

le pot ou la marmite, tandis que le pain lève. Quand il a levé bien également partout, ils mettent des cendres dessous et par-dessous le couvercle, en ayant soin de ne pas donner d'abord une trop grande chaleur. Comme c'est là la manière de cuire la plus ordinaire et la première qu'un défricheur voie mettre en pratique, autant vaut-il qu'il la connaisse à l'avance. Dans les commencements, j'étais portée à murmurer et à me révolter contre l'invention des casseroles ou des marmites pour cuire le pain; mais, comme les fourneaux de cuisine, les fours de fonte et même les fours de briques ou de terre ne poussent pas à commandement dans les bois, ces remplaçants ne sont pas à dédaigner, et servent à plusieurs usages. J'ai mangé d'excellent pain, fort léger, cuit sur le foyer d'un émigrant, dans une de ces marmites; j'ai mangé des pommes de terre bouillies, des viandes, d'excellents légumes et de bonnes soupes, que l'on avait préparés dans cet ustensile universel. Il ne faut donc pas le dédaigner. C'est une de ces choses particulièrement adaptées à la position des défricheurs dans les forêts, avant qu'ils aient réuni dans leurs habitations et autour d'eux les commodités qui sont la récompense tardive de plusieurs années de travail.

Il y a plusieurs autres sortes de levûres semblables à la levure de sel : la levûre de lait, qu'on mélange avec du lait nouvellement trait et un tiers d'eau chaude, et la levûre de son, qu'on fait avec du son au lieu de farine, et que beaucoup de personnes préfèrent à toutes les autres.

SAVON NOIR.

Je ne puis guère donner de recette exacte pour la confection du savon noir ou *savon mou*, n'ayant moi-même jamais eu de règle certaine, et mon expérience est trop bornée pour que je m'en rapporte à moi-même. Cependant j'ai eu d'un homme expérimenté sous ce rapport des avis que je suivrai à l'avenir. Au lieu de faire bouillir le savon, ce qui donne assez de peine, il m'a assuré que la meilleure manière était d'extraire la potasse d'un baril de cendres. Dans cette potasse, il faut mettre quatre ou cinq livres de toute espèce de graisse, telle que des écumes de pot, des couennes de lard ou des restes de graisse fondue; enfin, tout rebut de ce genre est bon. Ensuite on peut placer le baril et son contenu en lieu sûr, dans le jardin ou dans la cour, exposé au soleil à l'air. Avec le temps, la potasse s'incorpore à la graisse. Si la graisse prédomine, on la voit flotter à la surface; dans ce cas, on ajoute plus de potasse; si ce mélange n'épaissit pas, on ajoute au contraire plus de graisse. C'est là la recette la plus simple, la plus facile et la plus claire que je connaisse pour la fabrication du savon, qui jusque-là nous semblait un mystère, quoique une assez grande quantité en eût été faite avec succès le printemps dernier par une de mes domestiques; mais elle n'aurait pu dire pourquoi, faute de pouvoir expliquer d'après quel principe elle avait travaillé.

CHANDELLE.

Chacun fait sa chandelle (c'est-à-dire si l'on a les matières nécessaires pour cela). La grande difficulté pour faire la chandelle, et, autant que j'en puisse juger, la seule dif-