

bon en poudre grossière, et un lit de débris de tuiles, lequel empêche l'eau qu'on verse dans la fontaine de déranger les couches. Quand ce filtre n'a plus d'action sur l'eau, on le change.

Autre moyen dépuratif pour une petite quantité d'eau.

Prenez le plus grand entonnoir que vous pourrez trouver; bouchez-le par le bas avec une petite éponge; remplissez-le au tiers avec de la poudre de charbon de bois bien lavée et recouvrez le tout de deux travers de doigt de sable propre. Fixez l'entonnoir ainsi préparé au-dessus d'une carafe, et versez sur le sable l'eau puante, qui sera bientôt filtrée; recommencez à verser, si vous avez besoin d'une plus grande quantité. On peut remplacer le charbon par de la braise. On prépare le charbon en le passant au tamis, et ne gardant que le charbon qui reste sur la surface du tamis.

On purifie l'eau en y mettant quelques millièmes de son poids d'une solution de chlorure. Le charbon pour filtre se prépare en prenant de la braise du four, la lavant avec soin et la faisant sécher. On la place dans un vase de grès ou dans un creuset; on lute le couvercle avec de la terre glaise, et quand elle est sèche on place le vase au milieu d'un amas de charbon qu'on allume; quand le vase est rouge, on éteint le feu et on laisse refroidir la braise retirée et propre à l'usage qu'on la destine. On augmente la solidité du filtre en portant entre chaque couche des séparations de bois de chêne ou de châtaignier qu'on fait préalablement bouillir dans l'eau, et qu'on perce de petits trous. On nettoie le bois avec du sablon quand on renouvelle le filtre. Si pour faire une fontaine à filtre on emploie un tonneau, il faut carboniser l'intérieur, ce qui se fait en l'enduisant avec un pinceau d'acide sulfurique à 66 degrés. On lave ensuite le tonneau, jusqu'à ce que l'eau soit privée de tout acide. L'eau qu'on fait bouillir devient légèrement astringente, mais elle perd ses mauvaises qualités.

Pour détruire les qualités malfaisantes de l'eau des mares, le meilleur moyen est de conduire dans les mares des eaux pluvieuses par des conduits bien propres. Les bords des mares doivent être construits en talus, garnis de gazon pour empêcher l'éboulement, et plantés d'arbres qui préviennent l'action funeste des rayons solaires. On doit avoir soin de curer souvent les mares, et d'en enterrer les joncs et les grandes herbes. Quand on prendra de cette eau pour les usages domestiques, on aura toujours soin de la filtrer plusieurs fois, et de la mêler avec un peu de vinaigre ou d'eau-de-vie.

L'eau de pluie est très-pure, très-propre au savonnage, etc. Si on recueille celle qui tombe des gouttières, il faut laisser perdre la première eau jusqu'à ce qu'elle soit bien nettoyée. Les citernes qui la reçoivent doivent être très-propres. L'eau distillée est la boisson la plus salutaire, on la distille avec un petit alambic dont le serpentin est d'étain au tire. On doit l'aérer avant de s'en servir. Si on ne veut employer l'eau de pluie aux usages domestiques, on peut la faire servir à des jets d'eau. On reçoit l'eau des toits dans un réservoir de briques ou dans une auge en pierre qu'on a soin d'élever au-dessus du niveau du bassin où l'on veut pratiquer le jet d'eau, et on la conduit dans ce bassin par des tuyaux dont l'extrémité dirigée verticalement et fermée d'un robinet, la laisse échapper à volonté.

La bonne eau doit être bien transparente, laisser échapper de petites bulles d'air, quand elle est transvasée; elle doit cuire facilement les légumes, et faire crever les pois secs et autres légumes dont la farine n'est pas entièrement soluble dans l'eau: chargée de substances hétérogènes, ne pas altérer la couleur des légumes verts qu'on y fait cuire, donner un produit fort et savoureux, quand on y fait dissoudre du savon. Le repos est un moyen d'assainir l'eau. Quand l'eau est chargée de chaux, de magnésie ou d'hydrochlorate de chaux, ces matières tendent à se séparer des particules aqueuses, et se précipitent au fond du vase qui contient l'eau.

L'eau qu'on emploie en industrie doit être très-pure: pour la fabrication de la bière, pour celle des couleurs, l'eau douce est préférable à l'eau dure, c'est-à-dire chargée de sel et d'un goût prononcé.

L'eau la plus limpide est nécessaire pour le blanchissage; le rouissage ne saurait se faire dans l'eau dure. Dans la teinture

des étoffes, l'eau dure empêche la dissolution des matières colorantes, et endommage les nuances par le mélange des substances dont elle est saturée. En médecine l'eau s'emploie à l'intérieur en boissons; à l'extérieur en lotions et en bains. Dans presque toutes les infusions ou décoctions, elle agit seule, et l'addition de fleurs, de feuilles ou de fruits, est complètement insignifiante. Elle forme le principal ingrédient des gargarismes, des cataplasmes, des injections, des fomentations. L'eau chaude sucrée calme presque instantanément les douleurs stomacales et intestinales. Elle est excitante, sudorifique, exportante. Appliquée à la peau elle gonfle les tissus, y appelle le sang, et hâte la suppuration. "L'eau chaude, dit Hippocrate, adoucit la peau qui est dure, relâche celle qui est trop tendue, ouvre les pores, lève les humeurs, dispose aux sueurs; elle est somnifère; elle soulage et adoucit la tension des nerfs, et arrête les convulsions." Administrée ou abondamment et coup sur coup, l'eau tiède provoque le vomissement; elle est calmante et laxative; appliquée à la peau, elle amoindrit les tissus sans y appeler le sang.

L'eau froide est la plus salutaire de toutes les boissons; elle est rafraîchissante, calmante, diurétique; à l'intérieur, elle est sédative, enlève l'irritation, et prévient la suppuration des plaies. L'eau à l'état de glace, se donne dans les fièvres graves, par petits morceaux, pour calmer la soif; elle est astringente, répercussive, tonique, résolutive. L'eau agit d'autant plus efficacement qu'elle est plus pure. Ainsi au premier rang se trouve l'eau distillée, puis l'eau de pluie, de source, de rivière, et enfin l'eau de puits et celle de mer.

Le porc nourri et engraisé avec du lait

Nous trouvons les lignes suivantes dans *l'Impartial de l'Est*:

"Un Anglais, M. Beevor, très-connu par les éleveurs de l'espèce porcine à cause de ses nombreuses expériences et de ses persévérantes recherches, a trouvé que les haricots, donnés comme aliment prédominant, rendent la chair du porc dure, indigeste, et lui communiquent un goût fade. Les pommes de terre la rendent molle, spongieuse, sans saveur, légère, et lui font éprouver de grandes pertes par la cuisson. C'est ainsi que le porc irlandais, qui reçoit parmi ses aliments une forte proportion de patates donne de la viande et des jambons pesant 3/10 de moins que ces mêmes produits fournis par le porc anglais. La chair des porcs nourris au trèfle a une teinte jaune; elle est peu substantielle et de peu de goût. L'engraissement aux glands de chêne la rend également dure et indigeste. Les tourteaux donnent à la fibre musculaire une consistance grasseuse; cette alimentation remplit la chair du porc d'un suc très-fluide, qui lui communique un goût répugnant.

"La meilleure de toutes les alimentations est celle du lait. Elle produit de la chair d'un goût fort délicat, très-substantielle et d'un fort bon poids. Les jambons des porcs engraisés dans les exploitations basées sur les produits au laitage sont les plus savoureux, les plus substantiels, en un mot les meilleurs de tous. L'expérience a démontré qu'on peut fort bien engraisser les porcs, et même les pousser jusqu'à fin gras, rien qu'avec du lait, sans aucune autre nourriture, ainsi que cela se pratique en Angleterre dans la plupart des exploitations qui ont pour but la production du laitage.

"Après le lait, et comme lui étant presque égal, se place le maïs, ainsi que M. Betz-Penot, le zélé propagateur de ce mode d'engraissement pour les veaux, l'a péremptoirement démontré; puis viennent les pois, l'orge et l'avoine concassés.

A. Bronsvicn.

Nous ne savons ce qu'il peut y avoir de vrai dans ces assertions, mais nous n'engagerons jamais les habitants des campagnes à nourrir et à engraisser spécialement les porcs avec du lait. Se figure-t-on à quel prix reviendrait la viande d'un porc traité de cette façon?

Le porc est l'animal qui s'assimile le mieux toutes les nourritures; eh bien, alors, sans se poser dans des conditions anormales exceptionnelles, il faut donner au porc tous les aliments dont on dispose dans la ferme, sans accorder la préfé-