

ÉCONOMIE DU MÉNAGE.

BRUXELLES. — TYP. DE J. VANBUGGENHOUT,
Rue de Schaerbeek, 42.



ÉCONOMIE DU MÉNAGE

OU

PRINCIPES D'ÉCONOMIE POPULAIRE,

PAR

F. GERARDI,

Président du Comice agricole du canton de Virton.



BRUXELLES,

LIBRAIRIE AGRICOLE DE ÉMILE TARLIER,

ÉDITEUR,

RUE DE LA MONTAGNE, 51.

AVANT-PROPOS.

BUT ET USAGE DE CE LIVRE

Le fondement de l'économie domestique consiste dans la possibilité d'éviter toute dépense inutile : c'est à la non-exécution de ce précepte que sont dues généralement les nombreuses misères qui affligent l'humanité. Le prix du pain et de toutes les denrées alimentaires, prix auquel un avenir prochain ne saurait apporter de réduction sérieuse, nous détermine à offrir aux classes laborieuses de la société tout ce que, par l'observation et l'expérience, nous avons pu recueillir de procédés faciles et peu dispendieux, qui mettront un terme à bien des privations et atténueront bien des douleurs.

La longue étude que nous avons faite de l'exis-

tence du travailleur nous a convaincu de cette vérité que c'est au défaut d'ordre et d'économie et à l'ignorance de moyens simplifiés de se procurer une alimentation convenable, que l'ouvrier doit attribuer l'insuffisance du salaire à procurer les nécessités de la vie. On se trompe chaque jour ou dans les proportions, ou dans la manière d'opérer; une routine invétérée fait suivre avec apathie les vieux moyens tels qu'ils ont été hérités des ancêtres. De là les déceptions, le découragement, les maladies, la faim, l'indigence.

Ce que nous avançons n'est aucunement exagéré, nous l'avons constaté maintes fois. Tandis qu'un ménage vit dans une honnête aisance parce qu'on y pratique l'économie et l'ordre, le voisin, qui a exactement le même revenu, ne peut se tirer d'affaire, s'endette et augmente tous les jours sa misère.

Nous essayerons donc de remédier à l'ignorance de ces moyens économiques qui, suivis avec méthode, assurent une existence à la fois moins coûteuse et plus convenable. C'est pour atteindre ce but que nous avons réuni dans un cadre aussi restreint que possible tous les renseignements qui peuvent être de quelque utilité, tant sous le rapport d'une alimentation saine et à bon marché, que pour ce qui constitue le bien-être de la famille.

Si, au nombre des moyens que nous signalons, il s'en trouve qui aient été indiqués ailleurs, nous

déclarons qu'avant de les reproduire ici, nous en connaissons à l'avance les résultats, soit par notre propre expérimentation, soit par des essais auxquels nous avons assisté. On peut donc, en toute assurance, mettre nos préceptes en pratique.

C'est le prix excessif du grain qui est, en quelque sorte, la cause du renchérissement de toutes les denrées alimentaires, et cela — on ne saurait trop le répéter — parce que l'aveugle routine reste trop exclusivement attachée à la culture de deux sortes de denrées principales, hors desquelles il semble qu'il n'y ait plus d'aliment convenable; et si ces deux cultures, les grains et les pommes de terre, viennent à manquer simultanément — ce qui n'arrive que trop souvent — l'expérience de ces dernières années a montré quelle affreuse disette et quel énorme déficit en sont la suite inévitable.

Comment se fait-il toujours qu'au mépris des sages avertissements des agronomes praticiens, on s'obstine à ne pas cultiver plus de pois, de haricots, de lentilles, produits bien plus riches en substances nutritives que la pomme de terre? Et le maïs, si sain, si savoureux, si nourrissant, pourquoi ne le cultive-t-on pas? On eût évité la pénurie alimentaire dont nous souffrons; car c'est à tort que l'on dit cette culture impossible en Belgique: une expérience de vingt années nous a démontré le contraire. L'insuccès de certaines tentatives n'a d'autre cause que les mauvaises conditions

dans lesquelles elles ont été faites. Pouvait-on espérer l'acclimatation de plantes dont la semence n'était pas acclimatée elle-même, et dont on choisissait malencontreusement les variétés les moins en rapport avec la température de notre pays ?

Pourquoi encore, au lieu de remplir les jardins de pommes de terre, qui très-souvent s'y corrompent en grande partie, n'y cultive-t-on pas plus de légumes, et surtout les choux, dont on ferait de la choucroute ? Chaque ménage se créerait par là même une grande ressource, et, au moyen de 150 à 200 têtes de *choux cabus*, venant bien partout et toujours, pourrait consommer, chaque année, une couple d'hectolitres de ce mets salubre et varier sa nourriture pendant la morte-saison. Et que faut-il de terrain pour y cultiver 200 choux ? Un carré de 8 à 10 mètres.

Nous pourrions multiplier ces exemples et démontrer que la variété des aliments est impérieusement réclamée à la fois par l'hygiène et par l'économie domestique ; mais ces théories sortent du cadre que nous nous sommes tracé. Nous voulons simplement donner un *guide pratique* à tout travailleur désireux de sortir de la poignante apathie où la masse se trouve plongée, et assez intelligent pour demander à l'ordre et au progrès une existence plus confortable et plus noble.

Nous croyons pouvoir affirmer, de plus, que la crise alimentaire actuelle perdrait toute sa gravité,

si, dans chaque commune, on se mettait franchement à l'œuvre en adoptant un ou plusieurs des procédés de panification indiqués par nous. Par suite du mélange des substances, le prix du pain se trouverait *réduit de moitié*, et les approvisionnements du pays suffiraient à la consommation générale. Pour cela, que faudrait-il encore? Que dans toute localité où un boulanger ne prendrait pas l'initiative d'une boulangerie à prix réduit, il s'en fit une par les soins de l'autorité, pour qui cette dépense serait nulle, puisque l'avance des 200 ou 300 francs nécessaires à l'achat des premiers approvisionnements serait couverte par le produit de la vente du pain.

Il ne reste alors qu'à provoquer l'arrivée du maïs et du riz, et nous n'aurons plus de disette à redouter.

Ce livre n'a d'autre but que d'offrir à tout homme doué de quelque courage et de quelque fermeté, le moyen de parer à toutes les privations, à toutes les misères, et de parvenir à une honnête aisance, tout en augmentant la somme de jouissances auxquelles il a droit.

Nous l'avons divisé en onze parties distinctes, qui traitent successivement des différentes espèces de pain et de leur fabrication, des soupes et potages, des pommes de terre et des féculs, des boissons en général, du cidre et des boissons alcooliques; nous avons consacré un chapitre spécial au

riz et au maïs que nous préconisons particulièrement. Les pages suivantes contiendront toutes les préparations qui n'ont pu être comprises dans les chapitres précédents. Et après avoir traité les importantes questions des approvisionnements et des falsifications des denrées alimentaires, nous indiquerons celles qu'il est convenable de cultiver au printemps, et nous terminerons par quelques considérations sur la culture, la fabrication, l'usage et les inconvénients du tabac.

Puisse ce travail être utile au bonheur de nos concitoyens, et nous serons largement récompensé de notre peine.

Saint-Léger, province de Luxembourg.

F. GERARDI,

Président du Comice agricole.



ÉCONOMIE DU MÉNAGE

OU

MOYENS DE VIVRE A BON MARCHÉ.

CHAPITRE PREMIER.

DES DIFFÉRENTES ESPÈCES DE PAIN ET LEUR
FABRICATION.

Au nombre des moyens économiques que nous avons à signaler, nous devons mettre en première ligne la *fabrication du pain*, qui demande une plus scrupuleuse attention qu'on ne le pense habituellement; car combien ne voyons-nous pas, tous les jours, de perte dans les ménages, par suite d'une panification mal entendue. Ici, c'est un pain tellement pesant, qu'il est plutôt nuisible à la santé que nourrissant; là, c'est une perte considérable dans le produit, par suite d'un mauvais procédé; une fois, c'est un four trop chaud; une autre fois, il est trop froid, le pain est mal levé. Perte dans la qualité, perte dans la quantité, sont de ces circonstances qui ne se renouvellent que trop souvent, et cela, à défaut de soins, à défaut de bons procédés.

Si, d'un autre côté, on parvenait, dans chaque ménage de la classe peu aisée, à économiser sur les

blés, soit un quart ou même un cinquième, il devient évident que la disette ne serait aucunement à craindre. Eh bien, on peut, sans la moindre difficulté, atteindre ce but en donnant son attention aux procédés indiqués plus loin. Mais qu'il nous soit permis, auparavant, d'entrer dans quelques considérations générales qu'il est bon d'observer quant à la panification.

Nous dirons d'abord que dans les localités où il se trouve des boulangers, il est plus avantageux d'y prendre le pain que de le faire soi-même; on est alors assuré d'avoir toujours les mêmes qualités et les mêmes quantités; tandis qu'en le faisant à domicile, on le manque très-souvent, ainsi que nous le disons plus haut, et on a en sus la dépense du combustible, qui est doublée chez le particulier, ne cuisant que tous les huit jours, tandis que le boulanger, qui a l'habitude de ces manipulations, fait mieux et à meilleur compte.

On pourrait peut-être suivre avec avantage l'exemple de bien des personnes, qui récoltent leur grain et qui le vendent au boulanger au prix du jour, pour recevoir en échange le pain qui leur est nécessaire. Nous adoptons volontiers cette mesure qui offre différentes garanties.

On doit savoir que le prix du kilogramme de pain de froment est égal à celui du kilogramme de blé, augmenté de cinq centimes.

Cent kilog. de blé donnent cent kilog. de pain, tous frais payés, excepté ceux de manutention, estimés à cinq centimes par kilog.

Si l'on pouvait un jour arriver à abandonner la fabrication du pain à l'industrie des boulangers, il y aurait pour toutes les classes, et surtout pour les classes agricoles, une économie immense qui se cal-

culerait par millions, et cela indépendamment des peines dont seraient déchargées les femmes de ménage, à qui on épargnerait ainsi une quantité d'accidents et de malheurs qu'il est aisé de deviner.

On éviterait en outre le pain malsain par suite de la détérioration des blés ou de la farine, qui s'altèrent, s'échauffent peu à peu, se décomposent, perdent le gluten et contractent une odeur des plus désagréables.

Combien n'en voit-on pas qui conservent un mauvais goût, à cause des insectes qui rongent les blés, et qui souvent se retrouvent par la mouture mélangés à la farine? Quelle diminution ne trouve-t-on pas tous les jours dans le poids des approvisionnements par suite des ravages occasionnés par les charançons, qui savent ronger l'intérieur des grains de blé au point de ne laisser que l'écorce. Viennent ensuite les rats, les souris, le ténébrion et l'acare de la farine.

Ainsi, pour résumer cette question et, en faisant soi-même son pain, il y a, sans que l'on s'en doute, perte dans le poids par la dessiccation, perte par suite du ravage des insectes, perte dans la qualité du pain, surtout au moment des blés nouveaux, perte dans le combustible, perte de temps et, en outre, perte d'un grand nombre de cuissons, soit à cause ou à défaut de levûre ou levain et par toutes sortes de circonstances qui ne sont que trop communes dans les ménages.

Si, à côté de tous les inconvénients que nous signalons et qui viennent sans exception atteindre le consommateur, on persistait dans la malencontreuse opinion de faire soi-même son pain, il y aurait lieu d'abord de donner tous ses soins à la conservation des grains, en les remuant très-souvent à la pelle de

bois, en les passant au crible, en plaçant dans les greniers des planches recouvertes de goudron, afin d'éloigner les charançons, des pièges de différentes sortes contre les rats et les souris; quant à la farine, il faudrait retourner souvent les sacs en les tenant isolés les uns des autres, dans une chambre fortement aérée; en dressant les sacs de temps en temps, les ouvrant, et aérant l'intérieur en passant dans la farine, du haut en bas, un bâton qui puisse ainsi donner passage à l'air. On aura, en outre, soin de fermer les croisées de la place où se trouve la farine, en temps d'humidité.

La farine se conserve mieux que le grain, si l'on suit les indications qui précèdent.

Si le grain est trop sec, il convient de le mouiller modérément avant de l'envoyer au moulin; s'il est trop humide, il faut absolument le faire ressuyer.

On a généralement la mauvaise habitude de faire moudre ensemble les différents grains dont on veut obtenir un mélange de farine. On comprendra que ces grains n'étant pas de même grosseur ou de même forme, ils exigent un éloignement ou un rapprochement des meules.

Il faut donc faire moudre séparément les différentes sortes de grains et mélanger ensuite la farine dans la proportion que l'on veut donner pour la panification.

Le consommateur est très-souvent induit en erreur en se servant de mesures pour l'estimation du produit des farines; il ne peut, sous ce rapport, obtenir des données certaines que par le poids. C'est également au poids qu'il faut se faire rendre la farine et le son, soit que le meunier prenne son salaire en nature ou en argent.

100 kilog. de blé de bonne qualité donnent ordi-

nairement 75 kilog. de belle farine, blanche et marchande; les issues, sons, recoupes et recoupettes payent largement la mouture, et, comme nous le disons plus haut, ces 75 kilog. de farine donnent 100 kilog. de beau et bon pain.

Dans les moulins bien dirigés, qui font la mouture à l'anglaise, voici comment se répartit le produit de 100 kilog. de blé pesant 75 à 77 kilog. l'hectolitre.

1 ^o farine de 1 ^{re} qualité, 66 kil.	}	78 kil.
2 ^e qualité, 10		
2 ^e bise, 2		
Gros son, 6	}	22 kil.
Petit son, 6		
Recoupette, 5		
Remoulage, 3		
Déchet, 2		
Total. . . .		100

Voici, quant au produit en pain, un tableau donnant le résultat de différents essais sur lesquels il y a lieu de pouvoir compter. On comprendra que ce produit doit être proportionné au poids du grain, car si l'on adopte la mesure pour base, il devient impossible de trouver de l'exactitude dans les différents essais tentés jusqu'à ce jour. C'est, en effet, à ce défaut que l'on doit tant de divergence dans les différentes estimations que l'on rencontre en certains ouvrages.

Les proportions qui suivent donnent l'échelle d'après laquelle on peut calculer tous les produits présumés.

Quand le blé pèse 70 k. l'hect., 100 k. de farine 1 ^{re} qual. donnent 132 k. de pain.	
— 71 — — — — —	133 —
— 72 — — — — —	134 —
— 73 — — — — —	135 —

Quand le blé pèse	74 k.	l'hect.,	100 k.	de farine	1 ^{re} qual.	donnent	136 k.	de pain.
—	75	—	—	—	—	—	137	—
—	76	—	—	—	—	—	138	—
—	77	—	—	—	—	—	139	—
—	78	—	—	—	—	—	140	—
—	79	—	—	—	—	—	141	—
—	80	—	—	—	—	—	142	—
—	81	—	—	—	—	—	143	—
—	82	—	—	—	—	—	144	—

Pour obtenir une bonne panification, il ne faut jamais se servir de vieux levain.

Si l'on mélange différentes farines avec celle de froment, il faut toujours faire le levain avec cette dernière.

On ne saurait trop bien battre la pâte à force de bras ; plus elle sera maniée, retournée, travaillée, plus on aura de pain et mieux il vaudra.

Quand la pâte est bien levée dans les pannetons ou corbeilles, et même un peu avant l'achèvement complet de cette fermentation, il faut sans retard le mettre au four ; car, ainsi que l'indique le dicton : « Le pain ne doit jamais attendre après le four, « mais bien le four après le pain. » On doit connaître par l'usage le degré convenable de chaleur.

On n'ouvrira pas le four pendant la cuisson, dans la crainte que la température, venant subitement à changer, le pain ne s'aplatisse.

On évitera de laisser refroidir la pâte avant de la mettre au four, afin d'y conserver les yeux ou cavités, produits par la fermentation, dans lesquels les gaz ont été retenus et qui font la légèreté du pain.

Il est indispensable que tous les instruments, les sacs à farine, le pétrin, les pannetons ou corbeilles soient tenus dans la plus grande propreté, sans quoi on risque de voir la pâte mal lever et le pain contracter un mauvais goût.

1. — Pain de froment.

De tous les pains, celui de froment est le plus substantiel, le plus blanc, le plus léger; cependant, comme il est aussi le plus cher, on a cherché et trouvé différents moyens de mélanges qui en diminuent le prix.

C'est ainsi qu'on y ajoute la farine de seigle, d'orge, d'avoine, d'épeautre, de maïs, de pommes de terre, de riz, et même de pois, fève et chiendent.

Nous allons successivement indiquer ces différents mélanges, qui sont de nature à procurer une très-grande économie dans l'usage du pain.

2. — Pain de méteil.

La farine de seigle se mélange très-habituellement, et avec grand succès, à celle de froment, dans des proportions plus ou moins étendues. Moitié de chacune, on obtient un bon pain de ménage, très-nourrissant, se tenant plus longtemps frais que celui de froment. Il demande une cuisson un peu plus longue et plus lente, environ deux heures. Il faut avoir soin de bien mélanger la farine en pétrissant le pain.

On peut varier les proportions, en ne mettant qu'un quart ou trois quarts de seigle.

On comprendra qu'un tel pain donne une diminution, dans le prix, de 10 à 12 centimes au kilog.

3. — Pain de seigle.

Le pain de seigle, que l'on fabrique par économie au lieu du pain de froment, est moins nourrissant que ce dernier. Le seigle contient moins de gluten; sa farine demande plus de levain pour la panification que pour le blé. Il faut, en outre, prendre l'eau plus chaude et tenir le pain plus longtemps au four.

La différence de prix du pain de seigle sur celui de froment peut bien être de 15 centimes en moins au kilog.

4. — Pain d'épeautre.

C'est à tort que l'on ne cultive pas davantage cette espèce de froment qui fait une farine très-blanche et même, à poids égal, donne plus de pain que celle du froment. Cette farine demande de l'eau plus chaude, plus de levain et un peu plus de sel. Le pain en est très-blanc, savoureux, léger, se gardant plus longtemps frais. Le produit en pain est d'un tiers en plus sur le poids de la farine. Des amateurs préfèrent ce pain à celui de froment.

Le pain d'épeautre coûte beaucoup moins que celui de froment.

5. — Pain mélangé de son.

On a préconisé l'emploi du son pétri avec la farine, pour diminuer le prix du pain; mais, suivant nous, il n'y a pas lieu d'admettre ce système, qui n'est pas une économie, et qui rend le pain beaucoup moins savoureux. L'essai que nous en avons fait ne nous a pas paru concluant.

6. — Pain mélangé d'eau de son.

Il existe un autre moyen d'employer le son pour la panification, et les différents essais que nous en avons faits nous permettent de dire que cet usage devrait être généralisé, même en temps ordinaire. En effet, l'emploi de l'eau de son rend le pain très-sain, très-nourrissant, en augmente le volume, et peut s'appliquer aux différents mélanges. Voici la manière d'opérer :

On délaye le son dans un chaudron d'eau bouil-

lante, en le maintenant sur le feu et en agitant jusqu'à ce que le son perde son odeur, c'est-à-dire avant qu'il entre en ébullition. On prend, pour cette opération, la quantité d'eau nécessaire à la panification du moment. On verse le mélange dans un sac, et on le soumet à une forte pression, après en avoir d'abord tiré l'eau sortie naturellement. L'eau qui provient de cette décoction, contenant tout le gluten renfermé dans le son, et appliquée au pétrissage, donne une économie importante. En effet, d'après la manière ordinaire d'opérer, 50 kilog. de farine traitée par l'eau pure donnent environ 66 kil. de pain, tandis qu'avec l'eau de son, on obtient de 10 à 15 kilog. en plus.

D'un autre côté, l'introduction de l'eau de son donne lieu à une moins grande évaporation dans le four, ce qui permet de le chauffer un peu moins. Il nous semble que sa proportion convenable serait 50 litres de son pour 50 kilog. de farine, avec l'eau suffisante, ainsi que nous l'avons dit.

Lorsque l'on cuit tous les jours ou tous les deux jours, il convient, après la première expression du son, de lui faire subir un deuxième lavage dans de l'eau bouillante et de le soumettre de nouveau à la pression comme la première fois, et cette eau servirait alors avec le plus grand avantage au lavage du nouveau son pour la cuite suivante.

L'on retire ainsi tout le gluten qui peut se trouver dans le son.

Ce procédé, qui doit diminuer de beaucoup, et souvent d'un quart, le prix de revient du pain, et cela en tout temps, mérite la plus sérieuse attention, et nous en recommandons tout spécialement l'usage dans tous les ménages qui font leur pain.

7. — Pain de froment et de pommes de terre.

On fait cuire à l'eau ou à la vapeur 6 kilog. de pommes de terre ; on les pèle, et on les écrase pour en former une pâte que l'on passe par une passoire.

On délaye $\frac{3}{4}$ kilog. de levain ordinaire avec 2 $\frac{1}{2}$ kilog. de farine et 2 litres d'eau dans laquelle on aura aussi délayé 60 grammes (2 onces) levûre de bière. On laisse fermenter deux heures ; on ajoutera alors successivement 5 à 6 litres d'eau, dans laquelle on mêlera 40 à 60 grammes de sel (2 onces). Le tout étant bien délayé, on incorpore les pommes de terre avec 10 kilog. de farine, et on forme la pâte comme à l'ordinaire, en la bien travaillant. On en fait des pains à la grosseur que l'on désire. Il faut une demi-heure ou trois quarts d'heure pour cuire des pains de 2 kilog. Par la proportion qui précède, on obtient 22 à 23 kilog. de pain.

8. — Pain de topinambour.

On fait un très-bon pain en prenant soit $\frac{2}{3}$ farine de froment ou $\frac{2}{3}$ farine de seigle, suivant que l'on veut faire du pain de première ou de deuxième qualité.

On prépare la farine avec le levain, comme à l'ordinaire, et au moment de le pétrir, on y introduit $\frac{1}{3}$ de topinambours pelés, cuits et écrasés.

9. — Pain de froment et de riz.

On ne saurait trop recommander l'usage du riz dans la panification, et les différents essais que nous en avons faits sont de nature à pouvoir garantir un avantage très-important, aussi bien sous le rapport du goût que de l'économie, lorsque, surtout, le grain est à un prix élevé.

Nos essais ont été bornés, à la vérité, à l'emploi du riz cuit, mélangé en pétrissant la pâte; mais d'après les essais qui ont été faits à la boulangerie des hospices à Tournai, il a été constaté que la *farine de riz* mélangée à celle de froment donne un excellent pain. Lorsque le riz entre pour un quart dans le mélange, le pain revient à 56 centimes le kilog. ; lorsque la proportion est de moitié froment et moitié riz, le pain revient à 53 c.

Ce pain, qui a un très-bon goût, a en outre une plus belle apparence que le pain ordinaire de ménage.

10. — Pain fait de froment, seigle, riz, maïs.

Des essais de panification ont été faits tout nouvellement et ont procuré le meilleur résultat. Un mélange de farine de froment, de seigle, de maïs et de riz, de chacun un quart, a donné un pain de très-bonne qualité qui ne revient qu'à 30 centimes le kilog. Peut-on obtenir d'économie plus notable, et ce moyen n'est-il pas de nature à changer une année de disette en une année d'abondance?

Que l'on se mette donc partout à l'œuvre, et si les boulangers, qui n'y trouveront peut-être pas aussi bien leur affaire, ne prennent pas l'initiative d'une telle fabrication, que les particuliers fassent leur pain, et ils reconnaîtront bientôt que les ressources sont beaucoup plus grandes qu'on ne le pense.

11. — Pain de riz et d'orge.

En prenant moitié farine de froment, un quart farine d'orge et un quart farine de riz cuit, on obtient un pain qui ne revient qu'à 50 centimes le

kilog., dans les années de grande cherté des grains.

Le riz doit être préparé ainsi qu'il suit :

Après l'avoir lavé, on met cinq litres d'eau pour un demi-kilog. de riz ; on fait cuire en bouillie épaisse et on mêle à la pâte en la pétrissant. Le pain ainsi obtenu est sain, sans goût particulier et réalise la grande question du bon marché.

12. — Pain de froment mêlé de seigle et d'orge.

6 parties de froment de deuxième qualité ;

2 parties de farine d'orge ;

1 partie de farine de seigle.

20 kilog. de ce mélange donnent 25 kilog. de pain.

Si l'on y ajoute deux kilog. de riz préparé ainsi qu'il est dit plus haut, comme il absorbe beaucoup d'eau, on aura 30 kilog. de pain de très-bonne qualité, revenant à 25 centimes le kilog.

13. — Pain avec farine et féveroles.

$\frac{3}{4}$ farine de froment et $\frac{1}{4}$ par moitié en farine de féverole et en riz crevé comme il a été dit, donnent un pain très-nourrissant.

14. — Pain avec orge et riz.

5 kilog. farine de froment ;

5 kilog. farine d'orge ;

2 kilog. de riz préparé comme il est dit, donnent un pain qui ne revient qu'à 30 centimes le kilog., quand les grains sont au prix de 1855.

15. — Pain avec betteraves et orge.

$\frac{3}{4}$ farine de froment ;

$\frac{1}{4}$ farine d'orge à laquelle on ajoute 30 à

40 p. c. de betteraves cuites à la vapeur et râpées ensuite ou écrasées.

On mélange parfaitement le tout avec de l'eau chaude pour faire la pâte.

On met un peu plus de levain et on laisse bien lever avant de mettre au four.

Ce pain revient de 15 à 20 centimes en dessous du prix ordinaire.

16. — Pain de froment avec maïs.

12 kilog. farine de froment ;

4 kilog. farine de maïs, donnent 24 kilog. de pain.

17. — Pain de froment avec pommes de terre.

8 kilog. farine de froment ;

4 kilog. pommes de terre cuites et écrasées ont donné 16 kilog. de pain.

18. — Pain de froment avec riz.

6 kilog. de farine de froment ;

2 kilog. de riz ont donné 16 kilog. de pain.

Toutes les combinaisons dans lesquelles le riz entre pour une partie donnent un produit beaucoup plus élevé à cause de l'eau qu'il absorbe; mais, dans ce cas, il faut suivre, pour le cuire, la manière que nous indiquons.

19. — Pain de froment avec betteraves crues.

La composition qui suit, et dont nous avons pris l'initiative en 1847, est le résultat de nos essais en ce genre.

5 kilog. de betteraves râpées et égouttées ;

6 kilog. de farine de froment, ont produit

13 kilog. de pain, revenant à moins de 23 centimes le kilog.

On pèlera les betteraves après les avoir lavées proprement ; on les râpera ensuite à la râpe ordinaire de ménage ; on les laissera égoutter dans une passoire, car elles donnent beaucoup d'eau sucrée bonne pour le bétail. La farine de froment étant préparée avec le levain comme pour le pain ordinaire, on y mélange la râpüre de betteraves que l'on pétrit pour en former des pains.

On ne doit râper la betterave qu'au moment de s'en servir. Il faut un peu moins d'eau et un peu plus de sel qu'à l'ordinaire.

Ce pain demande une heure de cuisson.

Les betteraves les plus convenables pour la panification sont celles de Silésie, dites à sucre, et surtout la betterave de Bassano, qui peut servir à l'usage culinaire.

20. — Pain avec pommes de terre crues.

M. le pharmacien Rozière a fait connaître un moyen très-économique de faire du pain qui ne revient qu'à quelques centimes la livre, et qui consiste à mélanger la pomme de terre *non cuite* avec la farine. Voici comme on doit opérer : On pèle et on lave avec le plus grand soin 25 kilog. de pommes de terre ; on les râpe à la râpe ordinaire de ménage, en faisant tomber la pulpe dans de l'eau froide. Cette opération terminée, on lave la pulpe à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'eau en sorte incolore ; mais avant de jeter l'eau, on laisse un moment reposer, afin de ne pas entraîner la fécule avec l'eau. On met le produit sur un linge pour en exprimer l'eau, qu'il faut recueillir parce qu'elle contient encore une partie de fécule.

On met ensuite le tout dans le pétrin avec $\frac{5}{4}$ kilog. de levain que l'on aura préalablement divisé avec une petite quantité d'eau bouillante.

On bat fortement ce mélange et on le laisse fermenter pendant six heures dans une température de 15 à 16 degrés. Cette fermentation a pour effet de changer la pulpe en une masse spongieuse qui donne du pain de bonne qualité, lorsqu'il est bien cuit.

Aussitôt que le temps de la fermentation est passé, on prend 13 kilog. de farine de froment et 160 grammes de sel (3 onces) que l'on ajoute aux pommes de terre, et l'on fait du tout une pâte bien pétrie et que l'on doit travailler par parties séparées, devant être mieux travaillées que pour le froment seul.

On laisse de nouveau fermenter pendant trois heures, suivant la température, et l'on met au four. Deux heures et demie suffisent pour les pains ordinaires. Les quantités indiquées peuvent donner environ 40 kilog. de pain.

21. — *Pain de fécule.*

Même dans les temps d'abondance des grains, on devrait toujours ajouter une petite partie de fécule au pain de ménage; à plus forte raison dans les années de disette, lorsqu'il s'agit de diminuer l'usage de la farine de froment.

La proportion ordinaire, en temps d'abondance des blés, est d'un litre de fécule sur huit litres de farine. Mais lorsqu'il s'agit d'économiser la farine de blé, on pourra porter la proportion à la moitié et même aux trois quarts, avec la précaution d'ajouter du levain récent ou de la levûre de bière, afin de faire lever la pâte avant de la mettre au four.

22. — Pain de maïs.

Bien que l'on puisse faire avec la farine de maïs pure un pain dont bien des peuples se nourrissent, et qui se fabrique comme les autres pains avec de la levûre, nous ne le conseillons pas pour l'usage ordinaire dans les pays où l'on a le pain de blé. La farine de maïs manque de gluten ; elle demande donc à être mélangée de farine de froment ou de seigle, soit pour un quart, soit pour une moitié, et alors on obtient un pain parfait pour le goût et pour la bonne nourriture qu'il donne.

Comme pour le pain ordinaire, on forme le levain avec la farine de froment ou de seigle qui doit former le mélange; on ajoute ensuite et successivement la farine de maïs ; on fait lever et l'on met au four.

On peut ainsi faire différents mélanges, soit un tiers froment, un tiers seigle et un tiers maïs, et l'on aura un pain qui ne reviendra qu'à moitié prix de celui de froment.

On pourrait faire un très-bon mélange avec moitié maïs, un quart farine de seigle et un quart fécule de pommes de terre, ou encore moitié maïs et moitié seigle.

Un mélange très-économique et qui nous a parfaitement réussi, se compose de : un quart farine de froment, un quart farine de maïs, un quart farine d'orge, un quart farine de pois ou de haricots, ou de lentilles.

Pour ces différentes sortes de pain, le four ne doit pas être trop chaud ; le pain doit cuire longtemps ; la pâte ne doit pas être trop mouillée, mais bien pétrie.

CHAPITRE II.

SOUPES, POTAGES, ETC.

Afin de continuer l'indication des économies qui peuvent être introduites dans les familles, nous allons donner quelques formules de potages et soupes économiques, dont nous garantissons le bon effet.

1. — Soupe pour huit personnes.

On prend : farine 125 grammes ($\frac{1}{4}$ livre).
 beurre 125 » »

On met fondre le beurre, dans lequel on fait roussir la farine qui doit être d'un beau brun pas trop foncé.

On aura, à part, deux ou trois litres d'eau chaude que l'on versera successivement, et en remuant, sur la farine grillée. On y ajoute sel, poivre, deux cuillerées de vinaigre, du pain de froment coupé en tranches minces, et on fera bouillir. Cette soupe très-saine, très-nourrissante et très-agréable, ne revient que de 3 à 5 centimes par personne, suivant les années. Si l'on voulait y ajouter des pommes de terre cuites, laissées entières ou écrasées, on aurait un très-bon potage à l'usage des ouvriers et des pauvres ménages.

2. — Soupe aux oignons.

On met cuire dans de l'eau du pain coupé en tranches, on ajoute sel, poivre, feuilles de laurier.

On fait frire à part dans une poêle en fer, avec un morceau de beurre, des oignons découpés; on les remue bien pour qu'ils ne brûlent pas; lorsqu'ils sont légèrement roussis, on sert la soupe et l'on verse cette sauce par-dessus.

3. — Potage économique avec viande.

Nous avons, en 1847, fait nous-même la distribution aux indigents de la commune d'un potage, tel qu'il est indiqué plus loin.

Après avoir étudié la composition des différentes soupes à la Rumford, nous avons établi une combinaison spéciale qui demande, à la vérité, quelques centimes en plus par portion; mais cette augmentation est grandement compensée par la plus-value des parties nutritives, par une augmentation de 250 grammes à la portion.

Il y a lieu en outre de remarquer que l'évaporation de la partie aqueuse, qui se fait par une longue cuisson, et que l'on peut évaluer de 15 à 20 p. c., fait du potage un consommé assez épais pour que l'on puisse, en le réchauffant, augmenter la portion d'un quart de litre au moyen d'eau chaude.

Ce potage demande à être mangé chaud pour qu'il procure une bonne digestion et tout l'effet nutritif que l'on a le droit d'en attendre; froid, il se coagule et devient compacte. Si donc on ne pouvait le manger de suite, il devrait être réchauffé comme il est dit plus haut.

Si ce potage devait être fait en grand, il faudrait adopter de ces petites chaudières économiques en fer de fonte, qui contiennent de 40 à 60 litres, que

l'on trouve aujourd'hui dans toutes les communes.

On y adapte des buses auxquelles on pourrait faire traverser une place voisine qui serait, au besoin, utilisée pour servir de chauffoir public, ou de laboratoire, ou de réfectoire pour les pauvres.

Ces chaudières économisent beaucoup de combustible; le bois doit être sec, scié en morceaux de 15 à 20 centimètres et fendu menu.

La base principale du potage est le riz ou l'orge mondé qui sert de remplacement.

Le riz doit être choisi dans les premières qualités; on retrouve bientôt la différence du prix sur la quantité.

L'orge, qui demande une cuisson un peu plus prolongée, est plus nourrissant encore que le riz; il possède l'avantage de s'imprégner plus particulièrement des sucs salivaires, ce qui le dispose favorablement au travail de la digestion.

Il faut, pour l'un et l'autre de ces farineux, une chaleur modérée et continue, ne mettre d'abord qu'autant d'eau qu'il en faut pour les couvrir, et tenir la chaudière fermée, car la vapeur qui s'établit pénètre insensiblement tous les grains et provoque le renflement.

Il convient d'alterner ces deux bases principales de potage, afin de varier les goûts.

Les doses peuvent être les mêmes.

On pourrait aussi employer les pois, les lentilles, les fèves, les haricots, tous objets qui doivent préalablement être moulus ou concassés.

Le maïs donne un produit farineux très-nourrissant qui peut également servir; il doit de même être moulu ou concassé, après l'avoir, au préalable, fait passer au four après la sortie du pain.

On peut généralement employer l'orge et le riz à la dose de 77 à 80 grammes (2 1/2 onces), et les autres farineux indiqués plus haut à 92 grammes (3 onces par portion).

Il convient de laver l'orge et le riz à l'eau tiède avant de les mettre dans la chaudière, pour les dégager de la poussière et des petites pailles qui s'y trouvent ordinairement.

Quand on a le choix des pommes de terre, on doit toujours donner la préférence aux plus farineuses et aux plus grosses, afin de diminuer la main-d'œuvre. Elles se cuisent soit avec la pelure, et alors elles doivent être préalablement lavées, soit pelées avant la cuisson. On met peu d'eau pour les cuire; elles s'écrasent alors plus facilement. Il serait même préférable de les cuire à la vapeur; ce qui pourrait se faire au moyen d'un vase percé de trous à adapter soit sur la chaudière, soit sur un pot rempli d'eau à tenir en ébullition.

Lorsque les pommes de terre sont bien cuites, on les passe, en les pressant, dans une passoire en bois ou en fer-blanc.

Les pommes de terre doivent être bien écrasées, afin de se lier parfaitement avec les autres parties du potage.

À onze heures, on fait entrer les pommes de terre écrasées dans la chaudière au riz; on y met aussi alors le bouillon et la viande, après l'avoir hachée très-menue.

Le riz demande une cuisson de 3 à 3 1/2 heures.

L'orge » 3 1/2 à 4 »

La viande » 4 à 5 »

On met cuire la viande dans une grande marmite ou dans une deuxième chaudière, suivant la quantité, et avec l'eau indiquée au tableau ci-après.

S'il y a des os, on aura soin, avant de les mettre cuire, de donner dessus des coups de hachoir, afin que la cuisson puisse en extraire toute la substance.

La viande ne doit jamais cuire à grands bouillons, ainsi que l'on en a généralement l'habitude, mais elle doit être maintenue dans un état de cuisson approchant l'ébullition.

On doit aussi avoir soin de l'écumer avant d'y ajouter les légumes et les assaisonnements quand on trouve à propos de les y ajouter, ce qui n'est que mieux.

Cette dernière observation sur la cuisson du bœuf est recommandée généralement à toutes les familles qui mettent le pot-au-feu, et qui ne peuvent compter sur un bon bouillon sans l'usage de ces précautions.

Le pain coupé en petites tranches minces se met également dans la chaudière vers onze heures.

Tout étant réuni, on fait cuire pendant une bonne demi-heure en remuant beaucoup, afin que le tout ne fasse plus qu'un mélange parfait.

Le sel se met à différentes reprises, en commençant vers dix heures et remuant chaque fois; on peut aussi partager la dose de sel indiquée par moitié, dans la chaudière au riz et moitié dans le pot à la viande.

Pour les jours où l'on donnerait le bouillon gras sans viande, on la réserve pour le lendemain, soit en la hachant avec celle du jour, soit pour donner un morceau entier dans chaque portion, et nous avons eu occasion de remarquer que certains consommateurs tiennent beaucoup à ce morceau de viande.

Le lait doit remplacer la viande et le bouillon pour les jours où l'on ne donne pas de graisse.

Ainsi que nous l'avons dit, la cuisson donnant une évaporation de 15 à 20 p. c., s'il arrivait que l'eau indiquée au tableau devint insuffisante, il conviendrait d'avoir de l'eau chaude en réserve à y ajouter pour avoir le nombre de portions voulues.

Un usage de quelques jours peut à cet égard fournir toutes les données nécessaires.

A onze heures et demie ou midi, on fait la distribution au moyen d'une mesure à manche de la contenance *d'un litre*, et que l'on verse dans le vase apporté près de la chaudière.

Ces détails qui, au premier abord, paraîtront des minuties, sont néanmoins indispensables pour obtenir tous les résultats que l'on doit se proposer.

Nous ajouterons encore, avant de terminer cet article, que l'on peut varier le goût en ajoutant de temps à autre l'un des légumes suivants, soit céleris, choux, poireaux, carottes, navets, oignons, oseille, qui doivent être cuits en même temps que la viande, après qu'elle aura été écumée. Ces légumes seront écrasés comme les pommes de terre.

TABEAU indicatif des quantités à employer pour composer le potage économique expliqué plus haut, suivant le nombre de portions à distribuer et d'après les proportions proposées par M. BÉRAUD.

DÉSIGNATION des COMBUSTIBLES EMPLOYÉS.	POIDS ou MESURES employées.	6	12	18	24	30	36	42	48	54	60	66	72	78	84	90
		P O R T I O N S .														
Riz ou orge mondé, lavé à l'eau tiède	litres.	$\frac{1}{2}$	1	1 $\frac{1}{2}$	2	2 $\frac{1}{2}$	3	3 $\frac{1}{2}$	4	4 $\frac{1}{2}$	5	5 $\frac{1}{2}$	6	6 $\frac{1}{2}$	7	7 $\frac{1}{2}$
Eau à mettre successivement avec le riz ou orge.	litres.	5	6	9	12	15	18	21	24	27	30	33	36	39	42	45
Viande de bœuf ou vache.	livre ou $\frac{1}{2}$ kilog.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Eau à mettre avec la viande.	litres.	1 $\frac{1}{2}$	3	4 $\frac{1}{2}$	6	7 $\frac{1}{2}$	9	10 $\frac{1}{2}$	12	13 $\frac{1}{2}$	15	16 $\frac{1}{2}$	18	19 $\frac{1}{2}$	21	22 $\frac{1}{2}$
Pommes de terre.	litres.	1 $\frac{1}{2}$	3	4 $\frac{1}{2}$	6	7 $\frac{1}{2}$	9	10 $\frac{1}{2}$	12	13 $\frac{1}{2}$	15	16 $\frac{1}{2}$	18	19 $\frac{1}{2}$	21	22 $\frac{1}{2}$
Pain blanc	livre ou $\frac{1}{2}$ kil. once	$\frac{1}{2}$	1	1 $\frac{1}{2}$	2	2 $\frac{1}{2}$	3	3 $\frac{1}{2}$	4	4 $\frac{1}{2}$	5	5 $\frac{1}{2}$	6	6 $\frac{1}{2}$	7	7 $\frac{1}{2}$
Sel	51 grs.	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	22	24	26	28	30
Lait lorsque l'on en met en place de viande	litres.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15

Nota. La portion se compose d'un litre pesant un kilog., revenant à 14 centimes, si l'on diminuait la portion comme on le fait en certaines localités, le prix de revient serait diminué d'autant :

Afin de faciliter les opérations pour le travail en grand, on a réduit en mesures tous les objets qui se fournissent ordinairement au poids.

La livre de 16 onces fait un demi-kilog.

L'once fait 31 grammes.

Le litre pèse un kilog. ou deux livres.

Nous déclarons, en finissant, que de toutes les compositions dont nous avons fait l'essai, c'est celle qui réunit le plus d'avantages pour sa bonne composition, sa valeur nutritive, son bon goût et son économie.

A. — Potage à la Rumford.

POUR 10 PORTIONS REVENANT A 16 CENTIMES L'UNE.

1^{er} EXEMPLE :

15	livres	d'eau	(soit	7 1/2	litres).
3	»	»	»	(1 1/2	kil.) pommes de terre.
1	»	»	»	(1/2	kil.) orge mondé.
1/2	»	»	»	(250	grammes) pain.
1/2	»	»	»	(1/2	litre) vinaigre.
1/4	»	»	»	(125	grammes)lard ougraisse.
5	onces	»	»	(150	grammes) sel.

AUTRE COMPOSITION AUSSI POUR DIX PORTIONS.

2^e EXEMPLE :

10	onces	(310	grammes)	orge.
10	»	pois,	lentilles,	haricots.
3	livres	(1 1/2	kil.)	pommes de terre.
10	onces	(310	grammes)	pain grillé.
10	livres	(5	litres)	eau.
2 1/2	onces	(77	grammes)	sel.
2 1/2	»	oignons.		
1	once	(31	grammes)	saindoux ou beurre.

Bien que ces combinaisons paraissent offrir une économie d'une couple de centimes, on remarquera bientôt une grande différence avec le n° 3 ci-dessus, sous le rapport des substances nutritives.

5. — *Potage pour six personnes.*

On met dans une marmite avec trois litres d'eau 250 grammes ($\frac{1}{2}$ livre) riz de première qualité, qu'on laisse lentement détremper et crever, jusqu'à ce qu'il soit à peu près réduit en bouillie.

On prend ensuite un kilog. de pommes de terre cuites à l'eau; on les pèle, on les écrase en les humectant d'un litre de lait cuit ou d'un litre de bon bouillon de viande; on mélange avec le riz; on y ajoute 250 grammes ($\frac{1}{2}$ livre) pain bis coupé en tranches minces, et enfin 46 grammes ($1 \frac{1}{2}$ once) sel. On laisse cuire un moment. Ce potage ainsi préparé est suffisant pour six personnes et coûte de 8 à 10 centimes la portion.

6. — *Potage de la Société de St-Vincent de Paul.*

On annonce que ces potages ne reviennent qu'à 5 centimes la portion, composée de $\frac{1}{5}$ de litre; mais il devient impossible qu'un homme se nourrisse avec 55 centilitres: il lui faut au moins trois portions; de sorte que dans ce cas le prix de revient équivaut au potage que nous indiquons sous le n° 4 et qui offre certes beaucoup plus de valeur nutritive que ceux indiqués ci-après.

Quoi qu'il en soit, nous en donnons la composition, afin de laisser tout le choix possible aux personnes qui seraient chargées de les mettre en pratique.

7. — Potage aux haricots.1^{er} EXEMPLE :

50 litres haricots.
 562 grammes ($\frac{1}{2}$ livre) lard.
 1 kilogramme (2 livres) farine.
 60 litres d'eau.
 Sel, laurier.

Étant cuit, on porte le tout à 75 ou 76 litres.

On fait cuire les haricots avec l'eau indiquée. Une demi-heure avant la distribution, on découpe le lard en dés ; on le fait frire et on le verse dans le potage.

On introduit la farine, après l'avoir délayée, une heure avant la distribution.

Ce potage doit, suivant le rapport, donner 225 à 250 portions de $\frac{1}{3}$ litre.

Nous répétons que cette portion est insuffisante pour un repas puisqu'elle ne doit peser, environ que $\frac{1}{3}$ de kilogramme.

Il en est de même des trois exemples qui suivent.

8. — Potage aux pois.2^e EXEMPLE :

Même préparation que pour le potage aux haricots.

Pour 225 à 250 portions de $\frac{1}{3}$ litre.

50 litres pois.
 562 grammes (18 onces lard).
 2 $\frac{1}{4}$ kilogr. de farine.
 Sel, laurier.
 60 litres d'eau.

9. — Potage au riz.3^e EXEMPLE :

11 litres de riz.
 7 litres de lait.

1 litre de mélasse.
Sel.
35 litres d'eau.

Porter le tout, étant cuit, à 55 litres, afin d'obtenir 160 portions de 55 centimes ($\frac{1}{3}$ litre).

Le lait se mélange au riz peu de temps avant la distribution.

On introduit la mélasse immédiatement avant la distribution; elle donne au riz un léger goût de caramel fort agréable et elle en relève la saveur.

10. — *Potage aux pommes de terre.*

4^e EXEMPLE :

35 kilogr. de pommes de terre.
1 $\frac{1}{2}$ kilogr. de lard.
Assaisonnement.
19 litres d'eau.

Porter le tout à 47 ou 48 litres pour obtenir un rendement de 160 à 165 portions de 55 centilitres.

On n'indique pas la manière de préparer les pommes de terre; mais il est à présumer qu'elles doivent être cuites pelées et écrasées pour composer le mélange.

Les trois compositions qui suivent ont été distribuées à Bruxelles en 1845-1846. Nous laissons les proportions telles qu'elles sont indiquées.

11. — *Soupe à la viande de Bruxelles.*

1^{er} EXEMPLE :

6 $\frac{1}{4}$ kilogr. de viande.
6 $\frac{1}{4}$ — de pain.
4,375 — de riz.
5,125 — de légumes.
1 — de sel, poivre.
Eau pour faire en tout cent litres.

12. — Soupe à l'orge.2^e EXEMPLE :

6,25	kilog.	d'orge.	
6,25	—	de pain.	
6,25	—	de légumes.	
0,9575	—	de beurre.	
0,9575	—	de sel.	
0,022	—	de poivre.	
Eau pour procurer en tout			cent litres.

13. — Soupe aux pois.3^e EXEMPLE :

20,875	kilog.	pois secs.	
4,125	—	légumes.	
1,25	—	beurre.	
0,9575	—	sel.	
0,635	litre	vinaigre.	
Porter le tout à cent			litres.

Voici trois exemples de soupes faites aux ateliers de charité à Gand. Nous laissons les prix indiqués. Ces soupes reviennent de 7 à 8 centimes le litre.

14. — Soupe à la viande.1^{er} EXEMPLE :

19	kilog.	de viande,	10 07
12	—	de riz,	7 56
11	—	de maïs,	3 50
14	—	de pain,	5 60
25	—	de carottes,	1 50
3	—	d'oignons,	48
		Céleris, etc.,	20
4 1/4	—	sel,	1 21
2	onces	de poivre,	10
400	litres	d'eau,	

 30 02

2^e EXEMPLE :

16	kilogr. de viande,	8 48
15	— de riz,	9 45
15	— de maïs,	3 90
12	— de pain,	4 80
25	— de carottes,	1 50
5	— d'oignons,	48
	Céleris,	20
4 1/4	— de sel,	1 21
2	onces de poivre,	10
400	litres d'eau.	
		30 12

3^e EXEMPLE :

15	kilogr. de viande,	7 95
16	— de riz,	10 08
15	— de maïs,	4 50
10	— de pain,	4 00
25	— de carottes,	1 50
5	— d'oignons,	48
	Céleris,	20
4 1/4	— de sel,	1 21
2	onces poivre,	10
400	litres d'eau.	
		30 02

15. — Soupe sans viande.4^e EXEMPLE :

3 90	kilogr. de beurre roussi,	5 85
14	— de riz,	8 82
14	— de farine de maïs,	4 20
17	— de pain,	6 80
35	— de carottes,	94
4 1/4	— de sel,	1 21
6	— d'oignons,	96
2	onces de poivre,	10
400	litres d'eau.	
		28 88

On indique le prix de revient de ces soupes à 7 1/2 centimes le litre; mais il y a lieu de faire observer que dans le prix indiqué on ne tient pas compte des frais de manutention, ni des frais de cuisson, ni du bas prix donné au beurre et autres objets.

On a préconisé la préparation des soupes qui se distribuent à Munich et à Stuttgart; mais, outre la difficulté de leur confection, à cause des différentes sortes de farine qu'elles demandent, leur prix actuel trop élevé, on remarque pour l'une un manque de graisse à défaut de laquelle la soupe reste sans goût et perd sa valeur nutritive. Nous n'avons pas cru devoir en reproduire la formule ici.

15. — *Soupe de Chartres.*

La Société alimentaire de Chartres, par suite des essais qu'elle vient de réaliser, dit que l'on pourra livrer une portion de soupe grasse composée de :

1° 40 centilitres de bon bouillon et de 40 grammes de pain taillé en soupe pour cinq centimes;

2° Que l'on pourra en outre donner 100 gramm. (3 onces) de viande crue, réduite par la cuisson, pour cinq centimes;

3° 42 centilitres de pommes de terre aussi pour cinq centimes.

Il résulte de ces combinaisons que les portions séparées paraissent à bon compte; mais, on le comprendra, il faut au moins les trois portions pour le repas d'une personne. Ainsi, voilà la portion nécessaire portée à 15 centimes, aussi bien que celle que nous décrivons sous le n° 32, et qui contient absolument les mêmes éléments que ceux que nous venons d'indiquer, avec cette différence que par notre procédé ils sont réunis et donnent en outre 18 centilitres en plus.

16. — Bouillon fait en une heure.

Si parfois l'on avait un pressant besoin de bouillon, soit pour un malade, soit pour la cuisine, voici le moyen de le faire :

On aura une livre de viande de bœuf ou de veau que l'on découpe en petits morceaux ; on la met dans une casserole avec carottes, oignons, un peu de lard et un demi-verre d'eau ; on laisse mijoter ainsi un quart d'heure sans trop presser le feu, jusqu'à ce qu'il commence à s'attacher à la casserole ; on verse alors par-dessus $\frac{3}{4}$ de litre d'eau ; on met un peu de sel, on fait bouillir une demi-heure ou $\frac{3}{4}$ d'heure, on passe à travers un linge, et on a ainsi un fort bon bouillon.

17. — Soupe aux pommes de terre.

On fait cuire les pommes de terre avec très-peu d'eau ou sans eau, on les pèle et on les écrase toutes chaudes. On met ensuite les pommes de terre écrasées dans une marmite avec une demi-livre de pain par 15 livres de pommes de terre, on mouille soit de lait, soit de bouillon, soit d'eau dans laquelle on aura fondu du beurre, soit en faisant un roux avec de la farine et du beurre, y ajoutant l'eau et laissant cuire un peu avec les pommes de terre que l'on mélangera parfaitement. On aura soin d'y ajouter du sel.

Ces soupes doivent toujours être mangées chaudes et ne reviennent qu'à 5 centimes la portion ; elles ont un très-bon goût et sont nourrissantes.

18. — Soupe à la farine d'avoine.

On met un morceau de beurre dans un pot ; lorsqu'il est fondu, on ajoute quelques cuillerées de farine d'avoine ; on laisse roussir en remuant ; lors-

qu'elle est d'un beau roux, on y verse l'eau suffisante à la soupe ; on assaisonne, on ajoute des tranches de pain coupées fines ; on laisse cuire un moment, et l'on obtient ainsi une soupe des plus saines.

19. — *Soupe parisienne.*

On fait roussir des oignons dans du beurre ; on ajoute alors du lait mélangé d'eau ; on met du sel, du pain découpé en tranches, et on obtient ainsi une soupe d'un goût exquis.

20. — *Bouillie à la farine d'avoine.*

On fait cette bouillie au lait qui alors tient lieu de graisse, ou bien à l'eau ; dans l'un et l'autre cas, on fait cuire le liquide et on y verse successivement la farine d'avoine en remuant ; on ajoute le sel ; on laisse bien cuire.

Pour celle à l'eau, on fait fondre du beurre que l'on verse sur la bouillie au moment de servir.

21. — *Gruau d'avoine.*

L'avoine moulue ne pouvant convenablement servir à la panification, elle doit être employée en soupes, en bouillies, et procure alors des mets très-sains et très-nourrissants.

Le gruaud d'avoine est la base de la nourriture des habitants des montagnes d'Ecosse. Pourquoi ne suivrait-on pas cet exemple, en faisant entrer le gruaud d'avoine dans la nourriture habituelle d'une partie de la population ?

Le gruaud d'avoine est agréable au goût et salubre, il se prête à toute sorte d'assaisonnements tout aussi bien que le riz ; on peut le mettre cuire comme ce dernier, soit à l'eau, soit au lait. On en fait aussi des bouillies. (*Voir n° 53.*)

22. — Usages des salades montées.

Comme l'on ne connaît pas assez à la campagne l'usage que l'on peut faire des salades montées, que l'on trouve en abondance dans tous les jardins à une certaine époque de l'année, et que l'on donne généralement aux porcs quand on ne les jette pas sur le fumier, nous croyons utile d'indiquer ici le moyen d'en faire un mets très-délicat, économique, fort salubre et trop peu connu.

On réunit un certain nombre de tiges de salades montées, on les épluche avec soin pour les faire cuire ensuite dans de l'eau avec du sel. Lorsqu'elles sont cuites, on les sert avec une sauce quelconque, soit au beurre frais, soit au beurre bruni, soit au jus, soit à la sauce blanche, et l'on a ainsi l'un des meilleurs plats d'entremets que l'on puisse manger et qui ne coûte que la sauce.

23. — Potirons.

On cultive fort peu le potiron, parce que l'on se figure généralement que l'on ne peut en rien faire pour la nourriture de l'homme et parce que, d'un autre côté, on ignore absolument la manière d'en tirer parti.

Cependant, dans certains pays, on s'en fait une très-bonne ressource, et voici comment :

On coupe le potiron et l'on en retire les pepins, les fils et tout l'intérieur ; on enlève aussi l'écorce ; on coupe alors des tranches assez minces que l'on arrange dans des pots de grès par couches saupoudrées de sel de cuisine ; on y entremêle aussi des baies de genièvre et du poivre en grains :

On laisse ainsi reposer quelques semaines, et l'on

a un mets comparable à la choucroute, que l'on cuit d'ordinaire avec assaisonnement.

24. — Pour rendre les haricots tendres.

Il arrive souvent que les haricots restent durs à la cuisson, et dans cet état ils deviennent indigestes. Pour obvier à ce défaut, on doit mettre dans le pot, lorsque les haricots sont en ébullition, un gros morceau de charbon tout rouge, c'est-à-dire sortant du feu et entièrement allumé. On l'y laissera aussi longtemps que cuiront les haricots.

25. — Préparation de la choucroute.

L'usage, aujourd'hui assez général, que l'on fait de la choucroute est loin cependant d'être parvenu au terme que nous voudrions pouvoir lui assigner, en la voyant employée dans les classes inférieures de la société; et c'est encore à l'imprévoyance de cette classe, qui a pour habitude de ne faire aucune provision d'hiver, que nous venons ici recommander l'usage de la choucroute, mets très-nourrissant, aussi sain qu'agréable, d'une immense ressource pour la subsistance du peuple, que l'on peut se procurer en grande abondance sans autres frais que l'achat de deux cents jeunes plants de cabus pour 30 centimes. C'est donc une insouciance impardonnable de la part de tous les ménages qui vivent à la campagne, de négliger cette ressource. Voici l'abrégé de sa composition, extrait de notre *Almanach agricole de 1850* :

La première opération consiste à retirer des têtes de choux les plus grandes feuilles, pour ne conserver que les blanches; on coupe le chou en deux, on en retire le cœur, et on le découpe par lames minces au moyen d'un couteau à plusieurs

tranchants, que l'on trouve aujourd'hui dans toutes les communes.

Cette opération se fait dans un grand cuvier, à côté duquel est placé le tonneau qui doit recevoir la choucroute. Lorsqu'il y a des choux découpés en suffisance, on en fait un lit dans le tonneau, on saupoudre de sel et on entasse et comprime à l'aide d'un pilon en bois.

Lorsque la première couche est à mi-pilonnée, on en ajoute une deuxième, que l'on saupoudre de nouveau en suivant la même manière jusqu'à ce que la tonne soit à peu près remplie à quelques pouces des bords. On pose alors le fond mobile en bois que l'on aura fait préparer à l'avance, et l'on place dessus une ou plusieurs fortes pierres qu'on aura lavées avec précaution, pour qu'il ne reste pas de sable autour, ou bien on les entoure de vieux linges.

La pression doit être suffisante pour faire sortir assez de liquide, car il doit y avoir constamment de l'eau par-dessus pour bien conserver la choucroute. En la saupoudrant de sel, il convient d'y ajouter aussi quelques grains de poivre et des baies de genévrier, ce qui contribue beaucoup à lui donner un bon goût. On doit compter deux kilogrammes de sel par hectolitre de choucroute ; l'hectolitre pèse environ 100 kilogrammes. Des personnes mettent moins de sel, qui doit, dit-on, la rendre plus dure ; d'autres n'en mettent pas du tout. Nous ne pouvons adopter ce principe.

La belle et bonne choucroute dépend de son mode de fabrication, du rejet de toutes les feuilles vertes ; les têtes les plus dures sont les meilleures.

Quelques jours après la préparation de la chou-

croute, la fermentation s'établit et se manifeste par une écume à la surface de l'eau ; un mois après, on peut en manger. Lorsqu'on veut prendre de la choucroute, on doit épuiser complètement l'eau qui se trouve dessus, laver proprement les pierres, le fond mobile, prendre la choucroute également et replacer le fond et les pierres, en y ajoutant ensuite quelques pouces d'eau fraîche.

Il convient de renouveler cette eau tous les huit ou quinze jours, si l'on veut qu'elle se conserve sans se corrompre.

C'est un grand abus de retirer la choucroute du tonneau, en l'y pressant avec les mains et laissant retomber l'eau qu'on en fait sortir. C'est la seule raison qui fait que bien des personnes se plaignent qu'elle ne se conserve pas.

En renouvelant l'eau tous les huit jours, on peut être assuré de sa propreté et de sa conservation. Il est bon aussi d'ajouter un peu de sel dans l'eau de renouvellement.

La graisse de porc est celle qui convient le mieux pour préparer la choucroute, que l'on ne doit pas laver pour l'avoir bonne ; précaution inutile, si on a suivi la marche indiquée et si on ne l'a pas trop salée en la faisant.

Pour raison de propreté, on peut aussi recouvrir la choucroute d'un linge en dessous du fond de pression. Chaque fois que l'on retirera de la choucroute, ce linge sera passé à l'eau fraîche.

26. — *Charlotte campagnarde.*

On coupe par filets très-minces une livre de carottes ; on les passe à l'eau bouillante pour les blanchir seulement. Lorsqu'elles sont bien égouttées, on les met dans une casserole en les recouvrant d'eau

bouillante et en y ajoutant un 1/2 kilog. de sucre.

Lorsque l'eau est réduite à moitié, on y met les restes d'un citron, en exprimant le jus sur les carottes. On dresse alors dans un moule légèrement beurré et on fait prendre sous un four de campagne ou sous une pelle couverte de feu.

On aura ainsi un entremets peu commun, d'un goût exquis, malgré le peu de réputation du légume qui en fait la base.

27. — Pot-au-feu pour rendre le bœuf tendre.

On doit toujours, pour avoir un bon bouilli, donner la préférence à la partie de la cuisse que l'on nomme vulgairement *culotte*, ou, à son défaut, celle qui est connue sous le nom de *gîte à la noix*.

Pour rendre ces morceaux bien tendres, le bœuf fût-il tué du même jour, il suffit de le battre très-fortement avec un bâton rond et lisse, ou même avec le rouleau à faire la pâte.

Le bœuf ainsi battu, en dessus et en dessous, doit être ficelé avec soin avant d'être mis dans la marmite. Ainsi préparé, il se cuit plus promptement, le bouillon qui en provient est bien plus succulent, et la viande est toujours tendre.

CHAPITRE III.

POMMES DE TERRE ET FÉCULE.

1. — Pour rendre les pommes de terre farineuses.

Plusieurs moyens sont indiqués :

1° Il faut les cuire à la vapeur ;

2° On mettra très-peu d'eau pour les cuire, on les retirera du feu lorsqu'elles seront à peu près cuites, et on les laissera ressuyer devant le feu ;

3° On ne doit pas mettre cuire les pommes de terre dans de l'eau froide, mais on les plongera dans de l'eau bouillante pour les faire cuire.

2. — Pommes de terre à la barigoule.

On fait cuire les pommes de terre pelées dans un peu de bouillon ou dans de l'eau avec un peu d'huile, sel, poivre, oignon, bouquet de persil. Lorsqu'elles seront cuites, on leur fera prendre couleur dans une casserole avec de l'huile. On les mange ainsi, ou l'on fait une sauce avec huile, vinaigre, poivre, sel.

3. — Pommes de terre sur le gril.

On fait cuire les pommes de terre avec la pelure dans de l'eau et du sel ; on les pèle ensuite, et on les coupe en long ; on les met sur le gril : lorsqu'elles sont croquantes, on les dresse sur un plat, on

les arrose d'huile fine et on les saupoudre de sel.

4. — Pommes de terre à l'allemande.

Après avoir fait cuire les pommes de terre dans de l'eau salée, on les pèle, on les coupe en tranches, et on les met frire dans une casserole avec du beurre et de petites tranches de pain.

On les dresse sur un plat, et on les arrose d'une bouillie de fécule; on saupoudre de sucre et on fait prendre couleur sous un couvercle recouvert de feu.

5. — Pommes de terre à la polonaise.

On les fait dans de l'eau avec sel, on les pèle, on les coupe par tranches épaisses, et on les sert sous une sauce blanche avec des cornichons coupés par filets.

6. — Pommes de terre en place de pain.

On les met cuire à l'eau avec sel; on les retire aussitôt qu'il est possible de les peler; on vide l'eau de la marmite et l'on y remet les pommes de terre pelées sans eau; on couvre bien, et on laisse le temps nécessaire pour qu'elles achèvent de cuire. La marmite doit être en fer.

7. — Pommes de terre à la parisienne.

On met roussir dans une casserole un morceau de beurre ou graisse avec de l'oignon découpé par petits morceaux. Quand il sera de belle couleur, on met les pommes de terre pelées et un verre d'eau, poivre, sel, bouquet garni; on laisse cuire à petit feu.

8. — Pommes de terre au lard.

On fait frire des petits morceaux de lard. Lorsqu'ils sont frits, on y met une cuillerée de farine que l'on fait roussir en remuant.

On ajoute poivre, sel, bouquet garni; on mouille avec bouillon ou eau; on laisse bouillir cinq minutes: on y met alors les pommes de terre crues, épluchées, lavées et coupées par morceaux.

9. — Pommes de terre frites.

Après avoir épluché et lavé les pommes de terre, on les coupe par tranches et on les met dans une friture de beurre ou de graisse; quand elles sont bien cassantes, on les retire, on saupoudre de sel et on les sert chaudes.

10. — Pommes de terre en pâte.

On prend de la farine que l'on délaye avec de l'eau, une cuillerée d'eau-de-vie, une cuillerée d'huile, du sel; on bat le tout comme si l'on battait une omelette, on laisse reposer une demi-heure, et au moment de s'en servir, on y mêle la moitié d'un blanc d'œuf battu en neige.

Cette pâte étant ainsi préparée, on coupe par tranches des pommes de terre crues, bien épluchées et lavées; on les trempe dans la pâte et on les fait frire jusqu'à parfaite cuisson.

11. — Pommes de terre en salade.

Cuites à l'eau et pelées ensuite, on les découpe par tranches dans un saladier; on les assaisonne avec huile, vinaigre, poivre, sel, quelques tranches d'oignon restées entières pour donner le goût. On y met aussi quelques cuillerées d'eau pour tempérer la force du vinaigre et pour les mieux humecter.

12. — Boulettes aux pommes de terre.

Lorsqu'elles sont cuites et pelées, on les écrase et on les mêle avec du hachis de viande, beurre, sel, poivre, persil, ciboules, échalotes hachées, un ou deux œufs. Lorsque le tout est bien mêlé, on en fait des boulettes, que l'on entoure de blanc d'œuf; on les fait frire et on sert avec une sauce. On peut aussi les tourner dans de la mie de pain avant de les faire frire.

13. — Pommes de terre à la robe de chambre.

Voici la manière la plus économique de manger les pommes de terre : on les fait cuire avec la pelure et on les sert ainsi. Chacun pèle les siennes et les mange en trempant dans le sel.

14. — Pommes de terre dans les cendres.

On les met cuire sous des cendres chaudes recouvertes de braises ; lorsqu'elles sont cuites et un peu roussies, on les retire ; on les essuie proprement pour les servir ainsi. Chacun épluche les siennes, les ouvre et y introduit un petit morceau de beurre qui fond bientôt : on trempe dans le sel. Il y a beaucoup d'amateurs de ce mode de préparation.

15. — Pommes de terre à l'étouffée.

On fait roussir des oignons découpés dans du beurre ou de la graisse, lorsque le roux est à point, on y met les pommes de terre, avec poivre, sel, laurier, un verre d'eau; on remue le tout et on laisse cuire le pot très-fermé.

Les pommes de terre s'accoutument de toutes

les sauces, se servent avec toutes les viandes, mais principalement avec le mouton.

C'est préparées à la graisse de mouton qu'elles sont les meilleures.

16. — Fécule de pommes de terre.

Les personnes qui habitent la campagne ne savent pas assez les nombreuses ressources qu'elles peuvent retirer de la fécule de pommes de terre.

Nous n'entendons pas dire par là que l'on doive réduire en fécule toutes les pommes de terre, nous connaissons trop l'importance de ce tubercule qui sert si bien à la nourriture de l'homme ; mais nous avons à renouveler ici une recommandation que déjà nous avons mainte fois rendue publique, et qui consiste à retirer la fécule des pommes de terre atteintes de la maladie.

On ne comprendra jamais l'immense perte qui a été occasionnée par l'ignorance populaire, lorsque, de toutes parts, on a vu jeter le long des chemins, dans les ruisseaux, les rivières, sur les fumiers, des masses de pommes de terre atteintes de la maladie, et cela parce que l'on ignorait généralement le parti que l'on peut en retirer nonobstant leur état de détérioration.

Nous pouvons le dire en toute assurance pour l'avoir éprouvé tous les ans, et encore en 1855, on peut retirer des pommes de terre, même fortement atteintes de la maladie, une fécule aussi saine que celle provenant des bonnes ; et on le sait, cette fécule peut devenir d'une grande ressource, surtout dans les années de disette : elle sert à la panification, aux pâtisseries, à la confection des gaufres, gâteaux, potages, bouillies.

Il est très-facile pour chaque ménage de faire sa provision, et voici comment :

On utilisera la râpe qui se trouve aujourd'hui dans toutes les maisons : en la tenant de la main gauche, on l'appuie du bas dans le vase ou baquet et on râpe de l'autre main. Pour plus de fermeté, cette râpe peut aussi être attachée à un petit cadre en bois, et on peut, en outre, la fixer avec des clous ou autrement sur le baquet.

On lavera parfaitement les plus grosses pommes de terre, et cela à plusieurs eaux, en les remuant fortement avec un balai. Lorsque l'on n'agit que pour son ménage, il est préférable de peler très-légèrement les tubercules ; ce qui facilite beaucoup le lavage de la fécule.

On remplira le baquet qui doit contenir la râpure aux trois quarts d'eau.

Ces préliminaires terminés, on procédera au râpage.

On aura alors un tamis en crin, assez fin pour ne pas laisser passer les parties filandreuses.

On le place sur un deuxième baquet sur lequel on aura posé deux bâtons pour soutenir le tamis, afin que l'on puisse lui imprimer un mouvement pendant que l'on y verse successivement toute la râpure qui se trouve dans le premier baquet.

On versera de l'eau claire sur les matières qui se trouvent dans le tamis, et en remuant, afin d'entraîner toute la fécule à travers le tamis.

On peut en place de tamis se servir de linge ; mais on n'aura jamais ainsi une fécule entièrement pure.

On décantera l'eau qui se trouve sur la fécule et on en mettra de la nouvelle, en remuant bien, chaque fois, avec un bâton, ou mieux, avec la main, afin

de la bien diviser et faire ainsi remonter à la surface de l'eau toutes les parcelles étrangères à la fécule; on décante de nouveau et on recommence à laver jusqu'à ce qu'elle soit bien propre.

Après avoir décanté pour la dernière fois, après un petit temps de repos, on trouvera une masse dure de fécule que l'on placera sur des linges à l'air pour la faire sécher.

Il convient de la diviser et de la retourner de temps en temps, afin de hâter l'évaporation de l'eau. On peut aussi la sécher au four après le pain.

On garde la fécule dans des sacs ou boîtes en lieu sec.

17. — *Gaufres de pommes de terre.*

Le peuple des campagnes se nourrit beaucoup de gaufres. Dans les temps de cherté, bien des ménages font des gaufres avec la râpüre de pommes de terre, sans séparer la fécule des parties filandreuses; ils ajoutent un peu de lait, ou souvent rien que de l'eau, et en forment une pâte grossière que l'on roussit dans le fer à gaufres.

On pourrait avec la fécule faire de très-bonnes gaufres qui ne reviendraient pas à un centime la pièce. Ceux qui le peuvent y ajoutent du lait, un ou deux œufs, sans jamais oublier le sel, ni de graisser le fer avec un morceau de lard.

18. — *Potages et bouillies à la fécule.*

Les mets les plus nourrissants et qui se font le mieux avec de la fécule, sont les potages et les bouillies au gras.

On délaye, dans une ou deux tasses de bouillon froid, une forte cuillerée de fécule par deux personnes, et plus, si le potage doit être plus grand.

Lorsque la fécule est délayée, on la verse dans le bouillon en ébullition, en remuant, afin de la bien mélanger; on laisse ensuite cuire le bouillon. Si le potage est trop épais, on ajoute du bouillon.

19. — *Potage au lait.*

Pour la soupe ou potage au lait, on agit absolument de même, en observant toujours de délayer la fécule dans du lait froid avant de la mettre dans le lait bouillant.

20. — *Gelée de fécule.*

50 grammes de fécule (une bonne cuillerée), 1/2 litre d'eau. On délaye la fécule dans le quart de l'eau froide, on fait bouillir les trois autres quarts. Lorsque cette eau est en ébullition, on y verse la fécule délayée en remuant; on laisse prendre quelques bouillons; on ajoute deux onces (60 grammes) de sucre candi, et, si l'on veut, un peu d'eau de fleurs d'oranges.

Cette gelée, qui est très-nourrissante, est en même temps légère, d'une facile digestion; elle peut remplacer le salep, le sagou, le tapioka qui coûte fort cher.

On peut de même préparer cet aliment au bouillon gras et au lait.

21. — *Pâtisseries saines à la fécule.*

On sait que toutes les pâtisseries en général, et même les plus fines, sont rendues plus agréables, plus salutaires, plus délicates et plus économiques par l'addition de la fécule.

On l'emploie pour la confection des biscuits de Savoie, pour les gâteaux, les tartes, pour tous les mets à sauce où l'on emploie ordinairement de la farine de froment.

La fécule peut, dans les années de disette des grains, non-seulement produire une très-grande économie, mais encore servir à une forte partie de l'alimentation du peuple, si on a la précaution de faire ses provisions les années où les pommes de terre sont abondantes.

CHAPITRE IV.

MAÏS ET RIZ.

On ne saurait trop recommander l'usage du maïs, et par conséquent sa culture encore beaucoup trop arriérée.

Nous avons souvent entendu dire que l'on ne se mettait pas à cultiver le maïs parce que l'on craignait qu'il n'arrivât pas en maturité, et que, d'ailleurs, l'on ignorait les moyens d'en tirer parti.

Quant à la maturité, nous pouvons déclarer que depuis 20 ans que nous en cultivons toujours, il est arrivé à maturité dans la partie que j'habite du Luxembourg, surtout si l'on ne fait usage pour les semis que de variétés précoces déjà acclimatées; elles ne demandent que 5 à 4 mois pour atteindre leur degré de maturité.

Quant à l'usage, nous donnons un certain nombre de recettes très-faciles à exécuter et dont nous avons l'expérience; nous sommes convaincu que si les ouvriers voulaient se donner la peine des essais, ils feraient bientôt un grand usage de la farine de maïs.

1. — *Gruau de maïs.*

On fait avec le maïs une espèce de gruaux très-délicat, qui peut remplacer le pain ou le riz ; il nourrit même plus que ce dernier, passe pour plus sain et plus humectant.

Il engraisse les valétudinaires et se digère sans difficulté. Comme dans les ménages on n'a pas de manivelle à confectionner les gruaux, on doit se borner à concasser le grain dans un mortier au moyen d'un pilon, de manière à le réduire en petits morceaux de la grosseur du riz ; on le vanné alors, et l'on en retire la fécule qui peut se trouver mélangée avec le gruaux.

Dans cet état, on peut le cuire soit seul, soit avec d'autres aliments. Il convient particulièrement avec le lait, comme une bouillie appropriée aux estomacs délicats.

Lorsqu'on veut le faire cuire, on le met avec de l'eau dans une marmite, de manière que la plus grande portion de cette eau se trouve absorbée par le gruaux qui se gonfle, et le reste s'évapore. Alors le gruaux reste presque sec : on peut y ajouter tel assaisonnement qu'on trouve à propos.

2. — *La polenta.*

On fait chauffer de l'eau jusqu'à l'ébullition ; on y met du sel ; on prend ensuite une poignée de farine de maïs qu'on laisse insensiblement tomber dans l'eau en la dispersant par le mouvement des doigts, pendant que de l'autre main on remue le mélange avec une cuiller en bois, afin d'empêcher les grumeaux de se former.

On continue ainsi à mettre de la farine jusqu'à ce qu'elle prenne assez de consistance pour être

3.

coupée avec un fil ou un couteau. Dix à douze minutes suffisent ordinairement pour préparer ce met économique.

On verse ensuite la polenta dans un plateau ou vase ayant une forme arrondie, que l'on aura entouré de beurre ou humecté d'eau pour en aider la séparation.

On peut en relever la saveur par divers assaisonnements, tels que du beurre roussi, ou seulement fondu, du miel, l'eau de fleurs d'oranger, l'écorce de citron, etc.

Mais, le plus communément, on la mange dans son état de simplicité, chaude ou refroidie, grillée ou avec du lait. On peut aussi la couper par tranches que l'on passe à la poêle, et on les recouvre de sucre en poudre. Ce met est très-léger, préférable à tout autre du même genre. Il peut remplacer le pain.

3. — *Les gaudes.*

Ce mets diffère du précédent en ce qu'il a moins de consistance, ce qui permet de le manger à la cuiller, et qu'on le fait ordinairement avec de la farine de maïs dont le grain a été passé au four, ce qui rend cette farine plus délicate. On la fait, au reste, de la même manière, soit à l'eau, soit au lait, et elle donne ainsi un mets fort sain, substantiel et peu coûteux, la dépense étant environ de cinq centimes par personne pour la farine et autant pour le lait ou le beurre.

Les gaudes soutiennent parfaitement les plus forts travailleurs; il est, en outre, reconnu qu'aucune nourriture n'est plus salubre.

Dans le midi de la France, ce mets forme la base de la nourriture.

4. — *Bouillies.*

Pour la confection des bouillies au maïs, on procède comme pour les autres farineux, en donnant une heure de cuisson à feu modéré.

5. — *La miltasse.*

On met dans un pot exposé à un feu modéré de la farine de maïs pour la faire légèrement torrifier et dessécher, en la remuant avec une cuiller de bois.

On y verse ensuite de l'eau bouillante jusqu'à ce que la farine soit bien délayée; on fait bouillir en remuant sans discontinuer, et sur la fin de la cuisson, on y met du sel et on y ajoute du beurre quand cette bouillie est faite à l'eau, ou du sucre quand elle est préparée au lait.

Dès qu'elle a acquis une consistance à moitié liquide, on la retire du feu et elle est alors bonne à manger.

6. — *Flanusse de Bourgogne.*

Pour faire cette pâtisserie, très-estimée en Bourgogne, on fait cuire de la farine de maïs dans du lait; on pétrit ensuite avec beurre, œufs, sel, en ajoutant, si on le veut, un peu d'eau de fleurs d'orange.

On laisse lever pendant $\frac{3}{4}$ d'heure, et l'on fait cuire au four en donnant la forme que l'on veut. On peut à volonté ajouter $\frac{1}{4}$ farine de froment.

7. — *Gaufres de maïs.*

On fait de très-bonnes gaufres en débattant, avec du lait et des œufs, moitié farine de froment et moitié farine de maïs. On opère, du reste, comme pour le procédé ordinaire.

8. — Croquette de maïs.

Ce mets, d'un prix un peu plus élevé que les autres, se fait de la manière suivante :

- 1/4 livre (125 grammes) sucre pilé ;
- 2 onces (62 grammes) farine de maïs ;
- 2 onces (62 grammes) farine de froment ;
- 1/4 livre (125 grammes) beurre frais ;
- Un peu d'écorce de citron ou de fleur d'oranger.

On manie le tout jusqu'à consistance de pâte que l'on roulera très-mince. On la coupera ensuite par morceaux avec un verre à vin ou à bière. On peut aussi lui donner toute autre forme. On mettra ces morceaux sur une tourtière, en faisant cuire à petit feu dessus et dessous, et évitant de les laisser brûler. On servira avec sucre en poudre, ou confiture, ou de toute autre manière.

9. — Maïs arrangé en guise de petits pois.

A l'époque où le maïs est encore tendre, c'est-à-dire lorsque, en pressant le grain avec l'ongle, on en fait sortir du lait, c'est alors le moment de s'en servir pour le mets indiqué :

On écosse les grains, et on les fait cuire à la vapeur de l'eau bouillante avec un peu de sel ; on assaisonne ensuite du beurre frais, et l'on a un mets fort délicat.

Des amateurs ne les écossent pas et font cuire les épis avec leur enveloppe : les grains conservent ainsi beaucoup plus de saveur.

10. — Le riz.

Il est important de savoir que, de tous les aliments, le riz est le plus sain et le plus économique.

Il sert à la panification, dans laquelle on peut le faire entrer dans la proportion d'une à deux livres par dix livres de farine.

Il a non-seulement pour effet de rendre le pain plus blanc, mais il lui donne, en outre, plus de saveur. Pour que le riz produise tous ses bons effets, il faut le faire cuire pendant deux heures au moins.

Une livre de riz en cuisant absorbe quatre livres (2 litres) d'eau. En se développant, il augmente ses propriétés nutritives d'une manière étonnante.

Lorsque le riz cuit est destiné à la panification, on ne doit le faire entrer dans la farine qu'au moment du pétrissage et au degré de chaleur nécessaire à l'eau de la panification avec laquelle on le délaye.

On emploie aussi le riz, on ne peut plus avantageusement, en potages, en bouillies. C'est surtout dans le temps de cherté du pain qu'il peut devenir d'une grande ressource pour les pauvres, et si l'on n'en faisait que quelques repas par semaine, on verrait singulièrement diminuer l'usage du pain.

Un ménage composé de huit personnes peut faire un repas copieux avec une livre de riz préparé, soit au lait, soit à l'eau, avec du beurre ou de la graisse, et surtout si l'on y ajoute des légumes, tels que carottes, navets, oignons, etc.

Lorsque le froment vient à quatre francs le double décalitre, il y a déjà une grande économie à faire usage du riz ; à plus forte raison quand le froment atteint un prix plus élevé.

Nous ne saurions assez répéter le grand avantage qu'il y aurait pour toutes les classes de la société à faire souvent usage du riz, tant sous le rapport de l'économie que sous celui d'une nourriture de premier ordre.

C'est surtout à la classe peu aisée de la société, à tous les ouvriers et artisans que nous adressons nos recommandations les plus pressées.

Qu'ils veuillent tous nous écouter, et ils auront un jour à nous remercier de nos avis.

Ces préliminaires nous autorisent à renouveler ici les différents usages à retirer du riz.

11. — Riz à la créole.

On lavera une livre ($1/2$ kilog), de riz, et on le mettra cuire sur un feu clair avec assez d'eau froide pour que l'eau dépasse le riz d'environ dix centimètres. On le laissera bouillir sans remuer jusqu'à ce qu'il ait absorbé entièrement l'eau, et que l'on s'aperçoive qu'il s'y forme des trous.

On versera alors le riz sur un plat que l'on tiendra près du feu, afin de laisser achever l'évaporation de l'humidité.

Dans certains pays, on mange le riz dans cet état en guise de pain avec toutes sortes de mets.

Les amateurs qui désirent augmenter le goût de ce mets, y ajoutent un peu de sel et quelques gouttes de citron.

Les Américains déjeunent avec ce plat, et jettent dessus soit une tasse de café au lait, soit du lait, soit du chocolat, soit de la poudre de sucre.

C'est, dans tous les cas, une excellente nourriture.

12. — Riz à la viande.

Veut-on avoir un manger très-économique et des plus nourrissants, on se procure un jarret de veau que l'on achète pour quelques sous chez le boucher ; on le découpe par morceaux et on le met cuire avec du riz et de l'eau ; on assaisonne de sel,

carottes, navets, laurier. On peut se passer de tout autre manger pour un repas, tellement on est rassasié avec le riz à la viande; il est entendu que si l'on ajoute quelques morceaux de viande et un peu de graisse, le potage n'en est que meilleur.

13. — *Gâteaux de riz.*

On fera crever dans du lait $\frac{1}{2}$ livre de riz après l'avoir bien lavé. Pour bien faire crever le riz, il ne faut mettre que le lait suffisant pour le couvrir; on en ajoute à mesure des boissons: on ajoutera aussi un morceau de beurre quand le riz sera bien crevé. On le versera alors dans un vase pour refroidir. Incorporez avec ce riz huit jaunes d'œufs ainsi que le sucre nécessaire. On battra quatre blancs d'œufs avec un peu d'eau de fleurs d'oranger et on mélangera avec le riz en mêlant le tout. On beurrera une casserole et on la remplira aux trois quarts avec le riz. On la posera sur un très-petit feu; on mettra un couvercle avec des charbons allumés par-dessus. Lorsque le gâteau sera bien pénétré par la chaleur, on renversera la casserole sur un plat. Le gâteau doit se détacher si la casserole a été bien beurrée.

14. — *Pouding au riz.*

En ajoutant au gâteau qui précède un peu de beurre et des raisins de Corinthe, on aura une espèce de pouding à l'anglaise.

15. — *Riz au beurre.*

On fera fondre un morceau de beurre dans l'eau après l'avoir manié de fécule de pomme de terre. On ajoutera sel, poivre, muscade râpée. On se servira de cette eau pour faire crever le riz.

Lorsqu'il est bien crevé et au moment de servir, on ajoutera un bon morceau de beurre.

16. — *Beignets de riz.*

On fera crever du riz dans du lait avec du sucre, un peu d'eau de fleurs d'oranger, ou une pincée de cannelle en poudre ; on ajoutera un peu de beurre. Lorsque le riz sera crevé, on ajoutera une liaison de jaunes d'œufs et l'on fera refroidir. On en formera alors des boules grosses comme des noix ; on les trempera dans de l'œuf battu, et ensuite dans de la mie de pain, et on fera frire. Pour servir, on les saupoudrera de sucre.

CHAPITRE V.**BOISSONS ÉCONOMIQUES.**

Il ne suffit pas de manger pour vivre, il faut encore boire. Il est vrai de dire que l'on peut très-bien se porter et boire de l'eau, et c'est là mon avis ; cependant, combien de personnes qui ne supportent pas l'eau sont forcées de se donner des boissons d'un prix élevé, — comme le vin, la bière, l'eau-de-vie, et combien d'autres qui vont au cabaret, resteraient dans le ménage si, pour se distraire, se délasser, se récréer en société, elles pouvaient disposer d'une boisson à bon marché ! Eh bien, c'est ce que nous leur offrons par les prescriptions qui suivent et que chacun peut faire dans son ménage. Lisez donc et mettez-vous à l'œuvre.

1. — *Bière faite avec la cosse des pois.*

Après avoir épluché les pois pendant l'été, au lieu de jeter les cosses, ainsi qu'on le fait à peu près partout, on les met dans un chaudron sur le feu, et on y verse assez d'eau pour les couvrir de deux centimètres environ.

Lorsque ce mélange est resté trois heures sur le feu, on le passe à travers un linge ou un tamis, et on y ajoute, soit du houblon, soit de la sauge, qui est encore préférable pour cette boisson : on laisse fermenter comme le moût de bière. Si, avant que la liqueur se fût refroidie, c'est-à-dire lorsque l'on vient de la passer, on y faisait cuire une seconde quantité de cosses de pois, on obtiendrait une boisson qui ne serait pas inférieure à de la bière anglaise, et qui ne coûte pas deux centimes le litre.

2. — *Boisson très-saine, propre à remplacer le vin.*

On prend une cuillerée de miel que l'on mélange avec une cuillerée d'eau-de-vie; on verse peu à peu par-dessus, en bien mélangeant, un litre d'eau ordinaire. On obtient ainsi une boisson très-saine, propre à soutenir les forces en s'opposant à la suppression de la transpiration, convenable même dans les fièvres bilieuses de l'été, et pour étancher la soif la plus violente.

3. — *Bière de ménage à 6 centimes le litre.*

On prend quatre livres (2 kilog.) orge ou avoine que l'on fait sécher dans un four, après que le pain en a été retiré, ou dans une poêle à frire, en remuant sur le feu jusqu'à ce que toute l'humidité

soit évaporée, sans que le grain soit rôti ou brûlé.

On concassera ce grain avec soin, sans le mettre en farine, et on versera dessus huit litres d'eau chaude (80 degrés centigrades); on remuera, puis on laissera reposer trois heures; on décantera l'eau et on versera sur les grains sept autres litres d'eau plus chaude que la première (90 degrés centigrades); on laissera encore reposer deux heures, et on décantera comme la première fois; enfin on versera de nouveau sept litres d'eau froide, on agitera de même et on décantera après une demi-heure de macération. On réunira alors ces trois brassins. On prendra 3 kilog. de mélasse que l'on délayera dans 15 litres d'eau tiède; on mèlera cette solution aux liquides obtenus précédemment, et on y ajoutera 125 grammes ($1/2$ livre) de houblon de bonne qualité, avec la précaution de remuer le liquide aussi longtemps que le houblon surnagera.

Deux heures après, lorsque ce liquide ne sera plus que tiède, on y délayera un verre à boire de levûre de bière et on mélangera de nouveau. On laissera fermenter le tout dans un endroit à la température de 18 degrés centigrades, à l'abri d'un refroidissement extérieur; après quoi, on transvasera dans un tonneau qui sera rempli jusqu'à la bonde, mais qu'on laissera ouvert pendant trois jours; puis on fermera la bonde.

Quinze jours après, on peut boire cette bière qui est d'un goût exquis et d'une force comparable aux meilleures.

La précaution importante de cette fabrication est de ne pas employer d'eau bouillante, pour les mouillages de l'orge, car elle paraît devoir s'opposer à l'extraction du principe sucré du grain.

On comprendra que l'on peut augmenter les doses

ou les diminuer dans la même proportion ; ce qui s'applique à toutes les formules de ce recueil.

4. — Boisson fermentée très-économique.

Presque tous les ménages possèdent à la campagne quelques arbres à fruit ; dans la saison, on fait sécher au four les poires et pommes tombées, et nettoyées, soit entières, soit par fragments.

On prend alors 5 kilog. de ces pommes séchées ; poires, 1 kilog. ; houblon, 2 hectogrammes.

On verse dessus 20 litres d'eau, dont la moitié sera jetée bouillante, et l'autre moitié quand celle-ci sera refroidie.

On met le mélange dans un lieu où la température est entre 18 et 20 degrés de chaleur.

La fermentation s'établit bientôt. Quand elle est terminée et que la liqueur est calme, on la soutire et on la met en bouteilles.

Quelques jours après, cette boisson mousse, et sa saveur est très-agréable.

Cette boisson salubre et économique peut très-bien remplacer la bière.

5. — Autre boisson propre à remplacer la bière.

On fait germer de l'orge en la mouillant et l'étendant en lieu frais ; on la fait ensuite sécher pour former ce que l'on appelle *drèche pour la bière*. On en met 25 litres dans un tonneau de la contenance de 240 litres environ. Quatre jours après, on y ajoute neuf litres de graines de genièvre, ou bien un kilog. de coriandre. On laisse fermenter un mois, en prenant garde que le tonneau ne soit pas entièrement plein.

Cette boisson revient à trois centimes le litre, et

à moins encore, si l'on remet de l'eau nouvelle dans le tonneau avant que la boisson soit entièrement épuisée.

6. — Cidre de Berg-op-Zoom à cinq centimes.

On réunira 1° : 10 litres d'eau ; 2° 1 1/4 livre (373 grammes) de cassonade ; 3° un verre ordinaire de vinaigre blanc ; 4° 1 1/2 gros (6 grammes) fleurs de surreau ; 5° un gros (3 grammes) coriandre ; 6° un peu de fleurs de violettes.

On laissera infuser tous ces ingrédients à froid, pendant trois jours, en remuant trois ou quatre fois par jour.

On mettra alors en bouteilles que l'on ficellera.

On les couchera pendant quatre jours, si c'est à la cave, et deux jours et demi si l'endroit est un peu chaud.

Cette boisson très-gazeuse ressemble beaucoup au cidre par le goût ; elle est très-digestive et ne revient qu'à cinq centimes la bouteille.

7. — Bière à quatre centimes le litre.

Pour 120 litres d'eau on prend 3 kilog. de mélasse, 250 grammes de houblon et 250 grammes (1/2 livre) de levûre.

On fait bouillir la mélasse et le houblon pendant une heure ; on laisse ensuite refroidir, et on passe au tamis ; on ajoute alors la levûre. La fermentation s'établit quelques jours après, et alors on peut la boire.

8. — Autre recette.

Comme certaines personnes n'aiment pas le goût de la mélasse, on peut la remplacer comme suit, en opérant de la même manière.

Cassonade,	2 1/2 kil.	} pour 120 litres d'eau.
Houblon,	500 gram.	
Levûre de bière,	200 »	

On peut en outre y ajouter 60 grammes de baies de genièvre.

9. — *Bière de chiendent.*

On ne connaît pas assez les différents avantages que l'on peut retirer du *chiendent*, et au lieu de le considérer comme une plante parasite et pernicieuse en agriculture et d'en faire une destruction continuelle, ne serait-il pas des plus avantageux, tout en en débarrassant l'agriculture, d'en tirer l'un ou l'autre des profits que l'on en peut obtenir?

C'est ainsi que de nombreuses expériences ont fait reconnaître que le *chiendent* peut très-bien entrer dans la panification; que l'on peut aussi en retirer de l'eau-de-vie, sans compter tout son mérite thérapeutique.

Aujourd'hui, nous allons donner le moyen d'en faire de la bière de ménage.

On prend huit kilog. de *chiendent* bien lavé, on le hache menu, on le met dans une cuvelle, et on l'arrose successivement d'eau tiède, de manière à ce qu'il soit toujours humide sans être recouvert d'eau. Aussitôt que l'on s'aperçoit de petites tiges blanches et d'environ un centimètre de long, on le met dans un tonneau avec deux kilog. de baies de genièvre concassées; on y ajoute 120 grammes de levûre de bière et quatre kilog. de cassonade.

On verse dessus seize litres d'eau très-chaude, mais non bouillante, et l'on agite le tout avec un bâton. Le lendemain on ajoute encore seize litres d'eau chaude et l'on agite de nouveau; le troisième jour, on ajoute 18 litres d'eau chaude, en remuant le

tout; puis on bouche le tonneau en laissant un trou de fausset dans lequel on introduit quelques fêtu de paille.

On laisse ainsi reposer cinq ou six jours; on soutire alors dans une autre futaille bien propre, et deux jours après, on peut boire cette bière qui est agréable et saine, et qui peut procurer aux populations des campagnes une boisson à bon marché, précieuse dans les années où le vin et la bière sont à des prix élevés, et on laisse ainsi à la consommation alimentaire une quantité considérable de céréales qui sont tous les jours employées à la fabrication ordinaire des bières.

10. — *Boisson de maïs.*

Voici une boisson qui ne revient pas à un centime le litre, car elle ne coûte que la peine de la faire.

Voici comment : On prendra : 1^o dix kilog. de feuilles de vigne avec les jeunes tiges ; 2^o vingt kilog. de tiges de maïs encore vertes. On broie ces deux substances avec un pilon ou de toute autre manière. On place le tout dans un tonneau, on jette dessus deux hectolitres d'eau chaude et on remue fortement.

Ce mélange fermente et produit une liqueur vineuse.

Les feuilles de vigne contiennent du ferment, les tiges de maïs du sucre; ces principes, étendus d'eau et aidés par la chaleur, fournissent à cette boisson de l'alcool par la fermentation.

On peut à volonté colorer ce vin, comme en augmenter l'arome et la saveur.

On voit par ce qui précède combien ces mets sont utiles et économiques, et combien on a tort de se priver d'une alimentation aussi précieuse,

car rien n'est exagéré dans les prescriptions qui précèdent. Nous ne pouvons donc mieux faire que d'engager de nouveau toutes les familles à se procurer du maïs ou, mieux encore, à le cultiver.

11. — Autre boisson économique.

On prend un kilog. de figues que l'on coupe en trois ou quatre morceaux, plus $\frac{1}{4}$ kilog. (250 grammes) orge. On met ces objets dans un baril de 12 litres qu'on remplit d'eau.

Trois ou quatre jours après, on peut en boire.

Si l'on met en bouteilles, cette boisson devient mousseuse. S'il faisait froid, on ferait un peu chauffer l'eau, afin d'exciter la fermentation.

Cette boisson ne se conserve bonne que pendant un ou deux mois. Elle revient à moins de cinq centimes le litre.

12. — Autre.

On aura une cruche contenant dix litres d'eau dans laquelle on mêlera une livre de sucre le plus commun, même de la cassonade. On y jettera en outre une poignée de fleurs de houblon, cinq à six feuilles d'oranger, et un demi-verre de vinaigre ordinaire. On bouchera la cruche avec une toile et on laissera macérer pendant deux ou trois jours, avec la précaution de remuer avec une baguette deux fois par jour.

Cette boisson, mise en bouteilles, petille comme du champagne, mais il faut que celles-ci soient bien ficelées.

13. — Vin de groseilles.

On écrase avec les mains les grappes de groseilles, et on les exprime dans un linge que l'on

tord, ou bien sous une presse, afin d'extraire tout le jus.

On mélangera alors 4 kilog. (4 litres) d'eau avec autant de jus, on y ajoutera un litre esprit-de-vin, ou deux litres bonne eau-de-vie et un demi-kilog. cassonade blanche.

On mélange le tout dans une cruche bouchée avec soin, en agitant de temps en temps, jusqu'à ce que la cassonade soit entièrement dissoute, ce qui demande ordinairement une huitaine de jours. Après ce temps, on filtre le liquide au papier gris non collé, et on met en bouteilles bien bouchées.

Ce vin, qui revient de 50 à 40 centimes la bouteille, ressemble parfaitement à celui de Constance, et devient une boisson très-agréable.

14. — Boisson de fruits secs.

On prendra :

5 livres (2 1/2 kilog.)	pommes sèches.
5 — —	poires.
2 — (1 kilog)	mélasse.
3 — (1 1/2 litre)	eau-de-vie.
100 litres	eau de fontaine.

On laisse simplement fermenter le tout pendant huit jours, et l'on met alors en bouteilles.

Si l'on veut bien réussir cette boisson, il convient de faire tiédir l'eau, ou bien d'y mettre une partie d'eau bouillante.

Cette boisson, d'abord un peu sucrée, acquiert au bout de huit jours de bouteille du piquant, et devient fort agréable; c'est l'une des meilleures et des plus économiques que l'on puisse obtenir, car elle ne revient qu'à 2 centimes la bouteille.

15. — Manière de faire le coco.

Toutes les personnes qui ont été à Paris ont remarqué ces rouleurs en tablier blanc, portant sur

le dos une colonne ou deux, avec des robinets qui fournissent à tous les altérés (et il y en a beaucoup) une boisson connue sous le nom de *coco*, dont voici la fabrication raffinée.

On comprendra que dans les moments de grande foule, la boisson dont il s'agit ne se compose pas toujours ainsi que nous allons le dire, et la curiosité nous a même fait remarquer que le plus souvent ces rouleurs embrigadés ne donnent pour deux centimes qu'un verre de décoction de réglisse, même très-faible, mais cela passe également. Tant pis pour ceux qui ont soif.

On prend : 1° 100 grammes ($3 \frac{1}{2}$ onces) crème de tartre en poudre; 2° racines de réglisse, 8 onces.

On met dans un chaudron la crème de tartre et la réglisse coupée en morceaux ou broyée avec un marteau. On ajoute 4 litres d'eau.

On laisse reposer deux heures ou plus.

On tire le liquide au clair, on le met dans un baril que l'on remplit d'eau; on verse alors sur vingt litres de cette infusion un litre esprit-de-vin à 53 degrés ($\frac{5}{6}$) ou deux litres eau-de-vie, à 18 ou 19 degrés.

On mêle, et on laisse en repos quelque temps.

On obtient ainsi une boisson saine, agréable qui surpasse en vinosité le cidre, la bière et même quelques vins.

16. — *Thé d'aubépine.*

On peut faire avec les feuilles de l'aubépine ou épine blanche un thé très-recommandable, ayant toutes les propriétés du thé vert, en y ajoutant soit du sucre, du lait, de la crème, suivant le goût du consommateur.

On récolte les feuilles depuis le mois d'avril jus-

qu'au mois de septembre ; on les passe à l'eau chaude, puis on les soumet à l'action de la vapeur, jusqu'à ce que, de vertes qu'elles sont, elles aient pris une teinte olivâtre ; alors on les fait sécher, et on les met en sac.

On fait ce thé par infusion, absolument comme les autres thés.

On comprendra bientôt la grande économie que les ménages peuvent retirer de l'usage de ce thé, en place de celui de Chine, dont la bonne qualité coûte si cher.

17. — Thé de feuilles de fraisiers.

On fait un fort bon thé avec les feuilles de fraisiers des bois, cueillies après que les fruits sont mûrs. On les sèche au soleil, ou on les torréfie légèrement sur les plaques du fourneau. On prend ce thé au lait comme celui de Chine, auquel il ressemble pour le goût et pour les vertus.

18. — Thé d'avoine.

On prend un dessus de tasse d'avoine que l'on met dans une cruche, on verse par-dessus cinq tasses d'eau, on fait bouillir jusqu'à réduction de quatre, et l'on obtient un thé salubre ayant le goût de vanille.

19. — Thé aux coquilles d'amandes.

On prend une poignée de coquilles d'amandes que l'on concasse et que l'on fait bouillir dans un litre d'eau pendant une bonne demi-heure, on filtre ensuite à travers un linge fin.

Cette boisson se distingue par un goût de vanille très-agréable.

20. — Thé de fleurs de tilleul.

On prend des fleurs de tilleul, dont chaque ménage devrait toujours avoir provision, on en met dans une théière, avec deux ou trois feuilles d'oranger et quelques feuilles de mélisse, et on a ainsi un thé calmant, agréable, antinerveux, et qui peut convenir dans une foule de circonstances.

21. — Café économique et convenable aux personnes qui ont l'estomac faible et le système nerveux irritable.

On aura une livre de café de bonne qualité que l'on fera griller à l'ordinaire; quand il aura pris chaleur on y ajoutera deux livres (1 kilog.) orge de belle qualité, bien propre; on remuera sans cesser, et lorsque le tout sera grillé au point convenable, c'est-à-dire d'un brun pas trop foncé, on le mettra dans un vase neuf bien vernissé, en le couvrant d'abord d'un papier et, par-dessus, d'un linge ou couvercle qui empêche l'évaporation aromatique.

Quand il sera refroidi, on le mettra en poudre, et on le placera de nouveau dans le même vase, que l'on conservera bien bouché et dans un lieu sec.

Ce mélange, qui acquiert par sa concentration le goût et le parfum d'un café de qualité ordinaire, lui est infiniment préférable, quant à l'économie, et surtout quant à la santé.

Les personnes d'une poitrine délicate se trouvent bien de son usage; il nourrit et fortifie, sans présenter aucun inconvénient pour les personnes qui en prennent habituellement.

22. — Café de glands.

De toutes les économies que l'on doit chercher à introduire dans les ménages, l'une des plus essentielles est celle sur le café.

Ne voit-on pas en effet une quantité de familles qui ne se nourrissent pour la plus grande partie que de pain et de café, et très-souvent de café sans lait qui sert de sauce à des pommes de terre roussies? On voit même des familles de peu de ressources en prendre deux fois par jour; que disons-nous, on en voit qui en prennent quatre fois par jour. On croit se rassasier par là, et on se trompe; car le café aiguise plutôt l'appétit qu'il ne l'apaise, est un stimulant qui favorise la digestion, et si l'on y trouve du nourrissant, c'est le lait qu'on y ajoute parfois.

Ainsi le café, tel faible qu'on le fasse, doit être considéré comme une grande dépense dans les ménages peu aisés, et nous venons ici apporter une grande réduction, en indiquant pour le remplacer le *café de glands*. La seule chose que nous puissions tolérer à cet égard, c'est un mélange par moitié des deux sortes pour les personnes qui croiraient ne pouvoir se contenter du café de glands seul. L'on peut compter sur un café tout aussi bon pour le goût, plus nourrissant, en raison de l'amidon et de la gomme que contiennent les glands, et l'on arrivera à une économie de moitié, surtout dans les pays où les chênes abondent, et où il ne coûte que la peine de ramasser les glands.

Voici la manière de préparer ce café, d'après nos propres essais : On fera sécher les glands au four, afin de les bien conserver exempts d'humidité. On les fera griller sur le feu comme on fait pour le café ordinaire; on enlèvera les enveloppes, on le mondra, ou bien on le concassera assez fin, pour faire ensuite le café comme à l'ordinaire, et le prendre avec du lait.

Pour le faire par moitiés on prendra autant de

café de glands que de café ordinaire, on mélangera la poudre et on versera l'eau par-dessus.

Il ne faut pas avoir la prétention de faire ce café trop fort, sans quoi il pourrait peut-être prendre une certaine amertume qui déplairait. On peut aussi y ajouter un peu de chicorée, comme on fait pour le café ordinaire. Nous insistons fortement sur l'usage quotidien de ce café.

C'est avec la farine du gland que l'on fait le fameux *racahout des Arabes*, aliment si agréable. Ainsi pourquoi ne l'emploierait-on pas au lieu de café et même pour le faire entrer dans bien des mets?

23. — *Vin de mai (maytrank des Allemands).*

Cette boisson agréable, bienfaisante, est du goût de tout le monde; elle se fait principalement dans le mois de mai, lorsque les feuilles qui servent à sa composition sont encore tendres et réunissent les vertus odoriférantes qui les caractérisent.

On prend pour faire cette boisson :

1° Asperule odorante, vulgairement épatique des bois, petit muguet, reine des bois, tiges, feuilles et fleurs.

2° Pâquerette ou petite marguerite, feuilles et fleurs.

3° Mille-feuille, herbe au charpentier, les feuilles.

4° Les feuilles du groseillier noir.

5° Les feuilles du fraisier des bois.

6° Les feuilles du framboisier des jardins.

Tous ces articles réunis doivent former une bonne poignée, à raison d'un tiers pour l'asperule odorante, et les deux autres tiers pour les autres plantes; ce qui doit donner environ de quatre à

huit feuilles de chaque sorte, dont deux plantes de pâquerette.

Le tout étant fraîchement cueilli, on verse dessus soit du vin du Rhin, ou de la Moselle, ou de Bourgogne blanc; on y ajoute quelques morceaux d'écorce d'orange et du sucre blanc, suivant le goût.

On laisse infuser deux heures, en conservant le vase couvert.

24. — Cassis au vin.

Une autre boisson dont la composition est plus simple et également du goût de tout le monde, consiste dans une infusion à froid de feuilles de groseillier noir ou cassis : une bonne poignée recouverte d'une ou deux bouteilles de vin blanc ou rouge, ou de sucre blanc.

Cette boisson très-saine est aussi fort estimée; l'infusion peut être d'une ou deux heures. On la fait de même en mai et juin, lorsque les feuilles sont encore tendres et bien parfumées.

25. — Café d'écorces de haricots.

Lorsque l'on veut faire de la farine avec les haricots, ou même pour les manger bouillis, des personnes retirent l'écorce, qu'il faut se garder de jeter, car l'on peut en faire un très-bon café.

Pour obtenir ces écorces, mettez les haricots dans de l'eau tiède pour s'y ramollir; détachez les peaux, faites-les sécher au four, après la sortie du pain, ou de toute autre manière; grillez l'écorce légèrement comme on fait du café; broyez-la, soit au mortier, soit au moulin à café ordinaire; faites alors infuser la poudre en jetant de l'eau chaude par-dessus, et vous aurez un breuvage très-bien aro-

maisé qui peut parfaitement remplacer le café pour le déjeuner, en y ajoutant du lait.

27. — *Café de maïs.*

On fait griller modérément des grains de maïs, on les moud comme à l'ordinaire, on les pèle. On fait de la même manière que pour le café ordinaire, en versant sur la poudre de l'eau non bouillante mais près de bouillir.

Ce café possède une odeur agréable et donne une boisson un peu moins foncée que le café, mais très-saine.

28. — *Liqueur de ménage dite cachou.*

Cette liqueur est on ne peut meilleure pour l'estomac. Nous la recommandons tout spécialement.

On fait infuser dans trois bouteilles de bonne eau-de-vie de France ou de grain, pendant 15 à 17 jours, en remuant tous les jours, les ingrédients qui suivent :

- Un gros de cachou ;
- Une once amandes amères ;
- Un gros graine d'angélique ;
- Un gros graines de coriandre ;
- Trois gros écorces de citron ;
- Trois gros écorces d'orange ;
- Une livre sucre blanc.

Après l'infusion terminée, on passe à travers un papier gris, ou bien, pour économiser le temps, on transvase légèrement et sans remuer, afin que les ingrédients restent au fond de la bouteille.

On peut remettre une seconde fois de l'eau-de-vie sur les mares, et on aura encore une liqueur très-recommandable. On peut mettre moins de sucre.

CHAPITRE VI.

CIDRE ET POIRÉ.

Tout le monde sait que le cidre est une boisson fermentée, préparée avec le suc ou jus de pommes.

Ce sont les Maures qui, selon les uns, firent connaître dans la Navarre l'art d'extraire le cidre des pommes; d'autres prétendent que ce procédé a été importé de l'Espagne en France dès le vi^e siècle.

Quoi qu'il en soit, le cidre est aujourd'hui reconnu comme une boisson très-salutaire, saine et rafraichissante, et il serait fortement à désirer que les habitants de la campagne l'adoptassent plus généralement, car on peut, à juste titre, la considérer comme la plus variée et la plus généreuse de toutes les boissons; et tandis que, lors des années d'abondance, on voit de toutes parts donner les pommes au bétail, ne serait-il pas bien plus avantageux d'en retirer du cidre qui économiserait les autres boissons, réduirait le nombre des orgies de cabaret, en empêchant les excès abrutissants de l'eau-de-vie, sans compter que bien des cultivateurs pourraient en retirer un bon revenu, souvent le seul d'un bon nombre de particuliers de la Normandie?

Les objections que nous espérons combattre en donnant ce traité populaire sur la fabrication du cidre, objections qui sont, paraît-il, la cause principale d'un défaut de culture des pommiers à cidre, sont : l'ignorance des variétés indispensables pour obtenir un bon cidre, et, en second lieu, un moyen

simple, facile, à la portée de tous, pour parvenir à une bonne fabrication.

1. — Différentes sortes de pommes.

Le premier point est d'autant plus important à observer que cette ignorance est la cause principale et peut-être unique qui empêche la réussite de cette fabrication ; et en effet, on ignore généralement qu'il faut plusieurs sortes de pommes combinées pour obtenir des cidres de qualité et de garde, qu'il n'est pas indifférent d'admettre telle ou telle autre variété ; ce que l'on comprendra mieux lorsque l'on saura que les pommiers à cidre se divisent en trois classes ou variétés, précoces, moyennes et tardives, et que chacune de ces classes se subdivise en fruits doux, amers et acides.

Or, c'est à la bonne combinaison d'une partie de ces diverses variétés que nous devons demander les cidres de qualité, les cidres de garde. On comprendra, après cela, que si un cultivateur ne possède qu'une espèce, il peut n'obtenir qu'un cidre sans aucun mérite ; de là un découragement complet qui fait, tous les jours encore, arracher des pommiers à cidre. C'est donc en présence d'une telle ignorance qu'il importe de donner au public quelques enseignements dont il puisse comprendre l'utilité, afin d'en profiter avec succès.

Nous donnerons plus loin le tableau des principales qualités des fruits à cidre.

Plus grande est la densité des pommes à cidre, mieux elles conviennent pour cette fabrication. Pour apprécier cette qualité, il suffit de les plonger dans une eau saturée de sel ; moins elles surnagent, meilleures elles sont.

Nous avons dit que pour obtenir de bons cidres,

on ne doit pas se borner à une seule variété ou espèce, et qu'elles doivent être combinées de manière à emprunter à l'une son acidité ou son amertume, à l'autre son principe sucré, en réunissant surtout les espèces qui mûrissent en même temps.

2. — *Pommes acides.*

Les *pommes acides* fournissent un jus clair, abondant, très-léger, peu dense, d'une saveur âpre, peu agréable et toujours sujet à se noircir ; on doit dans le mélange les faire entrer en assez faible proportion.

3. — *Pommes douces.*

Les *pommes douces* fournissent un suc clair, sucré, fort agréable lorsqu'il est nouveau, mais moins abondant si on n'y ajoute un peu d'eau, car le sucre étant l'élément principal de la fermentation vineuse ou alcoolique, il s'ensuit que plus elles en contiennent, plus elles sont douces, plus le cidre qu'elles fournissent doit être généreux, perd facilement sa saveur alcoolique pour en prendre une amère ; passe très-facilement à la fermentation acide, et perd alors tout son mérite. De là la nécessité d'y mélanger des pommes amères.

4. — *Pommes amères.*

Les *pommes amères* fournissent un suc très-dense qui se colore facilement par l'action de l'air et se conserve longtemps ; il fermente longuement et produit un suc généreux.

5. — *Pommes précoces.*

Les *pommes précoces* ou de première saison mûrissent en septembre ; elles fournissent un cidre

clair assez agréable, mais peu riche en couleur et en principes alcooliques; il se conserve difficilement et à peine une année.

Les *pommes de deuxième saison* mûrissent en octobre et tiennent le milieu pour le mérite entre les qualités précoces et les tardives.

6. — Pommes tardives.

Les *pommes tardives* ou de troisième saison mûrissent en novembre. Quand on en possède de bonnes espèces, elles fournissent un cidre généreux, qui se conserve longtemps et qui doit être considéré de première qualité. Mais une circonstance qui ne permet pas de cultiver exclusivement ces variétés, c'est qu'elles fleurissent à peu près toutes en même temps; de sorte qu'il pourrait arriver que si le temps n'est pas favorable à la fleuraison, on se trouverait complètement privé de fruits cette année-là, tandis qu'en partageant les plantations entre les différentes séries, on se trouve moins exposé à cet accident, attendu que chacune d'elles donne ses fleurs à des époques différentes.

7. — Pommes tombées.

Les *pommes tombées* fournissent toujours un cidre de mauvaise qualité et qui se conserve mal, attendu que leur chute prématurée étant due à l'atteinte des insectes ou au défaut de sève, la réaction des principes est trop faible et la fermentation alcoolique nulle.

8. — Conditions de réussite.

De ce qui précède, il résulte qu'il y aurait avantage à ne fabriquer les cidres qu'avec des pommes tardives et amères; mais il y aurait alors à observer

qu'il ne deviendrait buvable qu'après 10 à 12 mois, tandis qu'avec des fruits de première saison, le cidre devient buvable au bout de quatre à cinq mois, et celui de deuxième saison au bout de 6 à 8 mois ; et quant à la qualité, il y a lieu de reconnaître que le cidre fait avec des pommes douces, acides et amères en même temps, est plus recherché, plus estimé pour la consommation habituelle que celui provenant exclusivement de pommes amères, qui peut être plutôt considéré comme boisson de luxe. Ainsi, un bon mélange pourrait être composé de moitié de pommes douces, un quart de pommes amères et de pommes acides ; on pourrait même diminuer encore la proportion de ces dernières qui ont principalement pour effet de clarifier le cidre.

D'après ces simples explications, chacun pourra voir si, ayant déjà des pommes à cidre en sa possession, il se trouve dans les conditions déduites plus haut afin d'obtenir des cidres généreux et de garde, ou bien, s'il veut faire des plantations nouvelles, il saura quelles sont les variétés qu'il doit préférer, car, nous le répétons encore, les déceptions et la défaveur qui pèsent sur cette culture si intéressante des pommiers et poiriers à cidre, résultent exclusivement d'un défaut de connaissance sur tout ce qui précède.

Une autre circonstance non moins importante vient également empêcher tous les ans la propagation de l'industrie sur la fabrication des cidres ; elle consiste dans le défaut d'un procédé simple, économique, à la portée de tous, pour les opérations du pressurage.

C'est donc pour obvier à ces embarras que nous allons indiquer la manière la plus simple, la moins dispendieuse de fabriquer cette boisson, sans avoir

recours à des instruments et machines dont l'acquisition effraye, à juste titre, les habitants de la campagne.

Il y a lieu, au surplus, d'observer en passant que si l'usage des cidres devenait plus général, il s'établirait bientôt dans chaque commune une ou plusieurs presses qui seraient successivement au service de chaque particulier au moyen d'une faible rétribution.

9. — Époques de la récolte et de la fabrication.

Pour obtenir un bon cidre, il convient de ne le faire qu'avec des pommes mûres, ce que l'on reconnaît à la couleur jaunâtre du fruit, à son odeur agréable et à la couleur noire des pépins.

On doit, en outre, et autant que possible, ne faire le cidre que dans le mois de décembre, après que l'on aura laissé mûrir les pommes, placées pour cette fin, pendant quelques semaines, en petits tas, soit au grenier, ou dans une chambre chaude, ou dans tout autre lieu, à l'abri de la pluie et de la gelée. Cette opération préliminaire a pour effet de favoriser la réaction entre les principes et à abandonner la quantité d'eau surabondante.

Si cependant l'on devait employer des pommes de moindre qualité, qui deviendraient facilement farineuses, ou qui dessécheraient, il faudrait bien alors procéder au pressurage avant le mois indiqué.

Une précaution qu'il est bon d'observer consiste à faire tous les jours, avant la récolte des pommes, une tournée sous les arbres, afin d'enlever tous les fruits pourris, verveux ou défectueux qui seraient tombés, pour que, la récolte arrivant, les bons fruits ne soient en aucune manière mélangés avec ceux tombés prématurément.

La récolte doit toujours se faire par un temps sec et, autant que possible, pendant le soleil. Il devient inutile, ainsi qu'on le fait pour les pommes à conserver, de les cueillir une à une; un homme monté sur l'arbre secoue chaque branche avec force, et au moyen de mannes ou panniers on les transporte au lieu désigné. On aura toujours soin de réunir les espèces qui mûrissent en même temps.

On prendra en outre le temps d'essuyer les fruits salis, d'écarter tous les fruits gâtés ou pourris, ou piqués des vers, car tous ceux-ci, malgré le préjugé contraire, ont pour mauvais effet de ne produire que très-peu de jus, d'empêcher le cidre de s'éclaircir et de lui communiquer un goût de pourri, qui peut en ôter toute la qualité sans qu'aucun procédé puisse le faire disparaître. Nous devons donc fortement insister sur ce point que nous considérons comme étant de grande importance.

Tous les bacs, cuveaux et outils, qui doivent servir à la préparation du cidre, seront toujours tenus dans la plus grande propreté; précaution indispensable si l'on veut éviter que le cidre ne tourne à l'aigre.

On se gardera bien, ainsi que l'on en a partout l'habitude, d'ajouter de l'eau au premier pressurage, le jus devant être conservé pur pour la première qualité; l'eau s'ajoute seulement lorsqu'il s'agit de repasser les marcs pour faire une qualité secondaire.

Ces observations préliminaires établies, nous allons indiquer la manière de procéder, dont on ne saurait trop recommander l'usage simple et peu coûteux.

10. — Écrasement des pommes.

On peut écraser les pommes de différentes manières. Dans les grands établissements, il existe des machines spéciales. On trouve en Normandie le tour à piler. On les écrase aussi entre deux cylindres tournés à la main et surmontés d'une trémie, instruments qui reviennent à des prix élevés. Dans les localités où il existe des moulins à huile, on peut utiliser la meule verticale pour écraser les pommes, toutefois, avec la précaution de bien nettoyer les auges, les meules et tous les ustensiles, afin d'enlever tout goût huileux, ce qui est parfois fort difficile.

Il faudrait donc de préférence avoir de ces meules qui ne serviraient pas à d'autre usage, et alors les frais ne seraient encore une fois pas suffisamment compensés. D'un autre côté, à quoi sert de gagner quelques minutes sur une opération qui ne se renouvelle qu'une fois chaque année, et que l'on peut faire dans la morte-saison? Cette économie de temps devient assez insignifiante pour ne pas y attacher trop d'importance.

Nous nous bornerons donc à indiquer ici le moyen que nous employons, qui se trouve à la portée de tous les ménages, et qui doit même être considéré comme le meilleur, afin d'éviter la réduction des pommes en une sorte de bouillie qui s'exprime difficilement, ce qui arrive ordinairement avec certaines machines. Notre procédé consiste à placer successivement les pommes dans une auge ou cuveau à fond solide, dans lesquels on écrase les pommes pour les réduire en pâte grossière au moyen d'un pilon ou dame en bois, que l'on peut rendre assez pesant afin de hâter la besogne. (*Voyez fig. 1.*)

Certains ménages se contentent de concasser gros-

sièrement les fruits, de les déposer dans un tonneau où ils fermentent avec l'eau qu'on verse dessus, en

EXPLICATION DE LA FIGURE.

- A Bois rond ou carré massif.
 B Boulon en bois traversant la dame,
 afin de l'empoigner des deux
 mains ; il doit être rond et bien
 poli. On lève le pilon des deux
 mains et on le laisse retomber
 sur les pommes.

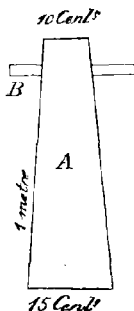


Fig. 1.

quantité égale à celle des fruits. On renouvelle l'eau jusqu'à ce que le cidre n'ait plus aucun goût.

On comprendra que ce procédé n'est aucunement à recommander, et qu'il est tout au plus admissible, à défaut de pressoir ou pour une très-faible quantité.

Nous recommandons l'usage exclusif de tous instruments en bois, attendu que tous les métaux, fer, cuivre, etc., peuvent occasionner l'altération des cidres ; et souvent on ne sait à quoi attribuer une mauvaise réussite qui n'a d'autre cause que la présence d'un métal quelconque, dont on ne soupçonnait pas l'effet malfaisant.

Pour ne rien omettre d'essentiel en ce qui concerne la fabrication des cidres, il y a lieu d'annoter ici que, s'il arrivait que le pressurage se fit dans un lieu fermé, il en résulterait parfois des émanations délétères qui pourraient arriver au point d'asphyxier les hommes ; les caves, au moment de la fermentation des cidres, pourraient également offrir le même danger. Il est donc indispensable de donner de l'air

à tous les emplacements où une fermentation quelconque de fruits peut avoir lieu.

11. — *Pressurage des pommes.*

Comme pour l'écrasement, il existe différentes sortes de mécaniques très-avantageuses pour presser les fruits afin d'en retirer tout le jus possible, et quelque fortes qu'elles puissent être, on parvient en général assez difficilement à extraire tout le jus. Mais ces presses, souvent fort compliquées, sont d'un prix élevé et hors de la portée des petits cultivateurs.

On pourrait, à la vérité, utiliser les presses à huile dans les localités où il existe de telles usines — ce sont ordinairement des presses à vis ; mais comme elles sont assez rares, qu'il en résulterait des frais de transport très-embarrassants, nous avons cherché le moyen d'atteindre le même but à beaucoup moins de frais et de manière que chaque cultivateur, chaque particulier, récoltant des pommes, puisse établir ces presses peut-être un peu moins fortes, mais exécutables partout.

12. — *Explications sur l'instrument à presser.*

On aura une caisse bien solide en madriers de 1 1/2 à 2 pouces d'épaisseur ; elle pourra être d'un mètre carré. Les quatre côtés, hauts de 40 à 50 centimètres, seront assemblés et parfaitement joints, afin que le jus ne puisse passer par les interstices qui pourront, pour plus de solidité, être extérieurement garnis d'équerres en fer ou en forte tôle.

On adoptera l'un ou l'autre des moyens suivants pour le fond de la caisse :

1° On pourra percer le fond d'un bon nombre

de trous pour donner passage au jus ; dans ce cas, on place la caisse sur une auge solide ou cuveau reposant bien à plat sur la terre et destiné à recevoir le jus à mesure de son écoulement.

2° Si, au lieu de trous, on pratiquait des rainures un peu profondes et un peu en pente vers un côté de la caisse qui aurait un trou à pouvoir y adapter une petite buse en bois, on pourrait en dessous placer un vase quelconque pour recevoir le jus.

La caisse ainsi préparée est garnie intérieurement de brins de paille avant de recevoir les pommes pilées. On aura aussi une plaque ou tablier en bois de 4 à 5 centimètres d'épaisseur, de la forme intérieure de la caisse, mais qui ne doit pas trop serrer contre les parois, afin de pouvoir la retirer facilement et de ne pas entraver la pression. On place ce tablier sur les pommes concassées, lorsqu'elles sont mises dans la caisse par lits séparés, chaque fois, d'un peu de paille de seigle longue.

On aura ensuite un tasseau ou morceau de bois quelconque, entièrement plat en dessous, à placer sur le tablier, mais assez élevé pour dépasser les bords de la caisse lorsque la pression aura fait abaisser les matières et pour pouvoir ainsi continuer à offrir une résistance à la force du levier.

Le levier est un bois solide, de la longueur de 3 à 4 mètres, dont on pose l'un des bouts sous une retenue ou résistance quelconque bien solide, ou que l'on fait entrer dans un trou pratiqué dans un montant ou madrier en bois. On le fait alors arriver sur le tasseau qui aura sur le haut un petit aplatissement, afin d'empêcher le levier de glisser. On appuie alors fortement sur l'autre extrémité du levier, et on serre ainsi le tablier qui presse sur les

pommes en imprimant une force considérable sur le centre; on relâche, et on reprend de temps à

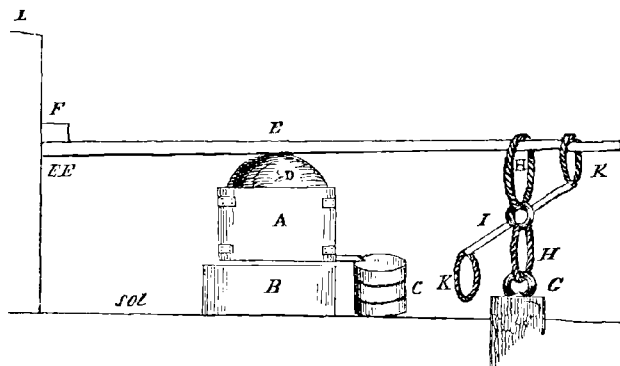


Fig. 2.

EXPLICATION DE LA FIGURE.

- | | |
|--|--|
| <p>A Caisse en bois haute de 50 centimètres; un mètre en carré.</p> <p>B Cuveau à placer sous la caisse lorsque le fond est percé de trous.</p> <p>C Vase ou cuveau à placer sous la buse de la caisse lorsque le fond est fait en rainures.</p> <p>D Tasseau en bois à placer sur le tablier lorsqu'il est sur les pommes.</p> <p>E Levier de 3 à 4 mètres de long dont on place le bout EE sous une retenue quelconque mais solide, ou dans un tron pratiqué dans une poutre.</p> | <p>F Retenue sous laquelle on pose le levier.</p> <p>G Anneau solidement fixé dans un bois profondément chassé en terre.</p> <p>H Corde passée dans le bout du levier et dans l'anneau qui se trouve en dessous.</p> <p>I Tordoir en bois.</p> <p>K Corde passée dans le bout du tordoir pour servir à le maintenir.</p> <p>L Mur ou poutre destinés à donner la résistance au levier.</p> |
|--|--|

autre. Comme la pression ne peut être trop forte, si la force de deux hommes ne suffisait pas pour retirer tout le jus, on pourrait employer un autre moyen consistant à passer une forte corde ou chaîne en fer dans le bout du levier, et dans un anneau en fer ou objet quelconque fortement retenu dans

le sol, et à se servir d'un tordeur en bois, que l'on tourne entre les deux parties de la corde, ainsi qu'on le fait pour percher une voiture de foin. On place à chaque bout du tordoir un anneau ou corde qui sert à le retenir en l'accrochant au levier, afin de maintenir la pression au degré que l'on désire.

On verra par ce procédé si simple, si peu coûteux, qu'il n'existe pas un cultivateur qui ne puisse l'adopter, et qu'il ne peut plus y avoir de raison pour reculer devant les embarras d'un établissement à faire le cidre. (*Voyez fig. 2.*)

Ainsi que nous l'avons dit plus haut, il suffit de mettre de la paille dans le fond de la caisse avant d'y placer les pommes écrasées, ainsi qu'entre les lits de pommes; on pose ensuite le tablier, puis le tasseau par-dessus, et on appuie sur le bout du levier.

Lorsque l'on a obtenu tous le jus, on retire les mares que l'on place dans un cuveau pour servir à un nouveau brassin en y ajoutant de l'eau, ainsi qu'il est dit plus bas. Toute l'opération terminée, les mares peuvent encore servir à nourrir les porcs.

13. — Différentes qualités de cidre.

Si on désire opérer avec plus de soin, on peut obtenir trois qualités de cidre.

La première se compose du jus qui s'écoule naturellement, sans pression aucune, et par le simple poids de la plaque ou tablier posé sur les pommes. La deuxième qualité se retire par la pression des matières au moyen du levier, et enfin la troisième qualité se fait en retirant les mares de la presse pour les remettre dans un cuveau et les mélanger avec une certaine quantité d'eau bien claire, soit de source ou de puits. On ne met sous la presse qu'a-

près un dépôt de deux jours, en mélangeant souvent, au moyen d'une pelle en bois ou bâton. Une proportion convenable est 20 à 25 litres d'eau pour environ cent kilos de fruit.

Peut-être, après ce pressurage, conviendrait-il de mouiller encore une fois avec autant d'eau pour mélanger les deux produits; mais ce moyen n'est guère admissible que pour les années de disette, et ne mérite pas la façon les années d'abondance. On se bornera donc, dans ce cas, à un seul lavage, dont on pourrait au besoin augmenter un peu l'eau.

La troisième qualité dont il vient d'être question peut encore fournir un bon cidre ordinaire, dit *petit cidre*, qui doit être consommé dans l'année. Cette qualité convient parfaitement pour les ouvriers, les personnes travaillant dans les champs à l'ardeur du soleil, et compte ordinairement pour tenir lieu de tous les frais de fabrication.

Si l'on ne tenait pas à avoir un cidre de premier choix, on pourrait mélanger le jus coulé naturellement avec celui pressé, c'est-à-dire que l'on réunirait les deux premières qualités.

Que l'on agisse de l'une ou de l'autre manière, on doit placer le jus dans un cuveau où on le laisse un ou deux jours, ce qui augmente sa qualité et lui donne la couleur. La cuve doit être ouverte, afin de prévenir l'évaporation.

11. — *Mise en tonneaux.*

Lorsque l'opération du pressurage est terminée, on transvase le produit dans des tonneaux que l'on aura eu la précaution de très-bien nettoyer, en veillant à ce qu'ils n'aient pas la moindre odeur de fût, ce à quoi on ne fait pas toujours assez attention; on mettra sur l'entonnoir un tamis de erin

pour retenir les parties de marc qui auraient pu s'échapper.

Les tonneaux étant en cave, on remplace la bonde par un linge propre et mouillé que l'on pose sur l'orifice.

15. — Préparation des tonneaux.

Des personnes trouvent à propos de brûler dans chaque tonneau, immédiatement avant d'y mettre le cidre, une mèche soufrée que l'on aura couverte de graines de coriandre en poudre; ce que l'on répètera chaque fois que l'on soutire. Nous admettons volontiers cette mesure.

Quelques jours après la mise en cave, il s'établit une première fermentation qui rejette au dehors une certaine quantité de pulpe; si cette déjection est considérable et d'une couleur brunâtre, il y a lieu de compter sur une bonne qualité.

Afin de faciliter la sortie des matières étrangères, il est bon de remplir les tonneaux de temps en temps; pour cette fin, on aura en réserve une petite partie de cidre ou jus. La fermentation terminée, si le cidre mis dans un verre paraît clair et pétillant, on pourra bondonner les tonneaux en faisant toutefois à côté un trou de vrille par lequel on passe quelques brins de paille. On bouche plus tard ce trou au moyen d'un fausset, lorsque la fermentation, qui a lieu dans le tonneau, est terminée. Des auteurs indiquent pour clarifier le cidre : lorsqu'il est fort, un mélange de sable et de craie; s'il est faible, il faut, comme on l'a dit, avoir recours à l'addition d'un principe sucré.

On aura soin de toujours tenir les tonneaux bien remplis, pour éviter que l'air atmosphérique n'aigrisse le cidre.

16. — Soutirage.

Il devient nécessaire de soutirer le cidre dans d'autres tonneaux après que la première fermentation est entièrement terminée; on procède ensuite, au printemps suivant, à un deuxième soutirage, avec la précaution de ne jamais ajouter les dépôts qui se trouvent au fond des tonneaux. Après ce deuxième soutirage, le cidre est propre à la consommation.

Si on ne fait pas ce deuxième soutirage, le cidre reste sur sa lie et se recouvre ordinairement d'une croûte à sa surface; dans cet état, il n'est pas transportable, et il doit être tiré en détail sur la lie sans remuer aucunement le tonneau; le cidre est ainsi plus fort. Plus les futailles sont grandes, mieux se fait et se conserve le cidre.

17. — Amélioration des cidres.

Il existe différents moyens d'améliorer les cidres, qui peuvent se pratiquer avant la fermentation. Nous ne donnons ici ces moyens que comme renseignements, car lorsque les cidres sont bien faits, ils n'ont besoin d'aucun corps étranger.

Ces moyens consistent : 1° à ajouter du sucre ou du sirop pour activer la fermentation, lorsque le jus des pommes est trop fade ou trop acide pour produire un bon cidre, ou bien 2° à ajouter deux ou trois litres de bonne eau-de-vie par hectolitre de jus, aussi avant la fermentation, ce qui le rend plus durable, et 3° à ajouter à l'époque du soutirage de la lie de bon vin.

18. — Couleur à donner aux cidres.

Bien qu'il soit préférable de laisser les cidres dans leur couleur naturelle, des amateurs aiment

parfois un certain changement, et pour que rien de pernicieux ne soit employé, nous indiquons ce qui suit :

En mettant le cidre dans une futaille fraîche, qui aurait contenu du bon vin rouge, on obtient une couleur rosée.

On peut de même le colorer avec des mirtilles séchées, ou avec des cerises noires, ou des fleurs séchées de coquelicot; mais, comme nous l'avons dit, il est préférable de lui laisser sa couleur naturelle; seulement, si on veut la rendre un peu plus jaunâtre, au lieu d'employer, pour cette fin, des pommes pourries, ainsi qu'on le pratique encore trop souvent, on peut donner cette couleur au moyen de caramel.

19. — *Maladies des cidres, leur conservation.*

Une précaution importante à ne jamais négliger pour la conservation des cidres, est de faire en sorte que les tonneaux entamés ne restent pas trop longtemps en vidange, car lorsqu'une grande surface de liquide se trouve en contact avec l'air, le cidre perd peu à peu ses qualités sapides; il noircit et acquiert une certaine acidité qui peut même devenir nuisible à la santé et pourrait, dans cet état, causer des coliques. Après cette transformation, il peut y succéder une fermentation putride, et, dans ce dernier état, il n'est plus propre qu'à être réduit en eau-de-vic par la distillation.

Une autre maladie qui arrive également quelquefois aux cidres, est le graissage, que l'on peut guérir au moyen d'un litre d'alcool par 200 litres de cidre, ou par une addition de sucre, ou par quelques litres de poires concassées.

Si le ménage n'avait pas une consommation suffisante pour vider de grands tonneaux en quelques mois, il faudrait préférablement se servir de futailles plus petites, et dans tous les cas, on doit avoir grand soin de tenir les pièces non entamées toujours pleines jusqu'à la bonde.

Le cidre mis en cruchons se conserve très-bien et n'a jamais l'inconvénient du cidre tiré à la longue dans une futaille.

Le cidre se conserve d'autant mieux qu'il a été soutiré plus souvent, car il perd ses qualités en restant sur la lie.

On doit aussi avoir soin de le placer dans des caves dont la température soit toujours au-dessus de zéro ; sans cette précaution, il se congèlerait et serait perdu pour la consommation.

20. — *Mérite du cidre.*

Lorsque le cidre a été bien préparé et bien conservé, il forme, nous l'avons dit, une boisson très-saine, moins nourrissante que la bière, mais plus rafraichissante. On a remarqué que les maladies des voies urinaires étaient très-rares dans le pays où il est d'un usage général. Les personnes qui font un usage habituel des bonnes espèces sont vives, enjouées, vermeilles et lestes. On lui attribue en outre la vertu du guérir du scorbut, de tempérer l'ardeur du sang et de prévenir la fièvre. Il convient à tous les estomacs, surtout aux hommes sanguins. D'un autre côté, on ne doit pas trop abuser de cette boisson, car, prise en trop forte quantité, elle peut non-seulement occasionner l'ivresse, mais pourrait en même temps influencer sur les organes de la digestion et sur les nerfs.

Les cidres de pommes amères nourrissent beau-

coup, peut-être trop, mais ils conviennent parfaitement aux ouvriers qui ont à exécuter des travaux pénibles : ces sortes de cidres leur donnent beaucoup de force et de courage pour le travail.

Le cidre de pommes mélangées de douces et d'amères est plus agréable, plus léger, plus propre aux hommes de cabinet et généralement à toutes les personnes délicates ou qui font peu d'exercice.

Le petit cidre, qui est la troisième qualité, est bon pour guérir la mélancolie, les hypocondries, les obstructions du foie; il tient le ventre libre et provoque le sommeil avec plus d'efficacité que le vin.

Il faut éviter de boire le cidre non encore fermenté, car alors il peut occasionner des coliques et même des diarrhées.

Les cidres dans lesquels il entre beaucoup de pommes acides sont faibles, ne nourrissent pas, se conservent peu, et sont sans qualité et sans spiritueux; conservés longtemps, ils deviennent aigres.

Les cidres de six mois sont toujours les plus agréables et les plus sains.

Les cidres amers sont à peu près les seuls qui restent potables pendant deux ou trois ans.

21. — *Produit du cidre.*

Mille kilogrammes de pommes peuvent donner environ cinq à six cents litres de jus premier et deuxième choix réunis, suivant la qualité des pommes employées. Cette quantité de jus peut se réduire par le soutirage à 350 ou 500 litres.

On peut en outre, sur la même quantité, obtenir 300 à 400 litres de troisième qualité.

Quoique, en général, on mélange tous les fruits doux et amers, sans distinction, parce que l'on

peut retirer un bon cidre de toutes pommes douces ou de toutes pommes amères, ainsi que des pommes reinettes, les années de grande abondance, il serait cependant préférable, ainsi que nous l'avons déjà dit, et surtout dans les grandes exploitations, de faire une distinction des différentes variétés de pommes. C'est ainsi que deux tiers de pommes douces et un tiers de pommes amères donneraient des cidres plus légers, agréables, plutôt potables; tandis qu'en employant deux tiers de pommes amères et un tiers de pommes douces, on obtiendrait un cidre plus fort, de plus longue garde, ainsi qu'il a déjà été dit.

22. — Quelques usages du cidre.

Le cidre fait la base d'un assez grand nombre de vins de dessert factices ou fabriqués. A cet effet, on prépare le jus sans eau et on choisit les pommes des meilleures qualités.

23. — Cidre mousseux.

Pour obtenir du cidre mousseux, il suffit de mettre une bonne qualité en bouteilles aussitôt sa sortie du pressoir, de manière à rendre la fermentation lente et presque insensible.

24. — Fruits confits.

Tous les fruits que l'on confit au moût ou au vin doux, peuvent l'être également au cidre, en observant les mêmes précautions; seulement, on aura soin de remuer et de laisser réduire au tiers par l'ébullition.

25. — Vinaigre de cidre.

Bien que le vinaigre de cidre soit généralement moins estimé que celui de vin, il peut cependant le

remplacer en bien des circonstances, et surtout à la campagne pour les forts ménages.

Pour bien réussir le vinaigre de cidre, il s'agit de placer les tonneaux ou cuiviers dans un lieu dont la température soit assez élevée, c'est-à-dire de 20 à 25 degrés.

Lorsque les pommes sont pressées, on en met le jus dans les tonneaux, en ne les remplissant qu'aux deux tiers seulement, afin de laisser un accès facile.

Pour hâter l'acétification, on doit y ajouter autant que possible de la *mère vinaigre* que l'on trouve formée dans les cruches ou dans les tonneaux qui contiennent du vinaigre. Bientôt la liqueur se trouble, on y remarque des filaments glutineux; l'acide carbonique se dégage, le mouvement cesse ensuite; les filaments se précipitent; le jus s'éclaircit, et alors on le soutire.

Plus le cidre contient d'alcool, plus fort est le vinaigre.

24. — *Eau-de-vie de cidre.*

Pour obtenir de l'alcool lorsqu'on fabrique le cidre, on doit extraire le suc des pommes sans addition d'eau.

Pour activer la fermentation et la rendre plus complète, on doit élever la température des celliers, en ajoutant une matière sucrée quelconque; on doit aussi saturer au moyen de la craie, l'acide malique, qui forme obstacle au développement de l'alcool. Le produit en eau-de-vie varie suivant le plus ou moins de valeur des cidres, suivant la bonne ou mauvaise qualité des matières premières; la manipulation plus ou moins soignée, la température de l'endroit à fermentation et l'annihilation de l'acide

alcoolique qui joue un rôle remarquable dans la fermentation, et qui se renouvelle jusque dans les produits distillés qui en sont diminués de qualité.

27. — *Produit.*

Les pommes douces sont les préférables pour donner plus d'alcool; le terme moyen du produit peut-être estimé ainsi qu'il suit :

500 litres de cidre ou poiré produisent de 80 à 100 litres de petites eaux, lesquelles, repassées à la distillation, peuvent donner 25 à 28 litres d'eau-de-vie; de sorte que l'on peut compter que le cidre rend du 9^e au 10^e, tandis que d'autres appréciations ne donnent pour produit que 6 à 8 pour cent.

28. — *Distillation.*

La fermentation du cidre et du poiré n'est pas aussi active que celle des vins; et comme elle est beaucoup plus lente, il est rare qu'on puisse les soumettre à la distillation dans la première année de leur fabrication.

Généralement, les poires fournissent plus d'eau-de-vie que les pommes.

Quant à l'opération de la distillation en elle-même, elle se fait absolument comme celle du vin et marc de raisins.

On emploie dans certaines localités un procédé particulier pour l'extraction de l'eau-de-vie des pommes; voici comment :

On choisit les pommes les plus douces, et lorsqu'elles sont à leur point de maturité, on les écrase avec un pilon de bois, ainsi qu'il a été dit à l'article des cidres, excepté qu'on les écrase de manière à en faire une espèce de marmelade. Le jus et le

marc sont jetés ensemble dans une cuve avec une assez grande quantité d'eau tiède. La cuve doit être plus ou moins couverte, selon la saison, et si l'on opère pendant l'hiver, il est nécessaire d'envelopper le tout de quelques couvertures de laine.

La fermentation vineuse s'établit bientôt et arrive à son terme trois ou quatre jours après qu'elle a commencé.

On met alors le tout dans un alambic et l'on distille comme pour les marcs de raisin.

29. — *Marc de cidre.*

On ne doit pas, ainsi qu'on le faisait autrefois, rejeter les marcs des cidres et poirés, qui peuvent s'utiliser de deux manières :

1° Après avoir fait préparer un terrain, on y répand aussi également que possible les marcs, on les herse fortement. On obtient ainsi un nombre infini de jeunes sujets qui se vendent chez les pépiniéristes pour la propagation par la greffe des pommiers de toutes qualités.

2° On fait une bonne nourriture hivernale pour les bestiaux en faisant sécher le marc aussitôt après que le cidre est fait; on le conserve ainsi dans des fosses d'où on le retire à mesure des besoins. Un séjour trop prolongé à l'air provoquerait son acétification, et, au lieu alors d'être nourrissant il deviendrait débilitant.

30. — *Choix à faire des pommiers à cidre.*

Nous indiquerons ici quelques considérations abrégées sur les variétés de pommiers auxquelles on doit donner la préférence, soit pour le produit ou pour la qualité des cidres.

Il existe une grande quantité de variétés de pommiers à cidre ; nos recherches à cet égard nous ont donné l'occasion de constater l'existence de 347 variétés, accompagnées de 219 synonymes, et nous croyons encore être resté au-dessous de la réalité ; mais comme dans tout il y a un moyen terme, et que l'on a le droit de choisir ses sujets lorsqu'il s'agit d'une plantation nouvelle, nous donnons ci-après un tableau des espèces et variétés auxquelles il y a lieu d'accorder la préférence ; nous en indiquons pour les trois saisons de maturité et pour chacune de ces saisons, nous en désignons à fruits doux, amers et acides.

Le cultivateur qui désire admettre ce moyen de revenu dans son exploitation, ne peut se borner à une espèce ni à ceux d'une même époque de maturité ; sans quoi il risque, pour certaines années, de ne pas avoir de produits, ainsi que nous l'avons dit plus haut ; et bien que nous ayons dit aussi que les fruits mûrs en novembre donnent les meilleurs cidres, il faut cependant en avoir pour les trois époques de maturité, par la raison que si le temps n'était pas favorable à la floraison, en ne possédant que pour une époque, on risquerait de ne faire aucune récolte ; tandis qu'en possédant des arbres pour les trois saisons, on est presque toujours assuré d'une récolte moyenne. Il en est de même pour les fruits doux, amers et acides, dont l'on pourrait avoir besoin, soit pour des mélanges avec de vieux cidres, soit pour laisser au cultivateur la latitude de pouvoir brasser au moment le plus convenable ; considérations qui demandent que pour une bonne exploitation on puisse disposer de quelques pommiers de chaque époque de maturité et de chaque goût indiqué sur le tableau.

31. -- Des plantations.

On doit attacher une grande importance au choix des arbres à cidre, non-seulement à cause des raisons déduites plus haut, mais encore pour obtenir des sujets sains, fertiles et vigoureux ; et s'il existe tant de déceptions, si l'on doit si souvent recommencer les plantations, c'est presque toujours par suite d'un défaut de précaution, soit dans le choix des sujets, soit dans le choix des greffes, ou par suite de la manière vicieuse avec laquelle la plantation aura été faite.

Il y a d'abord à observer que si la pépinière d'où sortent les arbres est de fertilité moyenne, il y aura avantage de ne les transplanter que lorsque la tête de la greffe sera âgée de 2 à 3 ans. Mais si le sol de la pépinière est humide, compacte, il sera préférable de planter des sujets non greffés pour les greffer après la reprise.

Nous pensons qu'entre les arbres greffés en pied et les arbres greffés en tête, on doit donner la préférence à ces derniers, et l'on doit sacrifier les belles tiges qui se forment souvent aux dépens de la greffe, pour obtenir de belles têtes qui donnent beaucoup de fruits.

Les arbres que l'on met en place doivent être assez forts pour résister aux vents, quoiqu'il soit indispensable de les attacher pendant les premières années à de forts tuteurs, bien garnis de paille à l'endroit de la ligature, afin d'éviter toute espèce de contusion.

On peut admettre pour grosseur moyenne 10 à 15 centimètres à 1 mètre de hauteur du sol pour les arbres à greffer, et de 16 à 25 centimètres pour ceux greffés.

Afin d'éviter un grand nombre d'inconvénients

qui résulteraient d'arbres trop bas, les sujets à planter doivent toujours avoir de 2 mètres 20 à 2 mètres 50 d'élévation, à partir du sol jusqu'aux premières branches.

Les plantations ne doivent jamais être trop rapprochées, pour que les arbres ne puissent se nuire ni s'ombrager, et pour que, d'un autre côté, on puisse obtenir en dessous toutes sortes d'autres produits. Il convient donc qu'il y ait toujours au moins 5 mètres entre les têtes de chaque arbre ; ce qui pourrait donner 6 mètres d'un arbre à l'autre au minimum. On peut les planter en bordure le long des chemins ou des champs, avec une distance de 10 à 12 mètres ; on peut aussi en former des quinconces, soit dans les pâturages, soit dans les vergers, en observant que les sols fertiles peuvent ne pas exiger une si grande distance que les sols maigres. En faisant des plantations, il ne coûte pas plus de bien aligner les arbres ; on aura donc toujours soin de les planter au cordeau.

32. — Mode de plantation.

Le mode de plantation n'est pas indifférent ; généralement, il est mal suivi.

Que l'on fasse des trous ronds ou carrés, ils seront toujours aussi larges dans le fond qu'à l'orifice, les trous ne pouvant jamais être trop larges, attendu qu'ils fournissent ainsi plus de terre meuble et remuée, permettent plus facilement l'accès atmosphérique sur les racines qui sont plus horizontales que verticales.

Les trous seront donc toujours plus larges que profonds et pourront avoir de 1 à 2 mètres, suivant le degré de fertilité ou d'ameublissement des terres.

Quant à la profondeur, elle doit aussi varier suivant la nature du sol. C'est ainsi que les terres sèches demandent une profondeur de 70 à 80 centimètres, que les sols humides ne demandent que 35 à 40 centimètres ; le tout eu égard au développement des racines.

Une routine qu'il serait temps de supprimer et qui consiste à ne faire les trous qu'au moment de la plantation, est souvent la cause inconnue d'une mauvaise végétation.

Les trous doivent toujours être préparés plusieurs mois avant la plantation, afin que la couche inférieure revenant à la surface reçoive une influence atmosphérique favorable, s'ameublisse, pour produire un effet très-salutaire aux racines. Ainsi, pour les plantations d'automne auxquelles on doit donner la préférence, on préparera les trous pendant l'été, et pour les plantations du printemps, on les fera en automne.

33. — Précaution pour les plantations.

Une précaution qui n'est pas à repousser en faisant les trous, consiste à placer séparément, aux environs des trous, les différentes couches qui en sont retirées, c'est-à-dire le premier coup de bêche, le deuxième et le troisième, chacun à part. Le trou terminé, on remue le fond avec la bêche, afin d'en ameublir la terre aussi profondément que possible.

Lors de la plantation, on étend dans le fond du trou une partie de la terre qui avait été retirée la première ; on y place l'arbre, et on jette par-dessus les racines le restant de la couche supérieure. On recouvre cette partie de gazons décomposés ou de vase et mares des fossés ; sinon on place la couche de terre qui se trouvait la deuxième en formant le

trou, et s'il ne se trouve pas suffisamment comblé, on achève avec la terre du fond du trou.

En faisant ces différentes opérations de remplissage, la personne qui tient l'arbre lui fait subir un petit mouvement vertical, afin de favoriser l'entrée des terres tout autour des racines; on serre légèrement avec le pied les terres jetées sur les racines, afin de bien faire tenir l'arbre en terre.

Lorsque la plantation est terminée, on y place les tuteurs.

Une recommandation qui est également bonne à suivre, c'est de placer autant que possible les arbres qui doivent mûrir à la même époque dans les mêmes alignements; ce qui ménagera le temps et la main-d'œuvre lors des récoltes.

Lorsque les localités où sont plantés les arbres à cidre doivent être fréquentées par le bétail, il est indispensable de les prémunir contre le frottement par des montants en bois formant triangle et retenus sur deux points par de petites planches clouées ou par tout autre moyen.

34. — Taille des arbres à cidre.

On aura soin de former les têtes des arbres à cidre par une taille bien entendue, ce qui doit avoir lieu dès leur premier développement.

La première opération après l'année qui suit celle de la plantation consiste à raccourcir chacun des rameaux principaux au-dessus du deuxième bouton de ces branches, ce qui donnera pour l'année suivante un nombre de branches double. Si l'on s'apercevait que des bourgeons dussent devenir trop vigoureux au détriment d'autres branches, il faudrait les supprimer de manière que toutes les branches puissent conserver à peu près le même équilibre de végétation.

C'est surtout pendant les six à huit premières années qu'il importe de soigner la bonne forme des têtes.

On n'oubliera jamais de couper tous les bourgeons qui peuvent croître sur les tiges, ainsi qu'au pied des arbres, et cela aussitôt qu'ils commencent à paraître.

Lorsque les arbres à cidre arrivent à un certain âge, différentes espèces sont disposées à donner des branches qui pendent vers la terre; ce qui devient un grave inconvénient sous bien des rapports, dont le moindre est de nuire aux récoltes. Ces branches et ramifications doivent donc être soigneusement coupées au point où elles commencent à s'incliner vers le sol.

Ce retranchement produira bientôt de nouvelles pousses productives qui prendront des formes verticales.

Le meilleur moment pour opérer les différentes tailles est celui du repos de la végétation, c'est-à-dire d'octobre à février, en évitant cependant de le faire pendant les fortes gelées.

• 35. — *Maladies des arbres.*

Les arbres à cidre sont, comme tant d'autres, sujets à certaines maladies dont les principales proviennent de blessures occasionnées par les tuteurs ou par toute autre cause.

Le chancre est aussi une maladie qui attaque souvent les pommiers, et dont les symptômes s'indiquent par des taches brunes qui finissent par se déchirer en laissant paraître une espèce de renflement spongieux; ces taches, en grandissant, finissent par attaquer toute la branche, qui doit nécessairement en mourir.

Cette maladie, qui est assez difficile à guérir, peut cependant être combattue avec succès de la manière suivante : Au moyen d'une serpette bien tranchante, on met au vif toute l'écorce et le bois malades; on lavera ensuite la plaie avec un peu d'acide sulfurique, et on la recouvrira avec du mastic composé d'huile de térébenthine, cendre et fiente de vache; on peut même se contenter de ces deux derniers articles.

36. — Puceron des pommiers.

Le puceron lanigère exerce aussi de grands ravages aux arbres à cidre. Cet insecte pique l'épiderme, se nourrit de la sève et occasionne ensuite des exostoses qui grossissent chaque année en entravant la circulation de la sève.

Le moyen la plus simple est de frotter les branches attaquées avec une brosse trempée dans l'huile ordinaire; la fumée de tabac les fait aussi périr. Un remède tout nouveau consiste à arroser les branches atteintes des pucerons avec une dissolution d'aloès dans de l'eau.

On doit toujours avoir soin de débarrasser les arbres des mousses, lichens et autres plantes parasites qui leur font un très-grand tort. Un très-bon usage est de badigeonner les arbres avec un lait de chaux qui fait périr les mousses et les insectes.

Tel est l'abrégé des considérations principales à observer pour former des pommeraies dont on puisse tirer une bonne ressource pour les habitants de la campagne.

On comprendra que pour mettre cet opuscule à la portée de toutes les intelligences et de toutes les bourses, nous avons dû nous borner à cet enseignement tout pratique, rendu aussi abrégé que possible.

37. — Tableau des principaux pommiers à cidre.

NOMS les PLUS CONNUS.	NOMS SYNONYMES.	ÉPOQUE de la MATURITÉ.	GOUT des FRUITS.
	<i>1^{re} Catégorie, maturité en septembre.</i>		
Vermeille.	Robert de Rennes. Gros rouge de Graitel.	Sept.	Doux.
Grefse de Monsieur.		—	—
Doux voiret.		—	—
Couet.	De mon Dieu. Doucet de cœur.	—	—
St.-Laurent.		—	—
Renouelet.		—	—
Fosse varrin.	Faux varin.	—	Amer.
Renouelet haze.	Girarc.	—	—
Blanc molet.	Petit galop. Ferrand. Bonnerace.	—	—
	Petit Jaunet. Guibray.	—	—
Mailloc.	Demaudre.	—	—
Gros amer hâif.		—	—
Girard.	Papillon, gros roquet blanc.	—	—
Bonne ente.	Haubois. Orpolin jaune. Filasse.	—	Acide.
Camoise.	Colombier.	—	—
Fleur de mai.		—	—
	<i>2^e Catégorie, maturité en octobre.</i>		
Bequet.		Octobre.	Doux.
Avoine.	Grosse queuc.	—	—
Gallot.	Finette.	—	—
Chevalier.		—	—
Petit court.		—	—
Bonne sorte.	Saint-Philibert. Grande sorte. De Pont.	—	—
Varaville.		—	—
Cunoué.	Queuc nouée. Ennoué.	—	Amer.
Frequin, gros.	Amer Nousse. Noron. Moussette.	—	—
Mennet.		—	—
Ozane.	Orange. Belle ozane.	—	—
Bertonet.	Charge malgré, grosse blanche.	—	—
Doux amer.		—	—
Belle rouge.		—	—
Fruit trouvé.		—	—
Feuillard.		—	Acide.
Bonnet carré.		—	—
Gris aigre.		—	—

NOMS les PLUS CONNUS.	NOMS SYNONYMES.	ÉPOQUE de la MATURITÉ.	GOUT des FRUITS.
Petit soulange. Cornelle.		Novemb.	Doux.
	<i>3^e Catégorie, maturité en novembre.</i>	—	—
Tard fleuri. Gros doux tardif.	Langevin — monte au coque.	—	—
Camière.		—	—
De cendres.		—	—
Doux Martin.	St.-Martin. Rouge meulot	—	—
Duret.		—	—
Fossette.		—	—
Germaine.	St.-Germain.	—	—
Jeanhuré.		—	—
Barbarie.	Barbari, grandes feuil- les, merdoux.	—	—
Marin Anfray.	Marin hontroy. Marie haufroy. Dargueil ha- melet Dameret, ome- lette.	—	—
Bouteille.		—	—
Adam.		—	—
Sauvage.	Notre-Dame Sauvage.	—	—
Rebois.		—	—
Petit court.		—	—
Peau de vache.		—	—
Bon rapport.		—	Amer.
Saux.		—	—
Bec d'âne.	Bedane. Bec d'angle. Be- dan. Amuret St-Bilaire	—	—
Gros tétard.		—	—
Haute bonté.		—	—
Pétas.		—	—
Prépetil.		—	—
Glanc d'ognon.	Verte belle.	—	Acide.
Surette.		—	—
Germaine.		—	—
Quenin.		—	—

Voici quelques noms d'autres variétés également recommandables pour les bons cidres :

Ambrette. — Fielle Belle. — Blanc. — Longbois.
— Gros Adam blanc. — Rouget. — Blanc molet.
— Ecarlate. — Bedon. — Petit Manoir. — Haute

blanche. — Avoine. — Doux Evêque. — Saint-George. — Alouette rousse et blanche. — Blagny.

Le cidre fait avec la pomme dite *l'écarlate* du Cotentin est rouge, se garde bien ; il est doux, piquant, agréable.

La pomme dite *Notre-Dame sauvage* fait un cidre excellent et d'une belle couleur.

L'ameret et le *muscadet* donnent une liqueur agréable au goût, de la couleur du vieux vin muscal.

Le cidre de la pomme *Fréquin* ou *Fréchin* est agréable, léger, d'un usage salutaire.

On estime beaucoup le cidre fait avec la pomme *Marin Onfroy*, qui est vif et spiritueux.

Celui de pomme de *Rousse* est très-propre pour faire les sirops.

Le *Renouvelet* donne un cidre un peu pâle, fort agréable, mais de peu de durée ; il est transparent et léger.

38. — *Poiré ou cidre de poires.*

Le poiré est le suc que l'on retire des poires et qui s'obtient absolument de la même manière que pour les cidres.

On doit cependant avoir la précaution de ne pas les mettre en tas comme les pommes. D'un autre côté, il est indispensable de presser les poires bientôt après la récolte ; sans quoi elles blettiraient et deviendraient impropres à cet usage.

Les poires à cidre donnent plus de jus que les pommes ; le poiré est plus convenable pour en faire de l'eau-de-vie et son rendement est plus fort. La qualité du poiré est d'autant meilleure que l'on fait entrer dans sa composition des poires acerbes et des poires sucrées. Le poiré est d'une couleur plus pâle et moins ambrée que le cidre ; elle est limpide ;

sa pesanteur spécifique est plus considérable surtout avant la fermentation.

Le poiré de certaines contrées est égal et surpasse même en qualité quelques vins blancs. Mais sa conservation est moins facile que celle du cidre, passant plus promptement à l'aigre.

Le poiré est plus capiteux que le cidre ; on pense même qu'il peut attaquer les nerfs : il est, dans tous les cas, plus excitant que le cidre ; il ne convient pas aux personnes d'un tempérament nerveux.

Lorsque le poiré est consommé à l'état doux, il est rafraichissant et laxatif ; fermenté, il est diurétique et peut très-promptement enivrer. On doit se garder de conserver cette boisson dans des vases de métal, de plomb, de cuivre, de zinc.

39. — *Poiré mousseux.*

On peut rendre le poiré mousseux à un tel point qu'il simule le champagne mousseux, et, dans cet état, il arrive souvent aux dégustateurs les plus exercés de s'y méprendre.

Rien d'autre n'est à faire pour parvenir à ce degré, que de mettre le poiré en bouteilles avant sa fermentation, de les boucher soigneusement et de les ficeler.

40. — *Eau-de-vie de poiré.*

On obtient l'eau-de-vie de poiré absolument par les mêmes principes que pour l'eau-de-vie de cidre. Il y a cette différence entre les deux produits, que le poiré donne plus et peut procurer un dixième ou un douzième de son volume en eau-de-vie de 21 à 22 degrés. Ainsi, pour 900 litres de matière, on obtiendrait de 50 à 56 litres d'eau-de-vie.

41. — Vinaigre de poiré.

Le vinaigre de poiré est beaucoup meilleur que celui de cidre et approche beaucoup de celui de vin ; ce qui provient de ce que le jus est plus sucré, qu'il fournit plus d'alcool et par conséquent d'acide acétique. Le procédé est le même que pour la fabrication du vinaigre de vin.

L'emplacement doit avoir une température de 18 à 22 degrés Réaumur. Un degré en dessous n'opérerait qu'imparfaitement l'acidification ; un degré au-dessus de 22 volatiliserait l'alcool et ne produirait qu'un vinaigre imparfait.

Pour parvenir à cette acidification, il suffit de faire rencontrer l'hydrogène, le carbone et l'oxygène dans des proportions convenables ; il faut donc le contact de l'air ou plutôt l'oxygène pour espérer l'acidification parfaite.

Il y a plusieurs procédés connus pour la fabrication du vinaigre de vin, qui peuvent être de même utilisés pour les vinaigres de cidre et de poiré ; voici le plus simple que nous connaissons :

On place dans un sellier les tonneaux vides, que l'on nomme *mères de lit*, dont le trou de la bonde sera recouvert d'une ardoise.

Un trou de deux pouces de diamètre, ouvert à la partie supérieure de l'un des fonds du tonneau, sert à le mettre continuellement en contact avec l'air.

Les tonneaux étant bien imbibés de vinaigre, opération que l'on aura soignée avant de les mettre en place, on verse dans chacun environ un litre de cidre bouillant qu'on y laisse ainsi pendant huit à dix jours. Au bout de ce temps, on verse dans chaque tonneau mère dix litres de cidre, et l'on recommence cette opération tous les huit jours, jusqu'à ce que les tonneaux soient pleins.

Quinze jours après le remplissage total, on peut commencer la vente du vinaigre.

42. — *Poiriers à cidre.*

Pour la culture des poiriers à cidre, on peut suivre tout ce qui a été dit au chapitre des pommiers : quant au choix des espèces les plus recommandables, il varie selon les pays ; toutefois, ceux auxquels on doit donner la préférence sont :

Le Tahon rouge,	}	fournissant un poiré rougeâtre très-alcoolique.
Le Vinot,		
Le Maillot,		
Le Trochet,		
Le Raguenet,		
Le Rouge Vigny,		
Le Lantricotin,		
Le Mier,		
Le Bedou,		
Le Rochonière,		

Le Roux, dont le moût est sucré et agréable, mais dont le poiré est faible et plat.

Le Carizi blanc et rouge,	}	donnent un poiré d'ex cellente qualité.
Le Robert,		
Le Gros Menil,		
Le Debranche,		
Le Chemin,		
L'Épice,		
Le Defer,		
Le Gros vert,		
Le Sabot,		

CHAPITRE VII.

DU VINAIGRE.

Le vinaigre étant un objet important de consommation, nous avons cru nécessaire d'ajouter ici la manière de faire différents vinaigres simples et composés, soit pour le commerce, soit pour l'usage de chaque ménage.

En règle générale, une liqueur vineuse passe à la fermentation acide lorsqu'on l'expose à une température de 18 à 25 degrés Réaumur; quand elle contient un principe muqueux, ou que l'on y ajoute des levains fermentescibles, et enfin quand elle est exposée au contact de l'air.

Les vins, les cidres, les poirés les plus forts sont toujours ceux qui donnent les meilleurs vinaigres.

On peut également en faire avec la bière, le lait, le petit-lait.

Les vins qui ont été soufrés ne conviennent pas pour faire du vinaigre.

Les vins blancs sont préférables aux vins rouges; dans tous les cas, il importe de ne prendre que des vins très-clairs. On peut éclaircir celui qui ne le serait pas avec des copeaux de hêtre, que l'on met dans un tonneau, et par-dessus lesquels on verse le vin à éclaircir pour en faire du vinaigre.

1. — Vinaigre de vin du cidre.

On a, dans le temps, décrit une manière de fabriquer le vinaigre, qui n'est pas sans intérêt.

Voici comme on doit opérer :

On établit deux tonneaux dans lesquels, et à quelque distance de leur fond, on établit une claie d'osier sur laquelle on étend des branches de vigne et des rafles.

On remplit entièrement l'un des tonneaux du vin ou du cidre dont on veut faire du vinaigre. On ne remplit l'autre qu'à moitié. La fermentation commence dans ce dernier. Quand elle est bien établie, on remplit ce tonneau avec le vin que l'on tirera du premier ; par ce moyen, la fermentation se ralentit dans le tonneau que l'on vient de remplir et commence dans celui que l'on a à moitié vidé. Quand elle est parvenue au degré voulu, on remplit de nouveau ce dernier tonneau avec la liqueur de celui qui a fermenté le premier ; de sorte que la fermentation, qui suit la raison inverse des masses, recommence dans celui-ci et se ralentit dans l'autre. On continue ainsi la même opération, en vidant et remplissant les deux tonneaux, jusqu'à ce que le vinaigre soit entièrement formé, ce qui exige ordinairement 15 à 20 jours.

2. — Vinaigre de sève d'arbres.

On peut tirer du vinaigre de la sève du chêne et du poirier sauvage par le procédé suivant :

Au printemps, lorsque la sève monte, on fait, du côté du midi, à un mètre de hauteur, une incision longitudinale d'environ un décimètre, avec un instrument tranchant. On ouvre un peu les lèvres de la plaie et on fixe au bas, légèrement inclinée, une pointe de fer, le long de laquelle la sève s'écoule et vient tomber dans un vase placé en dessous pour la recevoir.

On guérit ensuite cette plaie, après avoir ôté la

pointe de fer, en appliquant un peu de terre forte.

On peut extraire ainsi d'un arbre ordinaire cinq à six litres de sève sans le fatiguer.

On passe la liqueur dans un linge fin, et on la met dans un vase de grès ou de verre, ou bien encore dans un petit baril qu'on laisse demi-plein, afin que l'air développe la fermentation.

On soutire au bout de deux mois.

Ce vinaigre, qui s'améliore en vieillissant, se conserve plusieurs années sans s'altérer.

3. — *Vinaigre de cidre et d'eau.*

On fait un assez bon vinaigre de la manière suivante :

On met dans une cruche que l'on ne bouche pas, trois quarts d'eau, un quart de cidre fort, et du pain de ménage, soit de méteil ou de seigle ; dans la proportion d'un hectogramme par litre de liquide.

Ce mélange, que l'on place dans un lieu plutôt chaud que froid, fermente pendant dix jours, on le décante ensuite, on le passe à travers un linge et on le conserve dans des bouteilles bien bouchées.

4. — *Vinaigre d'Orléans.*

De tous les vinaigres, celui que l'on fabrique à Orléans passe pour le meilleur ; voici comme on le fait :

On fait bouillir une quantité quelconque de vinaigre, soit cent litres pour un tonneau de la contenance de 400 litres. On place ce tonneau dans un lieu dont la température est constamment de 18 à 20 degrés Réaumur. Au bout de huit jours, on verse dans ce tonneau dix litres de vin clair. Huit jours après on ajoute encore dix litres de vin, et on continue ainsi tous les huit jours jusqu'à ce que

le tonneau soit plein. Quinze jours après le dernier remplissage, le vin se trouve converti en vinaigre.

On en retire la moitié que l'on peut livrer au commerce ou à la consommation, et on recommence à verser tous les huit jours dans le premier tonneau dix litres de nouveau vin. Si la fermentation est très-énergique, ce que l'on reconnaît à la quantité d'écume dont se charge une douve que l'on plonge dans le tonneau, on ajoute plus de vin et à des intervalles plus rapprochés.

Si l'on n'avait à opérer que pour le ménage, on pourrait adopter un tonneau de moindre contenance, en suivant la même proportion. Ainsi, pour un tonneau de la contenance de 200 litres, on n'aurait à faire bouillir que 50 litres de vinaigre et ne verser chaque fois que 5 au lieu de 10 litres de vin, en augmentant toutefois cette dernière proportion, si la fermentation était plus active.

On l'a dit, le vinaigre blanc s'obtient avec le vin blanc : c'est le préféré. On peut aussi l'obtenir du vin rouge, que l'on a laissé aigrir sur des raisins blancs. On peut enlever la couleur du vinaigre rouge et le rendre blanc en le faisant passer à plusieurs reprises sur du charbon pilé. Si, au contraire, on voulait colorer en rouge le vinaigre blanc, on y ajouterait du jus de betteraves rouges à salade.

5. — *Vinaigre continu.*

On se procurera un baril d'excellent vinaigre ; on en retirera quelques litres pour l'usage ordinaire ; on remplira alors le baril avec la même quantité que celle retirée, de vin bien éclairci. On bouchera légèrement avec du papier et un bouchon de liège, et on placera le tonneau dans un endroit où il existe une chaleur tempérée. Tous les mois, on retirera la

même quantité que l'on remplacera par du vin. Le baril, ainsi renouvelé peu à peu, fournira pendant très-longtemps du vinaigre parfait.

6. — *Manière très-simple d'avoir toujours de bon vinaigre dans chaque ménage.*

On fera faire un baril en bois de chêne de la contenance de 30 litres.

On fera bouillir 2 litres du meilleur vinaigre blanc ou rouge, que l'on versera bouillant dans le baril; on en fermera l'ouverture avec la bonde, et on le roulera dans tous les sens, de manière que le vinaigre se répande absolument par tout l'intérieur du baril. On remplira alors le baril jusqu'à la moitié de bon vin blanc ou rouge, et on le laissera ainsi fermenter dans un lieu chaud pendant huit jours. Au bout de ce temps, on fera bouillir deux autres litres de vinaigre que l'on mettra de même dans le baril, en achevant alors d'emplir le tonneau avec du vin.

On placera le tonneau dans un endroit où il puisse rester définitivement, soit dépense, sellier ou chambre, mais non à la cave, parce qu'il pourrait par la fermentation faire tort aux autres vins en futailles.

Un mois après, on pourra se servir du vinaigre, qui s'améliore et acquiert de la force à mesure qu'il vieillit.

On mettra au baril un petit robinet en bois à un pouce du bord d'en bas, et on ne bouchera l'ouverture de la bonde qu'avec un bouchon de paille, afin de laisser passer l'air.

Toutes les fois que l'on retirera du vinaigre, on ajoutera une égale quantité de vin, qui ne doit ja-

mais être du vin en graisse ou couvert de fleurs, mais bien celui qui tourne à l'aigre, ainsi que le fond de tonneau non trouble.

Si c'est du vinaigre blanc que l'on fait, on aura soin de n'employer que des vins de garde, et surtout qui ne graissent pas, car on perdrait le vinaigre.

S'il arrivait que l'on fût obligé de tirer une plus forte quantité à la fois, et qu'ayant rempli de nouveau le baril, on s'aperçût que le vinaigre faiblit, il faudrait s'en procurer deux litres de bonne qualité, le faire bouillir et le mettre dans le baril.

Nous connaissons des personnes qui depuis nombre d'années entretiennent ainsi des barils de vinaigre, lequel paraît toujours s'améliorer. Nous ne saurions assez recommander ce moyen à tous les ménages où l'on consomme du vin et où il est rare que l'on ne trouve pas l'occasion de faire servir du vin à cet usage.

7. — Vinaigre de cidre.

Pour une contenance de 200 litres de cidre, on prendra une à deux livres de levûre aigre faite avec du levain et de la farine de seigle. On délayera cette levûre dans de l'eau chaude, et on la versera par le bondon; ensuite, au moyen d'un bâton, on remuera fortement le cidre afin de bien mélanger la levûre. On laissera ensuite fermenter pendant huit jours; on aura alors un vinaigre de cidre assez fort. On le soutirera lorsqu'il sera fait.

8. — Vinaigre de son.

On aura du son de froment ou de seigle. On le fera cuire dans de l'eau de rivière; on la passera ensuite à travers un linge et on la mettra dans un ton-

neau. On y délayera alors un levain de huit jours. La fermentation s'établira dans les 24 heures. Quand l'écume qui sortira par le bondon commencera à diminuer, on bouchera le tonneau. On le laissera reposer pendant quelques jours afin qu'il s'éclaircisse, et on pourra ensuite s'en servir.

9. — *Vinaigre de lait.*

On prendra un pot de lait dans lequel on ajoutera six cuillerées de bonne eau-de-vie. On mettra le mélange dans une bouteille que l'on bouchera et que l'on exposera dans un endroit chaud, avec la précaution de lui donner de temps en temps de l'air, à cause de la fermentation.

Au bout d'un mois, le lait sera changé en bon vinaigre; on le passera à travers un linge pour le conserver en bouteilles.

10. — *Vinaigre de petit-lait.*

Le vinaigre que l'on peut faire avec le petit-lait est supérieur à celui du lait doux; il s'obtient de la même manière.

11. — *Vinaigre de lait de beurre.*

On fait bouillir le lait de beurre avec un peu de présure, ce qui donne un bon vinaigre de ménage.

12. — *Vinaigre de marc de raisin.*

On mettra du marc frais de raisin non pressuré, plein une futaille que l'on couvrira avec des planches; lorsque ce marc sera échauffé, on l'arrosera de quelques seaux de vin à différentes reprises. Au bout de quelques jours, le vin sera converti en bon vinaigre.

13. — Vinaigre de lie de vin.

On mettra du vin dans un baril que l'on placera dans un lieu chaud, en y mêlant de temps en temps de la lie de vin.

14. — Vinaigre de bière.

On mettra dans le tonneau contenant la bière du tartre pilé ou des galettes de farine de seigle mélangées de vinaigre et cuites au four.

15. — Vinaigre concentré.

Si l'on veut avoir du vinaigre très-concentré, il suffit, pendant l'hiver, lorsqu'il gèle, de mettre le vinaigre dans des terrines de grès et de les exposer à la gelée.

Il s'y formera un glaçon que l'on enlèvera, et qui contiendra toute la partie aqueuse du liquide pour ne laisser que la partie acide. Le vinaigre prend ainsi une très-grande force et un beau coup d'œil.

16. — Clarification du vinaigre.

Sur chaque litre de vinaigre on met trois à quatre cuillerées de lait; on agite et on laisse reposer quelques heures; après quoi on filtre à travers le papier gris. On répétera, au besoin, l'opération, et le vinaigre acquiert ainsi une limpidité parfaite.

17. — Conservation du vinaigre.

On le conserve en le tenant dans des vases bien propres, bien bouchés, et dans un endroit frais.

18. — Autre manière de conserver le vinaigre.

On le mettra dans des bouteilles de verre; on le placera dans une chaudière ou pot avec de l'eau

que l'on fera bouillir l'espace d'un quart d'heure; on retirera les bouteilles, et le vinaigre pourra ainsi se garder plusieurs années.

19. — *Vinaigres falsifiés.*

Certains fabricants et négociants cherchent souvent à falsifier les vinaigres par des matières plus ou moins pernicieuses, et cela dans le but de faire croire à plus de force acide. C'est ainsi que l'on a constaté par des expériences plus ou moins difficiles à exécuter pour les particuliers, que des vinaigres contiennent de l'*acide sulfurique*, de l'*acide chlorhydrique*, de l'*acide nitrique*, de l'*acide tartrique*, de l'*acide oxalique*. Comme c'est le premier de ces acides qui paraît devoir le plus souvent servir à la fraude, nous indiquerons ici les moyens les plus simples, à la portée de tout le monde, pour reconnaître la présence dans le vinaigre de l'*acide sulfurique*.

On trempe un morceau de papier blanc dans le vinaigre que l'on veut essayer, ou bien l'on écrit sur du papier blanc avec cet acide, en se servant d'une plume neuve. On dessèche ensuite fortement ce papier. Si le vinaigre contient de l'acide sulfurique, le papier se noircit et se charbonne par suite de la concentration de l'acide.

Mais pour que ce procédé soit applicable, il faut que le vinaigre contienne au moins de 2 à 5 pour cent d'acide sulfurique.

20. — *Autre moyen.*

On versera 20 gouttes d'une solution aqueuse de muriate de baryte dans environ quatre onces de vinaigre à éprouver, que l'on aura eu soin, auparavant, de filtrer, s'il n'était pas clair. On fera

cette épreuve dans un vase de verre bien transparent.

Si le mélange ne se trouble pas, il y aura lieu de croire qu'il ne contient pas d'acide sulfurique. Si, au contraire, il se trouble, et que, peu de temps après, il se forme un précipité au fond du vase, on conclura qu'il y a dans le vinaigre soumis à l'expérience, de l'acide sulfurique dans une proportion relative au plus ou moins de précipité formé au fond du vase.

21. — Des vinaigres composés.

On appelle ainsi les vinaigres mélangés de différents ingrédients pour servir à des usages spéciaux, soit de cuisine, de santé ou de toilette.

Nous croyons faire plaisir aux ménagères en indiquant ici quelques recettes qui pourront leur servir à l'occasion.

22. — Vinaigres d'estragon pour les salades.

On fera sécher au soleil des feuilles et sommités d'estragon, on les mettra dans une cruche que l'on remplira de vinaigre. On laissera infuser pendant 15 jours; au bout de ce temps, on décantera le vinaigre, on exprimera le marc et on filtrera dans un cornet de toile de coton. On met ensuite en bouteilles bien bouchées que l'on place dans un endroit frais.

23. — Autre.

On met dans un pot de grès avec de bon vinaigre deux poignées d'estragon, une demi-poignée de cerfeuil, deux gousses d'ail, une demi-poignée de cresson alénois; on couvrira et on laissera in-

fuser 8 jours. Après ce temps, on tire au clair et on met en bouteilles pour l'usage.

24. — Vinaigre rosat.

On mettra dans du vinaigre blanc des roses effeuillées, on les laissera infuser au soleil pendant 10 jours, après ce temps on décantera ce vinaigre, on en exprimera le marc, on filtrera et on mettra en bouteilles.

25. — Vinaigre de fleur de vigne.

Se prépare comme le vinaigre rosat. .

26. — Vinaigre printanier pour salades.

3 onces d'estragon, 3 onces de sarriette, de civette, d'échalote et d'ail; une poignée de sommités de menthe et 5 de baume. On fera sécher le tout et on le mettra dans une cruche avec 8 litres de vinaigre blanc; on fera infuser au soleil pendant 15 jours. Au bout de ce temps, on décante, on filtre et l'on met en bouteilles.

27. — Vinaigre de lavande, de tamarin ou de sauge.

Une demi-livre de fleurs de lavande promptement séchées; on les mettra dans une cruche avec 4 litres de vinaigre blanc, et on laissera infuser au soleil pendant 8 jours. Au bout de ce temps, on décante, on exprime le marc et on filtre à travers du papier gris. On mettra ensuite en bouteilles.

28. — Sirop de vinaigre.

On fera infuser avec 2 ou 3 litres de bon vinaigre, dans une cruche de grès, autant de framboises bien mûres et bien épluchées qu'il en pourra

entrer dans le vase, de manière que le vinaigre surnage. Au bout de 8 jours, on versera le tout sur un tamis de soie : on laissera librement passer la liqueur sans presser le fruit. On pèsera le vinaigre et on prendra pour chaque livre de jus deux livres de sucre grossièrement concassé ; on le mettra dans un vase de faïence, on versera par-dessus le vinaigre aromatisé ; on bouchera légèrement le vase et on le placera au bain-marie à un feu très-modéré. Le sucre totalement fondu, on laissera éteindre le feu. Le sirop étant presque refroidi, on le met en bouteilles, avec la précaution de bien les boucher.

29. — *Vinaigre de framboises sans sucre.*

On remplira un bocal de framboises bien mûres, on les tassera un peu et on versera par-dessus ce qu'il peut tenir de vinaigre. Au bout d'un mois on le tirera au clair dans de petites bouteilles. Pour s'en servir, on en verse une ou deux cuillerées à café dans un verre d'eau sucrée, et on obtient ainsi une boisson rafraîchissante d'un parfum délicieux.

30. — *Vinaigre de beauté.*

On prendra six oignons de narcisses, une once de graine d'orties nouvelles. Pilez le tout ensemble et mettez infuser dans une pinte de vinaigre à la rose pendant 24 heures ; on passera dans un linge, et on filtrera ensuite pour qu'il soit plus clair pour l'usage de la toilette.

31. — *Vinaigre à la fleur d'orange.*

On prend une livre de belles fleurs d'oranger fraîchement cueillies ; on les met sans être épluchées dans 3 litres de vinaigre, et on laisse infuser pen-

dant un mois : on distille alors au bain-marie pour retirer environ 2 litres. A défaut de fleurs, on peut employer l'essence. Alors ce vinaigre prendra le nom de *vinaigre de néroli*.

32. — Autre.

On fera dissoudre dans de l'esprit-de-vin deux gros d'essence de *néroli*, on agitera bien ; la dissolution étant faite, on la versera dans six litres de vinaigre ; on agitera et on laissera infuser deux ou trois jours pour ensuite distiller au bain-marie. On filtrera ensuite.

33. — Vinaigre des quatre voleurs, antipestilentiel.

Ce vinaigre jouit d'une grande réputation contre la peste, préserve des effets des mauvais airs, est très-bon en temps de choléra.

Pour se préserver des contagions, on s'en frotte les mains et le visage ; on en fait évaporer dans une chambre et on y expose les habits qu'on doit porter. Il est cordial, tonique, sudorifique, vermifuge ; on le prend intérieurement à la dose d'un gros.

Voici la manière de le faire :

Prenez 4 litres ou 8 livres de vinaigre rouge dans lequel vous mettrez les ingrédients qui suivent :

Sommités de romarin,	}	de chaque, 1/2 once.
— de sauge,		
— de menthe,		
— de rue,		
— grande absinthe,		
— petite absinthe,	}	de chaque, 2 gros.
Fleurs de lavande, deux onces.		
Calamus aromaticus,	}	de chaque, 2 gros.
Cannelle,		
Girofle,		
Noix muscade,		
Gousses d'ail,		

On coupera les plantes et on concassera les drogues ; on mettra le tout dans un vase, on versera le vinaigre par-dessus et on laissera infuser au soleil pendant trois semaines ou un mois, ou bien à une douce chaleur au bain de sable. On coule la liqueur en exprimant le résidu. On ajoutera une demi-once de camphre que l'on aura fait dissoudre dans un peu d'esprit-de-vin et on passera au papier gris.

34. — Vinaigres faibles ou falsifiés.

Certains vinaigres, surtout ceux provenant des vins et cidres faibles, ne peuvent se conserver longtemps en bon état ; ils s'altèrent, la transparence se trouble, ou bien ils se recouvrent d'une pellicule épaisse, visqueuse, qui détruit insensiblement la force de ces sortes de vinaigres. On y remédie en les concentrant par la gelée. Il suffit pour cette fin de les exposer à la gelée lorsqu'elle est arrivée à 5 degrés au-dessous de zéro ; la partie aqueuse se gèle en se séparant de l'acide qui demeure fluide et qui acquiert d'autant plus de force qu'il a été privé d'une plus grande quantité d'eau. Cet acide prend le nom de *vinaigre concentré à la gelée*.

Trempez dans le vinaigre à essayer un morceau de linge, faites-le alors dessécher rapidement à une forte chaleur. Si le vinaigre a été altéré par un acide minéral, le morceau de toile se déchirera très-facilement, tandis qu'autrement le linge conserve toute sa ténacité.

35. — Conservation du vinaigre.

On doit tenir le vinaigre dans des vases très-propres, bien bouchés, exactement pleins, dans un lieu frais, à l'abri de toute influence de l'air extérieur.

Il convient d'ajouter un peu d'eau-de-vie ou

alcool dans les tonneaux, afin de rendre non-seulement l'union du liquide plus intime entre l'arome et le vinaigre, mais afin de garantir celui-ci de l'accident de se décomposer, et pour fournir en outre des éléments nécessaires à l'acidification qui se continue dans le vinaigre.

36. — Vinaigre de bois.

Le vinaigre de bois est très-fort, mais moins sain que celui de vin. Les personnes qui tiennent à un vinaigre fin, doivent s'en procurer une feuille d'Orléans, qui passe pour le meilleur, et avoir soin du baril, dont les cercles sautent facilement.

Le vinaigre de pommes est très-bon pour l'usage de la cuisine, qui ne demande pas un vinaigre fort.

Si le vinaigre de vin est trop faible, on le fait bouillir quelques instants. On le parfume pour la salade et quelques autres usages, en y faisant infuser de l'estragon, un peu d'ail, quelques petits oignons.

Après quinze jours d'infusion, on passe et on met en bouteilles.

CHAPITRE VIII.

DE L'ABUS DES BOISSONS.

Jamais l'abus des boissons fortes n'a atteint une gravité aussi effrayante que de nos jours ; aucun mal ne fait plus de victimes que l'usage abusif des liqueurs spiritueuses, en répandant sur la terre des misères innombrables.

De l'avis des médecins, l'ivrognerie conduit au tombeau plus de victimes que la guerre et la peste réunies.

Le célèbre HUFELAND écrivait : « qu'un devoir rigoureux commandait d'appeler l'attention sur une peste à laquelle aucune entrave n'était opposée ; qui étendait ses ravages sans même être aperçue, en ajoutant, que le genre humain n'a jamais souffert d'un mal aussi dangereux ni plus général.

HUY DE COPER dit : « que la vertu de la tempérance consiste dans l'abstention de tout ce qui est nuisible à la santé, à ne vouloir des dons de la Providence que l'usage pour lequel elle nous en a gratifiés, et cela avec la mesure qui peut nous faire jouir de leur utilité. »

Il est certain que les boissons fortes sont non-seulement inutiles à l'entretien de la santé, mais, au contraire, nuisibles au corps et aux facultés intellectuelles ; que l'esprit brûlant qu'elles contiennent, fourni par le seigle ou autres matières, ne renferme aucun atome nutritif ; qu'il ne peut

étancher la soif, et doit être considéré comme une boisson contraire au dessein de la nature.

L'histoire enseigne que les boissons fortes n'ont jamais été introduites chez un peuple sans que celui-ci n'en ait fait un abus énorme, sans qu'elles n'aient engendré les misères, l'affaiblissement physique, l'immoralité et toutes sortes de crimes.

L'on ne peut mettre en doute et on se trompe singulièrement si l'on croit chercher un *fortifiant* ou un *réchauffant* dans un spiritueux aussi dangereux, aussi violent, parce qu'il y a dans la nature de l'homme un penchant décidé à s'y adonner de plus en plus, dès qu'il en a contracté l'habitude. L'excitation agréable qu'elle peut procurer, son odeur artificielle, ne sont que le prélude de l'affaiblissement, de l'étourdissement, du sommeil et de plus d'accessibilité au froid, car les médecins ont observé que c'est après avoir pris des boissons fortes que la plupart des personnes succombent au froid dans les pays septentrionaux.

L'homme abrège sa vie et se suicide par l'excitation inutile de ses esprits vitaux ; la vie des ivrognes est une lutte continuelle avec l'élément destructeur qui le consume.

Un célèbre praticien de Dublin assure « que sur « dix jeunes gens qui, dès leur vingtième année, « prendraient tous les jours seulement un verre « de boisson spiritueuse, neuf d'entre eux abrégeraient leur vie de dix années. » Et que voit-on aujourd'hui ? Des jeunes gens de 12 à 15 ans qui déjà commencent la vie des buveurs.

Suivant VOSMAER, « l'action qu'exerce l'eau-de-vie « sur l'espèce humaine est la même que celle du « fouet sur le cheval que l'on forcerait, sans lui « donner de nourriture. »

Un autre savant a cherché à rendre cet effet destructeur encore plus sensible. Il soutient que l'on peut calculer la durée de la vie par le nombre de pulsations qui indiquent les mouvements du cœur. Ainsi la vie de 70 années, à 60 pulsations par minute, donne un total de 2,207,520,000 pulsations, et comme, par l'usage des boissons spiritueuses, le pouls s'élève à 75 pulsations par minute, il en résulte que si le sang circulait communément avec cette rapidité, on obtiendrait le même nombre de pulsations pour 56 années; d'où il résulte que la vie serait abrégée de quatorze années.

Tandis que l'on a le plus grand soin de se préserver contre les poisons, tels que l'opium, la belladone, l'arsenic, la nicotine et tant d'autres, on ne fait pas attention que l'alcool, base principale, ou principe essentiel des boissons fortes, est un poison non moins violent, puisque la dose d'une cuillerée tuerait soudainement un enfant et que deux verres ou un huitième de litre pourraient devenir mortels pour un homme qui n'y serait pas habitué.

Un auteur distingué, après avoir établi que les liqueurs spiritueuses prises à l'excès sont un poison, ajoute : « De même que le mercure, l'alcool est un
 « poison qui pénètre le sang et les os; qui, comme
 « le mercure, est soumis à l'action répulsive des
 « viscères qu'il atteint, est ensuite évacué en partie
 « sans avoir éprouvé d'altération, et retenu en
 « partie dans le corps comme le mercure. »

Suivant le docteur HERCKENRATH, d'Amsterdam,
 « les liqueurs spiritueuses et l'eau-de-vie pure de
 « grain sont des poisons violents et pénétrants ;
 « les qualités inférieures, dit cet auteur, contiennent de l'huile de *Fæsch*, qui est un poison
 « actif. »

Le genièvre de pommes de terre, particulièrement, doit être considéré comme plus nuisible encore.

Personne ne contestera que plus les vapeurs alcooliques, en s'élevant, se portent à la tête de l'homme, plus elles l'affaiblissent; plus le principe spiritueux, exempt de mélange avec l'eau, est pur, plus son action est nuisible à l'entendement.

Si les boissons spiritueuses, qui restent à l'état pur dans le commerce, présentent les dangers que nous signalons, combien, à plus forte raison, l'humanité n'a-t-elle pas à redouter les liqueurs et eaux-de-vie falsifiées?

L'odeur du cuivre que certaines eaux-de-vie indiquent, provient des vases distillatoires, dont une partie se trouve dissoute par l'acide que contient la liqueur.

Le docteur BRIEMBY a trouvé du cuivre dans seize espèces d'eau-de-vie. M. CHEVALLIER en a trouvé dans plusieurs, et il avait en sa possession un clou retiré d'une pièce d'eau-de-vie, qui était tellement chargé de cuivre, qu'il semblait fait de ce métal.

L'eau-de-vie contient souvent du plomb (*acétate de plomb*), que l'on a reconnu en quantité suffisante pour communiquer des propriétés délétères à cette boisson.

MM. Bussy et BOUTRON-CHARLARD disent que
« pour faciliter la clarification, certains mar-
« chands projettent dans le liquide une petite
« quantité d'acétate de plomb dissous dans de
« l'eau; et bien que ce sel vénéneux peut n'être
« employé qu'en petite quantité, il doit, par un
« usage habituel, produire des effets très-funestes
« sur les organes. »

M. ORFILA dit « que l'eau-de-vie peut contenir « accidentellement de l'oxyde de plomb. »

Toutes les substances minérales dont on se sert pour colorer les eaux-de-vie et les liqueurs sont très-pernicieuses à la santé et font, sans que l'on s'en doute, des ravages effrayants sur les hommes adonnés à cette boisson.

Les eaux-de-vie et liqueurs peuvent encore être altérées par le poivre ordinaire, le poivre long, la stramoine, l'ivraie, ingrédients qui rendent ces boissons plus sapides et plus enivrantes.

On peut encore falsifier les eaux-de-vie de grain et de pommes de terre au moyen du laurier-cerise, qui peut occasionner des accidents graves lorsqu'il s'y trouve en assez grande proportion.

Ainsi, on les falsifie par les oxydes de cuivre, de plomb, par l'alun, le vitriol, par les sels de fer, et par tant d'autres moyens inventés par la cupidité, tous plus ou moins nuisibles à la santé, et qui doivent, de toute nécessité, conduire prématurément au tombeau les personnes qui s'adonnent à cette boisson.

L'habitude des spiritueux vient absolument sans qu'on s'en doute, et voici comment : On prend d'abord un petit verre d'eau-de-vie le matin, pour, dit-on, chasser le brouillard (ce qui fait au moins 40 litres par an). A un ouvrier raisonnable, cette quantité, quoique inutile, devrait suffire sans doute; mais après un certain temps, un an, deux ans, peut-être, on double la dose, c'est-à-dire qu'outre le petit verre du matin, on croit devoir y ajouter celui de midi; ce qui se passe ainsi encore pendant quelque temps. Mais alors la dose ne suffit plus; il faut le verre du matin, celui du midi et du soir. Bientôt après on trouve bon d'en prendre à toute

heure, on finit par doubler les doses; au lieu du verre d'un sou, il faut celui de deux sous; il faut, suivant les termes vulgaires de ces buveurs et suivant les localités, le verre du sonneur, le verre du gendarme, le verre du maçon, le bichet, la mesurette, le quart, le demi-quart, la rincinette, le bain de pied, le misérable, la petite goutte, et tant d'autres termes si bien connus des initiés, destinés à stimuler l'ardeur, à constater, croient-ils, la force, l'intrépidité des buveurs.

Bientôt de tels hommes ne trouvent plus l'eau-de-vie assez excitante par elle-même, il faut de l'infusion avec du girofle; mais lorsqu'ils en sont là, déjà l'appétit se perd, l'estomac, les intestins se rétrécissent, le système nerveux s'affaiblit; ils se dessèchent, la fièvre les prend; ils vont à l'hôpital, on ne les revoit plus, ou bien ils meurent chez eux, souvent sur la paille, méprisés, honnis, après avoir, peut-être, fait mourir de chagrin la femme et ruiné les enfants.

L'abus de l'usage des boissons alcooliques fait naître, nous l'avons dit, une masse de maladies, au nombre desquelles la science médicale admet aujourd'hui l'*alcoolisme chronique* qui a été ces dernières années, en Angleterre et surtout en Allemagne, l'objet de travaux très-intéressants, plusieurs ouvrages importants étant venus de tous les points élucider la grave question dont s'agit; mais l'ouvrage le plus récent et qui renferme à la fois les recherches les plus neuves et les plus intéressantes, est le travail du docteur Huss, sur l'*alcoolisme-chronique*.

Suivant cet auteur, la Suède est le pays où se commettent le plus d'excès alcooliques, et où s'observent, par conséquent, le plus grand

nombre d'affections morbides qui en sont le résultat.

En effet, la consommation *quotidienne* des *ouvriers rangés* de Stockholm peut être évaluée à cinq ou six verres d'eau-de-vie de pommes de terre, soit un demi-litre au moins, ce qui équivalait à 200 litres environ par an, par personne.

Les excès en plus sont très-fréquents. Il ne faut pas croire que l'économie finisse par s'y habituer, ce serait là une grave erreur.

Elle se révolte au contraire, tôt au tard, contre ce poison dont l'introduction est répétée chaque jour, et il en résulte *enfin des accidents*, d'abord légers, puis de plus en plus graves; ils sont tellement nombreux, que plusieurs pages suffiraient à peine pour en donner la description.

Notre cadre restreint ne nous permettant pas ces nombreux détails, nous les réduisons ici en quelques lignes :

« Désordres gastriques, troubles nerveux, douleurs et tiraillements à l'épigastre, langue fennelle, appétit irrégulier, parfois nul, vomituration, vomissements chaque matin, coliques, flatuosités, constipation, diarrhée colliquative, évacuations hémorrhagiques, hippéresthésie, insensibilité progressive, commençant par les doigts et les orteils, et envahissant successivement les bras, les jambes et même le corps.

« Tremblements, crampes, soubresauts, variant de forme, de fréquence et d'intensité, pouvant se changer en convulsions ou en attaques épileptiques.

« Débilité de l'intelligence, hébétude, abrutissement, hallucinations, inflammations aiguës, et presque toujours la mort pour résultat. »

Que l'on se donne la peine de visiter certaines familles d'ouvriers ou de pauvres, et au premier coup d'œil on reconnaîtra la demeure où il n'est pas fait usage des boissons fortes : celle-ci offre une certaine aisance, une grande propreté dans les meubles, arrangés avec ordre, avec coquetterie même ; les enfants sont honnêtes, bien nourris, bien vêtus ; ils vont avec plaisir à l'école, à l'église, aux instructions, en reviennent pour seconder la mère dans ses travaux de ménage, pour soigner la volaille. La jeune fille remplit ses devoirs religieux avec exactitude, reste modeste et timide, jusqu'à ce qu'unissant son existence à celle d'un jeune homme honnête, elle donne à son tour les bons exemples que lui donnaient ses parents. La femme se plaît à voir ainsi prospérer son ménage, ses enfants ; elle soigne la culture de son petit jardin, dont elle retire la subsistance de sa famille ; son écurie contient une vache ou une chèvre ; toute la famille est heureuse et jouit de la considération générale.

Maintenant, entrez dans une maison de même condition absolument, mais dont le mari est buveur, où la femme, peut-être, suit son exemple. C'est le cœur navré que vous reconnaîtrez aussitôt le ravage des boissons fortes : vous ne parviendrez pas à visiter trois maisons de cette espèce sans être témoin de scènes effroyables, de blasphèmes abominables et de la profonde misère où conduit la débauche.

Des lits de paille infects, où l'on couche pêle-mêle, les enfants pieds nus, presque sans vêtements, sans instruction, sans religion, sans espoir, sans avenir, perdant tout respect pour un père ivre, le maudissant peut-être!!!! le père et la mère avec

des vêtements en lambeaux ; la maison nue ou contenant çà et là un meuble à moitié brisé ; rien à manger, rien à récolter, étable vide, jardin inculte ; pas de ressource, pas de considération ; toujours à la veille de devenir criminel, si on ne l'est déjà, et n'ayant enfin d'autre perspective que l'échafaud.

Malheur et misère, tel est le partage de l'homme qui se livre à la débauche ; honte et infamie, si la femme marche sur les mêmes traces.

Ainsi que nous le disons plus haut, les excès commencent toujours sans qu'on se doute des graves conséquences qu'ils entraînent successivement ; nous en trouvons un exemple frappant dans un ménage d'abord heureux, très-bien assorti, dont les enfants prospéraient à plaisir. Le mari commença à boire de l'eau-de-vie et engagea sa femme à en faire autant. il y eut d'abord dégoût, refus même de coopérer aux orgies proposées, mais l'exemple entraîna bientôt cette malheureuse mère, et les excès se renouvelèrent chaque jour.

L'ivrognerie succéda au travail, le mari perdit la place qui le faisait vivre, et se vit forcé de vendre successivement ses meubles et ensuite ses hardes et celles de sa femme pour satisfaire à leur funeste passion.

La maison et le restant des meubles furent saisis et vendus par les créanciers. Le buveur chercha à s'en consoler en buvant plus encore, et finit par envoyer ses trois enfants mendier. Pauvres enfants qui commençaient à s'instruire à l'école, qui auraient pu devenir des hommes estimables et qui, par suite de l'inconduite du père et de la mère, doivent commencer le métier de vagabonds !

Le froid, la misère deviennent le partage de cette famille ; les mauvais traitements du père toujours

ivre font périr l'un des enfants, qui se refusait à faire le mendiant.

Des scènes effrayantes et habituelles se succèdent entre le mari et la femme, et un jour il la tue sur place d'un coup de bouteille, instrument de toutes leurs misères.

La bouteille a donc fini son ouvrage ; elle a tué la mère et un des enfants, a poussé au vice le plus honteux la jeune fille, a fait du jeune homme un mauvais sujet qui périra probablement sur l'échafaud, et du père un idiot recueilli dans un hôpital.

Une jeune personne de 19 ans, Joséphine BULLON, parie qu'elle visitera tous les pâtisseries et tous les marchands de liqueurs des rues Saint-Honoré et Montmartre, et que chez tous elle mangera un gâteau et boira un verre d'eau-de-vie. La malheureuse a fait sa tournée; mais quand elle est arrivée au bout, elle est tombée raide sur le trottoir; si bien qu'il a fallu, après les premiers soins, l'emporter chez elle, où elle rendit l'âme deux heures après. Une affreuse congestion cérébrale s'était déclarée.

Le 20 juillet 1852, une femme ivre tombe sous un chariot; les roues lui broient les deux cuisses: transportée à l'hôpital, elle y rend le dernier soupir.

« Le 12 août 1852, un soldat, fêtant par des libations son arrivée à la garnison de Diest, engage un jeune caporal de 17 ans, nommé Michiels, à venir boire la goutte avec lui et quelques camarades; on entre dans un estaminet, où le soldat nouvellement arrivé commande un demi-litre de genièvre. Le demi-litre était encore à moitié plein, quand un soldat se met à dire que le caporal

« Michiels ne sait pas boire, qu'il n'oserait pas
« vider le quart de litre restant. Mis au défi, Mi-
« chiels avale d'un coup cette énorme partie de
« genièvre, et toujours excité par les provocations
« du soldat, il renouvelle son exploit : il devient
« complètement ivre, on le transporte à la caserne;
« le lendemain, le malheureux est trouvé mort dans
« son lit. »

« On écrit de..... Une femme en état d'ivresse
« a voulu se suicider ce matin en se jetant dans
« l'Escaut. »

« On a retiré de l'Escaut, à Termonde, le cada-
« vre du nommé N..., âgé de 30 ans. L'accident
« dont ce malheureux est devenu victime est dû à
« son état d'ivresse. »

« Le nommé Demy, canonnier à la garnison de
« Tournai, complètement ivre, devait traverser la
« voie du chemin de fer pour aller voir ses parents;
« mais au lieu de la traverser il la remonte : il finit
« par se coucher entre les rails et par s'endormir.
« Il ne put être aperçu, à cause de l'obscurité, par
« le conducteur du convoi qui part d'Anzin à
« 5 heures, et le train tout entier passa sur lui
« sans l'éveiller. Une heure plus tard, le canton-
« nier fut averti qu'un cadavre était étendu sur la
« voie; il courut avec quelques personnes et de la
« lumière : il trouva effectivement l'ivrogne dor-
« mant encore, quoique la machine l'eût, en pas-
« sant, trainé l'espace de quelques mètres, et en
« l'effleurant lui eût fait une large blessure à la tête
« et brisé deux doigts de la main gauche. Le ca-
« nonnier a reçu les soins nécessaires; il a déclaré
« en s'éveillant, qu'il ne se rappelait rien et a
« été bien étonné en apprenant le terrible danger
« auquel il avait si heureusement échappé; » ce qui

justifie le proverbe qui dit qu'il y a un Dieu pour les ivrognes.

Le canonnier s'est bien promis qu'il ne se mettrait plus à l'avenir dans un tel état d'ivresse.

N'avons-nous pas vu que trois individus de Pépinster, pères de famille, dont l'absence avait été signalée, ont été retrouvés noyés dans la Vesdre. Ces trois malheureux, en état d'ivresse, marchaient en se tenant ensemble; la chute de l'un entraîna celle des deux autres.

Cette année encore, l'un de nos voisins, également père de famille, sort ivre d'un cabaret pour retourner chez lui, prend la rivière la Semois pour la grand'route, y tombe et se noie. On ne l'a retrouvé que huit jours après.

Nous n'en finirions pas si nous voulions enregistrer ici tous les crimes qui se commettent tous les jours par suite de l'ivrognerie : les vols, les incendies, les meurtres, sont le cortège ordinaire de l'ivrogne de profession.

Il ne se passe pas de semaine où les journaux n'indiquent quelques crimes, quelques graves accidents provenant des effets de l'ivrognerie : là c'est un fils qui tue son père, ici un autre qui incendie une maison, des récoltes; celui-ci escalade pour piller, celui-là assassine sur les chemins; on voit des femmes se vautrer sur les fumiers; on en voit d'autres entrer en combustion ou être asphyxiées; des voyageurs tombent dans les rivières, dans les précipices, périssent sur les chemins, dans les neiges; des voituriers ivres culbutent les marchandises qu'ils transportent, font périr leurs chevaux, se font écraser; d'autres, en état d'ivresse, font de sots marchés, jouent et perdent aux cartes les épargnes de la semaine ou du mois, ruinent ainsi la femme

et les enfants qui sont sans pain à la maison, se querellent, se battent, se cassent un bras, une jambe; tous meurent prématurément sur leur grabat, ou à l'hôpital, ou au baigno, ou sur l'échafaud.

On appelle tout cela *boire une goutte, boire la goutte, boire une petite goutte*, termes qui sont bien mal suivis aujourd'hui et qui indiquent qu'autrefois cette effrayante boisson, désignée sous le nom d'*eau-de-vie*, devenue aujourd'hui *eau de mort*, ne devait se prendre qu'en très-faible quantité et même par *goutte*.

« La bière et les liqueurs fortes, telles que les *gins* (genièvre), et surtout cette dernière, sont les boissons de prédilection des classes inférieures en Angleterre.

En dépit des efforts des sociétés de tempérance, l'ivrognerie fait d'affreux ravages dans les rangs infimes de la population.

C'est un spectacle bien triste pour le moraliste et le philanthrope que celui de voir les innombrables cabarets assiégés tous les soirs par une foule d'hommes, de femmes, d'enfants en guenilles, qui viennent s'abrutir par l'usage immodéré des plus affreuses boissons.

La loi, qui punit de fortes amendes la vente de la bière falsifiée, ferme les yeux sur le débit des liqueurs, qui, sous le nom d'*eau-de-vie*, de *wiskey*, de genièvre, sont de véritables poisons. Le *Gin-Palace* (palais de genièvre) est le plus sûr chemin pour aller au *wolkhouse*, à l'hôpital et au cimetière. Jamais dicton populaire n'a été plus vrai et d'une application plus fréquente.

Les rapports adressés au gouvernement en Angleterre constatent qu'à Londres, les ivrognes ar-

rétés dans les rues étaient de 8152 en 1849; ce nombre fut porté à 10,160 en 1850; il s'élevait à 11,120 en 1851, et à 12,104 en 1852. Les femmes entraient dans ces chiffres pour trois huitièmes.

L'ivrognerie est le vice le plus ordinaire des basses classes de l'Allemagne; on y compte tous les ans 40,000 morts à la suite des excès de boissons.

O vous tous, habitants des villes et des campagnes, ouvriers, manœuvres, qui n'avez pour vivre que le fruit de votre travail, réfléchissez donc un moment à l'état déplorable auquel vous vous exposez. Tandis que l'ouvrier honnête qui se respecte, fait vivre sa famille, fait des économies et traverse avec contentement le passage de cette vie, l'ouvrier qui s'abandonne à la boisson vit et meurt comme la brute, laisse sa famille dans la misère la plus effrayante, et tout cela pour satisfaire une misérable passion.

Il faut être fou, insensé, pour hésiter un moment entre ces deux positions.

Bien qu'en Amérique et en Angleterre on soit parvenu, par l'établissement des sociétés de tempérance, à diminuer sensiblement l'usage des boissons fortes, nous ne prévoyons pas la possibilité, en notre pays, d'atteindre un but aussi louable. L'usage, par trop répandu des boissons de toutes sortes, les nombreux établissements qui les débitent et qui font le commerce de ces boissons pernicieuses, ne permettront que très-difficilement la réalisation d'un aussi beau projet.

Les débitants de boissons se multiplient tous les jours d'une manière effrayante : il y a quelques années qu'une commune que nous connaissons, ne comptait que deux débitants; aujourd'hui il s'en trouve 21.

Il n'y a pas deux siècles que le débit ne se faisait que dans les pharmacies seulement, sans laisser même au buveur le droit de s'asseoir.

L'eau-de-vie de grain, nommée alors *spiritus frumenti*, n'était donnée que par gouttes et comme médicament.

Son nom d'eau-de-vie doit suffisamment faire entendre qu'elle devrait être prise avec la plus grande circonspection et uniquement comme remède : de là l'origine du mot goutte; de là encore l'origine du mot misérable, c'est-à-dire petite dose, dose misérable.

On ne sera pas étonné du désordre général qui peut résulter de l'excès des boissons fortes, lorsque l'on saura qu'une seule commune de 2,000 âmes, dont nous avons eu l'occasion de faire le recensement en ce qui concerne le débit des eaux-de-vie, nous a donné l'énorme chiffre de *vingt-deux mille litres*, qui ont été consommés en une année, représentant une valeur de 19 à 20 mille francs.

Si nous indiquons le chiffre en toutes lettres, c'est pour qu'on ne puisse supposer qu'il y a erreur d'un zéro.

Il existe une compensation dans le débit fait aux passants étrangers, avec le débit fait aux habitants de l'endroit qui ont pu se trouver dans d'autres communes; ainsi, le chiffre peut être admis dans son entier. Ajoutons ici, pour mémoire seulement, un débit annuel de bière, montant environ à 55,000 litres pour la même commune.

Si maintenant nous divisons ce débit effrayant, quant à l'eau-de-vie, entre cent ménages en moyenne sur quatre cents dont se compose la population, nous trouvons 220 litres par ménage, représentant une valeur de 200 fr. ; et si, dans les cent ménages,

nous comptons deux buveurs seulement, nous avons pour chacun 110 litres; mais il arrive souvent que les 220 litres sont absorbés par un seul. Que l'on juge maintenant de la généralité d'après cet exemple!

En supposant que l'on parvienne à économiser une bonne partie de cette dépense inutile et superflue, et qu'on aie la précaution de la placer dans les caisses d'assurances, on obtiendrait un produit de plus de mille francs de rente à toucher à certaines époques de la vie.

On ne croirait pas que l'on dépense en Allemagne 68 millions de thalers en boissons fortes, et en Belgique pour plus de 50 millions de francs. Dans le *Zollverein* seulement, on vend et consomme 560 millions de quarts d'eau-de-vie. Et dans la Hesse, on fait servir à la distillation la moitié des grains que produit le sol.

Peut-on alors s'étonner si, en présence d'une dépense aussi destructive du bien-être, on voit régner tant de misère, de désordre et de pauvreté? N'allons pas chercher ailleurs les causes principales de la mendicité qui afflige l'humanité.

Les boissons fortes se sont introduites imperceptiblement et deviennent, pour ainsi dire, aujourd'hui une nécessité, un besoin de la vie. Cependant, tout en promettant le plaisir, elles plongent dans le malheur différentes classes de la société. Plus rien ne se fait sans boire : qu'il naisse un enfant, il faut des boissons fortes; c'est avec un verre plein que le père reçoit les premières félicitations, et l'innocente créature aspire, en arrivant à la vie, l'odeur d'une liqueur préparée, peut-être aussi pour sa perte, ou peut-être même on va la lui donner déjà comme un somnifère.

Vient le jour du baptême : les parents, les amis,

les témoins, et surtout les voisines, sont régales en buvant à la santé du nouveau-né. Lorsque arrive dans la famille le jour de la fête patronale, on donne un bouquet, on doit boire nécessairement pour l'arroser, dit-on ; mais au lieu de suivre cette dernière indication, c'est le gosier que l'on humecte, et les enfants, qui doivent aussi se ressentir de la fête, ne goûteront-ils pas à leur tour ce qui réjouit tant les parents ?

Lorsque le fils entre en apprentissage, il doit payer sa bienvenue. A l'atelier règne l'usage de prendre du genièvre, quelquefois à la dérobée ; c'est l'apprenti qui va le chercher, et on lui en donne un peu pour sa peine : il s'habitue ainsi, dès l'enfance, à une boisson funeste, persuadé que l'ouvrier ne peut apprendre son métier sans boire comme les autres.

Vienne le jour du tirage de la milice : qui est celui qui ne s'enivre pas alors ? Celui qui tombe au sort, boit pour se consoler ; celui qui a été favorisé par le sort, boit pour se réjouir. Presque toujours, et presque dans toutes les communes, le tirage de la milice fournit l'occasion des plus scandaleux dévergondages.

S'agit-il de passer devant la commission médicale ou de se rendre à l'incorporation, le milicien boit pour se fortifier ; arrivé au corps, il continue, afin de faire comme les camarades ; de retour à la maison paternelle, le milicien continue encore sa bonne habitude, et croit ne pouvoir conter ses exploits aux badauds qu'à côté du verre et de la bouteille. Il n'y aura plus alors de fête, de kermesse, de noces, où il ne trouvera un motif d'intempérance.

On boit donc pour manifester la joie, pour endormir le chagrin ; on boit parce qu'il fait chaud, parce qu'il fait froid ; on boit quand on a perdu,

quand on a gagné; on boit pour se remettre d'un rude travail, ou parce que l'on manque d'ouvrage; on boit aux querelles, aux accommodements; à l'arrivée, au départ d'un ami, d'un parent; le moindre petit marché est un prétexte qui demande à boire; on boit à la vie et à la mort.

Arrive le dimanche. A la première rencontre du matin, il est en usage de se faire cette question : *Y avez-vous déjà passé?* c'est-à-dire : Avez-vous déjà pris votre première gorgée? ou bien : *N'allons-nous pas prendre l'eau bénite?* A la sortie des offices, quand on ne les passe pas dans le cabaret, il est usage de prendre le petit verre, avec l'excuse de provoquer l'appétit; se rencontre-t-on à deux ou trois, il est rare que l'un ou l'autre, quand on ne le fait pas tous à la fois, ne dise : *Allons là-dessus boire un coup.* L'un s'empresse toujours d'annoncer qu'il payera la tournée, mais il est sous-entendu que chacun en doit faire autant.

Les après-midi sont longues, on ne sait à quoi passer le temps, et on va au cabaret. On boit enfin pour se souhaiter bonne nuit, et s'il arrive que l'on passe la nuit, on est envieux d'attendre minuit afin de pouvoir se dire bonjour, quand toutefois on ne se trouve pas sous la table.

Le lundi arrivé, on boit une partie de la journée pour se remettre de ce que l'on a bu le dimanche; cette séance s'appelle, en termes de buveur, reprendre le poil de la bête, ou reboire. Et voilà comment, au lieu de travailler le lundi, le buveur perd non-seulement le prix de la journée qu'il aurait gagnée, mais dépense encore le prix des journées à venir.

Tous les jours de la semaine ont leurs excuses ou leurs exigences; les occasions ne manquent jamais à ceux qui les cherchent.

Tel jour se perd à dépenser le salaire d'une partie de la semaine sans aucune utilité, tel autre par la pesanteur de la tête et le découragement qui rendent impropre au travail, et bientôt, prématurément affaibli, l'ouvrier, qui n'a plus aucune énergie, ne peut plus trouver d'occupation.

Le goût de l'eau-de-vie est parfois devenu une telle passion, qu'il nous a été dit, par un respectable ecclésiastique, qu'un jour, au moment où il venait d'administrer le dernier sacrement à un moribond, celui-ci demanda à M. le curé si on ne boirait pas une goutte avant de se quitter pour toujours, offre qui fut acceptée, à cause de son originalité, et pour satisfaire au désir d'un mourant, qui avait bu toute sa vie, et qui but encore un bon verre d'eau-de-vie un moment avant de mourir. Cette anecdote très-véridique fait voir jusqu'à quel degré peut être portée la force de l'habitude.

Doit-on alors s'étonner si, lorsque la mort a saisi le buveur, il faille encore des liqueurs fortes à ses amis, avant de descendre le corps dans sa dernière demeure, tandis qu'au retour de l'inhumation, ce funeste consolateur doit encore se trouver dans la sombre maison mortuaire?

C'est ainsi que l'usage des boissons fortes s'est infiltré dans les classes inférieures de la société. En se mêlant à tous les événements de la vie, l'habitude est devenue générale et puissante.

Combien de personnes considérables ne se rendent-elles pas coupables en se servant des boissons fortes comme moyen de captation. Cette habitude de donner de ces boissons, lors des locations, des ventes de bois, de terres, d'immeubles, de meubles, est très-immorale. Si on fait apparence de générosité dans certains cas, c'est évidemment pour ani-

mer les enchérisseurs, stimuler le désir d'acheter, afin d'élever le prix et se rembourser avec usure ce qui a été dépensé en boissons.

Dans d'autres occasions, on anime les ouvriers en leur donnant un excitant au lieu de nourriture, afin qu'ils hâtent le travail ; et tant d'autres circonstances plus ou moins raisonnables auxquelles on donne toujours l'eau-de-vie pour mobile.

La classe des voituriers voyageant sur les routes a encore un grand nombre d'occasions d'absorber des petits verres : chaque barrière exige un verre d'obligation ; chaque cabaret, connu des buveurs sous le nom de chapelle, invite le voiturier à la dévotion d'un verre de cinq centimes, souvent de dix centimes, et il arrive ainsi à la fin de la journée de voyage, avec une vingtaine de verres dans l'estomac et 40 sous de moins dans la poche.

Le fils du voiturier doit aussi suivre l'exemple du père ; si on lui observe qu'il est bien jeune pour commencer à boire, le voiturier aura soin de répondre, qu'il ne peut devenir bon voiturier s'il ne sait pas boire un verre d'eau-de-vie et jurer un bon coup.

Tel est le déplorable état qui afflige l'espèce humaine, qui occasionne les nombreuses maladies des enfants, en prenant leur origine dans l'inconduite des parents, à laquelle on doit évidemment la dégénération de tant de familles, qu'il est inutile de rechercher ailleurs, qui dégrade le buveur, qui l'avilit aux yeux de ses concitoyens, en devenant un fardeau pour lui-même et pour la société qui le repousse, qui devient une charge pour l'État par l'aliénation mentale, suite trop fréquente de l'abus des boissons fortes.

Quant au remède, il me paraît aussi introuvable que celui contre la maladie des pommes de terre.

Les sociétés de tempérance seraient, sans doute, d'un grand poids pour diminuer ces funestes habitudes; mais on ne peut, pensons-nous, songer à les établir, à moins qu'elles ne soient dirigées par des hommes importants, haut placés, et que leur direction parte des chefs-lieux. Peut-être ne resterait-on pas, sous ce rapport, sans obtenir d'heureux résultats, si toutes les communes suivaient l'exemple d'un maire français, qui prit l'arrêté indiqué ci-après. Évidemment une telle mesure, si elle était générale, ne laisserait pas de diminuer, d'anéantir peut-être l'ivrognerie. Ce remède, très-simple et très-naturel, n'est donc pas à repousser; plutôt à Dieu qu'il fût mis partout à exécution!

Le maire de Montrou (France) vient de prendre un arrêté contre l'ivrognerie; voici cet arrêté qui va être soumis à la sanction de l'autorité supérieure :

« Art. 1^{er}. Il est défendu de s'enivrer. En conséquence, toute personne trouvée en état d'ivresse, en quelque lieu que ce soit de la commune, sera punie conformément à la loi.

« Art. 2. Les hôteliers, aubergistes, cabaretiers, cafetiers et autres débitants de boissons, chez qui des personnes ivres seront trouvées, seront punis des mêmes peines, sans préjudice de la fermeture de leurs établissements, dans le cas où elle sera jugée nécessaire.

« Art. 3. Les contraventions au présent arrêté, qui sera publié et affiché aux lieux accoutumés, seront constatées et poursuivies devant les tribunaux compétents, etc... »

Entre-temps, nous faisons un appel à la raison de tous les ouvriers. Qu'ils se donnent la peine de réfléchir un moment sur l'état déplorable qui les

avilit, qu'ils essayent une conversion; il suffit de le vouloir sérieusement pour réussir, et pour peu qu'il leur reste encore une lueur de raison, ils reconnaîtront bientôt la vérité; ils changeront de vie et ramèneront la paix et la prospérité dans leur ménage.

Que les personnes qui liront ce chapitre et qui se trouvent dans l'un des cas que nous signalons à leur attention, veuillent bien comprendre que, guidé exclusivement par le désir que nous avons d'apporter de l'amélioration à cette classe ouvrière si intéressante, nous n'avons pas cru devoir reculer devant le sombre tableau que nous faisons des buveurs et des conséquences qui résultent de l'abus des boissons alcooliques. Plaise à Dieu qu'ils veuillent bien nous entendre, revenir de l'erreur dans laquelle ils sont plongés et faire avec nous le petit calcul qui suit :

Combien un buveur de profession peut-il dépenser en boissons non-seulement inutiles, mais même nuisibles à sa santé?

Ce n'est certes pas exagérer en le portant à 50 centimes par jour, ce qui ne fait que trois verres de 10 centimes. Nous supposons ensuite un jour de prédilection par semaine; on passe alors le jour et la nuit, et dans ce temps il est impossible de boire pour moins de 2 fr. 2 00

Les 6 autres jours à 30 centimes donnent. 1 80

Ajoutons pour extra ou pour verres ou bouteilles cassés. 20

Total. . . . 4 00

Nous ne comptons pas ici le temps et les journées de travail perdus.

On trouvera ainsi pour 52 semaines 208 francs.

Veut-on maintenant savoir ce que cette somme placée à une assurance sur la vie pourrait rapporter? Le voici :

Une simple économie d'un franc par semaine pourrait, à 60 ans, procurer une rente viagère de 521 francs ou un capital de 5,095 fr.

Ainsi, avec la dépense inutile qu'il fait passer par son gosier, il pourrait obtenir quatre fois cette somme, c'est-à-dire plus de 2,000 francs de rente ou plus de 20,000 fr. de capital.

Le père de famille qui se réserverait seulement deux francs par semaine laisserait à sa mort, à quelque époque que son décès puisse arriver, un capital de 5,000 francs, augmenté encore de la part dans les bénéfices.

Réfléchissez donc, ô vous tous, ouvriers, qui vous adonnez à la boisson, aux avantages qui peuvent résulter d'une telle économie, indépendamment de la conservation de votre santé, et vous nous saurez gré de vous avoir indiqué le moyen d'améliorer votre sort, celui de votre famille, votre réhabilitation dans la bonne société, et un avenir d'honneur pour vos enfants.

Avant de terminer ce chapitre déjà trop long pour bien des personnes, je crois devoir encore dérouler ici le sombre tableau, malheureusement si curieux, des effets qui résultent de l'usage immodéré des boissons alcooliques. En citant l'honorable M. Evrette, ministre des affaires étrangères en Amérique, au récit duquel nous empruntons ces renseignements, nous donnons à nos lecteurs le droit de croire à leur exacte réalité, attendu qu'ils sont extraits de la statistique des Etats de l'Union en Amérique :

« Pendant les dix années qui viennent de s'écouler, c'est-à-dire depuis le 1^{er} janvier 1843 au

« 1^{er} janvier 1853, l'esprit-de-vin, les alcools, ont
« imposé à la nation :

« 1^o Une dépense directe de six cents millions de
« dollars (trois milliards).

« 2^o Ils lui ont imposé une dépense indirecte de
« la même somme de six cents millions de dollars.

« 3^o Ils ont détruit *trois cent mille vies*.

« 4^o Ils ont envoyé cent mille enfants aux mai-
« sons des pauvres.

« 5^o Ils ont fait consigner au moins cent cin-
« quante mille personnes dans les prisons et les pé-
« nitentiaires.

« 6^o Ils ont fait au moins mille fous.

« 7^o Ils ont poussé à la perpétration d'au moins
« quinze cents assassinats.

« 8^o Ils ont déterminé au moins deux mille sui-
« cides.

« 9^o Ils ont incendié ou détruit par violence
« pour dix millions de dollars (54 millions de
« francs).

« 10^o Ils ont fait deux cent mille veuves et un
« million d'orphelins. »

Lamentables conséquences de cette effrayante
habitude!

La tempérance à New-York.

Un grand spéculateur américain, le célèbre Bar-
num, vient de proposer à la Société de tempérance
de New-York de payer toutes les contributions de
la ville, s'élevant à 4 millions, de faire élever cha-
que enfant dans une bonne école, de donner à cha-
que famille une bibliothèque de 100 bons livres,
cinq barriques de farine et une robe de soie pour
chaque dame, jeune ou vieille, un habillement com-
plet pour chaque homme, jeune ou vieux, et, de

plus, une entrée libre pour tous, au musée, si on veut lui donner une somme égale à celle qui se dépense dans les 7,000 débits de liqueurs, et interdire pendant un an la vente des spiritueux dans cette ville. Cette somme est évaluée à 10 dollars (34 fr. 20) par jour pour chaque débit, ce qui fait pour l'année 25,550,000 dollars (158 millions 481 mille francs).

La législature de New-Jersey a voté, dans sa dernière session, une loi qui met les ivrognes sur le même pied que les aliénés et les déclare incapables de gérer leurs biens.

Tel est le déplorable état des choses en ce qui concerne l'usage des boissons alcooliques, situation d'autant plus dangereuse, qu'elle passe pour ainsi dire inaperçue dans une certaine classe de la société, et qui n'en est pas moins la cause principale des misères qui affligent l'humanité, de la mendicité et de presque tous les crimes qui la dégradent ; état qui devrait donner à réfléchir aux gouvernants et à toutes les personnes qui, par leur position, pourraient provoquer quelques moyens d'apporter un remède à une aussi douloureuse position.

CHAPITRE IX.

RECETTES DIVERSES.

1. — Fromage aux pommes de terre.

On fait bouillir les pommes de terre, que l'on réduit en pâte, après les avoir pelées, en les pressant par une passoire.

Pour cinq livres de cette pâte, qui doit être bien égale, on ajoute une livre de lait aigri, poivre, sel, en suffisance; on pétrit ce mélange et on le couvre trois ou quatre jours après, suivant la saison; on le pétrit de nouveau, et on forme des fromages que l'on met dans des moulins ou petites corbeilles d'osier, où ils perdent leur humidité.

Lorsqu'ils sont suffisamment égouttés, on les met sécher à l'ombre ou dans une place aérée, pendant quinze ou vingt jours; après quoi, on les dépose par lits dans de grands pots de grès ou dans des tonneaux, où on les laisse quinze jours.

2. — Autre manière.

On prend quatre parties de pommes de terre préparées comme il est dit plus haut, et deux parties de lait caillé, et on procède comme il est dit ci-dessus.

3. — Autre manière.

On adopte une proportion, soit deux livres de pommes de terre avec deux litres de lait de vache

ou de brebis, et on opère comme on vient de le dire.

Ces fromages, très-économiques, sont d'une grande ressource pour les ménages, et ils acquièrent de la qualité en vieillissant. Il suffit de les tenir dans un lieu sec et enfermés dans des vases bien clos.

A. — Fromage de brebis.

Le lait de brebis convient parfaitement à la fabrication des fromages; voici comme on les fait dans le Languedoc :

Au mois d'avril, on commence à sevrer peu à peu les agneaux, lorsqu'ils ont atteint leur quatrième mois; c'est alors le moment de traire les brebis, lorsqu'elles reviennent des pâturages.

On filtre le lait à travers une étamine, ou un linge dans des pots de grès, dans lesquels on verse aussitôt la présure nécessaire.

On tiendra le lait dans un lieu chaud, s'il fait froid, et dans un lieu frais, si la température est chaude.

Lorsque le caillé est fait, on le mêle à l'aide d'une cuiller percée, et on le met dans des moules de grès ou autres de six pouces de diamètre, d'un pouce de profondeur, et percés de quelques trous afin de favoriser l'écoulement du liquide qui s'y trouve.

Lorsqu'ils sont devenus fermes, on les renverse sur de la paille longue et bien propre, et on les sale des deux côtés, quand ils sont bien ressuyés.

On apportera la plus grande propreté dans toutes les opérations.

Cent brebis peuvent donner *par jour* 35 à 40 fromages.

De tous les fromages, celui-ci est le plus facile à faire, il est, en outre, très-estimé.

5. — *Fromage au lait aigri.*

Les ménages, à la campagne, peuvent tirer un très-bon parti pour la nourriture, en employant le lait caillé écrémé; voici comment :

Après avoir chauffé le lait caillé sur le poêle ou près d'un feu doux, on verse le petit-lait, et on rassemble le caillé dans un sac pour en faire sortir tout le petit-lait, soit en pendant le sac par un bout, soit en le soumettant à la pression.

Lorsque le fromage est bien égoutté, on peut à volonté l'assaisonner de lait ou de crème, et de sucre pour les tables recherchées, ou, pour d'autres, de poivre et de sel.

On peut, dans les gros ménages, s'en servir ainsi pour mettre sur le pain, au lieu de beurre; d'autres ajoutent par-dessus des ciboules hachées.

6. — *Autre.*

On peut, lorsque le fromage est bien égoutté, et après l'avoir assaisonné de sel de carvi, en faire de petits fromages ronds, façonnés à la main, et que l'on fait ensuite sécher au soleil, à l'air ou à la chaleur du poêle.

On les place ensuite dans des pots de grès ou vernissés, pour les laisser mûrir.

7. — *Fruits confits.*

On ne sait pas assez la grande ressource que l'on peut retirer des fruits confits pendant la mort-saison, et s'il y a tant de ménages qui reculent devant la dépense qu'exige le mode d'approvisionnement à cause de la quantité de sucre qu'il

faut, nous ne doutons pas que s'ils connaissent un procédé plus économique d'opérer, ils en saisissent avec empressement l'occasion. Voici donc un moyen que nous pouvons recommander, et qui réunit le bon marché à l'agrément d'une bonne ressource, soit pour donner aux enfants avec du pain, soit pour mettre sur la pâte, pour des tartes, poudings et autres genres de pâtisseries, soit pour tout autre moyen.

On peut pour ces confitures employer toutes sortes de fruits, tels que pommes, poires, prunes, abricots, cerises, pêches, groseilles, etc. Si ce sont des fruits à noyau, on les retire avant; si ce sont des pommes ou poires, on les pèle et on les coupe par tranches.

On les met dans des pots de grès ou autres, et on les saupoudre d'une plus ou moins grande quantité de cassonade, selon que l'on veut avoir des confitures plus délicates, ou que l'on a l'intention de les garder plus longtemps.

On met ces pots dans le four, après que l'on a retiré le pain; ou, si l'on n'a pas de four, on met ces pots dans un chaudron où l'on verse de l'eau de manière qu'elle ne puisse arriver jusqu'à l'ouverture du pot.

On fait bouillir le temps nécessaire, pour que les fruits acquièrent un léger degré de cuisson.

On retire ensuite ces pots que l'on conserve en un lieu sec.

S. — Confection des pruneaux.

On met dans un panier à claire-voie les prunes, dont on dispose, soit mirabelles, reines-claude, prunes de prince, quetsches, etc.

On fait chauffer dans un pot ou chaudron une

quantité d'eau suffisante, avec des cendres de bois, pour en former une bonne lessive. Lorsqu'elle entrera en ébullition, on y plongera le panier avec les prunes, à trois reprises différentes, pendant quelques secondes; après, on les plonge dans un vase contenant de l'eau fraîche. On les laisse se ressuyer pendant quelques jours, soit au grand air, soit au soleil, et on aura des pruneaux délicats et bien faits, aussi bons que ceux séchés au four à grands frais de temps et de peine.

9. — Marmelade d'abricots, prunes, mirabelles, etc.

On prend les fruits bien mûrs, dégagés des noyaux, que l'on place dans une bassine sur le feu, en agitant sans cesse avec le sucre que l'on y met en même temps.

Lorsque le mélange est complet, qu'il forme un épais sirop, on le retire du feu, et on y ajoute, si l'on veut, quant aux abricots, les amandes pelées à l'eau chaude, et on met en pots. Lorsque la marmelade est refroidie, on met par-dessus un morceau de papier de la forme intérieure du pot, trempé dans de l'eau-de-vie, et on bouche le pot d'un autre papier fort.

La proportion ordinaire du sucre est de deux kilos pour quatre kilos de fruits.

10. — Gelée de pomme.

La meilleure de toutes les confitures est sans contredit celle de pommes; elle est aussi la plus économique et la plus facile à faire.

On prend pour cette gelée des pommes reinettes bien saines, on les pèle et on en ôte tous les pepins, en les coupant par morceaux.

A mesure qu'on les nettoie, on les jette dans une terrine pleine d'eau froide pour empêcher l'air de les noircir. Lorsqu'elles sont ainsi préparées, on les met dans une bassine sur le feu avec de la nouvelle eau qui les recouvre. Lorsque les pommes sont suffisamment cuites, on les verse sur un grand tamis pour en laisser sortir le jus, sans les presser.

Si on ne tient pas à l'avoir si limpide, on pourra légèrement presser les pommes afin de hâter la besogne.

Le jus étant entièrement sorti, on le pèse, ou on le mesure, ce qui est plus facile. Un litre équivaut à peu près à deux livres (un kilo). On le remet dans la bassine, sur le feu, avec du sucre blanc et un peu d'eau. On pourra, par économie, se borner à une demi-livre ($1/4$ kilo) de sucre par livre de jus, soit une livre par litre. Cependant, une bonne proportion pour toutes les confitures en général est de mettre autant de sucre que de jus. On laisse cuire avec le soin d'écumer. Le jus de quelques citrons produit le meilleur effet dans cette gelée. Lorsqu'elle est suffisamment cuite, on la met dans des pots ou verres, comme pour les autres confitures.

11. — Gelée de coings.

On choisit des coings bien sains, qui ne soient pas entièrement mûrs ; on les essuie avec un linge, on les coupe par morceaux, et on les fait cuire recouverts d'eau. Lorsqu'ils sont bien cuits, on les verse dans un tamis au-dessus d'une terrine.

On pèsera alors le jus, et on ajoutera du sucre blanc, à raison d'une livre pour deux livres de jus. On fera cuire sur un feu modéré afin que la gelée rougisse. Elle est assez cuite lorsqu'une goutte,

posée sur une assiette, se coagule et ne s'étend plus ; on la met ensuite dans des verres ou pots.

Des personnes mettent autant de livres de sucre que de livres de jus. Le litre compte pour deux livres.

12. — *Ratafia de tilleul.*

Cette liqueur, peu ou pas usitée, mérite cependant une attention spéciale pour sa qualité hygiénique, et pour son bon marché, tout en étant d'un goût agréable.

On cueille le matin, de bonne heure, des fleurs de tilleul bien ouvertes, on les met dans un cruchon de grès, que l'on remplit d'esprit-de-vin, on bouche et on l'expose huit jours au soleil ; on passe alors à travers un linge en l'exprimant légèrement ; on ajoutera du sucre à raison de quatre à six onces par litre ; si on a mis de l'esprit-de-vin, on ajoutera de l'eau pour réduire à 19 ou 20 degrés.

Si l'on n'avait pas d'esprit-de-vin, on prendrait de bonne eau-de-vie ; mais alors il n'y aurait pas d'eau à ajouter. On peut tirer au clair ou passer au papier gris.

13. — *Ratafia de cassis.*

On met infuser pendant dix-huit à vingt jours dans deux litres de bonne eau-de-vie, deux livres de groseilles noires épluchées ; on ajoute une livre de sucre concassé.

On met dans un linge noué des graines de coriandre, de la cannelle concassée, et on le suspend dans la cruche, de manière à ce qu'il trempe dans la liqueur ; on laissera encore infuser pendant quinze jours, et on passera à travers un linge. On écrasera les groseilles, dont on ajoutera le jus au reste.

14. — Myrtilles.

Pour conserver les myrtilles et les faire servir sur la pâte, ou de toute autre manière, comme d'une ressource fort économique, on les fait cuire dans un vase, et lorsqu'elles sont réduites à un état de pâte, on les porte à une consistance solide, en faisant évaporer la partie aqueuse par la dessiccation dans un four dont on a retiré le pain.

15. — Crème de groscilles.

On écrase des groscilles rouges, on en passe le jus à travers un tamis de soie ; à la quantité obtenue d'un verre et demi, on mêle une demi-livre de sucre en poudre. Quand le sucre est bien fondu, on mêle ce jus à un demi-litre de crème bien épaisse. On mélange le tout, qu'on laisse reposer dans un lieu frais.

C'est un mets fort délicat.

16. — Beignets de fraises.

On prend de très-grosses fraises, on les trempe dans une pâte à frire, et on les fait frire comme des beignets de pommes, on les saupoudre de sucre. C'est un mets tout nouveau.

17. — Moyen de faire du beurre à la minute.

On place sur une assiette à soupe une feuille de papier gris que l'on enfonce dans le creux de l'assiette ; on verse dessus le papier la quantité de crème que l'assiette peut contenir ; quinze à vingt minutes après, le beurre se trouve formé sur le papier et le petit-lait est passé en dessous.

Ce beurre n'est pas, on le comprendra, d'une fer-

meté parfaite ; mais il est néanmoins fort bon pour la tartine.

Si, en suivant le même procédé, on prend un papier gris assez grand pour pouvoir en rapprocher les bords au-dessus de la crème, en comprimant légèrement les angles ainsi retournés, le beurre se trouvera plus promptement séparé.

18. — *Manière de saler le beurre.*

On fait un mélange composé d'une partie de nitre, deux parties de sel, une partie de sucre, le tout réduit en poudre très-fine, et que l'on unit au beurre à raison de 60 grammes (2 onces) par kilogramme de beurre.

Ainsi préparé, il acquiert un très-bon goût et se conserve très-longtemps. Huit jours après, on fait une forte saumure de sel épuré dans de l'eau chaude, et lorsqu'elle est refroidie, on la verse peu à peu sur le beurre jusqu'à ce qu'il en soit bien recouvert.

Le beurre se conserve aussi assez longtemps frais en l'enveloppant avec soin dans un linge imbibé d'eau vinaigrée que l'on renouvelle de manière qu'il ne sèche pas.

19. — *Moyen de faire cailler le lait.*

Lorsque l'on a besoin de lait caillé immédiatement, soit pour un fromage ou pour toute autre chose, on frotte le vase qui doit le contenir avec du serpolet et du thym sauvage ; après quoi, on y verse le lait qui caillera aussitôt.

20. — *Moyen de conserver le lait.*

Du lait frais mis dans une bouteille bien bouchée que l'on plonge pendant un quart d'heure dans de

l'eau bouillante, peut être conservé pendant fort longtemps aussi sain qu'il était le premier jour.

21. — *Moyen de conserver le lard.*

Lorsque le lard aura été bien salé, qu'il sera resté quinze jours dans le sel, on mettra au fond d'un tonneau une bonne couche de foin ; on enveloppera chaque pièce de lard dans de la paille d'orge, on les placera les unes sur les autres dans le tonneau en mettant entre chacune une couche de foin.

On placera le tonneau dans un lieu sec, à l'abri des souris et des rats.

22. — *Vinaigre aromatique.*

On met dans un pot de grès une ou deux poignées d'estragon, une demi-poignée de cresson alénois, autant de cerfeuil, deux gousses d'ail.

On remplit de bon vinaigre blanc et on le laisse reposer pendant huit jours. On tire alors le vinaigre au clair et on le met en bouteilles pour l'usage.

23.—*Liqueur de ménage dite de cachou.*

Cette liqueur est on ne peut meilleure pour l'estomac.

Nous la recommandons tout spécialement.

On fait infuser dans trois bouteilles de bonne eau-de-vie de France ou de grain, pendant 15 à 17 jours en remuant tous les jours, les ingrédients qui suivent :

Un gros de cachou ;

Une once amandes amères ;

Un gros graine d'angélique ;

Un gros graines de coriandre ;

Trois gros écorces de citron ;

Trois gros écorces d'orange ;

Une livre sucre blanc.

Après l'infusion terminée, on passe à travers un papier gris ; ou bien, pour économiser le temps, on transvase légèrement et sans remuer, afin que les ingrédients restent au fond de la bouteille.

On peut remettre une seconde fois de l'eau-de-vie sur les marcs, et on aura encore une liqueur très-recommandable. On peut mettre moins de sucre.

24. — Salaison des viandes.

Voici une composition que l'on emploie depuis quelque temps en Angleterre, où elle jouit d'une grande réputation pour la salaison des viandes, et qui leur donne une très-belle couleur.

Sel de cuisine pilé, 5 kilog. ;

Nitre pilé, 115 grammes ;

Sucre blanc pilé, 500 grammes.

On fait dissoudre ces parties à chaud dans 20 kilog. d'eau. Si le nitre peut avoir pour effet de durcir un peu la viande, le sucre vient aussitôt corriger cet inconvénient.

25. — Rhubarbe comestible.

Nous avons souvent répété que l'on devrait dans tous les jardins cultiver dix à douze plantes de rhubarbe comestible ; ceux qui ont suivi nos conseils s'en trouvent fort bien, car ils obtiennent ainsi une nourriture précoce, avant qu'aucune autre plante puisse donner quoi que ce soit ; et ce qu'il y a d'extraordinaire, c'est que cette plante vivace produit toute l'année, car à peine a-t-on coupé toutes les feuilles, qu'il en repousse de nouvelles.

26. — En épinards.

On cueille les feuilles rez terre, dès qu'elles sont suffisamment grandes ; on les épluche en retirant

toutes les côtes ; on les fait blanchir à l'eau bouillante avec sel ; on les hache soigneusement ; on les étuve ensuite comme les épinards, et on les entoure d'œufs ou de croûtons rousis dans le beurre.

27. — *Sur la pâte.*

On épluche les tiges et les jeunes côtes dont on retire une très-fine pellicule qui les recouvre. On les coupe ensuite en petits tronçons que l'on met très-rapprochés sur la pâte des tartes en place des fruits qu'on ne possède pas encore au printemps. Elles produisent sur la pâte l'effet des groseilles à maquereau, ont un bon goût acidule, et on peut saupoudrer de sucre si on le désire. On ne doit pas cuire ces tronçons avant de les mettre sur la pâte, ils se cuisent suffisamment en même temps.

28. — *En choux-fleurs.*

Avec les panicules, lorsqu'elles sont en boutons, on fait un fort beau plat qui n'est dédaigné sur aucune table. On les blanchit à l'eau bouillante, on les laisse égoutter et on sert à la sauce blanche, ou à la sauce brune, ou tout simplement au beurre fondu. On les mange aussi froides, en salade, à l'huile et au vinaigre.

29. — *Levûre.*

Comme il arrive fort souvent que dans les ménages on manque de levûre pour la panification, voici un moyen économique de s'en procurer en toute saison :

On fait bouillir pendant une heure, dans cinq litres d'eau : une demi-livre (250 grammes) de farine, deux onces (62 grammes) cassonade brune, une demi-once (13 grammes) de sel ; on laissera

reposer 24 heures. Un litre de ce mélange suffit pour 18 litres de farine.

30. — *Pain moisi.*

On sait qu'à la campagne il arrive souvent que la provision de pain doit s'étendre à la quinzaine et au delà; il peut dans ce cas arriver que le pain placé dans un endroit humide, arrive à un état de moisissure très-pernicieux pour la santé. On a vu même des accidents assez graves qui présentaient les symptômes d'un empoisonnement violent.

C'est principalement sur les enfants que cette moisissure paraît agir avec plus de sévérité.

Les symptômes se manifestent par des congestions à la tête, des coliques violentes, des envies de vomir, de la somnolence et quelquefois des convulsions. Les vomissements soulagent presque toujours, en sorte qu'on doit les provoquer chez les malades et les tenir ensuite à un régime adoucissant.

Le pain se moisit avec facilité, lorsqu'il n'est pas assez cuit, ou qu'il est déposé dans un lieu humide. Il faut donc donner toute son attention à la cuisson et à la conservation du pain, base de la nourriture de l'homme.

En général, on ne soigne pas assez à la campagne la conservation des substances alimentaires. Cet objet mérite bien cependant de fixer l'attention des chefs de famille.

Le lard produit aussi parfois des accidents, même mortels, lorsqu'il est gâté; celui qui est rance est aussi toujours d'un fort mauvais usage.

31. — *Champignon vénéneux.*

Moyen simple de distinguer les bons des mauvais.

Lorsque l'on voudra préparer des champignons,

il faudra prendre la moitié d'un oignon blanc ordinaire dépouillé de sa pellicule.

On le mettra cuire avec les champignons.

Si la couleur de l'oignon s'altère, qu'elle devienne bleuâtre ou brune, tirant sur le noir, c'est un signe évident que parmi les champignons il s'en trouve de vénéneux.

Si, après une ébullition convenable, l'oignon conserve sa couleur blanche, on n'a à craindre aucun accident.

32. — Conservation des œufs.

On a indiqué quantité de moyens pour la conservation des œufs pendant l'hiver.

On a dit qu'il fallait les mettre dans du son, dans des cendres, les recouvrir d'eau de chaux, les frotter avec un vernis, avec une matière grasse, ou avec une couenne de lard. Sans vouloir critiquer tous ces moyens, nous trouvons que le mieux est de réserver les œufs pondus en septembre et octobre, de les placer dans des paniers suspendus ou dans des caisses en lieu sûr, à l'abri de l'humidité et de la gelée.

Les œufs provenant de poules qui n'ont pas de coq, qui, par conséquent, ne sont pas fécondés, se conservent beaucoup mieux que les autres.

33. — Œufs frais.

On les approche un peu du feu; s'ils jettent une petite humidité, c'est un signe qu'ils sont frais.

Lorsqu'ils sont transparents en les mettant en avant de la lumière d'une chandelle, c'est signe qu'ils sont frais.

Les meilleurs œufs ont la coquille claire et mince, la forme allongée et le bout presque pointu;

en les mettant à la chandelle, il faut que le blanc soit clair et que le jaune flotte régulièrement dans le milieu.

Outre l'usage des œufs pour la table, dont nous avons indiqué 40 manières de préparation, ils s'emploient encore en différentes occasions.

Le jaune, délayé dans de l'eau chaude, ou du lait avec du sucre, forme ce que l'on appelle *un lait de poule* contre les rhumes. Il sert aussi dans les loochs, et fournit une huile utile dans plusieurs circonstances. On se sert en outre du jaune pour enlever les taches de graisse.

Le blanc d'œuf et la chaux mélangés forment un mastic excellent pour raccommoder les porcelaines.

34. — Rats et souris dans les appartements.

On ne saurait assez se prémunir, dans le ménage, contre le ravage des rats et des souris, qui peuvent occasionner des pertes irréparables dans les meubles, dans le linge, dans les provisions.

Le chat est bien l'ennemi-né de ces animaux rongeurs, mais il a aussi ses inconvénients, et on peut dire qu'il est un mal nécessaire; mais comme, malgré les chats, qui sont souvent gâtés et restent au coin du feu, on trouve encore des souris, surtout à l'approche des froids, il faut user de tous les moyens possibles de destruction, mettre des poisons, des pièges et tout ce qu'il est possible, afin de se débarrasser de ces hôtes malfaisants.

On dit qu'en plaçant dans les greniers, dans les chambres, des paquets de fleurs de tilleul, soit en les répandant çà et là, soit en les suspendant aux murs, on parvient à éloigner les rats et les souris, qui ne supportent pas l'odeur du tilleul.

On peut en faire beaucoup périr en mettant dans les appartements de ces pièges, lunettes à ressort, en fil de fer, qu'on amorce avec de la farine ou des grains de maïs.

On fait une pâte avec du phosphore, de l'eau et de la farine, et on en met dans les endroits où elles viennent.

35. — *Fourmis.*

On est souvent, dans les ménages, fortement tourmenté par les fourmis qui circulent dans les appartements, entrent dans les armoires, et attaquent surtout les provisions sucrées.

Il devient parfois très-difficile de s'en débarrasser. On dit qu'en mettant dans les endroits qu'elles fréquentent, quelques gros morceaux de charbon de bois, elles disparaîtront aussitôt. On peut aussi en mettre dans les armoires, sous les meubles. Nous n'avons pas eu occasion de l'éprouver. Le camphre les chasse. Une bouteille ouverte d'eau miellée les attire et elles s'y noient.

36. — *Matelas de mousse.*

Un grand nombre d'ouvriers n'ont pas le moyen de se procurer des matelas de crin ou de laine, et doivent souvent coucher sur la paille. Voici un moyen économique de se procurer un bon matelas :

On récolte la mousse en août, on la nettoie, en rejetant les brins trop courts. On la fait ensuite sécher doucement au grand air, puis on la bat pour en faire tomber la terre qui peut encore s'y trouver.

On en remplit alors les toiles à matelas le plus également possible, en leur donnant une épaisseur de six à dix pouces.

On fait ces matelas comme ceux de laine ; ils sont excellents.

S'il arrive que par l'usage la mousse se ramasse trop en quelques parties du matelas, on le bat de temps en temps, afin de le rendre à son épaisseur uniforme.

Ces matelas économiques procurent des couchers aussi bons que les matelas de laine, surtout pendant l'été. Ils sont bons pour 8 ou 10 ans.

37. — Veilleuse économique.

Ayez une fiole de verre clair blanc et de forme longue, mettez-y un morceau de phosphore de la grosseur d'un pois, sur lequel on verse de l'huile d'olive fine qu'on a préalablement chauffée jusqu'à l'ébullition.

Lorsque la fiole est au tiers pleine, on la bouche soigneusement.

Toutes les fois que l'on veut s'en servir, on la débouche pour renouveler l'air, et on la referme de suite.

L'espace vide de la fiole paraît lumineux et donne une clarté suffisante pour qu'on puisse voir l'heure sur le cadran d'une montre et pour que l'on puisse se guider pour se coucher.

Quand la lumière disparaît, on doit donner de l'air et remettre ensuite le bouchon; la lumière reparaît à l'instant même.

Dans les temps froids, il est bon, avant d'ouvrir la bouteille, de la réchauffer pendant quelques instants entre les mains. Une bouteille ainsi préparée, en s'en servant toutes les nuits, peut durer six mois.

38. — *Linge sale.*

Bien des ménages sans précaution ne savent souvent d'où provient le prompt dépérissement du linge (affaire si importante pour les ouvriers), tandis qu'il ne doit être attribué qu'à la maladresse de le laisser en tas lorsqu'il est sale.

Ne voyons-nous pas, en effet, dans bien des familles, qu'à mesure que l'on salit le linge, on l'amoncelle dans un coin de l'habitation, souvent dans des endroits humides, et l'on attend qu'il y soit en quantité suffisante pour le lessiver.

Ce linge, imprégné de graisse et d'émanations animales, s'échauffe, fermente; son tissu s'altère, se corrompt et se détériore beaucoup plus dans cet état que par l'usage qu'on en fait comme vêtement.

Pour obvier à cette perte assurée, il faut conserver le linge sale dans un lieu sec; l'étendre sur des cordes ou des perches, pour qu'il reçoive l'air de toutes parts, se dessèche et ne puisse s'échauffer ni s'humecter. Si la place manquait, on devrait souvent le changer, et même le transporter au grand air pour qu'il fût parfaitement séché.

On comprendra combien il est important pour l'économie des ménages de donner tous ses soins à cette partie si précieuse, et dont le renouvellement ne peut se faire qu'à grands frais.

Nous ne pouvons donc que recommander tout spécialement aux ménagères et surtout aux ouvriers l'exécution d'un moyen si facile que nous indiquons pour conserver le linge, et dont le défaut occasionne souvent des dépenses auxquelles l'ouvrier ne peut suffire.

39. — Blanchissage économique.

Ce moyen consiste à substituer la pomme de terre au savon, ce qui produit une bonne économie de temps, puisqu'il permet de porter, dans l'espace de deux heures, au plus haut degré de pureté le linge le plus sale, le plus infect, tels que langes de l'enfance indigente, que ne ramène pas à cet état la lessive ordinaire.

40. — Taches de cambouis et de graisse.

On met un peu de jaune d'œuf sur la tache; on prend ensuite un linge blanc que l'on applique par-dessus, et l'on humecte ce linge avec de l'eau bouillante.

On frotte le tout ensemble un instant, en recommençant ainsi deux ou trois fois, et imbibant chaque fois le linge d'eau chaude.

On ôte ensuite ce linge qui aura attiré le jaune d'œuf et enlevé la tache.

On laisse ensuite sécher l'étoffe.

41. — Vêtements de laine.

Le premier de tous les moyens pour préserver la laine et les vêtements de laine contre les ravages de la teigne, c'est de les déplier, de les changer de temps en temps de place, de les mettre à l'air, de les battre.

On peut aussi mettre quelques morceaux de camphre entre les plis des habits, manteaux, fourrures et autres effets en laine.

CHAPITRE X.

APPROVISIONNEMENTS.

Un ménage bien dirigé doit être approvisionné en temps convenable de toutes les choses qui peuvent être gardées, et que l'on trouve à certaines époques à meilleur marché que dans d'autres, ou d'une meilleure qualité.

Presque toutes les provisions doivent être soignées par la ménagère ; si elle entend bien ces détails, elle y trouvera une grande économie et bien des ressources.

Une première précaution que nous avons à indiquer à la bonne ménagère, c'est de tenir toutes ses provisions sous clef ; sans quoi il arrivera que l'on exagérera la consommation ou qu'on la dilapidera, *pour en voir bientôt la fin.*

Il n'y a aucun avantage à acheter les denrées de petite qualité ; l'économie d'argent est sous ce rapport peu considérable, et le mauvais usage que l'on fait des denrées médiocres devient une perte au lieu d'une économie.

On fera toujours son possible pour acheter au comptant tous les objets nécessaires au ménage.

Les détaillants suspectent souvent les pratiques qui demandent du crédit et cherchent parfois à se payer d'avance, soit sur la qualité, soit sur le prix.

D'autres comptent un fort intérêt lorsqu'ils inscrivent sur les livres, annotation qui se fait parfois

au hasard, après un certain délai, et qui peut devenir plus élevée que le prix primitif d'acquisition. Il y a donc toujours perte de ne pas acheter au comptant.

1. — *Bois.*

L'une des dépenses les plus importantes est l'approvisionnement du bois. On doit, quant à l'époque des achats, se conformer aux usages locaux, l'époque des ventes ou des distributions affouagères. Si l'on peut, un an à l'avance, avoir sa provision, l'économie ne sera que meilleure. Dans aucun cas, il ne faut se mettre dans la nécessité d'acheter le bois en détail, qui est alors de moindre qualité et beaucoup plus cher.

Si l'on trouvait une bonne occasion ou une bonne année, on ferait provision de deux ans.

Les bois les plus durs sont le charme, le chêne, le hêtre ; ce dernier est celui auquel on donne la préférence pour l'usage des poêles et fourneaux. Le bois doit être fendu et scié en bonne saison, au printemps ou pendant l'été ; après quoi on le laisse à l'air pendant deux mois, afin de le mettre à couvert ; lorsqu'il est bien sec, il doit être placé à l'abri de l'humidité.

L'usage du bois vert est peu profitable, se carbonise et donne force fumée sans procurer de brasier ; ce qui convient peu aux cuisinières.

Il est bon d'avoir une petite provision de bois tendres et légers, tels que bouleau, aune, sapin, peuplier, lesquels, coupés menus et mêlés aux bois durs, aident à brûler, ou fournissent pour l'occasion plus de flamme et une chaleur modérée.

Nous nous trouvons parfaitement d'un mélange de ces sortes avec celui de chêne ou de hêtre pour

le chauffage des places où l'on se tient. On obtient ainsi une chaleur plus douce qu'avec du bois de chêne ou de hêtre non mélangé.

Les fascines ou fagots de menus bois sont d'un usage très-économique pour les feux de cuisine.

Le bois doit être scié à la longueur voulue pour le placer en travers dans le fourneau ; on trouve ainsi une bonne économie.

Une cuisinière doit avoir en réserve de menus charbons pour donner des braises à l'occasion ; ils se placent sur le bois du feu au moment de l'allumer. Il en est de même des copeaux, qui sont d'un très-bon usage pour avoir promptement des charbons ardents.

Une bonne ménagère doit avoir un étouffoir en tôle, destiné à étouffer les charbons ardents ; on doit aussi conserver tous les charbons qui restent dans les cendres, qui doivent être passées pour les lessives.

2. — *Beurre et graisse.*

Le meilleur moment pour faire la provision de beurre est à partir de septembre. Un bon ménage doit de toute nécessité en saler pour la consommation de l'hiver et pour l'époque où le beurre est cher et rare.

De la manière de le saler dépend sa conservation. Si les soins requis ne sont pas donnés à cette préparation, le beurre rancit, et devient parfois tellement mauvais, qu'il est impossible de l'utiliser. On ne saurait donc trop recommander aux ménagères d'apporter le plus grand soin à cette opération.

On peut avoir du beurre fondu conservé dans des pots de grès. On le fait cuire, on ajoute un peu

de sel, on l'écume, et on le met dans des pots que l'on bouche avec un fort papier et que l'on conserve à la cave.

On doit aussi avoir quelques pots de graisse fondue ; elle sert parfaitement pour préparer les légumes. On doit, en outre, avoir de bon lard pour les besoins de la cuisine.

3. — *Bière.*

Les ménages qui prennent de la bière ne doivent la demander qu'en feuilletes, que l'on aura soin de tenir pleines et bien bouchées jusqu'à la mise en perce.

L'époque des provisions est le mois de mars, d'avril, de novembre et de décembre. En demander pendant les chaleurs, c'est risquer de ne pouvoir la boire.

Pour qu'une bière soit bonne, elle doit être transparente, nullement floconneuse ; la saveur doit être aigrelette, alcoolique et légèrement amère ; elle doit contenir assez de gaz acide carbonique pour produire une vive effervescence lorsqu'on la transvase.

La bière s'évente facilement lorsqu'on la tire longtemps au tonneau. L'usage d'en mettre en bouteilles ou en cruchons est recommandable, surtout dans les ménages où la consommation est faible. On ajoute à chaque cruchon un petit morceau de sucre candi ou un grain de raisin ; il faut ménager ces ingrédients, car il arriverait que l'on pourrait perdre beaucoup de cruchons ou de bouteilles.

Lorsque l'on amène la bière en cave, en venant de la brasserie et encore nouvelle, il est prudent de débonder la futaille, en plaçant légèrement la bonde sur le tron, attendu qu'il reste une certaine ferment-

tation qui doit passer par l'ouverture. Une poignée de froment jetée dans un tonneau de bière la fortifie et l'empêche de tourner à l'aigre.

4. — *Bleu.*

Le bleu dont on se sert pour le linge est très-souvent falsifié et donne au linge une teinte noirâtre. Il est préférable d'acheter de l'indigo pur, qui coûte cher en apparence, mais dont il faut bien moins pour obtenir le même résultat d'une manière plus satisfaisante.

L'indigo se vend par morceaux et a une apparence cuivrée. Pour s'en servir sans former de tache au linge, il faut l'enfermer dans un morceau de flanelle double ou de toile neuve. Après avoir servi, on le fait sécher.

5. — *Chandelle.*

C'est pendant l'été que l'on doit faire sa provision de chandelles, elles sont alors meilleures et moins chères; en vieillissant, elles durcissent et blanchissent. Il convient de les mettre à l'abri des souris et des rats.

La chandelle-bougie, qu'on paye le double de la chandelle de suif, ne coûte pourtant pas davantage, attendu qu'une telle bougie dure absolument autant que deux de suif, et l'on a sur ces dernières l'avantage de ne pas ressentir cette fumée désagréable qui attaque la poitrine, noircit les vêtements, les meubles et les plafonds.

Un abat-jour en papier vert, soutenu par un anneau élastique surmonté d'une carcasse en fil de fer, produit l'effet d'une deuxième lumière et ménage la vue. Cet usage est d'une grande importance dans les ménages.

6. — Carottes, navets, scorsonères, poireaux.

On aura la précaution de retirer des jardins en novembre toutes les carottes dont on peut disposer, pour les arranger dans du sable par lits successifs, la tête en dehors. On en agira de même pour les navets, les scorsonères et les poireaux. Ces derniers peuvent être placés les uns contre les autres sans sable.

7. — Choux.

On peut, avant les gelées, remettre en cave des choux cabus, des choux de Savoie et des choux rouges : il convient de les suspendre la racine en haut. Pour les choux rouges, on peut aussi les conserver en formant des fosses dans le jardin. On les y place la racine en haut ; on les recouvre de terre après les avoir placés les uns à côté des autres.

8. — Chicorée, endives, céleris.

On doit de même avoir soin de rentrer des endives pour la salade d'hiver : on les rentre avec les racines et on les place à côté les unes des autres ; elles doivent être rentrées bien sèches. Quant aux céleris et racines de chicorée, on les arrange par lits dans du sable pour qu'ils puissent donner des jets, et l'on a ainsi pendant tout l'hiver une salade jaune et rose s'alliant fort bien au céleri et à la doucette, que l'on doit trouver dans tous les jardins, où on aura eu soin d'en semer à l'arrière-saison.

9. — Choucroute.

Nous recommandons tout spécialement à chaque ménage la préparation d'un tonneau de choucroute, qui est une très-grande ressource pendant cinq à

six mois de l'année ; et si même on ne cultivait pas de choux, encore devrait-on s'en procurer pour faire sa provision. Nous indiquons au n° 61 la manière de la faire.

10. — *Foin, paille.*

Le foin doit être acheté sur pied ou à la voiture au moment de la récolte, car le foin devant, suivant le proverbe, payer son gîte, on est assuré qu'il sera plus cher après l'hiver.

Il en est de même de la paille. Pour économiser le foin, on donne au bétail de la paille d'avoine pendant l'hiver.

11. — *Grain, farine, pain.*

La plus grande dépense des ménages est le pain. Sans doute il y a économie à le faire soi-même, puisque l'on gagne ainsi la manutention du boulanger ; mais si l'on considère les mauvaises réussites, le déchirement qui en résulte, et si l'on doit acheter le grain, il peut souvent arriver que le meilleur marché est de se procurer le pain fait, lorsqu'il se trouve un boulanger raisonnable dans l'endroit.

L'époque la plus favorable pour faire sa provision de grain, lorsque l'on doit l'acheter, est le mois de décembre et celui de janvier, lorsqu'on le bat généralement partout et qu'on le conduit aux marchés.

Le moyen le plus assuré de n'être pas trompé est de s'adresser à un cultivateur connu, pour qu'il fournisse votre provision rendue à domicile.

Quoique le froment soit d'un prix plus élevé que les autres grains, c'est encore, en résumé, celui qui est le moins coûteux, quant à la consommation ainsi que pour la nourriture et la santé.

L'économie du ménage demande que l'on n'use

que du pain rassis au moins de deux jours ; le pain frais passe deux fois plus vite que le pain cuit depuis quelques jours.

Lorsque l'on fait le pain soi-même pour un fort ménage, on peut ajouter à la farine de froment quelques mélanges, tels que farine de seigle, de maïs, riz ou pommes de terre cuites. (*Voir* les différents mélanges indiqués à l'article PAIS, plus haut.) Il faut avoir soin de faire moudre du grain pour deux ou trois mois ; le pain en est alors meilleur.

On conserve très-bien la farine dans des sacs mis sur le plancher et retournés souvent ; ils doivent être à l'abri de toute humidité et préservés des insectes qui se nourrissent de farine.

12. — *Haricots salés.*

On conserve fort bien les haricots pour l'hiver dans des pots de grès, en les salant et les pressant par couches successives. On tient ces pots à la cave et on les couvre d'une ardoise.

Un autre moyen de saler les haricots consiste à les casser en deux après les avoir enfilés, à leur faire prendre un bouillon à l'eau chaude, à les faire ensuite égoutter et à les mettre sécher au four après la sortie du pain. Pour s'en servir, on les ramollit dans l'eau.

On doit, pour ces deux manières de conserver les haricots, n'employer que des variétés sans parchemin.

13. — *Haricots secs, pois et lentilles.*

Tout ménage bien approvisionné doit se procurer dans la saison, c'est-à-dire en novembre et décembre, une provision de haricots secs, de pois, de lentilles, légumes les plus nourrissants de tous ceux

que l'on peut se donner. Cette provision doit être proportionnée au personnel composant le ménage. On les conserve en lieu sec, et on les achète à la mesure.

14. — *Oufs.*

Il arrive une époque de l'année, décembre à février, où les poules ne pondent que peu ou pas du tout, il devient donc indispensable de faire provision d'œufs, et le moment le plus convenable est le mois de septembre.

15. — *Huile.*

Il y a avantage à acheter l'huile à brûler à l'avance et en été, quand elle est au meilleur compte ; en vieillissant, elle s'épure et fournit moins de fumée. Il faut éviter de remuer la cruche à huile ; il est même fort à propos de décanter l'huile de temps à autre, pour la conserver plus pure et afin de ne pas la brouiller chaque fois que l'on en tire. Le fond est bon pour engraisser différentes choses qui réclament ce soin.

Pour faciliter le remplissage des lampes et éviter les taches qui n'arrivent que trop souvent, on doit avoir pour l'usage journalier un vase en fer-blanc, avec un assez long goulot étroit, au moyen duquel on fait le remplissage des lampes et quinquets. L'huile doit être conservée à la cave, car la chaleur l'épaissit.

Pour l'huile d'olive, on en rencontre dans le commerce de différentes qualités, et il est même assez difficile de s'en procurer de pure.

L'huile d'olive *vierge* est verdâtre, d'une saveur et d'une odeur agréables ; on la prépare aux environs d'Aix en Provence.

L'huile d'olive dite *commune*, qu'on obtient par une plus forte pression et à l'aide de l'eau bouillante, est jaune, très-propre aux usages de la table, mais plus disposée à rancir que l'huile vierge.

Il existe encore d'autres qualités inférieures, mais qui ne conviennent pas à l'usage de la table.

On doit scrupuleusement soigner les barils à huile, car il est bien difficile, lorsque l'huile est liquide, de les empêcher de fuir. La bonne huile d'olive est grênelée comme le miel; elle doit être tenue bien bouchée.

Dans les grands ménages, où on n'emploie pas l'huile d'olive, toujours fort chère, on doit se procurer de l'huile de pavots, dite œillette, ou de l'huile de faines, qui sont fort bonnes pour l'usage culinaire; mais elles doivent être prises à froid, sans quoi elles rancissent et prennent mauvais goût.

Lorsque l'année est fertile en faines, on ne doit pas manquer de s'en procurer, pour sa provision d'huile: un double décalitre produit ordinairement de quatre à cinq litres d'huile.

16. — *Savon.*

Il y a économie à acheter le savon à l'avance, attendu que, si on en fait usage quand il est humide et mou, il se délaye dans l'eau sans profit pour le linge.

Le bon savon a une odeur agréable; il est percé de trous.

On doit se souvenir, lors de l'usage, qu'il altère différentes étoffes de couleur.

Au moyen d'un fil de fer tenu par les deux bouts à un manche, on coupe le savon blanc par morceaux; on en arrondit un peu les angles, et on

le conserve dans un endroit aéré pour le faire sécher; après quoi, on le conserve dans un endroit sec.

Le savon mou ou vert s'achète en baril; il est moins cher, mais aussi moins profitable que le blanc : il doit être conservé à la cave.

17. — Moutarde.

Pour faire de la bonne moutarde à bon marché, on achète de la graine noire, on la nettoie, on la lave et on la fait sécher. On la pile dans un mortier de marbre ou de bois, et on la tamise pour n'employer que la partie la plus fine.

Pour la préparer, on la délaye avec du vinaigre à l'estragon; on ajoute un peu de sel.

Elle se conserve longtemps broyée et perd son goût amer en vieillissant.

Si l'on était pressé de s'en servir le jour de sa confection, pour ôter son amertume, il faudrait faire rougir un fer, que l'on introduit dans le pot à moutarde.

18. — Pommes de terre.

Lorsque l'on ne cultive pas soi-même les pommes de terre, la provision demande une sérieuse attention.

Où l'on trouve des champs entiers à acheter avant la récolte, c'est le moyen le plus économique; sinon, il est important d'acheter au moment de la récolte, lorsqu'elles sont à bon marché.

On aura soin de les rentrer bien sèches et de les surveiller à la cave, en les changeant deux ou trois fois de place pendant l'hiver, pour en retirer celles qui pourraient être gâtées.

Il convient de les placer sur des charbons pilés qui absorbent l'humidité.

19. — *Autres provisions.*

Après toutes les provisions qui précèdent, viennent tous ces petits objets de dessert, le sucre, le café, confitures, fruits, que l'on ne doit pas négliger de se procurer en bonne saison et en temps utile, en se souvenant constamment que plus un ménage est bien approvisionné, moins il coûte, tout en y vivant beaucoup mieux que dans les ménages qui n'ont pas cette indispensable prévoyance. La ménagère qui sait profiter des occasions et des époques, peut réaliser de grandes économies.

20. — *Sel.*

Les personnes qui achètent le sel marin à la mesure, le payent 18 à 20 p. c. plus cher que ceux qui l'achètent au poids.

Une mesure de sel léger contient moins de parties salantes que la même mesure en sel lourd ; de là vient que les sels légers sont si recherchés par les marchands qui approvisionnent certains pays où l'on vend à la mesure.

Les bénéfices qui résultent de ces combinaisons étant en faveur des marchands, c'est le consommateur qui fait les frais de cette industrie contre laquelle il appartient à ces derniers de se prémunir.

21. — *Porc.*

Les personnes qui en ont le moyen doivent, si elles ne se procurent pas un porc entier, acheter quelques jambons à l'époque où on tue, ordinairement en janvier et février. On aura soin de bien

saler ces jambons en les frottant partout de sel mélangé de salpêtre. Lorsqu'ils auront été pendant 10 à 12 jours dans le saloir, on les pendra à la cheminée pour qu'ils s'enfumant et sèchent parfaitement. Les jambons de derrière sont toujours préférables aux autres. Ils conviennent parfaitement pour découper par morceaux pendant les mois de juillet et août, lorsque les viandes de boucherie se gardent mal.

On les met avec les légumes, et principalement avec la choucroute. On épargne ainsi la graisse, et l'on a un manger très-fortifiant.

22. — *Bœuf.*

Bien des ménages font aussi une provision de bœuf, que l'on achète lorsqu'il est bon marché. On prend autant que possible des morceaux sans os. On les coupe par portions, on les sale ainsi qu'il a été dit, et on les laisse dans la saumure de manière que les morceaux en soient toujours recouverts.

Ces portions sont moins bonnes pour le bouillon; mais on en obtient une viande fort rouge, très-appétissante et qui fait les délices des amateurs, surtout pour être mangée froide.

CHAPITRE XI.

DES FALSIFICATIONS.

1. — PAIN. — Substances introduites dans la farine de qualité inférieure.

Nous extrayons ce chapitre spécial d'une brochure publiée à Vilvorde, par M. Ch. De Mat. Nous le reproduisons, non pas pour conseiller les fraudes, mais pour les proscrire et pour donner les moyens propres à les reconnaître. En Angleterre, M. le docteur Markham, MM. Ed. Davy, Accum, Brande, Jeffrey, Lesley, Plaifait, Stewart, etc., se sont livrés à des recherches intéressantes sur ce sujet, que le docteur Andrew Ure a recueillies dans son *Dictionnaire*; nous allons les faire connaître littéralement.

2. — Emploi de l'alun.

M. Accum (1) dit que la qualité inférieure de fleur de farine dont les boulangers de Londres font généralement usage pour la fabrication de leur pain, rend nécessaire l'addition de l'alun, afin de lui donner le coup d'œil blanc du pain fait avec de la bonne farine.

La farine des boulangers provient souvent de mauvaises espèces de froment avarié venant de l'étranger, et d'autres graines céréales mêlées avec le froment quand on le fait moudre. On porte au marché de Londres cinq qualités de fleur de farine

(1) Traité sur les poisons culinaires.

de froment, que l'on nomme ainsi : *sine fleur, fleur seconde, fleur moyenne, fleur grossière, et fleur à vingt sous*. On fait aussi moudre fréquemment des fèves de marais et des pois pour en mêler la farine avec celle du blé (1). J'ai établi, d'après mon boulanger, que la plus petite quantité d'alun qu'on puisse employer pour obtenir un pain blanc, léger et poreux, est d'environ 115 grammes (environ 5 onces et demie) par sac de fleur de farine pesant 240 pounds avoir du pois (environ 109 kilogr.). C'est donc un peu plus d'un gramme (environ 48 grains) par kilogr. Le docteur P. Markham (2) dit que, pour la fabrication en pain d'un sac, ou cinq boisseaux de fleur de farine, on emploie :

Un sac de farine-fleur pesant 109 kilogr. ;

Alun, huit onces, ou 240 grammes ;

Sel marin (chlorure de sodium), 4 livres ou 1,814 grammes.

Levûre, demi-gallon (environ 2 litres), mêlée avec environ trois gallons, ou 12 litres d'eau.

Dans le *Traité chimique sur l'art de la fabrication du pain*, de M. Accum, on y trouve établi, comme procédé de boulangerie, celui qui suit : On fait dissoudre, dans un seau d'eau chaude, deux kilogr. de sel marin et trente grammes d'alun, qu'on verse dans une grande cuve nommée d'*assaisonnement*. Plus loin, il ajoute : A Londres, où la bonté du pain s'estime entièrement d'après la blancheur, ceux des boulangers qui emploient une farine de

(1) Dans le midi de la France, les paysans, quand ils font moudre un sac de blé, portent un panier de fèves qu'ils font moudre après le blé, afin, di-ent-ils, de bien nettoyer la meule. Cette farine de fèves donne un léger goût au pain ; et la farine de celui qui vient moudre ensuite contient un peu de cette farine de fèves qui était restée entre les meules.

(2) Considérations sur les ingrédients employés pour frauder la fleur de farine et le pain

qualité inférieure sont dans l'habitude d'ajouter à la pâte autant d'alun que de sel, ou bien on diminue la quantité de sel de moitié, et l'on remplace cette moitié retranchée par un poids égal d'alun qui le rend plus blanc et plus ferme.

Depuis que messieurs les boulangers ne se piquent pas beaucoup d'acheter de bonnes farines, ils trouvent et plus commode et plus économique de les frauder : aussi ils semblent avoir formé une espèce de conspiration pour fournir de mauvais pain aux citoyens. Nous pouvons donc inférer des proportions de sel et d'alun établies ci-dessus, qu'on adoptera celles qu'il assigne, d'un kilogr. d'alun et d'un kilogr. de sel pour la conversion en pains d'un sac de farine ; mais ce sac pèse 127 kilogr., et fournit, terme moyen, quatre-vingts pains de quatre livres ; or, d'après l'auteur, chacun de ces pains contiendrait 12,4 grammes, ou 3 gros 7 grains et demi, ce qui fait 35 grains deux tiers par livre. Or, comme on mange ordinairement une livre et demie de pain par jour, il en résulte qu'on prendrait de cette manière, journellement, un gros 11 grains deux tiers d'alun. On sent tous les dangers qu'une telle fraude peut produire : il est cependant des boulangeries en Angleterre, et notamment à Édimbourg et à Glasgow, particulièrement celle de M. Harley de Willowbank, qui convertit chaque semaine 20,000 kilogr. de fleur de farine en pain, lesquelles n'emploient pas un atome d'alun, parce qu'elles font usage de farine de première qualité. Ce dernier emploie pour la panification : Fleur de farine, un sac ; sel, environ 2 kil. 7 gr. Il en obtient de 83 à 84 pains de 4 livres 5 onces 2 gros. Les pains perdent environ 9 onces à la cuisson.

3. — *Ses inconvénients.*

L'introduction habituelle de l'alun dans l'estomac de l'homme, quelque petite qu'elle soit, doit visiblement troubler l'exercice des fonctions de cet organe, surtout chez les personnes d'une constitution bilieuse ou faible, et constipées par tempérament, et surtout chez les individus menant une vie sédentaire. Ajoutez à cela que cette dose quotidienne pouvant s'élever à un gros 12 grains par jour, peut aggraver considérablement la dyspepsie, troubler les fonctions digestives, et donner lieu à des affections calculeuses, et même faire naître des gastrites et des gastro-entérites. Une telle fraude devrait donc être sévèrement réprimée par la police. En France, l'on a eu occasion de se convaincre de l'existence de l'alun dans le pain de quelques boulangers; nous l'avons signalée, dans le temps, dans le *feuilleton littéraire* et l'*Hygiène belge*, en indiquant les moyens suivants pour la reconnaître.

4. — *Moyens de le découvrir.*

On prend le pain soupçonné contenir de l'alun; on l'émiette, et, pour mieux opérer et avoir une liqueur moins trouble, on le laisse sécher; on le met ensuite à infuser pendant une demi-heure dans de l'eau distillée; on le presse ensuite légèrement entre un linge, et l'on filtre la liqueur, qu'on divise en deux parties. On y verse, dans l'une, de l'hydrochlorate de baryte, jusqu'à ce qu'il ne se fasse plus de précipité blanc; l'on filtre et l'on fait sécher le précipité, qui est du sulfate de baryte: d'après la composition de ce sel, et en prenant le double de son poids, l'on a celui de l'acide sulfurique, l'un des constituants de l'alun. On verse dans l'autre

moitié de la liqueur une solution de potasse caustique, qui y détermine un précipité blanc, qui est l'alumine, autre constituant de l'alun. Ce précipité séché, et son poids doublé, donne, avec celui de l'acide sulfurique, celui de l'alun, non compris son eau de cristallisation.

Si le pain ne contient pas d'alun, la liqueur n'éprouve aucun changement bien sensible de la part de ces deux réactifs. Par un abus plus coupable encore, nos boulangers de la Belgique employaient le sulfate de cuivre et de zinc; on a pu voir dans la *Gazette des Tribunaux* leur condamnation.

5. — *Fraude par le carbonate de magnésie.*

En Angleterre, les farines des blés récoltés en 1817 étaient de si mauvaise qualité, que le pain en était non-seulement de qualité très-inférieure, mais encore qu'il s'affaissait considérablement dans le four. Ces graves inconvénients engagèrent M. Edmond Davy, professeur de chimie à l'institution de Cork, à faire une série d'expériences pour obtenir une meilleure panification, par l'addition du sous-carbonate de magnésie; il en résulta que de 20 à 40 grains de ce sel, intimement mêlés avec chaque livre de fleur de farine, et suivant sa qualité plus ou moins mauvaise, amélioreraient considérablement la qualité du pain.

Voici l'expérience comparative qui eut lieu avec les farines les plus mauvaises de seconde qualité, avec et sans addition de carbonate de magnésie. On fit cinq petits pains, contenant chacun une livre de farine, cent grains de sel et une bonne cuillerée de levûre :

Le premier pain ne contenait rien.

Le deuxième, deux grains de carbonate de magnésie.

Le troisième, vingt grains id.

Le quatrième, trente grains id.

Le cinquième, quarante grains id.

Après leur cuisson, les pains furent examinés.

Le premier semblait une galette ; il était mou et pâteux.

Le deuxième était amélioré.

Le troisième était supérieur, léger et poreux.

Le quatrième était encore mieux.

Le cinquième était supérieur par sa belle couleur et sa légèreté.

Cette fraude est moins dangereuse que la précédente ; mais elle n'en a pas moins l'inconvénient d'introduire dans le corps un absorbant puissant, qui, dans certaines circonstances, peut également troubler les fonctions digestives.

6. — Par le sous-carbonate de potasse.

On émiette le pain, après qu'on l'a fait sécher pendant deux ou trois jours ; on le fait ensuite infuser dans de l'eau distillée, acidulée par l'acide sulfurique ou hydrochlorique ; on le presse ensuite légèrement dans une toile ; on filtre, et l'on précipite par le sous-carbonate de potasse. Le précipité blanc obtenu et bien séché est, à peu de chose près, le sous-carbonate de magnésie additionné à la farine qui a servi à faire ce pain.

7. Par le sous-carbonate d'ammoniaque.

En Angleterre, et même dans notre pays, quelques boulangers incorporent, dans la farine de mauvaise qualité, dite *fleur-sûre*, au moment de la pétrir, du sous-carbonate d'ammoniaque. Par la

chaleur du four, ce sel est décomposé, et le gaz acide carbonique, ainsi que le gaz ammoniacal, et peut-être même ceux qui proviennent de sa décomposition, se dégagent en bulles, et, par ce moyen, soulèvent et boursoufflent beaucoup la pâte, ce qui rend alors le pain léger et très-poreux. Comme il est démontré que le sous-carbonate d'ammoniaque est volatilisé pendant la cuisson du pain, cette fraude n'offre aucun inconvénient.

8. — Par le sulfate de cuivre.

La police devrait veiller avec d'autant plus de vigilance, que les boulangers ont plus d'intérêt à employer le sulfate de cuivre dans la panification. En effet, le pain préparé avec cette substance cuit deux cinquièmes plus vite, en trois quarts d'heure au lieu de cinq quarts d'heure; secondement, le pain ainsi préparé conserve plus d'eau et pèse davantage; troisièmement, en se servant du sulfate de cuivre ou de zinc (1), on peut employer les mauvaises farines avec le même avantage, du moins pour la vue, que les bonnes; enfin, le sulfate, remplaçant toute levûre, rend les frais de celle-ci superflus. Tous calculs faits, il est prouvé que les boulangers, en préparant ainsi le pain, gagnent 27 pour 100!

9. — Par le plâtre, la craie.

Ces fraudes sont heureusement très-rares. Les marchands de farine peuvent cependant se les permettre pour en augmenter le poids. On peut recon-

(1) Le sulfate de zinc n'est pas moins pernicieux que le sulfate de cuivre; ses effets sont même plus prompts. Il serait à désirer que MM. les pharmaciens dirigeassent leurs recherches, dans les analyses du pain, vers cette substance, qui n'est pas plus difficile à trouver que le sulfate de cuivre; il est sous forme de masses d'un blanc sale, tachetées çà et là d'un blanc rougeâtre.

naitre la première fraude en brûlant le pain dans un creuset, et examinant les cendres qui en proviennent. La seconde est facile à reconnaître en traitant les miettes de ce pain par l'eau distillée, acidulée par l'acide hydrochlorique qui dissout la chaux, l'un des constituants de la craie; on filtre la liqueur, et l'on y verse de l'oxalate d'ammoniaque, qui la rend aussitôt laiteuse, et y forme un précipité blanc d'oxalate de chaux, dont le poids sert à déterminer celui de la craie mêlée à la farine.

10. — Mélanges de farines étrangères.

D'après la reconnaissance que nous avons exposée des farines de blé, il sera très-aisé de reconnaître leur falsification au moyen des farines étrangères, par la quantité d'amidon et de gluten qu'on en extraira.

11. — Farine de seigle.

Cette farine, comme nous l'avons déjà démontré, contient fort peu de gluten. Elle est d'un blanc grisâtre : le son s'en sépare difficilement en entier; elle est douce au toucher et extensible : mise dans la bouche, elle s'y colle comme la pâte; elle a une odeur et une saveur *sui generis*; sa couleur grisâtre paraît due au son qu'elle contient : celui-ci est en lames fines grisâtres, et n'est pas rude comme celui du blé. La farine du seigle se purifie moins bien que celle du blé, à cause de la trop petite quantité de gluten qu'elle contient. Son prix inférieur l'expose moins à la fraude que celle du blé. On la conserve de la même manière.

12. — Farine d'orge.

Cette farine est d'un blanc jaunâtre, moins douce au toucher, et collant moins dans la bouche : elle a une saveur particulière; le son s'en détache

aisément ; il est jaunâtre et très-rude. Elle se purifie moins bien que la précédente. La farine de fèves s'en rapproche un peu, de même que celle de pois.

13. — *Farine d'avoine.*

Celle-ci a presque l'aspect de la farine de seigle ; elle est douce au toucher, d'un blanc grisâtre, d'une saveur particulière, un peu sucrée, se dépouillant difficilement des particules de son.

14. — *Farine de millet.*

Couleur blanche ou jaunâtre ; très-rude, peu adhérente, ne formant pas de colle dans la bouche. Son très-rude.

La *Bibliothèque physico-économique* rapporte qu'en 1818, D. Duvergier fils, propriétaire au Grand-Gensilly, près Paris, conçut l'idée de réduire en farine des légumes secs et des racines potagères, après les avoir fait cuire à la vapeur, et leur avoir donné, dans une étuve, le degré de dessiccation nécessaire pour les soumettre à la mouture et au blutage. Ses essais ayant réussi, les farines offrant, malgré leur siccité complète, l'odeur propre à chacun des légumes qui les avaient fournies, et les épreuves auxquelles elles furent soumises n'ayant laissé apercevoir le plus léger signe d'altération, M. Duvergier s'est décidé à ouvrir au public ses magasins, et, sous ce point de vue, il a rendu un service réel aux petits ménages. Ses farines de légumes donnent des purées, des potages, etc., agréables, d'une digestion facile, et sont susceptibles de se garder longtemps. Pour celles que l'on destine aux marins, il fait entrer cinq pour cent de gélatine, afin de les rendre plus nutritives.

La farine et la semoule de pommes de terre reviennent à 50 cent. le demi-kilogramme ou la livre ;

de haricots, 33 c. ; de pois, 43 c. ; de lentilles, 35 c. ; de riz, 60 c. ; de petits pois ou de fèves, 75 c. ; de marrons, 1 fr. 25 c. Tous ces légumes à la gélatine, 20 c. de plus.

A la dernière exposition des produits de l'industrie, nous avons vu de ces farines très-belles et dans un état de conservation parfaite.

Il serait à souhaiter que l'on donnât au procédé de M. Duvergier toute l'attention possible. Le moyen de remplacer par de la gélatine de bouillon la levûre de bière, peut être très-avantageux. Espérons que notre gouvernement donnera tous ses soins à un point qui intéresse si gravement la santé des citoyens!!!

15. — Moyens de s'assurer de la qualité de la farine de froment.

Elle doit être bien sèche, absorber beaucoup d'eau, former une pâte blanche bien liée, de bonne odeur; délayée dans l'eau et passée au tamis, elle ne laisse pas de son.

Il s'est commis dans certaines localités des fraudes odieuses et infâmes qui consistaient à mélanger avec le pain, du sulfate de cuivre, de l'alun, de la craie, du plâtre, de la terre de pipe.

De toutes ces substances, c'est le sulfate de cuivre qui paraît devoir être le plus dangereux. Nous n'entrerons pas dans tous les détails qui constituent ces fraudes, ce qui nous mènerait trop loin, et qui d'ailleurs deviennent tous les jours moins fréquentes à cause de la surveillance scrupuleuse de la police.

16. — Signes caractéristiques du pain bien fabriqué.

Le pain bien fabriqué doit être léger, bien levé et très-boursoufflé. Sa couleur doit être d'un jaune

particulier, nuancé de brun; il doit être bien sonore quand on le frappe; sa surface doit être lisse, son intérieur rempli de cavités et de grandes crevasses; sa mie, blanche, très-spongieuse et très-élastique. Le pain de mauvaise qualité est mal cuit et pesant, peu gonflé, d'une couleur d'un blanc-grisâtre, peu sonore, n'ayant que de petits yeux et point de crevasses : la mie est peu élastique et pâteuse. Ce pain se digère bien moins facilement que le premier, et se détériore en moins de huit jours. On voit en effet une moisissure verte et jaunâtre qui ne tarde pas à s'établir à l'intérieur, tandis qu'il suffit d'exposer à l'air le pain de bonne qualité et bien fabriqué, pour le sécher complètement.

17. — Falsification du lait.

On place une goutte de lait sur l'ongle du pouce : si elle conserve sa hauteur, le lait est naturel ; si la goutte s'étend, il est probable que le lait contient de l'eau.

Le lait naturel ne pèse qu'une livre 1¼ onces (30 onces) le litre, tandis que l'eau pèse deux livres (32 onces) le litre.

18. — Falsification des farines.

On falsifie le plus habituellement les farines en y ajoutant de la fécule de pommes de terre, de la farine de féveroles, de celle de haricots et de pois. Ces fraudes, qui se font souvent lorsque le blé est à un prix élevé, ne sont pas dangereuses à la santé, mais ne doivent pas exister, car c'est tromper l'acheteur et le consommateur.

19. — Falsification du beurre.

La fraude pour le beurre consiste souvent dans le poids qui est moindre que la livre.

On laltère en y introduisant des pommes de terre en fécule ; parfois on y a ajouté de la craie et autres matières pour en augmenter le poids.

Une fraude assez commune est de le colorer avec différentes substances, telles que le jus de carotte, les fleurs de souci : ces produits ne sont pas nuisibles ; mais on a vu le colorer avec le suc de chélimoine, ce qui est évidemment un poison.

On a souvent aussi, pour l'avoir plus pesant à la vente, mis trop de sel dans le beurre. Des fraudeurs sur les marchés ont mis jusqu'à des pierres dans le milieu du beurre, afin d'en augmenter le poids.

20. — Falsification du sel.

L'introduction de substances étrangères dans le sel peut avoir de graves inconvénients pour la santé publique.

L'introduction du plâtre dans le sel peut donner la pierre, d'après l'opinion des médecins.

Le sel peut être falsifié avec de l'eau qui en augmente le poids ;

Avec le sel marin des salpêtrières, qui se vend moins cher que le sel des salines ;

Avec le sel marin retiré des soutes de varech ;

Avec le sulfate de soude ;

Avec le plâtre réduit en poudre très-fine ;

Avec de l'alun ;

Avec de la terre.

21. — Falsification du vinaigre.

La falsification du vinaigre par l'acide sulfurique est assez commune ; on peut la reconnaître en trempant un morceau de papier blanc dans l'acide qu'on veut essayer, ou bien l'on écrit sur du papier blanc avec cet acide, en se servant d'une plume

neuve. On dessèche ensuite fortement ce papier. Si le vinaigre contient de l'acide sulfurique, le papier se noircit et se charbonne par suite de la concentration de l'acide.

22. — Falsification de la cassonade.

Il y a des marchands qui ne se font pas scrupule de mélanger les cassonades avec du sable, du plâtre, de la craie et avec de la farine, toutes fraudes qui sont facilement reconnues par la dissolution dans l'eau froide d'une petite quantité de cassonade. Ces matières étrangères se précipitent de suite au fond du verre d'épreuve.

On estime à 20 millions de kilog. par an la quantité de substances étrangères mêlées avec le sucre consommé en Angleterre.

La plus grande fraude que l'on fasse subir au sucre est le mélange de la glucose ou sucre de fécule, que l'on peut reconnaître par le changement de couleur que prend après l'ébullition un mélange de sucre à essayer à l'aide de la potasse.

23. — Dangers de certaines enveloppes.

Bien des marchands de comestibles ont encore l'habitude, croyant faire valoir leur marchandise, de les entourer, pour la vente, de papiers colorés, de feuilles d'argent faux, etc. C'est là un grave abus qui peut occasionner de grands dangers, attendu que ces papiers mis en contact avec des substances molles, humides ou grasses, telles que le saindoux, le beurre, le fromage, les viandes, leur communiquent une portion de la matière colorante absorbée par l'aliment.

24. — Altérations des fromages.

Dans bien des localités, on a pour usage de colorer les fromages en rouge et jauné; il serait à désirer que l'on ne se servit pas de couleurs minérales.

Certains fromages, en absorbant l'humidité de l'air, s'altèrent et se putréfient; tels sont ceux de Brie, de Marolles.

Les amateurs qui tiennent tant aux fromages fortement passés, à ceux qui voyagent même seuls sur l'assiette, ne devraient en manger qu'avec précaution, s'ils aiment à éviter les accidents qui n'arrivent que trop souvent sans en rechercher la cause.

Des fabricants de fromage ajoutent au fromage de la fécule de pommes de terre, en la mêlant à la matière caséuse avant sa fermentation. Cette fraude ne peut avoir de résultat fâcheux pour la santé, mais elle ôte la qualité que l'on doit trouver dans le fromage.

Dans certains pays, on incorpore dans les fromages de la mie de pain, afin de déterminer des moisissures qui forment des marbrures recherchées des amateurs.

On a eu lieu de constater des empoisonnements dus à l'usage du fromage enveloppé dans du papier coloré.

Dans diverses circonstances, certains fromages peuvent devenir vénéneux. On a pensé que les fromages en s'altérant développent quelquefois de l'acide hydrocyanique, et c'est à ce poison que les fromages devraient leurs propriétés délétères.

On a dit que certains marchands et fabricants de fromages, pour donner le goût ammoniacal que recherchent certains amateurs au fromage de Brie, employaient l'arrosage avec de l'urine. Avis aux

amateurs de fromages avancés. Dans tous les cas, nous engageons toutes les personnes qui usent du fromage, à ne jamais manger l'écorce ou croûte.

25. — *Altérations de la bière.*

Cette boisson donne souvent lieu à différentes sophistications, et surtout à celles qui ont pour but d'économiser le houblon.

On emploie frauduleusement le bois de buis, la racine de gentiane, les feuilles de ményante et même de la strychnine, poison excessivement violent; et bien que les quantités employées puissent être assez faibles pour ne pas nuire immédiatement, il n'en est pas moins vrai qu'un usage prolongé d'une telle boisson peut à la longue influer de la manière la plus nuisible sur la santé.

Certains brasseurs corrigent l'aigreur de la bière avec de la chaux, de la potasse, de la magnésie. D'autres, au lieu d'orge, et pour lui donner de la force, préparent la bière avec des plantes narcotiques qui la rendent enivrante et vénéneuse en produisant un haut degré d'excitation.

On a vu y ajouter du poivre d'Espagne, des coriandres, de la coque de Levant, du bois de Surinam, du sucre de réglisse, de la thériaque, des feuilles de tabac, etc., toutes fraudes qui devraient être réprimées et qui sont des plus graves.

Des brasseurs, pour arrêter la fermentation de la bière, y jettent des assiettes d'étain, moyen qui peut former un acétate et un carbonate d'étain, ce qui peut rendre cette boisson fort dangereuse.

On trouve des cabaretiers qui ajoutent du sel à la bière, afin d'augmenter la soif des consommateurs. Cette fraude est l'une des plus dangereuses, attendu qu'elle excite le buveur à des excès.

On peut découvrir le sel dans la bière par le nitrate d'argent; il se précipite un chlorure d'argent qui devient noir au soleil.

Autant la bière est une bonne boisson lorsqu'elle n'est composée que d'orge et de houblon, autant elle devient dangereuse pour les forts consommateurs, quand ils ont l'habitude de boire des bières frelatées; et les brasseurs qui se permettent de tels abus de confiance mériteraient de perdre entièrement leurs pratiques.

26. — *Le miel.*

Le miel est parfois falsifié avec du sable, et souvent avec de la farine de froment ou de haricots ou par la fécule pour lui donner du poids et de la blancheur. Il suffit de faire fondre le miel dans l'eau pour faire découvrir le sable. Le mélange de la farine ou de la fécule se reconnaît au moyen de la teinture d'iode.

La falsification la plus commune est le mélange du sirop de fécule.

27. — *La levûre de bière.*

Les fraudes atteignent aussi la levûre, en y ajoutant de la fécule et même du carbonate de chaux.

On reconnaît que la levûre contient du carbonate de chaux, de la craie ou du blanc, en jetant une petite quantité de levûre suspectée dans de l'acide hydrochlorique; elle donne alors lieu à une effervescence ou à un bouillonnement, si elle contient un carbonate.

28. — *Chocolat.*

Il se commet aujourd'hui beaucoup de fraudes dans les chocolats, et il y a peu de substances que

l'on falsifie plus, en y ajoutant de la farine, de la fécule de pommes de terre, de la farine de fèves, de riz, de lentilles, de pois, des graisses souvent malsaines et rances, des jaunes d'œufs, des amandes, de la gomme.

Si en cassant le chocolat il est graveleux ; s'il fond dans la bouche sans y laisser une espèce de fraîcheur ; si, étant cuit, il est épais, pâteux ; si, froid, il forme une espèce de gelée, c'est qu'il contient alors des substances telles que de la farine.

Lorsque le chocolat a un goût de fromage, c'est que l'on y a mis de la graisse animale.

Si le chocolat est amer, c'est que le cacao était trop vert, ou trop brûlé, ou avarié.

La fraude la plus commune, c'est d'unir de la fécule légèrement torrifiée à la pâte de chocolat chaude, lorsqu'on la broie sur la pierre dite à chocolat.

29. — *Thé.*

On mélange au thé des feuilles de prunier sauvage, ou de frêne, ou de sureau, colorés soit en noir au moyen du bois de campêche, soit en vert au moyen d'une préparation dans laquelle il entre du sel de cuivre.

Pour augmenter le poids du thé, on a introduit dans les feuilles, avant qu'elles soient roulées, du sable ferrugineux qui contient des cristaux de fer.

Des marchands ont été assez coupables pour reprendre dans les maisons les thés qui ont déjà servi, les faire sécher et les rouler à l'aide d'une légère torrification, et les vendre de nouveau, soit seuls, soit mélangés, après les avoir colorés de prussiate de fer et autres matières nuisibles composées de tale, de chromate de plomb, etc.

30. — Cornichons.

Il peut arriver de graves accidents par suite de la préparation des cornichons dans des vases de cuivre.

Il faut se méfier de ces cornichons de belle couleur verte, que l'on préfère, et qui contiennent de l'acétate de cuivre, du tartrate de potasse et de cuivre. C'est souvent à la présence de ces sels de cuivre dans les cornichons, qu'il faut attribuer les coliques et les vomissements que l'on éprouve après les repas.

31. — Huile.

L'huile d'olive pure et de première qualité se fige facilement au moindre abaissement de température ; elle se trouble : c'est l'une des huiles les moins altérables ; mais lorsqu'elle est mal fabriquée, elle rancit facilement.

On la falsifie avec l'huile d'œillette (de pavot). Un mélange de plus de deux espèces d'huiles est très-difficile à apprécier.

Pour reconnaître si l'huile d'olive est mélangée d'huile de pavot, on met de l'huile d'olive dans une fiole que l'on agite : si elle est pure, la surface reste lisse ; mais lorsqu'elle est mélangée avec de l'huile d'œillette, elle se couvre de bulles d'air. On dit alors qu'elle fait le chapelet.

32. — Café.

On a bien des occasions de reconnaître le mélange du café réduit en poudre, soit avec la racine de chicorée, de betterave, de carotte, la semence de fève, de pois, etc., toutes substances qu'on reconnaît d'autant moins à l'œil, qu'elles sont torrè-

liées en même temps que le café et moulues de même. Il n'est pas convenable d'acheter le café en poudre, si on n'est pas bien sûr que le marchand ne trompe pas.

Pour reconnaître si le café moulu contient de la chicorée, il suffit de remplir un verre d'eau : on jette sur cette eau le café à éprouver ; le café est pur quand rien ne tombe au fond de l'eau. S'il s'y trouve de la chicorée, elle absorbe immédiatement l'eau, tombe au fond du verre et colore l'eau en jaune.

On vend souvent des cafés qui ont été avariés par l'eau de mer. Bien qu'ils ne contiennent aucune substance capable de nuire à l'économie animale, ils n'en sont pas moins une substance altérée qui n'a plus de rapport avec celle dont elle porte le nom ; et comme ces cafés sont à très-bon compte, il arrive fort souvent que les vendeurs de café en poudre mélangent les deux qualités sans que le consommateur s'en doute.

33. — Bonbons et liqueurs.

Les bonbons et sucreries sont presque toujours colorés de substances nuisibles, surtout pour les bonbons communs ; aussi combien ne voit-on pas d'enfants qui deviennent malades, éprouvent même de graves accidents, pour avoir mangé des bonbons colorés, ou pour avoir mis à la bouche des joujoux également colorés.

Les substances colorantes dont il est défendu de faire usage sont le *jaune de chrome*, la *gomme-gutte* pour colorer en vert, le *vert de schéele* (arsénite de cuivre), le *vert-de-gris*, pour colorer en rouge, le *minium*, le *sulfure rouge de mercure* ou le *vermillon*.

Comme la connaissance de toutes les matières vénéneuses que l'on emploie pour colorer les bonbons, demande des moyens nombreux de détails qui ne sont pas toujours à la portée des acheteurs, le meilleur est de ne jamais acheter aux petits enfants des bonbons, ni des joujoux colorés, afin d'éviter les graves accidents dont on a tant d'exemples.

Les confiseurs et liquoristes ne peuvent, de même, employer pour mettre dans les liqueurs que des feuilles d'or et d'argent fin.

On a aujourd'hui en feuilles battues du chryso-calle presque au même degré que l'or ; cette substance contenant du cuivre, ne peut être employée pour être mise dans les liqueurs, pas plus que l'*acétate de plomb* ni le *sel de Saturne* pour clarifier ; procédés susceptibles de donner lieu à de graves accidents, ces matières étant de violents poisons.

Les papiers blancs lissés et de couleur sont ordinairement préparés avec des substances minérales très-dangereuses.

34. — *Eau-de-vie et liqueurs.*

Peuvent être altérées par le poivre long de stramoine, l'ivraie ajoutée dans le dessein de rendre ces boissons plus enivrantes.

On les frelate aussi avec le laurier-cerise.

Par des oxydes de cuivre et de plomb.

Par l'alun, par les sels de fer.

On a vu l'absinthe renfermer des proportions considérables d'*acétate de cuivre*, afin de la rendre verte.

Les prunes à l'eau-de-vie contiennent souvent du cuivre, par suite de la mauvaise habitude de faire usage de tamis métalliques et de bassins de cuivre.

CHAPITRE XII.

DES DENRÉES ALIMENTAIRES QUE L'ON DOIT SE HATER DE CULTIVER AU PRINTEMPS, AFIN DE VENIR EN AIDE A LA CLASSE PAUVRE ET DE PRÉVENIR DE NOUVELLES DISETTES (1).

1. — *Pomme de terre.*

Je n'ai pas la prétention d'indiquer ici des moyens inconnus, ni des produits nouveaux; cependant, l'expérience fait voir tous les jours que l'on ne distingue pas assez les espèces précoces des tardives, qu'on néglige des cultures de la plus grande importance, d'un rapport extraordinaire, pour s'adonner trop spécialement à un seul produit, lequel, venant à manquer, nous met dans la position critique où nous nous trouvons aujourd'hui.

C'est donc pour éviter à l'avenir de pareils embarras, que l'on doit engager les cultivateurs à varier davantage leurs cultures, que l'on doit leur faire voir le moyen de retirer de grandes ressources de plantes que le préjugé fait souvent repousser sans raison; et pour que chaque particulier, ayant un champ ou un jardin, ne diffère pas un moment de planter, de semer, aussitôt que le permettra la température, j'ai cru devoir indiquer les espèces précoces trop peu connues dans nos campagnes,

(1) Ces notes, inspirées par les mauvaises récoltes de 1843 et de 1846, sont encore pleines d'actualité.

et qu'il est surtout nécessaire de multiplier cette année.

On sait que c'est à la maladie des pommes de terre que l'on doit une partie des misères qui accablent nos populations; on sait aussi que, jusqu'à ce jour, personne n'est parvenu ni à en connaître la cause, ni à indiquer les moyens suffisants pour l'empêcher; d'un autre côté, il est présumable que cette année encore nous ramènera en partie un fléau dont tous nous ne pouvons prévoir la disparition entière.

Pendant, ne voulant pas oublier entièrement un produit dont j'abandonnerais trop péniblement la culture, je ne puis me dispenser de faire connaître ici que mes expériences m'ont positivement démontré que l'invasion de la maladie dont s'agit ne se manifeste qu'à une certaine époque de l'année et lorsque déjà on a pu faire d'abondantes récoltes, en s'attachant davantage aux espèces printanières. J'ajouterai que les précoces que j'ai cultivées en 1846, et qui m'ont valu une médaille d'encouragement de la Société royale d'agriculture linnéenne de Bruxelles, n'ont aucunement été atteintes de la maladie; tandis que les pommes de terre tardives, quoique plantées dans les mêmes conditions de culture et récoltées en septembre et en octobre, ont toutes été atteintes de la maladie, non-seulement chez moi, mais partout où j'ai pu en obtenir des renseignements.

C'est donc en présence de ces faits que l'on doit généralement recommander la plantation de toutes les espèces précoces que l'on pourra se procurer, et ainsi, indépendamment d'une réussite à peu près assurée, on aura l'avantage de n'avoir plus à attendre que deux mois pour récolter un produit

devenu si indispensable, car, on doit le savoir, l'espèce dite de *six semaines* se récolte facilement dans les deux mois de sa plantation.

Plantons donc tous en mars et avril, et laissons les plantations de mai pour les pommes de terre d'arrière-saison, en courant alors le risque d'un nouveau désappointement.

Il devient sans doute inutile de parler ici des usages et des conditions de culture de la pomme de terre, car elle est trop généralement répandue pour qu'il soit nécessaire de détailler ses nombreux emplois en économie domestique, et chacun connaît le moyen le plus avantageux d'obtenir un bon produit. Cependant, je dirai qu'en général, on ne donne pas assez d'attention à un fait très-important : c'est que l'on doit plus spécialement réserver les terres sablonneuses, légères et chaudes pour les variétés tardives, dont les tubercules s'enfoncent davantage, et les terres fortes pour les espèces hâtives, pour celles qui croissent près de la surface de la terre et dont les racines s'enfoncent beaucoup moins. Mais l'on doit dire aussi que toutes les espèces en général produiront beaucoup plus et donneront des qualités bien plus farineuses dans les terres légères, sèches, bien meubles, qui sont ainsi perméables aux influences atmosphériques et dégagées de toutes mauvaises herbes. Si donc on a le choix de la terre, c'est à un sol de cette nature qu'il faut toujours donner la préférence, surtout pour les primeurs, dont on a un si grand besoin cette année.

L'une des conditions d'une bonne réussite est la plantation après une deuxième année de trèfle.

On sait aussi que les tubercules moyens sont les meilleurs pour la table ; on doit donc laisser,

quand on a le choix, les plus gros pour la vente ou pour le bétail.

Comme on demande, pour sa qualité, que la pomme de terre soit bien farineuse, et comme elle contient de 70 à 80 p. c. de parties aqueuses, on ne doit pas la cuire dans l'eau, mais à la vapeur. On y réussit très-bien en la plaçant dans un panier d'osier ou dans un vase en fer-blanc percé de trous que l'on adapte à une marmite contenant de l'eau que l'on fait bouillir; dans ce cas les pommes de terre ne doivent pas tremper dans l'eau.

On ne doit jamais les manger sans sel.

Les familles pauvres qui n'ont pas le moyen de se procurer de la viande, du lard, du beurre, ou de la graisse, afin d'assaisonner les pommes de terre, peuvent les manger cuites à *la robe de chambre* ou rôties, en accompagnant chaque bouchée d'une cuillerée de lait caillé (gros lait); ce qui devient ainsi très-nourrissant et bien préférable au café noir dont on fait aujourd'hui un si grand usage, pour le mélanger de la même manière à la pomme de terre.

Afin que les personnes qui ne connaissent pas les espèces précoces à planter aussitôt que la terre le permettra, puissent se les procurer toutes où il sera possible, je vais donner ici leur nomenclature.

Les sept premiers numéros sont les espèces auxquelles je donne la préférence, d'après une longue pratique.

1° *Plate jaune de six semaines*, à feuilles de laitue, ne fleurissant pas: c'est la plus précoce; on la récolte facilement après deux mois de plantation.

2° *Longue jaune*, très-noueuse, bien précoce et bonne pour les premières, produit beaucoup. (On la trouve dans les cantons d'Étalle et de Virton.)

3° *Truffe d'août*, grosse jaune, très-productive, de bonne qualité. (Elle se trouve dans les mêmes localités.)

4° *Shaw*, grosse jaune arrondie, très-précoce, produisant beaucoup, l'une des plus estimées des variétés hâtives.

5° *Longue rouge précoce*. (Elle se trouve beaucoup du côté de Luxembourg.)

6° *Hâtive de onze semaines*, grosse jaune, bonne qualité, très-productive. (On la trouve dans les cantons de Virton et d'Étalle.)

7° *Segonzac, ronde jaune*, d'un grand produit, très-hâtive.

Pour faciliter les occasions de trouver les espèces précoces que l'on voudrait planter, voici d'autres noms dont je fis les essais en 1847, et qui passent également pour très-précoces. La culture comparée que j'en ai faite, me permet de propager et de rendre publiques les espèces qui méritent la préférence sous le rapport du produit et de la qualité.

8° *Rouge du Palaniet*, précoce.

9° — *de la Guadeloupe*, précoce.

10° *Jaune corne*, précoce.

11° — *américaine*, extra-précoce.

12° — *anglaise, farineuse*, très-précoce.

13° *Rouge Roost-Beef*, précoce.

14° — *de New-York*, précoce.

15° *Jaune anglaise*, pour châssis, précoce.

16° *Rouge américaine*, précoce.

17° *Jaune champion*, précoce.

18° *Jaune Manleys*, très-précoce.

2. — *Froment.*

Je n'entrerai dans aucun détail sur ce qui concerne l'usage et la culture du froment; j'indiquerai

seulement ici les espèces que l'on peut encore semer en mars et avril, dans les côtes, dans les terres disponibles, ou dans celles où les froments d'hiver seraient manqués ou mal venus. On le sème aussi avantageusement après des racines récoltées tardivement. Le produit du blé printanier est moindre que de celui d'hiver; on le sème ordinairement à raison de 200 à 220 litres par hectare. Les espèces précoces sont :

1° Froment de mars blanc, sans barbe, épi allongé, graine rougeâtre, oblong, presque aussi estimé que le blé d'hiver ;

2° Blé de mars barbu ordinaire, c'est le plus répandu et l'un des plus précoces ;

3° Blé Fellemberg (de mars); épi très-blanc, grain petit, très-vigoureux, mais s'égrenant facilement ;

4° Froment Pictet (de mars); c'est peut-être le meilleur blé de printemps, tenant assez bien dans sa balle. J'ai semé ce blé plusieurs années, et m'en suis parfaitement bien trouvé ;

5° Blé de mars rouge sans barbe, épi d'un rouge pâle, d'un grain assez dur.

On distingue encore comme froments de printemps :

Le barbu grain vert ; — id. bleu ordinaire ; — id. hérissé, nain grain jaune ; — id. hérissé, velouté blanc ; — id. hérissé, velouté rouge ; — Richel barbe de Naples ; — à grains longs de Pologne.

3. — *Seigle.*

On sait qu'après le froment le seigle tient le premier rang pour la panification, et que, mêlé avec le froment, il forme le méteil dont on fait un si grand usage qu'il est devenu indispensable pour la nourriture de l'homme. On sait également que le

seigle veut une terre légère, bien meuble; mais il se contente d'un sol pauvre : il vient bien sur des prés retournés, des fossés relevés, des places à charbon dans les bois; il aime une fumure nouvelle et verte.

N'entendant parler ici que du seigle de printemps, je dois dire qu'il n'est pas assez généralement utilisé. On le sème en février et mars; les années humides et froides ne lui sont pas défavorables : il vient bien après les céréales d'hiver et après les racines récoltées tardivement.

Le seigle précoce est indiqué sous le nom de *seigle de mars* ou *Tremoïs*; on ne doit pas le confondre avec le seigle dit de la Saint-Jean, espèce d'ailleurs très-intéressante et qui se sème vers cette époque fin de juin, pour la faucher en vert et la récolter ensuite l'année suivante comme l'espèce ordinaire.

A. — Orge.

On a dit quelque part qu'il n'y a pas d'inconvénient plus grand pour tous les pays, que de ne pas récolter sur son territoire les denrées de première nécessité, parce qu'alors on devient tributaire de l'étranger et on court le risque de n'avoir que des denrées de médiocre qualité, de ne les recevoir que longtemps après qu'elles sont récoltées, et le plus souvent avariées.

Que les cultivateurs, mieux éclairés sur leurs véritables intérêts, s'occupent donc davantage des ressources qu'offre le sol du pays; que l'orge surtout soit plus généralement cultivée qu'on ne le fait, non-seulement pour servir à la fabrication des bières, à la nourriture du bétail, mais surtout pour que, transformée en *orge mondé*, *grué* et *perlé*, elle soit

adoptée comme nourriture par tous les ménages, par les administrations civiles et militaires et de bienfaisance.

L'orge, dont on n'apprécie pas assez les qualités nutritives, étant une semence indigène, il semble plus naturel de l'employer que de se servir du riz qu'elle pourrait remplacer pour les trois quarts au moins, et que l'on est toujours obligé de tirer de l'étranger.

De toutes les céréales, l'orge est celle qui croît le plus vite et qui est la moins sujette aux accidents; ses usages sont aussi nombreux qu'importants. On doit la préférer, comme aliment, à bien d'autres farineux : elle s'emploie dans l'économie domestique et animale; la médecine lui assigne le premier rang dans l'ordre diététique. Elle se cultive dans tous les pays, s'accommode à peu près de tous les sols et résiste à toutes les influences atmosphériques.

Son produit est proportionnellement plus abondant que celui des autres céréales. Les expériences comparatives que j'ai faites, cette année, entre l'orge mondé et le riz, employés l'un et l'autre en potages économiques distribués aux pauvres, m'ont démontré que l'orge mondé est même plus nourrissant que le riz; qu'il ne coûte que moitié; qu'il peut s'employer soit au beurre, soit au lait, soit au bouillon, et former ainsi un mets des plus substantiels.

Le kilogramme d'orge mondé peut absorber, comme le riz, 14 à 15 livres d'eau; seulement, la cuisson doit être un peu plus prolongée.

Le litre d'orge mondé pèse communément 660 à 670 grammes. La farine d'orge seule est trop courte pour former un bon pain, quoique nourrissant et sain; mais elle peut se mélanger avec la

farine de froment et de seigle pour opérer une bonne panification.

L'orge doit faire la base de toutes les soupes économiques. On l'emploie à la dose d'un demi-litre pour six personnes lorsque l'on opère en grand et avec d'autres mélanges alimentaires; quand elle est employée seule, on peut compter un quart de litre par personne.

Le grand point de la cuisson de l'orge mondé, pour le rendre bien nourrissant, est de provoquer son renflement; on le place, à cette fin, avec peu d'eau, sur un feu modéré, en conservant la marmite fermée. La vapeur qui s'établit pénètre insensiblement tous les grains: on y met de l'eau chaude à mesure de son absorption; on ajoute ensuite les assaisonnements.

Il n'est pas un ménage qui ne devrait avoir en réserve quelques boisseaux d'orge mondé, dont l'usage est trop peu répandu aujourd'hui, et sur lequel on doit attirer la plus scrupuleuse attention des familles peu aisées.

On objectera en vain la dépense. Chaque particulier ayant un champ peut cultiver un ou deux hectolitres d'orge; du reste, son prix peu élevé, dans les années ordinaires, la rend accessible à toutes les bourses.

L'orge, en la mondant, perd de 50 à 40 p. c. au plus; ainsi, un hectolitre donne 60 à 70 litres. Elle peut, au reste, se conserver d'une année à l'autre. C'est donc dans les années d'abondance que l'on peut et que l'on doit faire ses provisions pour les années moins heureuses en produits agricoles.

Bien que l'orge s'accommode assez de tous les sols, on doit cependant lui préférer une terre franche

calcaire bien meuble, un sol propre, dégagé de toutes mauvaises herbes; une terre sableuse convient pour les années humides. Elle réussit mieux quand on a fumé la terre pour une plante précédemment cultivée, c'est-à-dire après une récolte sarclée.

C'est encore ici une de ces habitudes routinières des cultivateurs, de croire toujours qu'il faut donner une fumure fraîche à l'orge, tandis qu'en la semant dans une terre fumée pour une précédente récolte, il y a bien plus d'espoir de réussite, et l'on gagne ainsi une fumure. On peut aussi semer après une céréale d'hiver; mais alors les mauvaises herbes sont à redouter.

N'entendant appliquer ces notes qu'aux cultures printanières à utiliser cette année, je n'indiquerai ici que les orges à récolter le plus tôt possible :

Orge de printemps à deux rangs, ou grande orge à gros grains : elle est moins sensible aux froids que la petite orge; on peut, pour cette raison, la semer en avril. Trois hectolitres de semence par hectare, telle est la proportion ordinaire. Le produit de l'orge d'été peut être généralement estimé de 13 à 23 hectolitres par hectare.

L'orge éventail ou pyramidale, ou orge-riz, donne un peu plus de produit : elle peut aussi se semer en avril; elle demande une terre plus forte.

Orge carrée de printemps, petite orge-escourgeon : elle est hâtive, s'accommode mieux des terrains médiocres que les autres.

Orge céleste, orge carrée nue, petite orge nue, l'une des plus productives : elle exige surtout une bonne terre; à semer en avril.

Orge nue à deux rangs, l'une des plus hâtives.

Orge à deux rangs, nouvelle variété d'Écosse, très-hâtive et productive.

Orge chevalier, l'une des plus fertiles.

Orge de Guimalaye ou de Nampto, nue sans balle; elle rend le double des autres et contient aussi beaucoup plus de parties nutritives: on pourrait même en espérer deux récoltes sur le même terrain dans les bonnes années.

5. — *Avoine.*

Comme l'on fait très-peu usage des avoines d'hiver, il devient superflu de les distinguer ici, toutes les espèces connues se cultivant également bien. L'avoine sert peu à la nourriture de l'homme, et, à cette occasion, je dois dire que l'on n'a pas assez l'usage de sa farine, dont on fait des soupes et des bouillies très-nourrissantes, soit à l'eau avec du beurre ou de la graisse, soit au lait: on en fait aussi du gruau. Il devrait donc en être comme de l'orge, c'est-à-dire que chaque ménage pourrait toujours avoir en réserve, pour les années de disette et même pour l'usage habituel, une bonne partie de farine d'avoine qui coûte moins encore que l'orge.

L'avoine se sème en mars à raison de 250 à 300 litres par hectare.

L'avoine dite *chaude* se récolte un peu plus tôt que les autres espèces; elle aime assez l'humidité, mais ne craint ni froid, ni sécheresse. Elle réussit dans les terres sableuses et aussi dans les terres fortes; elle donne de grands produits lorsqu'on la sème sur les fossés, les terres défrichées, les étangs desséchés.

Voici les autres espèces:

1° L'avoine commune la plus généralement cultivée;

2° L'avoine noire de Brie, l'une des plus productives et l'une des meilleures qualités ;

3° L'avoine de Géorgie, très-bonne qualité à gros grains lourds et très-bons, mais son écorce dure la rend d'une mastication plus difficile pour les vieux chevaux ;

4° L'avoine unilatérale, ou de Russie, dont les grains s'inclinent tous du même côté. Il en existe deux variétés, l'une à grains blancs, l'autre à grains noirs ; son grand produit lui fait donner la préférence sur toutes les autres.

Les avoines les plus hâtives sont :

5° L'avoine d'Hopetown, très-productive ;

6° — du Kamtschatka, id.

7° — Goanette.

6. — *Le maïs.*

Après les produits indiqués plus haut, je dois dire quelques mots du maïs, encore inconnu dans le pays, et qu'il serait important d'y introduire, afin de multiplier les ressources alimentaires et de ne plus devenir, comme ces dernières années, victimes d'un seul produit mal venu.

Le maïs, aussi indiqué sous le nom de *blé de Turquie*, *blé d'Espagne*, *de Barbarie*, est d'une énorme consommation en France et dans beaucoup de pays, où il est généralement cultivé comme principale nourriture de l'homme. Pourquoi alors ne l'introduirait-on pas chez nous ? En vain dirait-on qu'il ne mûrit pas suffisamment, j'en conviens pour les espèces tardives ; mais que l'on se procure les espèces précoces, celles auxquelles deux et trois mois de végétation suffisent pour être récoltées, et l'on verra qu'elles peuvent très-bien mûrir : c'est,

au moins, ce que j'expérimente depuis plusieurs années que je cultive le maïs, comme plante d'agrément. Je me propose cette année, de faire des essais comparatifs de toutes les sortes connues, afin de pouvoir renseigner les espèces à préférer pour notre pays et les usages particuliers auxquels on peut l'employer pour la nourriture de l'homme et du bétail.

Je ne puis mieux faire, pour le moment, que de citer ici l'extrait des expériences des cultivateurs et des économistes les plus distingués; ils disent en effet :

« Qu'il n'est aucune plante d'un intérêt plus grand et d'une utilité plus générale que le maïs; « il sert, sous un grand nombre de formes différentes, à la nourriture de l'homme, à celle des animaux domestiques, aux besoins de l'économie industrielle, et il offre des ressources à la médecine hygiénique. Le grain sert pour boisson émolliente et diurétique; la farine en cataplasme émollient; les tiges donnent sucre et alcool; brûlées, elles donnent beaucoup de potasse.

« On utilise ses grains, tantôt simplement grillés ou bouillis quelque temps avant leur complète maturité, tantôt réduits en farine et sous forme de pâte, d'une digestion facile, à laquelle on a donné, selon sa consistance, le choix des assaisonnements et le mode de préparation, les noms de *polenta*, de *gaude* ou de *millias* d'autrefois; sous forme de pain ou de gâteaux, avec ou sans mélange de farine de froment, de seigle, de sarrasin, de fécule ou de pulpe de pommes de terre.

« On le mange en bouillie, au lait ou au beurre, avec sel, ou en forme de gâteaux légèrement sa-
lés, que l'on fait cuire dans une tourtière ou au

« four ; on en coupe des tranches que l'on grille
« des deux côtés.

« Le maïs peut remplacer l'orge et le blé dans la
« préparation de la bière ; on en extrait par infu-
« sion, après l'avoir torréfié, un breuvage qui a l'ap-
« parence du café et dont les Chiliens sont très-
« avides.

« On peut en retirer, en proportion notable, du
« vinaigre ou de l'alcool ; on en fait une boisson
« aussi saine qu'agréable, mêlée avec du jus de gro-
« seille et sans addition de sucre.

« On fait confire ses jeunes épis, non encore
« fécondés, au vinaigre comme les cornichons.

« Ses grains sont une excellente nourriture pour
« presque tous les animaux, et l'on sait combien
« les oiseaux de basse-cour en sont avides.

« Ses feuilles servent aussi à différents usages,
« et surtout à faire de très-bonnes paillasses. »

Le maïs s'accommode assez généralement de toutes les terres, lorsqu'elles sont suffisamment profondes, ameublies et convenablement fumées. Les terres légères un peu humides, abritées du nord, conviennent le mieux.

De toutes les céréales, c'est celle qui peut succéder avec le moins d'inconvénient au froment ; mais comme elle épuise assez la terre, il convient, pour la grande culture, de ne la faire entrer dans les rotations que tous les quatre ou cinq ans.

Quoique le maïs puisse conserver sa propriété germinative pendant huit à dix ans, il est néanmoins préférable de choisir, pour semence, des grains de l'année précédente ; les grains du centre de l'épi étant les mieux nourris, on doit aussi les préférer à ceux du haut et du bas. Il est bon, comme pour toutes semences en général, de varier celle du

mais tous les ans d'un lieu à l'autre ; on laisse adhérer à l'épi, jusqu'au moment du semis, les grains que l'on veut conserver pour semence.

Il est toujours très-utile de faire macérer les graines à semer dans de l'eau, méthode qui a en même temps l'avantage de séparer les grains trop petits, les plus légers ; par là on préserve les semences des ravages des insectes. On trempe donc les grains dans une lessive alcaline ou dans un lait de chaux. Cette méthode est applicable à d'autres espèces de grains.

On sème le maïs dès que la gelée n'est plus à craindre, de la mi-avril jusqu'en juin. On peut semer en deux ou trois fois, afin de mieux profiter des diverses températures ; cependant, le mois de mai paraît être l'époque la plus convenable pour le semis.

On sème en lignes distantes environ de 70 à 80 centimètres ; on met à chaque plant, espacé de 40 à 50 centimètres, deux à trois grains ; on recouvre peu : il suffit d'un pouce dans les terres fortes et d'un pouce et demi dans les terres légères. On a soin de sarcler, d'éclaircir et de supprimer les bourgeons qui viennent au pied, lorsque les plants ont 30 à 40 centimètres de haut ; on les butte assez haut, de manière à ne pas attaquer les racines et en aplatisant le dessus, afin de permettre le passage aux influences atmosphériques et à la pluie.

On ne laisse que deux ou trois épis sur chaque pied. Lorsque les barbes qui pendent de l'épi commencent à se dessécher, ce qui arrive après la fécondation, on supprime le sommet de la tige au-dessus du dernier épi. Tout ce que l'on supprime ainsi est très-bon pour le bétail. Des auteurs ne trouvent pas convenable de supprimer les fleurs.

On récolte dès que l'enveloppe de l'épi est desséchée et que le grain est dur.

Le maïs quarantain est l'une des espèces à préférer pour nos contrées ; plus son buttage est élevé, plus il produit ; il peut, dit-on, rapporter 40 p. c. de bénéfice : il lui faut moins de trois mois pour arriver à sa maturité.

Le maïs nain à poulet est également une espèce précoce que l'on peut introduire dans notre culture.

Viennent ensuite le maïs cinquantin et le maïs d'été.

Ces quatre espèces, dont on peut dès maintenant garantir la réussite, sont plus que suffisantes pour introduire l'un des produits qui rapporte le plus et qui serait de la plus haute ressource pour les années où d'autres produits viendraient à manquer.

7. — *Le millet.*

Après le maïs viennent les différentes sortes de millet ou panis que les cultivateurs de notre pays connaissent trop peu, et qui seraient également d'une grande ressource à défaut des produits habituels auxquels on s'attache trop exclusivement.

Je cultive aussi les millets comme plantes d'agrément, et je n'ai jamais vu qu'ils ne mûrissent pas dans nos contrées.

On le mange à la façon du riz, cuit dans le lait, au bouillon ou au beurre ; il sert également à la nourriture des animaux domestiques : de toutes les céréales, il fournit la meilleure paille pour la nourriture du bétail.

Cette plante, qui aime la chaleur, ne souffre aucunement de la sécheresse : elle la supporte mieux que toutes les autres plantes ; mais elle est très-

sensible à la gelée, on ne doit donc la semer qu'en mai.

Le millet demande un sol bien ameubli, dans une bonne exposition, nettoyé par plusieurs cultures, une terre légère, substantielle; les sols humides ne lui conviennent pas: il pourrait avantageusement remplacer les cultures printanières détruites par quelques accidents.

Si l'on fume, le fumier doit être enterré avant l'hiver ou avant le premier labour du printemps.

On sème à la volée ou en ligne; je donne la préférence à ce dernier moyen, qui permet d'éclaircir, de sarcler, de biner et de butter.

Cette graine ayant l'inconvénient de s'éplucher facilement, il faut faire la récolte sans attendre une trop grande maturité.

Trente litres de semence suffisent par hectare. L'hectare peut produire de 20 à 23 hectolitres.

L'hectolitre pèse environ 65 à 70 kilos et donne 40 à 45 kilos de millet mondé.

On cultive principalement deux sortes de millets: celui d'Italie et celui dit commun. Je donne la préférence à ce dernier pour la nourriture de l'homme; le grain en est plus gros et il s'accommode mieux de notre sol: il ne lui faut que trois mois à trois mois et demi de reproduction, tandis que l'autre demande plus de temps.

8. — Le sorgho.

Cette plante est aussi une espèce de millet, avec lequel elle est souvent confondue. Ses usages et sa culture étant à peu près les mêmes, il est superflu d'en donner le détail; seulement, on la distingue par sa tige qui ressemble à celle du maïs: elle épuise plus la terre que le millet ordinaire.

9. — *Les lentilles.*

La lentille est encore une plante alimentaire farineuse dont l'usage est trop peu répandu, et qui serait d'une si grande ressource en cas de disette d'autres plantes plus usitées.

On en cultive principalement de deux sortes : 1° la grosse lentille ordinaire commune, avec ses sous-variétés, et 2° le lentillon. On ne doit pas les confondre avec une variété de vesce à grains blancs que l'on appelle lentille de Canada, ni avec la gesse, à laquelle on donne le nom de lentille d'Espagne, trop peu connues et aussi très-bonnes pour la nourriture de l'homme.

Toutes ces espèces ne sont pas difficiles sur le choix du terrain; cependant, les terres légères meubles, plus sèches qu'humides, leur conviennent mieux que les terrains froids, compactes et argileux. On peut les semer à la volée, en ligne ou en touffes faites à la main ou avec une binette, comme pour les haricots; l'époque des semis peut être en mars et avril.

Le semis en lignes doit être préféré à cause de la facilité du binage et du buttage qui leur conviennent beaucoup.

On espace les rangs de 40 à 50 centimètres, en semant en lignes; il faut un hectolitre de semence par hectare: le produit moyen peut être de 12 à 14 hectolitres.

Quoique les produits de la lentille soient peu abondants, ils sont de première qualité, et de toutes les graines, c'est l'une des plus nourrissantes.

On la fait cuire à l'eau, au lait, ou assaisonnée de bouillon gras ou de beurre, avec oignons rousis; au moment de servir, on y met un peu de vinaigre.

Il existe une espèce de lentille à une fleur, appelée jarat ou jarosse, qui devrait être très-estimée, et que l'on ne connaît pas dans ce pays ; elle réussit dans les terrains les plus médiocres s'ils ne sont pas calcaires : les trois ou quatre grains de la gousse sont plus sphériques que les lentilles ordinaires.

10. — *Le topinambour.*

Le topinambour est une plante vivace qui peut se cultiver dans les mêmes conditions que la pomme de terre, mais qui est beaucoup plus rustique, et si elle est moins recherchée pour la nourriture de l'homme, elle devrait être plus généralement cultivée pour la nourriture du bétail, afin de ménager ainsi des produits qu'on lui prodigue ordinairement, et qui seraient mieux employés pour nourrir l'homme.

Le topinambour ou poire de terre peut résister aux plus fortes sécheresses. Il vient dans les terres les plus mauvaises et réussit sur tous les sols ; il préfère cependant un terrain meuble et léger à des terres argileuses et compactes, où les tubercules ne pourraient pas aussi facilement se développer ; il résiste aux froids les plus rigoureux. Bien que le topinambour soit peu utilisé pour la nourriture de l'homme, parce que l'on n'en a pas l'usage, il fournit néanmoins un aliment sain. On le cuit sous la cendre comme les pommes de terre ; on le cuit aussi dans l'eau, et on l'assaisonne à la sauce blanche ou brune, ou au beurre comme les artichauts, dont il a le goût.

C'est un produit des plus importants pour le bétail et les pores, qu'il nourrirait avec plus d'avantage que les pommes de terre. Les vaches, les bêtes à laine et même les chevaux aiment ce produit dont ils sont très-avides après quelques jours d'usage.

Le feuillage est un fourrage très-recherché et d'une grande ressource, surtout donné vert ; il peut être également converti en fourrage sec. Les tiges servent à chauffer les fours.

Comme le topinambour vient partout et sans fumier, on pourrait en planter dans toutes les terres incultes, dans les coins perdus. La seule chose qu'on lui reproche, c'est qu'on peut difficilement se débarrasser de sa reproduction dans les terres que l'on voudrait occuper par d'autres cultures, parce que la plus petite racine se reproduit ; on parvient cependant à l'éloigner par des récoltes à faucher, telles que trèfle, luzerne, et aussi par le pâturage des porcs.

Il vient également dans les expositions ombragées, dans les taillis, les bosquets. On peut le planter pour former des abris contre le soleil ; c'est l'une des plantes les moins exigeantes et l'une des plus robustes. On le plante en lignes, à la distance de 40 à 50 centimètres ; on peut planter dès janvier ou février, mais surtout en mars. Un hectare demande 15 à 20 hectolitres de tubercules, et il peut produire de 120 à 150 hectolitres, et en outre dix mille kilogrammes de fourrage.

Quand on désire de bons produits, on bine et on butte comme pour la pomme de terre. On peut ne récolter qu'à mesure des besoins et même pendant l'hiver.

Que les éleveurs de bestiaux reviennent donc de leur insouciance, et qu'ils se persuadent bien que la seule chose que l'on puisse reprocher au topinambour, sa reproduction continuelle, n'est qu'un faible embarras qui disparaît à côté d'une culture réglée et que l'on pourrait établir ainsi qu'il suit : 1° topinambour ; 2° semence de prairie artificielle

avec grain de printemps; 3° prairie; 4° céréale d'hiver; 5° topinambour (1).

11. — *Le sarrasin.*

Le sarrasin est aussi une plante de printemps que l'on ne doit pas négliger, afin de multiplier autant que possible toutes les ressources nutritives. On sait que le sarrasin sert non-seulement à la nourriture de l'homme et des bestiaux, mais qu'il peut être aussi cultivé comme pâturage et comme engrais du sol.

La farine que l'on retire de ce grain peut être convertie en bouillie, soit au lait, soit à l'eau, en galettes, en gâteaux très-estimés. En temps de disette, on pourrait aussi en faire du pain, mais, à la vérité, de médiocre qualité.

Son usage principal, hors les temps calamiteux, serait donc de l'employer pour le bétail, l'engraisement des pores, de la volaille; il passe même pour être plus nutritif que l'avoine pour les chevaux.

Les tiges et les feuilles forment un bon fourrage, fauchées pendant la fleuraison; dans ce dernier état, il devient un engrais végétal très-important en le retournant en terre.

On sait que le sarrasin se contente de terrains maigres, sablonneux, crayeux, tourbeux, légers et arides; il vient sur les défrichements de bruyères et de landes, dans les marais desséchés, et convient aux assolements de terres sèches, siliceuses et caillouteuses. On ne devrait pas négliger sa culture pour les terres qui n'ont pu être suffisamment préparées, ou après des semailles mal venues; il épuise

(1) La *Bibliothèque rurale de Belgique* comprend un traité sur la culture, l'alcoolisation et la panification du topinambour, par M. Delbetz. Ce travail est remarquable.

peu la terre qu'il ameublait aussi bien que des récoltes sarclées.

On sème de mai à juillet 60 à 70 litres par hectare, quand on entend récolter la graine, et le double, lorsqu'il doit servir de fourrage ou d'engrais. Le produit peut être de 16 à 18 hectolitres de graine et 16 à 18 cents kilos de paille.

Le sarrasin est très-sensible à la gelée et aux intempéries ; il pousse promptement, de sorte que l'on ne doit le semer que lorsque les gelées ne sont plus à craindre. On récolte aussitôt qu'une partie des grains paraissent bruns.

Lorsque le sarrasin a coulé, ou qu'il est mal réussi, on le donne en fourrage, mais avec modération, ou bien on le retourne en terre pour servir d'engrais.

12. — *Pois.*

On doit convenir que les pois sont trop peu cultivés dans notre pays, et chacun se borne presque toujours à quelques faibles plantes de jardin. Cependant, l'on sait quel produit important donnerait une culture plus étendue dont on trouverait une si bonne ressource en cas de disette de pommes de terre.

Je n'entends ici dire un mot que sur les pois précoces que l'on doit encore semer au printemps, soit dans les champs, soit dans les jardins.

Le pois gris hâtif, de grande culture, que l'on peut semer en mars.

Le pois gris tardif, aussi de grande culture, que l'on peut différer de semer jusqu'en mai. Ces deux espèces sont moins bonnes pour la nourriture de l'homme que le pois Clamart, le pois à cosse violette, le pois Michaix de Hollande pour la culture en plein champ.

Au nombre des pois de petite culture, je citerai :

1° Le pois Prince-Albert ; 2° le pois Michaix : on peut les semer en mars et en avril ; 3° le pois nain hâtif, s'élevant de un à deux pieds ; 4° le pois nain vert ; 5° le pois blanc à rames, mange-tout ; 6° pois chiches à rames, deuxième hâtif, de très-bonne qualité.

Les pois aiment surtout les terres argilo-calcaires et sablo-calcaires, ou seulement sablonneuses pour les années humides. Ainsi, les terrains marnés et chaulés leur conviennent pour la grande culture.

On compte de 200 à 250 litres pour un hectare, qui peut produire, en moyenne, 14 à 18 hectolitres. On sème à la volée ou en lignes, le premier moyen peut bien être plus avantageux pour la culture des champs.

Les pois réussissent avant et après toutes espèces de récoltes, excepté après eux-mêmes.

On sème généralement depuis la fin de février jusqu'en mai ; les semences hâtives sont les meilleures.

Les pois sont une nourriture très-saine ; on en fait des potages, des purées, à la viande, au lard ou au beurre. Il serait à désirer que cette nourriture fût plus répandue, car on a remarqué que les personnes qui en font un usage habituel sont bien plus robustes que celles qui ne se nourrissent que de pommes de terre.

13. — *Haricots.*

Après le froment, les haricots sont certainement le produit farineux le plus utile et le plus nourrissant que l'on connaisse ; il est même incompréhensible que chaque ménage n'en cultive pas en suffisance pour les provisions d'hiver.

On objectera peut-être que leur végétation est

incertaine dans notre pays, que ce sont des plantes du Midi, et que surtout dans le Luxembourg on ne les voit pas suffisamment mûrir ; mais c'est encore là une erreur ou un préjugé. Il en est de ce produit comme de tant d'autres plantes que l'on ne connaît pas assez pour distinguer les espèces précoces des tardives, et certainement les haricots qui n'ont besoin que de trois mois de reproduction, peuvent être considérés au nombre des meilleurs produits.

Il est véritable que les haricots ne supportent pas les gelées, que les années humides leur sont contraires ; mais comme on les utilise aussi en vert lorsque l'on voit que la température habituelle est trop humide pour espérer une bonne maturité des fèves, c'est le cas d'en faire usage, en les salant dans des pots de grès après les avoir coupés menus, en les séchant au four lorsque le pain est retiré, après les avoir cassés en deux ou trois morceaux. Dans l'un et l'autre cas on a soin de les effiler, et aussi en les mangeant en vert. Il existe même des espèces qui sont préférables pour la nourriture, lorsque la fève n'est pas encore mûre.

On rencontre un grand nombre d'espèces de haricots, je n'entends parler ici que des sortes précoces, celles dont la maturité est à peu près assurée tous les ans et dont on fait usage en vert, savoir :

1° Haricot hâtif de Hollande, l'un des plus précoces et des meilleurs pour utiliser en vert ;

2° Haricot hâtif de Laon, ou flageolet, très-nain, fort hâtif, bon en vert et en sec ;

3° Haricot jaune très-hâtif ;

4° — noir très-hâtif ;

5° — nain blanc, sans parchemin, très-productif, très-hâtif ; mais ses longues cosses trai-

nant par terre sont sujettes à pourrir, les années humides ;

6° Haricot de Soissons, nain ou gros pieds, hâtif, bon à écosser avant la maturité ;

7° Haricot Prédome, à rames, mange-tout, très-bonne variété, vert et sec ;

8° Haricot dit princesse, espèce très-productive, bonne qualité qui mûrit toujours.

Les haricots nains seuls se cultivent en pleine terre ; ils redoutent peu les sécheresses, et réussissent dans les terres légères, substantielles, dans les sablo-calcaires : on sème en lignes ou en touffes pour les jardins.

On espace les lignes de 40 à 50 centimètres. On met six ou sept grains par pied de longueur. On peut obtenir 15 à 18 hectolitres de grains par hectare.

Si l'on ne pouvait cultiver les haricots en grand, tout au moins chacun devrait-il en mettre abondamment dans son jardin, afin de se réserver ainsi des provisions d'hiver et une bonne nourriture précoce.

14. — *Grosses fèves.*

Cette fève, que l'on appelle aussi fève de marais, est également d'un très-bon produit ; on peut la planter en mars et avril, et même en février, et l'utiliser deux mois après sa plantation : elle est d'autant plus précieuse qu'on la mange avec ses gousses vertes aussitôt que la fève commence à se former. On peut aussi employer les sommités des tiges que l'on pince. Indépendamment du produit, ce moyen fait reporter la sève vers les gousses.

Une variété également très-précoce pour les jardins est la fève julienne, spécialement cultivée pour

la nourriture de l'homme, soit sèche, soit en vert, avec ses gousses.

Pour la culture en grand, on donne la préférence à la féverole, plus petite que les autres et plus tardive; elle est presque uniquement utilisée pour le bétail.

On sème à la volée et de préférence en lignes, ou en touffes à 60 centimètres de distance. 150 litres pour un hectare peuvent produire de 15 à 18 hectolitres, plus la paille.

Les terres un peu fortes, argileuses, conviennent assez à cette culture qui aime les années humides et les forts engrais.

Il existe beaucoup d'autres légumes précoces que l'on doit également ne pas négliger de semer; leur culture étant généralement connue, je me bornerai à les indiquer ci-après :

1° Betterave rouge à salade, hâtive ;

2° Betterave de Bassano, l'une des meilleures variétés pour manger et mélanger à la farine de froment pour la panification ;

3° Carottes de toutes les espèces, et surtout les longues blanches et les longues rouges à collet vert, remarquables par l'abondance et la grosseur de leurs racines. Leur grand produit pour la nourriture de l'homme et du bétail doit les faire adopter dans toutes les cultures. Ces espèces peuvent devenir d'une très-grande ressource pour les approvisionnements; elles s'allient mieux encore que les betteraves avec la farine pour la panification, et les essais que j'en ai faits ont produit les plus beaux résultats ;

4° Carotte rouge hâtive de pleine terre ;

5° Carotte très-courte rouge hâtive de Hollande ;

6° Céleris : on doit cultiver toutes les sortes et surtout le court hâtif ;

7° Toutes les espèces de chicorées, endives et scaroles;

8° Tous les choux en général, pommés, frisés, verts; les plus hâtifs sont :

Le chou d'York, petit hâtif; — id. cabaye superfin, hâtif; — id. pain de sucre, le plus hâtif; — id. cabus blanc à pied court, très-hâtif; — id. rouge, hâtif; — id. de Milan, hâtif; — id. d'Ulm, très-hâtif; — id. de Savoie grand jaune, hâtif; — le chou-fleur, hâtif ordinaire; — le chou de Hollande, hâtif; — id. brocoli blanc gros, hâtif; — id. brocoli pourpre gros, hâtif.

On doit avoir soin de semer beaucoup d'épinards de toute espèce en mars et avril, aussitôt que le temps le permettra, pour récolter dans un mois et demi et deux mois.

Les navets, les radis, les scorsonères ou salsifis: on en mange aussi les jeunes pousses.

Il existe bien des plantes sauvages dont on peut, dès les mois d'avril et de mai, manger les jeunes pousses; mais on doit en ceci agir avec discernement, car on pourrait ainsi bien souvent, excité par le besoin, faire usage de plantes vénéneuses ou insalubres.

Toutes celles que l'on peut manger doivent au préalable être passées à l'eau bouillante et étuvées ensuite.

Voici le nom de quelques-unes que je connais et dont on peut en toute assurance faire usage :

Les jeunes pousses de la grande ortie, que l'on peut manger comme les épinards. On la trouve partout.

L'ortie bâtarde, de même.

Raiponce, rave sauvage, qui vient dans les bois: on mange les jeunes pousses et les racines en salade.

Pissenlit : on en mange les jeunes pousses en salade ou cuites.

Houblon : on en mange les jeunes pousses comme les asperges.

Houblon des haies : on en mange les jeunes pousses.

Épinard sauvage, dit bon Henri ou patte d'oie (*aripes*) : on en mange les feuilles et les jeunes pousses comme les épinards.

Je terminerai cette nomenclature en répétant ce que je disais en commençant, que je ne donne ces extraits que pour ce qui concerne les plantes les plus précoces, les plantes que tout le monde devrait connaître et cultiver, afin de se prémunir contre les années désastreuses, et de pouvoir récolter aussitôt que possible des produits printaniers et suffisants pour venir en aide à la classe nécessiteuse.

Je ne puis en même temps me dispenser d'ajouter ici comme avis à tous les cultivateurs, à tous les particuliers ayant une pièce de terre, que les expériences de ces dernières années doivent leur faire voir le danger de borner les cultures à des produits restreints, exclusifs; tandis qu'en adoptant, par exemple, pour chaque année, les grains, les orges, les maïs, les pommes de terre, les topinambours, les fèves, les haricots, les pois et les lentilles, on serait assuré de n'avoir jamais de disette à redouter, car on opposerait ainsi une culture de farineux à toutes les températures, aux différentes natures de sols, et si l'un de ces produits venait à manquer une année, il en resterait toujours d'autres sur lesquels on pourrait compter pour les besoins alimentaires du pays.

CHAPITRE XIII.

CULTURE, FABRICATION, USAGE ET INCONVÉNIENTS DU TABAC.

Le *tabac*, que les botanistes connaissent sous le nom de *nicotiane*, *NICOTIANA TABACUM* (LINNÉ), de la famille des solanées, est originaire de l'Amérique, où il est vivace, tandis qu'il est annuel en Europe, où il a été introduit vers l'an 1560.

Nicot, gentilhomme français, ambassadeur de France à la cour de Portugal, offrit cette plante à Catherine de Médicis, qui en devint, par la suite, tellement enthousiaste, qu'elle le proposait comme remède pour tous les maux. C'est à cette époque qu'il prit le nom d'*herbe à la reine* et de *nicotiane*, du nom de son introducteur, nom générique qui lui fut donné par Linné. On l'appela ensuite *herbe du grand prieur*, parce que le grand prieur de France, prince de la maison de Lorraine, en usait beaucoup. Cette plante reçut d'autres noms encore, par suite du grand usage qu'en faisaient certaines personnes renommées.

On finit, en Europe, par adopter généralement le nom de *tabac*, que les Espagnols lui avaient donné vers l'an 1518 ou 1520, parce qu'ils trouvèrent cette plante à *Tabago* ou *Tabaco*, l'une des Petites-Antilles, ou, selon d'autres, à *Tabasco*, au Mexique.

A cette époque, Cortez en envoya des graines à

Charles-Quint, qui les fit semer et cultiver; mais ce nouveau produit n'obtint pas alors le succès qu'on en attendait.

On donne aujourd'hui au tabac toutes sortes de noms vulgaires : *grand tabac*, *tabac de la Floride*, *tabac mâle*, *tabac vrai*, *poutiane*, *tornabonne*, *herbe à l'ambassadeur*, *herbe à tous maux*, *herbe à la reine*, *herbe de Ternabon*, *herbe de Sainte-Croix*, *herbe du grand prieur*; *herbe sacrée*; *jusquiamé Pérou*; *panacée antarctique*; *herbe sainte*; *petun*; *poutiane*; *toubac*.

En allemand, *tubak* ou *tabak*.

En anglais, *tobacco*.

En italien et en espagnol, *tobacco* ou *tabagio*.

En brésilien, *petun*.

On possède un certain nombre de variétés de tabacs :

Celui à feuilles étroites, de Virginie, d'Asie, de Vérine, du Brésil, de la Havane; le tabac turc, du Missouri, le petit, celui à feuilles rondes, celui du Mexique, le tabac hybride qui se multiplie par boutures, etc., etc.

Le tabac est de sa nature une herbe âcre, caustique et narcotique; les feuilles, à l'état frais, ont une odeur virceuse et une saveur aromatique; lorsqu'elles sont desséchées, elles ont alors subi un commencement de fermentation qui les rend d'un brun plus ou moins foncé, d'une odeur pénétrante et d'une saveur très-âcre.

Les effets ordinaires et modérés du tabac, qu'il soit fumé, chiqué ou prisé, sont les vertiges, l'ivresse, le trouble de la vue, et en général, si le tabac peut être utile, c'est dans des cas rares, où il faut augmenter la sécrétion de la salive, ou exciter la membrane pituitaire. On le dit aussi antiscorbutique,

pouvant combattre les influences fâcheuses d'un air impur.

Pris à l'intérieur, il est considéré comme vénéneux, irrite vivement la surface de l'estomac, détermine des nausées, des vomissements, et même des déjections sanguinolentes; à hautes doses, il agit très-violemment, à la manière des poisons narcotico-âcres; sa fumée prise en lavement ou sa décoction peuvent donner la mort.

On retire des feuilles un principe actif très-vénéneux, appelé *nicotine*, principe alcalin du tabac, dont un trop célèbre procès en Belgique a rendu vulgaires les mortelles propriétés.

On emploie beaucoup le tabac en médecine vétérinaire pour composer une pommade contre les insectes qui attaquent la peau des animaux, contre les poux;

Contre les maladies comateuses et le tétanos du cheval;

Contre les coliques;

Contre l'ascite des chiens.

Chez les carnivores, donné à l'intérieur, ou appliqué sur la peau, le tabac détermine le vomissement; on l'emploie aussi pour combattre la gale et les dartres.

Les bergers se servent de leur salive imprégnée des principes du tabac par la mastication, pour guérir la gale commençante des moutons.

La fumée du tabac est employée pour faire périr les pucerons qui nuisent aux plantes.

Du tabac brûlé sur un réchaud, dans un appartement infecté de punaises, les fait infailliblement périr, si on a la précaution de laisser les portes et les croisées fermées. La fumée du tabac, mieux que tout autre remède, pénètre dans toutes les fentes,

dans les joints des meubles, des boiseries, et fait périr jusqu'aux œufs de ces insectes malfaisants.

Dans certaines contrées, les maquignons qui veulent vendre un cheval très-méchant, lui administrent quelques onces de tabac en suspension dans l'alcool, afin de le plonger dans un état de somnolence qui cache momentanément ses vices.

La décoction de tabac avec sulfate de cuivre et potasse donne un beau vert gazon.

D'après les diverses préparations que l'on fait subir au tabac, il est devenu, par l'empire de l'habitude, non-seulement un objet de délices et souvent de grande nécessité, mais est encore admis comme objet de mode et de bon genre.

On dit bien que le tabac mâché ou fumé ôte l'appétit et qu'on peut faire beaucoup de chemin sans être pressé par la faim; mais on doit comprendre que cette faim momentanément apaisée ne peut l'être qu'en contrariant la nature par la contraction que doit occasionner la fumée qui apaise la faim, non en la satisfaisant, mais en détruisant cette sensation et en diminuant l'activité des autres fonctions, ainsi qu'il arrive aux grands buveurs de spiritueux.

Plempius a remarqué également que le tabac diminuait le sentiment de la faim; mais il croit que c'est par l'abondance de sérosité ou de salive qui s'écoule dans l'estomac, et qui remplit plus ou moins ce viscère, et que cette sensation se trouve apaisée par suite de l'absorption qu'il en fait, et non par son énervation et son engourdissement. Il y a lieu de croire que les deux causes contribuent concurremment à diminuer le sentiment de la faim; quoi qu'il en soit, il est à supposer que tous ces effets sont toujours éprouvés au détriment de la santé.

L'usage du tabac fut vivement préconisé et plus vivement encore attaqué : on le vit, tour à tour, encouragé et proscrit par les souverains. Plus de cent volumes ont été écrits sur le tabac ; le plus remarquable de ces ouvrages était l'œuvre de l'un des derniers *Stuarts*. Des souverains en défendirent l'introduction dans leurs États, même sous peine de mort ; mais d'autres le vantèrent, et son usage allant toujours croissant, certains gouvernements sentirent l'avantage qu'ils pouvaient en retirer.

On finit par reconnaître dans cette substance végétale un objet d'agrément du même ordre que *l'opium, le café, le thé et les liqueurs alcooliques*.

Un fait digne de remarque, c'est que tous ceux qui usent du tabac, ont un mépris mêlé de dégoût les uns pour les autres ; en les interrogeant tour à tour, on arrive à connaître la vérité.

Les fumeurs et les priseurs méprisent les chiqueurs qu'ils considèrent comme l'opprobre du genre.

Le fumeur ne comprend pas comment il est possible de priser ; les agréments qui sont si souvent le résultat, la conséquence du tabac prisé à l'excès, sont en horreur au fumeur. Dans tous les cas, nous recommandons aux maîtresses de maison d'exiger que leurs cuisinières ne prisent pas ; mieux vaudrait-il, peut-être, les voir fumer !

Les grands fumeurs semblent, presque toujours, plongés dans de profondes méditations ; mais il ne faut pas, pensons-nous, se laisser imposer par cet air réfléchi : la plupart du temps, ils ne pensent à rien, ils sont dans *l'assourpissement nicotique*.

Avec le désir du fumeur, vient le besoin de boire, et après boire le désir de fumer.

L'usage du tabac devient souvent une telle nécessité, que l'on préférerait se priver du nécessaire plutôt que de renoncer, pour quelque temps, à cette fâcheuse habitude.

Le priseur croit avoir plus de dignité que le fumeur; mais son habitude ne convient qu'aux personnes graves, bien qu'une certaine classe de fashionables, quoique jeunes encore, espèrent se donner du ton en offrant une prise aux anciens.

Le sexe féminin, arrivé au dégoût des choses par suite de leur abus, se console assez volontiers en prisant.

La boîte à tabac sert aussi de contenance à ceux qui, ayant l'esprit obtus ou paresseux, pétrissent d'un air important la poudre qu'elle renferme. . . . en attendant les idées.

Elle sert à entamer la conversation dans une rencontre; à préluder à un raccommodement après une dispute: vanter le tabac d'un priseur, c'est lui faire un grand plaisir. Le docteur Amédée Joux dit: « qu'à la fétidité de l'haleine et à l'odeur pénétrante dont leur personne et tous leurs vêtements sont imprégnés, les fumeurs joignent, comme il est dit plus haut, le besoin de boire, celui de cracher continuellement; incommodité qu'ils partagent avec les chiqueurs, autre espèce d'affligés non moins répugnante que la première.

On passe sous silence la noirceur des dents, leur usure, la prédisposition aux cancers des lèvres, ainsi que bien d'autres inconvénients, suites de l'usage de la pipe.

Pour ce qui concerne le priseur, son infirmité est au moins aussi grande: danger des polypes, des humeurs de toutes sortes, augmentation du nez; il est condamné à porter dans l'une des poches la

cause de son mal, d'en avoir la marque au nez, et les défécations de ce nez dans une autre poche, sur un mouchoir ignoble qui s'en trouve sordidement imprégné.

Voyez donc où en sont arrivés les peuples de grands fumeurs! il n'y a pas à douter que l'usage de cette solanée vireuse ne finisse avec le temps par jeter l'homme dans l'assoupissement et la décadence. Nous n'avons pas de longs efforts à faire pour prouver les effets du régime et des habitudes sur les êtres vivants. Chacun sait avec quelle facilité l'homme patient et attentif force la nature à lui obéir; il semble qu'elle se complaise à suivre le chemin qui lui a été tracé, à ce point, que l'on voit, en éducation bestiale, des procédés pour faire grossir telle ou telle partie du corps d'un animal aux dépens de toutes les autres. Partant de ce principe, on peut penser ce à quoi nous expose, dans un temps plus ou moins éloigné, cette habitude d'ivresse *tabachique* transmettant l'apathie d'âge en âge. Il y a donc lieu de regarder comme une grave question d'hygiène publique la surveillance des effets du tabac considéré comme agent *stupéfacteur*, car il est prouvé que l'usage habituel du tabac engourdit et énerve; que la langueur *nicotique* est susceptible de se transmettre aux enfants, comme l'engourdissement de l'ivresse habituelle, et que notre manière d'envisager la chose nous fait prévoir qu'elle sera, si on n'y met ordre, une cause de détérioration sensible de l'espèce humaine dans un avenir plus ou moins éloigné. »

L'usage du tabac est aujourd'hui devenu général, et il entre pour des sommes considérables dans le commerce des deux mondes.

Sans compter le commerce qui se fait avec le

tabac indigène, on peut dire que la Belgique consomme annuellement de cinq à six millions de kilogrammes de tabac étranger, représentant une valeur de sept à huit millions de francs.

Que l'on juge par là de l'énorme quantité qui doit entrer dans le commerce de la Hollande et de l'Allemagne, où tout le monde fume, même les femmes.

Pour donner une idée des immenses dépenses occasionnées par l'usage du tabac, il suffit de savoir que la consommation annuelle de l'Europe est évaluée à six millions de quintaux, dont plus de deux millions de quintaux sont importés de l'étranger.

La Russie est la partie de l'Europe où l'on cultive le plus de tabac ; elle participe à la quantité récoltée dans la proportion de 20 p. c., l'Autriche pour 13 p. c., le Zollverein pour 13 p. c., la France pour 3 p. c., et les autres États pour peu de chose.

C'est en Allemagne que l'on consomme le plus de tabac, eu égard à la population, c'est-à-dire environ 50 p. c. de sa consommation générale ; on y fume annuellement huit cent millions de cigares.

Les fumeurs de la France, où existe encore le monopole du tabac, rapportent au gouvernement près de cent millions de francs par année.

Bien que nous ne soyons en aucune manière partisan des monopoles, nous considérons cependant le tabac comme celui des produits pouvant le mieux servir de matière imposable dans une forte proportion au profit de l'État, attendu que son usage doit être exclusivement considéré comme objet de luxe.

L'obligation de priser ou de fumer n'existe pour

personne; le tabac n'appartient pour rien à la nourriture de l'homme, et si, pour quelques-uns, le tabac est devenu une nécessité, il est évident qu'elle est le résultat de l'habitude : c'est une jouissance que l'on se crée, mais dont on se passe très-bien; elle n'en est pas moins la cause de dépenses énormes que l'on passe volontiers à ceux qui ont le moyen de les faire, mais que nous voudrions voir cesser, chez les ouvriers, les manœuvres, qui n'ont pas de revenus suffisants pour les supporter sans nuire à leur famille.

Généralement, les fumeurs disent qu'ils ne fument que quelques pipes par jour, que cinq ou six cigares. Cette dépense, prise isolément, serait peu de chose sans doute; mais lorsqu'on la renouvelle tous les jours, elle forme au bout de l'année un capital très-important. Nous prions nos lecteurs de faire avec nous les calculs qui vont suivre; ils pourront ainsi eux-mêmes juger jusqu'à quel point ils ont le droit de continuer ces jouissances au détriment de celles de la famille, jouissances dont ils n'auraient aucunement la privation, s'ils ne s'y étaient habitués, peut-être même par force, au préjudice de leur santé. En effet, ce n'est pas une petite affaire que d'apprendre à fumer; on voit bien des personnes qui en sont très-malades, qui doivent s'exercer fort longtemps et successivement avant d'être ce que l'on appelle un bon fumeur.

On voit aujourd'hui des enfants de dix ans s'exercer à fumer, et qui, n'ayant pas un sou pour acheter du tabac, fument de la mousse, afin de faire accroire, avec la pipe à la bouche, que l'on est déjà au-dessus de l'enfance, au-dessus de son âge.

Les enfants se portent des déris : c'est à qui fumera le plus, à qui fera monter la fumée le plus

haut, à qui aura l'adresse de la faire passer par les narines, etc., etc.

Nous en avons vu tomber dans les rues, ivres par la fumée du tabac qui faisait sur eux l'effet du plus fort vomitif.

Inutile de répéter ici que le tabac se fume en pipes, en cigares et en cigarettes ; il se prend aussi en poudre, et se mâche.

Il semblerait que l'usage d'une seule de ces jouissances devrait suffire à l'homme raisonnable, et cependant on en voit beaucoup qui fument et qui prennent le tabac en poudre. Que dis-je! on en voit qui ne se contentent pas de ces deux jouissances simultanées, mais qui le mâchent encore ; ce qui s'appelle, en terme du métier, *chiqueur*, du nom d'un tabac spécialement arrangé pour cette fin et que l'on connaît sous le nom de *chique*.

Quant au fumeur de cigares, il est l'aristocrate du métier, le beau de tous ceux qui en usent : il peut se présenter partout impunément ; il n'est permis à un jeune homme bien élevé de ne fumer que le cigare ; s'il sortait la pipe à la bouche, il serait déshonoré. . . . bien entendu aux yeux de ceux qui mettent leur honneur dans ces sortes de choses.

Un fumeur ordinaire, suivant la qualité de tabac auquel il donne la préférence, peut en moyenne absorber par jour pour quinze centimes de tabac,

Soit par mois. 4 80

Il use en pipes, en amadou, en allumettes. 15

Par mois. 4 65

Soit par an. 55 80

Sans compter le tabac donné, les extra, le temps perdu, les vêtements brûlés. Si, maintenant, une fa-

mille est composée du père et de deux fils fumeurs, ce qui est un nombre moyen, on trouve une dépense annuelle de 167 fr. 40 c., qui passe en fumée, en poussière. Cette somme payerait, les années ordinaires, près de 1,700 livres de pain, ce qui est la nourriture de plus de quatre enfants.

Si maintenant nous admettons l'économie du tabac pour une personne seulement; si au lieu de dépenser 53 fr. 80 c. en fumée, pour n'obtenir d'autre résultat, ainsi que nous l'avons dit, que de satisfaire une habitude; si, disons-nous, on plaçait cette somme annuellement ou mensuellement à une société d'assurance sur la vie, il en résulterait un avantage immense pour la famille.

On pourrait ainsi obtenir une rente de survie des époux, ou de quoi faire une dot au mariage des filles, ou l'apprentissage d'un état pour les garçons, ou leur rachat de la milice, ou l'achat d'une demeure, pour ceux qui ne sont pas encore logés, ou l'achat d'une pièce de terre annuellement, ou de quelques meubles indispensables, ou bien une vache, un porc, ou toute autre amélioration que l'on trouverait à propos, et tout cela pour une privation absolument insignifiante.

La perte du temps est telle pour les ouvriers fumeurs, que toujours les personnes qui ont beaucoup d'ouvriers donnent quinze et vingt centimes par jour en plus à ceux qui ne fument pas. D'autres fois on met dans les conditions des marchés avec les ouvriers qu'ils ne fumeront pas, ou qu'ils n'auront droit de fumer qu'un nombre de pipes déterminé par jour. Généralement, les fumeurs sont repoussés des ateliers et des chantiers.

Bien des personnes se persuadent que l'habitude du tabac une fois contractée, il devient impossible

de s'en défaire. C'est là une grave erreur, et nous connaissons plusieurs personnes qui, sur notre avis, s'en sont entièrement déshabituées : il suffit donc de le vouloir. Nous osons espérer que les personnes obligées par leur position à faire des économies, qui ont une famille à entretenir, des enfants à élever, voudront bien réfléchir sur ce point important de la vie, et entreprendront de se faire un sort plus heureux que ne peut l'être celui d'un fumeur.

Si, malheureusement, à côté de cette passion pour le tabac, on ajoute celle pour les boissons alcooliques, ce qui n'arrive que trop souvent, et dont notre *Almanach* de 1854 explique tous les dangers, on comprendra bientôt l'origine du paupérisme et la malheureuse position des familles nombreuses qui s'adonnent à tous ces excès.

Un fumeur de cigares, tenant un certain rang dans la société, en fume ou en donne, par jour, au moins huit, nombre qui se trouve réduit à cinq ou six réellement fumés, eu égard à ceux que l'on jette, qui ne brûlent pas bien, et aux bouts non fumés.

Le prix varie, à la vérité, de trois à cinquante centimes pièce. Bien des fumeurs de la classe ordinaire se donnent aujourd'hui le ton du cigare pour s'élever, en apparence, au niveau de la bonne société ; ceux-là ne peuvent en brûler pour moins de vingt-cinq à trente centimes par jour, soit environ cent francs par an.

Si maintenant nous approchons la classe la plus élevée et que nous admettions un prix moyen de 20 à 25 centimes pièce, nous trouvons une dépense journalière de deux francs, ou 750 fr. par an. Nous en savons qui brûlent des cigares pour trois francs par jour, soit pour plus de mille francs par an. Supposons encore un tel usage pendant quarante

ans, à la moyenne de 730 francs, et nous trouvons la somme énorme de 29,200 francs. Si on voulait y ajouter les intérêts des intérêts, ainsi qu'on l'obtient des sociétés d'assurance, on arriverait à une somme qui dépasse cent dix mille francs.

On a calculé qu'un homme qui fume pendant 40 ans seulement six cigares par jour, ajoutés l'un au bout de l'autre, formant à peu près un mètre en longueur, en aurait fumé 14,600 mètres, environ trois lieues du pays.

1. — *Accidents occasionnés par le tabac.*

Nous ne pouvons nous dispenser de dire ici un mot sur les accidents plus ou moins graves dont les fumeurs peuvent être victimes, ou qu'ils peuvent occasionner; nous nous bornerons à quelques citations.

Nous avons vu, en 1852, un procès très-important par suite du feu mis à une grange par des étudiants qui avaient, par mégarde, jeté un bout de cigare encore allumé sur des matières inflammables.

On a vu des bouts de cigares mettre le feu à des meules de foin, à des gerbiers, à des forêts, à des maisons, et par suite à des villages entiers.

Les fumeurs, à la campagne, ont souvent pour habitude de ne mettre aucun couvercle sur les pipes allumées; ce qui devrait être scrupuleusement surveillé par la police. Ils entrent d'autres fois, près du foyer, mettent un charbon ardent sur la pipe, et, en sortant de la maison, jettent ce charbon sans s'inquiéter s'il est encore ou non allumé. S'il tombe sur des matières combustibles, sur un fumier de paille sèche, le feu prend et se communique ainsi en

quelques minutes aux toitures en paille des maisons basses.

Les fumeurs vont sur les greniers, dans les granges avec la pipe allumée.

Des pipes ont incendié jusqu'aux fumeurs eux-mêmes. N'en voit-on pas qui se couchent avec la pipe allumée, qui s'endorment ainsi, et qui mettent le feu au lit, à la chambre, à la maison ! Un témoin oculaire a vu, il y a quelques années, un chasseur grièvement blessé par l'explosion de sa poire à poudre enflammée dans son sac de chasse au contact d'une pipe mal éteinte.

Un des principaux hôtels d'Anvers a été, il y a quelque temps, le théâtre d'un accident, quoique en principe fort simple, mais qui n'en est pas moins de nature à faire réfléchir les fumeurs sur les conséquences qui peuvent résulter de l'imprudence des fumeurs, qui toujours s'en doutent fort peu :

Un voyageur prussien avait cru pouvoir, sans inconvénient, jeter dans la fosse d'aisances un bout de cigare encore allumé ; cette imprudence lui coûta cher. A peine avait-il ouvert les doigts qu'une violente explosion, causée par l'inflammation du gaz hydrogène sulfuré ébranlait les fondations de l'hôtel et faisait voler en éclats le siège et l'appareil du cabinet d'aisances.

On accourut au bruit de la détonation, et l'on trouva le malheureux étranger gisant au milieu des débris, atteint d'horribles lésions et mutilé de la façon la plus déplorable.

Un médecin appelé sur-le-champ s'empressa de lui administrer les premiers secours. On eut beaucoup de peine à lui faire comprendre de quelle manière il avait déterminé lui-même l'explosion dont il venait d'être victime ; il fallut de longues démon-

strations pour éclairer son ignorance à l'endroit des phénomènes physiques de cette nature, et lui faire comprendre comment l'appareil par lequel il avait failli être tué, pouvait, selon son expression, devenir une véritable machine infernale.

Cet accident devrait servir d'une importante leçon pour tous les fumeurs de cigares, car combien n'en voit-on pas qui, agissant de même que l'étranger dont il est question plus haut, jettent aussi les bouts de cigares dans les lieux d'aisances ; et s'il n'arrive pas plus souvent de ces explosions, c'est parce que les bouts de cigares sont éteints, ou que les fosses ne sont pas, à un degré assez fort, chargées de matières inflammables.

2. — *Culture du tabac.*

Bien que nous ayons cru devoir faire les observations qui précèdent sur ce qui a rapport au tabac, ainsi que sur les dépenses que son usage occasionne pour les personnes qui se trouvent dans l'obligation des économies, nous sommes à l'avance persuadé de n'être pas écouté ; et cependant il importe, plus qu'on ne peut le penser, d'arriver à l'économie, et par conséquent à la diminution des frais d'acquisition du tabac. Nous croyons, en conséquence, qu'il y aurait moyen d'obvier à tout, si la classe des campagnards, peu difficile sur le goût spécial et la qualité, voulait s'appliquer à cultiver elle-même le tabac qu'elle désire consommer.

Nous avons à cet égard tenté différents essais qui ont été couronnés d'un parfait succès, et des ouvriers auxquels nous avons distribué des feuilles récoltées par nous, s'en sont très-bien trouvés et ne demanderaient jamais mieux. Il devient donc aujourd'hui incontestable qu'il y aurait bénéfice pour

celui qui ne peut absolument se passer de tabac, de le cultiver lui-même. Comme nous avons souvent entendu dire que l'on ignorait le mode de culture, en même temps que l'époque de la récolte et la préparation nécessaire, nous croyons rendre service aux fumeurs campagnards en donnant ci-après le moyen le plus simple de cultiver le tabac, tout en laissant en même temps aux spéculateurs la latitude de profiter aussi des enseignements nécessaires à une culture plus en grand.

3. — Variétés.

Les principales espèces de tabac employées dans les manufactures sont :

1° Le tabac à larges feuilles (*nicotiana latifolia*).

2° Le tabac à feuilles étroites ou de Virginie (*nicotiana augustifolia*).

3° Le tabac rustique (*nicotiana rustica*), espèce moins précieuse et moins cultivée.

4° Le tabac crépu (*nicotiana crispa*), petite espèce très-douce dont on fait les cigares du Levant.

La première espèce est la plus avantageuse et la plus cultivée en Europe, à cause de la grande dimension de ses feuilles et de la finesse de son goût.

Elle fleurit en juillet et août.

4. — De la graine, su durée.

La graine de tabac n'est bonne que pour deux ans ; il arrive très-souvent que si les semis ne réussissent pas, c'est à défaut de bonne graine. Celle d'une année à l'autre, bien récoltée, lève en totalité ; celle de deux ans ne pousse que pour moitié, tandis que celle de trois ans et plus est stérile.

On verra par là qu'il convient de récolter soi

même la graine que l'on désire utiliser, car en l'achetant il est souvent dangereux que l'on ne réussisse pas.

5. — *Des replants.*

Comme il faut près de cinq à six mois de végétation au tabac, depuis le semis jusqu'à la récolte définitive, et que, d'un autre côté, sensible aux gelées, il ne peut être transplanté qu'en mai et juin, lorsque les gelées ne sont plus à craindre, il s'ensuit que pour avoir du replant assez fort à cette époque, il est prudent et même indispensable de semer sur couche, afin de pouvoir abriter les jeunes semis jusqu'au moment de la transplantation.

On comprendra que le particulier qui ne veut cultiver le tabac que pour sa propre consommation, sur une très-petite partie de son jardin, n'aura pas besoin d'une couche telle que nous allons la décrire plus loin; il pourra avoir recours à un planteur plus grand pour les quelques plants qu'il lui faut, ou bien il sèmera lui-même à pied de mur, dans une terre légère et substantielle, et bien exposée, les plants dont il pourra avoir besoin, car il faut un très-petit espace pour quelques centaines de plants.

S'il arrivait que l'on voulût plus généralement cultiver le tabac, on verrait bientôt des colporteurs parcourir les villages avec des plants à repiquer, ainsi qu'ils le font pour les choux.

6. — *Des couches.*

Une couche de quatre à cinq pieds est plus que suffisante pour tous les replants nécessaires à un demi-hectare.

Pour faire ces couches économiquement, on réunit quatre planches retenues par des piquets aux quatre côtés d'une fosse profonde de deux pieds au moins ; on les remplit de fumier de cheval pas trop consommé ; on le divise à la fourche, et on le piétine ; on recouvre ensuite ce fumier de huit à dix pouces de bonne terre mélangée de terreau de vieilles souches des années précédentes. On peut encore compléter ce mélange avec un peu de tan sorti des fosses, qui facilite beaucoup la bonne venue du tabac : on donnera à la couche une faible pente du côté du soleil. Une pente trop forte précipiterait l'écoulement des eaux et pourrait enlever la graine en mars ou avril.

Pour parvenir à semer plus également la graine, qui est très-fine, on la mélangera de sable ou de cendres.

Le semis terminé, on arrosera très-légèrement, de manière à éviter l'écoulement de l'eau. On pourrait se dispenser du second arrosement, si l'on avait fait celui de la veille, auquel nous donnons la préférence.

La graine devant être à peine cachée, on la recouvre très-légèrement de terre fine passée au crible. On peut aussi recouvrir les semis de paille hachée très-fine, ou, mieux encore, de crottin de cheval sec et pulvérisé.

On aura grand soin de garantir la couche des froids, soit en la recouvrant de planches et de paillassons, ou de châssis vitrés, ou de châssis en papier huilé, soutenus par des traverses que l'on fera reposer sur de petites fourches à six ou huit pouces au-dessus des plants, afin de ne pas gêner leur croissance. On pourrait encore garantir les couches au moyen d'une banne en osier qui laisse mieux

circuler l'air et permet une végétation plus libre ; ces bannes peuvent aussi être recouvertes de toiles goudronnées permettant l'écoulement des eaux de pluie. On lève tous les abris vers neuf heures du matin, et on les replace au coucher du soleil.

Les jours où la température est à la gelée, on laisse les abris sur les couches.

Pour hâter la levée de la graine, et si le froid l'exigeait, on pourra placer du fumier chaud de cheval à l'extérieur des planches de la couche.

On tiendra la couche très-propre et humide en l'arrosant avec de l'eau de pluie ou de rivière, les jours qu'il ne pleut pas.

Pour que le plant réussisse bien au repiquage, il ne doit être ni trop jeune, ni trop vieux ; lorsqu'il a trois pouces hors de terre et cinq ou six feuilles, c'est à peu près le moment de procéder à la transplantation, qui ne doit, dans tous les cas, pas avoir lieu, ainsi que nous l'avons dit, avant la mi-mai, à cause du danger des gelées.

Le soleil et le grand jour sont indispensables aux couches, aussi souvent que le permettra la température.

7. — Terres et engrais.

On donnera toujours la préférence à une bonne terre végétale, ni trop sableuse, ni trop forte, bien ameublie et assez profonde.

Le tabac, ayant une racine très-chevelue et pivotante en même temps, demande une terre substantielle, des défrichements de prairies retournées, et en général toutes les bonnes terres à froment, de même que les terrains limoneux, ceux à lin, à chanvre.

Le tabac profiterait très-mal dans un terrain maigre et froid.

Autant que possible, on adoptera des terres abritées des vents du nord, car les jeunes plants délicats résisteraient difficilement à l'action des vents.

La culture du tabac ne doit se renouveler sur le même champ qu'au plus une fois en trois ans ; elle succède bien aux récoltes d'hivernage : on pourra faire suivre au tabac l'orge, le seigle ou l'avoine.

Deux labours avant l'hiver, et, après l'hiver, un troisième plus profond, afin de bien diviser la terre. Un labour à la bêche convient parfaitement afin de bien égaliser la terre.

Si le champ avait précédemment donné une récolte épuisante, il faudrait nécessairement une nouvelle fumure.

Les engrais riches et abondants conviennent surtout.

Les terres compactes réclament du fumier long de cheval ; les terres légères, du fumier consommé de bêtes à cornes, à peu près dans la même proportion que pour le froment.

Le bon fumier de vache est en général préférable pour produire le bon tabac à fumer. Le fumier de mouton donne aux feuilles une qualité plus grasse et plus de poids ; mais alors ce tabac doit servir pour mettre en carottes.

8. — *La transplantation.*

Au moment de la transplantation, c'est-à-dire du 15 mai au 1^{er} juin pour la Belgique, si la terre de la couche ne se trouvait pas naturellement humide avant d'arracher les replants, il faudrait arroser, afin de leur conserver toutes les racines, et y laisser autant que possible un peu de terre.

On arrachera avec précaution, en soulevant la terre avec un objet quelconque, et on placera successivement les plants dans un panier que l'on couvrira d'un linge, afin d'éviter le contact de l'air. On aura aussi la précaution de n'en arracher que ce que l'on peut en planter en une fois.

On laissera toujours dans la couche du plant en dépôt pour rega. ir plus tard les places où le plant aurait manqué à la reprise.

Autant que possible, on choisira un temps couvert ou le soir pour procéder à la transplantation des plants, afin qu'un soleil trop ardent ne les flétrisse pas.

Pour les petites transplantations de jardin, il conviendrait même de recouvrir les plants de pots à fleurs retournés, de branches feuillues ou de tout autre objet.

Dans tous les cas, et à défaut de pluie, un arrosement est nécessaire, soit dans les trous avant la plantation, soit après. Nous donnons la préférence au dernier moyen, qui a pour mérite de rapprocher les terres des racines.

Un engrais liquide étendu sur toute la surface du sol, au moment du repiquage, produirait le meilleur effet.

Il est préférable d'arroser deux fois que de donner trop d'eau en une.

Afin de hâter et de régulariser la plantation, on tracera dans la largeur du champ des lignes au cordeau, à la distance de 50 à 60 centimètres, et on se servira ensuite d'un cordeau à nœuds qui formera des carrés avec le tracé primitif, et avec le plantoir on fera des trous aux endroits indiqués, afin de planter en quinconce (pied de chèvre). La distance ordinaire entre chaque pied doit être de

50 à 60 centimètres. Moins le terrain est bon, plus il faut éloigner les pieds.

Si l'on voulait donner plus d'espace, on pourrait, sur la largeur, tracer des lignes à 80 ou 90 centimètres, et avec le cordeau ordinaire placer le plant à l'endroit de rapprochement du cordeau avec la ligne.

Un hectare peut contenir 50 à 60 mille pieds.

Afin de bien procéder à la plantation, on fait d'abord le trou au plantoir; on tient une poignée de plants de la main gauche; on enfonce le plant dans le trou jusqu'à la naissance des feuilles, avec la précaution de ne pas replier la racine que l'on serre légèrement, en rapprochant la terre de côté par l'enfoncement du plantoir. Le petit enfoncement qu'on laisse ainsi à côté de la plante reçoit très-bien l'arrosement ou engrais liquide qui arrive ainsi jusqu'aux racines, par l'infiltration des rosées et des pluies.

Les plants ne reprennent qu'au bout de trois ou quatre jours.

Dix ou douze jours après, on aura soiu de remplacer les plants non repris.

La plus grande propreté est exigée après la plantation, en sarclant, binant, buttant aussi souvent qu'il sera jugé nécessaire.

Lorsque le tabac a 12 ou 15 pouces de hauteur, ce qui arrive ordinairement six semaines après la plantation, on rapproche la terre des plantes en les buttant en lignes, suivant la largeur du champ.

La plante arrivée au point de montrer le premier nœud au-dessus des feuilles, nœud qui est le principe de la fleur, on les pince avec les doigts pour ôter le sommet, de manière à ne laisser à chaque pied qu'environ dix ou douze feuilles. Cet étêtement

que l'on nomme châtrer ou écimer, détermine la pousse de différents bourgeons à l'aisselle des feuilles, que l'on aura également soin de retrancher, afin de concentrer la sève dans les feuilles conservées.

Des cultivateurs se contentent de plier ou tordre la cime de la plante; moyen qui empêche la sève de s'extravaser. Dans le même temps, on ôte aussi les feuilles du bas de la plante qui seraient pourries ou gâtées.

En juillet, on fera une dernière tournée dans la plantation, pour sarcler, ôter les rejetons et retrancher les feuilles avariées ou gâtées.

9. — *Des porte-graines.*

Pour obtenir la graine, il suffit de conserver quelques-uns des plus beaux pieds sans les étêter. On choisira les plus vigoureux, à tige bien nourrie, ronde, droite, sans trop d'élévation.

On aura soin de les butter, de les arroser, de leur mettre des tuteurs, afin d'éviter les accidents. On évitera aussi d'enlever aucune feuille. Plus on aura soin des porte-graines, meilleure sera-t-elle pour les semis de l'année suivante.

Dix plantes bien soignées peuvent donner une livre de bonne graine. Les premières capsules sont celles qui donnent la meilleure graine.

On la récolte vers le mois d'octobre, lorsque les gousses, devenant noires, commencent à s'ouvrir.

Toute graine cueillie humide moisit et se détériore; si elle est encore verte, elle ne germe pas. On coupe les pieds à graine que l'on suspend dans le grenier; elle se conserve très-bien ainsi. On peut, si l'on préfère, l'éplucher, l'étendre sur un linge, et lorsqu'elle est sèche, la mettre en sac.

10. — Animaux et insectes qui détruisent les plantations.

Il faut chercher à préserver les plantations des animaux et insectes destructeurs, les garder contre les ravages des moutons et des chèvres, faire la chasse aux chenilles et aux punaises.

Les taupes peuvent bouleverser tous les semis, ce qui peut causer un mal irréparable, on doit donc absolument leur empêcher l'entrée des couches par le pavage, sur lequel on fera reposer les planches madriers composant les couches.

Aussitôt que le tabac commence à lever, le puceron ou altise vient aussi commencer ses ravages; le moyen le plus simple de s'en débarrasser est de piler très-fin du sel marin (de cuisine), que l'on mêle avec une égale quantité de terre passée au tamis. On met le mélange dans le tamis et on le secoue en le promenant sur la couche, tous les pucerons qui en sont atteints périssent bientôt, et les arrosements en faisant dissoudre le sel, fournissent un engrais favorable aux plantes.

Les rats et les mulots peuvent aussi occasionner des dégâts dans les plantations, on les évitera par les moyens ordinaires de destruction, par l'assomoir, les pièges, le poison.

Parmi les ennemis du tabac, on rencontre une chenille qui en dévore les feuilles, il faut la chercher le matin avant le lever du soleil et la détruire.

Le ver blanc peut, certaines années, également occasionner des ravages difficiles à empêcher, attendu qu'il se tient aux racines.

On détruit les courtillières en versant, dans leurs trous, de l'huile de navette ou de chenevis.

Le tabac a, en outre, à redouter une plante pu a

site, connue sous le nom d'*orobanche rameuse*, qui s'attache aux pieds et les étouffe; le seul moyen de s'en défaire est de l'arracher aussitôt qu'elle paraît.

11. — *De la récolte du tabac.*

On procède à la récolte des feuilles à trois époques et on obtient ainsi trois qualités distinctes.

Lorsque les premières feuilles du bas de la plante commencent à changer de couleur, ce qui arrive pendant le mois de juillet, on les enlève et en même temps les autres feuilles mortes ou cassées ou avariées; on les attache à des baguettes pointues de cinq à six pieds de longueur, que l'on passe à travers les tiges pour les suspendre ensuite sous des hangars, ou remises, ou granges, ou avant-toits à l'abri de la pluie.

Dans certaines localités, on attache les feuilles par la queue, une à une, à des ficelles plus ou moins longues, suivant l'emplacement dont on peut disposer pour la dessication.

Cette première effeuillage est la qualité la plus médiocre du tabac, elle sert souvent à l'usage journalier du cultivateur sans être réunie aux récoltes suivantes.

Quinze jours ou un mois après la première opération, suivant l'exigence, une seconde effeuillage devient nécessaire, elle fournit le tabac, dit *fort*; on cueille les feuilles qui commencent à jaunir ou changer de couleur au-dessus de celles détachées la première fois. Cette deuxième récolte est meilleure que la première, mais est, dit-on, encore moindre que la troisième effeuillage qui se fera dans le mois de septembre, lorsque les feuilles, quoique encore vertes, présentent des tâches jaunâtres; cette qualité est le tabac *doux*.

Plantes sèches, feuilles mûres, beau temps, au moment de la récolte, sont les trois conditions nécessaires pour obtenir de bons produits.

Une précaution à prendre, est de ne jamais entrer dans la plantation, avant que la rosée ne soit entièrement dissipée, ni les jours de pluie.

Lorsque toutes les feuilles sont cueillies bien à propos, elles contractent en séchant une couleur jaune d'or.

Ainsi que nous l'avons dit plus haut, on peut former trois qualités distinctes, en marquant les feuilles supérieures pour la première qualité, celles du milieu pour la deuxième; on peut aussi les réunir pour ne former qu'une qualité, et, comme nous l'avons dit, laisser de côté la dernière ou 3^e qualité, composée des feuilles du bas de la plante.

À mesure que l'on cueille, on pose les feuilles les unes sur les autres et on les porte au séchoir pour les enfiler ainsi qu'il est dit plus haut, en évitant que les feuilles se touchent en séchant et que les baguettes soient trop rapprochées, afin de mieux favoriser la dessiccation; il est bon aussi de remuer de temps à autre les feuilles pour donner plus de passage à l'air.

Certaines personnes suivent un autre procédé pour la récolte du tabac; elles coupent les tiges un jour qu'il fait sec, pour les éplucher à couvert. On pourrait suivre ce moyen, si le temps restait défavorable pour une récolte successive, mais dans tous les cas, il ne faut pas laisser les tiges avec les feuilles les unes sur les autres. Voici comme l'on procède : six à sept semaines après le pincement, lorsque les feuilles commencent à changer de couleur ou que leur couleur ordinaire devient un peu obscure, jaunâtre, et, pour certaines qualités, lorsque des

tâches comme brûlées y paraissent, vers la moitié de septembre, alors on coupe les tiges à deux pouces au-dessus du sol, on les laisse sur le terrain, on les retourne deux ou trois fois dans la journée, afin qu'elles fanent également; le soir, on les transporte à couvert sous un hangar, où on épluche les feuilles que l'on étend les unes sur les autres. On les laisse dans cette position trois ou quatre jours, recouvertes de toiles et chargées de planches et de pierres, afin qu'elles puissent ressuyer également.

On doit savoir apprécier le moment de la parfaite dessiccation du tabac; s'il était trop sec, il perdrait son parfum; s'il était humide, il moisirait ou pourrirait; l'indice le plus certain est lorsqu'une poignée de feuilles pressées dans la main, reprennent, lorsqu'elle s'ouvre, et sans se casser, leur volume et leur élasticité.

Les feuilles étant séchées à propos, on les lie en bottes de douze feuilles environ, après quoi on les arrange par lits les unes sur les autres, en carré sur un plancher dans un lieu sec, en laissant au centre du carré un espace vide, nécessaire pour que la vapeur des feuilles qui se ressuient, puisse se sécher; pour la même raison on ne fera pas ces tas contre un mur. Les feuilles ainsi entassées s'échauffent, et quinze jours après on refait un nouveau tas, en secouant un peu les bottes avant de les poser. On renouvelle cette opération pendant trois mois; au bout de ce temps la couleur dorée est changée en brun marron, et le tabac est propre à être consommé.

Chaque fois que l'on fait de nouveaux tas, on doit avoir la précaution de mettre au milieu les petites bottes qui se trouvaient précédemment sur

les bords, et celles des premiers lits, aux lits supérieurs.

On fait ordinairement ces tas de quatre pieds en carré, ce qui peut équivaloir à 500 kilog. environ.

Le tabac étant au point que nous venons d'indiquer, on l'expédie aux fabriques dans des mannes ou paniers, et là on lui donne les différentes formes, préparations, sauces et qualités connues des fabricants.

L'hectare peut produire de deux à trois mille kilog. de tabac dans les trois qualités ; la proportion du revenu moyen de chaque qualité sur une récolte de 1000 kilog. peut donner, savoir :

A la première effeuillaison, 5 ^e qualité,	140	kil.	
A la deuxième	—	2 ^e	260 —
A la troisième	—	1 ^{re}	600 —
			1000 —

Nous croyons avoir suffisamment expliqué les moyens les plus ordinaires et les plus simples de cultiver le tabac en restant dans les limites restreintes de cet article ; les points essentiels étant indiqués et expliqués, chacun pourra facilement suppléer à ce qui pourrait manquer suivant les circonstances de la température et des localités. Nous répéterons ici en terminant, que les campagnards, et tous les ouvriers en général, peuvent très-bien s'accommoder du tabac arrangé de la manière indiquée plus haut, sans avoir besoin de faire passer par les fabriques, auxquelles il faut payer la forme et la sauce, des tabacs qui n'obtiennent à cette fabrication qu'un mérite de convention.

Chaque planteur pourrait même, s'il le préférerait, réunir les feuilles et les filer grossièrement,

afin de faire des rouleaux plus faciles à mettre en poche.

Un très-petit carré de jardin ou un bout de champ peut suffire à cette culture qui épargnerait les énormes dépenses signalées plus haut.

FIN.

TABLE DES MATIÈRES.

AVANT-PROPOS	5
------------------------	---

CHAPITRE PREMIER.

DES DIFFÉRENTES ESPÈCES DE PAIN ET DE LEUR FABRICATION.

1 Pain de froment	17	15 Pain avec farine et fève-	22
2 — de méteil	17	les	22
3 — de seigle	17	14 — avec orge et riz	22
4 — d'épeautre	18	15 — avec betteraves et orge	22
5 — mélangé de son	18	16 — de froment avec maïs	23
6 — mélangé d'eau de son	18	17 — de froment avec pom-	25
7 — de froment et de pom-	20	mes de terre	25
8 — de topinambour	20	18 — de froment avec riz	23
9 — de froment et de riz	20	19 — de froment avec bette-	23
10 — fait de froment, seigle,	21	raves crues	23
riz, maïs	21	20 — avec pommes de terre	24
11 — de riz et d'orge	21	crues	24
12 — de froment mêlé de sei-	22	21 — de févule	25
gle et d'orge	22	22 — de maïs	26

CHAPITRE II.

SOUPES, POTAGES, ETC.

1 Soupe pour huit personnes	27	7 Potage aux haricots	56
2 — aux oignons	28	8 — aux pois	56
3 Potage économique avec	28	9 — au riz	56
viande	28	10 — aux pommes de terre	57
4 — à la Rumford	34	11 Soupe à la viande, de Bru-	57
5 — pour six personnes	53	xelles	57
6 — de la Société de St-Vin-	53	12 — à l'orge	58
cent de Paul	53	13 — aux pois	58

14 Soupe à la viande	38	22 Usages des salades montées	45
15 — sans viande	39	23 Potirons	45
16 Bouillon fait en une heure.	41	24 Pour rendre les haricots	
17 Soupe aux pommes de		tendres	44
terre	41	25 Préparation de la chou-	
18 — à la farine d'avoine.	41	croute	44
19 — parisienne	42	26 Charlotte campagnarde	46
20 Bouillie à la farine d'avoine	42	27 Pot-au-feu pour rendre le	
21 Gruau d'avoine	42	bœuf tendre.	47

CHAPITRE III.

POMMES DE TERRE ET FÉCULE.

1 Pour rendre les pommes de		15 Pommes de terre à la robe	
terre farineuses.	48	de chambre.	51
2 Pommes de terre à la bari-		14 — dans les cendres.	51
goule	48	15 — à l'étouffée.	51
3 — sur le gril	48	16 Fécule de pommes de	
4 — à l'allemande.	49	terre.	52
5 — à la polonaise	49	17 Gaufres de pommes de	
6 — en place de pain	49	terre	54
7 — à la parisienne.	49	18 Potages et bouillies à la fé-	
8 — au lard	50	cule	54
9 — frites	50	19 — au lait	55
10 — en pâte.	50	20 Gelée de fécule.	55
11 — en salade.	50	21 Pâtisseries saines à la fé-	
12 Boulettes aux pommes de		cule	55
terre	51		

CHAPITRE IV.

MAÏS ET RIZ.

1 Gruau de maïs.	57	9 Maïs arrangé en guise de	
2 La polenta.	57	petits pois.	60
3 Les gaudes.	58	10 Le riz	60
4 Bouillies	59	11 Riz à la créole	62
5 La miliasse	59	12 — à la viande	62
6 Flamusse de Bourgogne.	59	13 Gâteaux de riz	65
7 Gaufres de maïs	59	14 Pouding au riz.	65
8 Croquettes de maïs	60	15 Riz au beurre	65
		16 Beignets de riz.	64

CHAPITRE V.

BOISSONS ÉCONOMIQUES

1 Bière faite avec la cosse		2 Boisson très-saine, propre	
des pois	65	à remplacer le vin	65

5 Bière de ménage à 6 centimes le litre	63	17 Thé de feuilles de fraisiers.	74
4 Boisson fermentée très-économique	67	18 — d'avoine	74
5 Autre boisson propre à remplacer la bière.	67	19 — aux coquilles d'aman- des	74
6 Cidre de Berg-op-Zoom, à 5 cent. la bouteille	68	20 — de fleurs de tilleul	75
7 Bière à 4 centimes le litre.	68	21 Café économique et convenable aux personnes qui ont l'estomac faible et le système nerveux irritable.	75
8 Autre recette.	68	22 — de glands	75
9 Bière de chiendent.	69	23 Vin de mai (<i>mayfrank</i> des Allemands).	77
10 Boisson de maïs	70	24 Cassis au vin.	78
11 Autre boisson économique.	71	25 Café d'écorces de haricots.	78
12 Autre	71	27 Café de maïs.	79
15 Vin de groseilles.	71	28 Liqueur de ménage dite <i>eachon</i>	79
14 Boisson de fruits secs.	72		
15 Manière de faire le coco.	72		
16 Thé d'anépine.	75		

CHAPITRE VI.

CIDRE ET POIRÉ.

1 Différentes sortes de pommes	81	21 Produit du cidre	98
2 Pommes acides.	82	22 Quelques usages du cidre.	99
3 — douces.	82	23 Cidre mousseux.	99
4 — amères	82	24 Fruits confits.	99
5 — précoces	82	25 Vinaigre de cidre.	99
6 — tardives	85	26 Eau-de-vie de cidre	100
7 — tombées.	85	27 Produit	101
8 Conditions de réussite	85	28 Distillation	101
9 Epoque de la récolte et de la fabrication	85	29 Marc de cidre.	102
10 Écrasement des pommes.	87	50 Choix à faire des pommiers à cidre.	102
11 Pressurage des pommes	89	51 Des plantations.	104
12 Explication sur l'instrument à presser.	89	52 Mode de plantation.	105
13 Différentes qualités de cidre.	92	53 Précautions pour les plantations	106
14 Mise en tonneaux.	95	54 Taille des arbres à cidre.	107
15 Préparation des tonneaux.	94	55 Maladies des arbres.	108
16 Soutirage.	95	56 Puceron des pommiers.	109
17 Amélioration des cidres	95	57 Tableau des principaux pommiers à cidre	110
18 Couleur à donner aux cidres	95	58 Poiré ou cidre de poires	112
19 Maladies des cidres, leur conservation.	96	59 Poiré mousseux	115
20 Mérite du cidre.	97	40 Eau-de-vie de poiré.	115
		41 Vinaigre de poiré.	114
		42 Poiriers à cidre.	115

CHAPITRE VII.

DU VINAIGRE.

1 Vinaigre de vin du cidre.	116	20 Autre moyen.	124
2 — de sève d'arbres.	117	21 Des vinaigres composés.	125
3 — de cidre et d'eau.	118	22 Vinaigre d'estragon pour les salades.	125
4 — d'Orléans.	118	23 Autre.	125
5 continu.	119	24 Vinaigre rosat.	126
6 Manière très-simple d'a- voir toujours de bon vinaigre dans chaque ménage.	120	25 — de fleur de vigne.	126
7 Vinaigre de cidre.	121	26 — printanier pour sala- des.	126
8 — de son.	121	27 — de lavande, de tamarin ou de sauge.	126
9 — de lait.	122	28 Sirop de vinaigre.	126
10 — de petit-lait.	122	29 Vinaigre de framboises sans sucre.	127
11 — de lait de beurre.	122	50 — de beauté.	127
12 — de marc de raisin.	122	51 — à la fleur d'orange.	127
13 — de lie de vin.	123	52 Autre.	128
14 — de bière.	123	53 Vinaigre des quatre vo- leurs, antipestilentièl.	128
15 — concentré.	123	54 — faibles ou falsifiés.	129
16 Clarification du vinaigre.	123	55 Conservation du vinaigre.	129
17 Conservation du vinaigre.	123	56 Vinaigre de bois.	150
18 Autre manière de conser- ver le vinaigre.	123		
19 Vinaigres falsifiés.	124		

CHAPITRE VIII.

DE L'ABUS DES BOISSONS.

De l'abus des boissons.	151	La tempérance à New-York.	154
---------------------------------	-----	-----------------------------------	-----

CHAPITRE IX.

RECETTES DIVERSES.

1 Fromage aux pommes de terre.	156	10 Gelée de pomme.	160
2 Autre manière.	156	11 — de coings.	161
3 Autre manière.	156	12 Ratafia de tilleul.	162
4 Fromage de brebis.	157	13 — de cassis.	162
5 — au lait aigri.	158	14 Myrtilles.	165
6 Autre.	158	15 Crème de groseilles.	165
7 Fruits confits.	158	16 Beignets de fraises.	165
8 Confection des pruneaux.	159	17 Moyen de faire du beurre à la minute.	165
9 Marmelade d'abricots, prunes, mirabelles, etc.	160	18 Manière de saler le beurre.	164
		19 Moyen de faire cailler le lait.	164

20	Moyen de conserver le lait	164	31	Champignons vénéneux	168
21	— de conserver le lard	165	32	Conservation des œufs	169
22	Vinaigre aromatique	165	33	Œufs frais	169
23	Liqueur de ménage, dite de cachou	165	34	Rats et souris dans les appartements	170
24	Salaison des viandes	166	35	Fourmis	171
25	Rhubarbe comestible	166	36	Matelas de mousse	171
26	En épinards	166	37	Veilleuse économique	172
27	Sur la pâte	167	38	Linge sale	173
28	En choux-fleurs	167	39	Blanchissage économique	174
29	Levûre	167	40	Taches de cambouis et graisse	174
30	Pain moisi	168	41	Vêtements de laine	174

CHAPITRE X.

APPROVISIONNEMENTS.

1	Bois	176	12	Haricots salés	182
2	Beurre et graisse	177	13	Haricots secs, pois, lentilles	182
3	Bière	178	14	Œufs	185
4	Bleu	179	15	Huile	185
5	Chandelle	179	16	Savon	184
6	Carottes, navets, scorsonères, poireaux	180	17	Moutarde	185
7	Choux	180	18	Pommes de terre	185
8	Chicorée, endives, céleris	180	19	Autres provisions	186
9	Choucroute	180	20	Sel	186
10	Foin, paille	181	21	Porc	186
11	Grain, farine, pain	181	22	Bœuf	187

CHAPITRE XI.

DES FALSIFICATIONS.

1	Pain. — Substances introduites dans la farine de qualité inférieure	188	14	Farine de millet	196
2	Emploi de l'alun	188	15	Moyens de s'assurer de la qualité de la farine de froment	197
3	Ses inconvénients	191	16	Signes caractéristiques du pain bien fabriqué	197
4	Moyens de le découvrir	191	17	Falsification du lait	198
5	Fraude par le carbonate de magnésie	192	18	— des farines	198
6	— par le sous-carbonate de potasse	193	19	— du beurre	198
7	— par le sous-carbonate d'ammoniaque	193	20	— du sel	199
8	— par le sulfate de cuivre	194	21	— du vinaigre	199
9	— par le plâtre, la craie	194	22	— de la cassonade	200
10	Mélanges de farines étrangères	193	23	Dangers de certaines enveloppes	200
11	Farine de seigle	193	24	Altérations des fromages	201
12	— d'orge	193	25	de la bière	202
13	— d'avoine	196	26	Le miel	205
			27	La levûre de bière	205
			28	Chocolat	205

29 Thé.	204	32 Café.	205
50 Cornichons.	205	55 Bonbons et liqueurs . . .	206
51 Huile	205	54 Eau-de-vie et liqueurs. .	207

CHAPITRE XII.

DES DENRÉES ALIMENTAIRES QUE L'ON DOIT SE HATER DE CULTIVER AU PRINTEMPS, AFIN DE VENIR EN AIDE A LA CLASSE PAUVRE ET DE PRÉVENIR DE NOUVELLES DISETTES.

1 Pommes de terre	208	8 Le sorgho.	224
2 Froment	212	9 Les lentilles.	225
3 Seigle.	213	10 Le <i>topinambour</i>	226
4 Orge	214	11 Le sarrasin.	228
5 Avoine	218	12 Pois.	229
6 Le maïs.	219	13 Haricots	230
7 Le millet	223	14 Grosses fèves.	232

CHAPITRE XIII.

CULTURE, FABRICATION, USAGE ET INCONVÉNIENTS DU TABAC.

1 Accidents occasionnés par le tabac	248	7 Terres et engrais.	254
2 Culture du tabac.	250	8 La transplantation	255
3 Variétés	251	9 Des porte-graines	258
4 De la graine, sa durée . . .	251	10 Animaux et insectes qui détruisent les plantations	259
5 Des replants	252	11 De la récolte du tabac . . .	260
6 Des couches	252		

FIN DE LA TABLE DES MATIÈRES.