

# Jean NOTÉ

## Ses débuts au Théâtre de Lille

Le 2 avril dernier, une très nouvelle note parvenait à Jean Noté, le populaire baryton de l'Opéra et connu, et aimé à Lille, venant de mourir à Bruxelles.

Les Lillois avaient une raison toute particulière d'affectionner le magnifique chanteur que Jean Noté. N'ayant pas débute sur la scène de son Théâtre Municipal, il y avait de cela quelques trente-sept ans ?

Quelques amateurs de théâtre se souviennent encore de ces débuts sensationnels et leurs opinions viennent corroborer pleinement les quelques détails concernant cet événement théâtral et que nous nous plions à rappeler aujourd'hui à nos lecteurs.

C'est en réalité le 6 octobre 1855 — et non 1856 comme on le dit — que Jean Noté, déjà en pleine possession d'une voix incomparable, apparut sur la scène du Théâtre de Lille, il débuta dans « Lucia de Lammermoor », de Donizetti, rôle de « Ashton ».

Le lendemain, un critique local exprimait en ces termes : « M. Jean Noté, baryton, que nous avons entendu il y a deux mois en un concert donné au Palais-Rameau, a confirmé la bonne opinion que nous avions de lui, il a chanté et soutenu le rôle d'Ashton avec une aisance remarquable ».

« M. Noté n'est pas un comédien, la démarche par instants est gênée, mais par contre, il est chanteur et se fait comprendre, ce qui est rare. Depuis Flégel-Delaunoy et Guillon, nous n'avons pas possédé un baryton barytonnant Notre directeur, M. Alhaiza, a eu la main heureuse ».

Cette opinion est confirmée par celle de M. L. Lefebvre, lequel, en son histoire du Théâtre de Lille, déclare : « Quant au baryton Noté, il obtint de suite beaucoup de succès, malgré que l'assurance lui manquait et que son jeu laissait à désirer ».

Les débuts de Jean Noté se continuèrent ensuite dans « Faust » (vendredi 9 octobre 1855) où il fut jugé excellent dans le rôle de Valentin, lequel ne s'aurait pas encore de cette époque que « invocation » qui vient arborer l'important rôle de Valentin, le grand rôle du deuxième acte. Ici, toutefois, la critique se plaignit du manque de jeu de scène : « M. Noté est toujours le chanteur excellent que l'on sait, mais aussi le comédien qui va et vient sur la scène au seul caprice de sa fantaisie ».

Trois nombreux furent les rôles abordés en cette saison 1855-56, par Jean Noté. Signalons particulièrement « Nèze » des « Huguenots » (du 12 décembre 1855), « Guillaume-Tell » (du 19 janvier 56) et surtout, le 30 mars 1856, la création de « Hérode » dans « Hérodiade » de J. Massenet, œuvre donnée avec le concours de l'important ténor de Lille, le baryton renommé et de Mme M. Duvivier, artiste très cotée.

Ce rôle d'« Hérode » valut un tel triomphe à Noté, que, lorsqu'en fin de saison, il s'agit de donner une représentation qui fut choisie pour tenir l'affiche.

« Riches cadeaux, palmes et couronnes offerts par les sociétés musicales de Lille et de Tournai, combèrent le sympathique baryton. Après Lille, Jean Noté partit au Théâtre des Arts de Rouen, puis à Anvers, Lyon, Marseille et enfin, à l'Opéra de Paris, où il débuta dans « Rigoletto », le 6 mai 1859.

On sait quelle fut ensuite la carrière triomphale de ce superbe chanteur. Un comité vient de se former à Tournai pour l'érection d'une statue à Jean Noté. Beaucoup de Lillois auront à cœur de participer à la glorification de la mémoire du regretté disparu, qui fut une gloire de l'art du chant, et que Lille vit débiter sur son Théâtre le 6 octobre 1855.

## Un curieux métier

### Le Courtier de Messes

Un homme est mort récemment, âgé de plus de quatre-vingt-cinq ans, qui avait autrefois réalisé une grosse fortune dans le métier de courtier de messes, profession qui ne s'est guère exercée, croyons-nous, qu'en Bretagne et dans quelques contrées normandes.

Cet homme courait la campagne et les villes, visitait les châteaux, s'adressait à toutes les personnes pieuses, qui, par occasion ou par observance habituelle des pratiques religieuses, avaient à faire dire des messes.

Moyennant une somme qu'il touchait par avance, il se chargeait de ce soin, puis il allait trouver de pauvres curés de villages perdus desquels il tirait un bénéfice d'autant moins trépidant qu'il se faisait.

Cet individu, qui tenait une comptabilité parfaitement en règle, était parvenu à amasser près de 800.000 francs, en faisant prier le bon Dieu au rabais.

N'oublions pas qu'on rencontre encore en Bretagne des vieilles femmes qui, moyennant une petite somme, font des pèlerinages pour d'autres personnes. Seulement, aucune d'elles ne fait fortune.

### Les Maisons-Aérodromes

On construit actuellement à Chicago un nouvel hôtel des postes dont les dimensions sont considérables. Fait nouveau et curieux, la toiture de cet imposant immeuble est aménagée de telle manière qu'elle puisse être utilisée par les avions postaux soit comme zone d'atterrissage, soit comme zone de « déstage » (car il est des cas où les courriers aériens sont purement et simplement jetés par-dessus le bord des appareils). Les dimensions de cette toiture sont de 25 mètres de longueur sur 50 de largeur.

Il est à noter d'ailleurs que dans certaines villes américaines les constructeurs d'immeubles dans les zones urbaines déterminées sont tenus par servitude d'élever les nouveaux bâtiments à un même niveau et de construire les toits de telle manière qu'ils puissent être éventuellement reliés en plateforme aérienne.

Quel singulier aspect auront les villes dans quelque deux cents ans ?

### Tous les records de lenteur des P. T. T.

battus par une bouteille

En 1864, une expédition polaire envoyée par le gouvernement autrichien pour explorer l'Arctique Nord se trouva menacée d'un hivernage imprévu. La situation était assez critique vu le manque de provisions nécessaires aux six mois d'hiver polaire. Le capitaine Payer, inquiet, écrivit une lettre à des amis autrichiens, et suivit le procédé des navigateurs éloignés de toute terre, enferma sa missive dans une bouteille et confia celle-ci à la mer. Puis les années passèrent... Payer revint sain et sauf dans son pays où il mourut comblé d'honneurs. La bouteille était toujours en route... Mais elle vient d'arriver à son tour sur les bords du beau Danube bleu, expédiée de Copenhague et telle avait été apportée par des pêcheurs russes qui l'avaient découverte dans les eaux de la Nouvelle-Zélande. Son voyage avait duré cinquante-huit ans, la lettre était intacte. Il n'est d'ailleurs aucun des destinataires n'a pu être touché par cette missive peu pressée.

# Au seuil de la saison nouvelle

## Préparons des Robes légères pour l'été

Les délicieuses journées ensoleillées qui viennent enfin de rompre la monotonie d'un printemps froid et nuageux nous font penser qu'il est grand temps de préparer de petites robes légères. Silhouette longue et



taille basse seront les caractéristiques des toilettes fraîches que le soleil va faire surgir. Ce seront des robes mousselines, volantes, uniformément ou en partie, taillées dans le linon, les organdis imprimés ou unis, les voiles et mousselines délicatement brodées, les crêpes de coton avivés par de grands



carreaux de couleur de soie mercerisée, ou les vapeurs crêpes de Chine. Le jaune citron, le bleu Sèvres, le bleu foncé, le vert jade, le lilas rose, et surtout le blanc sont les teintes qui auront le plus de succès. Parmi les garnitures, une pièce importante est réservée aux travaux à la main; voici une robe en toile fine, blanche où s'incrustent des entretours en fil; les manches demi-longues sont rapportées par un point ajouré. Une dentelle dont le bord est festonné par un point en couleur orne le corsage; celui-ci forme casaque et une ceinture en ruban de satin le resserre à la taille.

Une toilette que l'on trouve exquise et d'allure juvénile était composée d'un gilet de piqué blanc fin, combiné avec une robe de voile de coton quadrillé.

### COUSINE MADELEINE.

## Conseils Pratiques

### POUR CONSERVER LONGTEMPS LES FLEURS COUPÉES

Il suffira de les mettre dans un vase contenant de l'eau savonneuse, après les avoir aspergées avec de l'eau fraîche. Chaque matin, on mettra le bouquet et les tiges à tremper quelques minutes dans de l'eau fraîche, on aspergera légèrement les fleurs. Les remettre dans l'eau de savon. Celle-ci devra être changée tous les trois jours. Ce moyen peut conserver les fleurs pendant trois semaines.

### REDRESSAGE DU POIL DU VELOURS

Faire tenir les extrémités du velours par deux personnes. Faire chauffer un fer, passer le velours à l'envers de l'étoffe en ayant soin de recouvrir son fer chaud d'un chiffon humide. De l'autre main, presser en même temps, redresser les poils avec une brosse douce. L'humidité fait passer de la vapeur à travers la trame et aide au travail de la brosse. Cette opération est indispensable à faire après avoir enlevé une tache sur du velours, ou lorsque celui-ci aura été mouillé par des gouttes de pluie.

### LIQUIDE POUR DETRUIRE PUCES, FOURMIS, PUNAISES, CEUPS DE PUNAISES

30 grammes de sulfure de carbone, 20 grammes d'essence de pétrole. Appliquer ce liquide avec un pinceau partout où ces insectes peuvent se cacher.

# LA SORCIÈRE

## Contre les écraseurs et les redoux de nuit

Dans son jeune âge, Marie Chamousse avait eu les convulsions. Il lui en était restée une boiterie sautillante, un bras roide et les yeux bigles. Au temps où les filles courent les fêtes avec les garçons, dansent aux assemblées et boivent entre deux quadrilles le vin nouveau, elle cachait sa laideur au fond des bois. Elle en savait tous les sentiers, les arbres où les oiseaux de nuit font leurs nids, les ruisseaux où les hiches vont boire, et les clairières où la lune étale des reflets nacrés. Elle savait aussi les plantes qui poussent au creux des rochers, les herbes parfumées dont on respire l'odeur, mais que la main n'arrive pas à découvrir, et les champignons qui sortent de terre après la pluie, dans les châtaigneraies; les bons, dont la chair est blonde comme le froment, et ceux plus beaux encore, charnus et gras, mais qui portent le poison sous les lames de leur ombrelle.

A vivre solitaire, se nourrissant d'on ne savait quel, elle avait appris d'étranges secrets: ceux que les étoiles traquent au long de la nuit, ceux qui apportent le vent, ceux du temps qu'il fera, les promesses qu'elle offre le soir des oiseaux ou les menaces qui se rassemblent dans le mystère des forêts. Et, parce qu'elle rôdait, invisible, silencieuse, parmi les arbres, elle en avait appris d'autres encore touchant les hommes. Pour tout cela, on la craignait et on la respectait, car, en échange d'un morceau de pain, elle révélait aux bergers les pâturages qui font les chèvres plus vaillants et les troupeaux plus beaux; et elle leur enseignait aussi comment, avec des prières et certaines plantes, on guérit les moutons du tournil et les vaches de la fièvre de lait. Une fois, enfin, que le grand puits était tari, elle avait découvert une source.

Dès ce jour, une belle réputation de savoir lui était née, et les gens étaient venus lui demander conseil.

Au commencement, elle les repoussait avec des paroles dures et des gestes brusques; ensuite, elle avait répondu, et sa science, cent fois mise à l'épreuve, ne trouvait jamais en défaut. On lui disait:

- La Marie, c'est mon chevreau qui est malade.
- La Marie, c'est mon enfant qui ne va pas.
- La Marie, c'est mon champ qui est trop sec.
- La Marie, c'est ma luzerne qui se couche.
- La Marie...

Elle prenait, parmi les plantes qui gonflaient la poche de son tablier, une brindille marmoréenne d'intelligibles paroles, et le chevreau gambadait, et l'enfant riait à sa mère, et la pluie tombait sur le champ, et le velours terni des luzernes verdissait.

Cela dura longtemps. Ni le médecin, ni le vétérinaire ne venaient plus au village; des caracos presque propres remplaçaient les loques qui la couvraient, elle connut le goût du pain blanc, et même, aux assemblées, celui du lard et de la viande fraîche. Puis, les chances tournèrent. Une fois, des bêtes qu'elle avait soignées moururent; une autre fois, la pluie promise ne tomba pas; la tounde détruisit l'arbre sous lequel on venait la consulter. On dut de son savoir, on le nia, on s'écarta sur son passage, et, honnie, de nouveau, elle connut les jeûnes et la morsure qu'elle fit à travers les cotés de sa robe.

Elle, affamée, notée comme une vieille branche, elle rôdait autour des fermes, attentive aux propos, offrant ses services. Mais on lui criait:

- Va-t'en trouver le diable, la Chamousse, tu ne sais rien!
- Elle clignait la paupière et ricanaît: — Si, je sais; j'en sais plus qu'on ne croit...
- On levait les fourches: — Veux-tu filer, sorcière!
- Elle s'éloignait à reculons, rasant les murs. Dans ces moments, ses yeux étaient terribles; les mèches grises de ses cheveux dressés comme des soies de sanglier, rendaient sa face plus effrayante encore, et, quand elle se jugeait à l'abri des coups, elle menaçait, le doigt tendu:

— Je sais des choses! Et je les dirai si je veux!

Puis, quand elle était sûre qu'on ne pouvait plus la voir, elle pleurait, souffrant de ne plus trouver de quoi vivre et de n'être plus rien, elle donnait, la puissance consolait la misère. Ensuite, elle s'enfonçait dans le bois, fouillait l'herbe, cueillant les simples, jetant à pleine voix des invectives et des prières vers le ciel, acharnée à reconquérir sa royauté perdue, essayant à distance son pouvoir sur les bêtes errantes, semant, selon le caprice ou l'inspiration du moment, les vœux ou l'anathème sur les maisons et sur les êtres. Car elle songeait — et c'était la hantise de ses nuits — qu'une seule prédiction réalisée ramènerait les gens à sa merci. Et voici qu'un matin, comme elle sortait, elle aperçut une femme qui s'en allait, portant du lait dans une cruche.

— Le Seigneur soit avec toi, Solange, dit-elle.

— Passe ton chemin, sorcière, répondit la femme.

Elle ne se révolta point et répéta seulement: — Oui, le Seigneur soit avec toi. Frappée de l'accent de sa voix, la femme lui demanda:

- Pourquoi me dis-tu cela ?
- Parce que avant peu tu invoqueras la miséricorde du Seigneur.
- La femme posa sa cruche et murmura: — Je ne comprends pas tes paroles.
- Demain, quand la nuit sera close, tu te souviendras, pauvre femme, dit la Chamousse en regagnant l'ombre des arbres.
- Vers le soir, une rumeur s'éleva dans le village. En rentrant du marché, Solange n'avait pas trouvé son gamin à la maison. Etonnée d'abord, puis inquiète, elle avait couru de porte en porte: nul n'avait vu le petit. La prédiction de la Chamousse remonta à sa mémoire. Oppressée, elle se mit à courir plus vite que de coutume, et dans l'ombre des ruelles, on entendit des voix qui se croisaient: c'étaient les gens qui revenaient de la battue.
- Es de nouvelles du fils à Solange ?
- Toujours point...
- L'aube arriva; l'enfant demeurait introuvable. Solange sanglotait; des voisins disaient: « Il reviendra, il l'aura égaré... il aura couru les nids... » Mais la mère effolée niait d'un haussement désespéré des épaules:
- Non... non... La Chamousse m'a dit... Les femmes se regardaient au-dessus de sa tête en se mordant les lèvres.
- La Chamousse parut vers les cinq heures. Ce bruit, cet émoi ne la surprit pas, et elle se contenta de dire: — Le Seigneur soit avec Solange.
- Pour la première fois depuis des mois, les hommes ne la chassèrent point, et les femmes se signèrent.
- Et, soudain, un homme accourut, les bras levés.
- On a trouvé le petit à Solange près des saules. Il est mort, avec un coup de couteau dans le flanc...
- La mère poussa un cri et s'abatit les bras en croix.
- Le Seigneur soit avec Solange, murmura la Chamousse.
- Un grand silence l'entoura, que déchirèrent seulement les cris de la mère.
- A la dérobée, une femme assista la jupe de la Chamousse, la balsa en signe d'humilité, et d'autres firent comme elles.
- Alors, la Chamousse s'en alla, traversa le village, le front baissé, les lèvres murmurantes, et gagna le bois. Puis, elle s'assit près d'une roche, écarta l'herbe, en tira un croûton de pain, un couteau à manche de corne, mouilla son pouce sur sa langue, effaça sur la lame une tache de sang qui s'y voyait, et tendit vers le ciel une face narquoise et terrible.

Maurice LEVEL.

## PROPOS DE SAISON



— Oui, je sais, c'est toi qui m'aimais d'un amour aveugle, c'est à moi que cela codait les yeux de la tête!

## Gourmands Célèbres

La gourmandise du poète Malherbe était proverbiale. Allant un jour dîner chez un de ses amis, il trouve un valet ganté à la porte de ce local.

— Qui êtes-vous ? lui demanda Malherbe.

— Je suis le cuisinier, Monsieur.

— Verdieux, sursauté l'invité, en s'éloignant, je ne dinerais pas chez un homme dont le cuisinier est encore ganté à midi, et il s'en fut, comme il avait dit.

Fontenelle a laissé également le souvenir d'un amateur de bonne chère. Il affectionnait tout particulièrement les asperges accomodées à l'huile. On a dit de lui :

— L'abbé Jarrasson qui aimait les asperges au beurre était un jour lui demander à dîner, à l'anniversaire.

Fontenelle devant un plat d'asperges fumant ne cachait pas sa mauvaise humeur d'avoir à le partager. Enfin, il donne des ordres pour qu'on accomode la moitié des asperges au beurre, c'est-à-dire au goût de l'abbé et le reste à l'huile.

Tox à coup d'abbé se trouve mal et tombe bientôt à l'apoplexie.

Fontenelle se leve alors d'un bond et se précipitant vers le cuisinier :

— A l'huile ! s'écria-t-il, faites-les toutes à l'huile !

Harpegon aurait voulu graver en lettres d'or sur le mur de sa cuisine : « On doit manger pour vivre et non pas vivre pour manger ».

# Les problèmes de la circulation

## Contre les écraseurs et les redoux de nuit

Parmi les grands problèmes de l'urbanisme, ceux de la circulation diurne et nocturne ont toujours été au premier plan.

On conçoit d'ailleurs très bien comment dans une grande ville l'organisation de la rue et la diminution des dangers qu'elle



offre, peuvent être le souci des techniciens qui en assument la responsabilité.

Nous reproduisons ici deux dispositifs nouveaux, l'un, appareil d'éclairage placé à hauteur d'homme, d'une efficacité lumineuse suffisante pour permettre de distinguer parfaitement dans un périmètre assez grand autour de soi.

L'autre, bras-signal à main blanche que le conducteur d'un véhicule abaisse quand



il veut signaler derrière que sa voiture va ralentir ou s'arrêter.

Ces deux documents photographiques sont intéressants en ce qu'ils nous montrent que dans tous les branches de l'activité humaine l'esprit de progrès est sans cesse en éveil et que rien ne le décourage, ni les difficultés à vaincre, ni le ridicule qui ne tua jamais rien, quoi qu'on dise, ni l'insuccès qui ne résiste jamais d'ailleurs à l'intelligence active et obstinée.

## PETITES RECETTES

**L'HYGIENE** : Nettoyage de la chevelure. Blondes et brunes ne peuvent employer les mêmes procédés pour nettoyer leur chevelure, si elles tiennent à conserver leurs nuances respectives. Voici, pour les unes et les autres, deux recettes très simples qui leur sont propres :

**Pour les blondes** : Etendez, avec les doigts, un jaune d'œuf sur le cuir chevelu, en ayant soin de bien écarter les cheveux, mouiller avec un peu d'eau chaude, puis frotter tête et cheveux, rincer, sécher soigneusement avec des serviettes et tremper la chevelure dans une forte infusion de camomille chaude. Friction à l'eau, ode, Cologne.

**Pour les brunes** : Faire bouillir pendant une heure une poignée de bois de Panama dans un litre d'eau, passer. Lorsque cette eau n'est plus que tiède, procéder au nettoyage de la tête et, pour terminer, tremper la chevelure dans une forte décoction de feuilles de noyer. Friction au rhum.

**UN MOYEN DE PERÇER LES PLAQUES DE VERRE**. On se souvient embarrassé pour percer un trou à travers une plaque de verre; voici un moyen qui donne de bons résultats, lorsque l'épaisseur du verre n'est pas exagérée. On applique un tampon d'argile humide sur la plaque de verre et on chauffe à l'étouffée. On désire forer le trou, un rond de cet argile, de façon à mettre à nu la surface du verre. On fait fondre, d'autre part, quelques grammes de plomb et, lorsque le métal est en fusion, on le verse dans le creux ainsi ménagé. Il se produit alors une fracture du verre suivant le contour indiqué et le plomb fondu coule à travers la plaque percée ainsi avec une précision remarquable.

**L'ÉPOUSSETAGE SANS POUSSIÈRE**. — Voulez-vous épousseter vos meubles de bois sans déplacer la poussière ? Prenez une grosse brosse de peinture en forme de pinceau, imprégnez-la d'huile d'olive et laissez-la presque complètement sécher. La poussière s'y colle et ne s'envolera plus.

**ÊTES-VOUS UN FUMEUR INCORRIGIBLE ?** Vous pouvez vous faire pardonner votre défaut en vous rinçant la bouche une ou deux fois par jour avec une décoction de cannelle. Ce rinçage a pour effet de purifier l'haleine et de la purger de tout résidu de tabac.

**LES VERTUS DU CELERI**. — Un médecin anglais a dernièrement fait savoir qu'il obtenait la guérison complète des rhumatismes au moyen du celeri pris en abondance. Ce légume doit être épluché, lavé, coupé en morceaux, puis bouilli jusqu'à ce qu'il soit devenu mou, et c'est l'eau qu'il faut boire. On peut en faire avec du lait et un peu de beurre une sauce béchamel dans laquelle on met pendant quelques instants les morceaux de celeri entés. On sert avec un jus de citron. Toute affection rhumatismale, d'après le praticien anglais, doit disparaître après l'usage fréquent de ce légume très agréablement au goût.

# Au CINÉMA

## Films Français & Etrangers

Il est un fait certain: c'est que nos héros de cinéma, gardent leurs plus beaux sourires pour les œuvres étrangères et que, contre cette concurrence les producteurs français ont à lutter terriblement.

Certes, avant le cataclysme qui a bouleversé le monde, la France se trouvait à la tête du mouvement cinématographique, mais nous avons eu pendant cinq ans, une occupation plus grave et ceux qui, auparavant essayaient de marcher sur nos pas sont devenus nos maîtres. Ils ont perfectionné un art qui balbutiait encore, ils l'ont industrialisé et nous avons aujourd'hui un effort considérable à accomplir pour regagner le terrain perdu...

Le film français, n'étant plus en effet, sur certains marchés étrangers que par des escaliers de service, ou des chemins détournés et, affaibli, anéanti, ce grand mutilé de guerre, ne joue dans son propre pays qu'un rôle de comparse. C'est ainsi qu'à l'heure actuelle, on passe sur les écrans français 87 pour cent de films étrangers.

Il serait peut-être bon que l'on finisse par comprendre, en haut lieu, tout l'intérêt qui s'attache à cette industrie.

N'a-t-on pas vu, en effet, le cinéma succomber sous des charges qu'aucune autre branche industrielle ne connaît qu'il est régi par des règlements sur lesquels ceux qui ont charge de les expliquer n'ont pas pu se mettre d'accord et qu'au surplus, des décisions prises au petit bonheur par des fonctionnaires, le mettent à la merci du plus petit des représentants de l'autorité.

N'a-t-on pas vu, en effet, le maire d'une importante ville de l'Ouest, qui, ne tenant aucun compte du visa de la censure ministérielle, avait émis la prétention de lire les scénarios et de ne permettre la projection des films que lorsque ceux-ci seraient munis de son visa...

Il est cependant aisé de se rendre compte de l'intérêt qu'offre à tous points de vue le cinéma, de la puissance dont il dispose et qu'on n'a jamais vu jusqu'à présent utiliser. En défendant la vie des nombreux travailleurs entrainés dans cette industrie aux heures de prospérité, les producteurs français défendent aussi le rayonnement de notre pays à travers le monde.

Bien entendu, il ne faut pas écarter systématiquement de nos écrans, la production étrangère. Ce serait une faute, une maladresse, mais on pourrait demander à nos voisins un peu plus d'hospitalité... Il est indiscutable que nous pouvons en France, faire de très belles choses et apporter dans l'exécution des films, nos qualités de goût, d'originalité, d'humour même — nous en avons aussi !

La comparaison finira par s'établir d'elle-même et ne sera pas toujours à notre désavantage.

N'oublions pas que dans le vaste champ de la production étrangère, il pousse aussi des navets. Nous en avons beaucoup, beaucoup trop même... Certes, un peu de bonne cuisine française nous remettrait l'estomac.

## L'OPÉRATEUR.

## Le Coin de la Cuisinière

**PURÉE GRECY.** — Faites un bouillon avec des carottes, des dés de viande de volaille. Quand il est écoulé, ajoutez-y trois ou quatre pommes de terres, des carottes, des oignons, en assez grande quantité pour former une purée claire. Passez tous ces légumes au tamis, ajoutez une petite poignée de riz et un morceau de beurre et servez.

**BOEUF BOUILLI AUX EPINARDS.** — Préparez trois livres d'épinards cuits dans leur jus. D'autre part, faites légèrement revenir au beurre votre bouilli coupé en tranches de moyenne épaisseur. Salez et poivrez. Dresser sur un plat, sur le ragoût d'épinards, avec quelques tranches de œufs durs coupés en quatre. Pour donner plus de finesse, ajoutez aux épinards un morceau de beurre frais.

**LAITIÈRES FARCIES.** — Nettoyez, épluchez et faites blanchir des laitues, égouttez-les, puis écartez-les avec soin les feuilles jusqu'au centre, que vous enlèverez et auquel vous substituerez une boule de godiveau: ficelez les laitues et faites-les cuire dans une braise avec rouelle de veau, bardes de lard, racines, bouquet garni le tout baigné de bon bouillon parfumé à l'arôme Patriote.

## UN CONCOURS TRÈS INTÉRESSANT

Chaque famille doit participer au GRAND CONCOURS des Vins de Bordeaux

C'est une occasion unique de recevoir franco contre mandat de 23 francs TROIS BOUTEILLES de VINS de choix.

Adressez commande et demander Notice à M. le Directeur du Grand Concours des Vins de Bordeaux, rue Esprit-Saint (Section 5), BORDEAUX.

## La Pêche

### Les Mouches à Truite en Mai

Début mai est une saison particulièrement intéressante pour la pêche de la truite à la mouche artificielle. C'est en effet le moment de l'année où commencent à se multiplier les éclosons d'éphémères, et des types les plus divers, il en est de plus en plus nombreux. C'est d'ailleurs à papillons et à une loupe pour identifier les bestioles qui bourdonnent sur l'eau et sur les bords; c'est très amusant et ça fait devenir quelque peu entomologiste malgré soi. Prenez tout d'abord vers le 20 ou 25 mai — au plus tôt — vous n'aurez plus de loisirs: la truite en aura pour près d'un mois à ne plus monter que sur la mouche de mai, et alors, avec une tige française que vous n'aurez pas le temps de faire autre chose que de prendre du poisson.

Vous indiquerez une sélection de mouches pour la période que je désigne fin-march-milieu-avril-mai-juin, sarrisi, c'est d'ailleurs à disposition ou la parait avec des portefeuilles archi-plains... Il y a dix fois d'artificielles qui feront mourir mortelle, mais lesquelles? Cela dépend des rivières et de l'état de l'atmosphère. Cependant, je me risquerai à vous recommander la « hare » car « hare » est à 4 ailes sur huppeau (à 4 ailes sur huppeau) et ça fait devenir quelque peu entomologiste malgré soi. Prenez tout d'abord vers le 20 ou 25 mai — au plus tôt — vous n'aurez plus de loisirs: la truite en aura pour près d'un mois à ne plus monter que sur la mouche de mai, et alors, avec une tige française que vous n'aurez pas le temps de faire autre chose que de prendre du poisson.

Vous indiquerez une sélection de mouches pour la période que je désigne fin-march-milieu-avril-mai-juin, sarrisi, c'est d'ailleurs à disposition ou la parait avec des portefeuilles archi-plains... Il y a dix fois d'artificielles qui feront mourir mortelle, mais lesquelles? Cela dépend des rivières et de l'état de l'atmosphère. Cependant, je me risquerai à vous recommander la « hare » car « hare » est à 4 ailes sur huppeau (à 4 ailes sur huppeau) et ça fait devenir quelque peu entomologiste malgré soi. Prenez tout d'abord vers le 20 ou 25 mai — au plus tôt — vous n'aurez plus de loisirs: la truite en aura pour près d'un mois à ne plus monter que sur la mouche de mai, et alors, avec une tige française que vous n'aurez pas le temps de faire autre chose que de prendre du poisson.

C'est pas le tout d'avoir une bonne mouche, encore faut-il la bien présenter à la truite méfiante. Il faut que le bas de la ligne soit très fin, xxx à xxxxx suivant la clarté des eaux et du temps, suivant aussi la grosseur des artificielles. Il faut pêcher en amont de soi pour n'être point repéré et par le soir le fait enfin que la mouche se pose très légèrement sur l'eau, les yeux en l'air, au bout d'un bas de ligne bien droit. Si votre racine arrive sur l'eau enchevêtrée, avec un milieu de ce genre, votre mouche les plus dans l'eau et le heurte au ciel, les yeux en l'air et la plus affreuse en jours un air!

RYVEZ.