vent d'alimens, tels que les jeunes oignons, les cornichons, les épis encore tendres de maïs, les haricots verts, les câpres, les tomates, les poivrons, etc., peuvent être *confits dans du vinaigre* et, dans cet état de conservation, être portés dans les villes où on en fait une grande consommation, et qu'on a aussi essayé avec succès de confire de la même manière la plupart des *fruits* qui paraissent sur nos tables. Enfin tout le monde sait que les *olives*, encore vertes, sont jetées pendant 8 à 10 jours dans de grands vases remplis d'eau qu'on renouvelle souvent, puis qu'on sature de sel et que c'est dans cette saumure qu'on les conserve. La plupart du temps avant de saler l'eau on baigne les olives dans une faible dissolution de potasse ou de soude rendue caustique par la chaux. C'est après ce bain que les olives sont mises dans la saumure et enfermées dans de petits barils de 1 à 2 litres qu'on transporte au loin. Quelquefois on fend l'olive pour en ôter le noyau, et l'on remplace ce noyau par un assaisonnement d'anchois, de câpres et de truffes; ces olives farcies se conservent dans des boucouts qu'on remplit d'excellente huile et qu'on bouche ensuite hermétiquement.

Dans nos départemens d'Indre-et-Loire, du Gard, de l'Hérault, des Basses-Pyrénées, on se livre à la fabrication du *jus de réglisse*, substance qui a un débit assez considérable dans toute la France et à l'étranger.

Le prix élevé du café a donné l'idée de rechercher dans les produits de notre sol si on n'en trouverait pas quelques-uns qui pussent non pas le remplacer entièrement, mais diminuer la dose nécessaire à la préparation du breuvage de ce nom. Parmi le grand nombre de substances proposées ou essayées pour faire du *café indigène*, trois se sont maintenues en vogue et sont aujourd'hui très usitées en France, en Belgique, en Hollande et en Allemagne; ce sont les racines de betterave, carotte et chicorée. Ces racines sont souvent employées seules, mais le plus ordinairement ensemble dans la proportion de betterave 1/4, carotte 1/4, chicorée 1/2, ce qui varie suivant la facilité des approvisionnemens. On coupe d'abord ces racines de 2 à 3 lignes d'épaisseur au moyen d'un coupe-racines ou autre machine à couteaux, et on les dessèche séparément à l'étuve. La chicorée est sèche au bout de 24 heures, la carotte en 30 et la betterave en 36; il faut pour cet objet faire choix d'un mode économique de dessiccation. Pour 100 parties ou poids de chacune réunies, soumises ainsi à l'étuve, on ne recueille que 22 de chicorée, 12 de carotte et 11 de betterave seulement; cette opération doit être conduite avec habileté. Trois stères de chêne ou 15 quintaux de houille doivent suffire pour sécher 100 quintaux de racines vertes. Au sortir de l'étuve les racines sèches passent dans un fourneau où elles sont arrosées avec de la mélasse; la quantité qu'il en faut employer, la température que l'on doit donner et la durée de l'opération dépendent de la qualité et de l'état des racines. On est guidé ordinairement par des signes que l'expérience et la pratique apprennent à connaître; les racines vernies n'ont plus besoin que d'être réduites, dans un moulin, en poudre qui ne doit pas être trop fine et que l'on met par petits paquets dans des cylindres ou cartouches de papier contenant chacune 2 onces; on se sert pour tasser la poudre dans les cartouches d'une machine qui en bat un grand nombre à la fois; il est rare qu'on obtienne en café plus d'un dixième du poids des racines vertes, nettoyées et coupées. Cette fabrication, qui est très active à Onnaing (Nord) qui a été son berceau, à Marvoilles, près Avesnes, et autres lieux, commence en octobre et finit en janvier. On prépare aussi, à peu près d'après les mêmes principes, du *café-châtaigne* qui est un mélange de betteraves séchées et arrosées d'huile d'olive, puis de châtaignes sèches. Ce mélange est ensuite brûlé comme du café ordinaire, mais avec beaucoup de précautions, puis, lorsqu'il est froid, moulu et enfermé dans des vases de terre dans lesquels on l'expédie.

On a établi aussi en Hanovre plusieurs grandes fabriques pour la préparation du café de *seigle* qu'on préfère dans ce pays au café-chicorée. Pour préparer ce café, on fait macérer le seigle pendant une nuit dans l'eau froide, on fait écouler cette eau qu'on remplace par de la fraîche qu'on chauffe aussitôt jusqu'au point d'ébullition. Quand les grains ont crevé, on jette le tout sur une passoire et on lave à 3 reprises différentes avec de l'eau bouillante. Lorsque l'eau est suffisamment écoulée, on sèche les grains soit au soleil, soit sur une plaque chauffée; cette dessiccation doit être rapide. Alors on les brûle comme le café et au même point, on les met en poudre et on les conserve dans des pots fermés d'un couvercle. On prend ordinairement 2 onces de cette poudre pour 3 tasses, et on fait bouillir un quart d'heure; quelques personnes y ajoutent 1 à 2 grains de sel. Mêlée avec du café ordinaire, cette boisson est, dit-on, agréable.

Nous mentionnerons encore la *fabrication de la moutarde* comme une de celles qui se rattachent à l'agriculture. On peut construire un moulin d'une manière bien simple, en prenant une petite futaille qu'on défonce d'un côté et au fond de laquelle on fixe une meule en granit ou en pierre dure, de manière qu'elle ne puisse pas tourner; on place ensuite dessus une autre meule mobile et tournant autour d'une cheville implantée au milieu de la meule dormante. Sur le côté de cette dernière est solidement fixée une autre cheville ronde en fer qui, à l'aide d'un étui de bois dont elle est environnée, sert de manivelle pour la faire tourner. Un couvercle en bois recouvre cette meule mobile, et une gouttière placée sur le côté, au niveau de la surface supérieure de la meule inférieure, sert à faire tomber la moutarde broyée. Avant de moudre la graine de moutarde, on la vanne, on la lave et on la laisse gonfler pendant 12 heures pour rendre le broyage plus facile. Cette graine étant ensuite broyée, on la repasse pour l'obtenir plus fine, et enfin on la passe au tamis de soie. On prend alors un demi-kil. de cette farine, on y ajoute un peu de sel marin, on la remet dans le moulin, en l'arrosant petit à petit avec du vinaigre, en la broyant toujours jusqu'à ce qu'elle forme une pâte fine, homogène et d'une consistance fluide, qu'on conserve dans des pots scellés avec un bouchon