Les pêcheurs excentriques

La pêche vient de s'ouvrir dans toute la France. C'est un événement sensationnel aussi important que celui de l'ouverture de la chasse ; que dis-je, beaucoup plus important que l'ouverture de la chasse car les porteurs de gaules sont plus nombreux que les porteurs de fusils.

La pêche est un sport paisible, qui s'exerce dans les plus admirables conditions de bien-être physique. La température est d'une grande douceur, la saison enchanteresse. Au bord des rivières, les prés abondent de fleurs aux suaves senteurs ; le pêcheur, après avoir armé et tendu son fil, s'abandonne à des rêveries délicieuses et laisse passer le temps, le nuage et l'eau *murmurante*, dans une abstraction pleine de volupté. Il peut être philosophe, poète, homme d'affaires ; la pêche lui permet une détente et quelques heures de méditation qui ne sont pas toujours infructueuses. Pendant que son bouchon glisse au fil de l'onde, il peut résoudre, dans sa pensée, les graves problèmes dont dépend son avenir ou la prospérité de ses affaires. Des hommes politiques éminents tels que Félix Faure, Waldeck-Rousseau, M. Briand, ont demandé à cette innocente distraction de charmer leurs loisirs et de les reposer des soucis professionnels. Il n'est pas, en effet, d'occupation plus lénitive et plus reposante pour l'esprit et pour le corps ; aussi n'est-il pas surprenant que ceux qui la pratiquent le fassent avec ferveur et avec passion.

Les pêcheurs sont plus discrets, plus calédérés, moins bouffiants et, — passez-moi le mot, — moins hâbleurs que les chasseurs. Le grand air, l'action, l'exaltation physique, *poussent les chasseurs à... altérer la vérité* lorsqu'il s'agit de leurs prouesses cynégétiques. Ils croient tous avoir accompli des exploits sans pareils et racontent ces exploits avec un sang-froid imperturbable.

Les pêcheurs sont plus discrets, plus calmes, mais cela ne les empêche pas de se porter quelquefois à des actes de violence. Le célèbre auteur dramatique Montjoie, qui était peintre en même temps, avait appris sous l'œil indulgent et sévère de son père, artiste distingué à l'Opéra, à fixer le ver rouge sur l'acier, et à ferrer lestement la volage ablette. Un jour, Montjoie père lui donnait une leçon dans les environs de Poissy et le chargea de placer dans le filet appendu à l'un des bords du bateau, une énorme brème qu'il venait de capturer. Quelques instants après, ne se trouvant pas suffisamment saturé de l'admiration que méritait une prise si magnifique, le professeur voulut en jouir encore et ne la trouva plus dans la poche. Sa fureur et son désespoir se tournèrent vers son disciple.

— Tu étais jaloux de mon poisson, s'écria-t-il, tu l'as malicieusement laissé échapper.

Une altercation s'ensuivit, et Montjoie fils, rudement bousculé par l'auteur de ses jours fit un plongeon.

Il est juste d'ajouter qu'il fut immédiatement repêché par Montjoie père avec non moins d'habileté que ne l'avait été la brème.

Il y a sous les ponts de Paris, sur les cours d'eau de ses environs, des praticiens qu'il faut considérer et révérer comme les Alexandre le Grand, comme les Napoléon Ier de la corporation et qui ont, de plus, le mérite d'être originaux. Tel fut Habeneck, qui fut chef d'orchestre de l'Opéra-Comique. Il se rendait tous les soirs à son bateau amarré en un lieu quelconque de la Seine, aussitôt après la sortie du théâtre et ne rentrait que rarement avant d'avoir vu se lever l'aurore.

Tel fut encore M. Alfred B... qui devint receveur général et ne dut cette lucrative position qu'à l'acharnement qu'il apportait à usurper chaque matin la place favorite d'un ministre des finances, beaucoup plus heureux par sa passion pour la pêche que par la grandeur de ses conceptions financières, lequel ne découvrit pas de plus sûr moyen de se délivrer d'un concurrent aussi entêté qu'en lui accordant une place avantageuse... loin de Paris.

Kresz aîné, fondateur d'une fabrique d'ustensiles de pêche et de chasse, fut un des plus excentriques pêcheurs connus. Il assurait qu'il lui était possible de reconnaître, à une certaine saveur de l'eau, l'espèce de poissons qui hantait le bras de rivière qu'il s'agissait d'explorer.

Sur cinq ou six lignes posées sur la rive, il déterminait à l'avance celle qui prendrait quelque chose ; il lui arriva même d'indiquer l'espèce et le poids du poisson qui serait pris ; et sa prophétie était rarement démentie. Il convient d'ajouter qu'il y avait toujours, aux environs, un compère pour accrocher un poisson à l'hameçon indiqué.

Kresz avait découvert cette ingénieuse raison du dédain de l'amorce par la carpe : « Si la carpe ne mord pas, c'est qu'elle manque d'appétit et ce manque d'appétit indique la nécessité d'une médecine détersive et corroborative, comme disait Molière » ; et Kresz vendait aux pêcheurs fort cher, de grosses fèves cuites avec de la casse ou du séné pour remédier à l'état pléthorique des cyprins.

Kresz fut pris au sérieux ; il guida de grands seigneurs et des banquiers dans les mystérieuses arcanes de la pêche ; il exerça même son professorat au profit de M. le duc d'Orléans, fils aîné du roi Louis-Philippe qui le fit venir à Neuilly pour apprendre de lui à jeter l'épervier.

Son humeur joviale, la vivacité de ses ripostes eurent un succès énorme ; les princes s'amusaient beaucoup de ses réparties.

Le vrai pêcheur pêche à la ligne ; il méprise les nasses, les verveux, les échiquiers et autres engins de grande pêche. Ce goût chez lui est aussi vivace que caractérisé. On cite encore à Nogent, un vieux pêcheur rendu impotent par une paralysie, qui avait fait placer dans sa cour une tonneau plein d'eau. On y mettait des carpes et, assis dans son fauteuil, il passait ses journées à les pêcher à la ligne par la fenêtre.

Serge DAVRIL.

Juin agricole

Juin est un mois de grande activité culturale, c'est le temps des premières récoltes, récolte dans la prairie, récolte dans les jardins, travaux d'entretien des cultures, travaux de semailles.

On est généralement porté à faucher trop tard et c'est une grave erreur, car la coupe tardive, qui n'augmente pas beaucoup le rendement, fait perdre au foin de ses qualités : il devient dur, moins savoureux et moins nutritif. C'est à la pleine fauchaison qu'il faut faucher, pleine floraison de la plante dominante dans les prairies naturelles.

Nous n'insistons pas sur les foins ; tout le monde connaît les différentes façons de les traiter sur le pré suivant les conditions atmosphériques.

Dans les prairies naturelles, dès que seront fanés les refus, on activera la repousse de l'herbe, le regain, par un fort arrosage de purin très concentré dans les parties faibles.

Par ailleurs, buiter les pommes de terre, travailler aux drainages et dessèchements, cesser l'arrosage des prés, du moins pendant le jour, et fortifier les défenses contre les inondations. Donner aux vignes, la floraison passée, un nouveau labour léger, les débarrasser des appareils de protection contre les gelées printanières, planter les échalas, lier les ceps et faire les premiers pincements sur les sarments vigoureux.

Au verger, la cueillette commence. Il faut visiter les espaliers, les palisser, pincer et ébourgeonner, éclaircir les fruits sur les branches trop chargées, surveiller les greffes et écussonner.

On sème peu au potager en juin, si ce n'est pour les récoltes à échelonner ; il faut faire ces semis tardifs à exposition ombragée et les arroser abondamment ; les arrosages du soir sont les meilleurs. Tailler les melons de seconde saison, pincer les tomates au-dessus des fruits noués en quantité suffisante, pincer aussi les sommités fleuries des navets, choux, choux-fleurs et choux-raves cultivés pour porte-graines.

Nous sommes en floréal ; le nombre des fleurs qui s'épanouissent est incalculable ; cependant juin est, avant tout, le mois des roses. La principale occupation est dans l'arrosage et l'entretien des plantes en fleurs.

Comme semis, on termine ceux des plantes actuelles et on commence à semer : giroflées, campanules, roses trémières et autres plantes bisannuelles ou vivaces pour l'année suivante, ainsi que cinéraires, calcéolaires, primevères de Chine pour la floraison en serre d'hiver. On bouture en pleine terre : fuschsias, géraniums, verveines et héliotropes. On fauche les gazons, on ratisse les allées pour donner au jardin toute sa parure, et on bine les massifs et les bosquets.

A l'intérieur de la ferme, nettoyer et préparer les fenils, les granges, les greniers, les celliers, les caves ; les aérer largement. Enlever fréquemment le fumier des écuries, étables et bergeries, veiller aussi à l'aération et à la propreté, car en été plus qu'en toute autre saison, l'hygiène de la stabulation est capitale. La propreté partout d'ailleurs, et aussi méticuleuse que possible, de l'air et de la fraîcheur sans humidité.

On terminera le sevrage des veaux d'élevage et l'on commencera celui des poulains nés en février et en mars. C'est à cette époque que se fait le lavage des toisons dans l'eau courante, opération qui précède la tonte de quelques jours. Entraîner les béliers pour la monte. On donne aux porcs du trèfle vert, de la laitue, des orties déminfanées. On les baigne au moins une fois par jour.

Au travail, garnir les animaux d'émouchettes, coiffer les oreilles et si les mouches et les taons s'acharnent, enduire la peau d'une décoction d'aloès.

A la basse-cour, toutes les couvées sont nées ; l'élevage des derniers poussins est rendu facile, le café en boisson légère leur fait supporter plus aisément et sans le moindre trouble digestif l'influence débilitante de la chaleur. Les paniers d'incubation seront passés à l'eau bouillante, séchés au grand air, poudrés à la fleur de soufre et remisés pour l'année prochaine. On termine l'engraissement des poulets rejetés comme reproducteurs.

Les reproducteurs seront mis à la ration azotée et phosphatée, liberté pleine et entière dans un parcours ombragé et gazonné. Changer fréquemment l'eau, vite échauffée des abreuvoirs.

Les dindonneaux sont au régime curatif du rouge, mais s'il fait chaud et sec, la crise n'est plus à craindre ; liberté à discrétion et de l'ombre.

Les oisons et les canetons vivent en pleine prairie et en pleine eau ; ration de grains et de maïs deux fois par jour seulement, matin et soir.

Pour les lapins, café en boisson ; se méfier de la verdure humide ; faire choix des reproducteurs et les isoler ; sevrer les dernières portées.

L'apiculteur avisé sèmera, pour les jours sans fleurs, la moutarde, les vesces d'été, le blé noir à portée des abeilles. On commence à prélever le miel, à sortir les rayons avec d'infinies précautions pour ne pas troubler le travail de la ruche. Abriter le rucher contre le soleil.

Jean d'ARAULES,
Professeur d'agriculture.

En voyage, en excursion
ayez toujours votre flacon
d'EAU des CARMES
BOYER
Indispensable en Été :
DISSIPE LES MALAISES
DÉSALTÈRE EN RÉCONFORTANT
FACILITE LA DIGESTION
Dans un peu d'eau fraîche.

Petites Recettes Pratiques

Pour éloigner les moustiques des appartements : il suffit d'y placer une branche de lavande ou une branche d'eucalyptus. On peut encore brûler dans ces appartements un peu de poudre de pyrèthre.

Moyen de préserver les chevaux des taons : on frotte les animaux avec des feuilles de marrube noir, plante commune, très connue et qui croît sur le bord des chemins, dont l'odeur repoussante est insupportable aux mouches de toutes sortes.

Pour détruire les vers de terre : il suffit d'arroser la terre avec de l'eau légèrement blanchie à la chaux ou bien avec de l'eau salée, mais il ne faut pas oublier que la soude contenue dans le sel est nuisible aux plantes.

Moyen de prendre beaucoup de poissons : on trempe l'appât dont on se sert dans une décoction de racine de valériane à laquelle on a ajouté quelques gouttes d'essence de térébenthine.

Pour éviter la destruction des petits lapins, par leurs mères, à leur naissance : au moment où elles donnent le jour à leurs petits, certaines femelles des lapins sont tourmentées par la fièvre et par une soif dévorante. Si l'eau et les substances aqueuses leur manquent, l'instinct de la conservation l'emportant sur les sentiments maternels, elles se désaltèrent avec le sang de leurs petits, les lapines ne mangent jamais leurs petits lorsqu'elles ont à boire.

Pour la désinfection des locaux : il suffit d'allumer dans ces locaux bien fermés, de la paille humide. Il se produit une certaine quantité d'aldéhyde formique dont les vertus désinfectantes sont très grandes.

Papier tue-mouches : faire bouillir, dans un demi-litre d'eau, huit grammes de cassis et cent vingt-cinq grammes de mélasse. Après refroidissement, imbiber de ce liquide des feuilles de papier buvard épais que l'on fait sécher et que l'on expose ensuite aux endroits fréquentés par les mouches. Ce papier est plus nuisible encore si l'on ajoute une décoction de noix vomique à celle de cassis sucré.

Contre la migraine : les maux de tête les plus douloureux disparaissent lorsqu'on applique sur les tempes du malade un citron coupé en deux que l'on maintient à cette place avec un linge enroulé autour de la tête.

Pour arrêter la propagation de la cloque du pêcher : cette maladie est causée par les nuits trop froides. On en arrête la propagation en coupant les feuilles atteintes et en les brûlant, mais il faut se garder d'enlever le pétiole de la feuille, qui doit faciliter la formation de l'œil placé à son aisselle et le protéger.

Pour éviter la carie des dents : il faut se rincer la bouche, tous les matins, avec de l'eau tiède dans laquelle on a laissé tomber quelques gouttes d'eau de Cologne ; ou avec de l'eau boriquée.

Pour nettoyer les statuettes en biscuit : on les plonge pendant quelques heures dans une eau de savon, puis on les rince à l'eau tiède et on les fait sécher à l'abri de la poussière.

Contre la morsure des vipères : il faut pratiquer une ligature très serrée, sur le membre mordu, au-dessus de la morsure, avec une ficelle ou un mouchoir, pour empêcher la circulation du sang. On applique, si on peut le faire, une ventouse sèche sur la plaie qui aspirera le venin. On cautérise, aussitôt que possible, avec de l'ammoniaque liquide. On peut encore procéder de la manière suivante : on injecte, au point de pénétration de chaque crochet venimeux, puis tout autour de la plaie, avec une seringue de Pravaz, une solution aqueuse d'acide chromique ou de permanganate à 1 % ; le venin est détruit sur place surtout si l'on a eu soin de lier le membre au-dessus du point mordu.

Pour faire disparaître les points du nez : pratiquer des lotions avec de l'eau de Vichy tiède. On peut encore mettre un peu de camphre en poudre sur une serviette et frotter les parties atteintes.

Serge DAVRIL.

FARINE LACTÉE NESTLÉ
La Boîte 1f75
Se trouve chez Pharmaciens Herboristes Épiciers.
Le MEILLEUR ALIMENT des ENFANTS.

Les meilleurs moyens de destruction des chenilles

Tous les ans, dès le mois de mars, une ordonnance préfectorale est affichée dans toutes les communes de France, en vertu de laquelle il est enjoint aux propriétaires et fermiers de procéder à l'échenillage des haies, vergers, arbres fruitiers et autres.

Certes, ce rappel à la loi, qui a pour but de préserver les agriculteurs, d'une négligence coupable, mérite tout éloge. Mais s'il est bon de rappeler aux intéressés que la chenille est le fléau de la végétation, et qu'il faut lui faire une chasse acharnée, il serait bon de vulgariser les meilleurs moyens de destruction reconnus. Cette tâche est celle des journaux qui pénètrent partout.

Dans toutes les contrées, on se sert ordinairement, pour détruire les chenilles qui ont élu domicile sur les arbres, d'un instrument primitif connu sous le nom d'échenilloir et qui consiste tout simplement en une paire de solides ciseaux adaptés à l'extrémité d'une longue perche et fonctionnant au moyen d'une ficelle et d'un ressort.

Avec cet instrument on coupe les rameaux qui portent les nids de chenilles et les branchages qui leur servent de repaires. Mais ce moyen de destruction n'est pas radical ; il occasionne une grande perte de temps ; il laisse la vie sauve, souvent, à des chenilles nombreuses qui réédifient un nid à côté.

Voici un moyen plus rapide et beaucoup plus efficace :

Il faut d'abord faire fondre une livre de soufre environ et lorsque le soufre est en fusion, y plonger de vieux chiffons qu'on laisse sécher ensuite.

Lorsqu'ils sont secs, on forme avec ces chiffons des tampons compacts que l'on attache aux extrémités d'une longue fourche. Alors on allume les chiffons et ils brûlent longuement en dégageant une odeur suffocante et une fumée épaisse. Il suffit de promener cette fourche sous les branches des arbres que l'on veut débarrasser des parasites en ayant soin de faire en sorte qu'aucune partie de l'arbre n'échappe à la fumigation.

Dès que la fumée atteint les nids, les insectes se débattent un instant et tombent lourdement sur le sol, en proie à des convulsions mortelles.

Quelquefois ce procédé rapide laisse quelques chenilles qui ne sont pas mortes, mais seulement engourdies ; il est bon de les écraser sur le sol ou d'entourer le pied de l'arbre d'un anneau de goudron pour les empêcher d'y remonter. Le mieux serait encore d'étendre des toiles sous les arbres, avant la fumigation, de façon à recueillir toutes les chenilles qui tombent des branches, et à les donner ensuite aux poules qui en font leur régal.

Le moyen des fumigations n'est pas toujours praticable, surtout lorsqu'il s'agit de protéger les plates-bandes, les plantations de choux ou les parterres. Dans ce dernier cas, il existe un moyen fort élémentaire de détruire les chenilles : il suffit de planter quelques pieds de chanvre autour du potager, du parterre ou de la plantation de choux.

L'odeur de chanvre est non seulement intolérable, mais mortelle pour les chenilles.

Dans le cas où l'invasion serait inattendue et trop rapide pour employer ce moyen il suffit d'acheter chez un pharmacien pour trente centimes de feuilles d'acarus et de semer ces feuilles le soir à la nuit tombante sur les plates-bandes que l'on veut préserver des ravages de ce maudit parasite. Le lendemain à l'aube, on trouve toutes les chenilles mortes et gonflées démesurément.

Aucun des moyens dont nous venons de parler ne peuvent être nuisibles à la végétation des plantes ; ils ont de plus l'avantage de conserver à la production bon nombre de rameaux que l'échenilloir aurait abattus et que l'automne trouve chargés de fruits.

La destruction des pyrales du pommier et du prunier dont les femelles pondent un œuf dans chaque fruit est des plus difficiles. On ne peut conseiller que les moyens préventifs : c'est-à-dire qu'il faut ramasser les fruits tombés et attaqués et ne jamais les laisser séjourner au pied des arbres. On les enterre le plus profondément possible. Il faut également arroser d'eau bouillante le sol sur lequel tombent les fruits ou arroser le pied des arbres avec de l'eau contenant un dixième de sulfo-carbonate ou badigeonner le fruit attaqué avec une dissolution de tabac.

La poudre insecticide projetée avec un soufflet préserve également les choux des chenilles qui les attaquent directement, telles que les piérides et les noctuelles ; mais les moyens que nous avons indiqués plus haut sont plus faciles et tout aussi certains.

Voici enfin une recette de bouillie bordelaise qui, appliquée aux choux dès que les chenilles commencent à exercer leurs ravages, détruit les parasites sans que le légume ait à souffrir de cette application. On mélange dans cent litres d'eau un kilo cinq cents grammes de chaux éteinte, la même quantité de sulfate de cuivre et deux cent cinquante grammes de mélasse.

En Amérique où les invasions de chenilles causent parfois la perte absolue de forêts d'érables, on a eu recours à un singulier procédé pour empêcher les ravages : on a tiré quelques coups de fusil dans toutes les directions en différents points de ces forêts. Les vibrations de l'air faisaient tomber les chenilles des arbres par milliers de milliers. Un grand nombre de ces chenilles se tuaient en tombant ; les autres remontaient peut-être sur les arbres, mais il leur fallait beaucoup de temps avant d'atteindre le feuillage, pendant ce temps elles ne faisaient pas de mal.

MONTENAILLES.

PROGRAMME DES SPECTACLES

OMNIA PATHÉ DE LILLE
(Rue Esquermoise)

Ce soir : **La Joie fait peur**, adaptation, en quatre parties de la célèbre pièce de Mme De Girardin. — **Les 30 Millions de Gladiator**, adaptation en trois parties du joyeux vaudeville de Labiche. — **Pathé-Journal** et les dernières nouveautés, compléteront ce superbe programme.

PALACE CINEMA,
18 bis, PLACE VERTE,
WAZEMMES-LILLE

Mardi 2, mercredi 3, jeudi 4 juin 1914, programme sensationnel : **Le Raid Aérien**, grand drame terrifiant en trois parties où l'on assistera aux prouesses d'un aviateur qui s'envolera dans la nuit avec plusieurs passagers.

La Course à l'abîme, grand drame angoissant en trois parties, chute sensationnelle d'une automobile dans un ravin. — **La Dot**, grand drame sentimental. — **Gaumont-Journal**, actualités. — **La Montre de Cordelia**, comique, etc. etc.

La semaine prochaine : **L'Enfant de la Roulotte**, grand drame émouvant en quatre parties.

T. I. j. : Cinéma gratis aux Galeries Lilloises

SI LES DAMES
VOULAIENT COMPARER
L'excellent Vin de
BANYULS-TRILLES
avec tous les apéritifs connus jusqu'ici
elles n'en prendraient jamais d'autre,
car ce véritable apéritif
est soigneusement préparé
avec un vieux vin pur exquis
et le meilleur quinquina
DEMANDER UN « TRILLES »
et exiger l'étiquette sur la bouteille
avec le mot « QUINQUINA »

Rimouski

Rimouski.. L'actualité d'une effroyable catastrophe vient de projeter ce nom étrange sur l'écran cinématographique de la publicité mondiale. C'est au havre de Rimouski, situé sur la rive droite du fleuve Saint-Laurent, que dans la nuit, les rescapés du terrible naufrage de l' « Empress-of-Ireland » ont trouvé un refuge, des soins, une aide fraternelle...

J'ai entendu parler pour la première fois de Rimouski à Québec, lors du mémorable voyage de la mission Champlain au Canada. L'un des plus savants professeurs de l'Université Laval voulut bien m'expliquer comment ce nom de Rimouski et aussi les noms de Kamouraska, de Maskinongé, de Yamachiche, de Michillimackinac, etc., sont les dernières traces des Peaux-Rouges qui jadis ont chassé le castor ou pêché l'esturgeon aux environs du lac Saint-Pierre ou de l'Ile d'Orléans. Les Iroquois, scalpeurs de chevelures, les Outaouais tatoués, les Algonquins, coureurs de bois, et les Micmacs, pirates de rivières, ont à peu près disparu. Dès l'année 1737, on peut voir, par un rapport de l'intendant Hocquart, le peu qui reste à ce moment de ces populations sauvages : 300 Abénakis, 50 Mississagués 150 Sauteux, 30 Têtes-de-Boule, 150 Folles-Avoines, 80 guerriers de la tribu des Renards

L'historien des « Origines de la Nation Canadienne française », M. Emile Salone, secrétaire de l'Alliance française, a retrouvé, aux archives du ministère des colonies, le nom de Rimouski sur un vieux registre de « Fois et hommages », datant de l'époque où le roi Louis XIV s'occupait d'activer la colonisation de la Nouvelle-France par l'établissement d'une sorte de féodalité rurale et patriarcale dont les cadres sont encore visibles chez les Canadiens d'aujourd'hui.

Le fief agricole et pastorale de Rimouski fut constitué par un acte de 1688, enregistré au répertoire des « Fois et Hommages ». Tout le pays d'alentour, sur les deux rives du Saint-Laurent, jusqu'à Québec, fut colonisé par des gentilshommes français, contemporains de Racine et de Boileau. Le recensement de 1685, ordonné par M. Duchesneau, intendant de la Nouvelle-France, indique, par exemple, dans la seigneurie de M. Morel de la Durantaye, à l'embouchure de la rivière du Loup, une superficie de 380 arpents en culture, peuplés par 269 habitants et 132 bêtes à cornes. Plus loin, les plantations de la rivière Ouelle appartenaient à M. de La Bouteillerie, capitaine de ce fameux régiment de Carignan, qui s'était signalé à Saint-Gothard en guerroyant contre les Turcs. Un des meilleurs écrivains du Canada français, M. l'abbé Casgrain, dans son pittoresque tableau d' « Une Paroisse Canadienne », a esquissé un curieux portrait de ce seigneur, recevant les redevances de ses vassaux. Chaque année, en automne, pendant la saison claire et déjà froide qu'on appelle l'été de la Saint-Martin, M. de La Bouteillerie faisait faire la criée à la porte de l'église pour « avertir les censitaires de venir payer leurs cens et ventes ». Les habitants arrivaient en carrioles ou en traîneaux, par les chemins déjà blancs de givre, poudrés à frimas par la neige fine et durcis par les premières gelées, sous le beau soleil et dans la lumière limpide du ciel automnal. C'est l'époque où les forêts du Canada se colorent des teintes les plus riches et des nuances les plus variées, « rouges et sanglantes sur le feuillage des érables, — jaune pâle sur les trembles, les bouleaux, les noisetiers, — d'un vert dur et foncé sur les épinettes, — plus tendre sur les mélèzes et sur les aiguilles luisantes des sapins.. » Les habitants apportaient volontiers des volailles de leurs basses-cours, des fruits de leurs vergers, des raisins de leurs treilles, des pains de leurs dernières fournées ou le gibier de leurs chasses récentes.

Le seigneur pouvait exiger le payement des droits en espèces sonnantes et trébuchantes. Mais le numéraire métallique était rare dans la province de Québec. Et M. de La Bouteillerie, comme aussi ses voisins des Trois Pistoles, de Port-Joly, de Bonsecours, de l'île Verte et du cap Tourmente, accepte paternellement ce qu'on lui apporte ; couples de chapons ou de canards, sacs de blé, peaux d'ours, d'orignal, de castor ou de rat musqué, lièvres pris aux collets, perdrix, outardes, pigeons sauvages. Le seigneur, en son manoir, trône avec bonhomie sur un fauteuil au fond de sa grand'salle et donne audience... La journée s'achève habituellement par un bon repas où l'on sert principalement en matelote les excellentes anguilles du Saint-Laurent. Ensuite on dansait des rondes, on chantait des chansons du vieux pays :

Dans ma main droite y a-t-un rosier
Qui fleurira au mois de mai.

Ces refrains de l'ancien temps, on les chante encore là-bas, pour égayer les longues veillées d'hiver, ou afin de donner un nouveau charme à la renaissance des feuilles et des fleurs, pendant les longues journées de l'été rapide.

Et qui sait ? Ce sont peut-être ces chansons françaises d'autrefois, touchantes reliques d'une vie héroïque et naïve, qui bercent aujourd'hui le sommeil des pauvres enfants échappés du naufrage et recueillis pendant la nuit fatale, à travers les flots livides du grand fleuve, par les bateliers de Rimouski. — G. D.

L'ACCORD FRANCO-ITALIEN

On a signé la semaine dernière à Rome un accord mettant fin au litige qui s'était élevé entre la France et l'Italie à la suite de l'annexion de la Libye par cette dernière. Ce litige portait sur la situation à faire aux Tripolitains qui habitent la Tunisie et sont devenus sujets italiens.

Un premier point à régler consistait à définir quels sont les Tripolitains qui ont droit à la qualité de sujet italien. Les populations musulmanes se déplacent avec une grande facilité. En fait, toutes les tribus de sang arabe qui habitent aujourd'hui notre Afrique du Nord viennent d'Asie et ont passé par conséquent par la Tripolitaine. Plusieurs tribus fixées maintenant en Tunisie étaient encore en Tripolitaine il n'y a pas très longtemps. Il est clair cependant que ce ne sont plus des Tripolitains. Cette première question a été assez rapidement résolue. L'Italie a accepté de ne regarder comme Tripolitains et par conséquent comme sujets italiens que les indigènes qui auraient quitté la Tripolitaine depuis que la France a reconnu l'annexion de la Libye, c'est-à-dire depuis le 28 octobre 1912. Cela fait encore, estime-t-on, une masse de vingt-cinq à trente mille personnes, qui sont venues en Tunisie s'employer soit aux mines, soit aux travaux agricoles.

Le second point à régler était de savoir à quel système fiscal les Tripolitains seraient soumis dans la régence. Il en existait deux en effet : l'un pour les Européens qui ne payaient pas l'impot de capitation appelé medjba, et l'autre pour les indigènes qui le payaient. L'Italie prétendit qu'en devenant sujets italiens les Tripolitains avaient acquis le droit d'être traités comme les Européens et devaient être exemptés de la medjba. On se rappelle le geste patriotique par lequel la conférence consultative a tranché le débat. Dans sa séance du 14 novembre 1913, elle demanda à l'unanimité que la medjba fût supprimée et remplacée par un impot personnel auquel tous les habitants de la régence indistinctement, Européens comme indigènes, seraient soumis, ce que le gouvernement du protectorat s'empressa de faire. Et du moment qu'il n'y eut plus d'exemption d'impot pour personne, il ne fut plus possible à l'Italie d'en demander pour les Tripolitains.

Restait enfin une troisième question. A quels tribunaux les Tripolitains seraient-ils soumis en Tunisie ? C'est là-dessus que la France et l'Italie négociaient depuis plus d'un an.

Sur ce point encore l'Italie commença par émettre la prétention que les Tripolitains fussent considérés comme des Européens. Les Européens relèvent des tribunaux français établis dans la régence, donc les Tripolitains doivent relever des tribunaux français. A cela la France répondait : faire juger les indigènes tripolitains par la justice française serait leur conférer sur les indigènes tunisiens un privilège qui porterait atteinte au prestige du protectorat. De plus, si les caïds tunisiens ne peuvent plus appeler les Tripolitains devant leurs tribunaux de simple police, ils ne pourront plus assurer l'ordre dans leurs circonscriptions. Pour ces deux raisons, le point de vue italien est inadmissible.

Nous étions très forts dans cette discussion. Si l'Italie n'avait en vue que les intérêts de ses sujets, l'évidence l'obligeait à reconnaître que les tribunaux indigènes réorganisés et surveillés par nous, et dont les Tunisiens sont satisfaits, offrent aux Tripolitains toutes les garanties qu'ils peuvent désirer. Si au contraire l'Italie cherchait à se faire dans la régence une situation privilégiée dont elle pourrait se servir un jour contre nous, rien ne nous obligeait à faire son jeu. Nous n'avions qu'à prendre acte de sa mauvaise volonté et à nous défendre contre elle. Déjà un mouvement d'opinion très vif se manifestait parmi nos colons de Tunisie pour la dénonciation des traités de 1896 qui accordent un traitement de faveur aux écoles et aux pêcheurs italiens dans la régence. Si les négociations eussent tardé encore à aboutir, il fût devenu difficile au gouvernement français de résister à ce mouvement. L'accord signé hier y mettra fin, en calmant les inquiétudes de nos compatriotes.

L'Italie reconnaît la légitimité de nos revendications. Les Tripolitains continueront comme par le passé à relever en Tunisie des tribunaux indigènes. Le seul changement apporté à l'état de choses existant est que lorsqu'un Tripolitain sera cité devant un tribunal indigène en matière pénale, la citation sera communiquée au consul d'Italie à titre de simple information et sans que cette communication confère à celui-ci aucun droit de s'immiscer dans la procédure.

Les Vertus des Plantes

LA BOURSE A PASTEUR

Ce n'est pas l'illustre savant dont les découvertes ont mérité la reconnaissance des hommes qui a donné son nom à cette petite crucifère qui croît partout, sur les vieux murs, au bord des chemins et dans les fossés, dans les cultures qu'elle épuise par sa vitalité ; on a trouvé que ses fruits aplatis et triangulaires, en forme de cœurs renversés, avaient quelque apparence des bourses rustiques que portaient autrefois les gardiens des troupeaux.

On l'appelle « boursette » dans certaines régions ; ou bien encore : tabouret, thlaspi, capselle, mollette de berger.

La tige de cette plante est garnie à sa base d'une rosette de feuilles rappelant celles du pissenlit.

La bourse à pasteur n'a pas su conquérir la sympathie des agriculteurs à qui elle cause du préjudice en se multipliant d'une façon désordonnée dans les récoltes et dans les champs. Elle n'a pas davantage celle des animaux qui la dédaignent, à l'exception toutefois de la chèvre et cependant elle est bienfaisante cette humble amie qui nous tend inconsciemment son cœur sur le bord de la route où nous passons.

Le suc de ses feuilles et de ses racines a été longtemps employé, avec succès, pour combattre les affections purulentes des oreilles si fréquentes chez les enfants lymphatiques.

La décoction préparée avec cinquante grammes des différentes parties de cette plante par litre d'eau et prise à raison de deux ou trois tasses par jour est souvent recommandée dans les crachements de sang, le scorbut, la diarrhée, la dysenterie, les gonorrhées rebelles, le flux de sang trop abondant à l'époque de l'âge critique des femmes.

La bourse à pasteur est légèrement antiseptique et astringente.

On l'a recommandée en infusions comme diurétique, contre les embarras du foie, les maux du ventre, les urines sanguinolentes.

Ses feuilles mâchées sont légèrement salées et provoquent une salivation abondante.

LA LAVANDE

La lavande, appelée également aspic, faux nard, est une labiée dont le nom dérive du latin « lavare », laver, parce que les anciens employaient cette plante pour parfumer leurs bains. On la cultive dans tous les jardins et on la rencontre à l'état sauvage dans le Roussillon, la Provence, le Languedoc, en Corse, en Espagne, en Italie, en Suisse. C'est une fleur aux tiges grêles, de trente à quarante centimètres de hauteur, supportant en juin et en juillet des fleurs bleues formant des espèces d'épis ininterrompus.

Dans toutes les régions la fleur de la lavande est utilisée pour parfumer le linge dans les armoires ; mais on ignore presque partout qu'une botte de tiges fleuries de cette plante suspendue au plafond d'un appartement, en éloigne les mouches et, dans l'armoire les teignes, les mites et autres insectes.

La teinture de lavande est utilisée en friction avec l'ammoniaque sur la région sourcilière pour la guérison de la paralysie et de l'atrophie du nerf optique dans la cécité ou faiblesse de la vue désignée sous le nom d'amaurose ; on l'emploie également en gargarismes contre le bégaiement et la paralysie de la langue.

On retire une huile essentielle des rameaux et des racines de lavande qui, prise à la dose de cinq ou six gouttes guérit la migraine et les vertiges.

La lavande est tonique, calmante, stimulante. On la prescrit en infusion de 5 ou 6 grammes par litre d'eau dans la chlorose et les affections scrofuleuses, dans les spasmes, les vapeurs, les troubles nerveux, notamment dans les dyspepsies flatulentes, contre les faiblesses d'estomac et dans les digestions difficiles.

L'essence de lavande mélangée à l'huile de millepertuis et de camomille est employée en frictions contre la paralysie et les rhumatismes. Seule et en friction, elle constitue un bon topique contre la teigne et elle débarrasse les animaux de leurs vermines.

Le vinaigre blanc dans lequel on a laissé macérer cent grammes de sommités fleuries de lavande par litre, constitue une eau de toilette hygiénique et parfumée qui a toutes les propriétés du vinaigre de Bully.

La lavande entre dans la préparation de l'eau de Cologne, du baume tranquille, du vinaigre antiseptique.

L'huile de lavande, plus connue sous le nom d'huile d'aspic est utilisée en thérapeutique et en parfumerie. Les pêcheurs font macérer leurs appâts dans cette huile, pour prendre beaucoup de poissons.

Les bains aromatiques de Penné font entrer dans leur composition des essences de thym et de lavande.

L'eau distillée de lavande constitue, avec une addition d'alcool, une eau de toilette utilisée en lotions pour faire disparaître les boutons d'acné et la couperose.

L'eau-de-vie dans laquelle on a fait macérer des sommités fleuries de lavande, forme un excellent vulnéraire. Enfin la poudre de fleurs de lavande est utilisée comme sternutatoire.

Serge DAVRIL.

Choses Utiles

DES CONFITURES

CONFITURE DE FIGUES. — On peut faire avec les figues sèches d'excellentes confitures.

Prenez une livre de figues bien mûres, les éplucher avec soin. D'autre part préparer un sirop de sucre mouillé d'un peu d'eau (une livre de sucre pour une livre de figues). Faire cuire le sirop pendant 20 minutes. A ce moment on plonge les figues dans le sirop et on les y laisse cuire pendant vingt minutes également. Alors on relève les fruits qu'on laisse égoutter sur un tamis. On les place ensuite dans les pots et on verse par-dessus le sirop qu'on a laissé réduire dans la bassine de façon qu'il prenne de suite.

AUTRE RECETTE. — Peser les figues entières, mais préalablement épluchées.

Pour une livre de figues, prendre trois quarts de livre de sucre. Avec ce sucre additionné de moitié son poids d'eau (un demi-litre d'eau pour un kilo de sucre), on fait un sirop qu'on parfume avec un bâton de vanille fendu en deux.

Quand le sirop bout, on y place les figues avec précaution et par petites quantités à la fois. On laisse cuire cinq heures à petit feu. Ensuite mettre en pots.

CONFITURE DE FRUITS D'ÉGLANTIER. — Le fruit de l'églantier peut fournir une confiture qui est, sinon très fine, tout au moins de bon goût et de bonne conservation.

Cueillir les fruits de l'églantier, quand ils sont de belle couleur. Enlever le pédoncule et mettre les fruits dans une bassine après les avoir complètement recouverts d'eau.

Mettre la bassine sur le feu et faire bouillir trois heures environ, en ayant soin de remuer de temps à autre pour éviter que les fruits ne s'attachent.

On passe alors les fruits au tamis et on obtient une sorte de purée qu'on laisse reposer pendant une nuit entière.

Ensuite, on remet la purée sur le feu, après l'avoir additionnée de son poids de sucre. On y ajoute l'écorce d'un demi-citron ou une gousse de vanille.

Laisser cuire une demi-heure et après refroidissement mettre en pots.

GELÉE DE POMMES. — Prenez des pommes de reinette (de préférence mais beaucoup d'autres espèces de pommes peuvent être employées).

Pelez-les — bien que des cuisiniers émérites conseillent de leur laisser leur pelure. Divisez-les en