de liége ou avec une vessie. On ajoute souvent à la moutarde du sucre, du miel, des clous de girofle et autres épiceries, ainsi que de l'estragon, des anchois, etc. A Turenne (Corrèze), dont la moutarde est très renommée, on emploie, au lieu de vinaigre, le moût de raisin rapproché au tiers par l'ébullition. Enfin, on prépare aussi des moutardes qu'on aromatise avec des essences de cannelle, de thym, etc. Le soin qu'on mettra dans la préparation et le choix des ingrédiens peuvent seuls donner un produit de bonne qualité et le faire rechercher par les consommateurs.

Les *pois* qu'on forme avec la racine d'iris pour le pansement des cautères se faisaient autrefois exclusivement en Toscane. Plusieurs villes de France se sont emparées de cette industrie; nous citerons en particulier La Ferté-sous-Jouarre (Marne), où il s'en fabrique une très grande quantité, et Caromb, à 2 lieues de Carpentras (Vaucluse). La racine de l'iris de Florence (*iris florentina*) est tubéreuse, disposée en morceaux plus ou moins longs, inégaux, assez pesans, aplatis et à surfaces raboteuses. Sa couleur est blanche à l'intérieur comme à l'extérieur, et quand elle est sèche, elle a une odeur agréable de violette. Cette racine ne se récolte que la 3e année de la plantation, et aussitôt qu'elle est arrachée de terre, on la dépouille de son écorce et on l'étend sur des nattes de jonc pour la faire sécher au soleil et quelquefois au four. Les pois à cautère se fabriquent sur le tour, et, suivant que les morceaux de racines sont plus ou moins sains, on fait des pois plus ou moins gros. On assortit ensuite les différentes grosseurs au moyen de cribles. Ces pois sont ensuite enfilés et livrés au commerce. Les débris que donne le tour sont vendus aux parfumeurs et aux pharmaciens, qui font entrer l'iris dans diverses préparations. On estime à plus de 20 millions le nombre de ces pois consommés annuellement en France.

La *glu*, qu'on fait à Saint-Loup (Haute-Saône), à Saint-Léger-de-Fourcheret, près Avallon (Yonne), et dans quelques autres localités, est, comme on sait, employée à la chasse des petits oiseaux et pourrait servir à des usages bien plus étendus en horticulture et dans l'économie domestique, pour prévenir les attaques des chenilles et des insectes. C'est avec la seconde écorce du houx, lorsque cet arbre est en sève, qu'on fabrique la glu. Cette écorce ayant été enlevée, on la laisse macérer pendant quelque temps à la cave dans des tonneaux; puis on la bat dans des mortiers jusqu'à ce qu'elle soit réduite en pâte. On lave cette pâte à grande eau, et, pendant le lavage, on la pétrit à plusieurs reprises. Alors on la renferme dans des barils pour la laisser se perfectionner, en enlevant de temps à autre l'écume qu'elle rejette, ainsi que les filamens ligneux qu'elle contient encore. Enfin, quand elle est pure, on la met dans un autre vaisseau pour l'usage ou pour l'expédier.

Une fabrication à laquelle il est assez facile de se livrer, c'est celle de l'*amadou*, cette substance spongieuse et très combustible qu'on emploie pour se procurer du feu avec la pierre à fusil et le briquet, ainsi que pour arrêter l'écoulement du sang des petits vaisseaux. L'amadou se prépare avec une espèce de champignon, appelé *agaric* du chêne, bolet amadouvier (*boletus igniarius*, B. *fomentarius*, L. *polyporus igniarius*, Pers.). Ce bolet, qui croît sur le tronc des vieux chênes, des ormes, des charmes, des bouleaux, des noyers, etc., est épais au milieu et a la forme d'un sabot de cheval. Il est couvert supérieurement d'une écorce dure d'un brun foncé, presque lisse, sous laquelle se trouve une substance d'un brun clair, fongueuse, assez molle, douce au toucher et comme veloutée. Toute la partie inférieure est ligneuse. La récolte des bolets se fait au mois d'août ou de septembre. — Pour préparer l'*agaric*, on commence par emporter soigneusement avec un couteau l'écorce qui recouvre le champignon et toutes les parties ligneuses qui entourent la substance fongueuse. Cette substance est ensuite coupée en tranches minces que l'on bat au marteau pour les amollir. On continue à battre jusqu'à ce qu'elle devienne douce, molle et facile à rompre avec les doigts. Dans cet état, l'agaric est livré au commerce ou aux pharmaciens et peut être employé pour arrêter les hémorragies. — Pour en faire de l'*amadou*, on épluche et on coupe le bolet, comme précédemment; puis on le dispose par couches dans un tonneau sur lesquelles on place un couvercle qu'on charge d'une pierre. Dans ce tonneau, on verse une forte lessive de cendres filtrée, ou mieux une dissolution de potasse, dans la proportion de 1 livre de cet alcali pour 25 de champignons. Après une macération de 2 à 3 semaines en été ou d'un mois en hiver dans un cellier, on en retire les tranches de bolet, on les laisse égoutter, puis on les bat sur un bloc de bois avec un maillet également en bois jusqu'à ce qu'elles forment des plaques unies et d'une mince épaisseur. Alors on les sèche, puis on leur donne la flexibilité et la mollesse nécessaires, en les manipulant pendant longtemps et en tout sens entre les mains. Souvent on ajoute à la dissolution de cendres ou de potasse du salpêtre ou nitrate de potasse, dans la proportion de 1 liv. pour 30 à 50 liv. de bolet pour augmenter sa combustibilité. On pourrait se servir, pour le même objet, d'une dissolution d'extrait de saturne (sous-acétate de plomb), ou mieux, de chlorate ou de chromate de potasse. — Pour préparer l'*amadou noir* on teint quelquefois le bolet avec des dissolutions de bois de teinture, de noix de galle et de sulfate de fer. Dans ce cas, on ne le passe pas dans la lessive alcaline, on se contente de le plonger dans la dissolution de salpêtre à laquelle on ajoute les matières colorantes. Un moyen plus simple, et qui augmente en même temps sa combustibilité, consiste à le rouler dans de la poudre à canon. Il paraît que dans quelques endroits de l'Allemagne on cultive le bolet amadouvier. Pour cela, on plante, dans des endroits humides, des hêtres qu'on recourbe ensuite jusqu'à terre et qu'on couvre de gazons pour les maintenir dans un état constant d'humidité. Ces dispositions favorisent tellement le développement des bolets que, dans l'année, on peut en faire plusieurs récoltes

Une autre application utile des plantes cryptogames a été proposée récemment par M. de Brébisson, qui a démontré qu'on pouvait, avec