

faire perdre à ces alimens leur goût naturel ; elle en diminue considérablement le volume , sans en diminuer la quantité ; elle donne la facilité de les conserver très long-tems , & pour toutes les saisons. Une livre de ces légumes , qui , dans l'opération de la dessiccation , ne perdent rien ni de leur couleur , ni de leur vertu , ni de leur tendreté , suffit pour un ou deux mois , parce qu'ils sentent beaucoup par la cuisson. Il ne s'agit donc que d'indiquer la manière dont on sèche ces légumes. Mr. Eifen se sert pour cela d'une espece de four à tiroirs : ces tiroirs sont tendus de toile ; par conséquent la chaleur du four doit être proportionnée à l'ardeur que peut supporter la toile pendant le tems nécessaire à la dessiccation. Il n'y a que les concombres & les petites raves que Mr. Eifen n'a pu réussir à sécher.

Toutes les autres manières sont sujettes à des inconvéniens. La dessiccation à l'ombre est trop lente & trop pénible , fait perdre le goût aux légumes & leur conserve de la disposition à attirer de l'humidité. Le four pour cuire le pain a l'inconvénient de les brûler & de les sécher trop inégalement. Les végétaux qui sont fanés ne peuvent être séchés ; ils deviennent noirs , durs , sans goût. Ceux qui sont trop succulens demandent à être blanchis avant d'être séchés , & la dessiccation doit se faire avec toute la célérité possible. Le meilleur moyen de se servir de ces végétaux séchés , est de les mettre dans un bouillon qui soit en pleine ébullition ; ils sentent beaucoup , & offrent en tout tems une diversité de mets aussi agréable qu'elle est susceptible de variété.



On vient de publier à Berlin la méthode qu'il faut suivre pour faire l'eau de Cologne. Voici l'avis , tel que Mr. de Francheville l'a fait insérer dans les feuilles périodiques. Le crédit singulier qu'a l'eau de Cologne , depuis bien des années ; le grand usage qu'on en fait relativement