

coup d'œil, elle en sait moins que le dernier d'entre nous sur ce qu'elle nous raconte. Ceci rappelle la position de ce mari des *Lettres persanes*, qui ne croyait devoir jamais parler de sa femme, de peur d'en parler devant des gens qui la connaissent mieux que lui.

Il est très-vrai de dire cependant que ce livre ne nous était point destiné, et qu'en Angleterre il peut, à cause de tous les menus détails dont il est plein, prétendre à un vrai succès. Pour nous au contraire, l'auteur n'aurait pu parvenir à nous passionner qu'en généralisant le plus possible ses observations. Tel amour-propre de *naturel* du pays qui sera révolté de la prétention qu'aura *lady Morgan* de lui apprendre le nom d'une rue ou celui d'un parfumeur à la mode, qui même la guettera pour la relever rudement à la première erreur qu'elle pourra commettre, ne lui aurait point su mauvais gré de consisquer à son profit tous les aperçus élevés, toutes les idées générales que l'étude de nos mœurs peut fournir; il s'en serait volontiers laissé faire la leçon, et peut-être aurait consenti à les mettre en circulation à son compte en se les appropriant: mais, encore une fois, *lady Morgan* écrivait pour ses compatriotes qui nous ignoraient, et son livre ne doit, pour cette raison, prétendre chez nous qu'à un succès assez restreint de curiosité. Il est possible que *lady Morgan* n'ait même écrit que pour quelques personnes de sa société intime; ce qui nous le ferait croire, c'est qu'elle parle beaucoup d'elle-même. Or les *Mémoires de Mme. de Genlis* et l'accueil que l'on en a fait témoignent assez du danger qu'il y a à se donner ce plaisir autrement qu'avec des amis.

ÉCONOMIE RURALE ET DOMESTIQUE.

Usage que les Américains font des pommes-de-terre (patates) pour leur nourriture, par M. De CREVECŒUR.

ON en fait un pain excellent: en voici la manière; et si elle est suivie avec attention, l'œil le plus curieux ne pourra distinguer l'introduction ni le mélange de sa bulbe. La veille du jour où le pain doit être pétri, vers le soir, on en fait bouillir une quantité égale en poids à celle de la farine dont on veut se servir; après les avoir pelées, on les écrase dans une jatte avec un boulet, on entre deux cylindres placés horizontalement; on y mêle ensuite une quantité d'eau suffisante pour les faire passer à travers un gros tamis; elles sont mêlées avec autant de farine qu'il en faut pour convertir le tout en pâte, sans oublier d'y ajouter la quantité de leveton nécessaire pour la faire lever. Le