéries par des applications de cérat ; — on se trouvera toutefois bien de l'emploi du cérat composé suivant :

|                          |             |
|--------------------------|-------------|
| Beurre de cacao. . . . . | 15 grammes. |
| Cire blanche. . . . .    | 13 —        |

Faites fondre à feu doux, et ajoutez :

|                                 |                  |
|---------------------------------|------------------|
| Huile d'amandes douces. . . . . | 60 grammes.      |
| Extrait de belladone. . . . .   | 50 centigrammes. |
| Huile de bergamote . . . . .    | 2 grammes.       |
| Mucilage de coings. . . . .     | 8 —              |

**En frictions légères.** Excellent également pour les gerçures des lèvres et pour les engelures. (Voyez *Engelures.*)

**Dartres.** — *Affections dartreuses.* — Le mot *dartres* est une expression générique qui sert à désigner tout un groupe d'affections de la peau, la plupart chroniques, qui se trahissent par des éruptions diverses d'aspect et de nature, ayant leur siège dans les tissus de la peau, produites par un vice organique spécial ou ayant leur origine dans la constitution même de la personne qu'elles attaquent. Quelque insignifiante qu'une telle affection paraisse, — et il en est toujours ainsi au début, — il est prudent de s'en méfier, car elle s'étendra graduellement jusqu'à prendre un développement inquiétant ou pourra se transformer tout à coup et prendre, pour ainsi dire, du jour au lendemain, une extrême gravité.

Les dartres ont, en outre, ceci de particulier que, comme nous venons de le dire, étant produites généralement, non par une irritation externe de la peau, mais par un vice constitutionnel, les remèdes externes sont d'une complète inefficacité, encore qu'ils fassent disparaître momentanément l'éruption, s'ils ne sont accompagnés d'un traitement interne prescrit nécessairement par le médecin, et d'un régime approprié.

On comprendra toute la gravité des mesures qu'exige une maladie dont les causes peuvent être si diverses, lorsqu'on saura qu'outre la saignée, souvent nécessaire au début du traitement, la liste des remèdes qui peuvent être prescrits comprend par exemple l'arsenic, le sublimé corrosif, la teinture de cantharides, les fumigations mercurielles, etc. Il y a d'ailleurs des dartres qui servent en quelque sorte d'émonctoires à des maladies bien plus graves, telles que les affections cancéreuses, la phthisie, l'asthme, la folie même. Cette mission bienfaisante, un médecin seul peut la constater et pour tout traitement prescrire au malade de conserver son mal avec soin, crainte d'un pire.

Une des causes organiques des affections dartreuses est l'insuffisance de soufre et de phosphore dans l'économie ; c'est pourquoi les tempéraments lymphatiques y sont particulièrement sujets. On prescrit, dans ce cas, l'usage des pastilles de soufre, au nombre de sept ou huit par jour, et la cendre d'os finement tamisée, à la dose d'une demi-cuillerée à café avant chaque repas.

Les dartres ont encore d'autres causes. Par exemple, l'habitation prolongée d'un logement sombre et humide, la malpropreté, un régime alimentaire trop insuffisant ou trop abondant, une émotion très vive et prolongée, enfin d'autres dermatoses imparfaitement guéries, etc., peuvent produire des affections dartreuses.

Dans tous ces cas divers, un traitement interne, dépuratif, dont le médecin a seul qualité pour déterminer la nature et l'usage

doit, de toute nécessité, accompagner le traitement local ; et le mieux que nous ayons à faire, en conséquence, c'est d'engager fortement à y avoir recours sans délai.

Les prescriptions hygiéniques à suivre sont : une extrême propreté, abstention complète d'aliments excitants, âcres, huileux, des poissons de mer, des liqueurs fortes, etc. Il faut éviter également les excès de fatigue physique ou intellectuelle, les courants d'air, les refroidissements.

*Dartres farineuses.* — Ces sortes d'affections n'ont souvent d'autres causes qu'une grande irritabilité de la peau sous le coup d'émotions vives. Les moyens hygiéniques en ont ordinairement raison ; seulement, comme ces moyens sont d'une nécessité constante pour l'entretien du fonctionnement de la peau, les personnes sujettes aux dartres farineuses sont plus spécialement engagées à ne les point négliger. En été des bains froids, en hiver des bains tièdes, — en toute saison des bains tièdes, pour les constitutions délicates, — prolongés d'une demi-heure à une heure et pris au moins une fois par semaine, formeront la base du traitement. Si l'on ne pouvait se procurer de tels bains, il faudrait, aussi une fois par semaine au moins, se laver entièrement le corps, et chaque matin se laver d'eau fraîche *pure* le visage, le cou, le haut de la poitrine et les bras.

On peut également faire usage pour se laver le visage, le cou et la poitrine, ainsi que les parties du corps où la peau est farineuse, de décoction de riz et d'eau distillée de fraises ou de fleurs de tilleul. L'emploi de crème fraîche (*cold-cream*), ainsi que d'autres cosmétiques, est très favorable aux peaux irritables, ayant une disposition particulière à se couvrir de plaques farineuses. — Voir au chapitre *Chimie usuelle* la composition de ces divers cosmétiques.

*Engelures.* — Il serait quelquefois possible de prévenir cette affection inflammatoire des extrémités, souvent si douloureuse, et qui peut même devenir assez grave pour déformer à jamais les doigts auxquels elle s'attaque. En effet, l'engelure est généralement le produit d'un refroidissement de la peau, ou de son réchauffement inconsidéré après un refroidissement considérable. Par exemple, nous voyons souvent les personnes exposées, en hiver, à avoir les mains dans l'eau froide ou en contact avec des matières humides, souffrir toute la saison d'engelures douloureuses. — Pour ma part, j'en suis encore à découvrir un garçon épicier ou une cuisinière dont les mains soient absolument vierges d'engelures.

Une précaution à prendre contre ce mal serait d'avoir bien soin, en hiver, lorsqu'on s'est lavé les mains, de les sécher parfaitement en les essuyant avec une serviette ; car l'eau, en se refroidissant jusqu'au point de congélation, produira presque inévitablement des

engelures; de même, lorsqu'on a très froid, lorsqu'on a l'*onglée*, il ne faut se réchauffer que graduellement, sous peine d'obtenir le même fâcheux résultat.

Quant aux personnes qui ont déjà eu des engelures et en craignent le retour, elles pourront l'éviter en lotionnant, dès le milieu de l'automne, les parties menacées de vin ou d'eau-de-vie camphrée étendus d'eau, ou en les baignant matin et soir pendant un bon quart d'heure dans un bain composé de 5 grammes de tan et autant d'alun par litre d'eau. Au début des engelures, on peut également faire usage de ces bains, tant qu'elles ne sont pas ulcérées. On recommande également, dans les mêmes conditions, les frictions avec de la neige, de la glace pilée, ou de l'eau froide sinapisée ou dans laquelle on a fait fondre du sel ammoniac dans la proportion de 50 grammes pour un demi-litre d'eau.

On peut panser enfin les engelures déjà développées, mais sans ulcération, avec des compresses d'eau salée ou d'eau végétominérale composée comme suit :

|                             |             |
|-----------------------------|-------------|
| Eau distillée. . . . .      | 48 grammes. |
| Extrait de Saturne. . . . . | 1 —         |
| Alcool . . . . .            | 4 —         |

Le liniment suivant est également d'un bon usage dans ce cas :

|                               |             |
|-------------------------------|-------------|
| Glycérine . . . . .           | 50 grammes. |
| Acide chlorhydrique . . . . . | 1 —         |

On l'étend le soir, en se couchant, sur la partie malade qu'on enveloppe d'un linge. Le lendemain matin, on lave à l'eau vinaigrée, pour recommencer le soir.

*Autre liniment contre les engelures et aussi contre les gerçures ou crevasses :*

|                                                          |             |
|----------------------------------------------------------|-------------|
| Axonge et huile d'amandes amères, de<br>chaque . . . . . | 30 grammes. |
| Cire jaune . . . . .                                     | 10 —        |

Faites fondre à feu doux; laissez refroidir à moitié, et ajoutez .

|                                                          |            |
|----------------------------------------------------------|------------|
| Ammoniaque liquide (alcali volatil) . .                  | 6 grammes. |
| Huile de lavande . . . . .                               | 8 —        |
| Camphre dissous dans la teinture de<br>moutarde. . . . . | 3 —        |

Employez en frictions sur les engelures *non ulcérées*, ainsi que sur toute espèce de gerçures ou crevasses — excepté pour-tant celles des bouts des seins et celles des lèvres (Voir *Crevasses*).

Lorsqu'il y a ulcération, on pansé avec l'onguent rosat composé, l'onguent populéum, le cérat saturné, ou la vaseline boriquée, ou simplement avec de la glycérine pure.



Les ulcérations graves, nous l'avons dit, peuvent amener des complications dangereuses. Le recours au médecin est donc naturellement prescrit en pareil cas.

Nous disions en commençant qu'il est seulement *quelquefois possible* de prévenir l'invasion des engelures. C'est qu'en effet cette affection est souvent due à une prédisposition organique et annonce un tempérament lymphatique. Les engelures s'attaquent de préférence à la jeunesse; il ne faut pas perdre de vue cette origine constitutive et, si le malade est un enfant, s'efforcer de modifier sa constitution par un bon régime; faire usage en tout cas de bains salés, des bains de mer dans la saison, si possible.

**Erysipèle** (*feu Saint-Antoine*). — Inflammation aiguë de la peau et souvent du tissu cellulaire sous-cutané, caractérisée par une enflure douloureuse, une rougeur et une chaleur brûlante de la région attaquée, tantôt lisse, tantôt semée d'ampoules, avec accompagnement de fièvre dans la plupart des cas.

L'érysipèle peut être produit par des causes externes, telles que l'exposition à un vent trop vif, un coup de soleil, le contact de substances âcres, etc.; dans ce cas, il se porte principalement à la face, et, si son origine semble indiquer que l'accident ne saurait être grave, il peut cependant arriver qu'il devienne des plus sérieux et exige les soins d'un médecin. Il peut également avoir une cause interne, notamment l'embarras gastrique; c'est ce qu'il faut voir, et en pareille circonstance le recours au médecin est encore indispensable; comme pour le fixer, s'il est ambulante, c'est-à-dire s'il change de place, comme il arrive fréquemment.

Si l'attaque est légère, les symptômes de chaleur, rougeur, douleur de la peau, se présenteront d'abord, persisteront quelques jours; puis la surface de la partie affectée jaunira, la peau se lèvera et tombera par écailles, et le mal disparaîtra comme il est venu. Mais il serait imprudent d'attendre le résultat sans rien faire pour combattre le mal. Dès les premiers symptômes, il faudra se mettre au régime adoucissant, avec repos absolu; on prendra de l'eau d'orge miellée, acidulée avec des sirops de vinaigre, de groseille, de framboise, etc. Les fruits doux, acides, sont d'un bon usage en pareille circonstance.

Quant au traitement local, il se bornera à des lotions ou mieux à des fumigations fréquentes d'infusion chaude de fleurs de sureau. Quand la douleur est très vive, on saupoudre l'érysipèle de camphre et l'on recouvre de compresses d'eau froide. Des lotions de décoction de sureau, de laitue, de pavot ou d'eau de faurier-cerise ont un bon effet dans les cas de douleur intense; de même des cataplasmes de seigle, des frictions de pommade opiacée composée comme suit :

|                      |            |
|----------------------|------------|
| Cérat jaune. . . . . | 8 parties. |
| Laudanum . . . . .   | 1 —        |

Ou .

Extrait aqueux d'opium . . . . . 20 centigrammes.

dissous dans quelques gouttes d'eau et incorporé à :

Cérat de Galien . . . . . 30 grammes.

On observera dans tous les cas un régime adoucissant, et, bien que l'érysipèle ne soit nullement contagieux, il sera prudent aux personnes appelées à soigner le malade de se mettre au même régime. C'est le plus sûr moyen de conjurer un danger possible.

\*. Nous n'avons rien à prescrire pour ce qui concerne les cas graves. Il faut de toute nécessité recourir au médecin, si l'érysipèle a résisté aux médications que nous venons d'indiquer. Quand l'érysipèle facial, qui peut être ou le plus léger ou le plus grave, s'annonce par beaucoup de fièvre, avec frisson, soit intense, insomnie, tendance au délire, pouls fréquent et autres symptômes caractéristiques de la fièvre, c'est un signe de danger sérieux, et il ne faut pas hésiter à appeler le médecin.

\*. Cette affection dure généralement neuf jours environ. Mais il faut bien garder le malade du moindre refroidissement; car, dans ce cas, l'érysipèle, même presque entièrement guéri, reviendrait plus violent, plus dangereux qu'à sa première apparition. — La plupart des personnes dont l'érysipèle a causé la mort ont été victimes d'une telle rechute.

**Gale.** — Cette maladie consiste en une éruption de petites pustules pleines d'une sérosité limpide, qui se montrent d'abord entre les doigts, sur les mains, les poignets, les cuisses, l'estomac, et enfin peuvent s'étendre au reste du corps, causant des démangeaisons très vives, qu'augmente la chaleur du lit. Ces pustules sont réunies les unes aux autres par des sortes de petits sillons, tracés par l'insecte qu'on y trouve, l'insecte ou acare de la gale (*acarus scabiei*). De sorte que détruire cet insecte résume seul tout l'objet du traitement.

Ce but est aujourd'hui facilement atteint.

Il s'agit chaque soir, pendant un bon quart d'heure, avant de se coucher, de se frictionner de la pommade suivante (P. d'Helmerich) :

Fleur de soufre . . . . . 20 grammes.

Sous-carbonate de potasse . . . . . 40 —

Axonge (saindoux). . . . . 80 —

On fait dissoudre le sous-carbonate de potasse dans un peu d'eau et on mêle au soufre et au saindoux.

Avant de se frictionner ainsi, il faut prendre un bon bain d'eau de savon, ou tout au moins se laver tout le corps d'eau de savon de manière ou d'autre.

Ces frictions devront être renouvelées quatre ou cinq soirs de suite; on changera de linge et de vêtements aussitôt après.

A l'intérieur, on peut faire usage de tisane de racine de patience ou de bardane.

\*. On peut se débarrasser de la gale en deux heures par le moyen suivant. On se frotte énergiquement le corps pendant une demi-heure avec du savon noir; aussitôt, on prend un bain chaud, d'une heure, qui ouvre largement les pores de la peau. Alors, on se frotte avec la pommade d'Helmerich, de façon à enduire entièrement le corps. On se rhabille là-dessus, sans essuyer la pommade; on conserve le même linge jusqu'au lendemain; alors on prend un bain de Barèges. Il est bon, pendant une semaine, de se plonger chaque jour dans un bain de Barèges, pour calmer l'irritation de la peau occasionnée par ce traitement énergique. Le barèges a également pour utilité de supprimer les derniers acarus qui, par extraordinaire, auraient résisté à la pommade d'Helmerich.

Cette médication rapide est adoptée dans tous les hôpitaux, civils et militaires; c'est celle que l'on suit à l'hôpital Bichat, où vont se faire soigner tous les galeux de la capitale qui tiennent à se débarrasser gratuitement de cette affection désagréable.

Les vêtements, etc., ayant appartenu à un galeux doivent être désinfectés aussitôt qu'il les quitte, au moyen de fumigations de soufre prolongées. Après quoi ils seront lavés avec le plus grand soin et séchés autant que possible au soleil — en tout cas à l'air libre.

**Rougeole.** — La rougeole est généralement une maladie bénigne, quoique épidémique et contagieuse; mais le plus souvent elle est accompagnée de symptômes qui peuvent l'aggraver singulièrement, comme nous l'allons voir tout à l'heure, et qui réclament en conséquence les lumières d'un médecin. La rougeole revêt également un caractère plus grave chez un adulte que chez un enfant. Comme la petite vérole (voyez ce mot), il est rare qu'elle s'en prenne à la même victime plus d'une fois dans la vie.

\*. La rougeole s'annonce par de la fièvre, avec accompagnement de rhume de cerveau, toux, pesanteur de tête, maux de gorge, saignement de nez, et parfois avec des coliques et du dévoiement; il faut ajouter à ces affections symptomatiques quelquefois des convulsions chez les jeunes enfants. Ces symptômes durent plusieurs jours avant l'apparition sur la peau des taches rouges auxquelles la maladie doit son nom, et accompagnent souvent celles-ci, affectant plus ou moins d'intensité.

Quand la maladie est bénigne, on se borne à placer le malade dans une chambre chauffée sans excès, couvert dans son lit seulement comme à l'ordinaire; on le met à la diète, deux ou trois

jours au plus, et on lui donne à boire des tisanes adoucissantes : infusions de guimauve, de violettes, de coquelicots, de tilleul, de bouillon blanc ; tisanes d'orge ou de gomme. Le grand point, c'est d'éviter un refroidissement, qui pourrait faire *rentrer* l'éruption, car alors il y aurait véritable danger.

Lorsque l'affection est grave, il faut s'attendre à des complications qui nécessitent tous les soins d'un médecin habile.

La maladie ayant achevé son cours, la convalescence exige les plus grandes précautions, de plus grandes précautions souvent que n'en a jamais exigé la maladie elle-même. Pour éviter les complications fatales, principalement les refroidissements qui pourraient amener des accidents même mortels, le malade devra garder la chambre pendant au moins un mois, dans la belle saison, et six semaines en hiver ou par un mauvais temps.

**Roséole.** — La roséole est une maladie qui ressemble beaucoup à la rougeole et à laquelle on a donné, en effet, le nom de *rougeole boutonneuse*. Elle s'annonce par des alternatives de frissons et de chaleur, pesanteur de tête, quelquefois même délire ; mais elle n'est pas accompagnée, comme la rougeole, ou du moins à un même degré, de rhume de cerveau et de toux. Elle est, en somme, ordinairement bénigne, et cède à quelques jours de soins.

Le repos au lit, les boissons adoucissantes suffisent la plupart du temps pour en avoir raison. Si cependant la maladie ne cédait pas à ces soins élémentaires, il faudrait appeler le médecin.

La convalescence dans la roséole est, comme dans la rougeole, plus longue que la maladie. Le malade fera donc bien de garder la chambre au moins pendant environ trois semaines à partir du moment de sa guérison.

**Scarlatine.** — La scarlatine est une maladie ordinairement beaucoup plus grave et dangereuse que la rougeole, et le mieux qu'il y ait à faire, lorsqu'on s'aperçoit de son apparition, c'est de mander immédiatement le médecin ; car les symptômes les plus légers peuvent revêtir facilement les caractères les plus sérieux en peu de temps, et, si elle n'est promptement entreprise et convenablement soignée, cette maladie peut tuer dans les deux premiers jours de l'attaque. Il importe donc, avant tout, de bien se rendre compte des symptômes de la scarlatine, afin de ne point les prendre pour ceux d'une maladie moins grave et s'endormir dans une trompeuse sécurité dont le réveil serait terrible.

Les symptômes de la scarlatine sont une pesanteur et quelquefois de violentes douleurs de tête ; de la raideur dans le cou et les mâchoires ; rougeur de la langue, du palais ; rougeur et gonflement des amygdales et de la luette, et par suite rauçité de la voix ; fièvre continue, avec accélération considérable du pouls ;

soif ardente, alternatives de frissons et de fortes chaleurs. — Il n'y a point toux comme dans la rougeole.

Dans la scarlatine *bénigne*, l'éruption se produit dès la fin du premier ou le commencement du second jour ; dans la scarlatine *maligne*, l'éruption se produit quelquefois le premier jour, quelquefois le troisième ou le quatrième jour seulement. Les taches commencent aux mains et aux bras pour s'étendre ensuite à tout le corps ; elles sont rouge écarlate. Au bout de deux ou trois jours ces taches deviennent violâtres, puis blanchissent, et la peau se détache par lambeaux.

C'est une erreur de croire qu'au moment où l'épiderme commence à se lever, tout péril est écarté. Il est de nécessité impérieuse de tenir le malade à l'abri de tout refroidissement, ce qui peut donner lieu à une inflammation interne ou à l'hydropisie. En conséquence, il devra garder le lit quinze jours au moins à compter de ce moment ; puis, si le temps est malsain ou dans la saison d'hiver, — environ trois semaines.

Cette maladie, nous le répétons, exige les secours de la médecine. En attendant l'arrivée du docteur, on fera coucher le malade dans une chambre saine, bien ventilée, où l'on aura soin d'entretenir une chaleur modérée. Le lit sera tourné de manière que le malade présente le dos au jour, dont d'épais rideaux atténueront l'éclat. Le malade sera mis à la diète ; on lui fera prendre de la tisane de chiendent, de bourrache ou d'orge. Pour tout le reste, les prescriptions du médecin sont indispensables.

Pendant la convalescence, il faut veiller au moindre gonflement des membres, de la face ou du ventre, et les combattre par le recours aux purgatifs légers et aux diurétiques, mais en tout cas en appeler aux lumières de la science.

**Suette miliaire.** — Fièvre éruptive, souvent épidémique, caractérisée par des sueurs continues, abondantes et acides, accompagnées ou suivies d'une éruption de petites vésicules de la grosseur d'un grain de millet.

La suette miliaire exige dès le début les soins d'un médecin. Elle est pourtant quelquefois bénigne et cède à quelques jours de traitement.

On combat cette maladie au moyen de l'ipécacuana, qu'on donne, pendant toutes les périodes de l'affection, à la dose de 50 centigrammes à 1 gramme par jour. L'émétique qu'on administrait jadis, au début, est abandonné aujourd'hui ; il est prouvé que son action n'est pas efficace. Les antispasmodiques et les narcotiques sont à employer contre les agitations nerveuses et l'angoisse cardiaque des malades. Les lotions d'eau froide ont donné de bons résultats. Les toniques, le vin, le quinquina sont d'utiles adjuvants dans le traitement.

Si le malade n'est pas guéri le troisième jour, et qu'on ait né-

gligé de faire appeler le médecin dès le début, il n'est que temps de le faire alors. Car il faut se rappeler que la suette miliaire, quelquefois malgré l'apparence, est presque toujours très grave et devient facilement mortelle.

Cette maladie s'attaque aux femmes de préférence aux hommes. Elle affecte également les personnes qui vivent mal, dans des habitations sombres et malsaines, ou entourées d'émanations fétides.

Lorsqu'une épidémie de suette miliaire règne dans une localité, il est prudent de s'en éloigner au plus vite, quand on le peut; sinon, on tiendra la maison bien aérée, et on aura recours aux désinfectants.

**Teigne.** — On désigne sous le nom de *teigne* tout un groupe de maladies pustuleuses ou vésiculeuses du cuir chevelu, dont plusieurs sont contagieuses, notamment la *teigne favreuse*, caractérisée par des croûtes sèches, jaunâtres, d'une fétidité particulièrement repoussante. Certaines de ces affections sont plus spéciales à l'enfance, d'autres sont aussi bien le partage des personnes de tout âge.

La teigne est encore une de ces maladies dont le traitement, d'ailleurs long et difficile, demande à être dirigé par un médecin. Il est possible, en effet, que ces excréments soient des sortes d'émonctoires dont l'action doit être respectée. On a vu des enfants, dont on avait fait prématurément disparaître la teigne, succomber à une hydropisie du cerveau.

D'autre part, les effets de la teigne sont quelquefois terribles. Les enfants qui en ont été de bonne heure atteints et mal soignés au début, restent chétifs, languissants, souffreteux; d'une pâleur et d'une maigreur extrêmes, ils n'atteignent que fort tard leur complet développement, lorsqu'ils l'atteignent.

Il résulte, de ces deux exemples contraires, que le traitement extérieur est presque toujours insuffisant, quoique nécessaire; en un mot, que les conseils et les soins du médecin sont ici indispensables.

\* \* La première disposition à prendre contre la teigne, c'est de couper, aussi ras que possible, les cheveux du malade. Ensuite on ramollit et l'on fait tomber les croûtes à l'aide de cataplasmes de farine de lin. Après cinq à six jours, on lave la tête du patient à l'eau de savon chaque jour, on l'essuie bien et on frictionne légèrement les parties atteintes avec une pommade composée de saindoux et de suie par portion égale, ou comme suit :

|                                     |     |         |
|-------------------------------------|-----|---------|
| Charbon de bois pulvérisé . . . . . | 30  | grammes |
| Fleur de soufre. . . . .            | 50  | —       |
| Suie. . . . .                       | 15  | —       |
| Saindoux. . . . .                   | 100 | —       |

La pommade suivante est encore d'un bon usage en pareille circonstance :

|                                                                 |             |
|-----------------------------------------------------------------|-------------|
| Soude (dissoute dans aussi peu d'eau<br>que possible) . . . . . | 12 grammes. |
| Chaux éteinte. . . . .                                          | 8 —         |
| Saindoux . . . . .                                              | 60 —        |

On doit suspendre l'usage de cette pommade pendant un jour ou deux si l'on s'aperçoit qu'elle irrite la peau, et remplacer la friction de pommade par des frictions répétées d'huile d'olive et des compresses, jusqu'à la disparition de l'irritation. On reprend ensuite les frictions de pommade.

Ce traitement, qui est le plus simple et ne saurait être appliqué avec succès qu'à des affections récentes, ne durera pas moins de cinq mois, pendant lesquels il sera certainement prescrit de faire prendre au malade des tisanes sudorifiques, amères, diurétiques. Des bains sulfureux peuvent être également ordonnés pour les malades affaiblis. Mais on comprend que tout ceci, ainsi que nous le disions au commencement, est absolument du ressort du médecin.

**Variole (petite vérole).** — On connaît cette affreuse maladie à laquelle il suffit de quelques jours pour transformer la personne la mieux portante en une sorte de cadavre repoussant d'aspect, exhalant une odeur fétide et dont tout l'entourage peut être infecté. C'est une maladie essentiellement contagieuse et épidémique, contre laquelle l'homme se trouvait à peu près désarmé avant la découverte de l'inoculation et de la vaccine. Aussi tuait-elle environ le douzième de la population, et en défigurait-elle le double, sans parler des malheureux auxquels elle enlevait un œil ou les deux yeux, ou qu'elle estropiait de quelque autre manière.

Aujourd'hui, les victimes de la petite vérole sont incomparablement moins nombreuses. La vaccine en est, répétons-le, le seul préservatif certain. Il est prudent de se faire vacciner deux fois au moins, avant l'âge de trente ans, parce que, bien qu'il y ait relativement peu d'exemples de personnes ayant été attaquées plusieurs fois de la petite vérole, il y en a cependant, et que la première vaccine ne pourrait pas toujours prévenir une attaque dans l'âge mûr : le fait ne s'en est d'ailleurs que trop vérifié.

\*. Elle débute par un sentiment de malaise pénible, ordinairement accompagné de douleurs de tête, maux de gorge, rougeur des yeux, nausées, vomissements, fétidité de l'haleine et de l'urine, alternative de frissons et de chaleur, soif ardente, etc. Cet état de fièvre croît en intensité pendant trois à quatre jours. Plus, d'ailleurs, cette période d'incubation est courte, plus la maladie sera dangereuse.

Donc l'éruption se déclare généralement vers le quatrième jour, par de petites taches rouges sur la face, le cou, la poitrine, lesquelles continuent de croître en importance et en nombre pendant trois ou quatre autres jours, puis s'étendent aux jambes, aux cuisses, enfin par tout le corps. Alors la fièvre cesse. — Vers le huitième jour, la fièvre reparaît; c'est l'indice du travail de suppuration qui s'accomplit à l'intérieur des pustules.

Nous ne suivrons pas la maladie dans son triste et douloureux développement, notre but étant uniquement d'indiquer les dispositions à prendre en l'absence du médecin, dont le secours est ici, on le comprend de reste, absolument indispensable. Insistons seulement sur sa gravité exceptionnelle, car elle peut tuer quelquefois dès le début; mais c'est surtout pendant la fièvre de suppuration que cette gravité s'accuse, et que les prescriptions du docteur doivent être suivies avec la plus grande ponctualité.

Si, une épidémie de variole sévissant dans la contrée, une personne que cette maladie n'a jamais atteinte se sent en proie au malaise symptomatique dont nous avons parlé plus haut, on peut la considérer comme atteinte cette fois. Elle sera, en conséquence, immédiatement privée d'aliments animaux et mise aux boissons acidules et rafraichissantes; des tisanes d'orge, de citron, de chiendent et réglisse sont aussi d'un bon usage en pareil cas. Le ventre sera tenu libre par l'emploi de laxatifs doux. Enfin le malade sera placé, dès le début, dans une chambre plutôt froide que chaude, de manière, enfin, qu'il en ressente plutôt une sensation de froid que de chaleur (environ 15 degrés centigrades), et bien ventilée. — Ces précautions auront pour effet d'atténuer considérablement l'intensité des symptômes.

On couchera le malade sur un matelas, — le lit de plumes donnerait trop de chaleur, — la tête reposant sur un oreiller de crin ou de varech, ou de paille même, à l'occasion, mais non de laine; la tête et le haut du corps élevés le plus possible. Il sera peu couvert, du moins pas plus qu'il n'avait coutume de l'être dans l'état de santé.

\*. En ces quelques indications se résume tout ce qu'il est possible de faire avant le secours du médecin, dont il est toujours mieux de prendre l'avis, s'il est possible et dès qu'il est possible, avant de rien entreprendre.

Les cicatrices que laissent sur le visage les pustules de la variole seront combattues avec succès par l'application d'un masque enduit d'emplâtre de Vigo. Le masque sera percé d'ouvertures pour le nez, la bouche et les yeux. On peut user également d'applications fréquentes sur le visage d'onguent mercuriel, épaisi avec de l'amidon, que l'on emploie comme abortif, ou de cautérisations sur chaque pustule avec du nitrate d'argent; mais l'emplâtre de Vigo est préférable.



**Varicelle** (petite variole volante). — Cette maladie n'offre aucun danger sérieux et, malgré son nom, n'a qu'une ressemblance apparente avec la petite vérole.

La fièvre qui précède l'éruption, dans la varicelle, n'est jamais accompagnée de frissons comme dans la petite vérole; l'éruption a lieu dès le second jour de la maladie; dès le cinquième, les pustules commencent à sécher et disparaissent sans laisser les traces rouges des pustules de la petite vérole, sans marquer le visage du malade d'aucune manière, à moins que celui-ci, agacé par la démangeaison, ne se soit imprudemment écorché.

Au début, le malade sera soumis à une diète modérée et on lui donnera des boissons adoucissantes. Éviter le froid avec soin. Ces simples précautions suffiront, et, au bout de sept à huit jours, le malade sera guéri.

**Verrues.** — Les verrues sont des excroissances, pédiculées ou non, qui se développent à la surface de la peau, principalement au visage et aux mains. Celles du visage, nous n'avons pas à nous en occuper ici, parce qu'elles ont à peu près toujours pour principe un vice organique réclamant un traitement interne du domaine exclusif de la médecine. Il faut bien se garder de porter une main téméraire sur le *poirreau* le plus insignifiant établi au bord des narines, de la bouche, etc. Il pourrait y avoir très sérieux danger à le faire, et l'on peut être à peu près sûr qu'on ne s'en débarrasserait pas, en tout cas, à si peu de frais.

Il en est autrement des verrues qui se trouvent sur les mains.

On conseille, pour faire disparaître celles-ci, diverses méthodes: les entourer d'un fil de soie qui, peu à peu, les coupera; les exciser, puis cautériser la plaie avec toutes les substances caustiques en usage et principalement avec la pierre infernale, etc., etc. L'emploi de ces méthodes est quelquefois couronné de succès; mais j'avoue que, pour ma part, j'y ai honteusement échoué. Je vais, en conséquence, donner ma propre méthode, qui est un peu radicale, il est vrai, mais d'un effet sûr et immédiat.

Vous faites rougir à la flamme d'une bougie un fil de fer fin et pointu, et vous en traversez vivement, dans le sens horizontal, la verrue qui vous gêne. Si l'opération est faite adroitement, le « *poirreau* », *cuit* jusqu'à la racine, restera attaché au fil de fer, et les chairs ne seront nullement offensées.

**Blessures, coupures, écorchures.** — Une blessure légère, une simple coupure n'a, la plupart du temps, besoin d'autre médecin que la nature. On s'assure d'abord qu'il n'est pas resté dans la plaie de matière étrangère: éclat de bois, verre, poussière, etc. On s'applique alors à rapprocher les lèvres de la plaie et on les maintient ainsi réunies au moyen d'une bande de sparadrap. La levée de l'appareil, après trois ou quatre jours au plus,

raisse la plaie cicatrisée et guérie. La feuille de geranium, écrasée sur un linge et appliquée sur une plaie simple, principalement sur une écorchure, en hâte la cicatrisation, et peut, dans certains cas, remplacer avec avantage l'emplâtre de sparadrap.

Les blessures plus sérieuses réclament les secours du docteur; mais, en attendant son arrivée, on baignera bien la plaie avec une solution de teinture d'arnica, dans la proportion d'une partie de teinture d'arnica pour 12 parties d'eau. C'est le meilleur remède à employer en pareil cas.

Si la blessure est suivie d'une hémorragie abondante, il faut coucher le blessé et comprimer la plaie, à l'aide d'une compresse et d'un bandage placé *au-dessous* de la plaie, si l'hémorragie provient de la rupture d'une veine, ce que l'on reconnaît à la couleur foncée du sang; *au-dessus*, si elle provient de l'ouverture d'une artère — et dans ce cas le sang est rouge vif. Dans ce dernier cas, le meilleur moyen est de nouer autour du membre offensé et un peu au-dessus de la blessure un mouchoir roulé, d'introduire dessous un bâton d'environ un pied de long et de le tourner pour serrer ce lien de manière à arrêter l'hémorragie, et de le maintenir ainsi jusqu'à l'arrivée du médecin qui devra procéder à la ligature du vaisseau.

Le moyen ci-dessus n'est toutefois applicable que dans le cas où la blessure est située à l'un des membres; pour les blessures du tronc, il faut tâcher d'arrêter l'hémorragie par l'application d'un petit tampon de charpie maintenu avec le doigt sur la blessure, si elle ne pénètre pas profondément; dans le cas contraire, on ne peut qu'en diminuer la violence en appliquant sur la plaie des compresses d'eau glacée. — En pareille circonstance, ce sera sur le côté blessé, autant que possible, que sera couché le patient. Le repos le plus absolu est de règle.

**Brûlures.** — Si l'on a le courage de supporter pendant deux minutes une douleur cuisante, on aura immédiatement raison d'une brûlure légère en l'exposant à l'ardeur du feu quelques instants.

Si la brûlure est plus forte, sans cependant faire plaie, on la plongera immédiatement dans l'eau froide, ou bien on la couvrira des substances suivantes, — en se rappelant que l'important est de garantir la blessure de l'action de l'air: compresses d'eau légèrement vinaigrée ou gommée, ou d'eau blanche, maintenues constamment sur la brûlure; — pulpe de pomme de terre râpée; — blanc d'Espagne en poudre; — ouate abondamment saupoudrée de farine; — savon râpé, etc., maintenus à l'aide d'un linge bien bandé.

Lorsque la brûlure fera *cloche*, comme on dit, vous percerez les ampoules ou cloches avec une épingle, et vous panserez avec un peu de ouate trempée dans le liniment suivant:

|                                  |              |
|----------------------------------|--------------|
| Eau de chaux . . . . .           | 125 grammes. |
| Huile d'amandes douces . . . . . | 20 —         |
| Mêlez bien.                      |              |

Si la brûlure est exceptionnellement grave, il faut appliquer, dans la mesure du possible, les moyens de début indiqués plus haut et envoyer en toute hâte chercher le médecin qui, seul, peut juger de la gravité du cas et prescrire le traitement approprié.

\* Nous n'avons pas besoin d'ajouter que, brûlé par le contact du feu ou d'un corps solide extrêmement chaud, ou par des substances caustiques, — ou enfin échaudé, c'est tout un quant au traitement.

Il y a quelques années, le hasard a fait découvrir que les feuilles d'aloès possèdent une vertu curative étonnante des brûlures même les plus graves. Nous ne pouvons que citer le fait en passant, peu de personnes, en somme, ayant sous la main le précieux végétal et pouvant par conséquent tenter l'expérience.

**Morsures.** — *Chiens enragés.* — Lorsqu'on a été mordu par une bête atteinte ou soupçonnée de rage, il faut agrandir la plaie, faire saigner largement, en pressant, puis cautériser, non pas avec l'ammoniaque qui est insuffisant, mais avec un caustique comme la pâte de Vienne ou la pierre infernale, et, mieux encore, avec un fer rouge.

\* Ces précautions sont bonnes, mais elles sont parfois insuffisantes ou impraticables, si les morsures sont nombreuses et profondes. Dans tous les cas, accourez à l'Institut Pasteur. Les injustes attaques qui se sont produites contre l'admirable découvert du grand savant, sont, à l'heure actuelle, réduites au silence par les statistiques victorieuses qui prouvent la vertu du traitement pastorien. Lorsque le malade n'a pas trop attendu, qu'il a subi régulièrement les injections du liquide preservativeur, son salut est absolument certain. Les seuls accidents qui se soient produits ont été causés par le retard des victimes d'animaux enragés à se présenter au laboratoire de M. Pasteur, ou par des interruptions, dont ces seules victimes sont responsables.

\* Le traitement n'est pas aussi douloureux qu'on se l'imagine. Celui qui écrit ces lignes, mordu par un chien enragé, en juillet 1890, l'a suivi pendant le temps ordinaire ; il affirme que la seule appréhension est inquiétante dans l'espèce. Il a vu des femmes, des enfants recevoir les piqûres avec un calme parfait. Seuls les gens nerveux ou par trop sensibles sont affectés, non pas par la douleur même que peut produire la canule aiguë de la seringue à injections pénétrant dans le pli du flanc, mais par l'attente de cette opération bénigne. De grands bains d'une heure, pris chaque jour, dissipent l'inflammation que pourrait causer l'irritation des tissus. Le premier résultat de ce traitement, et il est considérable, c'est d'apporter le calme et la tranquillité dans

l'esprit. Les personnes qui se présentent à l'Institut Pasteur bénéficient aussitôt de la confiance que montrent la généralité des opérés ; cette confiance se gagne, on est rassuré pleinement sur les suites extérieures, et l'on n'envisage plus la morsure et le traitement qu'elle nécessite que comme un de ces menus accidents désagréables dont fourmille la vie, mais qui ne sont pas assez alarmants pour que l'esprit s'en préoccupe outre mesure.

*Serpents, vipères, etc.* — La morsure d'un reptile venimeux offre un danger très grand et souvent presque immédiat, si peu qu'on laisse au venin, plus ou moins subtil, le temps de se répandre dans l'économie. La première chose à faire pour s'opposer à cette expansion, c'est une ligature très serrée *au-dessus* de la plaie, qu'on fera saigner alors le plus abondamment possible, en appliquant dessus une ventouse au moyen d'un verre, par exemple, dont on aura chassé l'air en brûlant à l'intérieur un brin de papier ou de paille, et qu'on laissera sur la plaie pendant une demi-heure. On retire ensuite la ventouse et l'on cautérise la plaie à la potasse caustique ou au fer rouge, quoiqu'une cautérisation aussi énergique soit rarement nécessaire.

Si la morsure se trouve dans un endroit convenable, la sucer fortement équivaldrait à la meilleure ventouse, — mais à la condition expresse qu'on n'ait pas la plus petite écorchure aux lèvres ou à l'intérieur de la bouche, pour donner accès au virus.

**Piqûres d'insectes.** — *Abeilles, guêpes, frelons, etc.* — Il faut enlever d'abord de la plaie l'aiguillon de l'insecte, la presser pour la faire saigner, puis frictionner la partie malade avec un mélange d'huile d'olive et d'ammoniaque liquide, ou simplement d'huile. Les cataplasmes de cerfeuil ou de poireau écrasés appliqués sur la plaie sont également d'un usage excellent.

Les piqûres du *taon*, du *scorpion*, de certaines araignées, etc., peuvent être traitées de la même manière. Les piqûres de *mouches charbonneuses*, qui sont d'une bien autre gravité, se traitent aussi autrement (voir **Abcès : anthrax ou charbon**).

**Cousins.** — Les piqûres de cousins causent quelquefois une douleur assez vive et surtout des démangeaisons insupportables, surtout lorsqu'elles sont assez nombreuses et rassemblées. Des lotions répétées d'eau fraîche additionnée de vinaigre, ou mieux d'ammoniaque liquide, calmeront certainement la douleur. Si la douleur est trop vive, une application de la préparation connue sous le nom de « moutarde en feuilles » ou papier sinapisé la calmera immédiatement.

## CONTUSIONS

Lorsqu'on a reçu un coup sur une partie quelconque du corps, si l'on a de l'eau-de-vie sous la main, on en appliquera aussitôt une

Comprime sur la partie atteinte. Cette compresse fera cesser la douleur et préviendra la coloration bleue de la contusion. A défaut d'eau-de-vie, on emploiera de l'eau fraîche salée ou vinaigrée, ou mieux additionnée de quelques gouttes d'extrait de Saturne, ou enfin pure, en renouvelant les compresses à mesure qu'elles s'échaufferont. Ce procédé est également applicable aux coups reçus à la tête et doit être préféré à l'application d'une pièce de monnaie sur l'endroit contus, pour prévenir une bosse. Ce dernier moyen, outre qu'il est toujours douloureux, ne remplit que bien rarement le but proposé.

Si le coup reçu a été excessivement violent et menace l'organe d'inflammation, on y appliquera des sangsues, de 6 à 12, suivant le diamètre de la contusion, et ensuite un cataplasme de farine de lin.

Mais ici l'intervention du médecin est déjà nécessaire, car il se peut que ces moyens, dont l'emploi n'est pas sans difficulté, ne soient pourtant pas suffisants, et l'on conçoit que lui seul en puisse être bon juge.

### MALADIES DES VOIES RESPIRATOIRES

**Considérations générales.** — Les maladies des voies respiratoires peuvent se diviser en deux grandes sections : celles produites par l'admission dans les poumons d'un air malsain ou privé des qualités nécessaires à l'entretien de la vie animale ; celles causées par l'influence atmosphérique extérieure.

On sait que l'air inspiré laisse dans nos poumons, qui le retiennent pour leur usage, le gaz oxygène qui entre dans sa composition, tandis qu'il emporte en échange un volume à peu près égal d'un autre gaz formé dans nos organes et impropre à la vie : le gaz acide carbonique. Il suit de là que, lorsque dans un lieu fermé un grand nombre de personnes sont occupées — inconsciemment — à cette substitution funeste, chacune finit à la longue par y éprouver une sensation d'étouffement, des étourdissements, en un mot, un commencement d'asphyxie.

L'effet est naturellement beaucoup plus prompt quand, au lieu de deux cents ou de deux mille poitrines absorbant l'oxygène de l'air et le remplaçant par l'acide carbonique dans une salle de conférence ou une salle de spectacle, il s'agit d'un simple et vulgaire réchaud allumé dans une mansarde étroite calfeutrée avec le plus grand soin.

Ceci nous dispense, croyons nous, d'insister sur les exemples intermédiaires, et suffit à prouver la nécessité d'un renouvellement fréquent de l'air dans les appartements fermés, le danger des habitations sombres, humides, où l'oxygène est rare, et enfin laisse au moins pressentir à quelles maladies on s'expose en né-

gligeant ces précautions hygiéniques si faciles à prendre et si peu coûteuses.

\* Quant aux causes extérieures des maladies des voies respiratoires, elles se résument dans le refroidissement de la peau, — cause immédiate de bien d'autres affections.

Le brusque passage du chaud au froid produit presque inévitablement les rhumes, les maux de gorge, les maladies des bronches et des poumons, dont beaucoup sont mortelles.

L'action subite du froid arrête la sécrétion de la sueur, contracte les vaisseaux sous-cutanés et fait porter le sang à l'intérieur : à la gorge, à la poitrine, etc. Il importe donc de prévenir ces accidents, qui peuvent devenir extrêmement sérieux, et si l'on n'a pas su les prévenir, réagir immédiatement contre l'influence du froid par l'emploi d'infusions chaudes, adoucissantes et sudorifiques.

\* Nous allons d'ailleurs passer en revue — non pas cette fois en suivant l'ordre alphabétique, l'ordre méthodique s'imposant naturellement de lui-même — les diverses affections des organes de la respiration, et indiquer les moyens préventifs ou curatifs qu'il convient de leur opposer.

**Rhume de cerveau** (*coryza*). — Le rhume de cerveau est sans contredit l'affection la plus répandue, mais heureusement la plus légère, si des complications graves ne surgissent pas et s'il ne finit par *tomber sur la poitrine*, suivant une expression populaire d'ailleurs exacte. Cette maladie est caractérisée par l'inflammation de la membrane muqueuse qui tapisse intérieurement les fosses nasales et dont la communication avec les yeux rend souvent ceux-ci larmoyants, enflammés et douloureusement sensibles. La cause la plus ordinaire de cette maladie est le refroidissement.

Nous disons que le rhume de cerveau est une affection par elle-même légère. Mais il faut s'entendre : cette affection, en effet, est souvent une cause de mort pour les enfants à la mamelle, qu'elle empêche de têter, et pour les vieillards, chez lesquels elle peut déterminer l'apoplexie. Enfin, chez les personnes de tout âge, elle peut déterminer la perte, au moins momentanée, de l'odorat et du goût, même de l'ouïe, et causer des ophtalmies d'une gravité réelle. Il s'ensuit donc que, pour si insignifiant que soit par lui-même un rhume de cerveau, il ne laisse pas que de présenter de sérieux dangers si on le néglige.

\* On peut avoir promptement raison du rhume de cerveau, pris au début, en provoquant une transpiration abondante par des infusions émollientes chaudes (mauve, bourrache, fleurs peccorales), prises fréquemment, le malade couché et bien couvert.

Des inspirations ammoniacales, composées de 50 grammes d'ammoniaque dissous dans environ 125 grammes d'eau, avec

addition facultative de 5 grammes d'eau de Cologne, constituent un excellent remède contre le rhume de cerveau.

\*. Un remède très efficace contre le coryza, c'est l'*Olfactorium anticatarrhoicum* du docteur Hagel, dont voici la composition :

|                                      |            |
|--------------------------------------|------------|
| Acide carbonique . . . . .           | 5 grammes. |
| Alcool rectifié . . . . .            | 15 —       |
| Liquueur ammoniacale caustique . . . | 5 —        |
| Eau distillée . . . . .              | 10 —       |

On mêle et l'on renferme dans un flacon de verre de couleur bouché à l'émeri. On prend du papier buvard que l'on plie en plusieurs doubles, on y verse quelques gouttes du remède.

On préserve les yeux d'une main, de l'autre on approche le papier de la bouche et du nez et l'on aspire fortement tant que l'odeur ne s'est pas évaporée.

\*. Des bains de pieds salés, des sinapismes aux mollets sont d'utiles adjuvants, lorsqu'il y a de la pesanteur et de la congestion à la tête. On peut également frotter le nez avec un corps gras, pour calmer la douleur que produisent les ulcérations. Mais on remplacera avantageusement le suif des bonnes femmes par de la vaseline cocainée au 1/10°.

**Rhume de poitrine (bronchite).** — La bronchite est une inflammation de la membrane muqueuse qui tapisse intérieurement les *bronches*, canaux qui donnent accès dans les poumons à l'air extérieur, dans l'acte de la respiration. Le refroidissement est la cause de cette maladie comme de la précédente. C'est donc le refroidissement qu'il faut craindre et prévenir, en se couvrant de vêtements plus chauds lorsque le froid de l'hiver se fait sentir, surtout le soir, en se gardant bien d'affronter le brouillard du matin sans prendre les mêmes précautions et, en outre, la précaution supplémentaire de se garnir l'estomac.

La bronchite, le « rhume », comme on se borne souvent à l'appeler, est en somme une affection assez légère qui se guérit seule, ou tout au moins en se bornant, pour la combattre, aux prescriptions hygiéniques de l'*École de Salerne* :

Pour guérir un rhume bien vite,  
Tenez-vous chaudement,  
Travaillez, mangez peu, buvez bien sobrement,  
Et vous en serez bientôt quitte.

\*. On peut, avec grand avantage, ajouter à ce traitement sommaire quelques tisanes chaudes de fleurs ou de racines pectorales (fleurs de mauve, de violettes, d'hysope, de tilleul, de bouillon blanc, quatre fleurs), et, pour diminuer la trop grande fréquence de la toux, prendre de la pâte de guimauve, ou de jujube, ou de gomme, ou encore du jus de réglisse, etc. Ordi-

nairement, l'observation de ces prescriptions si simples suffit pour avoir raison d'un rhume en quelques jours. Mais la moindre imprudence peut rendre toutes ces précautions inutiles et faire prendre à la maladie une tournure des plus graves.

\*. Les précautions les plus minutieuses sont particulièrement recommandées aux personnes dont la poitrine est faible ; car, chez elles surtout, la moindre affection des voies respiratoires peut prendre rapidement un caractère dangereux. Notamment, s'il existe des tubercules dans la poitrine, le rhume, en déterminant la suppuration de ces tubercules, se transforme par cela même en phtisie pulmonaire.

Donc, indépendamment de l'aggravation de la bronchite simple en bronchite capillaire et de sa transformation en bronchite chronique ou *catarrhe*, un simple rhume peut déterminer — et détermine trop souvent, en effet — la *phtisie*.

\*. Rappelons enfin qu'un rhume de cerveau négligé est une des causes les plus fréquentes de la bronchite, bien qu'elle puisse être le produit direct d'un refroidissement.

\*. Si le rhume de poitrine se déclare spontanément et menace, dès le début, d'être grave, il faut aussitôt se vêtir plus chaudement ; prendre avant les repas des bains de pieds, même d'avant-bras, bien chauds ; rester au lit le plus longtemps possible, et y boire, bien chaudes, des infusions de fleurs pectorales indiquées ci-dessus. On peut prendre également, avec grand avantage, trois ou quatre gouttes de laudanum sur un morceau de sucre, trois ou quatre fois par jour, mais à jeun ; ou 15 grammes de sirop diacode deux fois par jour ; ou enfin une cuillerée à bouche, toutes les heures, d'infusion de tête de pavot, faite de 3 grammes de tête de pavot sèche bouillie pendant vingt minutes dans 20 centilitres (un cinquième) d'eau.

Les proportions ci-dessus devront être réduites de moitié pour un enfant ou une personne de faible constitution.

*Lait de poule.* — Enfin un lait de poule, pris le soir au moment de se mettre au lit, produit un excellent effet. On sait comment se prépare cette émulsion bienfaisante : on saupoudre de sucre un jaune d'œuf placé dans une tasse ou un verre, et, quand il est bien battu, on verse dessus de l'eau un peu plus que tiède, en remuant pour que le mélange s'opère bien et présente l'aspect d'un breuvage laiteux.

\*. Si, au bout de quelques jours de ce traitement, le mal n'a pas cédé et semble au contraire s'aggraver, si l'expectoration, très épaisse, se fait difficilement, il ne faut pas hésiter à recourir aux lumières d'un médecin ; car beaucoup de bronchites ont eu une issue fatale, bien qu'elles n'aient été au début que des rhumes fort simples, même légers, et dont il semblait qu'on dût avoir facilement raison.



**Catarrhe.** — Le catarrhe, nous l'avons dit, n'est autre chose que la bronchite passée à l'état chronique. C'est une affection très commune chez les personnes âgées; elle est gênante, douloureuse; il est très difficile de la guérir complètement, mais il est rare qu'elle revête un caractère dangereux. Cependant on comprend que les personnes qui en sont atteintes soient, plus que d'autres, exposées à la pneumonie.

Ordinairement le catarrhe disparaît l'été, pour reparaitre aux premiers froids; et c'est à cette époque de changement de la température qu'il exige le plus de soins attentifs.

\*. Le malade doit, plus qu'aucun autre, observer scrupuleusement les préceptes d'une bonne hygiène: résider habituellement dans une pièce modérément chaude, où toutes les précautions ont été prises pour prévenir l'influence des brusques variations de température; suivre un régime léger; éviter tout excès; porter de la flanelle sur la peau.

On lui fera boire des décoctions de lierre terrestre, de lichen, d'hysope, de bourgeons de sapin, etc., sucrées au sirop de Tolu ou au miel scillitique.

\*. Mais le traitement exigé dans un grand nombre de circonstances comportant des moyens plus délicats ou plus énergiques, le médecin seul est en situation de le diriger. C'est précisément le cas si l'expectoration, devenue difficile ou trop abondante, est accompagnée de fièvre, d'étouffement, s'il y a trouble dans les fonctions digestives, etc.; car il faudrait alors prescrire des vomitifs, des lavements purgatifs, etc., etc., ce qui ressort du médecin traitant seul.

**Grippe ou influenza.** — Cette affection, que l'on nomme aussi bronchite épidémique, apparaît brusquement et frappe une grande quantité de gens. Cependant, en dehors de ces recrudescences d'énergie, la grippe sévit tous les hivers, mais avec plus ou moins d'intensité.

\*. On connaît trois sortes de gripes ou plutôt la maladie se présente sous trois aspects différents. Elle est dite *thoracique*, si les accidents qu'elle détermine se limitent à la poitrine; *encéphalique*, si des maux de tête intenses sont accompagnés de vertiges et de délire même; enfin, *abdominale* dans le cas de nausées, coliques et diarrhée. Les mêmes divisions sont exprimées par ces autres termes qui correspondent aux mêmes états: *catarrhale*, *nerveuse* ou *gastrique*.

Ces trois formes peuvent coexister et alors la maladie est grave. Les symptômes sont: malaise, céphalalgie, fièvre, douleurs sourdes dans les membres, la poitrine et le ventre, avec des quintes de toux et de l'expectoration. La durée de l'influenza peut être brève et se dénouer heureusement d'elle-même. Mais il faut toujours craindre la complication de la pneumonie.

\*. On traite la grippe suivant les indications spéciales fournies par l'état du malade. On combat la fièvre par l'antipyrine et la quinine ; l'irritation bronchique par le traitement de la bronchite, et la forme abdominale par l'eau de riz, le sous-nitrate de bismuth, l'extrait de ratanhia, les potions opiacées, etc.

La convalescence est généralement longue et exige des soins spéciaux. On relève les forces par des toniques, élixir de kola, caféine, vins chauds et généreux.

**Rhumes d'été.** — Ainsi que le froid, la chaleur intense produit-elle, comme quelques médecins l'affirment, un effet sur les voies respiratoires d'une nature telle que les rhumes d'été en sont le résultat ? — Nous ne le croyons pas.

Les rhumes d'été sont dus, suivant nous, au refroidissement, comme les rhumes d'hiver. La transpiration étant très facile par un temps chaud, il faut éviter les courants d'air frais, les stations prolongées dans un lieu frais, — par exemple éviter de s'étendre, étant en état de transpiration, à l'ombre d'arbres élevés et touffus pour y prendre du repos, imprudence qui a coûté la vie à de nombreuses victimes et a été la cause déterminante d'un bien plus grand nombre de rhumes encore. Il en est de même de l'imprudence, habituellement commise et presque toujours fatale, de passer, légèrement vêtu, d'un lieu chaud dans un lieu où la température est beaucoup plus basse, telle qu'un cellier ou une cave.

\*. Il y a, au bout de ces imprudences inqualifiables, autre chose qu'un rhume à craindre : la pleurésie, ou la pneumonie ou fluxion de poitrine.

**Fluxion de poitrine** (*pleurésie, pneumonie*). — Sous le nom de fluxion de poitrine, on désigne plusieurs maladies occasionnées par l'inflammation, soit de la plèvre, membrane qui recouvre intérieurement les côtes (*pleurésie*), soit du parenchyme pulmonaire (*pneumonie*, etc.). Un refroidissement subit, quand le corps est excessivement échauffé, est la cause la plus ordinaire de cette maladie, qui prend le nom de pleurésie, pneumonie, pleuro-pneumonie ou péripneumonie, suivant l'organe qu'elle atteint et, pour ainsi parler, la manière dont elle l'atteint.

Qu'il soit externe ou interne, l'action du refroidissement est la même. Aussi un grand nombre de fluxions de poitrine ont-elles pour cause une imprudence commise par le malade qui, dans un état d'échauffement excessif, produit par un exercice exagéré, a bu un verre d'eau froide. S'exposer à un courant d'air froid, se reposer à l'ombre, sur le sol froid, etc., — comme nous l'avons observé pour les « rhumes d'été », ces diverses imprudences produisent exactement le même effet ; bien heureux encore quand on s'en tire à bon compte.

En outre, des coups reçus sur la poitrine, un travail excessif

dans une position douloureusement gênante, des écarts de régime trop sensibles peuvent produire des fluxions de poitrine.

\*. La fluxion de poitrine s'annonce par une alternative de frissons et de chaleurs et par un *point de côté* douloureux ; toux sèche, respiration fréquente et pénible. S'il y a seulement *pleurésie*, la douleur est superficielle et augmente à chaque inspiration. Dans la *pneumonie*, la douleur est profonde, la toux fréquente ; il y a grande oppression ; les crachats sont ou sanguinolents ou jaunâtres, ou séreux, muqueux, fortement adhérents. Le malade crache quelquefois le sang pur, quand la pneumonie est dans sa période de plus grande violence.

En somme, de ces deux maladies, dont l'une, la pneumonie, est généralement beaucoup plus grave que l'autre, comme l'organe qu'elle affecte est plus profond, il serait difficile au début de diagnostiquer laquelle a frappé le malade, n'étaient les deux puissants moyens infaillibles en pareil cas : la percussion et l'auscultation, que la science a à sa disposition. — C'est assez dire que le traitement d'une fluxion de poitrine est rigoureusement du domaine de la science, d'autant plus que ce traitement se modifie quelquefois d'une manière très sensible, suivant les symptômes, présentant des différences qu'un observateur ignorant ou superficiel considérerait comme insignifiantes et qui ont, au contraire, une importance énorme.

\*. Il importe donc que, dès le début, un médecin soit appelé auprès du malade atteint de fluxion de poitrine et prescrive un traitement régulier. Les soins domestiques ne peuvent aller plus loin que d'entourer le malade d'un silence absolu, de lui imposer le repos complet, une diète sévère, de lui préparer des infusions de fleurs émoullientes si le médecin doit tarder à venir, et de presser l'arrivée de celui-ci ; car, s'il y avait pneumonie, on sait que cette maladie peut tuer en moins de huit jours, si elle n'est pas entreprise à temps.

Si le malade est un vicillard, le danger n'en est que plus grand ; car la fluxion de poitrine peut quelquefois amener la paralysie du poumon chez une personne âgée, que cette fluxion soit pneumonie ou pleurésie.

\*. Au début du mal et en l'absence du médecin, — car il faut tout prévoir, — on appliquera au malade de larges cataplasmes de farine de lin, ou de farine quelconque, qui lui entourent exactement le tronc, et qu'il faudra renouveler souvent, de manière qu'ils soient toujours chauds. On mettra à ses pieds des briques chaudes, ou des fers à repasser, ou mieux une boule d'eau chaude ; on lui fera prendre par cuillerées, de demi-heure en demi-heure, de la décoction de têtes de pavot, et on lui donnera à boire des tisanes de fleurs pectorales.

**Angine** (*mal de gorge, esquinancie*). — *Angine* est un mot

générique qui sert à désigner l'inflammation plus ou moins grave et étendue de toutes les parties constituant l'arrière-gorge, ensemble ou isolément, telles que les amygdales, la luette, le pharynx, le voile du palais et ses piliers, le larynx. Cette affection, dont la cause ordinaire est le refroidissement, est souvent douloureuse et peut revêtir un caractère de gravité qui exige les plus grands soins, — les soins du médecin, en tout cas.

\*. L'angine est *simple* ou *couenneuse* ; simple, toutefois, elle n'est pas toujours sans danger. En fait, dès qu'un mal de gorge se déclare, il est prudent de ne point le négliger, et les conseils du médecin sont, en pareil cas, rarement inutiles.

\*. Au début, on fera prendre au malade des tisanes adoucissantes *tièdes*, sucrées au miel : tisanes d'orge, de chiendent, de violettes, de tilleul, de mauve, de quatre fleurs, etc. ; une décoction de feuilles de ronces, également sucrée au miel, et dans laquelle on ajoute une cuillerée à café de vinaigre pour un verre de tisane, est excellente en pareil cas. Des bains de pieds à la moutarde, à la cendre de bois ou au sel de cuisine empêcheront le sang de se porter trop violemment à la gorge. Enfin on appliquera sur la gorge des cataplasmes de farine de lin pas trop chauds.

\*. Il serait bon de faire préalablement coucher le malade dans un lit bien chaud, de manière à le pousser à la transpiration.

\*. Avec des gargarismes composés d'une décoction de figues et de racines de guimauve, c'est tout ce que pourra faire la médecine domestique. Mais, pour un mal de gorge ordinaire, ces soins pourront être suffisants. S'il en était autrement, il ne faudrait pas hésiter à recourir au médecin, parce que l'emploi des vomitifs, des sangsues, des lavements, etc., ne peut être laissé à l'appréciation d'une personne étrangère à la science, si intelligente et bien intentionnée soit-elle.

*Angine couenneuse.* — Il ne saurait être question ici d'indiquer le traitement de cette terrible affection, mais seulement à quels symptômes on peut la reconnaître.

\*. L'angine simple a pour caractères spéciaux ceux de l'inflammation ordinaire, à savoir : gonflement et rougeur vive de la partie malade, avec une plus ou moins grande difficulté d'avaler. Elle est souvent suivie d'abcès qui s'ouvrent spontanément ou dont le bistouri doit avoir raison. Dans l'angine couenneuse, il y a, en outre, production de matières blanchâtres assez semblables à du blanc d'œuf dur, et gonflement extérieur considérable de la gorge. Le malade se laisse aller promptement à un abattement profond.

L'angine couenneuse se présente souvent à l'état épidémique.

\*. On comprend que le recours au médecin soit ici absolument indispensable dès le début, et qu'il n'y ait rien autre chose à faire

pour la médecine domestique que de prendre les précautions élémentaires indiquées pour l'angine simple lorsqu'elle commence.

**Croup.** — Le croup, ou localisation laryngée de la diphtérie, est une inflammation spéciale de la membrane muqueuse du larynx, de la trachée-artère et des premières ramifications de bronches, produite par le froid ; — et la meilleure preuve, c'est que cette maladie est absolument inconnue dans les pays chauds.

Le croup atteint principalement les enfants de deux à sept ans. C'est une maladie éminemment contagieuse, et il importe d'éloigner au plus vite de celui qui en est atteint les enfants qui pourraient habituellement vivre dans sa compagnie.

\* Elle est caractérisée au début par le mal de gorge, — naturellement, — de la fièvre et des frissons ; bientôt le visage du malade exprime une vive anxiété ; le fond de la bouche est rouge ; le voile du palais, les amygdales, la luette se couvrent de petites plaques blanchâtres ; puis la voix se voile ; des quintes de toux rauques, métalliques, vont se rapprochant ; la respiration est courte et bruyante ; la peau chaude et sèche ; le pouls fort et fréquent.

\* Dès que les premiers symptômes du croup se produisent, il faut envoyer chercher le médecin en toute hâte ; mais, contrairement à ce que nous conseillerions dans toute autre circonstance, agir immédiatement, sans attendre son arrivée, en faisant vomir le petit malade, — car le croup est une maladie impitoyable à laquelle il suffit de vingt-quatre heures, quelquefois, pour tuer sa victime.

Il faudra donc, dès qu'on reconnaîtra ces terribles symptômes, administrer au malade du sirop d'ipécacuana, par cuillerées, de cinq en cinq minutes, jusqu'à ce que les vomissements se produisent. — C'est le meilleur vomitif que nous puissions indiquer et celui qu'une nourrice prévoyante doit toujours avoir sous la main. — On appliquera en outre sur la gorge du malade d'épaisses compresses d'eau bien chaude, recouvertes de laine, que l'on changera assez souvent pour ne pas leur laisser le temps de se refroidir. Des sinapismes aux pieds, puis aux mollets, sont également indiqués comme surcroît de précaution en attendant l'arrivée du médecin qui, seul, peut juger de l'énergie des moyens à employer et diriger le traitement.

\* Les indications qui précèdent sont toujours bonnes à suivre, mais une découverte récente a modifié, dans un sens de guérison presque certaine, le traitement à appliquer au croup. Ce traitement ne pourra se généraliser que lorsque les dispositions à prendre pour la production en grand du remède sauveur auront été installées. Il faut dire que cette installation est en bonne voie d'exécution, grâce à l'élan généreux de la population. Des souscriptions ouvertes ont mis à la disposition des initiateurs de cette

méthode les sommes considérables nécessaires à l'accomplissement de leur tâche humanitaire. Il s'agit de la *sérumthérapie*, due aux recherches de M. le docteur Roux, un des collaborateurs les plus illustres de M. Pasteur.

Au congrès de Budapest (1894), le docteur Roux annonça aux médecins de tous pays qu'avec l'aide de MM. Martin et Chaillou, il avait réussi, par l'emploi d'un sérum tiré du sang de chevaux immunisés contre la diphtérie, à abaisser dans une si large proportion la mortalité des enfants atteints du croup que cette affection, réputée jusqu'alors sans ressources, pouvait être considérée comme vaincue.

\*. Au nom de la section française du congrès, le docteur Roux formulait cette prescription, que toutes les mères doivent enregistrer précieusement :

« Conseiller aux mères d'examiner la gorge de leurs enfants, dès que ceux-ci manifestent un malaise même léger. Si la muqueuse présente trace de points blancs disséminés à sa surface, elles devront, sans aucun retard, s'adresser au médecin. »

Ces points blancs sont peut-être les prodromes d'une angine simple, mais ils peuvent être également les premiers symptômes du croup.

Dans les deux cas, le médecin procédera à une injection sous-cutanée de sérum antidiptérique. En cas d'angine simple, l'injection n'occasionnera aucune complication ; si l'enfant est atteint du croup, cette injection arrêtera subitement les progrès du mal.

\*. Nous n'avons pas à entrer dans les détails de la préparation de ce remède. Nous nous contenterons de dire qu'il s'administre au moyen d'une seringue qui contient 20 centilitres de sérum ; la canule est une aiguille creuse de 2 centimètres de long qu'on enfonce dans le flanc du petit malade. Le liquide forme sous la peau une boursouffure grosse comme une noix, qui se résorbe en moins de dix minutes.

\*. Le sérum, conservé à l'abri de la lumière, garde sa puissance préservatrice pendant un an. Il est assez coûteux à préparer, mais, grâce à l'élan de la générosité publique, on pourra en approvisionner, à des prix abordables, des dépôts disséminés sur toute l'étendue du territoire français.

Mères de famille, veillez à l'apparition des points blancs dans la gorge de vos enfants.

\*. Cependant, si un mal subit et rapide frappait d'une mort apparente les êtres qui vous sont si chers, ne perdez pas tout espoir. Les nouvelles méthodes de traitement de l'asphyxie (voir ce mot) ont, à leur actif, des résultats qui tiennent du miracle. Lisez plutôt ces lignes de M. de Parville :

« Le procédé de rappel à la vie, en cas d'asphyxie, par tractions rythmées de la langue, mérite décidément d'être vulgarisé.

On avait pu se demander au début s'il était vraiment supérieur aux autres ; chaque jour, les faits répondent en sa faveur. Depuis la communication de M. Laborde à l'Académie de Médecine, les succès se sont multipliés. M. Laborde vient encore de faire connaître quelques exemples de réussite. Un enfant de quatre ans est amené à l'hôpital Trousseau, service de M. Moizard, atteint d'angine diphtérique avec croup et dans un tel état que la trachéotomie fut décidée. L'opération n'était pas encore terminée lorsque l'enfant asphyxia, malgré tous les procédés employés pour le faire respirer. M. Prieur, élève de M. Laborde, eut l'idée d'appliquer le procédé de traction de la langue. A la sixième traction, il y eut une inspiration, et l'enfant revint à la vie. La méthode fut de nouveau appliquée dans le même hôpital dans deux cas analogues et avec succès complet.

» Le premier fait se rapporte à un enfant de quinze mois atteint de diphtérie laryngée et qu'on croyait mort. A la douzième traction, l'enfant, qui était en état de mort apparente, reprit connaissance. Dans le second fait, un enfant de trois ans, paraissant complètement mort, tué par le croup, fut soumis inutilement pendant une demi-heure au procédé ordinaire de Sylvester. Le procédé de la langue ayant été mis alors en œuvre, l'enfant revint rapidement à la vie.

» La méthode de M. Laborde pourra donc rendre des services dans l'asphyxie par le croup, et il est utile qu'on le sache. Elle a manifestement sauvé déjà un nombre respectable d'existences. »

**Coqueluche.** — Encore une maladie spéciale à l'enfance, bien que les grandes personnes n'en soient pas exemptes, contagieuse et souvent épidémique. Elle n'est point mortelle par elle-même, mais elle est ordinairement longue et douloureuse, et peut produire par sa prolongation l'épuisement, c'est-à-dire le marasme, la phthisie, et ainsi causer la mort, ou produire des accidents cérébraux, des hernies, les convulsions, etc.

La coqueluche a trois périodes distinctes : 1<sup>o</sup> la période d'incubation ; 2<sup>o</sup> la période spasmodique ; 3<sup>o</sup> la période de déclin.

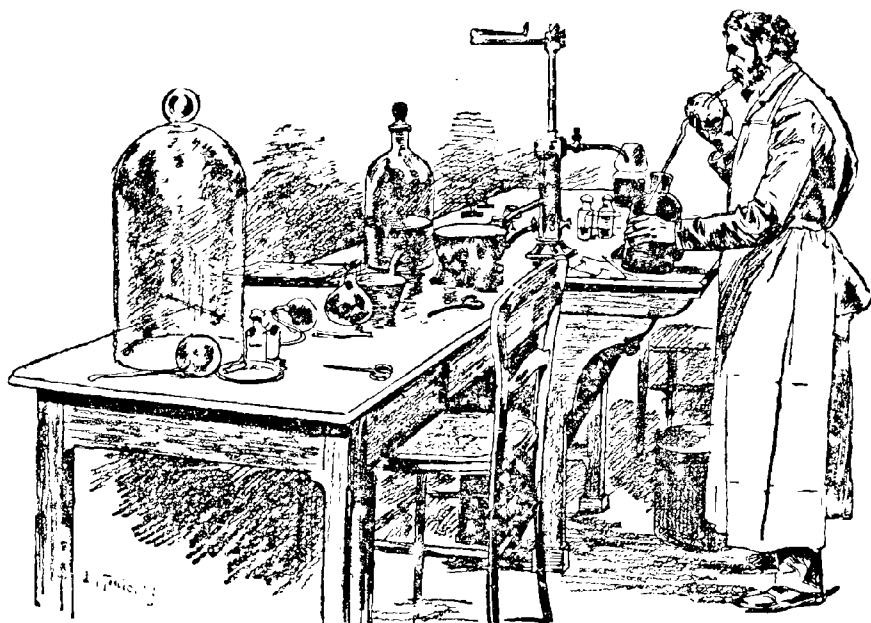
Dans la première période, qui dure environ quinze jours, elle a toutes les apparences d'un rhume ordinaire, plus ou moins violent ; mais, dans cette période même, la difficulté de la respiration, des douleurs manifestes dans la poitrine, provoquées par les quintes de toux qui se multiplieront bientôt, indiquent qu'on a affaire à autre chose qu'à un simple rhume.

L'emploi de cataplasmes ou de fomentations émollients, de tisanes, de lavements également émollients, de pectoraux, etc., en un mot, le traitement indiqué pour un rhume ordinaire peut suffire à la guérison de la coqueluche, et est applicable, en tout cas, dans la première période. Mais le plus sûr est d'avoir recours

LA GUÉRISON DU CROUP



Inoculation du Sérum.



Fabrication du Sérum.



## LA GUÉRISON DU CROUP

---

La médecine a été complètement transformée dans cette fin du dix-neuvième siècle par les découvertes de M. Pasteur, qui cependant n'était pas un médecin, en ce sens qu'il ne possédait pas les diplômes exigés de ceux qui prétendent se consacrer à la guérison de leurs semblables. M. Pasteur est parti de l'étude des ferments, organismes microscopiques, pour en arriver au traitement des maladies, dites microbiennes, par l'atténuation des virus. La guérison du croup ou diphtérie est un des résultats qui dérivent des fécondes découvertes du célèbre physiologiste, et c'est aux disciples du maître à jamais regretté qu'on doit la découverte et le procédé méthodique.

Le croup ou diphtérie est dû à la prolifération d'un microbe qui empoisonne littéralement l'organisme affecté, par les produits qu'il élabore aux dépens des éléments constituant le corps, et que l'on nomme des toxines. Le docteur Roux, élève de M. Pasteur, ainsi que ses collaborateurs, MM. Martin et Chailloux, qui l'aidèrent dans ses recherches spéciales, découvrit que le sérum, c'est-à-dire la partie liquide du sang d'un animal, qui avait subi l'inoculation diphtérique, constituait un contrepoison actif contre cette redoutable affection, sous la seule condition que ce sérum fût injecté en quantité suffisante dans le corps du sujet infecté.

Le cheval fut choisi pour fournir le sérum immunisant, car cet animal peut, sans épuisement, livrer en un temps relativement court une abondante quantité du remède. La quantité de liquide à injecter en une fois est de 20 centilitres. L'opération se pratique au moyen d'une seringue, à pointe d'aiguille, comme le montre notre gravure.

Depuis que ce traitement est en vigueur, les accidents de la diphtérie ont subi une décroissance considérable. A l'hôpital des Enfants-Malades, ils sont tombés de 41 pour 100 à 4,7 pour 100.

Il faut bien insister sur ce point : la diphtérie ne tue pas les enfants par étouffement, comme on le croit, mais bien par un empoisonnement de l'organisme, et seule la sérumthérapie constitue le traitement certain. Avis aux mères : Examinez la gorge de vos enfants, au moindre malaise ; si la muqueuse montre des points blancs disséminés à la surface, appelez le médecin, qui pratiquera, s'il y a lieu, l'innocente et victorieuse injection.

---

au médecin dès le début, parce qu'il peut être nécessaire de faire vomir le malade, de le purger, etc., ce dont il est seul bon juge.

**Phtisie pulmonaire.** — La phtisie est la maladie chronique la plus répandue peut-être et l'une des plus graves. On compte qu'elle cause la sixième partie des morts dans la plupart des grandes villes du continent européen, et le quart au moins à Londres et dans quelques grandes villes des Iles Britanniques.

Les causes principales de cette maladie sont : l'hérédité, les excès de toute sorte, les privations, les abus de liqueurs alcooliques, les excès de fatigue régulièrement reproduits, etc. ; le séjour prolongé dans des pays humides et froids ou des habitations obscures, humides, privées d'air, en un mot manifestement malsaines ; une prédisposition constitutionnelle ; un refroidissement brusque et sensible, etc. — Enfin, tout ce qui contribue à l'affaiblissement de l'économie peut produire la phtisie pulmonaire.

Cette terrible affection est également contagieuse ; le fait est bien reconnu aujourd'hui. La contagion s'établit surtout par les crachats desséchés dont des particules imperceptibles se mêlent à l'air ambiant. Si ces particules, par la respiration, pénètrent dans un organisme prédisposé, la phtisie s'y établit et y progresse. Aussi, pour les mouchoirs et la lingerie intime d'un phtisique, doit-on user de tous les procédés antiseptiques que la science met à notre disposition. Nous avons déjà indiqué la méthode à suivre, en cas de maladie contagieuse ; nous y renvoyons le lecteur. (Voy. page 166.)

\*. La phtisie est caractérisée par la toux suivie de crachats purulents ; l'amaigrissement rapide, la diarrhée journalière, une fièvre lente avec redoublement vers le soir, des sueurs nocturnes.

La phtisie au premier degré, toutefois, ne présente pas d'autres symptômes que de la toux, une certaine gêne dans l'acte de la respiration et un commencement d'amaigrissement alors peu sensible. Au deuxième degré, viennent s'ajouter aux symptômes précédents la fièvre et le dévoiement, ainsi qu'un sentiment de malaise général.

C'est au troisième degré, que la maladie ne tarde guère à atteindre, d'ailleurs, que la totalité des symptômes que nous avons énumérés plus haut commencent à s'accuser.

\*. Excepté peut-être quand la maladie est due à l'hérédité, il ne faut pas croire que la phtisie soit tout à fait incurable.

On a même guéri des phtisiques, grâce à des traitements où l'hygiène avait au moins autant de part que la médecine.

Nous ne pouvons indiquer, on le conçoit, le traitement qu'il conviendrait de suivre en pareille circonstance, et qu'un médecin seul peut diriger avec chance de succès, — comme seul il pourra découvrir les véritables causes du mal et si ces causes existent

encore ou ont disparu ; s'il ne reste plus qu'à réparer les dommages qu'elles ont faits, ou s'il faut auparavant chercher à se débarrasser d'elles.

**Phtisie laryngée.** — Le siège principal de la phtisie laryngée, comme l'indique son nom, est le larynx et la trachée-artère. Cette maladie est beaucoup plus rare que la précédente et a souvent pour origine une bronchite négligée chez des personnes constitutionnellement prédisposées aux affections des voies respiratoires.

La phtisie laryngée est caractérisée par une voix rauque, une toux fréquente, sèche d'abord et qui devient purulente ensuite. Le malade ressent à la partie affectée une douleur assez légère, mais qui s'augmente par la pression.

\*. L'intervention du médecin est nécessaire dès le début de l'affection. Le malade et ceux qui l'entourent n'ont rien à faire utilement en attendant son arrivée, — si ce n'est, pour le malade, de s'imposer le silence le plus rigoureux et d'éviter la moindre fatigue.

**Crachement de sang** (*hémoptysie, hémorragie pulmonaire*). — Le crachement de sang, quelle qu'en puisse être la cause, est un symptôme qu'il ne faut pas regarder avec indifférence ; car cette expectoration, souvent inoffensive en apparence et qui n'est accompagnée d'aucune sorte de douleur ou même de gêne, peut déterminer des ulcérations dans les bronches, des engorgements partiels des poumons et donner naissance à la phtisie pulmonaire.

Il faut donc, en pareil cas, recourir immédiatement au ministère du médecin.

\*. En attendant son arrivée, si le crachement de sang est abondant, on couchera le malade la tête très haute, presque sur son séant, et on lui fera boire de la limonade froide, ou, à défaut de limonade, de l'eau fraîche presque glacée. On lui appliquera au besoin des sinapismes aux jambes et aux cuisses. Enfin on lui imposera une immobilité et un silence complets.

**Asthme.** — L'asthme est simple (*asthme sec ou nerveux*), ou bien il se complique d'un catarrhe chronique (*asthme humide ou catarrhal*). Dans l'un et l'autre cas, il est caractérisé par des étouffements, une respiration courte et pénible ; il est accompagné d'une toux sèche et râpeuse dans le premier cas ; dans le second, la toux est très grasse et produit une expectoration très abondante. Enfin, dans les deux cas, les quintes de toux sont généralement très violentes et se prolongent quelquefois plus d'une heure, avec suffocation et extrême difficulté des fonctions respiratoires.

Ces symptômes s'aggravent dès que le temps devient froid et pluvieux ou simplement brumeux, c'est-à-dire en automne, et

continuent à augmenter d'intensité avec le froid, pour revêtir, en hiver, leur plus haute expression de gravité, jusqu'au point de faire craindre pour la vie du patient. Puis ils diminuent aux approches du printemps, pour se réduire, pendant la belle saison, en une toux peu fréquente et une oppression toujours pénible, mais supportable.

\*. Quand les accès se produiront, il faudra débarrasser le malade avant tout, s'il est debout et vêtu, de tout ce qui peut le serrer, s'il est couché, on le fera mettre sur son séant, on renouvelera l'air de la chambre qu'il occupe, et on lui administrera, par cuillerées, de l'eau fraîche sucrée légèrement et additionnée de quelques gouttes d'éther.

Au delà de ces soins, il n'y a plus que le recours au médecin, quoiqu'il soit possible d'appliquer des sinapismes aux extrémités du malade, si la crise se prolonge trop. Mais, cette dernière mesure prise contre le mal, ayez recours au ministère du médecin sans plus tarder.

L'asthmatique doit porter constamment de la flanelle sur la peau; il doit éviter toute sorte d'excès, ainsi que les vicissitudes atmosphériques; vivre de préférence à la campagne, ou, s'il ne le peut, occuper à la ville un appartement vaste et bien aéré.

Le bord de la mer lui serait favorable; le séjour des montagnes lui serait funeste.

Aliments de digestion facile, non farineux; usage du café, laitage, fruits bien mûrs ou cuits.

**Enrouement.** — L'enrouement sans cause apparente, pour si insignifiant qu'il paraisse, doit pourtant être promptement éloigné; car parmi ses causes diverses il faut compter la présence probable de tubercules dans la partie supérieure des poumons. Cela est surtout à craindre si l'enrouement est accompagné d'un sentiment d'oppression et d'une toux sèche et sifflante.

La prudence exigerait alors qu'on demandât conseil à un médecin. En tout cas, il importe de prendre des tisanes pectorales, sucrées, par exemple, au sirop de Tolu, et de faire un usage habituel d'eau de goudron, au moins jusqu'à la disparition de l'enrouement.

**Ozène** (*punaisie, nez punais*). — On donne ce nom de *punaisie* à une affection dont le caractère principal est l'exhalation par le nez d'une odeur fétide, rappelant l'odeur de punaise.

\*. Si l'ozène n'a pas pour cause des ulcérations de la membrane interne des fosses nasales, dues elles-mêmes à un vice organique, on peut en avoir raison par des injections — ou des aspirations — d'eau pure ou additionnée de quelques gouttes d'eau de rose, ou encore d'eau dans laquelle on a fait dissoudre du chlorate de potasse dans la proportion de 10 grammes de chlorate de potasse pour 300 grammes d'eau.

Ces aspirations, répétées de temps en temps dans le cours de la journée, feront disparaître le mal, c'est-à-dire l'odeur infecte, avec la cause qui l'a fait naître et qui doit être imputée à des mucosités putrides.

Dans le cas contraire, le recours au médecin est indispensable, car simultanément avec le traitement local, qui peut comprendre la cautérisation à la pierre infernale, il y a lieu à un traitement interne dont lui seul peut indiquer la nature.

### ASPHYXIE

*Par des gaz irréparables ou délétères, par submersion ou strangulation.*

#### PREMIERS SECOURS

**Asphyxie par la vapeur de charbon.** — L'asphyxie par la vapeur de charbon n'est pas toujours volontaire. Il suffit, au moment de se coucher, de fermer le tuyau d'un poêle dont le bois ou le charbon est incomplètement brûlé, pour ne plus se réveiller; les poêles mobiles sont d'un usage dangereux à ce point de vue, et l'on ne saurait s'assurer avec trop de soin que leurs fermetures sont bien hermétiques. Malheureusement, ce sont ces asphyxies accidentelles qui réussissent le mieux, je veux dire pour lesquelles les secours n'arrivent presque jamais à temps. Mais ce n'est pas de cette triste éventualité que nous devons nous occuper; c'est des moyens de rendre efficaces les secours apportés opportunément.

La première précaution à prendre, en entrant dans la pièce occupée par un asphyxié et remplie par conséquent du gaz acide carbonique dont il a subi les effets, est toute personnelle. Il faut ouvrir la porte bien grande, aspirer une forte bouffée d'air — comme font les pêcheurs de perles au moment de plonger — et se précipiter, toute affaire cessante, vers la fenêtre, dont on brisera les carreaux, si elle oppose la moindre résistance; ici les minutes, je dirai même les secondes, sont extrêmement précieuses, car tout le monde a besoin d'air pur, même ceux qui viennent du dehors. Cela fait, on sortira le malade de la chambre infectée pour le porter en plein air, ou tout au moins, dans le cas par exemple où l'accident se sera produit à un étage élevé de la maison, on l'approchera de la fenêtre ouverte. On le déshabille complètement; on le maintient la tête et la poitrine élevées, bien exposées au grand air. On lui asperge la face et le haut de la poitrine d'eau fraîche pure, ou mieux vinaigrée, avec les doigts trempés dans le liquide et que l'on secoue de temps à autre sur lui. En même temps, il faut frictionner le malade sur toute la surface du corps avec de la flanelle imbibée d'eau de Cologne, d'ammoniaque liquide, d'eau-de-vie camphrée, même d'eau-de-vie pure, et, en l'absence de tout liquide excitant, avec des flanelles sèches.

On titille avec une barbe de plume le fond de la bouche et les narines.

Enfin on cherche à rétablir artificiellement la respiration dans la poitrine du malade. Autrefois on employait les insufflations directes, soit qu'on soufflât directement dans la bouche de l'asphyxié, soit qu'on employât la canule d'un soufflet ou d'une seringue. Après chaque insufflation, on comprimait légèrement le ventre et la poitrine, pour imiter les mouvements de la respiration normale. Cette méthode, toute recommandable qu'elle fût, a été abandonnée pour une autre, qui d'ailleurs procède directement de celle que nous venons de rapporter sommairement.

Le procédé que nous allons décrire a été imaginé par M. Laborde (nous en avons parlé plus haut : voyez *Croup*, page 206) pour combattre les asphyxies, qu'elles proviennent de la réception d'anesthésiques, de submersions ou de noyade, etc. Elle a été étendue depuis aux foudroiements par de violents courants électriques, qui, lorsqu'ils ne donnent pas naissance à des désordres organiques, frappent toujours par arrêt de la respiration.

✱. ✱. Lorsqu'un individu présentera tous les signes extérieurs de la mort par asphyxie, quelle que soit la cause qui ait déterminé cette asphyxie, on commencera par l'étendre de son long sur le dos, dans un emplacement commode. On lui passera sous les épaules, soit une couverture pliée en huit, soit un traversin, de manière à donner une position bombée à la poitrine. Cela fait, l'opérateur s'agenouille en plaçant entre ses cuisses la tête du patient et, de chaque main, il saisit un des poignets et ramène les deux bras au-dessus de la tête de l'asphyxié.

Cette première manœuvre a pour but d'augmenter la capacité de la cage thoracique, de façon à permettre l'introduction de l'air. Afin de faciliter cette introduction, un aide doit saisir la langue et la tirer brusquement en dehors de la cavité buccale, ce qui a l'avantage de dégager l'orifice des voies respiratoires et, en même temps, d'exciter le nerf pneumo-gastrique, celui qui règle les mouvements de la respiration. Dans les cas où l'on est seul, on peut se réduire à la méthode de la traction linguale ; c'est-à-dire qu'il faut, régulièrement et alternativement, sortir et rentrer la langue, à raison de seize à vingt fois par minute.

Lorsque l'opérateur est accompagné d'un aide, celui-ci, après avoir étendu les bras du malade au-dessus de la tête, les replie de façon à serrer avec force les coudes contre la poitrine, en vue d'exercer une pression énergique qui, diminuant la capacité des poumons, produit l'expulsion de l'air introduit par la première manœuvre.

✱. ✱. On saisit donc le mode de procéder. L'un des opérateurs élève ou abaisse les bras ; l'autre sort et rentre la langue. Les

deux mouvements s'opèrent rapidement, mais sans hâte, à des intervalles réguliers et rythmiques.

Nous nous sommes étendu sur cette méthode, car elle a déjà sauvé la vie à nombre de malheureux, asphyxiés ou électrocutés. Lorsqu'un accident se produit, il se passe un temps parfois considérable avant qu'un médecin puisse intervenir utilement. Aussi ne doit on pas hésiter ; en face d'une asphyxie, il faut procéder par les tractions rythmées de la langue, tout au moins, si l'on est seul. Cette méthode a cet avantage qu'elle dispense de tout médicament, appareil ou boîte de secours.

\*. Ne pas oublier qu'une patience héroïque est la grande condition du succès. On ne doit jamais désespérer, et persévérer pendant des heures, s'il le faut.

\*. La respiration rétablie, si le malade demeure dans un assoupissement profond, s'il a le visage rouge et les lèvres violettes et enflées, il est nécessaire de le saigner, ou de lui appliquer des sangsues (quinze à vingt pour un adulte) derrière les oreilles. Enfin, quand le malade a repris connaissance, il y a à craindre qu'il ne soit saisi d'un violent délire. — Mais il faut espérer qu'à cette période du traitement le médecin est près du malade et que les précautions nécessaires ont pu être prises.

Il faut bien se garder de chercher à rien faire boire au malade avant le rétablissement de la respiration.

*Asphyxie dans un puits.* — Si l'asphyxié est au fond d'un puits, les précautions à prendre pour l'en tirer sont plus grandes et plus importantes encore que lorsqu'il s'agit de le sortir d'une chambre infectée de gaz acide carbonique. Nous insistons, parce que, malgré toutes les recommandations, les exemples de malheureux, victimes de leur dévouement pour avoir négligé ces précautions, sont toujours nombreux. Il faudrait pourtant s'habituer à cette idée que, là où un malheureux a succombé à l'asphyxie, on ne peut s'aventurer sans ajouter une seconde victime à la première.

Si l'on avait une échelle sous la main pour atteindre le fond du puits mortel, il faudrait se prémunir, pour y descendre à l'aide de cette échelle, d'une chandelle allumée, outre l'engin de sauvetage qu'on aurait sans doute apporté. Dès que la flamme de la chandelle diminuerait d'éclat, menaçant de s'éteindre, continuer de descendre serait vouloir aller au-devant de la mort certaine.

Le mieux est donc, en pareil cas, de se servir d'une longue perche ou d'une corde munie d'un fort crochet pour saisir la victime par ses vêtements ; ou encore, si, emporté par l'ardeur d'un dévouement généreux, on ne saurait admettre un attermoiement qui peut devenir fatal, si courte que soit sa durée, il faudrait se faire descendre dans le puits fortement attaché à une corde passant sous les aisselles et maintenue par des personnes demeurées

en haut et prêtes à vous retirer du gouffre au moindre signe inquiétant.

\*. Les émanations délétères qui s'échappent d'un puits sont dues généralement à l'hydrogène carboné ou à l'hydrogène sulfuré. Outre les soins élémentaires donnés aux asphyxiés par la vapeur du charbon ou du gaz d'éclairage, il faut tâcher de faire respirer à la victime de l'asphyxie par l'hydrogène sulfuré un chlorure quelconque, mais du chlore de préférence, ou tout au moins du vinaigre, à défaut des autres substances.

*Asphyxie par les fosses d'aisances.* — Le même traitement est applicable aux asphyxiés par les émanations des fosses d'aisances, en y ajoutant, si besoin est, des sinapismes aux bras et aux jambes.

\*. Si la victime a avalé des matières de la fosse, il faudrait lui faire prendre par cuillerées à bouche, de deux minutes en deux minutes, un verre d'eau dans lequel on aurait fait dissoudre 15 centigrammes d'émétique.

**Asphyxie par submersion (noyés).** — Dès qu'un noyé a été retiré de l'eau, il faut le débarrasser rapidement de ses vêtements, s'il y a lieu, et le coucher sur le côté droit, *la tête un peu élevée* — au soleil ou dans un lit légèrement chauffé.

On peut tout d'abord incliner légèrement la tête du noyé pour lui faire rendre l'eau et les mucosités qui lui embarrassent le nez et la bouche, mais quelques secondes seulement, et en aucun cas ne le placer la tête en bas, soi-disant pour lui faire rejeter l'eau qu'il n'a pas avalée; — encore moins, par conséquent, le suspendre la tête en bas, procédé capable d'asphyxier la personne la mieux portante.

\*. On fait sur tout le corps de la victime, principalement sur le ventre et la poitrine, des frictions avec de la flanelle imprégnée d'un liquide irritant, eau-de-vie, eau de Cologne, ammoniaque liquide, vinaigre, etc., etc. On excite les narines et le fond de la bouche avec une barbe de plume, et l'on insuffle de l'air dans les poumons du noyé, en cherchant à imiter les phénomènes de la respiration, comme nous l'avons indiqué à propos de l'asphyxie par le gaz acide carbonique.

En même temps, on tentera par tous les moyens possibles de rappeler la chaleur dans le corps du malade; on fait chauffer des fers à repasser, des briques, ou mieux des sacs de sable fin, et on les lui place sous les pieds, de chaque côté de la poitrine, le corps lui-même entouré de flanelle ou de serviettes chaudes, et la poitrine et le ventre particulièrement chauffés.

\*. Relativement aux noyés, il faut bien retenir ceci, que les soins dont on les entoure ne doivent pas être suspendus trop tôt: on en a vu revenir après *plusieurs heures* de soins énergiques ininterrompus.



La mort apparente des asphyxiés en général est souvent longtemps avant de devenir une réalité : en principe, ce n'est pas la mort, mais une suspension de la vie que des soins énergiques et persévérants peuvent faire cesser et feront cesser en effet, — malgré l'apparence, — pourvu qu'on y mette le temps. Il ne faudrait rien moins, en un mot, que les premiers signes de la putréfaction pour nous faire croire à la mort d'un asphyxié, et singulièrement d'un asphyxié par submersion.

**Asphyxie par strangulation** (*pendus*). — La première chose à faire, lorsqu'on rencontre un pendu, c'est de couper sa corde et d'en desserrer le nœud coulant qui lui étreint le cou ; on le dépouille ensuite de ses vêtements et on le traite exactement comme un noyé. — On va chercher l'autorité après, du moins quand il est bien prouvé que tout secours est désormais inutile et que le malheureux est bien mort.

**Asphyxie par la chaleur** (*insolation, etc.*). — Cette sorte d'asphyxie, qui se produit quelquefois dans les appartements trop chauffés, mais plus souvent en rase campagne, parmi les moissonneurs, les militaires pendant leurs manœuvres en plein soleil et enfin parmi les voyageurs, peut être traitée de la même manière que l'asphyxie par l'acide carbonique émanant d'un réchaud de charbon ou d'une cuve de vin ou de bière en fermentation.

Mais il importe d'entreprendre le malade immédiatement, dès que l'accident s'est produit.

\* On s'empare de lui, on le dépouille jusqu'à la ceinture et on le porte sous le jet de pompe le plus proche. On lui jette alors des seaux d'eau fraîche sur la tête, puis sur le corps, jusqu'à ce qu'il reprenne connaissance. Si l'on pouvait le plonger tout entier dans l'eau fraîche, il n'en vaudrait que mieux.

S'il peut avaler, on lui fera boire de l'eau vinaigrée ; on lui administrera également des lavements de cette eau.

L'intervention du médecin est toutefois nécessaire ; car il est probable qu'une saignée sera reconnue utile, sinon indispensable.

**Asphyxie par le froid.** — Ainsi que la chaleur intense, un froid vif et pénétrant, à l'action duquel on se trouve longtemps exposé, finit par produire une variété bien connue de l'asphyxie.

Le symptôme principal de cette asphyxie est un engourdissement graduel prédisposant singulièrement au sommeil. On lutte en vain ; on perd bientôt connaissance : on s'endort en apparence, mais d'un sommeil présentant tous les caractères de la mort, car la respiration s'est arrêtée ; en fait, la vie est suspendue — et si de prompts et énergiques secours ne viennent pas la rappeler, c'en est fait du malheureux qu'elle abandonne.

\* L'asphyxie par le froid est traitée de la même manière que l'asphyxie par submersion, avec cette différence, également indiquée pour les soins à donner aux noyés tombés dans l'eau glacée

et éventuellement couverts de glaçons, que les frictions doivent commencer à l'eau glacée, pour arriver par degrés à l'eau tiède et enfin continuer comme pour les noyés ordinaires.

\*. Une remarque à faire, c'est que les asphyxiés par le froid sont les plus lents à revenir à la vie ; mais, par contre, le succès est presque toujours assuré, pourvu qu'on y mette le zèle et la persévérance nécessaires.

On en a vu revenir à la vie après un jour entier de mort apparente.

### MALADIES DES VOIES DIGESTIVES

Quand on songe aux fonctions importantes et compliquées que remplissent incessamment dans l'économie les organes de la digestion, on n'est plus étonné du nombre de maladies et d'accidents nerveux qui ont pour origine quelque dérangement grave de ces organes surmenés, mais, au contraire, on peut être surpris que ces troubles ne soient pas plus fréquents et que les maux qui en sont la conséquence ne soient pas plus nombreux.

Ces réflexions devraient nous amener à faire tout le possible pour prévenir le moindre dérangement dans les fonctions de l'appareil digestif, et il y a bien des mesures préventives, d'une facile pratique, qui seraient presque toujours suffisantes pour cela ; mais on les néglige, par paresse ou par excès d'occupation, — comme s'il existait une occupation plus importante dans la vie, fût-ce le soin de sa fortune, que le soin de sa santé et, en somme, de sa vie même.

Une existence bien réglée est un de ces moyens excellents, le meilleur, le plus fécond peut-être en heureux résultats. Je conviens qu'il n'appartient pas à tout le monde de mener une vie réglée ; mais, pour ceux qui le peuvent, il faut qu'ils sachent bien qu'en négligeant de le faire ils sont coupables de suicide, ni plus ni moins, et n'ont aucun droit à la pitié, lorsque à leurs regrets tardifs on les entend mêler des plaintes douloureuses que leur arrache l'intensité de maux qu'ils n'ont su ni voulu prévenir.

Il est donc nécessaire de régler l'heure de ses repas et, autant que possible, la quantité de nourriture prise à chacun, afin de régulariser la digestion ; écarter, si l'on peut, les mets que l'on se sait contraires ; se laisser guider pour le retour des repas par son estomac, qui fera connaître d'une manière très intelligible que la faim est revenue, c'est-à-dire que le repas précédent est digéré, et qu'il est temps de lui tailler de nouvelle besogne. — Il ne faut point charger l'estomac à nouveau avant qu'il ait eu le temps de se débarrasser d'une charge précédente ; il est également dangereux de ne se remettre à manger que longtemps après qu'il a fait entendre que l'heure était venue.

Il faut éviter — surtout lorsqu'on avoisine la quarantaine — de se mettre au travail aussitôt après le repas ou de se livrer à un exercice trop violent. Le travail de bureau doit tout particulièrement être évité dans ces conditions.

L'habitude de prendre le matin à jeun un verre de liquide stimulant — la *goutte*, comme on dit populairement — est peut-être la plus funeste aux organes de la digestion, qu'elle *stimule* en effet, au moment précis où ils en auraient le moins besoin, — puisqu'ils n'ont absolument rien contre quoi exercer cette ardeur intempestive et se fatiguent à cette lutte inutile, comme Don Quichotte contre les moulins à vent.

Est-il besoin d'ajouter que tout excès, non seulement de nourriture, de boissons spiritueuses, etc., mais encore de fatigue, mais aussi de paresse, mais enfin tout excès de quelque nature qu'il soit, agit de la manière la plus terrible sur les organes de la digestion ?

Si, jeune et robuste, on ne souffre pas sur le moment de tous les excès qu'entraîne d'ordinaire la préoccupation légitime sans doute, mais peu salubre, de jeter sa gourme, ce n'est pas que l'appareil soit trempé de manière à résister éternellement à de pareils assauts : un avenir prochain le prouvera, en apportant au jeune présomptueux d'hier une vieillesse prématurée et quinteuse, — si la mort ne l'a prévenue.

Donc, vivre régulièrement et modérément sont les préceptes qu'il faut suivre, si l'on veut vivre aisément, c'est-à-dire sans infirmités et longtemps.

La philosophie populaire a fort bien formulé ce double précepte dans ce vieux dicton plein de bonhomie sensée : « Faire petite vie et que ça dure. »

Cela ne suffit pas pourtant ; il faut encore éviter avec le plus grand soin les influences extérieures et particulièrement les refroidissements, cause directe de tant de maladies et d'infirmités.

Quant à ce point, nous ne répéterons pas les recommandations déjà faites à plusieurs reprises, car elles sont les mêmes dans tous les cas, ayant d'ailleurs le même objet.

**Maladies de la bouche (aphtes).** — Inflammation de la muqueuse buccale, due à des causes diverses ; caractérisée par des ulcérations à l'intérieur de la bouche, soit sur la surface interne des joues ou des lèvres, soit sur la langue, le voile du palais ou les gencives.

L'inflammation, si elle est intense, doit d'abord être combattue par des gargarismes émollients, par exemple une décoction de racines de guimauve et de têtes de pavot, ou de racines de guimauve et de figues, poids égal de mucilage de coings, qu'on gardera quelque temps dans la bouche.

On peut prendre ensuite une solution de 2 ou 3 grammes de

chlorate de potasse dans 100 grammes d'eau de gomme tiède sucrée, par cuillerées à bouche, d'heure en heure, pendant plusieurs jours, jusqu'à disparition des ulcérations. Des solutions de borate, de carbonate de soude, de coaltar saponiné sont également recommandables.

\*. S'il y a vice organique, il faut recourir au médecin, pour les mêmes raisons que nécessite ce recours dans le cas d'ulcération de la membrane pituitaire (voyez *Ozène*).

\*. Les personnes sujettes à ce genre d'affection feront bien de se gargariser quotidiennement avec de l'eau fraîche légèrement vinaigrée ou additionnée d'un peu de jus de citron. Par ce moyen, que l'hygiène d'ailleurs recommande, elles en prévientront le retour.

**Dents (maux de dents, soins hygiéniques).** — Le meilleur, le plus sûr moyen de prévenir les maux de dents, c'est l'habitude des soins de propreté sans lesquels il n'y a point pour elles de santé possible. Le *tartre*, en effet, est le plus grand ennemi des dents; c'est une matière molle et blanchâtre qui s'amasse entre la gencive et le collet de la dent, durcit à la longue, écarte la gencive, l'enflamme, attaque l'émail de la dent, en provoque la carie et finit par l'ébranler dans son alvéole. Il faut donc le combattre sans cesse.

Il suffit, pour en avoir raison, de se nettoyer les dents tous les matins avec de la poudre très fine de charbon de bois blanc, seul ou mêlé avec du quinquina en poudre également très fine. — La magnésie en poudre fournit aussi un dentifrice excellent. — On peut se servir d'une brosse à dents bien douce, ou simplement du doigt entouré d'un linge propre et légèrement mouillé. L'opération terminée, on se rince la bouche avec de l'eau fraîche ou additionnée de quelques gouttes d'alcool de menthe, qui forme la base, d'ailleurs, de toutes les eaux dentifrices. Il est bon de se laver les dents après chaque repas. Eviter l'usage du cure-dents métallique.

\*. Si les dents sont déjà ébranlées, on fera usage d'une poudre composée de deux tiers de charbon et d'un tiers de racine de *patanhia*, l'un et l'autre finement pulvérisés. (Pour la composition des eaux et poudres dentifrices diverses, voyez ci-après le chapitre **Chimie usuelle**.)

\*. Il faut éviter de boire trop froid lorsqu'on mange des aliments chauds, sous peine de contracter de très vives douleurs de dents, outre que beaucoup de caries dentaires sont dues aux brusques variations de température de la bouche produites par cette action imprudente.

**Douleurs de dents (odontalgie).** — Les remèdes contre les douleurs de dents sont nombreux, même les bons.

Les bains de pieds chauds, sinapisés ou non, sont quelquefois d'un bon usage.

En cas de fluxion, on emploiera les fumigations de vinaigre ou de fleurs de sureau ; des sachets de fleurs de sureau, de tilleul, de camomille, bien chauds, produisent également un bon effet. On prendra aussi, pour garder quelque temps dans la bouche, soit du lait chaud dans lequel on aura fait bouillir des fleurs de tilleul, de mauve, de la racine de guimauve ou toute autre substance adoucissante, soit la mixture suivante :

|                                      |                  |
|--------------------------------------|------------------|
| Teinture de résine de gaïac. . . . . | 10 grammes.      |
| Huile de valériane. . . . .          | 12 —             |
| Sirope de cochlearia                 | } de chaque, 4 — |
| Teinture de benjoin composée         |                  |
| Laudanum liquide. . . . .            | 2 —              |

On en mêle une cuillerée dans une demi-tasse d'eau chaude et on garde dans la bouche quelque temps.

On réussit souvent à vaincre de très vives douleurs de dents en plaçant dans la dent gâtée un petit tampon de charpie ou de coton imbibé de quelque huile essentielle : huile de girofle, de lavande, ou du laudanum, du chloroforme, de la créosote, de la teinture d'iode, etc.

Contre l'inflammation des gencives : décoction de racines de guimauve et de têtes de pavot en gargarismes.

Une boulette de charpie ou de coton trempée dans du baume tranquille ou dans un mélange de trois parties d'huile d'olive et une partie de chloroforme, introduite dans l'oreille, du côté de la dent malade, y apporte un soulagement sensible, et souvent fait disparaître entièrement la douleur.

**Mauvaise haleine.** — Quand la mauvaise haleine est causée par la malpropreté de la bouche, elle est facile à guérir ; mais elle peut provenir soit des poumons, soit de l'estomac, et nécessiter des soins particuliers constants.

Il faut, dans tous les cas, se laver les gencives plusieurs fois par jour avec la préparation suivante :

|                                |             |
|--------------------------------|-------------|
| Chlorure de chaux sec. . . . . | 10 grammes. |
| Eau. . . . .                   | 250 —       |

On fait dissoudre le chlorure de chaux, finement pulvérisé, dans l'eau, et l'on se lave les gencives avec cette dissolution au moyen d'une éponge très fine. (Voyez **Chimie usuelle** : *pastilles désinfectantes de l'haleine*.)

Si la mauvaise haleine est due à des *aphtes*, elle ne pourra être vaincue que par la disparition de ces ulcérations, en d'autres termes par la guérison de la maladie qui affecte la muqueuse de la bouche, — dont nous nous sommes occupé plus haut.

**Corps aigus arrêtés dans le gosier ou l'œsophage.** — Il est peu de personnes à qui ce désagréable accident, plus ou moins sérieux, ne soit arrivé.

Si un os pointu ou une arête est restée en chemin, fixée par sa pointe à la paroi du conduit, selon que cette pointe sera plus ou moins enfoncée dans la membrane interne, il sera possible de faire passer ce corps étranger dans l'estomac, soit en avalant un verre d'eau, ou de la mie de pain tendre, ou une bouchée copieuse de salade ou de légumes; arrivé dans l'estomac, l'os ou l'arête sera promptement digérée, et si la lésion qu'elle a produite n'est pas profonde, tout danger aura dès lors disparu.

.. Mais si ces moyens échouent et que le corps étranger soit arrêté assez près du fond de la bouche pour qu'on puisse l'y apercevoir, on tâchera de le saisir avec les doigts, ou mieux avec une barbe de plume, en maintenant la langue aplatie à l'aide du manche d'une cuiller ou d'une fourchette. — Les médecins possèdent pour cet usage des pinces recourbées qui seraient d'un grand secours, mais il est bien rare qu'un particulier ait semblable instrument sous la main. — On pourra encore provoquer des vomissements chez le patient, par exemple en lui faisant avaler de l'huile ou de l'eau tiède.

En tout cas et pendant que ces tentatives sont faites, il sera prudent d'envoyer chercher un médecin ou un chirurgien.

**Indigestion.** — Une indigestion accidentelle peut être fort douloureuse, mais ce n'est pas généralement une affection grave. Une infusion de thé, de tilleul, de camomille, de feuilles d'orange, de menthe poivrée, quelquefois l'usage de liqueurs spiritueuses en ont promptement raison. Mais, si ces moyens ne dissipent pas l'indisposition, il sera nécessaire de provoquer les vomissements en titillant le fond de la bouche avec le doigt, en exerçant de légères pressions sur le creux de l'estomac et en administrant enfin les infusions ci-dessus en quantité, ou simplement de l'eau tiède.

\*. Si pourtant l'indigestion se reproduisait souvent avec accompagnement de douleurs d'estomac, de maux de tête, il faudrait la considérer, non comme une maladie manifeste, mais comme un symptôme d'une autre maladie qu'il appartiendrait au médecin de découvrir et de combattre.

**Embarras gastrique et intestinal.** — Cette affection est caractérisée par des pesanteurs d'estomac, des douleurs de tête, une lassitude générale, la perte de l'appétit, des envies de vomir, principalement le matin. Sa cause est une accumulation d'aliments mal digérés, de mucosités, de bile dans une certaine étendue du tube digestif. Un écart de régime ou une indigestion peut en être la cause initiale, et, dans ce cas, le trouble disparaîtra au bout de quelques jours.

Dans le cas contraire, on aura recours à la diète relative : légumes, viandes blanches, œufs, etc. Tisanes de chiendent, de réglisse. Boissons froides, émoullientes, acidules.

\*. Si le mal résiste à ces moyens, on prendra quelque purgatif salin, soit 30 grammes de sulfate de magnésie ou de soude dans un verre d'eau qu'on boira, le matin, à jeun. Le succès est certain, si toutefois l'affection n'est pas seulement symptomatique, ou due à une cause ignorée.

**Vents** (*gaz, flatuosités*). — La cause des vents réside souvent dans la nourriture grossière dont certaines personnes font un usage habituel : les choux, les navets, les fèves, les haricots, les pois, les lentilles « donnent des vents » et causent parfois de vives souffrances aux personnes chez lesquelles la digestion est ordinairement pénible. Une mastication insuffisante des aliments, l'habitude de boire à l'excès, fût-ce de l'eau, en mangeant, l'usage de mets trop peu assaisonnés, peuvent encore occasionner des vents.

\*. On emploie avec succès contre cette affection, plus gênante en somme que terrible, les infusions d'anis, de mélisse, de coriandre, d'angélique, de fenouil. Le *thé suisse* est également excellent dans ce cas.

On peut aussi faire usage des pastilles et de l'eau de Vichy.

\*. Il faudrait toutefois s'assurer que les vents proviennent bien d'une faiblesse de l'appareil digestif et qu'il n'y a pas toutefois tendance à l'inflammation.

**Aigreurs d'estomac** (*renvois*). — Les renvois acides auxquels on donne le nom d'*aigreurs* sont dus à des troubles digestifs provoqués par une nourriture indigeste ou trop abondante, ou à une mauvaise disposition de l'estomac.

\*. S'il y a légère inflammation des organes digestifs : boissons rafraîchissantes, bains, quelquefois cataplasmes émollients. S'il y a atonie (relâchement) : infusions de rhubarbe, camomille, gentiane, anis, etc., eau de Vichy (Célestins ou Hôpital).

S'il y a surcharge d'aliments, délayer une demi-cuillerée de magnésie calcinée dans un demi-verre d'eau sucrée, et la boire en une seule fois. Répéter une ou deux fois l'expérience à une heure d'intervalle, s'il en est besoin.

**Constipation**. — La constipation peut avoir une origine constitutionnelle ou n'être qu'un symptôme d'une autre indisposition des voies digestives ; mais, en général, elle tient à la négligence, au retard et à l'irrégularité des selles.

\*. On doit avoir une déjection alvine tous les jours, telle est la règle — en état de santé, naturellement ; il appartient à chacun, dans une certaine mesure, de fixer l'heure à laquelle cette déjection aura lieu, chaque jour, régulièrement : la nature contracte aisément l'habitude qui lui est ainsi imprimée.

\*. Cette maladie, en tout cas, cède ordinairement à l'emploi des rafraîchissants.

Une nourriture plutôt végétale qu'animale, des boissons rafra-

chissantes, l'abstention des liqueurs spiritueuses, l'usage ordinaire des bains tièdes, un exercice modéré, tels sont les palliatifs que les personnes sujettes par constitution à la constipation doivent employer, en y ajoutant un soin particulier à bien triturer par la mastication les aliments dont elles feront usage. Dans la plupart des cas, la constipation accidentelle cédera à des lavements d'eau de son additionnée d'une forte cuillerée d'huile à manger.

**Carreau.** — Maladie beaucoup plus fréquente chez les enfants que chez les adultes, caractérisée par le gonflement, la dureté, la sensibilité du ventre, la maigreur extrême des membres, la bouffissure et la pâleur du visage.

Le séjour à la campagne, une diète modérée, des soins purement hygiéniques, avec quelques cataplasmes et lavements émollients, pourront suffire à guérir le carreau des enfants. Cependant, si le mal ne cédait pas, il faudrait avoir recours au médecin, qui pourra découvrir la cause, très probablement organique, de l'affection et prescrire un traitement approprié.

**Gastralgie, gastrite chronique.** — Toute une série d'affections de l'estomac — parmi lesquelles nous avons déjà fait un choix, à cause du nom populaire qu'elles portent et sans lequel on pourrait ne plus les reconnaître — sont désignées par ces noms génériques de *gastralgie* et *gastrite chronique*. En général, l'existence de ces maladies n'empêche nullement les personnes qui en sont atteintes de paraître fort bien portantes, en dépit de leurs souffrances très réelles et souvent même fort douloureuses ; elles sont rarement accompagnées de fièvre.

Ces affections sont caractérisées principalement par des digestions lentes, pénibles, souvent douloureuses ; des aigreurs, des nausées ; peu ou point d'appétit ; soif constante, maux de tête fréquents ; une grande sensibilité et sensation de gonflement au creux de l'estomac après avoir mangé ; somnolence, lassitude générale, tristesse injustifiée, etc. — Ces symptômes s'aggravent après chaque repas, au moment où le travail de la digestion commence.

Il y a des causes multiples à ces sortes de maladies, et qu'il suffit souvent de connaître et d'avoir la force d'écarter soi-même pour recouvrer la santé. Autrement, c'est au médecin à les découvrir et à les combattre.

Au nombre de ces causes, et en tête, nous citerons les excès de tout genre, en trop ou en trop peu : un régime trop abondant et trop excitant, ou un régime insuffisant et débilitant ; l'habitude de boire entre les repas, sans besoin, même pour satisfaire un besoin *apparent* ; l'abus des liqueurs fortes, des boissons fermentées, — et aussi celui des breuvages délayants.

Manger trop ou trop peu est toujours funeste ; boire trop, même en mangeant, l'est également.



Enfin n'oublions pas de signaler l'influence délétère en toute occasion, qui s'exerce avec la même funeste énergie sur toutes les parties de l'économie, d'un logement humide, dépourvu d'air et de lumière.

•• Une vie sobre et réglée, des bains tièdes plus ou moins fréquents, plus ou moins prolongés, dans la période des souffrances et suivant l'intensité de celles-ci. Aliments variés, viandes rôties, vin ; tout cela en quantités extrêmement modérées. Si le mal est ancien, on prendra, le matin, un peu de vin de quinquina.

Une demi-cuillerée à café de sous-nitrate de bismuth dans un peu d'eau, prise au moment de se mettre à table, est un remède excellent contre beaucoup de douleurs d'estomac, et donne une digestion plus facile.

Au besoin, purgations avec limonade au citrate de magnésie (voir *Coliques*).

•• Il est certains cas où la gastrite chronique et la *gastro-entérite* chronique (ainsi appelée quand l'inflammation s'étend à l'intestin) revêtent un caractère de gravité exceptionnelle déterminant des obstructions et caractérisée par la présence de sang noirâtre dans les déjections. Il faudra en pareil cas, en attendant l'arrivée du médecin, donner de la glace à sucer au malade, préalablement couché. — C'est tout ce que peut pour lui la médecine domestique.

**Gastrite aiguë.** — Les symptômes de la gastrite aiguë ressemblent beaucoup à ceux de la gastrite chronique ; cependant ils en diffèrent en quelques points.

•• L'épigastre (creux de l'estomac) est toujours très sensible, et la moindre pression y produit une sensation douloureuse. En outre, le malade ressent des douleurs profondes qu'augmente la présence des aliments, ou simplement un exercice un peu violent. La digestion est accompagnée de fièvre. Le malade éprouve tout à coup une faim excessive, qu'une sorte de dégoût pour les aliments ne lui permet pas de satisfaire ; une grande lassitude, des douleurs de tête, une toux légère accompagnent enfin — du moins généralement — la gastrite aiguë.

Cette affection peut avoir pour cause des excès de nourriture ou une légère intoxication provoquée par des sels de plomb ou de cuivre mêlés accidentellement aux aliments qu'on aura fait cuire dans des vases mal entretenus (voir **Empoisonnements**) ; la suppression soudaine d'hémorragies naturelles ou de sueurs ; enfin elle peut être la conséquence de douleurs goutteuses ou rhumatismales.

•• En principe : diète partielle, aliments légers, boissons adoucissantes, viandes blanches, farineux, panade, semoule, etc., bains tièdes, cataplasmes émollients sur l'épigastre.

•• Si la cause du mal est l'intempérance, le malade devra

renoncer à ses funestes habitudes, sous peine de retomber plus sérieusement, — et peut-être pour ne pas se relever, — après avoir souffert longtemps des douleurs atroces.

\*. Dans le cas de douleurs rhumatismales, bains tièdes (ou chauds, mais alors très courts). — Une application de papier Wlinsi ou de papier Fayard fait quelquefois cesser ces douleurs presque instantanément.

\*. Si la gastrite succède à une suppression, soit d'une sueur, soit d'une hémorragie habituelle, le remède est dans le rappel immédiat de la sécrétion disparue.

**Coliques.** — En général, les coliques ne doivent pas être regardées comme des maladies, mais plutôt comme des phénomènes symptomatiques d'affections diverses. Les soins du médecin sont donc presque toujours indispensables pour le traitement des coliques, car l'important est de pouvoir en découvrir la cause, afin de l'écarter, ce qui suffit le plus souvent à faire disparaître le mal du même coup.

Cependant la médecine domestique a ici un champ assez vaste où s'exercer utilement.

\*. Contre les *coliques d'estomac*, on peut administrer au malade une forte infusion de camomille, d'anis, de badiane ou de menthe poivrée qu'il prendra très chaude et à petits coups.

L'élixir parégorique (20 gouttes toutes les heures) est également indiqué en pareil cas et produit un grand soulagement.

\*. Les *coliques de ventre* sont immédiatement soulagées par l'application de cataplasmes émollients sur la région malade. S'il y a diarrhée, on administrera en outre au malade des lavements de graine de lin et de décoction de têtes de pavot. L'application de son sec, chaud autant que le patient pourra l'endurer, et enveloppé dans une serviette, est encore un excellent remède contre les coliques de ventre.

L'usage des infusions ci-dessus est également recommandable.

\*. Si cependant ces moyens ne suffisaient pas pour vaincre l'affection et que les douleurs reparussent après le soulagement certain qu'ils auraient d'abord apporté, il faudrait se hâter d'aller chercher le médecin.

**Coliques des enfants.** — Couvrir le ventre du malade de flanelle bien chaude ; lui donner quelques petits lavements d'infusion de laitue.

**Diarrhée (dévoisement, flux de ventre).** — Nous n'expliquons pas ce qu'est le dévoisement ; nous dirons seulement qu'il est, dans la plupart des cas, un symptôme d'affections de nature diverse caractérisé par la fréquence et la liquidité des déjections alvines.

La diarrhée peut être encore une affection légère due au refroidissement, à une suppression soudaine de transpiration ou à une

digestion insuffisante; enfin elle peut être la conséquence d'un affaiblissement des organes ou d'une mauvaise constitution. Dans ces deux derniers cas, on comprend que c'est aux organes qu'il faut s'en prendre.

.\*. Souvent il suffit de se mettre à la diète et au repos pour avoir raison d'une diarrhée légère. Si, pourtant, les selles sont accompagnées de coliques, il convient de prendre des lavements à la graine de lin et aux blancs d'œufs, ou préparés avec une décoction de têtes de pavot et de l'amidon. Une forte eau de riz gommée, prise par verrée, trois ou quatre fois par jour, édulcorée avec du sirop de coings, des potions laudanisées au sous-nitrate de bismuth, voilà pour la boisson.

.\*. Si la diarrhée est très violente, une dose de teinture de Kino (dix à vingt-cinq gouttes, suivant l'âge) dans une cuillerée de sirop de sucre ou de sirop de gomme l'arrêtera presque dans tous les cas.

Si la diarrhée continue malgré l'emploi de ces moyens, il faut consulter un médecin, parce qu'il est évident qu'elle est alors un symptôme d'une autre affection réclamant un traitement que le médecin seul peut diriger.

*Diarrhée des enfants.* — Si la diarrhée est la conséquence de la dentition, on ne doit pas l'arrêter brusquement, parce qu'en général elle est plutôt un bien qu'un mal; si elle était trop violente, on devrait faire prendre des toniques à la nourrice, mais ne toucher à l'enfant que sur l'avis des médecins.

.\*. Dans les autres cas, il faut faire prendre aux enfants encore à la mamelle de la crème de riz sucrée, leur appliquer sur le ventre des cataplasmes de farine de lin, leur donner deux petits lavements par jour de riz, amidon et pavot, préparés comme suit :

Une cuillerée à bouche de riz, demi-tête de pavot de grosseur moyenne; faire bouillir vingt minutes : ceci pour quatre lavements. Ajouter à chaque lavement deux ou trois globules d'amidon.

.\*. Les enfants plus âgés ont rarement de dévoisement plus grave que celui que produit l'abus des fruits verts ou le refroidissement. Ces causes connues, leurs effets sont faciles à vaincre et disparaissent d'ailleurs souvent d'eux-mêmes.

**Dysenterie.** — Au début, la dysenterie présente à peu près les mêmes symptômes que la diarrhée; mais cela dure peu, et bientôt se déclare d'autres symptômes sur la nature desquels on ne peut guère se tromper.

Cette maladie est caractérisée par des coliques, d'abord sourdes, mais bientôt violentes, des épreintes douloureuses avec besoins continuels d'aller à la selle, sans toutefois rendre grand'chose. Les selles sont liquides, muqueuses, blanchâtres, puis sanguino-

lentes, mais toujours insignifiantes. Le malade a la fièvre. Si le mal continue, les douleurs augmentent, ainsi que la fièvre, et il arrive qu'on est forcé, tant l'épuisement devient marqué, de laisser le patient aller sous lui, en prenant les précautions d'usage.

\*. Nous n'insisterons pas sur le caractère de cette douloureuse affection et ne la suivrons pas dans son développement, la médecine domestique étant absolument impuissante en pareil cas. Disons seulement que la dysenterie est contagieuse et épidémique. Il est donc urgent, en temps d'épidémie de dysenterie, de prendre toutes les précautions nécessaires pour écarter la contagion : soins hygiéniques, régime régulier, fumigations, etc. Il faudra couvrir les déjections du malade des désinfectants appropriés, en répandre dans les latrines, dans son vase de nuit, etc.

\*. Au début de la maladie, et en attendant le médecin, dont l'intervention, nous l'avons assez donné à comprendre, est absolument indispensable, la diète, l'eau de riz gommée, les lavements à l'amidon préparés avec une forte décoction de têtes de pavot peuvent au moins retarder les progrès du mal. On peut encore donner au malade de l'eau albumineuse, composée de trois ou quatre blancs d'œufs bien battus dans un demi-litre d'eau sucrée. On pourra substituer à l'eau de riz gommée une décoction de riz additionnée de 4 grammes de cachou et 60 grammes de sirop de coings pour 1 litre d'eau de riz. — Et pour potion : extrait de ratanhia, de cachou, laudanum de Sydenham ; de chaque, 1 gramme, mêlés dans environ 150 grammes d'eau convenablement sucrée, à prendre d'heure en heure, par deux ou trois cuillerées à bouche.

Cataplasmes de farine de lin très larges, grands bains très chauds. Mais, dès lors, la présence du médecin est nécessaire.

## EMPOISONNEMENTS

### PREMIERS SECOURS EN ATTENDANT L'ARRIVÉE DU MÉDECIN

Une personne étrangère à la science peut confondre les caractères de l'empoisonnement avec les symptômes de certaines maladies qui s'en rapprochent en effet ; mais un médecin ne peut s'y tromper. D'ailleurs les effets de l'empoisonnement sont trop soudains, il est trop rare que la personne empoisonnée ignore absolument ou cache longtemps son état et sa cause, pour que nous insistions sur les caractères symptomatiques de l'empoisonnement.

\*. Chaque espèce particulière d'empoisonnement exige un traitement particulier, mais le traitement est l'affaire du médecin : ce n'est qu'en attendant son arrivée, plus indispensable en pareil cas que dans aucun autre peut-être, que la médecine domestique

peut agir et que nous lui indiquerons le moyen de le faire efficacement.

Cela est très important, car si les premiers secours manquent à une personne frappée d'empoisonnement, les caractères du mal subissent une prompte modification, exigeant une modification correspondante dans la nature du traitement.

.\* Relevons tout d'abord l'erreur populaire qui consiste à croire que le lait est l'antidote par excellence de tous les genres de poisons. Le lait est utile, en effet, pour combattre l'action des poisons irritants qui altèrent la composition des tissus ; mais il est *nuisible* dans le cas d'empoisonnements par les substances narcotiques, contre lesquels les substances acidules ou stimulantes sont seules employées.

**Mesures préliminaires.** — Se hâter, dans tous les cas, de faire vomir abondamment le malade, en lui fourrant les doigts dans la bouche ou en lui chatouillant la luette avec la barbe d'une plume, ou encore en lui faisant boire de l'eau tiède. Si ces moyens sont insuffisants, on fera prendre au malade 5 à 10 centigrammes d'émétique dans trois verres d'eau, et l'on répétera l'expérience deux ou trois fois s'il est nécessaire, afin de produire des vomissements et des selles suffisamment abondants pour entraîner la prompte expulsion du poison.

.\* Enfin on agira d'après les instructions ci-après, suivant l'espèce de poison ingéré.

**Empoisonnement par les champignons.** — Ce n'est guère que sept à huit heures après avoir mangé des champignons vénéneux que les premiers symptômes de l'empoisonnement se produisent : anxiété, défaillances, nausées, vomissements ; le ventre se tend, les extrémités deviennent froides, le pouls est petit, intermittent.

Il faut, dès qu'on s'aperçoit de ces symptômes, envoyer chercher le médecin en toute hâte, et, en attendant son arrivée, on cherchera à provoquer les vomissements tout d'abord, par les moyens élémentaires que nous venons d'indiquer et en administrant au malade 5 à 10 centigrammes (3 centigrammes seulement pour un enfant en bas âge) d'émétique qu'on fera fondre dans un verre d'eau tiède.

Les vomissements obtenus, on fera prendre au malade la préparation suivante : délayez un jaune d'œuf dans 40 grammes d'huile à manger, et ajoutez, en remuant, 60 grammes d'eau sucrée. Cette potion devra être bue en une seule fois et répétée d'heure en heure, jusqu'à effet purgatif. A défaut d'huile, on peut prendre 40 à 50 grammes de sulfate de magnésie ou de soude dans quatre verres d'eau, de dix minutes en dix minutes.

.\* Quelques gouttes d'éther sulfurique sur un morceau de sucre, ou dans de l'eau sucrée, ou enfin quelques demi-cuiller-

rées de sirop d'éther pourront être prises après les évacuations.

\*. L'empoisonnement par les champignons étant d'ailleurs l'un des empoisonnements accidentels les plus fréquents, il nous paraît utile de reproduire en entier les considérations suivantes, par lesquelles M. le docteur Louis Monier, médecin en chef de l'hôpital d'Avignon, terminait récemment un mémoire sur un cas de cette sorte :

« 1° Les champignons vénéneux sont, de tous les poisons, les plus dangereux, car leur action nuisible ne se manifeste qu'à un moment très éloigné de leur ingestion, alors que le principe toxique se dérobe à l'influence des agents thérapeutiques ;

» 2° Il n'existe aucun caractère botanique bien tranché qui permette de distinguer les champignons vénéneux de ceux qui sont comestibles ;

» 3° Les champignons desséchés sont aussi dangereux qu'à l'état frais, et si leur ingestion n'est pas généralement suivie d'accidents, c'est que l'art culinaire intervient et les prive de leur principe toxique ;

» 4° Le principe toxique des champignons, dont l'analyse chimique n'a pu jusqu'à ce jour préciser la nature, a la propriété d'être soluble dans l'eau acidulée ou salée, mais surtout dans l'eau portée à l'ébullition ;

» 5° Tout champignon vénéneux devient inoffensif quand, après avoir été macéré pendant deux heures dans l'eau vinaigrée, il est soumis à une ébullition d'une demi-heure à une heure de durée. »

**Empoisonnement par les sels de cuivre** (*vert-de-gris*). — Après les champignons vénéneux, le vert-de-gris produit par des ustensiles de cuivre mal entretenus constitue certainement une des causes les plus fréquentes d'empoisonnement accidentel.

Dans le cas actuel, faire boire abondamment de l'eau tiède albumineuse, c'est-à-dire mêlée de blancs d'œufs bien battus, dans la proportion de trois à quatre blancs d'œufs pour un litre d'eau. Exciter les vomissements, et faire boire de l'eau albumineuse après chaque vomissement. Ensuite, huile de ricin, à la dose de 45 grammes par adulte (toujours moitié ou quart de la dose pour un enfant, suivant l'âge), afin de provoquer des selles abondantes.

L'eau sucrée peut également être administrée avec avantage.

Enfin, dans les cas de douleurs très vives, faire prendre au malade de la décoction de têtes de pavot, ou une cuillerée à café de sirop diacode d'heure en heure.

**Empoisonnement par les sels de plomb** (*extrait de Saturne, blanc de céruse, litharge, etc.*). — 15 grammes de sul-

fate de soude ou de magnésie par litre d'eau tiède, bue en abondance, afin de provoquer les vomissements et l'action purgative. Eau de Sedlitz, d'Epsom, etc. ; limonade sulfurique. A défaut : eau sucrée, — en attendant mieux.

**Empoisonnement par les moules** (*poisson gâté, etc.*). — Faire vomir et évacuer par les procédés élémentaires indiqués. Quelques gouttes d'éther dans un verre d'eau sucrée ou sur un morceau de sucre. Limonade.

**Empoisonnement par les sels d'argent** (*Pierre infernale, etc.*). — Eau salée en abondance.

**Empoisonnement par l'eau de javelle.** Faire vomir. Eau albumineuse (trois ou quatre blancs d'œufs battus dans 1 litre d'eau) ; eau vinaigrée ou additionnée de jus de citron (une cuillerée à bouche par verree).

**Empoisonnement par l'arsenic.** — Provoquer les vomissements. Donner du lait en abondance ; de la magnésie dans de l'eau ; de l'eau de chaux.

**Empoisonnement par les acides** (*huile de vitriol, eau-forte, sel d'oseille, etc.*). — Provoquer en toute hâte les vomissements et faire prendre au malade de la magnésie calcinée en grande quantité, délayée dans de l'eau (15 grammes de magnésie calcinée dans 125 grammes d'eau) ; ou de l'eau de savon préparée avec 15 grammes de savon blanc dans 1 litre d'eau ; ou encore de la craie en poudre aussi délayée dans de l'eau.

**Empoisonnement par les alcalis.** — Vomissements. Eau vinaigrée : 100 grammes vinaigre par litre d'eau. Limonade en quantité.

**Empoisonnement par le phosphore.** — Vomissements. Émétique : 15 centigrammes dans deux verres d'eau tiède, à avaler coup sur coup ; ou 10 centigrammes de sulfate de cuivre (couperose bleue) fondu dans un peu d'eau tiède, à prendre d'un seul coup ; à répéter cinq minutes après, s'il n'y a pas vomissement. Eau de savon. (Voir *Acides*, etc.) Éviter les substances huileuses et le beurre qui, en dissolvant le phosphore, en rendraient les effets encore plus terribles.

\* Ajoutons toutefois que le seul vrai antidote du phosphore est l'essence de térébenthine. En conséquence, les moyens ci-dessus ne seront mis en pratique qu'à défaut de l'antidote par excellence, dont il faudra se mettre en mesure de faire usage le plus tôt possible.

**Empoisonnement par les cantharides.** — Provoquer les vomissements. Une prise de camphre en poudre par verree d'infusion de graine de lin, bue en abondance. Frictions d'huile camphrée sur la partie interne des jambes et le ventre, injections et lavements camphrés.

**Empoisonnement par les narcotiques** (*opium, laudanum,*

*belladone, jusquiame, morelle, stramoine, digitale, ciguë, if, colchique, aconit, laurier-rose, tabac*). — Faire vomir abondamment. Émétique, 10 à 20 grammes, fondu dans peu d'eau. Café à l'eau fort, en grande quantité.

**Empoisonnement par l'antimoine, l'émétique.** — Décoc-tion de noix de galle, de saule, d'écorce de chêne, de quinquina. Eaux minérales sulfureuses.

**Empoisonnement par les sels d'étain, de zinc, etc.** — Lait; décoction de noix de galle, bicarbonate de soude en solution. Eau albumineuse.

\*. Tels sont les cas d'empoisonnement les plus fréquents, ainsi que les premiers soins qu'il convient d'opposer à leur action, en attendant le médecin qui, seul, peut prescrire avec certitude le traitement régulier qui doit amener le rétablissement complet du malade.

**Vers intestinaux** (*affections vermineuses; helminthiase*). — En général, lorsqu'un enfant perd tout à coup l'appétit, qu'il a des nausées, qu'il maigrit sensiblement et que derrière ces symptômes on ne trouve rien qui les puisse expliquer, il est au moins fort probable que cet enfant a des vers. A ces symptômes d'ailleurs se joignent des éructations acides, la fétidité de l'haleine, des douleurs d'estomac, des selles visqueuses, etc. L'enfant a parfois des grincements de dents pendant son sommeil.

Il ne faut point négliger ces symptômes, car la présence des vers finit par produire dans l'organisme des désordres très graves, trouble les fonctions digestives et affaiblit considérablement.

\*. Il est d'ailleurs facile de débarrasser la victime de ces hôtes incommodes et dangereux. Il existe un grand nombre de substances vermifuges d'une efficacité certaine; notamment les infusions de mousse de Corse, d'absinthe, de racine de fougère mâle, de tanaïs, de brou de noix; même d'ail et d'oignons; le *semen contra*, etc., etc. On trouve chez tous les pharmaciens l'une ou l'autre de ces substances, renfermée dans un véhicule qui les rend faciles à faire ingérer aux enfants, sous le nom de bonbons, de biscuits vermifuges, etc., dont l'effet est certain.

**Ver solitaire** (*ténia*). — Il est généralement assez difficile d'établir avec certitude la présence du ver solitaire, tant les symptômes par lesquels il la décèle — ou plutôt la dérobe — sont nombreux, variés, et souvent bizarres et contradictoires, ou ressemblent, en tout ou partie, aux symptômes connus d'affections toutes différentes.

Les symptômes les plus caractéristiques de cette maladie sont des picotements au creux de l'estomac et à la gorge; une sensa-



tion de pesanteur dans un côté, au ventre, de succion, d'oppression, de suffocation ; parfois il semble qu'un corps étranger remonte du côté gauche à la gorge et retombe ensuite tout à coup. Le malade éprouve en outre des fourmillements, des engourdissements dans les doigts des pieds et des mains. L'appétit insatiable n'est pas non plus un symptôme immuable de la présence du ténia ; chez certains malades, au contraire, l'appétit fait défaut ; ils ont des renvois fréquents, des vomissements quelquefois.

\*. La plupart des substances vermifuges indiquées dans l'article précédent sont aussi employées contre le ver solitaire. Mais les plus efficaces dans le cas présent sont de beaucoup la racine fraîche de grenadier et surtout la fleur du koussou.

1. On fait bouillir dans 750 grammes d'eau, jusqu'à réduction du tiers, 60 grammes de racine de grenadier, et l'on boit en trois fois, à une demi-heure d'intervalle.

2. Quant au koussou, le remède par excellence, et que nous n'avons *jamais* vu manquer son effet, voici la manière de l'employer : on fait infuser pendant un quart d'heure, dans 250 grammes d'eau tiède, 20 grammes de koussou, et l'on avale cette infusion d'un trait, sans en laisser une goutte — le malade étant à la diète depuis vingt-quatre heures.

**Péritonite** (*inflammation du péritoine*). — Les principaux symptômes de cette maladie sont, d'abord, une grande tension du ventre, accompagnée de douleurs lancinantes que non seulement la pression, mais le moindre mouvement du corps, l'inspiration augmentent. Le malade éprouve de fréquents accès de hoquet, des vomissements ; son visage est crispé, très pâle ; enfin le pouls est petit et concentré.

\*. Nous aurions dû commencer par dire que l'organe atteint, le péritoine, est une membrane étendue, tapissant intérieurement l'abdomen et qui soutient et enveloppe les intestins, l'estomac et la plupart des autres organes de la cavité abdominale. On comprend alors quelle gravité peut dans certains cas acquérir l'inflammation de cette membrane ; à l'état aigu, elle est surtout spéciale aux femmes en couches.

Ici il n'y a rien à faire pour la médecine domestique, et nous ne pouvions qu'indiquer les principaux caractères de cette cruelle maladie, qui réclame promptement les soins d'un médecin expérimenté.

**Hydropisie**. — L'hydropisie est un épanchement d'eau, soit dans les tissus cellulaires, soit dans les grandes cavités du corps. Suivant son origine et la région qu'il occupe, cet épanchement prend un nom différent. Il se produit dans le bas-ventre, dans la poitrine, dans le cerveau, dans la cavité de la membrane grasseuse enveloppant le cœur, dans le tissu cellulaire sous-cutané ;

mais le sentiment populaire, associant plus particulièrement l'idée d'hydropisie à l'épanchement du bas-ventre ou *ascite*, nous a engagé à classer ici cette grande affection.

∴ L'*ascite* est généralement caractérisée par la sécheresse et un refroidissement sensible de la peau, l'enflure plus ou moins considérable du ventre, et des altérations graves dans quelques-uns des autres organes de la cavité abdominale.

C'est une maladie contre laquelle la médecine domestique ne peut encore rien, ou presque rien. Les bains de vapeur, les bains chauds très courts, les diurétiques sont d'un bon usage; mais un traitement régulier, dirigé par un médecin, est la chose indispensable.

### MALADIES DU FOIE

Le foie est sujet à des affections diverses, directes ou consécutives d'autres maladies, comme dans la phtisie et dans certaines fièvres, où il augmente beaucoup de volume; dans d'autres maladies, le foie subit au contraire un amoindrissement.

En somme, les maladies du foie, plus fréquentes sous certains climats, comme dans l'Afrique, l'Amérique méridionale et les Indes, que dans les régions tempérées, exigent les conseils d'un médecin — qui d'ailleurs ne réussira pas toujours, non seulement à prescrire un traitement efficace, mais encore à découvrir la cause du mal.

**Coliques hépatiques.** — Cette affection, fort douloureuse, est due à la présence de calculs biliaires. Elle est caractérisée par des douleurs très vives et soudaines au foie et à l'estomac, accompagnées ou suivies de vomissements, quelquefois de jaunisse.

Rares chez les gens peu aisés, les coliques hépatiques sont à peu près inconnues à la campagne.

∴ C'est encore une maladie pour le traitement de laquelle sont nécessaires les conseils d'un médecin, qui prescrira vraisemblablement un déplacement coûteux, l'usage de certaines eaux, ou des bains alcalins. Le bain chaud, en tout cas, est d'un bon usage dans cette maladie, ainsi que des ventouses sèches appliquées sur la région douloureuse, l'huile de ricin, les lavements huileux, etc.

**Jaunisse (ictère).** — Cette maladie, due à des dérangements considérables dans le foie et ses annexes, est caractérisée par la teinte jaune, d'abord du blanc de l'œil, de la paupière inférieure, puis, graduellement, s'étendant à tout le corps et variant, suivant l'intensité de la maladie, du jaune clair au jaune noirâtre. L'urine, et jusqu'à la sueur même quelquefois, teint profondément le linge en jaune. Les selles sont dures, blanches ou grisâtres.

Le médecin est encore ici nécessaire; car il s'agit de ramener le foie aux fonctions que la nature lui impose, et de rétablir l'écou-

lement normal de la bile dans l'estomac; de combattre, s'il y a lieu, l'inflammation de cet organe, et par conséquence de découvrir s'il y a inflammation.

∴ La médecine domestique ne peut donc agir en cette occasion que comme auxiliaire de l'autre.

On donnera au malade, pour boisson ordinaire, des décoctions d'orge, de chiendent, de queues de cerises, de graine de lin, etc., et la limonade additionnée de sel de nitre (12 décigrammes pour un litre d'eau). Des frictions résolutes sur la région du foie sont ordinairement prescrites, — mais nous ne pouvons parler que pour mémoire de toute cette partie du traitement de l'ictère qui dépasse la préparation et l'administration des tisanes que nous venons d'indiquer.

### MALADIES DES REINS

Les reins, organes sécréteurs de l'urine, sont sujets à des maladies diverses et souvent violemment douloureuses, pour lesquelles il faut nécessairement faire appel aux lumières du médecin, mais dont il importe, surtout pour quelques-unes, de bien connaître les symptômes, afin de pouvoir prévenir à temps de graves complications et un dénouement fatal.

**Diabète sucré.** — Le diabète sucré est une de ces affections, qu'il faut de toute nécessité pouvoir reconnaître et entreprendre de bonne heure; autrement la fièvre s'empare du malade, puis la consommation, qui le conduit promptement au tombeau.

Le diabète se reconnaît surtout à de fréquentes émissions d'urine poissant le linge et les doigts; son apparition ne se révèle cependant qu'assez tard, par des malaises, une grande faiblesse musculaire, de l'empâtement à la langue, des soifs continuelles, de la boulimie, de la sécheresse à la peau, et même de l'affaiblissement visuel.

Le traitement consiste surtout dans un régime sévère d'alimentation. Il faut supprimer le pain ordinaire, les éléments féculents et sucrés pour les remplacer par du pain de gluten; les viandes noire et blanche, le lard, les œufs durs, le lait, les herbes cuites, le vin en assez grande quantité, sont ordonnés. On y adjoint les ferrugineux, le sulfate de quinine, l'arséniat de soude, etc.; mais c'est l'observation du régime qui combat le plus efficacement cette maladie; aussi doit on recourir au plus tôt aux indications de l'homme de l'art, dont on ne saurait jamais assez rigoureusement suivre les prescriptions.

**Albuminurie** (*maladie de Bright*). — Dans cette maladie, l'albumine du sang est, par un phénomène encore inexpliqué, enlevée par l'urine qui se l'assimile et dans laquelle l'analyse la

retrouve aisément. — Son nom se trouve donc ainsi pleinement justifié.

\*. De même qu'on se sert d'acide nitrique pour déceler la présence de l'albumine dans l'urine du malade, c'est par la limonade nitrique principalement qu'on traite la maladie même, ainsi qu'avec le secours des préparations phosphorées. — Par conséquent, personne autre qu'un médecin habile ne saurait s'y employer sans danger.

\*. Ajoutons que l'albuminurie affaiblit rapidement le malade et le tue en peu de temps si des soins efficaces ne lui sont donnés dès le début.

**Coliques néphrétiques.** — Cette maladie, extrêmement douloureuse, est caractérisée par une douleur sourde, profonde, lancinante dans la région lombaire, ainsi qu'une grande pesanteur, une chaleur brûlante, des coliques insupportables, des nausées, des vomissements, etc. L'urine, dont l'émission est pénible, est très peu abondante et souvent sanguinolente.

\*. Appeler précipitamment le médecin ; et, avant son arrivée, placer le malade dans un bain très chaud ; appliquer sur la région malade des ventouses scarifiées ou sèches.

Boissons et lavements émollients.

**Lumbago.** — Douleur très vive à la région des reins, causée principalement par un coup reçu sur ce point ou par un effort violent fait pour soulever un objet très pesant ou afin de prévenir une chute dangereuse, ou encore par une affection rhumatismale.

Dans les deux premiers cas, quelques cataplasmes émollients, quelquefois des sangsues, sur l'endroit douloureux, et quelques jours de repos suffiront pour le complet rétablissement du malade.

Si la maladie est due à une cause rhumatismale, c'est naturellement à la cause qu'il faut avant tout s'en prendre (voir *Rhumatismes*). Dans ce cas, comme dans celui où le lumbago est simplement dû à un refroidissement, on pourra toutefois faire usage du liniment suivant dont on préparera des compresses pour les appliquer sur la partie malade :

|                                    |                   |
|------------------------------------|-------------------|
| Huile de camomille camphrée. . . . | 65 grammes.       |
| Extrait de jusquiame. . . .        | } de chaque . 4 — |
| Laudanum de Rousseau. . . .        |                   |

On entretient autour des compresses une chaleur assez considérable à l'aide de briques ou de fers à repasser bien chauds.

Cette affection a des points de ressemblance avec la *courbature* (voir ce mot) ; mais, dans la courbature, le malaise est généralisé, sans douleurs bien vives, tandis que, dans le lumbago, le malaise est localisé à la région des lombes, et détermine une souffrance parfois aiguë.

**Gravelle, pierre ou calculs.** — Dans la gravelle, le malade

rend par les urines du sable ou gravier en quantité plus ou moins considérable. Les pierres ou calculs sont des sortes de pierres, en effet, différentes de forme et de volume, polies ou rugueuses, engagées dans les reins, les uretères ou la vessie, et attribuées à une inflammation chronique des organes producteurs de l'urine.

Dans ces sortes d'affections, la médecine domestique est à peu près impuissante. Il faut toutefois, dès qu'on s'aperçoit d'une émission de gravier mêlé à l'urine, changer de régime immédiatement, se soumettre à une alimentation purement végétale et boire habituellement en quantité soit de l'eau, soit de quelque tisane rafraîchissante, et nous en revenons au conseil habituel : consultez un médecin en toute hâte.

**Maladies de la vessie.** — Quand le bas-ventre est enflé, douloureux au toucher ; que l'émission de l'urine est brûlante et rouge, douloureuse et pénible ; qu'outre ces symptômes le malade a la fièvre, il est très probablement atteint d'une inflammation de la vessie, et les lumières du médecin, nécessaires d'ailleurs pour découvrir la cause déterminante de cette affection et la combattre par des moyens appropriés, lui sont absolument indispensables.

\*. On comprend bien, au reste, qu'on ne saurait porter remède à des maladies aussi graves que les dernières que nous avons passées en revue, comme s'il s'agissait d'un simple bouton ou d'un rhume léger, pour lesquels une grande prudence et la pratique scrupuleuse des soins hygiéniques les plus élémentaires suffisent presque toujours.

Nous y avons donc insisté surtout dans le but de faire ressortir leur gravité particulière et la nécessité absolue de recourir contre elles aux ressources que seule la science peut offrir.

\*. Qu'on veuille donc bien se rappeler que nous ne restons jamais court faute d'arguments, c'est-à-dire faute de remèdes à indiquer pour le mal que nous signalons, mais parce que, dans notre conviction intime, il vaut mieux, en pareil cas, que le malade ne puisse être tenté de se soigner lui-même, et soit ainsi forcé d'avoir recours au médecin, dont les soins auront une efficacité presque toujours certaine s'ils sont réclamés à temps.

## FIÈVRES

La fièvre fait, dans un grand nombre de cas, partie des symptômes d'une affection particulière, manifeste, à laquelle il faut nécessairement s'attaquer pour la faire disparaître. Elle n'est alors qu'un effet, et la disparition de la cause qui l'a produite entraîne du même coup sa propre disparition. Mais il ne manque pas d'occasions où elle se présente elle-même comme une véritable maladie, bien caractérisée, souvent fort grave. Telles sont,

par exemple, la fièvre typhoïde, les fièvres intermittentes, etc., etc.

Nous commencerons par la moins grave, celle où, en conséquence, la médecine domestique peut suffire à toutes les exigences d'un traitement ordinairement peu compliqué.

**Courbature** (*fièvre éphémère*). — La courbature s'annonce par un sentiment de lassitude, de faiblesse générale, avec douleur contusive dans les membres et la région lombaire, douleurs ou simplement pesanteur de tête, peau brûlante, pouls fréquent, langue chargée, inappétence. La cause se trouve dans une fatigue excessive, des écarts de régime, une suppression de transpiration, l'action prolongée d'un soleil ardent, etc. Elle peut durer d'un à huit jours.

\*. La diète (absolue ou simplement végétale), le repos, un bain chaud d'une heure, ou tiède plus prolongé, suffisent le plus souvent à avoir raison d'une courbature légère.

Dans le cas contraire, il faut se mettre au lit, prendre des tisanes adoucissantes, sudorifiques; quelquefois des purgatifs doux.

**Fièvres intermittentes.** — Les fièvres intermittentes sont caractérisées par le retour périodique des accès, qui se produisent à heure fixe, soit tous les jours (*fièvre quotidienne*), soit tous les trois jours (*fièvre tierce*), soit tous les quatre jours (*fièvre quarte*).

Les causes les plus fréquentes des fièvres intermittentes sont les exhalaisons miasmatiques des marais et des terrains inondés; elles peuvent être aussi produites par de graves désordres organiques, de violentes émotions, le refroidissement, des excès de fatigue, un séjour prolongé dans une habitation sombre et humide.

Entre les accès, les conditions de santé sont à peu près normales; le pouls est régulier. Le retour des accès est annoncé par des frissons, l'accélération du pouls, des maux de tête, des nausées, une chaleur brûlante.

\*. Quand la fièvre est simple, on peut quelquefois la vaincre sans le secours du médecin, quoiqu'il soit toujours plus prudent de consulter celui-ci, car il est souvent difficile de se rendre compte exactement des causes qui produisent les fièvres intermittentes. Nous disons qu'elles sont simples quand elles sont produites par des causes simples, par exemple par des excès de fatigue prolongés.

Dans ce cas, comme on connaît l'heure du retour de l'accès, il faut, environ deux heures avant ce moment, s'abstenir de rien prendre en fait d'aliments. Lorsque les frissons vous saisissent, prendre quelques tasses d'infusion de sauge ou de bourrache; faciliter les vomissements, s'il y a lieu.

\*. On ne fera usage ordinairement que d'aliments légers; et

l'on prendra, entre les accès, des tisanes amères : polygala, petite centaurée, racine de gentiane, etc... A la suite de plusieurs accès, l'estomac peut se trouver embarrassé et nécessiter l'emploi d'un purgatif doux, tel que l'eau de Sedlitz. Puis, pendant quelques jours, une tasse de décoction de quinquina concassé dans la proportion de 15 grammes dans un verre d'eau.

\*. Mais il existe des cas de fièvres intermittentes pernicieuses qui peuvent tuer dans un premier accès, ou, plus fréquemment, pendant le second ou le troisième. En pareil cas, il est prudent de prévenir le retour des accès en donnant, dès la fin du premier, du sulfate de quinine à la dose d'un gramme dans un demi verre d'eau sucrée, à boire par gorgée toutes les cinq à six minutes.

\*. Le meilleur remède contre les fièvres intermittentes, c'est le quinquina ou le sulfate de quinine. La dose à laquelle on administre ordinairement ce dernier médicament est de 10 centigrammes à la fois, de deux heures en deux heures, en commençant dix heures avant l'accès, et en continuant ainsi pendant plusieurs jours, puis en diminuant la dose de moitié. — Mais ici les conseils du médecin sont nécessaires.

\*. Il faut bien se garder, en tout cas, de *couper* la fièvre avant le troisième ou quatrième jour au moins.

**Fièvre typhoïde.** — La fièvre typhoïde ne s'annonce pas avec la soudaineté de la plupart des autres maladies, même des moins graves ; mais par de la lassitude, un abattement, un malaise général, avec absence d'appétit, pesanteur et quelquefois douleurs de tête, des frissons, principalement le soir, de l'insomnie, du dévoiement, quelquefois même des vomissements.

Dès les premiers jours, le malade se trouve plongé dans une sorte de stupeur, sa parole est lente et pénible. Vers le troisième ou le quatrième jour, de fréquentes hémorragies nasales se produisent. La peau brûlante, principalement celle du ventre, est tantôt sèche, tantôt baignée de sueur ; elle se couvre, vers la fin du quatrième jour, de taches rouges lenticulaires ou de boutons semblables aux petites vésicules de l'éruption miliaire.

Un mieux apparent succède à ces symptômes, quoique accompagné ordinairement de diarrhée et de toux fréquente ; mais la souffrance est moindre. Cet état se prolonge jusqu'au septième jour de la maladie. Alors se produit un redoublement d'intensité, avec délire violent, contractions musculaires, suivies de prostration...

\*. Bref, la fièvre typhoïde est une des plus graves dont l'habitant de nos climats puisse être menacé. Aussi doit-on, dès qu'on en a reconnu les symptômes, appeler un médecin au plus vite. — La médecine domestique n'a rien à faire en des cas aussi graves.

Cette maladie dure de quinze jours à six semaines. En général, quand la crise finale, qui saisit ordinairement le malade après le

dixième jour, se prolonge au delà du quinzième, c'est d'un très bon augure.

La convalescence est presque toujours longue et pénible. Pendant la convalescence, il faut avoir soin d'éviter que le malade mange des fruits à pépins, dans la prévision d'ulcérations des intestins, alors habituelles, où les pépins pourraient s'arrêter et déterminer des accidents mortels.

\* \* La fièvre typhoïde ne s'attaque pas ordinairement deux fois à la même personne. Les jeunes gens surtout y sont exposés ; il est bien rare qu'une personne ayant dépassé la quarantaine en soit atteinte. Elle est contagieuse.

Elle peut être causée par des émanations de matières en putréfaction, des boues fétides du lit d'une rivière à demi desséchée par l'action de la chaleur, etc. Sa cause principale paraît être l'ingestion d'eaux contaminées par des matières fécales, telles que celles d'eaux provenant de puits situés à proximité de fosses d'aisances non étanches, ce qui est le cas presque général des fosses dans nos campagnes et dans les banlieues des grandes villes. Il existe cependant des règlements à ce sujet, mais la négligence des autorités ne peut être assimilée qu'à celle des propriétaires. En cas d'épidémie de fièvre typhoïde, faites bouillir l'eau destinée non seulement à la table, mais aux soins de la toilette. Si le mal éclate chez vous, prenez toutes les précautions antiseptiques, surtout en ce qui concerne les linges et les déjections du malade. Après la maladie, désinfectez votre domicile, comme il a été indiqué plus haut (voir page 166) ; car vous risqueriez de contaminer le voisinage. Si cette précaution humanitaire ne vous touche pas suffisamment, craignez que la maladie n'éclate une seconde fois chez vous.

**Fièvre lente** (*fièvre hectique*). — Il s'agit ici d'une affection le plus souvent négligée, parce qu'elle ne se manifeste pas par des symptômes violents, et qui pourtant a pour origine quelquefois une profonde altération des organes, certaines affections chroniques, etc.

Elle est caractérisée par de légers accès, qui se produisent souvent même pendant le sommeil ; des sueurs, de la diarrhée avec accompagnement de coliques ; enfin un amaigrissement, un affaiblissement continus, lentement progressifs, finissant par avoir raison des plus robustes et des plus puissantes constitutions.

\* \* Les soins d'un médecin sont d'autant plus nécessaires en pareil cas que, si le malade néglige d'y avoir recours dès le début, il est probable qu'il s'y résoudra moins facilement encore à mesure que son affaiblissement physique entrainera l'affaiblissement moral qui produit si souvent l'indifférence chez les malades. Or, nous le répétons, la médecine domestique ne peut rien en pareil cas ; et le défaut de soins, c'est la mort lente, mais sûre.



**Fièvre de lait.** — Cette fièvre survient ordinairement deux ou trois jours après la parturition, et dure vingt-quatre heures au plus.

Diète, repos au lit, silence ; couvrir les seins de flanelle ou de ouate, — quelquefois cataplasmes émollients. Éviter le froid. Pour boisson, tisane d'orge, de chiendent, petit-lait nitré (12 décigrammes de nitre par litre) ; eau de veau, de poulet.

Ne commencer à prendre un peu de nourriture que lorsque la fièvre a complètement cessé.

### CHOLÉRA

La cause productrice du choléra est la même dans l'Inde que, chez nous, celle qui produit les fièvres, fièvre typhoïde et fièvres intermittentes ; c'est encore à la même cause qu'il faut attribuer, dans leur contrée d'origine respective, toutes les pestes, le *vomito*, la *fièvre jaune*, etc. En un mot, le choléra est une intoxication du sang par des miasmes délétères qui se dégagent des matières en décomposition. C'est la fièvre la plus pernicieuse qu'on connaisse, et comme elle émane d'un foyer d'une puissance énorme, elle en acquiert une telle force de contagion qu'elle peut, en quelque sorte, faire le tour du monde sans que cette force diminue d'une manière sensible.

Disons-le toutefois bien vite, le choléra, par ses visites réitérées, nous a mis en garde contre ses attaques et nous a forcés à rechercher et, en fin de compte, à découvrir les moyens de le combattre avec succès. Ajoutons que, depuis la première invasion du choléra, l'hygiène publique et privée s'est considérablement améliorée, non seulement en France, mais aussi en Russie et même dans l'Inde, dans son propre foyer, dont la puissance est aujourd'hui beaucoup moins terrible et permet d'opposer au fléau, pour ainsi dire essoufflé quand il frappe à notre porte, une résistance victorieuse désormais. Une commission internationale a même été instituée pour veiller sur les foyers où le choléra éclate habituellement, dans les pays qui, comme l'Arabie, sont absolument barbares au point de vue des précautions sanitaires.

Il est, naturellement, malgré la gravité toujours extrêmement sérieuse du choléra, qui nécessite — avons-nous besoin de le dire ? — les soins assidus d'un médecin habile, certaines mesures préventives, du domaine de l'hygiène et de la médecine domestiques, qu'il est de notre devoir d'indiquer.

**Règles d'hygiène à suivre en temps d'épidémie de choléra.** — On doit adopter une hygiène spéciale dans les trois conditions que voici : *plénitude de la santé ; imminence morbide ; apparition des symptômes précurseurs*. Dans la plénitude de la santé, il convient d'éviter les fatigues excessives, les

refroidissements non suivis de réaction ; à ce point de vue, une ceinture de flanelle de même que des couvertures suffisantes pendant le sommeil sont utiles. Les excès, les préoccupations tristes doivent être évités. On a dit que la peur était une condition fâcheuse ; je veux bien ne pas contredire cette remarque ; mais j'ai de trop bonnes preuves que l'on peut impunément faire son devoir dans les épidémies les plus meurtrières, tout en ayant la plus grande terreur, pour admettre que ce soit là une condition aussi fâcheuse qu'on le dit. Il ne faut rien changer à l'alimentation à laquelle on est habitué ; pas d'écart de régime, pas d'essai. Bien souvent, comme chacun a pu l'éprouver, notre appareil digestif se révolte contre les innovations en apparence les plus inoffensives. La division des aliments et la mastication devront être surveillées. Autant que possible, l'alimentation devra être variée, réparatrice, sans excès, surtout en ce qui a trait aux alcooliques.

Cependant, pour les personnes sobres, il ne faut pas craindre une légère augmentation dans la ration journalière de vin rouge, à la condition qu'on choisisse du vieux bourgogne ou du vieux bordeaux de grande qualité ; un petit verre de vin tannique de Bagnols à chacun des deux principaux repas peut utilement les remplacer.

A propos des boissons, disons que, pour les maladies qui sont communiquées par des virus spécifiques, telles que la *fièvre typhoïde*, le *typhus*, la *dysenterie contagieuse*, le *choléra*, il est certain que les eaux potables peuvent être, comme l'air, un des moyens de transport des ferments morbides.

Il sera bon d'user d'eaux minérales ; encore devra-t-on y regarder à deux fois, car des fabricants, plus ingénieux que probes, n'hésitent pas à utiliser les ressources de la chimie pour reconstituer les eaux minérales en vogue. Ils prennent la première eau venue, y introduisent leur savant dosage, mettent en bouteille, et vendent, sous la garantie d'étiquettes frauduleusement imitées. Ces eaux valent ce que vaut la première eau venue. Donc, recourez à l'eau bouillie, procédé économique et beaucoup plus certain.

Si la diarrhée est à redouter pendant le cours d'une épidémie de choléra, rien ne la prévient plus sûrement que la régularité journalière des selles aux mêmes heures.

Les individus qui sont, par suite de privations ou de longues maladies, etc., etc., dans cet état désigné sous le nom de *misère physiologique*, sont, toutes choses égales, beaucoup plus exposés que les individus dans la plénitude d'action de l'ensemble des fonctions de nutrition. Cette loi d'imminence est démontrée par la fréquence des cas intérieurs qui se sont développés dans les salles d'hôpitaux et par la diminution de la mortalité dans l'année qui suit une épidémie meurtrière. Ces individus affaiblis, qui ne

sont pas retenus par le devoir, n'ont rien de mieux à faire qu'à s'éloigner des localités où règne le choléra.

Il est une autre loi d'imminence établie par une observation attentive : c'est le danger du séjour, pendant les heures du sommeil de la nuit, dans un foyer cholérique intense. On donne le nom de foyer intense à des localités, souvent très circonscrites, dans lesquelles se développent successivement un grand nombre de cas de choléra.

Il est donc de la plus grande importance d'abandonner ce foyer, à moins de devoir, pendant les heures consacrées au sommeil.

On peut chaque jour donner les soins les plus assidus aux cholériques, pourvu qu'on passe les sept heures destinées au sommeil dans une localité éloignée du foyer cholérique.

Dans les temps d'épidémie cholérique, les dérangements intestinaux sont des plus fréquents ; il importe de les soigner avec plus de promptitude et d'attention que dans les temps ordinaires. Le repos, la diète absolue pour commencer, l'emploi des boissons stimulantes, telles que les infusions de menthe, de thé, additionnées d'un peu d'eau-de-vie, en évitant toutes les causes de refroidissement, voilà les moyens hygiéniques auxquels on peut avoir recours.

Pour employer des modificateurs plus puissants, l'intervention du médecin est indispensable ; car, suivant l'intensité, la persistance de la diarrhée, les idiosyncrasies, les moyens thérapeutiques doivent varier. Dans tel cas, l'ipécacuana, un purgatif salin (sulfate de soude, tartrate de potasse ou de soude) sont bien indiqués ; dans tel autre, un demi-lavement avec dix à douze gouttes de laudanum ou une potion éthérée et laudanisée réussiront mieux. On peut encore, quand les selles sont fétides, employer avec un grand succès un gramme ou deux de granules de sous-nitrate de bismuth. L'association de ce sous-nitrate avec un vieux remède astringent et opiacé, le diascordium, s'est montrée souvent très efficace.

On le voit, pour choisir entre des moyens aussi variés, il faut l'habitude que l'expérience seule donne.

**Symptômes précurseurs du choléra.** — *Moyen certain de les reconnaître et de les arrêter.* — Le plus grand service à rendre à une population menacée du choléra n'est pas tant de multiplier les secours que d'enseigner à chaque individu les moyens de se guérir lui-même.

Tel est précisément le but de cette courte instruction.

Les cas foudroyants sont les plus rares.

Dix-neuf fois sur vingt la maladie débute par une diarrhée. Est-elle ou n'est-elle pas cholérique ?

La conduite à tenir repose entièrement sur cette distinction.

Il faut, en temps d'épidémie, observer attentivement le moindre cours de ventre.

Tant que les matières évacuées sont jaunes, verdâtres ou brunes, tant qu'elles sont plus ou moins liées, plus ou moins consistantes, c'est une diarrhée muqueuse ou bilieuse qui ne présente pas de danger. De l'eau de riz gommée pour boisson, quelques gouttes de laudanum dans un demi-verre d'eau sucrée suffisent pour l'arrêter.

Si l'évacuation est formée d'une matière aqueuse, semblable à du café au lait très clair, à de l'eau de riz avec ou sans grumeaux, à de l'eau de vaisselle, à du thé troublé par quelques gouttes de lait, quel que soit l'état général du sujet, n'accusât-il ni douleur ni faiblesse, il est sous l'influence épidémique, *il a le choléra...* Que faut-il faire ?

Arrêter l'évolution de la maladie, et rien n'est plus facile.

On prépare au plus tôt une copieuse infusion de menthe poivrée, et l'on en boit de quart d'heure en quart d'heure une demi-tasse bien chaude et convenablement sucrée, avec addition de deux cuillerées à bouche de rhum ou de vieux cognac et vingt gouttes de teinture de cannelle.

On se promène à grands pas, on tâche, par un exercice violent, de provoquer la sueur ; mais, si l'on se sent faible et abattu, on se couche : on s'administre un lavement composé d'un demi-verre d'eau fraîche et d'une cuillerée à café d'éther sulfurique, et l'on demeure chaudement couvert, comme pour se faire transpirer.

On continue l'infusion alcoolisée et aromatisée jusqu'à ce que les selles soient arrêtées. Dans la grande majorité des cas, en moins de trois heures, ce but sera parfaitement atteint.

Si cette boisson déterminait un commencement d'ivresse, il ne faudrait pas s'en alarmer. Ce serait, au contraire, un bon signe ; tout danger serait écarté.

Si, par extraordinaire, il survient des vomissements, on boit de quart d'heure en quart d'heure un petit verre de vieux cognac ou de chartreuse verte, et l'on se désaltère avec quelques gorgées d'eau de Seltz. Si l'on a de la glace, on peut en laisser fondre de petits morceaux dans la bouche.

Les vomissements exigent encore l'emploi de larges sinapismes que l'on promène sur l'estomac et sur le ventre, les laissant en place jusqu'à ce que la peau rougisse et que le malade accuse une vive cuisson.

Avec ces moyens, si simples et si bien à la portée de tout le monde, on triomphe aisément des premiers symptômes du choléra.

Quant aux phénomènes caractéristiques de la période algide (du refroidissement glacial), il est difficile d'exposer en peu de

mots une bonne méthode de traitement. Les cas varient et, les médications aussi. Mais, en général, on est à peu près sûr de faire de la bonne médecine en s'en tenant aux infusions aromatiques alcoolisées, aux lavements frais fortement éthérés, aux frictions énergiques soit avec la laine sèche, soit avec les teintures aromatiques de camphre, de lavande, etc., au massage ou calorique artificiel, en un mot, à tout ce qui peut ranimer la circulation et fouetter le système nerveux.

\*. Nous insisterons en outre sur les soins de propreté dont l'habitation doit être l'objet, sur toutes les mesures d'hygiène, au résumé, qu'il faut prendre en temps de choléra avec un plus grand soin que jamais : air renouvelé, désinfection, fumigations, etc.

### GOUTTE — RHUMATISMES — NÉURALGIES

**Goutte articulaire.** — La goutte est une maladie dont il faut chercher la cause dans une disposition constitutionnelle héréditaire ou acquise par des excès de toute sorte, principalement par les excès de table et par une vie paresseuse à l'excès. La goutte consiste surtout en un gonflement inflammatoire des articulations, des petites plutôt que des grosses, avec accompagnement de douleurs très vives.

La goutte articulaire a son origine dans la membrane articulaire même et procède ainsi du dedans au dehors, enflammant les tissus intermédiaires et donnant lieu à la formation de nodosités et de concrétions dures, de nature différente, qui envahissent les articulations et les condamnent très souvent à une immobilité éternelle.

La goutte aiguë régulière se reproduit par accès, qui durent plus ou moins longtemps et se renouvellent soit tous les six mois, soit tous les ans. La goutte chronique dure constamment, ne laissant à ses malheureuses victimes ni repos ni trêve.

\*. Les mesures préventives contre la goutte, on le comprend, se résument dans l'observation d'une vie occupée, active et sobre. Les personnes atteintes de la goutte devront, en tout cas, s'abstenir de liqueurs spiritueuses et faire un usage extrêmement modéré de boissons fermentées, de vin, de bière, même de cidre ; elles devront quitter la table plutôt à demi rassasiées.

\*. On fait ordinairement usage de colchique contre les accès de goutte aiguë, et cela avec succès, nous le reconnaissons ; mais le colchique a une action funeste sur le cerveau et détruit promptement l'estomac. Un médecin habile et surtout prudent peut seul déterminer dans quelle mesure ce remède peut être employé, et dans quelles circonstances. Des bains alcalins chauds, pris deux fois par jour, ayant préalablement graissé de suif l'articulation malade, sont d'un excellent effet curatif. On se met, en sortant

du bain, dans un lit bien chauffé, en ayant soin de renouveler l'onction de suif sur l'articulation malade.

L'emploi de certaines eaux minérales est encore un moyen efficace, — employées en bains ou en douches ; mais c'est naturellement au médecin qu'il appartient d'indiquer le choix à faire entre les différentes eaux et d'en prescrire le mode d'emploi.

∴ Manger des fraises dans la saison, deux ou trois fois par jour, procure en général un grand soulagement, dit-on, aux gouteux.

C'était, d'ailleurs, le remède du grand naturaliste suédois Linné, qui, paraît-il, s'en trouvait à merveille.

**Goutte remontée.** — La goutte ne s'attaque pas seulement aux petites articulations des mains ou des pieds ; elle s'attaque également aux articulations des épaules, des coudes, des genoux, de la colonne vertébrale, des hanches, à la cuisse (*sciatique*), aux viscères abdominaux, etc. ; elle peut, en un mot, s'en prendre à tous nos organes : à l'estomac, aux poumons, au cœur ; ce qu'on appelle vulgairement *goutte remontée* n'est pas autre chose qu'un accès de goutte attaquant l'une de ces parties et qui devient, en conséquence, promptement mortel, si un médecin habile n'est pas appelé à temps.

∴ La médecine domestique est absolument impuissante dans des cas de cette sorte.

**Goutte ou névralgie sciatique.** — On appelle ainsi une douleur rhumatismale nerveuse qui occupe la base du tronc et les branches principales du nerf sciatique, le long de la face externe de la cuisse, se prolongeant dans beaucoup de cas tout le long de la jambe, jusqu'à l'extrémité du gros orteil.

Ses accès sont extrêmement variables en durée et en intensité ; lorsqu'ils sont très violents, il n'est pas rare qu'ils se prolongent pendant plus d'un mois. Lorsque la sciatique a ce caractère sérieux, il est prudent de recourir aux lumières d'un médecin.

∴ Les moyens préventifs sont : porter de la flanelle, se garder avec soin de l'influence des vicissitudes atmosphériques ; régime sévère, exercice modéré ; bains tièdes fréquents. (Voir *Névralgies*.)

**Rhumatisme articulaire.** — Le rhumatisme articulaire est produit le plus ordinairement par un refroidissement subit ; il est caractérisé par une enflure plus ou moins considérable des articulations, avec douleurs violentes et impossibilité manifeste de faire mouvoir les articulations malades. Le rhumatisme articulaire, contrairement à la goutte, procède de dehors en dedans. Le mal, en outre, se déplace facilement, sans cause apparente, se portant d'une articulation à une autre.

C'est une maladie pour le traitement de laquelle le ministère

du médecin est indispensable ; car, indépendamment de sa gravité, lorsqu'elle ne quitte pas les articulations, elle se porte fréquemment au cœur ou au cerveau et peut, dans des cas semblables, amener promptement la mort.

\*. Nous pourrions nous borner là, car, en vérité, il n'y a encore rien à faire pour la médecine domestique seule dans le traitement de ces sortes de maladies, — excepté d'exiger du malade l'usage de la flanelle sur la peau, des pieds à la tête.

\*. Dans le cas de *rhumatisme aigu de toutes les articulations*, maladie atroce dans laquelle le malade ne peut faire un mouvement et où le contact de l'objet le plus léger lui cause les douleurs les plus aiguës, il faut soutenir les couvertures et le drap de dessus de son lit avec des cerceaux ; introduire dans le lit ainsi disposé des vapeurs de décoctions émoullientes et calmantes très chaudes : décoctions de têtes de pavot, de racines de guimauve, de belladone, etc. ; et enfin provoquer la sueur par des boissons chaudes émoullientes prises en abondance.

**Douleurs rhumatismales.** — Douleurs fixes ou variables, subissant l'influence des vicissitudes atmosphériques et produites d'ailleurs par le refroidissement, elles ne sont pas accompagnées de fièvre. Ces douleurs affectent toute une section d'un membre, ou quelque autre partie du corps.

\*. Flanelle sur la peau. Frictions avec l'huile camphrée, ou avec le liniment ammoniacal térébenthiné, ou encore avec :

|                                |             |
|--------------------------------|-------------|
| Huile camphrée. . . . .        | 30 grammes. |
| Huile de térébenthine. . . . . | 30 —        |
| Laudanum de Rousseau. . . . .  | 4 —         |
| Trois frictions par jour.      |             |

Application de compresses de flanelle trempée dans le liniment suivant :

|                               |                 |
|-------------------------------|-----------------|
| Huile d'olive. . . . .        | 65 grammes.     |
| Laudanum de Rousseau. . . . . | } de chaque 4 — |
| Extrait de jusquiame. . . . . |                 |
| Camphre en poudre. . . . .    |                 |

Recouvrir ces compresses de flanelles sèches et passer dessus des fers très chauds.

\*. On fait aussi avantageusement usage des ventouses dans ces maladies. Enfin les bains minéraux sulfureux peuvent être prescrits ; mais on comprend que c'est l'affaire du médecin.

*Torticolis.* — Le torticolis n'est autre chose qu'une douleur rhumatismale dans son expression la plus bénigne. On le traite par l'application de flanelles très chaudes ou d'un sac de laine rempli de cendres chaudes sur l'endroit malade. Frictions avec :

|                         |             |
|-------------------------|-------------|
| Huile camphrée. . . . . | 30 grammes. |
| Laudanum . . . . .      | 2 —         |

**Névralgies.** — La névralgie est une affection caractérisée par une douleur très vive, souvent intolérable, dont le siège se trouve sur le trajet d'un nerf et qui n'est accompagnée ni de gonflement ni de tension, ni de rougeur, ni de chaleur. On sait, d'ailleurs, ce que c'est qu'une névralgie : la migraine, le lumbago, le tic douloureux, la *goutte* sciatique sont des névralgies.

La cause de ces sortes d'affections est le plus souvent due à un refroidissement, à une prédisposition organique héréditaire ou acquise, à une vie oisive agrémentée d'excès de table et autres, quelquefois au chagrin et à une extrême contention d'esprit.

✱. La plupart des névralgies bénignes sont traitées avec succès par les frictions sèches, l'emploi des bains de vapeur, des bains minéraux, même des bains tièdes prolongés. Dans la névralgie intermittente, on prescrit ordinairement le sulfate de quinine à la dose de 25 à 50 centigrammes. Mais dans ce cas, comme pour l'emploi des narcotiques, de l'électricité, etc., les conseils d'un médecin doivent nécessairement être pris.

En thèse générale, il ne faut pas perdre de vue que la cause du mal doit être avant tout découverte et écartée, le régime et les habitudes changés, s'ils ont eu une influence funeste.

*Tic douloureux.* — Mettez deux cuillerées à bouche de vinaigre blanc dans un demi-litre d'eau de rose ; appliquez des compresses trempées dans ce mélange trois ou quatre fois par jour sur la partie douloureuse, ayant soin de prendre à chaque fois du linge propre.

L'intensité du mal décroîtra graduellement, pour disparaître le second, ou tout au moins le troisième jour.

*Migraine.* — Douleur souvent très violente, intermittente, irrégulière ou périodique, sensible principalement vers la région de l'arcade sourcilière, mais affectant toute une moitié de la tête, avec accompagnement de fièvre, chaleur brûlante de la peau, nausées, quelquefois vomissements ; irritabilité extrême.

✱. Infusions aromatiques : thé, feuilles d'oranger, menthe, sauge, camomille, véronique. Si ces moyens ne suffisent pas, on fera sagement de prendre conseil d'un médecin. — Se garder en tout cas de l'emploi des anesthésiques, s'ils n'ont été expressément ordonnés par un homme de l'art.

Des frictions sur la région malade avec de fort vinaigre donnent souvent de très bons résultats ; de même, l'antipyrine (1 à 2 gr.), la caféine (0 gr. 25 à 1 gr.), le menthol dans une poudre à priser, le salicylate de soude (1 gr.), etc.

## MALADIES DE L'OREILLE

**Substances étrangères introduites dans l'oreille.** — Il faut bien se garder, dans le cas de substances étrangères intro-



duites accidentellement dans l'oreille, d'employer la violence pour les en extraire. Le meilleur moyen de s'en débarrasser est, dans tous les cas, des injections d'eau tiède pratiquées à l'aide d'une petite seringue. Il est rare que ce moyen échoue.

L'accumulation de cérumen, ou cire de l'oreille, même durci, dans le conduit auditif, chez les personnes négligentes ou malades, cause parfois de très vives douleurs et la surdité temporaire ; il en est de même de petits tampons de coton blottis dans les cavités de l'oreille externe. On extrait ces substances par le même procédé, généralement sans grande peine, et l'on a de la sorte raison de la douleur, ainsi que de la surdité consécutive.

Si un insecte s'est introduit dans l'oreille, quelques gouttes d'huile le tueront ; après quoi on pourra facilement l'expulser.

✧ L'habitude de percer les oreilles des enfants ou des jeunes personnes, dans le but d'y suspendre des ornements ou boucles, est quelquefois dangereuse ; quand il y a gonflement et inflammation de la partie blessée, on fera bien, si l'on est sage, de renoncer à ce projet.

Des lotions d'eau de guimauve feront promptement disparaître l'inflammation, et la blessure se cicatrisera vite ; mais, nous le répétons, on fera bien de ne pas recommencer.

Une croyance populaire attribue aux boucles d'oreilles je ne sais quelle action bienfaisante, principalement sur la vue ; c'est une erreur : les boucles d'oreilles n'ont d'action que comme parure et n'exercent d'influence que sur la vue... des autres.

**Bourdonnements d'oreille** (*paracousie, tintouin, etc.*). — Cette affection a quelquefois pour cause simplement la présence de substances étrangères embarrassant le conduit auditif. Dans ce cas, il n'y a qu'à opérer comme nous venons de l'indiquer. Quelquefois elle est due à une légère inflammation de la paroi interne du conduit ; alors il faut avoir recours aux injections émoullientes, principalement aux injections tièdes de décoctions de racines de guimauve.

Mais le bourdonnement d'oreille est quelquefois symptomatique d'une affection beaucoup plus grave ; il précède souvent et annonce le retour d'accès, présage l'apoplexie, etc. Dans ces divers cas, il s'agit donc ou de combattre la maladie dont le bourdonnement n'est que le symptôme, ou de tenir compte de l'avertissement qu'il apporte.

✧ Enfin, si le bourdonnement, affection directe, résiste aux injections émoullientes, il faut craindre qu'un polype commence à se développer dans l'oreille, et recourir promptement au médecin, — ou plutôt au chirurgien.

**Surdité** (*dureté d'oreille, dysécie*) — La surdité n'est inguérissable que dans le cas de paralysie du nerf acoustique. C'est alors la surdité complète (*cophose*), bien entendu. Il est toutefois des

cas de surdité complète qui, ayant pour cause des lésions de l'un ou de plusieurs des organes qui constituent l'oreille, sont parfaitement guérissables, — mais pas par des moyens dont la médecine domestique puisse tenter l'emploi.

Lorsque la surdité est causée indubitablement par des ulcérations légères du conduit auditif, on peut en avoir raison avec quelques injections d'eau de savon chaude.

⋆⋆ Nous avons parlé plus haut des cas de surdité par le séjour dans l'oreille de matières étrangères ; nous n'avons donc pas à y revenir.

La répercussion de quelques maladies de la peau peut également produire la surdité.

**Douleurs d'oreille, otite.** — L'otite est une inflammation aiguë de la membrane muqueuse du conduit auditif et de l'oreille interne ; c'est pourquoi on l'appelle encore *catarrhe auriculaire*. Elle est caractérisée par une douleur très vive, accompagnée d'un bourdonnement continu, et par un écoulement de mucus par le conduit auditif externe, ou par la *trompe d'Eustache*, qui met l'oreille interne en communication avec l'arrière-gorge.

Cette inflammation à l'état aigu est d'une gravité particulière, car elle peut, en se communiquant au cerveau, déterminer la mort. Des saignées, des sangsues, etc., sont habituellement indiquées en pareil cas. Mais naturellement c'est au médecin d'en décider.

L'otite chronique est ordinairement traitée par les bains alcalins, les vésicatoires, les cautères, etc. ; mais le traitement doit encore être dirigé par un médecin, qui seul saura l'adapter tant au caractère et à l'intensité du mal qu'au tempérament du malade.

⋆⋆ Au début, toutefois, on peut employer avec succès des fumigations émoullientes et narcotiques que le médecin lui-même prescrirait certainement, par exemple des fumigations d'eau de guimauve mélangée de décoction de têtes de pavot par le conduit auditif et par la trompe d'Eustache, c'est-à-dire par la bouche.

On peut encore, mais seulement après l'emploi des fumigations, introduire dans l'oreille quelques gouttes du mélange suivant, maintenues par un tampon de coton :

|                                 |             |
|---------------------------------|-------------|
| Huile d'amandes douces. . . . . | 30 grammes. |
| Mélez :                         |             |
| Laudanum liquide. . . . .       | 40 gouttes. |

⋆⋆ Il arrive que des *douleurs d'oreille* persistent pendant plusieurs jours sans inflammation apparente, sans caractère grave d'aucune sorte. Ces douleurs sont fréquemment guéries par l'introduction dans l'oreille malade d'un tampon de coton humecté

de teinture d'opium ou d'éther, et, à défaut, d'huile et même d'eau chaude.

Si la douleur a pour cause sympathique un mal de dents, c'est naturellement le mal de dents qu'il faut soigner et faire disparaître. Dans bien des cas, toutefois, le moyen ci-dessus guérira l'une et l'autre.

### MAUX D'YEUX

**Substances étrangères introduites dans les yeux.** — Il arrive fréquemment qu'un corps étranger, grain de poussière ou de sable, petits insectes, etc., s'engage sous les paupières, déterminant une inflammation plus ou moins douloureuse. Il est plusieurs moyens fort simples de se débarrasser de ces hôtes incommodes, et ce n'est pas celui auquel on a instinctivement recours tout d'abord en pareille circonstance et qui consiste à se frotter vivement l'œil malade, — ce qui n'a d'autre effet que d'empirer notablement son état.

Si l'intrusion du corps étranger détermine une abondante sécrétion de larmes, on réussira souvent à l'expulser en frottant non l'œil malade, mais celui qui ne l'est pas.

Un autre moyen consiste à tenir l'œil grand ouvert, ce qui est possible dans la grande majorité des cas, en fixant un objet quelconque ; au bout d'une minute, le corps étranger aura glissé dans l'angle intérieur de l'œil, d'où on l'extraira facilement avec le coin d'un mouchoir, la tête ronde d'une épingle, etc.

*Autre moyen.* — Saisir avec le pouce et l'index de chaque main les deux extrémités de la paupière supérieure, l'abaisser, en l'attirant un peu en avant, sur la paupière inférieure, aussi bas que possible, et l'y maintenir une minute en retenant les larmes qui se produiront et entraîneront inévitablement le corps étranger lorsqu'on laissera la paupière supérieure reprendre sa position.

On peut encore baigner abondamment d'eau fraîche l'œil malade, ou le lotionner avec le mélange suivant :

|                     |                         |
|---------------------|-------------------------|
| Eau-de-vie. . . . . | une cuillerée à bouche. |
| Vinaigre. . . . .   | une cuillerée à café.   |
| Eau. . . . .        | 25 centilitres.         |

• Pour l'expulsion d'un corps dur et anguleux, l'emploi de l'anneau d'une bague passé avec précaution entre la paupière et le globe de l'œil est presque toujours suivi de succès.

Mais s'il s'agissait d'un corps dur et aigu ayant pénétré plus ou moins profondément dans la membrane de l'œil, il serait prudent d'appeler en hâte le médecin et de se coucher sur le dos, immobile, en attendant son arrivée et l'extraction du corps étranger.

Les lotions d'eau très sucrée constituent le remède par excellence à l'introduction de la chaux dans l'œil.

**Ophthalmies.** — Ophthalmie est le nom générique employé ordinairement pour désigner les inflammations de l'œil, quels que soient leur aspect, leur caractère et leur forme, bien que pour le médecin elles se divisent en un grand nombre d'espèces distinctes.

On distingue d'abord l'ophtalmie aiguë et l'ophtalmie chronique, d'après l'intensité et la durée des symptômes. Il y a en outre l'ophtalmie sèche, l'ophtalmie humide, l'ophtalmie purulente. Et l'inflammation de chaque partie de l'œil est désignée par un nom particulier : la *conjonctivite*, ou inflammation de la conjonctive ; l'*iritis*, inflammation de l'iris ; la *kératite* ou *cornéite*, inflammation de la cornée, etc.

Il y a, comme de raison, fort peu de ces maladies qui puissent être traitées sans danger par la médecine domestique.

Il faut consulter un spécialiste ; car il est des moyens qu'un médecin seul peut indiquer avec certitude, et la grande partie de ces moyens pourraient devenir dangereux dans des mains inexpérimentées. L'ophtalmie peut d'ailleurs provenir de graves désordres organiques et n'être que symptomatique, ce qui est utile ou plutôt indispensable à établir.

— *L'ophtalmie des nouveaux-nés* est une affection très grave, entraînant trop souvent la cécité. Quand elle se déclare, placer l'enfant dans l'obscurité ; lui laver souvent les yeux avec de l'infusion tiède d'eau de fleurs de sureau ; ne jamais laisser les paupières se coller. — Recourir au médecin pour le reste, en cas de persistance de l'affection.

Il nous est impossible, on le comprend, dans un ouvrage de la nature de celui-ci, de nous occuper utilement des maladies des yeux telles que l'*amaurose*, la *cataracte*, etc., pour le traitement desquelles les soins d'un médecin sont indispensables.

## ATTAQUES — MALADIES CONVULSIVES

**Syncopes (évanouissements).** — Couchez le malade sur le dos, la tête au niveau du corps, de préférence plus basse. Otez tout lien, cravate, col, ceinture, jarrettières, etc. ; faites respirer des sels ; appliquez de la flanelle bien chaude sous les aisselles, sur le sein, dans la région du cœur ; aspergez d'eau fraîche le visage du malade, et, dès qu'il pourra avaler, faites-lui prendre un peu de sel volatil dans de l'eau.

Le point important, qu'il ne faut pas perdre de vue, c'est de tenir la tête basse. — L'évanouissement, étant le résultat d'une cessation momentanée des fonctions du cœur, ne permet plus au sang de se porter aux extrémités ; il est de toute nécessité, dans

de tels cas, de ne point élever la tête du malade, afin que le sang ne trouve aucun obstacle à se porter au cerveau.

**Hystérie.** — Maladie spéciale aux femmes et surtout aux jeunes filles. On attribue volontiers une signification très inexacte à ce terme.

L'hystérie est caractérisée par une foule d'accidents nerveux : rires exagérés, presque convulsifs, suivis de larmes sans cause, tristesse, croyance à des maux imaginaires, aigreurs, etc. Les accès, quelquefois très violents, sont annoncés par un malaise général, des bâillements, cette alternative de rire et de pleurs dont nous venons de parler, des cris, etc.

Il faut placer la malade sur un lit, étendue sur le dos, la tête de niveau ; la débarrasser de toute espèce de liens ; renouveler l'air de la chambre où elle est placée ; maintenir la malade sans violence, afin qu'elle ne se fasse pas mal dans son accès.

Employez l'eau fraîche et faites respirer des sels odorants comme pour les cas d'évanouissement, ou la fumée d'une plume brûlée sous le nez de la malade, ou de l'ammoniaque liquide. Chauffez les pieds au moyen de briques ou de fers chauds.

On peut faire prendre aux hystériques de l'eau de fleur d'orange, de l'éther par petites doses. Des bains tièdes prolongés produisent de très bons effets.

**Épilepsie.** — Voici certainement une épouvantable maladie, et nous avons le chagrin d'être obligé d'avouer que la science ne peut rien contre elle ; — c'est-à-dire si : elle peut retarder les accès, elle en peut suspendre un, deux, et je ne vois pas ce qui l'empêcherait d'en suspendre aussi bien une douzaine. Mais il vaudrait mieux qu'elle n'ensuspendit pas un, puisque celui qu'elle ne pourra arrêter sera d'autant plus violent qu'il aura été longtemps retardé, et qu'il tuera très probablement le malade.

Aucune névrose n'est plus souvent héréditaire que celle-ci, mais elle peut aussi être acquise. L'épilepsie se contracte bien plus souvent dans l'enfance ou la première jeunesse qu'à toute autre époque de la vie, et a généralement pour cause une grande et soudaine frayeur, ou bien encore la vue d'un épileptique en plein accès. Ces causes sont presque toujours faciles à écarter. — Et c'est tout ce qu'il est humainement possible de faire.

Le mal une fois déclaré, il ne faut point quitter le malheureux qui en est atteint, car les accès se déclarent sans que rien les fasse pressentir.

Quand l'accès est déclaré, il faut étendre le malade sur le dos, sur un matelas, la tête un peu élevée ; le débarrasser de tout lien ; le maintenir de façon qu'il ne puisse se blesser. On lui placera en travers de la bouche une sorte de bâillon, de peur qu'il ne se morde la langue. Lui épouger doucement avec de l'eau

fraîche les tempes, les lèvres, le creux de l'estomac. Frictions sèches aux extrémités.

✧ Dans l'intervalle des accès, régime doux ; abstention complète de tout aliment excitant, liqueurs, café, etc.

**Chorée** (*danse de Saint-Guy*). — Encore une maladie très souvent déterminée chez les enfants de constitution débile par la frayeur soudaine ou la crainte constante de mauvais traitements habituels. Elle a d'autres causes ; mais celles-ci sont les principales.

Le traitement en pareil cas doit être surtout moral.

Des bains tièdes, en été des bains de rivière, la gymnastique, les infusions et la poudre de feuilles d'oranger contribueront efficacement à la guérison. Mais le traitement de la danse de Saint-Guy doit nécessairement, pour être efficace, être dirigé par un médecin. — Nous parlons, bien entendu, du traitement physique qui pourra fort bien échouer avec un enfant maltraité, si d'un côté les procédés qui constituent la cause de la maladie ne changent pas à son égard.

**Convulsions.** — Les convulsions des petits enfants ont souvent pour cause le chagrin, la frayeur, ou la colère chez la nourrice ; elles peuvent aussi être déterminées par les vers, le travail de la dentition, la peur, la coqueluche, la constipation, des vents, les maladies éruptives, etc. En somme, la cause en apparence la plus insignifiante agissant sur le système nerveux peut provoquer les convulsions chez les enfants.

— Si les intervalles entre les accès sont courts, quoique ceux-ci ne soient ni prolongés ni violents, la maladie est plus grave que lorsque les plus violents accès sont suivis de longs intervalles de repos.

✧ Plonger l'enfant dans un bain chaud jusqu'au menton ; lui appliquer sur la tête des linges trempés dans l'eau fraîche additionnée de vinaigre. Faire boire au petit malade, en sortant du bain, de la tisane d'orge ou de l'eau faiblement nitrée.

Quand les convulsions sont produites par le travail de la dentition, quoique le bain chaud soit toujours d'un emploi convenable, il est prudent de s'éclairer des lumières d'un médecin avant de rien entreprendre de plus.

**Apoplexie** (*coup de sang*). — Les premiers soins à donner à une personne frappée d'un coup de sang consistent à la placer tout d'abord en lieu frais et aéré, dans une position assise, ou du moins à la coucher, la tête très élevée, à la débarrasser de tous liens : bretelles, col, ceinture, jarrettières, etc. ; de tout ce qui peut, en un mot, gêner la circulation. Aspersions libérales d'eau vinaigrée froide, glacée même, s'il est possible ; applications de compresses d'eau éthérée (deux cuillerées d'éther dans une forte tasse d'eau) ; aux extrémités inférieures, sinapismes, pédiluves

sinapisés très chauds ; sangsues à l'anus et derrière les oreilles, etc.

Il faut en toute hâte aller chercher un médecin, pendant que les premiers soins seront prodigués au malade ; comme il est très improbable qu'il n'arrive pas à temps pour prescrire ce qui reste à faire, nous n'y insistons pas davantage.

\*. Il importe beaucoup que des soins intelligents et prompts puissent être donnés à un apoplectique, parce que d'abord il est possible qu'il soit frappé de quelque chose de plus grave qu'un simple coup de sang, et ensuite parce que l'apoplexie, si elle n'entraîne pas toujours la mort, se résout trop souvent en paralysie, dénouement qu'éviterait, dans beaucoup de cas, un traitement convenable ponctuellement suivi.

**Paralysie.** — La paralysie est souvent la conséquence, comme nous venons de le dire, de l'apoplexie ; elle peut être également due à la lésion locale d'un nerf, à une affection de la moelle épinière, etc. La médecine domestique est impuissante en pareil cas et ne peut que prendre les précautions indiquées contre les affections dont la paralysie n'est que le symptôme ou le résultat, et s'en rapporter aux lumières du médecin.

\*. Lorsque l'attaque de paralysie n'est pas subite, elle s'annonce par l'affaiblissement progressif de l'énergie musculaire, l'embarras de la parole, une difficulté de prononciation croissante.

Il faut se tenir en garde contre de pareils symptômes et réclamer du médecin le traitement énergique qui peut seul prévenir le danger imminent.

### MALADIES DU CŒUR

Nous ne pouvons guère indiquer, en ce qui concerne les maladies du cœur, que les moyens de les prévenir ; mais, quand elles sont contractées, un traitement médical suivi peut seul y apporter quelque soulagement.

**Palpitations du cœur.** — Quand le cœur bat fort ou trop précipitamment, semblant frapper avec violence contre la paroi inférieure de la poitrine, nous disons qu'il y a *palpitation*.

Avant tout, rappelons que les palpitations du cœur ne sont généralement, à aucun degré, l'indice d'une maladie du cœur proprement dite. Le phénomène se produit isolément par des causes diverses, telles que l'excès de l'étude, des écarts de régime, l'abus du tabac à fumer et — assurent les médecins anglais — du thé vert, dont nous ne faisons pas en France un usage assez immodéré pour qu'il soit dangereux.

Ces causes agissent dans la plupart des cas sur le système nerveux et, par lui, sur les fonctions du cœur, auxquelles il apporte un trouble momentané.

*La dyspepsie*, ou dérangement d'estomac, l'hystérie et quelques

affections rhumatismales suffisent très souvent à produire ces battements irréguliers du cœur. Chez les goutteux, les cas d'indigestion et de palpitations du cœur sont fréquents et disparaissent avec la cause qui les a fait naître.

\*. Changement de régime, abandon des habitudes mauvaises, telles que celles de fumer avec excès, de souper, de veiller, etc. Repos, exercice modéré, régime doux.

Dans le cas d'indigestion consécutive, ou de symptômes de goutte, ou de douleurs rhumatismales, ce que le malade aura de mieux à faire sera d'appeler le docteur.

**Un mot sur les affections du cœur en général.** — On exagère trop souvent l'importance des maladies du cœur. Sans se laisser aller à une négligence coupable et dangereuse, si le mal persistait, il faut se garder de se croire perdu pour quelques violentes palpitations ou des douleurs ressenties dans la région du cœur.

Dans la plupart des cas, il ne s'agit que de simples palpitations nerveuses, etc.; et même, s'il y avait quelque chose de plus grave, il n'y aurait lieu de s'en inquiéter que pour rétablir la régularité des fonctions de l'organe dérangé.

La cause du mal étant connue, celui-ci est facilement écarté par le seul fait de l'abandon de l'habitude funeste où il faut chercher cette cause.

\*. Les personnes atteintes de maladies de cœur devront observer un régime adoucissant, se refuser tout excès comme toute émotion vive, dans la mesure du possible. L'usage de substances irritantes de toute nature doit leur être scrupuleusement interdit.

#### PETITS MAUX — PETITS REMÈDES

**Le hoquet.** — Pour faire cesser cette chose ennuyeuse, parfois insupportable qu'on appelle le hoquet, lorsqu'il ne fait pas partie des symptômes d'une affection plus ou moins grave, il ne manque pas de moyens qui sont tous efficaces, pourvu toutefois qu'on les emploie sérieusement.

Voici les plus faciles et peut-être les plus efficaces :

Retenir le plus longtemps possible sa respiration en se bouchant simultanément les deux oreilles, la tête un peu renversée en arrière. — Boire de l'eau très fraîche avec lenteur et à longs traits. — Provoquer l'éternuement. — Tenir longtemps les mains dans l'eau chaude. — Mâcher et avaler de la semence d'anis. — Se gargariser avec de l'eau fortement vinaigrée.

\*. Il est dangereux de tenter d'arrêter le hoquet chez une personne qui en est affectée en lui causant une frayeur soudaine. Le remède est certainement pire que le mal, car il peut provoquer une maladie grave.



**Saignement de nez** (*epistaxis*). — Il n'est pas toujours bon d'arrêter un saignement de nez, et en général, s'il n'est pas fréquent, s'il est modéré, il est préférable de le laisser s'arrêter de lui-même.

Dans le cas contraire, un bon moyen de le faire cesser consiste à lever les bras en l'air tout en se faisant comprimer les narines. Dans le cas où le saignement n'aurait lieu que d'un côté, lever seulement le bras du côté opposé. — Manuluves glacés, — boissons glacées également, ou simplement eau fraîche à boire, — compresses d'eau froide sur les tempes, le front, derrière la tête.

**Crampes.** — Nous commencerons par recommander aux personnes sujettes aux crampes d'éviter la plus petite imprudence lorsqu'elles se livrent à l'exercice de la natation. Un baigneur saisi de crampes, s'il est éloigné de tout secours, est un homme mort.

Les crampes du mollet, qui sont les plus fréquentes, cèdent ordinairement au moyen fort simple qui consiste à poser le pied à plat sur une plaque de marbre, la jambe bien tendue.

**Ivresse.** — Faire vomir en titillant le fond de la bouche avec une barbe de plume ou en faisant boire des infusions de thé ou de camomille. Ensuite eau sucrée à la fleur d'orange, additionnée de quelques gouttes d'éther. — Faire boire encore soit 2 grammes d'acétate d'ammoniaque, soit 15 à 20 gouttes d'ammoniaque liquide dans un verre d'eau.

Si l'intoxication paraît grave, lavements salés ou savonneux.

### PETIT FORMULAIRE USUEL

Nous donnons ci-après la formule des tisanes, cataplasmes et lavements les plus ordinairement employés et faciles à préparer de même qu'à appliquer dans un grand nombre de cas où la médecine domestique peut suffire à tout. Nous renvoyons à la pages 172 et suivantes pour les définitions des termes employés.

Un bon conseil avant de commencer :

Il n'est pas indispensable de recueillir soi-même les plantes, feuilles, racines, fleurs ou graines dont on aura besoin, du moins à la ville, où l'on peut se les procurer aisément au moment précis du besoin ; cependant, à la campagne, lorsqu'on est éloigné du pharmacien ou de l'herboriste, on se trouve bien de pouvoir trouver dans un coin du grenier, spécialement consacré à cette réserve, les plantes médicinales recueillies dans la saison favorable.

### BOISSONS OU TISANES

**Tisane d'orge** (*décoction*). — Prenez orge mondé ou perlé, une cuillerée à bouche ; faites bouillir dans 1 litre et demi d'eau

jusqu'à réduction à 1 litre. Ajoutez au moment de retirer du feu :

Racine de réglisse . . . . . 8 grammes.

Passez à travers un linge.

\*. On prépare de la même manière les décoctions d'avoine mondée, de riz, de graine de lin (une cuillerée à café seulement) de semence de coings, de chiendent, guimauve, quinquina, bardane, saponaire, chicorée, oseille, etc. (racines).

\*. Si l'on se sert de racines fraîches, il faut les laver d'abord et en employer le double des sèches. Il n'est pas nécessaire qu'elles bouillent aussi longtemps que celles-ci.

**Tisane de fleurs de tilleul** (*infusion*). — Prenez fleurs de tilleul mondées, une pincée ; versez dessus eau bouillante, 1 litre. Couvrez hermétiquement et laissez infuser ainsi environ dix minutes ; passez à travers un linge et sucez.

Toutes les tisanes de fleurs se préparent de la même manière.

**Tisane de gomme** (*eau gommeuse*). — Prenez gomme arabique en morceaux, 32 grammes ; faites fondre dans eau chaude, 1 litre, en remuant jusqu'à solution parfaite de la gomme. Ajoutez sucre ou miel, 64 grammes.

On peut aromatiser avec une cuillerée de fleurs d'oranger ou un peu d'infusion de cannelle.

**Limonade à l'acide tartrique**. — Prenez :

|                            |                |
|----------------------------|----------------|
| Acide tartrique. . . . .   | 4 à 6 grammes. |
| Eau commune tiède. . . . . | 1 litre.       |
| Sucre. . . . .             | 64 grammes.    |

Versez l'acide sur le sucre et l'eau tiède sur le tout.

On peut substituer au sucre le miel ou le sirop.

**Tisane pectorale** (*infusion*). — Prenez feuilles de capillaire, de véronique, d'hysope, de lierre terrestre : de chaque parties égales ; mêlez bien. Faites infuser.

**Tisane béchique ou contre la toux** (*infusion*). — Fleurs de mauve, de bouillon blanc, de coquelicot, de pas-d'âne : de chaque parties égales. Mêlez. Faites une infusion.

\*. La première de ces deux infusions est stimulante, expectorante et sudorifique ; la seconde est surtout émollissante et adouçissante ; on l'emploie avec succès dans les cas d'irritation et d'inflammation de la gorge, des bronches ou des poumons, causés par la toux.

**Potion gommeuse**. — Prenez :

|                                           |            |
|-------------------------------------------|------------|
| Infusion pectorale (ou béchique). . . . . | 1 verre.   |
| Gomme arabique en morceaux . . . . .      | 8 grammes. |

Faites fondre. Ajoutez :

|                        |             |
|------------------------|-------------|
| Sirop simple . . . . . | 30 grammes. |
|------------------------|-------------|

A prendre par cuillerée pour rendre les accès de toux moins douloureux et moins fréquents.

## CATAPLASMES

**Cataplasmes adoucissants.** — *A la farine de lin.* — Prenez : farine de graine de lin, 150 grammes ; mettez dans une casserole et ajoutez en tournant : eau bouillante, quantité suffisante pour faire une bouillie.

*A la mie de pain et au lait.* — Faites bouillir, en agitant fréquemment, 125 grammes de mie de pain tendre dans un demi-litre de lait, jusqu'à former une bouillie épaisse. Retirez alors du feu et y ajoutez environ 25 grammes d'huile à manger, de beurre ou de saindoux.

*A la fécule de pommes de terre.* — Délayez dans un verre d'eau froide environ 60 grammes de fécule de pommes de terre ; lorsqu'elle est bien délayée, jetez ce mélange dans un demi-litre d'eau bouillante ; faites bouillir en agitant pour bien mélanger ; puis retirez du feu.

**Cataplasme maturatif.** — Prenez :

|                            |             |
|----------------------------|-------------|
| Oseille cuite. . . . .     | 60 grammes. |
| Saindoux. . . . .          | 30 —        |
| Pulpe de lis. . . . .      | 60 —        |
| Onguent basilicum. . . . . | 30 —        |

Mélez.

**Autre.** — Prenez :

|                                                       |             |
|-------------------------------------------------------|-------------|
| Farine de fèves et de fenugrec, de<br>chaque. . . . . | 60 grammes. |
|-------------------------------------------------------|-------------|

Délayez dans :

Décoction de racine de guimauve, quantité suffisante.

Ajoutez :

|                            |             |
|----------------------------|-------------|
| Onguent basilicum. . . . . | 30 grammes. |
|----------------------------|-------------|

à Mélez.

.. Pour hâter la suppuration.

## LAVEMENTS

**Lavement adoucissant.** — Faites bouillir pendant un quart d'heure, dans un demi-litre d'eau, 16 grammes de racine de guimauve ; ajoutez 30 grammes d'huile à manger ou de lin.

A prendre tiède.

**Autre.** — Espèces émollientes (guimauve, mauve, bouillon blanc, seneçon, pariétaire, fenugrec, graine de lin : de chaque (parties égales) 30 grammes ; eau, 750 grammes ; faites bouillir.  
**Lavement astringent.** — Ecorce de chêne, 30 grammes ;

**eau**, 200 grammes. Décoctez et ajoutez : acide sulfurique dilué, 4 grammes.

**Lavement purgatif.** — Prenez :

|                              |             |
|------------------------------|-------------|
| Infusion de séné. . . . .    | 4 litre.    |
| Sulfate de magnésie. . . . . | 60 grammes. |
| Huile de lin. . . . .        | 50 —        |

Pour deux lavements.

**Autre.** — Prenez : séné, 10 grammes ; décoction de graine de lin, 1 litre ; faites infuser et ajoutez : sulfate de soude ou de magnésie, 20 grammes.

**Lavement de têtes de pavot.** — Prenez : têtes de pavot, 20 grammes ; cassez-les en petits morceaux et jetez-les dans un demi-litre d'eau bouillante, où vous les laisserez infuser deux heures. Passez. Ajoutez : amidon, 16 grammes. Mêlez bien.

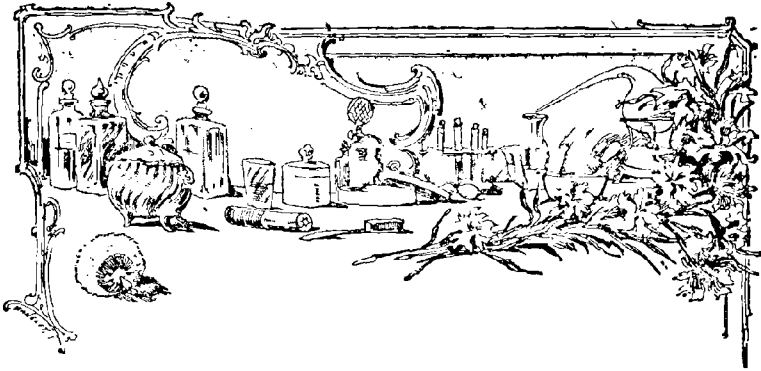
**Lavement vermifuge.** — Prenez : mousse de Corse, 100 grammes ; eau, 300 grammes. Faites bouillir un bon quart d'heure. Ajoutez : huile de ricin, 60 grammes.

**Autre.** — Prenez : semen-contra et valériane, de chaque 15 grammes ; eau bouillante, 250 grammes ; faites infuser et ajoutez : assa foetida broyée dans un jaune d'œuf, 5 grammes.

**Lavement au quinquina.** — Ecorce de quinquina, 30 grammes ; eau, un demi-litre. Faites bouillir vingt minutes et passez.

**Lavement carminatif** (principalement contre les coliques venteuses). — Prenez : camomille, feuilles d'oranger, fenouil, anis, têtes de pavot, de chaque 10 grammes ; eau bouillante, 1 litre. Faites infuser et passez.

.. Tous ces lavements se prennent tièdes, et, à moins d'indication contraire, en une seule fois.



## VI

### CHIMIE USUELLE

---

**Distillation.** — Bien que nous n'entendions pas entrer dans de grands détails, où il serait d'ailleurs impossible de nous suivre pratiquement, relativement à l'art de la distillation, nous ne pouvons nous dispenser de donner ici quelques indications sommaires utiles, et surtout faciles à mettre en pratique sans peine, danger, ni grands frais.

La distillation, tout le monde sait cela, est l'art d'extraire les parties spiritueuses, aqueuses, huileuses ou salines d'un corps composé, de les recueillir et de les condenser au moyen du froid en un corps liquide nouveau.

L'eau-de-vie, par exemple, est un produit de la distillation ; mais, comme il serait infiniment trop coûteux et embarrassant de distiller soi-même le peu d'eau-de-vie dont on pourrait avoir besoin, — et très dangereux de le tenter avec les appareils élémentaires qu'il est possible d'admettre dans un laboratoire domestique, il ne saurait en être question ici. Nous nous bornerons donc à décrire les procédés de distillation domestique convenables pour la préparation des parfums, de certains médicaments, etc.

Pour cette sorte de distillation, si l'action de la chaleur directe est sans inconvénient, le très simple, très maniable et peu coû-

teux appareil dont nous donnons le dessin ci-après est parfaitement suffisant.

C'est un alambic, ou plutôt une espèce de matras en verre, à col recourbé, dont la panse repose au-dessus de la flamme d'une lampe à esprit-de-vin, tandis que l'extrémité du col est lutée dans la bouche d'un *rafraîchissoir* également en verre, lequel baigne dans l'eau froide qui doit être souvent renouvelée, c'est-à-dire à mesure qu'elle s'échauffe.

\*. La distillation domestique a deux objectifs : 1° la préparation des parfums et celle des diverses eaux médicinales faites en recueillant la vapeur d'une décoction bouillante de plantes, d'herbes, de fleurs, de graines, etc. ; 2° la distillation de mélanges d'huiles essentielles et d'alcool.

Dans le premier cas, les feuilles ou les fleurs des plantes seront introduites dans l'alambic, avec juste assez d'eau pour empêcher le feu de les brûler ; on les fait bouillir, et on recueille la vapeur jusqu'à ce que cette vapeur cesse d'être saturée du parfum de la plante.

On rejette d'abord le produit des trois ou quatre premières minutes de l'opération, parce qu'il est faible, pour ne pas dire absolument nul.

Certaines plantes donnent, à la distillation, une grande quantité relative d'huile essentielle, qui surnage, comme de raison, et qu'on peut en conséquence mettre à part si l'on veut ; il est facile de l'enlever avec une cuiller. C'est d'ailleurs de cette manière que l'on obtient de la distillation des fleurs l'eau et l'essence de roses en même temps, et l'on n'en sépare pas l'huile essentielle de l'eau par un procédé plus compliqué que l'emploi d'une sorte de cuiller à bec en douille d'entonnoir. Pour la distillation domestique, par exemple, il est fort rare que cette division soit d'une grande utilité.

Si l'on voulait tirer des plantes, non de l'eau, mais de l'alcool, il faudrait d'abord brûler de l'esprit-de-vin aussi inodore que possible et ensuite placer l'alambic non en contact immédiat avec le feu, mais dans un bain-marie. De même pour la distillation des huiles essentielles, lesquelles, ainsi traitées, se distillent très lentement et coulent dans le *rafraîchissoir*, non à l'état de courant continu, mais goutte à goutte.

\*. Pour la distillation des plantes et des fleurs de toute sorte, il est nécessaire d'observer les conditions suivantes :

Les feuilles doivent être fraîches ; les fleurs auront été cueillies le matin même, si c'est possible ; en tout cas, avant le lever du soleil. La quantité d'eau employée ne devra jamais être plus considérable qu'il ne le faut strictement pour empêcher les feuilles ou les fleurs de brûler. — Le premier produit de la distillation, dans lequel on aura ajouté une quantité nouvelle de fleurs ou de

feuilles et une très petite quantité d'eau, sera remis sur le feu et soumis sur nouveaux frais à la distillation. Cette répétition de l'opération pourra même être reproduite presque indéfiniment, suivant le degré de force désiré.

On obtient généralement fort peu d'huile essentielle des plantes par une première distillation, et comme c'est précisément cette huile essentielle qui constitue la vertu principale du produit distillé, la redistillation devient indispensable. On peut impunément enlever ensuite l'huile essentielle; l'eau qui est au-dessous en sera suffisamment saturée pour constituer un parfum — s'il s'agit de parfum — très pénétrant, et, en tout cas, contiendra en principe toutes les vertus de la plante dont on l'aura extraite.

Nous le répétons, la grande distillation industrielle n'emploie pas d'autres procédés que ceux que nous venons d'indiquer, et les marchands d'essence de roses d'Andrinople obtiennent leurs délicieux parfums par les mêmes moyens que vous pourrez prendre pour extraire le principe subtil qui constitue le parfum d'un bouquet de violettes ou de réséda. La force et la dimension des ustensiles seules différent.

Ainsi les distillateurs de roses orientaux dont nous venons de parler se servent d'alambics contenant un peu plus de 60 litres d'eau et 20 à 25 kilogrammes de roses, — et, naturellement, ils ne sont pas en verre.

## LES COSMÉTIQUES

Un hygiéniste sévère, sur interpellation, vous dira que le meilleur des cosmétiques est celui que la nature nous fournit avec une si aimable libéralité : l'eau pure, et il vous le prouvera. Mais, si vous le poussez un peu, c'est-à-dire si vous le laissez seulement aller, il ne tardera pas à faire des allusions répétées à une foule de préparations chimiques souvent nécessaires pour seconder l'action de l'eau.

C'est de ces préparations si utiles, mais moins que l'eau pure, nous le reconnaissons, que nous allons nous occuper.

**Savons de toilette.** — Sans entrer dans des détails oiseux sur la curieuse opération chimique à laquelle nous nous livrons à notre insu en nous lavant les mains, nous passerons immédiatement à la fabrication domestique du savon de toilette.

*Savon de toilette économique.* — Prenez 500 grammes de beau savon blanc; coupez-le très menu, ou mieux râpez-le dans un vase, et couvrez-le d'eau-de-vie (deux ou trois cuillerées devront suffire); placez ensuite ce vase dans un bain-marie dont l'eau sera bouillante et laissez votre mélange se fondre jusqu'à ce que l'eau-de-vie bouille. Retirez alors du feu, couvrez bien

votre vase et placez-le dans un endroit chaud jusqu'à ce que la liqueur soit clarifiée. Enlevez l'écume qui pourra se former à la surface et décantez votre liqueur, de manière à ne rien entraîner du dépôt qui sera tombé au fond du vase ; cela fait, vous la remettez dans le vase nettoyé ; vous replacerez celui-ci dans le bain-marie laissé au feu et laisserez s'évaporer, au moyen de la chaleur, l'esprit contenu dans le mélange ; puis vous mettrez sécher pendant quelques jours, et vous aurez obtenu par ce moyen un savon transparent, libre de toute impureté et parfaitement inodore.

Pour colorer ce savon, il vous suffira d'y avoir ajouté, dès que la première opération du mélange aura été faite, une petite quantité de la couleur végétale que vous préférez, ou, pour lui donner une belle couleur rose, un peu de carmin délayé dans quelques gouttes d'eau-de-vie.

Votre savon séché comme il est indiqué ci-dessus, vous exposerez à une douce chaleur le vase qui le contient et y ajouterez quelques gouttes du parfum de votre choix : par exemple, 15 grammes d'essence de Portugal, ou 30 grammes d'essence de bergamotte, etc.

\*. La plupart des meilleurs savons du commerce ne sont pas préparés autrement.

*Savon au musc.* — Prenez :

|                                                        |             |
|--------------------------------------------------------|-------------|
| Racines de guimauve sèche, réduites en poudre. . . . . | 400 grammes |
| Farine de riz. . . . .                                 | 100 —       |
| Essence de goudron. . . . .                            | 50 —        |
| Huile d'amandes douces. . . . .                        | 50 —        |
| Racine d'iris de Florence en poudre . . .              | 150 —       |
| Essence de musc. . . . .                               | 4 gr. 50    |

Mélez le tout parfaitement à froid, et faites-en une pâte épaisse en le mouillant avec de l'eau de fleurs d'oranger. Versez ensuite dans des moules.

*Savon au citron.* — Prenez : 50 grammes de jus de citron ; 25 grammes d'huile d'amandes amères ; 25 grammes d'essence de goudron ; 50 grammes de savon de Venise. Remuez bien le mélange (à froid) jusqu'à parfaite incorporation et consistance du miel. Mettez alors dans des moules.

*Savon de Windsor.* — Raclez très fin un peu de savon blanc de première qualité ; faites-le fondre sur un feu doux ; puis, lorsqu'il est fondu, ajoutez-y quelques gouttes du parfum que vous préférerez, et enfin versez-le dans un moule.

Après trois ou quatre jours de repos dans un endroit sec, vous coupez votre savon en morceaux carrés, — et vous avez le véritable *Windsor Soap*.



**Eaux, alcoolats et vinaigres de toilette.** — Les eaux de toilette sont nombreuses et se composent ordinairement d'infusions de substances parfumées dans l'alcool ou le vinaigre ; elles sont destinées simplement à aromatiser l'eau et ne peuvent avoir par elles-mêmes qu'une action plutôt funeste qu'efficace à la peau.

Cependant nous ne laisserons pas de donner la composition des plus populaires, sinon des meilleures, tout en commençant par indiquer les véritables eaux de toilette bienfaisantes.

*Eau de fleurs de sureau.* — Prenez une bonne quantité de fleurs de sureau que vous mettrez dans un vase convenable ; jetez dessus quantité suffisante d'eau bouillante ; laissez infuser et refroidir ; alors passez à travers un linge et servez-vous-en.

Cette eau est excellente pour se laver le visage ; elle fait disparaître les taches de rousseur qui n'ont d'autres causes que l'action du soleil d'été. Pour ce dernier objet, on peut faire l'infusion plus forte et en user aussi fréquemment qu'on le voudra ; toutefois une ou deux applications par jour sont ordinairement suffisantes.

*Eau ammoniacquée.* — Jetez dans une cuvette d'eau une cuillerée ou deux d'esprit composé d'ammoniaque, et lavez-vous de ce mélange le visage, les mains, les bras. Il fait disparaître les désagréables effets de la transpiration et laisse la peau propre, douce et fraîche.

*Eau de lavande.* — Prenez : essence de lavande, 7 grammes ; essence de girofle, 85 centigrammes ; musc, 30 centigrammes ; alcool à 36 degrés, 170 grammes ; eau, 30 grammes.

Mélez l'essence de lavande avec un peu d'alcool, d'abord ; puis ajoutez les autres ingrédients ; mettez dans une bouteille bien bouchée, et laissez reposer pendant au moins deux mois avant d'en faire usage, — en secouant toutefois la bouteille assez fréquemment.

*Autre.* — Prenez 1 litre d'alcool de bonne qualité ; mettez-y environ 65 grammes de fleurs de lavande récemment cueillies ; laissez infuser au moins un mois. Filtrez.

\*. Distiller cette infusion (au bain-marie) donnerait un produit bien supérieur.

*Eau de roses.* — Prenez 3 kilogrammes de feuilles fraîches de roses de Damas, et juste ce qu'il faudra d'eau pour empêcher que l'action du feu les brûle. Mettez dans l'alambic, et distillez comme nous l'avons indiqué au commencement.

*Eau de Cologne.* — Prenez : feuilles de sauge et de thym, de chaque 2 grammes, menthe verte et menthe sauvage, de chaque 30 grammes ; calamus aromaticus, racine d'angélique, camphre, de chaque 2 grammes ; pétales de roses et de violettes, de chaque 7 grammes ; fleurs de lavande, 3 grammes et demi ;

fleurs d'oranger, 2 grammes; absinthe, muscade, girofle, quassie, gaïac, macis, de chaque 2 grammes. Faites macérer le tout pendant vingt-quatre heures dans 5 litres d'alcool; réduisez par la distillation au bain-marie à un demi-litre environ.

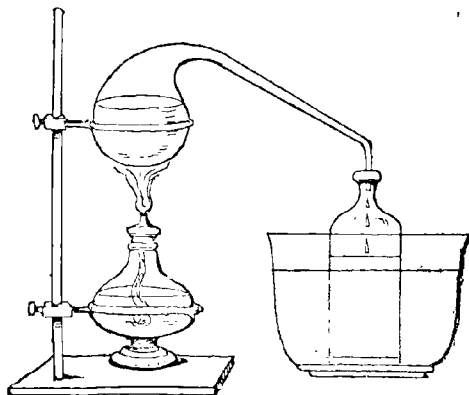
Ajoutez au produit de l'opération : essence de citron, de lavande, de menthe sauvage, de cédrat, de néroli, de semence d'anthotie, de jasmin, de bergamote, de chaque 2 grammes. Filtrez. Mettez en flacons.

*Autre.* — Prenez : alcool à 36 degrés, 2 litres; essence de néroli, de cédrat, d'orange, de citron, de bergamote, de romarin, de chaque 24 gouttes; petites semences de cardamome. 3 grammes et demi.

Distillez à l'alambic de verre et au bain-marie, et faites réduire à 1 litre et demi. Filtrez, etc.

*Eau de Cologne à froid.* — Prenez : essence de bergamote et de cédrat, de chaque 12 grammes; essence de citron, 15 grammes; essence de lavande et de romarin, de chaque 6 grammes; teinture de benjoin, 8 grammes; essence de néroli, 4 grammes; alcool à 36 degrés, 2 kilogrammes.

Mélez bien et ajoutez : musc, 30 centigrammes, ou alcoolat de jasmin, 30 grammes.



Alambic simplifié.

*Autre.* — Ajoutez à la précédente : essence de Portugal, 2 grammes; essence de thym, 10 gouttes; eau de mélisse, 30 grammes. — Mélez.

*Autre.* — Essence de citron et de bergamote, de chaque 4 grammes; essence de cédrat, 2 grammes; essence de lavande, 1 gramme; essence de fleurs d'oranger et teinture d'ambre gris, de chaque 10 gouttes; teinture de musc, 1 gramme; teinture de benjoin, 6 grammes; essence de roses, 2 gouttes. Alcool à 36 degrés, 1 litre. — Mélez et filtrez.

*Vinaigre à la rose.* — Prenez une certaine quantité de feuilles de roses fraîchement cueillies; mettez-les dans un vase et jetez dessus quantité suffisante d'acide acétique dilué d'eau fraîche. — Couvrez hermétiquement; laissez macérer pendant quatre jours; passez et ajoutez une goutte ou deux d'essence

de roses, — quoique cette addition ne soit pas indispensable.

**Lotions.** — *Lotion de Gawland.* — Prenez : amandes amères mondées, 60 grammes ; amandes douces également mondées, 30 grammes ; pilez-les dans un mortier et formez-en une pâte en mouillant avec : eau distillée, 1 litre. Ajoutez : sublimé corrosif en poudre, 1 gramme  $\frac{1}{4}$ , dissous dans deux cuillerées à bouche d'alcool. Secouez vivement.

\*. Cette préparation est recommandée pour adoucir la peau et faire disparaître les traces d'éruptions cutanées ; on s'en lotionne la peau au moyen d'un coin de serviette, ou même des doigts trempés dans la solution ; puis on essuie doucement avec une serviette bien propre.

*Lait virginal.* — Prenez : teinture de benjoin, 8 grammes ; eau de fleurs d'oranger, 220 grammes.

*Autre.* — Prenez : pâte d'amandes douces, 7 grammes ; eau de roses et de fleurs d'oranger, de chaque 200 grammes. Faites une émulsion ; ajoutez : teinture de benjoin, 3 grammes et demi.

\*. Se laver la figure avec cette eau, le soir, avant de se coucher. Les dartres farineuses légères disparaissent souvent par l'emploi de ce facile remède.

*Autre.* — Prenez : amandes douces mondées, 40 grammes ; amandes amères, 10 grammes ; pilez-les dans un mortier, et ajoutez : eau de roses, 200 grammes. Faites une émulsion ; passez et ajoutez : teinture de benjoin, 1 gramme et demi.

\*. Adoucit la peau ; fait disparaître les taches de rousseur qui n'ont point de cause organique.

*Autre.* — Prenez : eau de roses double, 250 grammes ; baume de la Mecque et teinture de benjoin, de chaque 15 grammes. Agitez.

*Lait d'amandes pour bains.* — Prenez : amandes en poudre, 1 kilogramme. Faites une émulsion en mouillant cette poudre de 2 à 3 litres de décoction légère d'orge perlé bien filtrée ou passée à travers un linge. Ajoutez : alcoolat d'orange, 20 grammes.

Agitez pour opérer parfaite incorporation, et mêlez au bain.

*Eau de madame de Beaumont.* — Prenez : myrrhe, aristoloche, graines de persil, de chaque 15 grammes ; coquelicot, 25 grammes ; camphre, 15 grammes ; opium, 12 grammes ; hypericum, 45 grammes ; eau-de-vie, 3 kilogrammes. (Toilette des femmes.)

**Cold-creams.** — Le mot *cold-cream*, qui signifie crème glacée, s'appliquait au seul blanc de baleine, dans l'origine ; aujourd'hui, une assez grande variété de compositions ayant pour objet de rafraîchir la peau, et dont quelques-unes ne contiennent même pas de blanc de baleine, sont désignées sous le nom générique de cold-creams. — que nous leur laisserons.

*Cold-cream de roses.* — Prenez : huile d'amandes douces,

400 grammes; cire vierge et blanc de baleine, de chaque 25 grammes; essence de roses, 1 gramme.

• Faites fondre au bain-marie en remuant pour bien opérer le mélange; retirez du feu aussitôt fondu, en continuant à remuer jusqu'à refroidissement.

*Autre.* — Prenez: huile d'amandes douces, 125 grammes; blanc de baleine et cire vierge, de chaque 8 grammes; fleurs de zinc, 4 grammes; eau de roses, 24 grammes.

• Opérez comme précédemment.

*Autre.* — Huile d'amandes douces, 125 grammes; cire blanche, 10 grammes. Faites fondre et ajoutez peu à peu: eau de roses, 15 à 20 centilitres.

*Crème de Ninon.* — Prenez: huile d'amandes douces, 125 grammes; axonge bien lavée, 90 grammes; suc de joubarbe, 90 grammes. Mêlez bien.

*Pâte d'amandes pour blanchir et adoucir la peau, prévenir les crevasses aux mains, etc.* — Prenez: amandes douces et amandes amères, de chaque 50 grammes; blanc de baleine, 3 grammes; huile d'amandes, 12 grammes; savon de Windsor, 12 grammes; essence de roses et huile de bergamote, de chaque 12 gouttes. Ecrasez bien les amandes dans un mortier, battez et mêlez bien avec les autres ingrédients.

*Autre.* — Prenez: amandes amères, blanchies et séchées au four, 500 grammes; pilez-les bien dans un mortier et formez-en une pâte légère en les mouillant d'eau de lavande en quantité suffisante. Ajoutez-y alors: miel de première qualité, 125 grammes; huile de jasmin, 16 grammes; poudre d'amandes, 64 grammes; iris de Florence réduit en poudre fine, 30 grammes. Battez et mêlez exactement, en vous y prenant à plusieurs fois, laissant des intervalles de repos raisonnables.

Cette pâte peut se conserver un an.

*Pommade contre les gerçures de la peau.* — Prenez: huile d'amandes douces, 15 grammes; blanc de baleine, 8 grammes; cire vierge, 6 grammes; huile d'olives vierge et huile de pavot, de chaque 15 grammes. Faites fondre au bain-marie, battez bien le mélange de manière à le rendre parfaitement homogène, et ajoutez alors: baume du Pérou liquide, 4 gouttes.

*Pommade à la rose pour les lèvres.* — Prenez: axonge bien lavée à l'eau de roses, 220 grammes; fleurs de roses rouges et de roses de Damas écrasées, 110 grammes; pilez dans un mortier, en renouvelant fréquemment l'opération pendant deux jours; faites fondre et passez. Ajoutez à la pommade ainsi obtenue quantité égale de feuilles de roses fraîches; laissez reposer deux jours de plus, puis faites bouillir doucement au bain-marie; passez et ajoutez cinq ou six gouttes d'essence de roses.

∴ Versez dans des petits pots pour conserver.

*Pommade blanche pour les lèvres.* — Prenez : parties égales d'huile d'amandes, de cire vierge, de blanc de baleine et de sucre candi blanc. Pilez ; mêlez et mettez en pots.

*Autre pommade pour les lèvres.* — Poudre de lycopode et oxyde de zinc sublimé, de chaque 4 grammes ; pommade rosat-4 grammes. Mêlez exactement.

### SOINS DE LA BOUCHE ; DÉSINFECTION DE L'HALEINE

**Eau chlorurée.** — Prenez : chlorure de chaux sec, 3 grammes ; eau, 50 grammes. Faites dissoudre.

*Autre.* — Chlorure de soude, 10 grammes ; eau, 100 grammes. Dissolvez.

∴ Se laver les gencives trois ou quatre fois par jour de l'une ou l'autre de ces deux préparations.

*Eau dentifrice.* — Prenez : bonne eau-de-vie et eau de menthe, de chaque 125 grammes ; chlorure de soude, 25 grammes.

*Autre.* — Essence de savon, 20 grammes ; teinture de pyrèthre, 5 grammes ; eau-de-vie, 10 grammes.

*Autre.* — Essence d'anis, 60 centigrammes ; essence de citron, 30 centigrammes ; créosote, 1 gramme 60 centigrammes.

*Autre.* — Prenez : alcool, 125 grammes ; huile volatile de menthe, 20 centigrammes ; huile volatile de roses, 80 centigrammes ; cochenille, sel de tartre, de chaque 50 centigrammes. Faites macérer quarante-huit heures. Filtrez.

∴ Quelques gouttes dans un verre d'eau pour nettoyer la bouche.

*Eau de Botot.* — Prenez : anis, 3 grammes ; girofle, cannelle, de chaque 1 gramme ; huile essentielle de menthe, 50 centigrammes ; eau-de-vie, 60 grammes.

Faites infuser pendant six jours. Filtrez, et ajoutez : teinture d'ambre, 50 centigrammes.

∴ Quinze à vingt gouttes dans un verre d'eau.

*Eau d'O'Méara.* — Vétiver, 4 grammes ; pyrèthre, 15 grammes ; girofle, 30 centigrammes ; iris, coriandre, orcanette, essence de menthe, de chaque 60 centigrammes ; essence de bergamote, 30 centigrammes ; alcool, 60 grammes.

*Eau de madame de La Vallière.* — Prenez : cochlearia frais, 200 grammes ; cannelle concassée, 50 grammes ; épicarpe de citron, 40 grammes ; feuilles de roses rouges sèches, 30 grammes ; girofle, 20 grammes.

Faites macérer cinq ou six jours dans :

Alcool à 22 degrés. . . . . 2 kilogrammes.

*Distillez au bain-marie.*

\*. Quelques gouttes dans une demi-verrèe d'eau.

*Teinture gingivale.* — Teinture de baume du Pérou et teinture de racine de gayac, de chaque, 4 grammes; teinture de myrrhe, 8 grammes; esprit de cochléaria, 45 grammes.

\*. Quatre ou cinq gouttes dans une verrèe d'eau.

*Elixir anti-odontalgique.* — Racine de pyrèthre, 20 grammes; alcool, 250 grammes. Faites infuser pendant dix jours. Ajoutez : camphre, 15 grammes; teinture d'opium, 8 grammes; teinture de girofle, 5 grammes.

*Autre.* — Prenez : racine de pyrèthre, 30 grammes; esprit de romarin, 250 grammes. Faites macérer et filtrez.

*Elixir dentifrice de Lefoulon.* — Raifort frais, cochléaria frais, menthe, gaiac, quinquina, pyrèthre, de chaque 2 grammes et demi; acore, ratanhia, de chaque 2 grammes; alcool à 80 degrés, 90 grammes.

\*. Les uns et les autres étendus de trois ou quatre fois leur volume d'eau, pour nettoyer la bouche.

*Elixir à la rose.* — Prenez : girofle, 80 centigrammes; cannelle, 2 grammes et demi; gingembre, 5 grammes et demi; alcool, 60 centilitres; huile d'écorces d'oranges, 12 gouttes; huile de roses, 3 gouttes; essence de menthe poivrée, 2 grammes 65 centigrammes. Mélez; laissez macérer quinze jours. Filtrez.

\*. Étendu d'eau dans la proportion des précédents.

*Pastilles désinfectantes de l'haleine* (pastilles de Chevalier). — Prenez : charbon de bois, cachou, sucre, de chaque 30 grammes; chocolat à la vanille, 100 grammes; mucilage de gomme adragant, quantité suffisante.

\*. Faites des tablettes de 1 gramme chacune.

*Autres* (pastilles d'ambre). — Prenez : ambre, 60 centigrammes; huile essentielle de cannelle, 6 grammes; musc, 20 centigrammes; sucre blanc, 30 grammes; mucilage de gomme adragant, quantité suffisante.

\*. Pour 100 pastilles à prendre fréquemment (10 à 12 pastilles par jour).

*Autres.* — Prenez : chlorite de chaux, 2 grammes; sucre vanillé, 100 grammes; cachou, 15 grammes; mucilage de gomme adragant, quantité suffisante.

\*. Faites des pastilles de 1 gramme; à prendre de 1 à 10 par jour.

*Autres.* — Chlorure de chaux sec, 8 grammes; sucre vanillé 250 grammes; carmin, 15 centigrammes; mucilage de gomme adragant, quantité suffisante.

\*. Faites des pastilles de 15 centigrammes; à prendre 5 à 6 en deux heures.

*Poudre dentifrice.* — La plus simple et peut-être la plus

efficace de toutes les poudres dentifrices, c'est, comme nous l'avons dit ailleurs (*Médecine et Hygiène*), le charbon de bois blanc, bien brûlé, réduit en poudre impalpable. Mais, comme ce dentifrice excellent paraîtrait sans doute trop élémentaire, nous avons choisi, parmi les meilleures, quelques recettes faciles de poudres inoffensives et d'un emploi utile pour l'entretien des dents et pour prévenir la formation du tartre, si funeste à l'émail et cause de bien des maladies :

1. Prenez : charbon en poudre fine, 10 grammes; quinquina également en poudre, 8 grammes; roseau aromatique en poudre, 4 grammes; myrrhe en poudre, 2 grammes; huile de girofle, 3 gouttes. — Mêlez exactement.

2. Prenez : charbon et quinquina rouge en poudre fine, de chaque 30 grammes; sucre tamisé, 12 grammes; huile volatile de menthe, 4 gouttes. — Mêlez.

3. Prenez, réduits en poudre fine : quinquina rouge et bol d'Arménie, de chaque 15 grammes; cannelle et bicarbonate de soude, de chaque, 7 grammes et demi. Ajoutez : essence de cannelle, une ou deux gouttes. — Mêlez.

4. Prenez : magnésie calcinée, 15 grammes; sulfate de quinine, 50 centigrammes. Ajoutez : carmin, quantité suffisante pour colorer; huile volatile de menthe, 15 centigrammes.

5. Prenez : cochléaria, gaïac, quinquina, menthe, raifort, pyrèthre, acore, ratanhia, de chaque parties égales. Réduisez en poudre très fine. — Mêlez.

### SOINS DE LA TÊTE ET DE LA CHEVELURE

En principe, l'humidité est non seulement funeste à la chevelure, mais encore dangereuse pour la santé. En conséquence, toutes les fois qu'il y aura nécessité de se laver la tête, il faudra d'abord choisir avec précaution la préparation la meilleure pour cet objet, et ensuite avoir bien soin de ne se point couvrir la tête qu'elle ne soit parfaitement séchée, ainsi que les cheveux, ni, naturellement, s'exposer à l'air dans ces conditions.

*Eaux pour la tête.* — Ces eaux peuvent être employées sans danger pour nettoyer le cuir chevelu, en faire disparaître les souillures et les pellicules, etc.

*Eau de romarin.* — Prenez : eau de romarin, 1 litre; alcool rectifié, 6 centilitres; potasse pearlash, 7 grammes et demi. Mêlez.

*Eau athénienne.* — Prenez : eau de roses, 1 litre; alcool, 12 centilitres et demi; bois de sassafras, 30 grammes; potasse pearlash, 8 grammes. Faites bouillir le bois de sassafras avec l'eau de roses, dans un vaisseau de verre; lorsque le mélange sera refroidi, ajoutez la potasse et l'alcool.

✱. Cette eau est même supérieure à la précédente pour nettoyer parfaitement les cheveux.

*Eau pour faciliter l'action du fer dans la frisure.* — Prenez : borax, 60 grammes ; gomme arabique, 1 gramme et demi ; eau chaude (non bouillante), 1 litre. Remuez bien, et, aussitôt les divers ingrédients dissous, ajoutez trois cuillerées à bouche de fort alcool camphré.

✱. Le soir, avant de vous coucher, humectez les cheveux de cette préparation et tortillez-les dans des papillotes de papier.

*Pommades pour l'entretien de la chevelure.* — La meilleure, du moins la plus inoffensive des pommades, est certainement la suivante, facile à préparer soi-même et à peu de frais.

*Pommade à la moelle de bœuf.* — Prenez : moelle de bœuf, 140 grammes ; axonge, 100 grammes ; huile d'olive, 12 grammes ; cire vierge, 15 grammes. Faites fondre au bain-marie, en mettant d'abord dans votre récipient la cire vierge ; lorsque celle-ci est fondue, vous y joignez l'axonge et enfin l'huile. Retirez alors le tout du feu ; battez bien votre mélange, laissez-le un peu refroidir ; puis ajoutez-y un peu moins de la moitié du jus d'un citron, en remuant pour l'y incorporer parfaitement. Laissez ensuite reposer pendant au moins six heures. Remettez sur le feu, dans le bain-marie, ce temps écoulé, et faites bien chauffer votre pommade ; passez-la à travers un linge. Puis battez-la de nouveau et, lorsqu'elle commencera à se figer, versez-y le parfum qu'il vous conviendra : soit 8 grammes environ essence de Portugal, de vanille, de bergamote, etc. ; soit encore 12 à 15 grammes de rhum de bon goût.

*Pommade à la graisse de mouton.* — Prenez : suif de mouton préparé, 100 grammes ; cire blanche, 16 grammes ; huile d'amandes douces, 30 grammes. Parfumez. Passez et mettez en pots.

*Pommade aux amandes.* — Prenez un demi-litre d'huile d'amandes douces, mettez-le dans une casserole sur un feu doux et faites-y fondre lentement : 40 grammes de blanc de baleine et 55 grammes de saindoux. La chaleur doit être tout juste suffisante pour fondre ces dernières substances ; une trop haute température préparerait l'huile à rancir en peu de jours. — Le tout étant fondu et mêlé, versez-le dans un vase, et ajoutez, en tournant, l'huile essentielle dont vous désirez parfumer votre pommade. Passez et mettez en pots.

✱. La moelle de bœuf peut être ici avantageusement substituée au saindoux.

*Pommade philocome* (contre la calvitie). — Prenez : extrait de quinquina, 2 grammes ; huile de roses, 10 centigrammes ; huile de bergamote, 40 centigrammes ; moelle de bœuf, 15 grammes ; baume du Pérou, 2 grammes. Préparez au bain-marie comme il a été indiqué.



\*. S'emploie en frictions sur le cuir chevelu.

*Autre.* — Teinture alcoolique de quinquina, 2 grammes; camphre en poudre, 30 centigrammes; rhum, 4 grammes; moelle de bœuf, 65 grammes. — Préparation au bain-marie.

\*. S'emploie comme la précédente.

*Huiles pour les cheveux.* — Les huiles dont nous donnons ici la composition ne contiennent, comme on peut le voir, aucune substance dangereuse, ce qui constitue leur principale qualité.

*Huile à la rose.* — Prenez : feuilles de roses fraîches, 120 grammes; écrasez-les bien; ajoutez-y 45 centilitres d'huile d'olive; mêlez; couvrez bien le vase qui les contient, et laissez reposer huit jours. Pressez, pour bien faire rendre tout leur parfum aux feuilles de roses. Ajoutez ensuite de nouvelles fleurs et recommencez le procédé jusqu'à ce que le parfum vous semble suffisamment pénétrant. Filtrez.

*Huile de macassar.* — Prenez : huile d'olive, 250 grammes; huile d'origan, 1 gramme; huile de romarin, 1 gramme 25 centigrammes. Mêlez et passez.

*Huile de mille fleurs.* — Prenez : huiles à la rose et au jasmin, de chaque, 30 grammes; huiles à la fleur d'oranger et à la tubéreuse, de chaque 16 grammes; huiles à la vanille, à la jonquille et à la jacinthe, de chaque 15 grammes; essence de girofle, 2 grammes. — Mêlez. — Ajoutez, si bon vous semble : huile ambrée et musquée, 15 grammes.

*Huile philocome* (pour favoriser la croissance des cheveux). — Mêlez huile d'olive, 80 grammes, et huile de lavande, 1 gramme et demi; ajoutez : huile de romarin, 80 grammes; mêlez à nouveau. Ajoutez ensuite quelques gouttes d'essence de muscade.

\*. Frictions répétées sur le cuir chevelu avant de se mettre au lit. Il faut n'employer que fort peu de cette huile à la fois.

*Teinture (noire) pour les cheveux.* — Presque toutes les compositions pour teindre les cheveux en noir ont pour base une dissolution de nitrate d'argent (pierre infernale). Employée seule, cette dissolution a une action désastreuse sur les tubes capillaires, qu'elle corrode, et aussi sur la peau si elle vient à la toucher. Son action sur les cheveux n'est pas immédiate; l'exposition à l'air est nécessaire pour les faire noircir. Mais, si on la combine avec le sulfure de sodium, son action est beaucoup moins dangereuse, et son effet colorant est immédiat. Voici comment il faut procéder dans ce cas :

Faire dissoudre 1 gramme de nitrate d'argent dans un verre d'eau distillée, d'abord. Ensuite, on trempe une éponge dans la solution et on la passe sur les cheveux avec précaution, ayant surtout bien soin de ne pas toucher le cuir chevelu, sur lequel le nitrate d'argent laisserait des taches momentanément invisibles, mais qui noirciraient à la lumière.

Quand les cheveux sont bien imbibés de cette solution, on trempe une autre éponge dans le sulfure de sodium, et on la promène à son tour sur les cheveux. Aussitôt, par la combinaison du nitrate d'argent et du sulfure de sodium, un corps nouveau se produit, le sulfure d'argent, qui teint à l'instant toute la chevelure du noir le plus agréable.

\*, *Autre recette.* — Prenez :

|                                             |            |
|---------------------------------------------|------------|
| Nitrate d'argent. . . . .                   | 4 grammes. |
| Eau distillée. . . . .                      | 30 —       |
| Suc vert, quantité suffisante pour colorer. |            |

On applique à l'aide d'un peigne fin trempé dans le liquide, toujours en évitant de toucher la peau. Le suc vert n'intervient que pour donner une meilleure apparence à la solution.

.. Prenez encore :

|                                    |             |
|------------------------------------|-------------|
| Hydrosulfure d'ammoniaque. . . . . | 30 grammes. |
| Soluté de potasse. . . . .         | 12 —        |
| Eau distillée. . . . .             | 30 —        |

Mélez et faites un *mélange n° 1*. Préparez ensuite le *mélange n° 2*, comme suit :

|                           |            |
|---------------------------|------------|
| Nitrate d'argent. . . . . | 4 grammes. |
| Eau distillée. . . . .    | 60 —       |

Faites dissoudre. On applique le *mélange n° 1* sur les cheveux avec une brosse douce pendant quinze à vingt minutes. Avec une seconde brosse, on applique le *mélange n° 2*. Il faut bien faire attention d'écartier les cheveux, afin de les atteindre jusqu'à la racine, toujours en évitant de toucher au cuir chevelu.

\*, Si l'on ne veut pas recourir, au nitrate d'argent, on peut se servir des sels de plomb, qui ne valent pas mieux, d'ailleurs, au point de vue hygiénique.

On lave donc les cheveux avec une solution d'acétate de plomb faible, et, lorsqu'ils sont secs, on lotionne avec un sulfure alcalin (sulfure de soude, de potasse ou d'ammoniaque). Lorsque les cheveux sont secs, pour leur enlever leur aspect terne, on frotte avec une pommade de toilette.

*Teinture blond doré.* — Pour donner à la chevelure cette chaude couleur blonde que l'on remarque sur la tête des femmes du Titien et sur celles des « demoiselles » à la mode ou ayant des prétentions à le devenir, on fait usage d'une solution de bioxyde d'hydrogène, ou eau oxygénée, avec traces de baryte. On peut accomplir cette opération de la manière suivante :

Mélez intimement et faites dissoudre ensemble dix-sept parties de baryte et trois parties de chlorate de potasse. On lave le produit à l'eau fraîche, en éliminant le chlorure de potasse ; puis,

sur le reste, on jette une solution de huit parties d'acide phosphorique et vingt-cinq parties d'eau, et on plonge le mélange dans la glace. On agite; puis, quand le bioxyde de baryte s'est complètement décomposé, on recueille par décantation le liquide qui surnage. Nous donnons la marche à suivre, à titre de renseignement; ce procédé n'est bon à employer que si l'on voulait fabriquer en grand de l'eau oxygénée, mais pour des quantités minimes, on trouvera le liquide dans le commerce, chez les marchands de produits chimiques, à un prix relativement minime.

**Épilatoire.** — La plupart des préparations vantées pour débarrasser le cou ou quelque partie du visage de cheveux ou de poils superflus et gênants sont généralement d'un emploi assez dangereux. En voici une cependant qui, employée avec précaution, peut être considérée comme à peu près inoffensive.

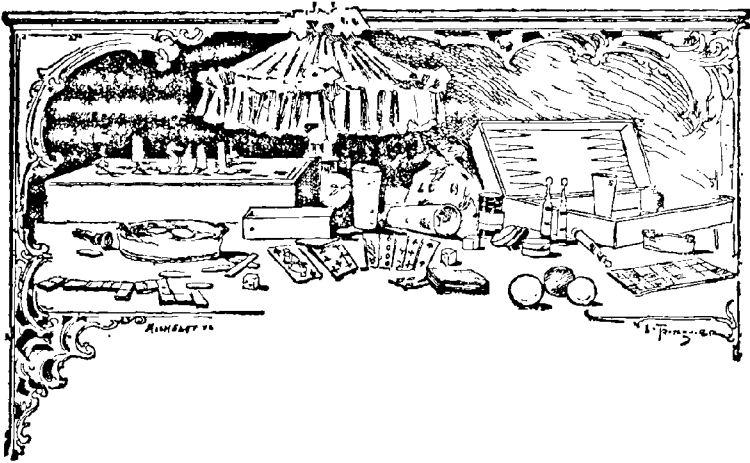
Prenez 15 grammes de chaux vive finement pulvérisée et 1 gramme d'orpin également en poudre. Mélez avec blanc d'œuf.

On commence par s'enduire la peau d'huile d'olive, qu'on y laisse une heure; ensuite on l'essuie bien, et on applique alors le mélange sur l'endroit qu'il s'agit d'épiler.

L'épilatoire turc ou *Rusma*, très employé en Orient, est ainsi composé :

|                     |            |
|---------------------|------------|
| Chaux vive. . . . . | 8 grammes. |
| Orpiment. . . . .   | 1 —        |

On délaie dans du blanc d'œuf additionné d'un peu de lessive des savonniers, on applique sur la peau, on laisse sécher et on lave ensuite à grande eau. L'orpin ou orpiment est un sulfure jaune d'arsenic.



## VII

### LES JEUX ET LEURS RÈGLES

---

#### **JEUX DE CARTES, LOTO, DOMINOS, DAMES, TRICTRAC, ÈCHECS, BILLARD**

Les jeux de cartes sont avant tout des jeux de hasard, et il y en a qui ne sont absolument que cela. Néanmoins nous ne croyons pas devoir les écarter systématiquement, attendu que s'il y a des gens qui abusent effrontément du hasard, dont ils font leur complice, ses combinaisons inattendues offrent une grande source de distraction aux personnes qui le tentent, soit en tournant une carte, soit en jetant un dé.

Il est certain, en effet, que consulter le destin sur la question de savoir qui est-ce qui mangera un morceau de pain d'épices de deux sous, ou lequel des deux amis, sirotant leur vermouth en tête à tête, paiera avec la sienne la consommation de l'autre, ce n'est pas une action que réprouve la morale la plus sévère.

Et, pour avoir la réponse de l'oracle, on s'emparera aussitôt, soit d'une queue de billard, soit du cornet aux dés du jacquet, soit du jeu de dames, soit enfin des cartes. La forme seule différera un peu, mais le fond restera le même.

Cependant notre objectif, c'est le cercle de famille. Ce que nous cherchons à faire, c'est rendre facile à apprendre la théorie de divers jeux de société et familiariser avec leurs règles, — non pour aller se mesurer avec un maître joueur ou quelques grecs, piliers d'estaminet, mais pour charmer les longues veillées d'hiver au coin du feu, le repos du soir bien gagné par une journée laborieuse ou affairée.

Qu'on le sache bien, d'ailleurs, la possession de cette théorie, la connaissance de ces règles rendront *théoriquement* aussi savant, aussi fort que le plus habile joueur ; mais c'est dans la pratique seulement qu'on acquiert l'habileté qui empêche d'être dupe, qui permet de parer un coup hardi, qui fait gagner parfois en dépit du sort contraire, d'un jeu mauvais : ce qui est une façon légitime de corriger le sort, d'amender ses décisions quelquefois entachées, semble-t-il, de partialité.

Et en ceci les différents jeux, depuis le billard jusqu'aux cartes, offrent un vaste champ d'exercice au tact et à l'habileté du joueur praticien.

### LES JEUX DE CARTES

Dans les jeux de cartes, il y en a toutefois où l'habileté ne peut être que tricherie, le hasard seul y commande : tels sont le *baccara*, le *pharaon*, le *trente et quarante*, le *tansquenet*, etc. Mais ces jeux n'offrent d'intérêt que par l'appât de l'enjeu : ce ne sont donc pas précisément des jeux de famille.

Il en est autrement de l'*écarté*, du *piquet*, du *whist*, etc., dont nous allons nous occuper sans plus tarder.

### L'ÉCARTÉ

L'*écarté* est un jeu très répandu en France, le plus répandu certainement avec et même peut-être avant le *piquet*. Comme ce dernier jeu, l'*écarté* n'est pas seulement un jeu de hasard, c'est en même temps un jeu de combinaisons. A ce titre, il entre dans la catégorie des jeux favorables au repos de l'esprit. Les parties sont courtes, et si le soin de combiner son jeu de manière à gagner l'adversaire, ou du moins à lui échapper en tout ou partie, réclame une certaine tension d'esprit, ce n'est jamais pendant un temps assez long pour changer le plaisir en fatigue.

Il demeure entendu que nous n'avons rien à voir à la façon dont ce jeu — ou tout autre — est pratiqué dans certains cercles, et que nous ne voulons y trouver qu'un divertissement de famille innocent et salubre.

D'ailleurs, au coin du foyer domestique ou sous le lustre du cercle, la manière de jouer ne diffère que par la mise. L'*écarté* à

un sou ou à vingt francs la fiche, c'est toujours l'écarté, et l'importance de l'enjeu n'ajoute rien à son intérêt, excepté pour celui qui n'a pas d'autre moyen d'existence.

L'écarté se joue à deux personnes avec un jeu de trente-deux cartes, c'est-à-dire que toutes les basses cartes à partir des six sont retirées. — sauf l'as.

La partie se joue ordinairement en cinq points.

L'importance des cartes commence au roi ; l'as vient après le valet ; puis viennent le dix, le neuf, le huit et le sept. Les *atouts*, naturellement, l'emportent sur toutes les autres cartes.

On commence par tirer la *main* ou la *donne*. C'est la plus haute carte tirée qui confère le droit de donner. Or ce droit offre un sérieux avantage, puisque celui qui donne, et par conséquent retourne la carte d'atout, court ainsi le risque de retourner un roi ; ce qui lui vaudra un *point*.

Le donneur, après avoir battu les cartes et les avoir fait *couper* par son adversaire, les distribue, d'abord à celui-ci, puis à lui-même, trois ou deux une première fois, puis, une seconde fois, deux ou trois, de manière que chacun ait cinq cartes : ce qui fait, au total, dix cartes distribuées. La onzième est alors retournée sur le paquet de cartes restant, et constitue l'*atout*.

Si cette carte indicatrice de l'atout est un roi, nous l'avons dit, elle vaut un point au donneur, qui le marque aussitôt en l'annonçant. Si le roi d'atout se trouve dans le jeu, celui qui le possède doit l'annoncer en le montrant à son adversaire ; faute de quoi, il perdrait le point attribué à la possession de cette carte.

La personne qui doit jouer la première peut annoncer son roi simplement en le jouant ; mais si, l'ayant joué, elle le laisse couvrir par la carte de son adversaire avant de l'avoir annoncé, son point est perdu.

Les cartes distribuées, relevées et examinées par les joueurs, le premier en cartes, s'il est mécontent de celles qui lui sont échues, demande à en changer en tout ou partie, en disant : *Je demande des cartes* ou : *Je propose* (les Anglais, en ceci comme en bien d'autres choses, s'expriment en français et ont particulièrement adopté cette formule : *Je propose*), ou encore, plus simplement : *Si?* Le donneur a le droit de refuser, mais, s'il ne gagne pas, son adversaire a, à son tour, le droit de marquer le *point de refus*, ce qu'il n'a garde d'oublier. Si le donneur est d'avis, lui aussi, de changer quelques cartes de son jeu, il s'empresse d'accepter la proposition et demande : *Combien?*

La réponse faite, le donneur distribue, cette fois d'un seul coup, le nombre de cartes réclamé par son adversaire, — fût-ce toutes les cinq, puis, à lui-même, celles dont il a besoin. On a eu soin, naturellement, avant de s'emparer des nouvelles cartes, d'*écarter* celles qu'on rejette.

Cette demande de cartes nouvelles peut se renouveler jusqu'à extinction du *talon*, sauf une carte qu'il faut absolument y laisser.

Nous avons dit que le donneur qui refuse la proposition d'écarte que lui fait son adversaire, premier en cartes, perd un point s'il ne gagne pas le coup, c'est-à-dire s'il ne fait au moins trois levées sur cinq. Ajoutons que le premier en cartes jouant d'*autorité*, c'est-à-dire sans proposer le recours au talon, et qui dans ces conditions perd, n'ayant fait qu'une ou deux levées, donne à son adversaire le droit de marquer à son tour le point de refus. D'où il suit que quiconque empêche son adversaire de modifier son jeu une première fois, doit gagner nécessairement, ainsi qu'il est censé l'avoir prévu ; autrement, il perd double, et si, par extraordinaire, son adversaire fait la *vole*, ce n'est plus deux points, mais trois qu'il doit marquer.

Si cependant on est allé aux cartes une première fois, le donneur a le droit de refuser d'y retourner, et le premier à jouer, celui de jouer d'emblée sans encourir une pénalité quelconque.

Ces préparatifs terminés, le premier en jeu jette une carte et son adversaire est obligé de jouer dans la couleur de cette carte ou de *couper* par un atout, le plus faible atout étant maître de la plus forte carte d'une couleur différente. S'il n'a point de la couleur demandée, et s'il n'a point d'atout, il joue une carte quelconque, qu'il lui importe, par exemple, de choisir aussi insignifiante que possible.

Mais on ne peut, si l'on a de la couleur demandée, *renoncer*, c'est-à-dire refuser d'en fournir. On ne doit pas non plus répondre par une carte plus faible que celle de son adversaire, si l'on a dans la main une carte supérieure, sous peine de perdre un point.

De même, si l'on a annoncé une couleur, il est de fait interdit d'en jouer une autre ; l'adversaire, dans ce cas, a le droit de faire reprendre la carte jouée et d'exiger qu'elle soit remplacée par une carte de la couleur annoncée. — Il a également le droit, par exemple, de la retenir, s'il la juge favorable à son propre jeu.

On ne doit pas jouer avant son tour. Si on le fait par inadvertance, il suffit de reprendre sa carte, sans autre pénalité. Cependant, là encore, on se trouve en présence du droit de l'adversaire, qui peut couvrir cette carte jouée par erreur, s'il le juge avantageux pour lui.

Le joueur qui fait les cinq levées, c'est-à-dire qui prend avec ses cartes d'une valeur supérieure les cinq cartes de son adversaire, fait ce qu'on appelle la *vole* et marque deux points. S'il n'en prend que trois ou quatre, il marque un point. S'il a le roi dans son jeu, ou si, étant donneur, il l'a *retourné*, il ajoute un point pour le roi.

Dans le cas où l'adversaire du gagnant aurait refusé d'échanger des cartes, celui-ci ajouterait un point à ceux qu'il a gagnés, —

*excepté* s'il a fait la vole et compté le roi : on ne peut, à l'écarté, marquer plus de *trois* points par tournée, sous aucun prétexte.

## RÈGLES DE DÉTAIL

Lorsque en tirant la *donne* un joueur retourne deux ou plusieurs cartes au lieu d'une seule, il est censé avoir tiré la plus basse.

On doit continuer, tant que dure la partie, à donner comme on a fait au début, soit par deux et trois, soit par trois et deux.

S'il se trouve des cartes retournées dans le jeu, et qu'on s'en aperçoive avant qu'aucun des joueurs ait vu son jeu, il faut recommencer la distribution. Si l'on ne s'en aperçoit qu'après écart, le coup est bon de droit, à la condition que ces cartes retournées viennent dans le jeu du donneur; autrement, l'adversaire à qui ces cartes seraient attribuées a le droit de faire recommencer le coup.

Si, en distribuant les cartes, le donneur en retourne quelques-unes, ou même une seule, le coup est bon si c'est dans son jeu que l'accident se produit; si c'est dans le jeu de l'adversaire, celui-ci a le droit de le faire recommencer.

Lorsqu'il y a maldonne, c'est-à-dire si l'un des joueurs a reçu plus de cartes qu'il ne lui en revient, on peut rétablir l'ordre de la distribution, si les cartes n'ont pas été vues, ou recommencer, si cet ordre a été troublé.

Au cas où les cartes auraient été vues, si le donneur a des cartes de trop, son adversaire peut tirer de son jeu un même nombre de cartes au hasard; s'il a, au contraire, des cartes de moins, il ne peut compléter son jeu qu'avec l'assentiment de son adversaire. Celui-ci, dans les deux cas, a le droit de déclarer le coup nul et de prendre la main.

Celui qui joue avec plus de cinq cartes perd un point; s'il a le roi, il lui est interdit de le marquer.

Si un joueur donne avant son tour, on peut l'arrêter, si l'on s'aperçoit de la méprise avant d'avoir retourné, et rétablir l'ordre; dans le cas contraire, le coup est considéré comme bon, mais l'adversaire frustré d'un avantage réel, a le droit de donner deux fois de suite à son tour.

Outre les joueurs qui tiennent les cartes, il peut y avoir plusieurs personnes prenant part au jeu en formant *galerie* et pariant pour l'un ou pour l'autre des joueurs actifs; dans ce cas, les parieurs ont le droit de conseiller leur partner, à moins de convention contraire.

Ces parieurs peuvent n'être point satisfaits de leur rôle passif et désirer à leur tour tenir les cartes; on convient alors que le perdant quittera la table de jeu après la partie et cédera sa place à un nouveau joueur qu'on désigne sous le nom de rentrant. Ce va-et-vient peut se prolonger à l'infini.



Enfin il arrive très souvent de jouer l'écarté en *partie liée*, principalement quand les deux adversaires n'ont pas à craindre d'être dérangés par d'avidés rentrants. Dans ce cas, la partie se compose de trois *manches* : la première manche, la seconde manche, la *belle*. Quand les deux adversaires ont gagné chacun une manche, ils jouent la belle, et c'est celui qui gagne cette dernière manche qui est proclamé définitivement gagnant. Si le même joueur a gagné les deux premières manches, il n'y a donc pas lieu de jouer la troisième.

### LE PIQUET

Le *piquet* est proprement le type du jeu de cartes français, et le paquet de trente-deux cartes, avec lequel on le joue, est lui-même désigné sous le nom de *jeu de piquet*, bien qu'on s'en serve également pour jouer, notamment, le bésigue et l'écarté.

Au piquet, c'est l'as qui est maître, il vaut onze points ; le roi, la dame, le valet viennent ensuite, valant chacun dix points ; le dix, le neuf, le huit et le sept sont comptés pour les points qu'ils marquent. — Inutile d'ajouter que la différence de couleur des cartes n'influe en rien sur leur valeur respective et que l'as de pique vaut onze points aussi bien que l'as de cœur. Mais, relativement, cette valeur d'une carte n'existe que dans sa propre couleur ; c'est-à-dire que, pour prendre une carte plus faible, il faut faire usage d'une carte plus forte *de même couleur*.

Le piquet ordinaire se joue à deux personnes. Mais il y a aussi le piquet à trois ou *piquet normand*, le piquet à quatre ou *piquet voleur*, et enfin le *piquet à écrire*, dont nous nous occupons en leur temps.

**Piquet à deux.** — Le piquet à deux se joue ordinairement en cent, cent cinquante ou deux cents points, — *secs* ou *liés*. — C'est affaire de pure convention.

Pour marquer son jeu, on se sert soit de *jetons*, comme unités, et de *fiches*, comme dizaines ; soit d'une carte coupée ou d'une marque présentant sur l'une de ses faces quatre languettes figurant les unités ; sur l'autre, quatre autres languettes figurant les dizaines ; dans le coin correspondant aux dizaines, une languette valant cinquante, et dans le coin diagonalement opposé à celui-ci, une découpe triangulaire valant cinq points. De sorte que toutes ces languettes levées donnent *quatre-vingt-dix-neuf* points ; le centième, terminant la partie, n'avait aucun besoin d'être marqué, on le comprend, quand le *cent* de piquet se jouait réellement en cent points. Aujourd'hui, on joue beaucoup plus fréquemment le piquet en 150 points, — ce qui n'empêche pas de lui continuer la dénomination impropre de « cent de piquet », — et il n'est venu à l'idée de personne, pas même

d'un joueur, de modifier en conséquence les marques de ce jeu.

Les conventions préliminaires posées, chacun des deux joueurs tire une carte du jeu pour savoir, non pas précisément qui donnera, mais qui *commandera* la donne, attendu qu'ici la donne est un désavantage. En conséquence, la carte la plus haute donnant le droit de commander, c'est le joueur qui a la plus basse carte qui donnera infailliblement.

Le donneur bat les cartes et les donne à *couper* à son adversaire, lequel, comme règle, a le droit de reprendre le paquet et de le battre à nouveau ; s'il le fait, le donneur les bat de nouveau et les fait couper une seconde fois. — Hâtons-nous d'ajouter que ce *mét-méto* n'a guère lieu qu'à la forêt de Bondy ou aux carrières d'Amérique.

Les cartes, battues et coupées une première et seule fois par le donneur, sont distribuées, douze pour chaque joueur, par deux ou trois à la fois ; mais, une fois le mode de distribution adopté, on doit le poursuivre pendant tout le cours de la partie, — à moins que l'adversaire du donneur, prévenu de la fantaisie de celui-ci, n'ait consenti à la modification proposée.

Les vingt-quatre cartes distribuées, il en reste naturellement huit au *talon*. Le donneur les divise en deux paquets, l'un de *trois* cartes qu'il place sur la table, l'autre de *cinq* qu'il dispose en travers du premier.

Les cinq cartes appartiennent au premier en jeu, qui a le droit d'écartier de son jeu, une fois vérifié, cinq cartes qui ne lui plaisent pas et de les remplacer par celles du talon qui lui sont destinées. Les trois autres reviennent au donneur après qu'il aura accompli la même formalité.

En cas de maldonne, soit que le donneur se soit donné à lui-même ou ait donné à son adversaire une carte de trop, celui-ci a le droit d'exiger que la donne soit recommencée ; mais il peut s'y tenir, et dans ce cas, si c'est lui qui a une carte de trop, il écartiera cinq cartes, ne prendra que les quatre composant son paquet au talon, le donneur devant toujours avoir ses trois cartes. Si c'est celui-ci qui a treize cartes dans son jeu, le talon ne lui en gardera donc que deux, qu'il remplacera par un écart de trois cartes.

Si l'erreur est de plus d'une carte, le coup doit être recommencé.

Il en est de même s'il y a une carte retournée au talon.

On voit, par ce que nous venons de dire, que la première chose à faire pour le joueur, après avoir examiné, groupé, calculé la valeur des douze cartes qu'il vient de recevoir, c'est de combiner les chances que lui réservent les cartes du talon qui vont lui rentrer et d'écartier en conséquence.

C'est celui qui a la main, c'est-à-dire le premier en jeu, qui écarte le premier. Il a le droit de changer cinq cartes ; mais il peut

avoir avantage à n'en prendre que quatre, trois, même que deux et à abandonner les autres à son adversaire. Il faut toutefois qu'il en prenne au moins une. Il peut regarder celles qu'il laisse au talon.

Comme son adversaire, le donneur peut prendre toutes les cartes du talon, y compris celles qui lui ont été abandonnées, ou n'en prendre qu'une partie, une seule au besoin. En tout cas, c'est par celles que lui a laissées son adversaire qu'il doit commencer. S'il en laisse, il a également le droit de les regarder.

Le gain d'une partie dépend, neuf fois sur dix au moins, d'un écart intelligent. Le premier objet qu'on doit avoir en vue, lorsqu'on écarte, c'est de tenter de faire le *point*, parce que ce n'est qu'à cette condition qu'on peut arriver au *soixante* ou au *quatre-vingt-dix*; le second, c'est d'avoir les cartes, c'est-à-dire de faire plus de levées que son adversaire, parce que celui qui fait le plus de levées, soit seulement sept sur douze, compte dix points en addition à ceux qu'il a comptés en dernier sur la dernière carte qu'il a jouée.

Il faut aussi calculer la chance, que le jeu en mains peut faire pressentir, de faire des *tierces*, des *quartes*, des *quintes*, des *seizièmes*, des *dix-septièmes* et des *dix-huitièmes*, c'est-à-dire de réunir trois, quatre, cinq, six, sept ou huit cartes de même couleur et se suivant sans solution de continuité (on dit *quintes*, *seizièmes*, etc., quoique les cartes réunies ne soient que cinq, six, sept, etc., parce que la tierce et la quarte seules comptent pour le nombre de cartes qui les composent, tandis qu'à partir de la quinte ces réunions de cartes valent 15, 16, 17 et 18 points).

Enfin, il ne faut pas négliger la possibilité de faire des *quatorze*, c'est-à-dire de réunir les as, les rois, les dames, les valets, ou les dix des quatre couleurs: cœur, carreau, pique et trèfle; sans toutefois que cette préoccupation fasse oublier le *point* ou les *cartes*, oubli qui pourrait avoir des conséquences graves par l'importance qu'il permettrait à l'adversaire de donner à son jeu.

Il résulte donc de tout ce qui précède que, lorsqu'on fait un écart, il importe surtout de se défaire des cartes isolées, d'une valeur insignifiante par elles-mêmes, ou au besoin de sacrifier des cartes de valeur, mais isolées, pour songer avant tout à ajouter, s'il est possible, des cartes à celles de la couleur desquelles on a le plus grand nombre déjà. Dans la recherche assez hasardeuse du quatorze, il faut craindre de se laisser entraîner à rejeter des cartes élevées qui peuvent, par une recrue moins hasardeuse vingt fois que celle de la quatrième carte du quatorze, amener une quinte ou une seizième, et par elles un plus grand nombre de points à compter que n'en aurait produit le quatorze recherché si la recherche avait eu un bon résultat.

Plutôt, d'ailleurs, que de vouloir trop améliorer un jeu passable, il est sage, et c'est en effet le cas, de n'écarter que deux ou trois cartes, encore qu'on ait droit à cinq. C'est encore là un abandon qu'il ne faut faire, s'il est possible, qu'à bon escient, un moyen dont il ne faut user qu'avec mesure. C'est une question de tact que la pratique développe plus ou moins.

*Le point.* — Nous avons déjà parlé de la valeur respective des cartes. Les joueurs, ayant écarté, rassemblent leurs cartes et comptent les points que représentent celles dont ils ont le plus grand nombre. Celui des deux joueurs qui possède un nombre de cartes de même couleur supérieur à celui de son adversaire ou qui a un même nombre de cartes que lui, mais représentant un chiffre de points supérieur aux siennes, celui-là a le point.

Supposons, pour plus de simplicité, qu'un des joueurs a cinq cartes en cœur, et que ces cinq cartes sont l'as, le roi, la dame, le valet et le dix ; l'as, nous le savons, représente onze points ; les quatre autres cartes, chacune dix ; soit quarante et onze, au total cinquante-un. Son adversaire a également cinq cartes, en pique, par exemple, qui sont l'as, le roi, la dame, le dix et le huit. Celui-ci a évidemment deux points de moins que l'autre. En conséquence, c'est cet autre qui a le point.

Nous nous occuperons plus loin de la manière de compter le jeu. Pour le moment, examinons les quatorze, les tierces, quartes, quintes, etc., qu'il nous faut bien connaître pour être à même de les bien compter.

*Les quatorze.* — Les quatorze consistent dans la réunion des quatre as, des quatre rois, des quatre dames, des quatre valets ou des quatre dix. Au dix s'arrête la série. Ainsi quatre neuf, etc., ne valent plus rien que leur valeur ordinaire.

Un quatorze, soit de dix, soit d'as, compte pour quatorze points, — quand il compte, c'est-à-dire quand l'adversaire n'a pas un quatorze supérieur : par exemple, un quatorze de rois annule le quatorze de dames de l'adversaire, et, par la même occasion, les brelans de trois as, trois rois, trois dames, trois valets et trois dix qu'il peut avoir ; tandis que celui qui possède le quatorze valable compte des brelans inférieurs qui peuvent y être joints dans son jeu.

Trois as, trois rois, trois dames, trois valets, trois dix comptent pour trois points, à moins que l'adversaire ne possède un brelan plus fort ou un quatorze qui empêcheraient de les compter.

*Les tierces.* — On appelle tierce la réunion de trois cartes de même couleur se suivant sans interruption.

Il y a six sortes de tierces :

Tierce majeure, composée de l'as, du roi et de la dame ;

Tierce au roi : roi, dame, valet ;

Tierce à la dame : dame, valet, dix ;

Tierce au valet : valet, dix, neuf ;

Tierce au dix : dix, neuf, huit ;

Tierce basse ou tierce au neuf : neuf, huit, sept.

Une tierce représente *trois* points, quand elle est *bonne*. Pour qu'elle soit bonne, il faut qu'elle ne soit pas annulée par une tierce plus forte, ou par une quatrième, une quinte, une seizième, une dix-septième ou une dix-huitième possédée par la partie adverse.

*Quatrièmes.* — La réunion de quatre cartes de même couleur, dans les conditions exigées pour former la tierce, s'appelle une quatrième. Il y a cinq quatrièmes, qui sont :

Quatrième majeure, composée de l'as, du roi, de la dame et du valet ;

Quatrième au roi : roi, dame, valet, dix ;

Quatrième à la dame : dame, valet, dix, neuf ;

Quatrième au valet : valet, dix, neuf, huit ;

Quatrième basse ou au dix : dix, neuf, huit, sept.

La quatrième bonne vaut *quatre* points. Elle est bonne lorsqu'elle réunit les conditions dont nous avons parlé à propos de la tierce.

*Quintes.* — Réunion de cinq cartes de même couleur, se suivant sans solution de continuité. Il y en a quatre :

Quinte majeure : as, roi, dame, valet et dix ;

Quinte au roi : roi, dame, valet, dix, neuf ;

Quinte à la dame : dame, valet, dix, neuf, huit ;

Quinte au valet : valet, dix, neuf, huit, sept.

La quinte reconnue bonne vaut *quinze* points.

*Seizièmes.* — Les seizièmes, réunion de six cartes dans les conditions indiquées ci-dessus, sont de trois sortes :

Seizième majeure : as, roi, dame, valet, dix, neuf ;

Seizième au roi : roi, dame, valet, dix, neuf, huit ;

Seizième à la dame : dame, valet, dix, neuf, huit, sept.

La seizième bonne compte *seize* points.

*Dix-septième.* — Il n'y a que deux dix-septièmes, qui sont :

Dix-septième majeure : as, roi, dame, valet, dix, neuf, huit ;

Dix-septième au roi : roi, dame, valet, dix, neuf, huit, sept.

La dix-septième bonne vaut *dix-sept* points.

*Dix-huitième.* — La dix-huitième étant la réunion complète des huit cartes d'une même couleur, il ne peut y en avoir qu'une par couleur, naturellement. Elle vaut *dix-huit* points.

Une tierce, une quarte, une quinte, une seizième, voire une dix-septième peuvent n'être point bonnes. Il suffit, comme nous l'avons dit, que l'adversaire ait en mains une *séquence* de valeur supérieure.

Même la dix-huitième peut être réduite, si dans la main de l'ad-

versaire se trouve une autre dix-huitième qui *paye* la première. Ainsi, outre l'annulation d'une séquence plus faible par une plus forte, dont nous venons de parler, deux tierces, deux quatrièmes, deux quintes, deux seizièmes, deux dix-septièmes et même deux dix-huitièmes, c'est-à-dire deux séquences de même valeur, s'annulent réciproquement.

D'autre part, le joueur dont la quinte, par exemple, a été reconnue bonne, compte, grâce à cette circonstance, les quatrièmes ou les tierces qu'il peut avoir en outre de cette quinte, tandis que son adversaire ne pourra même pas compter une quinte, s'il en a une, plus faible que celle-ci, quoique supérieure à toute quatrième et tierce. — Nous avons déjà vu les quatorze reconnus bons entraîner la validation de trois cartes semblables, trois as, trois rois, en dépit des brelans plus élevés de la partie adverse.

*Manière de compter.* — L'écart fait, les cartes rassemblées par couleurs, les joueurs calculent le point représenté par les cartes d'une même couleur qui sont les plus nombreuses dans leur jeu, et que le premier en cartes doit, le premier, annoncer à haute voix.

Si, par exemple, ce dernier possède six carreaux, qui sont, supposons : l'as, le roi, la dame, le valet, le huit et le sept, il annoncera *six cartes* ; si son adversaire en a un nombre égal, il lui demandera alors ce qu'elles valent ; et l'autre de compter ses points et de répondre : *cinquante-six*. Si le point de l'adversaire est inférieur à ce chiffre, il répondra : *C'est bon*. Le premier joueur comptera en conséquence six points ; mais, si l'autre a, au contraire, un point plus élevé, il répondra : *Cela ne vaut pas*, et ce sera à lui de compter le point. Si le point est égal de part et d'autre, le second joueur déclare : *C'est payé*. Les cartes, dans ce cas, sont abattues, le nombre de points vérifié, et il n'y a pas en réalité de point. Autrement, celui dont le point est reconnu bon abat seul ses cartes pour prouver à son adversaire l'exactitude de sa déclaration.

Le premier en jeu passera alors en revue et annoncera les séquences, tierces, quarts, etc., les quatorze, les trois cartes semblables, trois as, trois valets, etc., qu'il peut avoir. Ces diverses séquences peuvent, de même que le point, être déclarées bonnes, mauvaises ou payées. Dans le premier cas, le joueur les montrera ; dans les deux autres, son adversaire lui prouvera son affirmation.

Lorsque l'un des joueurs a son jeu composé uniquement de cartes blanches, il le déclare, avant d'écartier, à son adversaire, mais quand celui-ci a déjà fait son écart. *Dix de cartes blanches* prévient et annule d'avance le coup de soixante ou de quatre-vingt-dix pour l'adversaire, qui ne compte plus que la valeur exacte de ses points.

Comme exemple de la manière de compter les points, nous repreneons notre hypothèse de tout à l'heure et nous disons, nous substituons à notre premier joueur : six cartes reconnues bonnes, 6 ; quatrième majeure (également bonne), 10 ; tierce basse, 13 ; trois as, 16 ; je joue 17. Le second joueur, avant de couvrir la carte jouée, compte à son tour ce qu'il peut avoir à compter — et, dans le cas actuel, il n'a rien. Ensuite il joue une carte de même couleur que celle précédemment jouée, à moins toutefois qu'il n'en ait pas. Il fait la levée, naturellement, si sa carte est plus forte que celle de son adversaire ; autrement, celui-ci continue à jouer et à compter.

Ajoutons qu'une fois sa première carte abattue, le premier joueur ne peut plus revenir sur ce qu'il a compté, au cas où il aurait commis quelque oubli.

Quand on a un certain nombre de cartes de même couleur, dont les supérieures sont entre les mains de l'adversaire, il est très important de les *affranchir* en faisant tomber ces cartes supérieures et en conservant les autres qui feront des levées certaines quand reviendra le tour de main.

Le joueur qui fait la dernière levée la compte double ; on compte ensuite le nombre de levées faites de part et d'autre, et celui qui en a fait le plus ajoute dix points à ceux qu'il a déjà comptés. — C'est ce qu'on appelle « faire les cartes ». Si le nombre de levées est égal, naturellement il n'y a rien à compter pour personne.

Si la partie n'est pas terminée du premier coup, on continue à jouer, chaque joueur donnant les cartes à son tour. Lorsqu'elle est terminée et que l'on désire en recommencer une autre, il est d'usage de tirer à nouveau à qui la main.

*Pic, repic et capot.* — Lorsque le premier joueur, ayant compté son jeu et le reste, joue en continuant de compter jusqu'à trente, avant que son adversaire ait pu compter *un*, au lieu de trente, il compte *soixante*, pour continuer, s'il y a lieu, à compter soixante et un, soixante-deux, etc. C'est le *pic*.

Quand le chiffre de trente est atteint dans le jeu même de l'un ou l'autre joueur, avant que le premier en cartes ait pu jouer, au lieu de soixante, le joueur favorisé compte *quatre-vingt-dix*. C'est le *repic*.

Enfin, il y a *capot* quand l'un des joueurs, son adversaire eût-il le point, des quintes, des quatorze, etc., fait à lui seul les douze levées. Dans ce cas, la dernière levée n'est pas comptée double, et l'on compte, au lieu des dix points que donne la majorité des levées, *quarante points*.

#### RÈGLES DE DÉTAIL DU JEU DE PIQUET

Lorsque en donnant les cartes on s'aperçoit qu'il y en a une ou

plusieurs de retournées, la règle est de recommencer à battre, couper et donner.

Celui qui, ayant fait son écart, prend plus de cartes qu'il n'en a jeté, ou qui joue avec plus de douze cartes, *compte à la muette*, c'est-à-dire ne compte rien, tandis que son adversaire compte tout ce qu'il a dans son jeu, que ce soit plus fort ou plus faible que les avantages correspondants auxquels le coupable est obligé de renoncer.

Celui qui commet la faute contraire, c'est-à-dire qui joue avec moins de cartes qu'il n'en devrait avoir, supporte purement et simplement les conséquences de son erreur. En d'autres termes, il compte ce qu'il a, les points qu'il fait; mais il ne peut faire la dernière levée, puisqu'il lui manque une carte; il ne peut donc compter deux points pour la dernière levée; ni, si le jeu le favorise, faire capot son adversaire, lequel au contraire pourra le faire capot lui-même simplement en faisant onze levées au lieu de douze.

On ne peut plus revenir à son écart lorsque, après avoir jeté les cartes dont on croyait pouvoir se démunir, on a touché le talon, qu'on ait trop ou trop peu écarté. C'est une règle absolue.

On ne peut regarder les cartes du talon qui vous sont réservées qu'après avoir écarté, — sous peine de *compter à la muette*.

Le premier en main, à qui, par conséquent, il revient cinq cartes, peut, comme nous l'avons dit précédemment, ne pas les prendre toutes. Dans ce cas, il en prévient son adversaire en disant : *J'en laisse... tant*; ou : *Je n'en prends que tant*.

Celui qui, ayant écarté moins de cartes qu'il n'en doit prendre, s'aperçoit de sa faute avant d'avoir vu les cartes du talon, peut remettre au talon ce qu'il a de trop, excepté pourtant si son adversaire a pris les siennes et les a vues. Dans ce dernier cas, comme dans celui où le coupable aurait retourné et vu les cartes du talon, l'adversaire a le droit d'exiger que le coup soit joué tel quel, la carte de trop mise à l'écart après avoir été vue des deux joueurs, ou que le coup soit refait.

On ne peut faire deux fois de suite; mais on ne le fait pas exprès, puisque c'est un désavantage. Dans le cas où cette faute serait commise et entièrement consommée, tant pis pour le coupable; mais, si celui-ci s'aperçoit de sa distraction avant d'avoir vu son jeu, il peut contraindre son adversaire à faire à son tour, quand même celui-ci aurait vu son jeu.

Le joueur qui a oublié de compter quelque chose dans son jeu et ne s'en aperçoit qu'après avoir jeté sa carte n'y peut plus revenir, ni par conséquent empêcher que son adversaire compte tout ce qu'il a dans son jeu, même d'inférieur à ce qui a été oublié dans le sien. Mais, s'il s'en aperçoit avant d'avoir joué, il est parfaitement admis à rectifier l'erreur commise.



Toute carte jetée sur la table est carte jouée et l'on ne peut la reprendre, excepté dans le cas où, étant le second en cartes, on aurait renoncé par mégarde, ayant dans son jeu de la couleur demandée ; si l'on n'a pas de cette couleur, la carte jetée par mégarde ne peut être reprise pour lui en substituer une autre.

Quiconque annonce faussement un quatorze ou quelque séquence qu'un écart inconsideré lui a enlevé compte à la muette.

Compter à la muette est d'ailleurs une pénalité fréquemment appliquée à des fautes auxquelles la mauvaise foi est le plus souvent étrangère, mais qui pourtant, si elles n'étaient reconnues, porteraient un préjudice certain à l'adversaire.

Si le dernier en cartes retourne et voit une carte du talon de l'autre joueur, il est loisible à celui-ci de faire refaire après examen de son jeu.

Si c'est le premier en jeu qui a commis la faute, au préjudice de son adversaire, celui-ci a le droit de lui imposer une couleur à jouer.

Celui qui renonce, lorsqu'il peut faire autrement, est obligé de reprendre sa carte si son adversaire l'exige, et de jouer la couleur demandée par celui-ci.

Si, croyant avoir perdu, l'un des joueurs jette ce qui lui reste de cartes en mains sur le tapis, son adversaire, en montrant son jeu à son tour, comptera toutes les levées qui restent à faire, bien que, vérification faite, il puisse se trouver que le joueur trop tôt découragé pouvait faire quelques levées qu'il ne prévoyait pas.

### PIQUET A TROIS, OU PIQUET NORMAND

Le piquet à trois, dit *piquet normand*, n'est en réalité que le piquet ordinaire joué à trois personnes, division qui nécessite naturellement quelques modifications que voici.

La donne tirée comme d'usage, celui qui donne fait couper par son voisin de droite et distribue, en commençant par son voisin de gauche, dix cartes à chacun des joueurs et à lui-même, par deux et trois cartes alternativement ; ce qui fait trente cartes. Les deux dernières restent au talon, et le donneur a le droit de les échanger contre deux cartes de son jeu ou de les laisser sur le tapis après les avoir vues. Dans ce dernier cas, les deux cartes du talon n'appartiennent à personne et personne autre que le donneur n'a le droit de les regarder ; elles restent sur le tapis.

Le dix de cartes blanches, le point, les quatorze, les séquences, etc., sont comptés de la même manière qu'au piquet ordinaire.

Pour compter quatre-vingt-dix en mains, il suffit d'avoir vingt points à compter avant de jouer, au lieu de trente qu'il faut au piquet proprement dit.

Ce même chiffre de vingt points (au lieu de trente), atteint en jouant, compte soixante. Il est bien entendu que, pour compter soixante ainsi, il faut faire vingt points avant qu'aucun des deux adversaires ait pu rien compter ni faire la moindre levée.

Celui qui fait le plus grand nombre de levées compte dix points additionnels, comme au piquet ordinaire.

Dans le cas où les levées se trouveraient réparties également entre deux joueurs, c'est celui qui aura fait les quatre premières qui marquera dix points.

Le *capot*, dans le piquet à trois, a deux aspects distincts :

Lorsqu'un seul des joueurs a fait toutes les levées, il marque quarante points comme au piquet ordinaire ; si un seul des trois joueurs est capot, les quarante points sont partagés entre les deux autres, qui marquent chacun vingt points.

Le capot unique est assez fréquent à ce jeu.

Enfin le premier des trois joueurs qui atteint le chiffre de points fixé pour le gain de la partie se retire, laissant les deux autres s'escrimer au piquet ordinaire à deux. — C'est là la phase décisive, car celui qui succombe dans ce dernier combat est le seul perdant, et paie aux deux autres l'enjeu consenti.

Le piquet à trois se joue également en cent, cent cinquante ou deux cents points. — Il peut toujours, en somme, être joué en tel nombre de points qu'il plaît aux joueurs ; c'est affaire de pure convention.

### PIQUET A QUATRE, OU PIQUET VOLEUR

Le *piquet à quatre*, c'est le piquet à deux joué par deux partenaires contre deux autres, avec quelques modifications que nous allons indiquer.

On tire au sort, d'abord, l'association : les deux joueurs qui ont tiré les deux cartes les plus hautes sont associés ou partenaires, contre les deux autres, qui ont tiré les cartes les plus faibles.

Cela fait, les joueurs se placent de manière que deux partenaires ne puissent jouer l'un sur l'autre ; c'est-à-dire que les deux associations se mêlent, deux associés séparés de chaque côté par un adversaire.

Alors on tire la main.

Ces préliminaires achevés, le donneur distribue les cartes, huit à chaque joueur, par deux et par trois ou simplement par deux, en commençant par celui de gauche bien entendu, après avoir battu les cartes et donné à couper à son voisin de droite.

La distribution faite, il ne reste donc rien au talon, les trente-deux cartes étant aux mains des joueurs.

Le premier en cartes annonce alors son jeu, exactement comme dans les jeux précédents, recevant les mêmes réponses de *c'est*

*bon, ça ne vaut pas*, etc. La différence réside en ceci, que le joueur dont le jeu est bon, c'est-à-dire qui possède les tierces, quartes, quintes, etc., le quatorze, les trois cartes semblables les plus fortes, y joint les plus faibles qui se trouvent dans le jeu de son partner.

Les deux associés qui réunissent le plus de levées comptent dix points additionnels, comme dans les exemples précédents et quarante, s'ils font leurs deux adversaires capots.

Dans le jeu de piquet à quatre, comme dans tous les jeux d'associations, une grande attention, une finesse particulière même est tout à fait nécessaire ; car il faut deviner, en quelque sorte, le jeu de son associé, afin de le seconder dans la mesure du possible.

### PIQUET A ÉCRIRE

Le *piquet à écrire* est soumis aux mêmes règles fondamentales que le piquet ordinaire. La manière de compter seule diffère, et diffère assez pour en faire un jeu tout particulier.

Cette variété du piquet se joue à plusieurs personnes, à trois, quatre, même jusqu'à sept ; en ce sens que, bien que deux joueurs seulement tiennent les cartes, des rentrants prennent à tour de rôle la place de celui qui a fait le moins de points dans le temps convenu.

On convient, avant de commencer, en combien de *rois* ou de *tours* on jouera. Ces mots de rois et de tours sont tout conventionnels, et signifient, celui-ci deux coups, et le roi, deux tours.

On manipule donc ses cartes exactement comme s'il s'agissait du piquet proprement dit ; puis, à la fin de chaque coup, les deux joueurs établissent le compte des points qu'ils ont faits, de la manière suivante :

Le premier, par exemple, a fait au premier coup trente points, son adversaire en a fait seulement dix ; dans ce cas, on soustrait le chiffre le plus bas du plus élevé : de trente ôtez dix, reste vingt ; et l'on écrira au compte du premier vingt points. Si, au deuxième coup, la chance ayant tourné, le second joueur fait quarante points et son adversaire dix, le calcul contraire aura lieu : de quarante ôtez dix, reste trente ; et l'on marquera trente au profit du nouveau gagnant : ou, faisant une nouvelle soustraction, vingt seulement, en effaçant les dix du premier, ce qui revient au même.

Les points sont inscrits sur une feuille de papier, qu'on raye d'autant de colonnes qu'il y a de joueurs, dans l'hypothèse d'un certain nombre de rentrants.

La différence dans la manière de compter ne se borne pas là. Le chiffre de points faits par un joueur au-dessous de cinq — de

un à quatre — ne compte pas ; à partir de cinq, les points comptent pour dix et ainsi de suite : quinze pour vingt, vingt-cinq pour trente, etc. En outre, il y a vingt points de *consolation* portés au gain de celui qui a fait le plus grand nombre de points. — Ce chiffre de vingt points n'est pas immuable ; on peut l'abaisser ou l'élever d'un commun accord ; mais c'est le chiffre le plus habituellement admis.

Le nombre de tours ou de rois joué, on établit le compte de chacun, et les paiements s'effectuent généralement avec des jetons revêtus d'une valeur fictive et représentant un certain nombre de points. — Les paiements en argent, s'il y a lieu, se font naturellement par le décompte de ces jetons.

### LA TRIOMPHE

La *triomphe* se joue avec un jeu de trente-deux cartes ayant la même valeur qu'au jeu de l'écarté, avec lequel ce jeu a d'ailleurs beaucoup de rapports : la manière de couper, distribuer les cartes, de jouer, le nombre de cartes données à chaque joueur sont les mêmes qu'à l'écarté. Seulement on n'écarte pas, et le roi ne fait pas marquer un point à celui qui l'a dans son jeu ou qui le retourne.

Le donneur ayant donc distribué à son adversaire et à lui-même chacun cinq cartes, tourne la onzième qui indique la *triomphe* ou l'atout.

On doit fournir à la couleur demandée par le premier en jeu, ou, à défaut, couper avec de l'atout. Si l'on n'a ni de cette couleur ni de l'atout, il va sans dire qu'on joue ce qu'on a ; on ne peut jeter sur la carte de son adversaire une carte plus basse, si l'on en possède une plus haute : en d'autres termes, on est tenu de *forcer* toutes les fois qu'on le peut. Comme à l'écarté encore, le joueur qui fait trois levées marque un point ; s'il les fait toutes les cinq, s'il fait la vole en un mot, il marque deux points.

Avant de jouer, l'un ou l'autre joueur peut offrir à son adversaire un point pour avoir le droit de refaire ; si celui-ci accepte, il marque le point et le coup est recommencé sans changement de main ; s'il refuse le point qui lui est offert il faut qu'il en fasse deux, c'est-à-dire la *vole*, sinon il perd deux points. — Il est facile de comprendre que le joueur qui offre un point à son adversaire se juge assez mal partagé pour avoir à craindre d'en perdre deux et que celui qui refuse ce point n'a d'autre raison de le faire que l'espoir précisément de faire la vole.

De même, les deux joueurs ayant chacun quatre points, l'un d'eux peut offrir un point à son adversaire pour remettre la partie en sept points, — au lieu de cinq, comme c'est l'usage ; et celui-ci est, comme dans le cas précédent, forcé de faire la vole pour

gagner, autrement il perd deux points dont son adversaire profite, et la partie est, de ce fait, reportée à sept points, comme celui-ci l'avait demandé.

La triomphe se joue encore à quatre ou six personnes, par associations de deux ou trois. Dans ce cas, les associés se placent à côté l'un de l'autre et se montrent réciproquement leur jeu, mais sans prononcer une parole. Ils jouent ensuite à tour de rôle et suivant les principes posés pour la triomphe à deux.

On peut encore jouer la triomphe à plusieurs sans pour cela s'associer, c'est-à-dire « à chacun pour soi », suivant le terme consacré. Il n'est pas besoin d'entrer dans de grands détails pour faire sentir la différence de ce jeu avec les deux précédents. La seule qu'il importe de rappeler, c'est que, dans le cas d'égalité de levées entre plusieurs joueurs, c'est celui qui a fait les premières qui gagne.

#### RÈGLES A OBSERVER

Si le jeu dont on se sert est incomplet ou faux et qu'on ne s'en aperçoive qu'après que plusieurs points ont été marqués, les points seront effacés et le jeu changé.

Le joueur qui fait maldonne perd un point.

Celui qui joue avant son tour perd également un point, s'il n'a pu reprendre sa carte avant qu'elle soit couverte.

Le joueur qui renonce, ayant de la couleur demandée, ou qui, n'en ayant pas, ne coupe pas lorsqu'il peut le faire, perd un point, — ou même deux points suivant les conventions arrêtées d'avance.

Pour le reste, consulter les règles spéciales à l'écarté.

#### LA MOUCHE

La *mouche* se joue entre trois et jusqu'à six personnes. Dans le premier cas, on se sert d'un jeu de trente-deux cartes ; si l'on est six, on se sert d'un jeu entier ; si l'on est quatre ou cinq, il est loisible aux joueurs d'enlever du jeu entier une, deux ou trois des plus basses cartes, de manière qu'il reste en tout cas au talon un nombre de cartes assez considérable pour permettre à chaque joueur d'en écarté, et par conséquent d'en changer au moins trois de son jeu.

On tire la main et l'on distribue exactement comme à l'écarté ou à la triomphe, en retournant ensuite la première carte du talon pour indiquer l'atout.

Les cartes ont la même valeur que dans ces deux jeux.

On marque les points avec des jetons.

Ces dispositions prises, le premier joueur, ayant examiné son jeu, peut demander à changer ses cartes en tout ou partie, si elles lui paraissent désavantageuses ; dans le cas contraire, il les

garde et prévient ses adversaires en disant : *Je m'y tiens*. Le même droit appartient à chacun des autres joueurs à tour de rôle.

Le joueur dont le jeu est parfaitement détestable, et qui pourtant ne veut pas courir les chances d'un écart, peut l'écartier en entier, ou, s'il n'y a pas de cartes à l'écart avant les siennes, les placer sans rien dire sous le talon.

On fait usage, au jeu de la mouche, de quelques termes spéciaux dont il est utile de donner la clef avant d'aller plus loin.

Par exemple : *la mouche*, qui signifie l'enjeu figuré ordinairement par des jetons (autant de jetons qu'il y a de joueurs) que chaque joueur amoncelle au milieu de la table avant que les cartes aient été battues. On appelle cette action préliminaire *faire la mouche*; le joueur qui, n'ayant fait aucune levée, ajoute au tas autant de jetons qu'il y a de joueurs, *fait également la mouche*; la fait de même tout joueur qu'une faute quelconque a soumis à la pénalité d'un nombre de jetons égal au nombre total des joueurs.

*Mouche* se dit encore d'une réunion de cinq cartes de la même couleur dans une même main.

Enfin ce mot sert à désigner le jeu lui-même.

Lorsqu'il y a plusieurs mouches au jeu, c'est-à-dire plusieurs fois autant de jetons que de joueurs, on dit que la mouche est *double, triple, quadruple*, etc.; on dit aussi dans ce cas, d'une manière générale non moins que facétieuse, que « la mouche est piquante ».

Les autres termes n'ont pas besoin d'explication, étant empruntés d'expressions d'un usage vulgaire.

Nous avons dit que le joueur qui possède cinq cartes de la même couleur gagne la mouche; il la gagne sans avoir besoin de jouer; ses adversaires abattent alors leur jeu, et l'on recommence. Mais, s'il y a plusieurs joueurs dans le même cas, c'est celui qui a la mouche de couleur de l'atout qui gagne; à son défaut, celui dont le point est le plus élevé, les figures et l'as comptant pour dix et les autres cartes pour les points qu'elles indiquent. Enfin, à égalité de points, l'avantage est attribué à la *primauté*, c'est-à-dire au premier en cartes.

Le joueur qui a la mouche peut ne l'annoncer qu'à son tour de jouer; il se borne alors à déclarer qu'*il s'y tient* et attend, dans l'espoir de gagner, outre son jeu, les mouches qui peuvent se produire de la manière expliquée ci-après. Si cependant on lui demande, après sa déclaration de s'y tenir, s'il *sauve la mouche*, il doit répondre vrai, — ou pas du tout. Mais son silence est d'une interprétation facile.

Les autres joueurs alors abattent leur jeu et n'ont ainsi rien à payer.

Quand un joueur a la mouche, ceux qui n'ont pas abattu leur jeu et jouent dessus paient une mouche, c'est-à-dire un nombre de jetons égal à ceux qui se trouvent sur le jeu.

La même pénalité frappe celui qui renonce, qui ne coupe pas, ou ne force pas sur la coupe ou la couleur jouée, pouvant le faire; celui qui reprendrait des cartes à son écart ou commettrait quelque peccadille du même genre.

Chaque levée vaut au joueur qui l'a faite un jeton, quand la mouche est simple; si elle est double, triple ou quadruple, il prend deux, trois ou quatre jetons, et ainsi de suite.

La découverte que le jeu dont on se sert est faux ou incomplet n'annule que le coup pendant lequel cette découverte est faite.

### LE PAMPHILE OU MISTIGRIS

Ce jeu n'est qu'une variété de la mouche, dans laquelle c'est le valet de trèfle, baptisé *mistigris* pour la circonstance, qui l'emporte sur toutes les autres cartes, même sur le roi d'atout.

Celui donc qui a *mistigris* dans son jeu reçoit de chacun des autres joueurs un ou plusieurs jetons, suivant ce qui aura été convenu.

Si le joueur qui a *mistigris* dans son jeu possède en même temps quatre cartes de la même couleur, mais autre que le trèfle, il ne peut gagner la mouche, puisqu'il lui faudrait pour cela avoir cinq cartes de la même couleur.

Généralement cependant on convient que le *mistigris* prendra la couleur de l'atout, fiction qui permet de faire passer, par exemple, quatre carreaux et le valet de trèfle pour cinq carreaux.

C'est purement et simplement affaire de convention.

### LE RAMS

Le *rams* se joue avec un jeu de trente-deux cartes ayant la même valeur qu'à l'écarté. Comme à l'écarté, la donne, étant un avantage, se tire à la plus haute carte et les cartes sont distribuées, cinq à chaque personne, par deux et trois ou trois et deux. La première carte du talon est ensuite retournée comme indicatrice de l'atout. C'est l'as qui est la plus forte carte.

Le nombre des joueurs peut être de trois, quatre, cinq ou six; mais, quel qu'en soit le nombre, il n'y a ordinairement qu'un gagnant et un perdant. Chaque joueur reçoit un certain nombre de jetons toujours égal, naturellement, — le plus souvent cinq.

Le premier en cartes, la retourne vue, déclare, suivant que son jeu lui paraît bon ou mauvais, qu'il *tient* ou qu'il *passé*. Tous les autres joueurs, à tour de rôle, l'imitent, en faisant la déclaration que leur inspire l'examen de leur jeu. Si tous déclarent

*passer*, c'est le donneur qui gagne, qui fait *rams*, suivant l'expression consacrée ; dans ce cas, il remet ses cinq jetons et se retire.

Tous les joueurs ayant parlé, le donneur écarte une carte de son jeu, sans la montrer, et prend la retourne.

Si un seul joueur *tient*, il fait *rams*. Toutefois, en présence de cette situation, le premier en cartes peut revenir sur sa première déclaration et tenir contre le joueur. Ce droit n'appartient qu'à lui seul.

Lorsque plusieurs joueurs tiennent, le premier abat une carte, à laquelle les autres doivent fournir, forcer s'il y a lieu, ou qu'ils doivent couper avec de l'atout s'ils en possèdent, chacun à son tour.

A chaque levée, le joueur qui l'a faite se débarrasse d'un jeton.

Celui qui, ayant tenu, n'a fait aucune levée, ajoute au contraire cinq jetons à ceux qu'il avait déjà ; — il est ainsi *ramsé*, suivant l'expression consacrée.

Lorsqu'un joueur n'a plus de jetons, il se retire, et la partie continue jusqu'à ce que, des deux derniers joueurs restants, le plus heureux se débarrasse à son tour de ses jetons : son adversaire est naturellement le perdant.

On joue aussi le *rams* avec un *mort*, quand les joueurs sont moins de six. Ce mort reçoit cinq cartes comme les autres ; le donneur les lui distribue en même temps, en les déposant sur le tapis. Le premier en cartes, si son jeu ne lui convient pas, peut prendre les cartes du mort, sans les regarder. S'il préfère jouer avec son jeu, le joueur suivant hérite de son droit, qui peut aussi devenir une obligation.

#### RÈGLES DU JEU DE RAMS

Lorsqu'un joueur a déclaré qu'il passe, il remet, sans les faire voir, ses cartes au talon.

Le joueur qui, le coup non achevé, a assez de levées pour se retirer, ne doit pourtant pas le faire avant la fin. C'est ici l'intérêt des autres joueurs qui est en jeu. — Il est bien entendu que cette règle n'est plus applicable dès qu'il ne reste plus que deux joueurs en présence.

Nous avons indiqué, au cours de notre description du *rams*, les quelques pénalités qu'il est d'usage d'infliger aux joueurs qui se rendent coupables de fautes ou d'irrégularités volontaires ou non. Nous n'y reviendrons donc pas.

#### LE MARIAGE OU BRISQUE

Méthode de coupe, de distribution, de retourne d'atout, semblable à celle de l'écarté. Le *mariage* se joue à deux personnes et avec cinq cartes. C'est le jeu de trente-deux cartes, ou jeu de piquet, qui y est employé.



L'ordre de valeur des cartes est celui-ci : l'as d'abord, qui vaut 11 points ; puis le dix, qui en vaut 10 ; le roi, 4 ; la dame, 3 ; le valet, 2. Les basses cartes, c'est-à-dire les neuf, les huit et les sept, n'ont isolément aucune valeur numérique.

Les cartes distribuées et vues par chacun des joueurs, le premier en jeu commence. A chaque nouvelle levée, les joueurs prennent une autre carte au talon pour remplacer celle qu'ils viennent de jeter. Celui qui a fait la levée précédente peut rejouer aussitôt après avoir repris une carte.

On a la liberté de renoncer, tant qu'il y a des cartes au talon ; mais lorsqu'il n'y en a plus, on est tenu de couvrir la carte jouée, de forcer ou de couper.

La partie se fait ordinairement en six cents points. On y parvient de plusieurs manières. Il y a d'abord, comme au piquet (voyez **Piquet**), les quintes, les quatrièmes, les tierces, ainsi que les quatre as, les quatre dix, les quatre rois, les quatre dames et les quatre valets ; en outre, il y a le mariage ; puis la réunion de cinq figures, de cinq cartes blanches ou de cinq atouts ; la retourne, si c'est un as, un dix, ou une figure ; l'as d'atout ; la dernière carte du talon ; les cinq dernières levées ; la valeur de chacune des cinq plus hautes cartes et la *vole*.

La quinte majeure vaut 200 points ; la quinte au roi, 150 ; la quinte à la dame, 100 ; la quinte au valet, 50.

La quatrième majeure vaut 100 points ; la quatrième au roi, 80 ; la quatrième à la dame, 60 ; la quatrième au valet, 40 ; la quatrième au dix, 30.

Les tierces valent, en suivant la même progression : tierce majeure, 60 points ; tierce au roi, 50 ; à la dame, 40 ; au valet, 30 ; au dix, 20 ; au neuf, 10.

Lorsque ces séquences, quintes, quatrièmes et tierces sont dans la couleur de l'atout, leur valeur est doublée.

Les quatre as valent 150 points ; les quatre dix, 100 ; les quatre rois, 80 ; les quatre dames, 60, et les quatre valets, 40.

Le mariage (réunion d'un roi et d'une dame de même couleur) vaut 20 points ; dans la couleur de l'atout, il vaut le double.

Cinq figures dans un jeu valent 20 points, et lorsque le joueur, après en avoir jeté une, en reprend une autre au talon, complétant ainsi ses cinq figures à nouveau, il compte à nouveau aussi 20 points. Il peut d'ailleurs les compter autant de fois qu'il renouvelle ses cinq figures.

De même pour le *dix* de cartes blanches, qui se compte autant de fois que la prise au talon permet de renouveler le coup.

Contrairement à ce qui semble découler de ces principes, si l'on a déjà compté une quinte, une quatrième ou une tierce, et qu'après avoir joué une des cartes formant la séquence en question on en relève une de même couleur formant une autre sé-