

célèbres économistes que nous venons de citer. — Après avoir lavé le riz ou *barley*, on le met dans la marmite sur un feu modéré où on le laisse mijonner toute la nuit. Le lendemain matin on fait cuire les patates, les citrouilles, les navets et les carottes. Ces objets, au sortir de la marmite, sont réduits en bouillie le plus exactement qu'il est possible, à la faveur de l'eau que l'on verse insensiblement, en les broyant et les passant à travers une passoire. Après cette opération on verse cette espèce de purée dans la marmite qui contient le riz ; on y ajoute le beurre et le sel dissous ; on fait cuire doucement ce mélange, en le remuant de temps à autre pendant deux heures, au bout desquelles on jette le pain coupé par petits morceaux et l'on soutient le feu encore une demi-heure. Après cela le tout se trouvera en état d'être servi et distribué.

Cette soupe bien préparée produit environ cent livres d'une masse dont une livre a été jugée suffisante, à peu de chose près, à la nourriture journalière d'un adulte et ne reviendrait point à deux sols la livre, si on la faisait pour un grand nombre de personnes. On conçoit qu'à défaut de racines fraîches, il est possible d'y suppléer par une moindre quantité de racines séchées et réduites en poudre. Parmentier et Bomare terminent ainsi leur rapport : " Nous voyons avec un vrai plaisir plus de huit cents personnes de tout âge, qui font usage depuis trois mois de cette soupe, confirmer que cet aliment est non seulement plus propre à la santé que tout ce que peuvent se procurer les pauvres, mais encore qu'il prévient beaucoup d'infirmités aux quelles sont sujets les enfans et qui en font périr un grand nombre, telles que le carreau ou gros ventre, les ulcères, les maux de yeux et autres maladies qui ne proviennent que de mauvaises nourritures."

Cette soupe serait très économique dans les maisons privées ; mais il serait surtout désirable de la voir porter à domicile dans les villes et les grands villages. Ce serait une industrie qui pourrait être profitable tout à la fois et à celui qui l'exercerait et à celui en faveur de qui elle serait exercée. On peut certainement vivre avec du pain ; mais cette nourriture, sans être économique, fatigue à la longue et affaiblit l'estomac. Un aliment chaud est toujours nécessaire à l'homme et aucun n'est plus convenable à la santé que le potage. Mais malheureusement, quoiqu'il soit l'aliment le moins dispendieux, il est encore au-dessus des moyens d'une foule d'infortunés, qui sont forcés d'acheter en détail et quelquefois dans des temps de l'année où les légumes se vendent le plus cher. Nous calculons qu'une soupe coûterait trois fois moins à l'entrepreneur prévoyant qu'au pauvre journalier qui se trouve obligé d'acheter au moment de la plus grande rareté.

Ceux qui formeraient cette entreprise bienfaisante mériteraient bien de leurs concitoyens. Ils opposeraient une digue puissante au torrent de la mendicité, porteraient des secours à cette classe de mendiants, la plus intéressante comme la plus souffrante, les pauvres honteux. D'ailleurs le bienfait qui respecte le malheur et ne l'humilie point, qui secourt le pauvre presque à son insu, laisse à l'homme toute sa dignité, toute son énergie, bien différent d'une charité ostensible, quelquefois fastueuse, qui ôte au malheureux l'estime de soi-même, le dégrade à ses yeux et le rend pour toujours à charge à la société.

#### MOYEN DE TEINDRE LE LIN EN JAUNE, EN VIOLET ET EN NOIR.

On donne une belle couleur jaune au lin et au coton au moyen d'une infusion de feuilles de bouleau dans la quelle on met du vitriol ou couperose ; mais cette couleur n'est pas durable. On obtient la même couleur au moyen d'une solution de sel de potasse ou *lessie* dans la quelle on met également de la couperose. Cette couleur moins brillante que la précédente est très durable ; le coton ainsi teint offre l'apparence du nankin.

On obtient un beau violet avec de la couperose versée dans une infusion d'écorce de l'arbre bien connu sous le nom de plane. Dans les campagnes qui nous environnent, on fait fréquemment usage des teintures peu coûteuses que nous venons de mentionner : comme nous ne connaissons pas qu'on teigne le lin en noir en ce pays, nous croyons utile d'indiquer un procédé pour cela.

Prenez deux onces et demie de litharge que vous mettrez dans un vaisseau de verre avec cinq onces d'eau forte étendue d'une pinte d'eau de pluie ou de rivière : placez votre vase dans un endroit chaud, et, au bout de quelques jours, décantez l'infusion dans un autre vase de plomb. Vous y mettrez baigner, pendant douze heures, le lin ou le coton que vous voulez teindre ; après quoi vous le retirerez et le ferez laver deux ou trois fois à l'eau froide, puis sécher. Pendant ce temps, faites dissoudre, dans une pinte d'eau de pluie ou de rivière, une demi-once de noix de galle concassée et ajoutez y une once et demie de sel. Mettez alors trempier votre toile séchée dans cette seconde teinture et l'y laissez environ un quart d'heure ; elle y prendra une couleur jaune que vous changerez en noir par le procédé suivant :

Prenez une once et demie de couperose et autant de sel : mettez dans une pinte d'eau. Quand les sels seront bien fondus, vous plongerez le lin et vous l'y laisserez huit à dix heures. Cela fait, vous le retirerez, laverez et ferez sécher. Il sera d'un très beau noir.

— 00000 —

#### CIRE A CACHER.

Les personnes qui font une grande consommation de cire à cacheter pourraient trouver de l'économie à la fabriquer elles-mêmes, ce qui est très facile. Prenez poids égal de gomme laque et de vermillon et de térébenthine pure. On met ces substances sur un feu doux et on les remue pour les bien mélanger. Cela fait, on en détache une partie que l'on roule avec la main sur une plaque de cuivre qu'on fait légèrement chauffer ; ou bien on l'étend dans un moule fait exprès, soit en plâtre, en corne ou en cuivre. On peut employer, au lieu de vermillon, d'autres couleurs selon la teinte qu'on veut donner à la cire. Nous pensons que la fabrication de cette cire serait une industrie qui pourrait s'exercer ici avec quelque avantage.

— 00000 —

#### MANIÈRE DE CONSERVER PENDANT LONGTEMPS LA VOLAILLE ET LE GIBIER.

Cette méthode qui est déjà assez répandue, consiste à placer les pièces dans un tas de froment ou d'avoine, sans aucune autre préparation : mais on réussit mieux en ouvrant chaque pièce et en la vidant. On ôte aux oiseaux