

sonne ne peut lui disputer l'art de joindre au dessein le plus correct, la composition la plus riche & le coloris le plus brillant. J'invite les connoisseurs à examiner deux de ses ouvrages; le réfectoire des Alexiens à Liere, & la salle de Mr. Cogels à Anvers. Ils jugeront mieux de son mérite d'après ces tableaux, que d'après tout ce que je pourrois en dire. Je suis, &c.

plus difficile à insérer cette lettre, comme je le serai à revenir encore sur cette matiere. Je tiens une notice exacte de nos artilles, de leurs ouvrages & de leurs talens de caractère, pour leur donner un article dans le *Dictionnaire historique*. Il est vrai que par la nature & l'objet de ce livre, cette gloriole ne leur viendra que quand ils seront trop fages pour la desirer. Mais la vraie époque de fixer le mérite des hommes, est celle où l'envie ainsi que les petites ruses de célébrité ont perdu leurs ressorts.

*Urit enim virtute suâ qui prægravat artes
Infra se positas, extinctus amabitur idem.* Hor.

Nouvelle recette pour délivrer les greniers & les bleds des calandres, & de tous insectes qui nuisent aux grains. Prenez de la rue verte deux poignées; de la sabine, pareille quantité; de la tanaisie, du basilic de la petite espece, de la grande sauge, de la petite sauge, de la feuille de persil, de la racine de persil, de chacun une poignée, & du verd de poireau, deux poignées; hachez le tout, & pilez-le dans un mortier; mettez-le ensuite dans un grand chaudron. Versez-y neuf pintes, mesure de Paris, de jus de fumier; couvrez le chaudron avec des planches, & mettez par-dessus