

Lorsqu'il s'agit d'analyser un ouvrage de longue haleine, on peut prendre, l'un après l'autre, chaque division donnée par l'auteur : par exemple, un chapitre ou une section, suivant la nature de l'ouvrage. Dans un premier travail, on se borne à l'analyse des principales idées, supprimant tout ce qui ne sert qu'à développer la pensée de l'auteur ou à donner de l'ampleur à la phrase.

Dans un second travail, sous le titre : *observations*, on examine la valeur de ces pensées réduites ainsi à leur plus simple expression, leur enchaînement, et ce qu'elles peuvent avoir de vrai ou de faux.

On termine enfin par quelques remarques sur le style, ainsi que nous venons de l'indiquer par rapport à la narration.

Il existe une autre méthode d'analyse applicable à la poésie. On met en prose la pièce de vers que l'on veut analyser, et l'on agit ensuite comme si le poète l'avait donnée sous cette dernière forme. Soumis à cette épreuve les vers de nos grands poètes donneront toujours une admirable prose, tandis que l'œuvre d'un poète médiocre, dépouillée du prestige de la rime et de la cadence des vers, ne laissera plus apercevoir que des mots vides de sens, et des phrases dépourvues de ces pensées et de ces sentiments que l'on demande avant tout à la poésie. (*Principes de Composition*, par un ancien professeur.)

## LEÇON DE CHOSES.

### LE SEL.

*Le Maître* (montrant du sel de cuisine). — Vous connaissez tous ceci, n'est-il pas vrai ?

*Les Élèves.* — C'est du gros sel.

*Le Maître.* — Oui, le gros sel ou sel de cuisine, nommé souvent *sel marin* ou sel ordinaire, est un corps très répandu dans la nature et indispensable à l'homme.

Les chimistes le nomment *chlorure de sodium*, parce qu'il est formé de l'union, de la combinaison d'un gaz, le *chlore*, et d'un métal, le *sodium*, métal qui forme la soude.

Le sel se dissout facilement dans l'eau, et attire la vapeur d'eau contenue dans l'air quand le temps est humide. Il fond alors de lui-même dans le vase qui le contient. — Vous avez sans doute observé ce fait dans les salières lorsque le temps est à la pluie ?

Vous en avez certainement goûté ? Vous connaissez donc tous sa saveur (goût) si spéciale qu'on désigne sous le nom de saveur salée.

Quelle est sa couleur ?

*Les Élèves.* — Il est d'un blanc grisâtre.

*Le Maître.* — Vous le voyez sous cet aspect ; mais, en réalité, il est incolore quand il est pur.

D'où vient le sel ?

*Les Élèves.* — De la mer.

*Le Maître.* — Son nom de sel marin nous indique sa provenance. Il existe, en effet, en quantités considérables dans les eaux de toutes les mers et dans celles d'un grand nombre de sources et de lacs. — Il forme aussi, dans l'intérieur de la terre, des couches épaisses, et porte, dans ce cas, le nom de *sel gemme* ou *sel de roche*. — (*Montrer autant que possible une image représentant une mine de sel.*)

Le sel gemme est cristallisé ; il se présente quelquefois en masses d'un blanc laiteux, mais il est le plus souvent coloré en gris par une petite quantité de *bitume*, ou en rouge par un peu de *rouille* ou *oxyde de fer*.

Voyons maintenant comment on le retire de ces différentes provenances.

### 1<sup>o</sup> Sel gemme.

On exploite le sel gemme à l'état solide comme un minéral quelconque, en creusant un puits jusqu'à la cou-

cho de sel puis des galeries en sens horizontal qui suivent la couche salée.

Le sel gemme extrait à l'état solide est livré au commerce en blocs. — Après avoir été concassé ou pulvérisé, quand il n'est pas très pur, on le dissout dans l'eau, et on le fait cristalliser en évaporant la dissolution, comme nous verrons plus loin.

Dans d'autres cas, on fait arriver de l'eau douce dans la mine. Cette eau dissout le sel, et on en retire l'eau salée à l'aide d'une pompe : il n'y a plus qu'à faire cristalliser le sel en évaporant l'eau. Il se trouve purifié par la même opération.

La cristallisation s'opère dans de grandes chaudières, à peu près comme pour l'évaporation des sirops de sucre. Le sel, retiré des chaudières, est séché dans de grandes armoires placées au-dessus des salles où se fait l'évaporation, et dans lesquelles circule de l'air chauffé par les mêmes foyers.

Le sel sort des échoirs parfaitement sec ; on l'emballage dans des sacs, et il est livré au commerce.

### 2<sup>o</sup> Sources salées.

Les sources salées résultent de la dissolution du sel provenant soit des bancs de sel gemme, soit des terrains qui en sont plus ou moins imprégnés.

En général, les sources salées donnent des eaux trop pauvres en sel pour qu'on puisse les évaporer immédiatement par l'action de la chaleur : cette évaporation entraînerait à trop de frais de combustible. On commence par évaporer les eaux à l'air libre et à la température ordinaire dans des appareils appelés *bâtimens de graduation*.

Ces bâtimens sont de vastes hangars dans lesquels on entasse des fagots d'épines. — A la partie intérieure des fagots, au niveau du sol, est un vaste bassin.

L'eau salée arrive par des rigoles au sommet du bâtiment, se répand sur les fagots, et tombe dans le bassin en se divisant en gouttes. — le vent qui souffle sur les fagots fait évaporer l'eau.

On fait repasser plusieurs fois la même eau sur les fagots, jusqu'à ce qu'elle ait atteint un certain degré de concentration, c'est-à-dire qu'il reste beaucoup de sel et peu d'eau. — On termine alors l'opération dans les chaudières. — L.-R. LAMOTTE. — *L'Éducation*.

## VERS À APPRENDRE PAR CŒUR.

### I.—RESTE AU VILLAGE.

De ce pays qui t'a vu naître  
Pourquoi partir ?  
Parfois le désir de connaître  
Fait repentir :  
Cœur simple où l'ambition gronde,  
Songe à ceci :  
Hélas ! tout ce qui t'aime au monde  
Demeure ici.

Au bonheur qu'en avant l'on chasso  
Et qu'on poursuit  
Il faut, mon fils, si peu de place,  
Si peu de bruit !  
Ce trésor, qu'au loin l'espérance,  
S'en va chercher,  
Bien plus qu'on ne le pense  
Reste au clocher !

Que te manque-t-il sous la briso  
De ce doux lien ?  
N'as-tu pas une sainte église  
Pour prier Dieu,