Une *deuxième préparation* consiste à exposer ces drapeaux à la vapeur de l'urine ou du fumier, qui leur fait prendre la couleur bleue. Pour cela, on rassemble un mois à l'avance, dans des cuves en pierre, de l'urine; on en laisse au moment de l'opération environ 30 pots formant une épaisseur de 5 à 6 pouces; on y jette 5 à 6 livres de chaux vive; quelques-uns y ajoutent en outre une livre d'alun; on remue bien ce mélange avec un bâton; on place au-dessus de l'urine des roseaux croisés sur lesquels on étend 7 à 8 drapeaux imbibés de suc et séchés les uns sur les autres; puis on couvre la cuve d'un drap ou d'une couverture. Les drapeaux restent exposés à la vapeur de la liqueur pendant plus ou moins long-temps, en raison de sa force, généralement pendant 24 heures; on a soin de les retourner et de prendre garde qu'ils ne trempent dans l'urine, qui détruirait aussitôt la matière colorante. Chaque fois qu'on expose de nouveaux drapeaux à la vapeur de l'urine, on la remue bien avec un bâton; pendant tout le temps que dure cette préparation, on met tous les jours de l'urine dans la cuve, mais on n'y met que 3 fois de la chaux vive et de l'alun. — Lorsqu'on est obligé de suppléer à l'urine par le fumier, on doit prendre de grandes précautions, attendu qu'il faut retourner et retirer les drapeaux aussitôt qu'ils ont pris la couleur bleue, ce qui arrive quelquefois au bout d'une heure, et qu'une trop longue exposition à la vapeur du fumier pourrait détruire la couleur et tout perdre, ce que l'on n'a pas à craindre avec l'urine. — Dès que les drapeaux sont assez imprégnés de l'alcali volatil qui se dégage de l'urine ou du fumier, on *les imbibe une seconde fois* de nouveau suc de maurelle, et si, après cette imbibition, ils sont d'un bleu foncé tirant sur le noir, on en reste là; si les chiffons n'ont pas cette couleur foncée, on les imbibe de nouveau suc une 3e et même une 4e fois.

Il ne s'agit plus que de *les faire sécher* et de *les emballer* dans de grands sacs; on les y serre et presse bien, on fait un second emballage dans d'autres sacs ou dans de la toile avec de la paille, et on forme des balles de 3 à 4 quintaux. Tout ce commerce se fait à Gallargues, où des commissionnaires viennent acheter ces balles pour les expédier en Hollande.

Le *bleu de la maurelle* n'est pas aussi beau que celui du pastel ou de l'indigo, et n'est que de faux teint; l'eau froide décolore sur-le-champ les drapeaux. En Allemagne, en Hollande, en Angleterre, *on emploie ce bleu* pour colorer les conserves, les gelées et diverses liqueurs; on s'en sert aussi pour donner au vin la couleur qui lui manque, et pour teindre le gros papier à sucre; la teinture de tournesol est l'un des réactifs le plus fréquemment employés par les chimistes, parce qu'elle a la propriété de rougir sur-le-champ dès qu'on la mêle avec une substance acide quelconque, dont elle décèle ainsi la présence; les Hollandais l'emploient pour colorer en violet la croûte de leurs fromages. C'est avec la matière première que nous leur fournissons, c'est-à-dire le tournesol en drapeaux, qu'ils préparent le *tournesol en pains* qu'on débite sous forme de pâte sèche, qui est en usage dans divers arts, et avec lequel on fait des espèces de pierres à dessiner.

Caillelait jaune et *blanc* (*Gallium verum* et *mollugo*, L.). Ils paraissent renfermer un principe colorant analogue à celui de la garance, car le lait et les os des jeunes d'une lapine qui en mangeait, furent colorés en rouge. Ce sont les racines qui donnent une substance propre à teindre en rouge ou en jaune, selon la nature des ingrédiens salins qu'on emploie pour mordans.

Orcanette, Gremil ou *Buglosse tinctorial* (*Lithospermum tinctorium*, L.; *Anchusa tinctoria*, Lam.) et *Onosme* (*Onosma echioides*, L.) sont deux plantes vivaces de la famille des Borraginées, confondues généralement sous le nom d'*Orcanette*, qui croissent dans les lieux arides et sur les montagnes les plus sèches des parties méridionales de la France, en Italie et en Espagne.—Leurs racines ont une *écorce rouge* qu'on emploie dans la teinture de petit teint et dans la coloration de certaines liqueurs, de sucreries et de différens mets; les anciens en composaient leur fard; le principe colorant qu'on en obtient n'est presque pas soluble dans l'eau, mais est très-soluble dans l'alcool, et surtout dans les corps gras; aussi les pharmaciens l'emploient-ils pour colorer en rose leurs préparations huileuses. — C'est pendant l'hiver qu'*on arrache ces racines;* les petites sont préférées; on les lave, on les fait sécher, et on les livre ainsi au commerce. Ces plantes ne sont point cultivées, et la consommation qu'on en faisait, assez considérable autrefois, diminue chaque année, depuis que la teinture possède des ingrédiens qui lui sont fort supérieurs.

Camomille des teinturiers (*Anthemis tinctoria*, L.), plante vivace, de la famille des Corymbifères, s'élevant d'un à 2 pieds, croît en Europe dans les lieux arides et les pâturages des montagnes; elle se garnit, pendant l'été et l'automne, de nombreuses fleurs jaunes ou blanchâtres qui la font rechercher pour la décoration des jardins. — On la multiplie de graines qu'on sème au printemps dans une terre légère. — Ses feuilles donnent une *teinture jaune* qui est peu solide, et dont on fait peu d'usage en France, mais qui, d'après D'AMBOURNAY, est très-estimée dans le Nord. Les chevaux aiment beaucoup cette plante que les moutons et les chèvres mangent aussi volontiers.

Sarrasin (décrit et figuré *Tom. I, pag.* 293). On peut retirer de sa paille une *couleur bleue;* pour cela, on cueille le blé sarrasin avant que le grain soit tout-à-fait sec; on étend la paille sur la terre au soleil, pour amener le grain à un état de siccité qui lui permette de se détacher facilement; on le bat, puis on réunit la paille en tas qu'on a soin d'humecter. Elle entre bientôt en fermentation qu'on laisse se prolonger jusqu'à un état de décomposition; on lui voit alors prendre une couleur bleue; c'est le moment d'en former des gâteaux comme on le fait pour le pastel, et qu'on fait sécher au soleil ou à l'étuve. M. DUBRUNFAUT (*Agricult. manufacturier*, 1831) nous apprend qu'en faisant bouillir ces gâteaux dans de l'eau, elle se colore fortement en bleu; cette couleur végétale ne change ni