

consommation de ressources, ont rendu la guerre bien plus dispendieuse qu'elle ne l'était autrefois. Il a fallu pourvoir d'avance les armées d'armes, de munitions de guerre et de bouche, d'attirails de toute espèce. L'invention de la poudre à canon a rendu les armes plus compliquées, plus coûteuses, et leur transport plus difficile. Enfin les étonnans progrès de la tactique navale, ce nombre de vaisseaux de tous les rangs, pour chacun desquels il a fallu mettre en jeu toutes les ressources de l'industrie humaine ; les chantiers, les bassins, les usines, etc. ; ont forcé les nations qui font la guerre, non-seulement à faire pendant la paix à peu près la même consommation, non-seulement à y dépenser une partie de leurs revenus, mais à y placer une portion considérable de leurs capitaux.

Il en est résulté que la richesse est devenue aussi indispensable pour faire la guerre, que la bravoure, et qu'une nation pauvre résiste bien difficilement à une nation riche. Or, comme la richesse ne s'acquiert que par l'industrie et l'épargne, on peut prévoir que toute nation qui ruinera par de mauvaises lois ou des impôts trop pesans son agriculture, ses manufactures et son commerce, sera nécessairement dominée par d'autres nations plus prévoyantes. Il en résulte aussi que la force sera probablement à l'avenir du côté de la civilisation et des lumières ; car les nations civilisées sont les seules qui puissent avoir assez de produits pour entretenir des forces militaires imposantes, ce qui éloigne pour l'avenir la probabilité de ces grands bouleversemens dont l'histoire est pleine, et où les peuples civilisés sont devenus victimes des peuples barbares.

Il me reste à parler d'une invention qui a consolé l'espèce humaine et amélioré son sort, qui a développé l'intelligence et avancé la civilisation ; celle du papier.

Le papyrus l'avait précédée ; les Romains collaient ensemble plusieurs feuilles bout à bout pour les ouvrages de longue haleine, et les roulaient ensuite. Chaque peuple en avait senti le besoin : les Japonais en fabriquaient depuis des siècles avec de l'écorce de mûrier, du bambou, de la paille de riz. Les Perses en faisaient avec de la soie, lorsque enfin au neuvième siècle la France eut du papier de coton et au quatorzième siècle du papier de chiffons, du vrai papier. Le vieux linge, le chanvre, le lin sont surtout employés aujourd'hui pour cette fabrication.

La plus ancienne feuille de papier de chiffons est de 1319. Elle a été trouvée dans les archives de Nuremberg. Cette précieuse feuille plaide en faveur de l'Allemagne, quoique l'illustre Maffey ait long-temps soutenu que l'Italie a vu naître cette utile invention.

Ainsi, par des gradations insensibles, aux livres de pierre ont succédé des livres d'écorce ; à ces derniers les livres de lames de bois enduites de cire ; à ceux-ci, les livres de cuir, de papyrus, de parchemin, de chiffons de soie, de chiffons de coton ; enfin les livres de chiffons de chanvre. Couper les chiffons, les faire tremper, les mettre en pâte, faire des feuilles de cette pâte, coller ses feuilles avec de la gomme, c'est à quoi se réduisait encore au quatorzième siècle l'art du papetier que l'esprit humain n'a trouvé qu'après un grand nombre d'années d'observations et d'essais.

Montfaucon nous apprend que le livre de Zoroastre avait été écrit sur douze cent soixante peaux de bœufs... Il eût été difficile de relier son ouvrage. Mais puisque l'oc-

casion se présente de parler de reliure, pénétrons dans un atelier de ce genre au quatorzième siècle.

Le relieur est assis près d'un banc garni d'outils de menuiserie ; la scie, les tenailles, le marteau sont accrochés à la muraille. Il prend une planche et l'ajuste au volume qu'il a déjà cousu et rogné ; il la scie pour en faire les côtés de la couverture, il les fixe au volume au moyen des ligatures et des nerfs qui sont attachés aux coutures des feuillets et qu'il attache aux planches. Il couvre ces planches d'un cuir fauve, rouge ou blanc. Il les serre avec cinq gros clous de fer ou de cuivre, il en plante un à chaque coin et un au milieu. Il ramène les bords du cuir à l'envers de la couverture et les y colle : il recouvre cet envers d'une feuille de parchemin. Il met son volume en presse, et la reliure est terminée, si c'est pour un particulier. Mais si c'est pour la bibliothèque d'une communauté ou d'une maison ecclésiastique, on appelle un serrurier qui l'attache aux plus massifs pupitres par une chaîne dont l'extrémité passe dans un anneau de fer fixé au milieu de la couverture.... Nous avons fait quelques progrès depuis lors.

Je terminerai ce chapitre par l'extrait d'une nomenclature des métiers et professions exercés à Paris sous Philippe-le-Bel, au commencement du quatorzième siècle.

On appelait *batteur d'écuelles* le potier d'étain, *bau-draier* le faiseur de courroies, *buchier* le marchand de bois, *charpentier de cabouc* le sabotier, *chaucier* le fabricant de chaussures, bas et culottes, *cochetier* le propriétaire de voitures, *comporteresse* la revendeuse des rues, *cordonnier*, *corduanier*, le cordonnier en cuir de Cordoue, *courtaillier* le jardinier, *ferron* le fabricant de gros ouvrages en fer, *fèvre* le forgeron, *gastelier* le pâtissier, *huschier* celui qui fait des huches, des coffres, *keu*, *queu* le cuisinier, *lavandière de drapiaux* la blanchisseuse, *mariglier* le marguillier, *mire* le chirurgien, *pastelier* le pâtissier, *pasternostrier* le fabricant de chapelets, *perrier* le marchand de pierres précieuses, *porcier* le marchand de porreaux et d'herbages, *rayeur* le barbier, *saunier saonier* le marchand de sel, *sueur* le tailleur, *talmelier* le boulanger, *ymagier* le sculpteur, le graveur, le peintre.

—00000—

SOUPE ÉCONOMIQUE.

Une disette qui eut lieu en 1795 en France occasionna des recherches et des expériences pour aviser au moyen de fournir à la classe indigente un aliment sain, nourrissant et économique. On adopta, à Paris, un potage qui a été préconisé par Parmentier et Valmont de Bomare et qui pourrait être employé avec avantage dans nos hôpitaux, maisons d'industrie, &c.

Prenez :	5	livres	de riz ou <i>barley</i> ,
	15	"	de patates,
	5	"	de pain,
	3½	"	de carottes,
	2½	"	de citrouilles,
	4	"	de navets,
	1	"	de beurre fondu ou de lard,
	1	"	de sel,

Après avoir indiqué les ingrédients qui entrent dans cette soupe, il nous paraît nécessaire d'enseigner la manière de l'appréter. Nous ne ferons guère pour cela que copier les