la chair des champignons subéreux appelés *bolets* ou *polypores*, former des *estompes* qui remplacent avec avantage celles de papier, de peau ou en liége dont se servent les dessinateurs. Celles fabriquées par M. de Brebisson étaient faites avec le polypore du bouleau, dont la chair est moelleuse, d'un beau blanc et se taille facilement. Il en a fait aussi avec les polypores odorant et amadouvier. Ces estompes sont préférables à celles de papier, qui sont dures, et à celles de peau, qui ne peuvent être taillées en pointes aussi fines, et enfin à celles en liége dont la substance présente souvent des points ligneux assez durs qui déchirent le papier. On pourrait très bien, dans les pays où ces champignons abondent, essayer cette petite industrie nouvelle.

Dans les pays où croît le *chêne-liége*, près des grandes villes ou des pays de vignobles, on peut s'adonner à la fabrication des bouchons de toute espèce, des semelles et autres ouvrages en liége qui n'exigent que bien peu d'outils.

Nous ne parlerons plus, à l'égard des produits extraits des végétaux, que de la *récolte* et du *raffinage du tartre*. Tout le monde sait que, dans les tonneaux où l'on conserve le vin, il se forme sur les parois de ces vases une couche ou croûte cristalline plus ou moins rouge et épaisse qui est connue sous le nom de *tartre*. Le tartre à l'état brut est blanc ou rouge, suivant qu'il provient de vins blancs ou de vins rouges; mais ces 2 espèces ne diffèrent en général l'une de l'autre que par la matière colorante. Dans les pays de vignobles où l'on récolte une quantité assez notable de ce tartre, on peut le vendre en cet état à des raffineurs ou au commerce. Cependant il est probable qu'on pourra le placer plus avantageusement en lavant à l'eau froide les cristaux de tartre pour leur enlever une partie de la matière colorante qui les souille encore et dissimule leur poids. Si on recueille une grande quantité de ce produit, on trouvera peut-être du profit à le raffiner, comme on le fait dans les environs de Montpellier.

Pour raffiner le tartre brut on le réduit en poudre dans un moulin à meules verticales, tels que ceux que nous avons décrits pour la fabrication du cidre et des huiles; puis on le fait dissoudre en le projetant par poignées et peu à peu dans l'eau bouillante contenue dans une chaudière de cuivre. L'eau étant saturée de ce sel, ce qu'on aperçoit quand elle n'en dissout plus, on laisse un moment reposer la solution pour que les impuretés tombent au fond, puis on la verse dans des terrines ou cristallisoirs. Par le refroidissement, il se dépose des cristaux d'un blanc roussâtre ou d'un rouge vineux, léger, qu'on peut vendre en cet état. Quand on veut raffiner entièrement ces cristaux, on les détache des terrines et on les redissout dans l'eau bouillante; lorsque la dissolution est faite, on délaie avec soin 4 à 5 p. 0/0 d'une terre argileuse et sablonneuse. L'argile s'empare de la matière colorante et se précipite avec elle; alors on tire à clair la liqueur et on l'évapore jusqu'à ce qu'il se forme à sa surface une pellicule cristalline. On la soutire alors dans des terrines où, par le refroidissement, le tartre qui est plus soluble à chaud qu'à froid se dépose en cristaux blancs et demi-transparens qu'on nomme *crème de tartre*. Ces cristaux étant formés, on les enlève, on les fait égoutter et on les emballe, aussitôt qu'ils sont secs, dans des demi-barils de 2 à 300 kilog. ou des barils de 400 à 600 kilog. Les eaux au sein desquelles les cristaux se sont formés, et qu'on nomme en chimie *eaux-mères*, contiennent encore du tartre en dissolution; on s'en sert au lieu d'eau pure pour opérer la dissolution du tartre brut. La crème de tartre du commerce est un bitartrate de potasse, c'est-à-dire un sel dans lequel l'acide tartrique est en quantité double de celle qui sature la potasse dans le tartrate neutre de cette base. La crème de tartre est employée dans la pharmacie, en teinture, dans le foulage des chapeaux, etc.

Section III. — *Produits minéraux.*

Les objets de coutellerie, tels que rasoirs, couteaux, ciseaux, instrumens de chirurgie dont on fait un débit si prodigieux sont devenus dans plusieurs de nos départemens une source de richesse et de travail pour les populations agricoles. C'est ainsi qu'à Nogent-le-Roi, dans l'arrondissement de Chaumont (Haute-Marne), qui est le centre de la fabrication de la coutellerie dite de Langres, ces produits donnent de l'occupation, dans plus de 100 villages environnans, à une multitude de bras qui fabriquent chaque année pour plus de 800,000 fr. de coutellerie. Les communes aux alentours de Moulins et de Chatelleraut présentent la même activité dans ce genre d'industrie. La grosse coutellerie, à un prix modéré, donne de l'ouvrage à plus de 6,000 personnes dans les environs de Thiers (Puy-de-Dôme). A Saint-Jean-du-Marché, à 3 lieues d'Epinal (Vosges), on réunit de même tous les objets de coutellerie fabriqués dans les villages voisins et qui consistent en couteaux de table et de poche, simples, de bonne trempe et à bas prix. Nontron (Dordogne) verse dans le commerce une quantité considérable de couteaux à manche de buis d'un prix modeste, et dans les environs de Saint-Etienne (Loire), on confectionne à des prix qui paraissent incroyables ces couteaux grossiers, il est vrai, mais assez bons, connus sous le nom de *jambettes* ou *eustaches de bois*, et dont le plus pauvre ménage peut aisément faire l'acquisition.

La *fabrication des mouvemens de pendules* est, pour nos départemens du Doubs et du Jura, un élément de richesse et d'activité industrielle. Là, il y a tel village ou tel canton, comme ceux de Morez et de Foncine (Jura), où tout le monde s'occupe à fabriquer des pièces qui entrent dans la construction de ces mouvemens de montres ou de pendules qui, sous le nom d'horlogerie de Comté ou de fabrique, se répandent dans toute la France et à l'étranger, ou bien à forger des *outils* propres à fabriquer ces mouvemens et à l'usage des horlogers.

Dans plusieurs de nos départemens, les habitans des campagnes savent *forger et travailler le fer*. Nous ne citerons à cet égard que les habitans des environs d'Escarbotin, à quelques lieues d'Abbeville (Somme), qui sont