

habitants des campagnes se trouvaient entassés.

Le mal attaqua successivement toutes les parties du corps ; les symptômes en étaient effrayants, les progrès rapides, les suites presque toujours mortelles. Dès les premières atteintes, l'âme perdait ses forces, le corps semblait en acquiescer de nouvelles, et c'était un cruel supplice de résister à la maladie sans pouvoir résister à la douleur. Les insomnies, les terreurs, les sanglots redoublés, des convulsions effrayantes n'étaient pas les seuls tourments réservés aux malades ; une chaleur brûlante les dévorait intérieurement. Couverts d'ulcères et de taches livides, les yeux enflammés, la poitrine oppressée, les entrailles déchirées, exhalant une odeur fétide de leur bouche souillée d'un sang impur, on les voyait se traîner dans les rues pour respirer plus librement, et ne pouvant éteindre la soif dont ils étaient consumés, se jeter dans des puits ou dans des rivières couvertes de glaçons.

(BARTHÉLEMY.)

## II. NOTICE SUR L'AGRICULTURE.

Si on l'envisage comme science, l'agriculture est d'une origine toute moderne ; comme art, au contraire, elle remonte au berceau des sociétés. L'Égypte donnait déjà d'abondantes récoltes de blé du temps d'Abraham. Les Hébreux, après leur établissement en Palestine, pratiquèrent une agriculture assez étendue. Elle fut introduite en Grèce par les colonies égyptiennes et phéniciennes. Les premiers législateurs de Rome s'attachèrent à mettre en honneur l'exploitation du sol par les propriétaires ; mais lorsque les conquêtes de la République eurent fait affluer à Rome les trésors du monde, l'agriculture déclina, et l'Italie fut réduite à tirer en grande partie ses subsistances de la Sicile, de l'Afrique ou de l'Égypte. Pendant le moyen âge, c'est à peine s'il est question d'agriculture ;

pendant les instructions d'économie rurale contenues dans les capitulaires de Charlemagne, les défrichements opérés par les moines, les travaux d'irrigation exécutés en Espagne sous la domination des Maures (\*), l'introduction en Europe des vers à soie et de quelques plantes utiles à la suite des croisades, témoignent d'une certaine vie latente qui ne pouvait manquer de se développer. Aussi après la Renaissance, vit-on paraître plusieurs ouvrages qui lui firent faire de rapides progrès. Depuis, on peut citer, comme ayant beaucoup favorisé l'agriculture française, l'administration de Sully, l'ordonnance de mil six cent soixante-neuf sur les forêts, celle de mil sept cent quinze sur la liberté du commerce des grains. Notre siècle l'a élevée à un point où elle n'a jamais été au moyen âge, en établissant des comices agricoles, des fermes modèles et des instituts d'agriculture.

(*Un Million de faits.*)

## III. LES ÉPICES.

Les épices sont des substances végétales qu'on recherche, à cause de leur odeur aromatique et de leur saveur piquante, pour assaisonner certains mets, pour exciter l'appétit et faciliter la digestion. Le poivre, la cannelle, le clou de girofle, la muscade, le safran, la vanille sont des épices.

On ne peut tirer avantage des épices qu'autant qu'on les emploie à petite dose ; autrement, elles irritent l'estomac et échauffent le sang.

La plupart proviennent du Levant ou des Indes orientales ; et avant que les Portugais, faisant commerce avec les Indes, ne les eussent rapportées en quantité, elles étaient à peine connues, ou du moins tellement rares qu'on les considérait comme dignes d'être données à titre de présents.

Ainsi le poivre que vous voyez tous les

(\*) Ou *Mores*.