

La rançon étant ainsi acquittée. L'Empereur mit Richard en liberté. Par une chartre scellée, il lui donna même, selon les conventions secrètement arrêtées, la souveraineté de plusieurs terres, savoir; la Provence, le Viennois, Marseille, Arles, tout ce que l'Empereur prétendait avoir depuis le Rhône, jusqu'aux Alpes, la Bourgogne, les hommages du Roi d'Aragon, du comte de Die et du comte de Toulouse, droits réellement contestés, et que les Empereurs n'avaient jamais exercés que nominativement. L'époque du départ fut fixée à un terme très-rapproché. Richard se hâta de l'annoncer à l'archevêque de Cantorbéry, primat d'Angleterre, aux barons des communes. "Comme je suis certain, leur disait-il, que vous désirez ma liberté et que vous l'apprendrez avec joie, je vous annonce qu'elle est maintenant assurée; l'Empereur me la rendra tout entière le vingtième jour de la lune après la Nativité. Le dimanche suivant, je recevrai la couronne de Provence qu'il m'a accordée. Donné à Spire, le 22 décembre." — (M. Capefigue.)

### POLICE CORRECTIONNELLE.

Pigot est un brave garçon qui a eu un moment d'erreur. Il se présente à la barre où l'amène une inculpation de vol avec les meilleurs certificats du monde. Qu'a-t-il volé, le pauvre Pigot? Un lapin: un joli petit lapin qu'il destinait sans doute à faire une excellente gibelotte; mais il n'a pas eu le temps de mettre son dessein à exécution. Il a été arrêté encore porteur du lapin en parfaite santé.

"Vous voyez bien, Monsieur le président, dit Pigot pour sa défense, que je n'avais pas consommé le lapin, puisqu'il était encore en vie. L'aubergiste ne peut pas dire que j'ai mangé le lapin. Vous ne pouvez pas dire, mère Gogau, que j'ai mangé le lapin; on peut bien dire dans tout Charenton que je ne suis pas capable de manger le lapin d'autrui. D'ailleurs, Monsieur le président, je ne peux pas souffrir le lapin; je m'en méfie toujours du lapin. . . . C'était histoire de rire.

L'AUBERGISTE: C'était si peu pour rire, que vous couriez au grand galop comme un cerf échappé, et que vous avez battu mon fils qui voulait vous reprendre le lapin.

Pigot: Histoire de rire, mère Gogau, histoire de rire!

Le tribunal ne pense pas que les intentions de Pigot aient été aussi pures qu'il le soutient; toutefois, usant d'indulgence, il ne le condamne qu'à 15 jours d'emprisonnement.

Douy, qui succède sur le banc à Pigot, n'a été trouvé nanti d'un gros paquet de linge que la prévention lui reproche d'avoir volé à des inconnus. Douy soutient qu'il a trouvé le paquet sur la route, et qu'il le portait chez le maire lorsqu'il a été arrêté. Un témoin est entendu; c'est un cordonnier un vieux; sur ce serment s'il en fut jamais.

"Savez-vous quelque chose? lui demanda M. le président. — Parbleu, reprend l'agréable saveur, si je sais quelque chose! c'est moi qui sais tout; sans Claude-Jérôme Finaut (qui est mon nom), vous ne sauriez rien, et encore moins.

M. LE PRÉSIDENT: Dites tout ce que vous savez, et soyez bref; les faits sont avoués.

FINAUT: Si les faits sont avoués, c'est bon, c'est clair c'est fini, c'est jugé; je n'ai donc plus qu'à saluer l'aimable société, et à me retirer respectueusement après avoir requis taxe, conformément à la loi. . . C'est sur le papier.

M. LE PRÉSIDENT: Faites toujours votre déposition.

FINAUT: Ma déposition est que j'ai vu la patte qui passait par la fente de la blouse.

M. LE PRÉSIDENT: Quelle patte?  
FINAUT: Parbleu, la patte de l'objet volé en question, que le brigand avait caché sous sa blouse.

M. LE PRÉSIDENT: C'était un objet trop volumineux pour être caché sous une blouse.

FINAUT: Vous pouvez dire qu'il était volumineux; je n'ai pas le droit de m'y opposer: mais je dis, moi, que je l'aurais bien mis dans ma poche, et que d'ailleurs il était maigre comme un coucou.

M. LE PRÉSIDENT: De quoi parlez-vous donc?

FINAUT: Du lapin qui a été volé à la mère Gogau, et pour lequel, foi d'homme, je n'aurais pas fait tant d'embarras.

La méprise s'explique, et on s'aperçoit que Finaut était appelé pour l'affaire précédente, qu'on l'a publié dans la salle des témoins, et qu'il vient déposer dans l'affaire Douy des faits qui se rapportent au vol d'un lapin pour lequel Pigot vient d'être condamné.

M. LE PRÉSIDENT: L'affaire dont vous nous parlez est terminée. Allez vous asseoir.

FINAUT: J'ai lieu d'être surpris qu'on l'ait jugée sans m'entendre; mais. . . J'ai bien l'honneur de vous saluer.

### ECONOMIE DOMESTIQUE.

#### Recette d'une Liqueur Anglaise connue sous le nom d'Impérial Pop.

On met dans un pot de terre 2 livres de sucre, 2 citrons coupés par tranches, 2 onces de crème de tartre en poudre. On verse ensuite dessus 8 pintes d'eau bouillante, on mêle et on couvre avec une toile fort épaisse, puis on laisse refroidir.

Lorsque le mélange est presque froid, on y jette une tranche de pain, coupé mince, sur laquelle on a étendu environ 2 cuillerées de levure de bière; cette tranche sufrage on recouvre le liquide, jusqu'au lendemain avec la toile, on le met en bouteille en ayant soin de le passer à travers un tissu serré qui filtre le liquide et retient les substances hétérogènes qui s'y trouveraient en suspens et qui troubleraient sa limpidité.

Au bout de trois à quatre jours, le liquide est entré en fermentation; il a acquis du piquant; il est bon à boire.

Les bouteilles qui servent à contenir ce liquide, qui fermentent dans ces vases, doivent être fortes. En Angleterre, on se sert de bouteilles en terre, de cruchons. La liqueur qui résulte de ce travail a beaucoup d'analogie avec la suivante; elle en diffère cependant en ce que la fermentation se fait dans la bouteille; tandis que dans l'hydromel composé la fermentation est terminée lorsqu'on le met en bouteille. Une seconde dissemblance est l'emploi du sucre au lieu de miel. Quoi qu'il en soit ces liqueurs fermentées peuvent remplacer le vin dans les usages ordinaires de la vie.

A. C.

#### Hydromel Composé.

Prenez miel 6 livres, eau 4 pintes; faites chauffer dans une bassine, bien propre, opérez la séparation des écumes et la clarification de la liqueur, puis mettez de côté.

Prenez ensuite raisins de Damas coupés, demi-livre, faites les bouillir avec 4 pintes d'eau, continuant jusqu'à ce que le liquide soit réduit de moitié, passez à travers un linge avec expression, mêlez ensuite à l'hydromel préparé précédemment, puis faites bouillir pendant quelques minutes retirés du feu pour laisser refroidir.

Lorsque la liqueur sera presque froide, mettez-y une tranche de pain recouverte, comme nous l'avons dit, d'une couche de levure de bière environ deux cuillerées, remettez sur le feu, enlevez l'écume qui se forme, retirez du feu, laissez refroidir et déposer. Décantez ensuite dans un baril bien propre dans lequel vous aurez mis 1 once de beau sel de tartre et 1 once d'esprit de vin il faut que le baril puisse être presque plein, on le

prend donc proportionné à la quantité de liqueur qu'on veut préparer.

On porte ensuite ce baril dans un endroit chaud une étuve, le dessus d'un four, etc.; bientôt on voit la fermentation s'établir; il y a production d'une matière blanche qui est rejetée au dehors du baril; on remplit celui-ci au fur et à mesure que l'écume est rejetée au dehors, et lorsque la fermentation a cessé, on ferme exactement le baril et on le porte à la cave. Là, après quelques mois, on tire et on met en bouteilles.

On peut aromatiser selon les goûts cet Hydromel composé, comme on peut lui donner l'odeur et le goût de canelle, ou bien de citron, de fraise, etc.

A. C.

#### Procédé fort simple pour découvrir la présence du sulfate de cuivre dans le pain.

Les boulangers mêlent du sulfate de cuivre dans le Pain pour lui donner plus d'éclat; cette fraude, pratiquée depuis longtemps, a été récemment découverte.

Voici un moyen fort simple de s'assurer de l'altération du pain; il est dû à M. Meylinck et Hensmans. On laisse tomber une goutte de ferro-prussiate de potasse sur une tranche de pain suspect; qu'il y ait ou non du sulfate de cuivre dans le pain, cette goutte formerait une tache rouge si le pain est frais, bleue s'il ne l'est pas. On plonge alors le pain dans l'eau de chaux. S'il n'y a point de sulfate de cuivre, la tache ne changera pas; mais elle deviendra verdâtre si le pain contient du sel métallique. Dans ce cas, si l'on expose le pain à l'action du gaz ammoniac, la tache deviendra rouge, puis jaune; puis on la fera revenir rouge en volatilisant l'ammoniac ou en l'exposant à la vapeur de l'acide muriatique. Lorsque la présence du sulfate de cuivre est ainsi constatée, on peut en déterminer la quantité par les procédés ordinaires.

A. J.

#### Bière de Ménage.

Pour faire de la bière dans les ménages, voici comment on opère promptement et à peu de frais en Angleterre. On se procure un petit quartaut dont on fixe la bouche avec soin; on le pose sur une de ses bases, et près du fond on pratique un trou qui sert à placer un robinet pour tirer la bière au clair. Sur le milieu de la base supérieure on fait un autre trou pour recevoir un bouchon ordinaire. Supposons que le quartaut contienne quatre-vingt-quinze pintes, et qu'on désire faire de la bière forte: versez cinq livres d'eau dans une chaudière; et aussitôt qu'elle est en ébullition jetez dedans 1 1/2 livre de houblon de bonne qualité; laissez bouillir 5 minutes, et dans la liqueur tirée à clair dissolvez 14 livres de sucre, et une pinte de levure de bière fraîche et d'excellente qualité; versez le tout dans le tonneau, dans lequel la fermentation ne tardera pas à s'établir. L'écume sortira d'abord du tonneau, mais, retenue par les bords des douves, elle finira par rentrer et retomber dans la liqueur. Pendant l'été, à la température moyenne, trois semaines ou un mois seront suffisants pour que la fermentation s'accomplisse. Les 15 derniers il faut placer le bouchon sur le trou supérieur, et l'ouvrir toutes les 43 heures. Quand le goût sucré a entièrement disparu, on fixe plus solidement le bouchon, et 4 jours après la bière est bonne à boire ou à mettre en bouteilles. La qualité du sucre est peu importante, cependant le sucre blanc donne constamment des bières moins colorées, plus légères, d'un goût plus fin et plus délicat, et qui n'a pas cette saveur douceâtre et glutineuse des bières ordinaires. On peut colorer cette bière, si on le désire, avec quelques tranches de pain fortement grillées; elle s'éclaircit d'elle-même, est très-légère à l'estomac, d'une digestion facile, et forme une boisson salubre.

A. J.

## L'IMPARTIAL.

VILLAGE DE LAPRAIRIE.

JEUDI SOIR, 16 AVRIL, 1835.

On vient de recevoir des nouvelles intéressantes d'Europe. Nous ne pouvons en donner aujourd'hui qu'un extrait.

L'Empereur d'Autriche est mort subitement à Vienne le 3 Mars à l'âge de 67 ans, après en avoir régné 50. Il était marié en quatrième nocces à une Princesse de