

„ Prenez de la Suye la plus dure & la plus luï-
 „ sante, de celle par exemple, qu'on retire des che-
 „ minées où l'on a fait rôtir beaucoup de viandes,
 „ & où l'on n'a brûlé que du bois neuf. Mettez sur
 „ le feu de grandes bassines de cuivre pleines d'eau
 „ de ploye. Quand on verra qu'elle commence à
 „ bouillir, jetez - y une quantité suffisante de Suye,
 „ en agitant cette eau continuellement, jusqu'à ce
 „ qu'elle prenne une odeur d'esprit volatil de corne
 „ de cerf. Diminuez ensuite le feu, de maniere ce-
 „ pendant que l'eau soit toujours plus que tiède. On
 „ y laissera tremper pendant 12. ou 15. heures le
 „ grain de bled, de seigle, d'orge, d'avoine, avant
 „ que de les semer; & cette préparation leur sera in-
 „ finiment avantageuse. Si l'on faisoit distiller la
 „ Suye, & qu'à la place on se servît de son sel qui
 „ est très - subtil & très - penetrant, les grains n'en
 „ deviendroient que plus féconds: & l'on n'auroit
 „ point à se plaindre de cette premiere dépense. J'a-
 „ jouterai ici que les Chymistes ont trop négligé la
 „ Suye dans leurs différentes opérations. Je soupçon-
 „ ne qu'en en pourroit tirer un dissolvant.

Traité ou Lettre au même, sur la pêche du Saumon.

„ C'est une description de ce que Mr. Deslandes a
 „ vû à Châteaulin où cette pêche est très - abondante.
 „ Les Saumons naissent dans les Rivières, descendent
 „ ensuite à la Mer, & remontent chaque année la
 „ même Riviere où ils sont nés pour y aller chercher
 „ les femelles, au lieu que les autres poissons qui vont
 „ par troupes sont attirés par les mets que la nature
 „ ou l'art leur prépare. L'Auteur observe que le Sau-
 „ mon en excellent Physicien descend en suivant la
 „ surface du courant, & remonte en allant le plus près
 „ du fond qu'il peut.

On