

toujours pour un peuple une source de bien-être, une condition essentielle de prospérité.

Je ne crains donc pas de dire à l'ouvrier qu'il est beaucoup pour son pays ! En lui disant la vérité sur sa noblesse, on décuple ses forces, et on rend féconds son patriotisme et son dévouement.

Mais, pour cela, l'ouvrier doit se sentir une patrie ; il doit avoir une famille. Le patron, doit lui servir de père. Le capital doit se faire l'allié du travail.

Tribun ou soldat, tel est pour nous encore aujourd'hui, à la lumière de l'histoire, le citoyen romain ; l'éloquence ou la guerre étaient, à Rome, les deux seules sources de la gloire et de la souveraine grandeur.

Même au temps de la prospérité, il n'était, pour ces nobles fils de Romulus, qu'un travail manuel qui n'avilissait pas : la culture des champs.

S'ils arrachèrent Fabius à la charrue pour sauver la patrie, ils n'eussent jamais songé à aller chercher un sauveur dans l'atelier.

Volontiers ils consentaient à utiliser les dispositions naturelles de leurs nombreux esclaves ; volontiers ils leur faisaient apprendre tous les métiers afin de les louer plus cher. Caton aimait à avoir, parmi les siens, des architectes, des peintres et des statuaires ; mais, orateurs ou soldats, les riches patriciens de Rome ne s'en servaient que pour se distraire ; ils en usaient par nécessité. L'ouvrier, à leurs yeux, n'avait aucun mérite, aucune grandeur.

Qu'arriva-t-il ? Ce qui arriva toujours. L'ouvrier, si énervé qu'il fût, sentit se révolter sa dignité. Il comprit que Rome lui marchandait non-seulement son pain, mais lui interdisait toute part de gloire dans la splendeur commune. Les ouvriers esclaves se comptèrent. Ils étaient 40,000. Ils savaient forger le fer. Rome eut peur et Rome voulut traiter avec ses ouvriers ; elle voulut les retenir. Mais il était trop tard, l'heure de la décadence avait sonné.

Un ami des Ouvriers.

Nous lisons dans l'*Echo de Fourvière*, publié à Lyon, en France :

— Jeudi dernier, le 3 avril, nous avons eu la bonne fortune d'être témoin d'une cérémonie à laquelle son caractère tout-à-fait intime n'enlevait rien de son charme.

M, le curé de St-Louis-la-Guillotière bénissait les nouveaux ateliers que M. l'abbé Boisard a fait construire pour l'extension de son Œuvre des ateliers d'apprentissage dont nous avons plus d'une fois entretenu nos lecteurs. L'Œuvre comprend maintenant trois corps de métiers : la cordonnerie, l'ébénisterie et la menuiserie.

La cordonnerie avait organisé pour la circonstance une petite exposition très intéressante, qui nous a permis de constater que ses produits ne laissent maintenant plus rien à désirer.

L'ébénisterie, qui fonctionne depuis quelques mois, a vu ses ouvrages recevoir des éloges mérités. Quant à l'atelier de menuiserie, il vient seulement de s'ouvrir, mais sa bonne installation fait augurer heureusement de ses résultats.

Nous ne dirons rien de la cérémonie de la bénédiction à laquelle n'assistaient que quelques intimes, mais nous ne pouvons nous défendre de chercher à faire partager le plaisir que nous éprouvons à voir se développer cette institution vraiment bienfaisante destinée à nous fournir dans quelques années des contre-maîtres habiles et chrétiens. Tant vaut le contre-maître, tant vaut l'atelier. Quand le contre-maître sera chrétien, la famille honnête ne tremblera plus de voir son enfant partir le matin pour accomplir sa tâche journalière ; elle ne craindra plus qu'il rapporte le soir, avec un peu d'habileté professionnelle, une plus grande dose de dépravation dont il aura reçu des leçons pendant la journée. Nous ne pouvons donc que nous réjouir de chaque progrès de l'Œuvre des ateliers d'apprentissage, et nous souhaitons à son directeur tout le succès qu'il mérite.

Excellent avis.

Lecteurs et lectrices, ayez toujours soin d'ajouter le nom de l'Etat à celui des villes ou villages, quand vous écrivez des lettres aux Etats-Unis. Rien d'étonnant, en effet, à ce qu'il y ait souvent des méprises dans l'administration des postes, aux Etats-Unis, et qu'il s'y égare par an 4,000,000 de lettres. Il y a, dans l'Union tant de localités qui portent le même nom. En voici une liste qui est curieuse :

Il y a 9 Philadelphie, 8 Pittsburg, 18 Brooklyn, 11 Boston, 5 Baltimore, 16 Buffalo, 17 Burlington, 17 Charleston, 4 Chicago, 8 Cincinnati, 10 Cleveland, 19 Columbus, 25 Cayton, 5 Détroit, 2 Indianapolis, 15 Louisville, 8 Memphis, 3 Milwaukee, 14 Nashville, 5 Omaha, 24 Portland, 14 Quincy, 22 Richmond, 25 Springfield, 15 St. Joseph, 4 St. Louis, 12 St. Paul, 7 Toledo, 30 Washington, 13 Wdmington, 28 Williamsburg.

Comprenez-vous, maintenant ?

LA SANTÉ C'EST LA FORTUNE.

L'alimentation ne doit pas être uniforme. On a besoin de varier les substances qu'on livre à son estomac, afin qu'il s'habitue à leurs diverses impressions, mais on ne doit point user à chaque repas d'une grande variété de mets.

Les mets qui excitent immodérément l'appétit ruinent les meilleures constitutions.

Gardé trop longtemps le meilleur pain s'altère. Le pain chaud est indigeste. Le pain bis est moins nourrissant que le pain blanc ; celui qui contient du son moisit promptement. Le pain de froment est le meilleur.

Les aliments tirés du règne animal sont plus nourrissants que les autres. La chair de poisson est moins nourrissante. La viande des jeunes animaux contient moins de suc nutritif que celle de l'animal parvenu à son entier développement.

Les aliments féculents sont de facile digestion, nourrissent beaucoup ; combinés avec une certaine quantité de viande, ils forment une excellente nourriture. Les végétaux herbacés sont peu nutritifs. Les fruits le sont moins encore ; on doit s'en abstenir lorsqu'ils ne sont pas bien murs.

L'eau est le meilleur dissolvant ; celle des fleuves ou des rivières est la plus convenable à l'usage alimentaire.

On peut faire plusieurs repas dans la journée ; mais avant d'en commencer un autre, il faut toujours attendre que la digestion des repas précédents soit faite, et pour cela, quatre heures, au moins, sont nécessaires. Les enfants doivent manger plus souvent que les adultes et les vieillards, parce qu'ils ont besoin de croître, tandis que les autres n'ont qu'à réparer les pertes qu'ils ont faites.

Que tout changement d'alimentation ne se fasse que graduellement : des aliments peu sains, mais auxquels l'estomac est habitué, sont souvent préférables à une nourriture plus salubre dont on n'a pas l'habitude.

Le vieillard, faisant plusieurs repas dans la journée, ne fatigue pas son estomac. Un seul repas par jour expose à de fréquentes indigestions. C'est à la vieillesse que les excès dans les aliments et les liqueurs fortes sont surtout nuisibles.

L'homme robuste doit prendre des aliments tenaces, qui excitent les organes de la digestion, stimulent et soutiennent l'organisation.

Matières colorantes.

Les matières colorantes se trouvent dans toutes les parties des plantes ; jusqu'à présent on n'a pu isoler que l'indigo, l'hématine, le repos du carthame, la carmine et l'alizarine. Toutes ces matières s'altèrent et se ternissent par le contact de l'air humide et des rayons solaires, ou par une température de 150 à 200° ; toutes sont plus ou moins solubles dans l'eau, l'alcool et l'éther, auxquels elles donnent leur teinte. Mais les acides altèrent celles qui ne sont pas très-solides. Le chlore les détruit toutes,

et leur fait prendre une teinte jaunâtre. Presque tous les oxydes et les sous-sels insolubles se combinent avec elles, et forment des laques.

Teinture. Pour appliquer les matières colorantes sur les étoffes, il faut les blanchir, leur appliquer un mordant, enfin les plonger dans le bain, de matière colorante. Le blanchiment du lin, du chanvre, du coton et de la soie s'appelle *décreusage*. Pour les trois premières substances, il s'opère en les faisant bouillir dans l'eau à deux reprises, et y ajoutant la seconde fois une certaine quantité de soude, puis lavant à grande eau et exposant à l'air. La soie se décreuse en la faisant bouillir avec du savon, dont la quantité varie suivant la nature de la soie et la couleur qu'on veut y appliquer.

Enfin on donne aux fils et tissus de lin, de chanvre et de coton une belle couleur blanche, en les faisant tremper dans l'eau pendant quelques jours, les lessivant à plusieurs reprises, les plongeant après chaque lessive dans le chlore limpide, les traitant par l'acide sulfurique très-faible, les lavant à grande eau auprès chaque opération, les azurant, les tordant, et enfin les laissant sécher. On donne une belle couleur blanche à la soie, après qu'elle a été décreusée, en l'exposant à la vapeur de l'acide sulfureux.

Le blanchiment de la laine s'appelle *désuintage* : la laine est plongée dans un mélange de 3 parties d'eau et de 1 partie d'urine putréfiée, à une température de 50 ou 60°. Au bout d'un quart d'heure, on la retire de la chaudière, on la lave à grande eau, on la fait égoutter, et on l'expose au soleil. Enfin on lui donne une belle couleur blanche au moyen de l'acide sulfureux.

On désigne sous le nom de *mordants* tous les corps qui ont la propriété de s'unir avec ceux que l'on veut teindre, et d'augmenter leur affinité pour les matières colorantes. On les emploie toujours en état de dissolution. Le mordant ordinaire est l'alun ; on emploie l'acétate d'alumine dans les toiles peintes, le chlorhydrate d'étain dans la teinture écarlate, et la noix de galle pour le rouge d'Andrinople.

Les principales substances dont on se sert pour teindre en rouge, sont : la garance, la cochenille, le bois de Brésil et le carthame. On teint en jaune avec la gaude, le quercitron et le bois jaune ; en bleu, avec l'indigo, le campêche et le bleu de Prusse.

Pour teindre en noir, on donne d'abord un pied de bleu au fil ou tissu, ensuite on le plonge dans un bain formé de sulfate de fer, de vert-de-gris et de campêche. La soie ne reçoit jamais de pied de bleu.

Plantes utiles.

L'oignon est cultivé dans nos jardins pour l'usage alimentaire. La bulbe seule est usitée quoique l'on se serve des feuilles ou queues herbées dans la soupe ou les omelettes.

L'oignon cru est un aliment fort sain ; mais il ne convient pas à tous les estomacs ; beaucoup de personnes ne peuvent le digérer. Il est nuisible aux tempéraments sanguins ou bilieux, aux sujets irritables, aux personnes sujettes aux hémorrhagies, aux affections dartreuses, etc. Comme médicament il est excitant, diurétique, vermifuge. On l'emploie dans la gravelle, la rétention d'urine atonique, les hydrophésies, les affections scorbutiques, les scrofules, etc. Appliqué sur la peau il y produit une légère excitation.

L'oignon cuit se digère plus facilement. Il est adoucissant, émollient, pectoral. On l'emploie dans les catarrhes, bronchites aigus ou chroniques. On le met dans les bouillons pectoraux.

L'oignon cuit sous la cendre et mangé avec de l'huile ou du beurre est un remède effectif contre l'enrouement.

A l'extérieur l'oignon cuit est un bon maturitif dont on se sert en cataplasme pour faire aboutir les boutons, clous, panaris etc.

Le vin rouge, dans lequel on fait macérer un oignon coupé par morceau, et qu'on a exposé à l'air