Le Conte du Samedi

UN DÉSESPÉRÉ

Le romancier Francis Arnaud travaillait dans son cabinet, quand on lui apporta une carte « Yves de Tolbiac, homme de lettres ».

C'est pour une communication urgente dit le domestique.

Francis Arnaud se demanda ce que pouvait bien avoir de si pressé à lui confier ce confrère dont il lisait le nom pour la première fois. Néanmoins, il donna l'ordre d'introduire le visiteur.

Un grand jeune homme pâle entra ; il était vêtu d'une redingote élimée et chaussé de vieux souliers boueux ; il portait sous le bras une serviette apparemment gonflée de papiers ; il la déposa sur ses genoux quand Arnaud lui eut fait signe de s'asseoir.

— Que désirez-vous, monsieur ? lui demanda le romancier, quelque peu intrigué par l'expression étrange avec laquelle le nouveau venu le considérait.

Cette simple question sembla tirer M. de Tolbiac d'un rêve ; il se passa fébrilement la main sur les yeux, refoula un soupir, puis, comme s'il lui eût fallu faire, pour parler un énergique effort sur lui-même :

— Si je me suis permis, mon cher maître, dit-il, de me presenter chez vous, c'est que, d'abord, on m'a affirmé que vous étiez très bienveillant ; c'est qu'ensuite la situation à laquelle je me trouve réduit est vraiment de celles où l'on ne saurait se soucier de mesquines questions de convenance.

Il avait prononcé ces derniers mots avec une âpreté farouche. Déjà il s'apprêtait à entamer le récit de sa douloureuse histoire, quand Arnaud l'interrompit :

— Excusez-moi, cher monsieur, dit-il, de ne pas vous retenir plus longtemps, mais une occupation imprévue...

Pour donner le signal du départ, le romancier se leveit à demi...

— Il faut que vous m'entendiez, lui répliqua le jeune homme en lui intimant, d'un regard énergique, l'ordre de se rasseoir.

Francis Arnaud, interloqué obéit. L'autre reprit :

— J appartiens à une ancienne famille de la Champagne, dont le patrimoine a d'ailleurs été fort compromis par les révolutins. Monsieur, voilà deux ans que je suis à Paris, essayant vainement d'y conquérir une situation. J'ai écrit des vers qu'aucune revue n'a voulu insérer, des pièces que tous les théâtres m'ont successivement laissées pour compte. Je n'ai réussi qu'à publier, à des tarifs dérisoires, quelques articles dans les journaux. Peu à peu, mes modestes ressources se sont épuisées. Après des efforts incessants et acharnés, je suis vaincu. Je n'ai mangé qu'un croissant depuis hier... et ce soir, faute d'en pouvoir payer la location d'avance, on m'expulse du misérable garni que j'habite rue Champollion... Que faire, monsieur, que devenir?

Francis Arnaud, mit la main au gousset.

M. de Tolbiac, vit ce geste.

— Alors, dit-il avec un accent profondément douloureux, vous voulez m'offrir cent sous ?

— Mais, monsieur, répliqua Francis Arnaud, quelque peu décontenancé, je n'ai pas voulu vous offenser !...

Sans l'écouter, M. de Tolbiac s'était dressé d'un bond. Il avait jeté violemment sa serviette sur un meuble et, tout en arpentant le cabinet à grandes enjambées, il répétait d'une voix étranglée par l'émotion :

A moi...

— Cent sous à moi... Yves de Tolbiac !... Comme à un mendiant !

En vain Francis Arnaud balbutiait-il de nouvelles excuses. L'autre monologuait avec une exaltation croissante :

— Voilà comment on reçoit un gentilhomme et un confrère malheureux ! On demande un conseil, un appui. On vous jette l'aumône !... Non ! non ! Assez d'humiliations ! Assez d'avilissement ! Assez de honte !...

Et il tira de sa poche un revolver.

Francis Arnaud eut un moment d'angoisse terrible. Quel homme avait-il en face de lui? Un fou, ou un malfaiteur audacieux qui allait sous menace de mort, lui extorquer de l'argent ?

Il chercha des yeux instinctivement sur son bureau le bouton électrique, mais il réfléchit presque aussitôt qu'il risquait d'être frappé avant qu'on n'arrivât à son secours. Il laissa immobile le bras que déjà il étendait...

Ce mouvement n'avait pas échappé à M. de Tolbiac. Il haussa les épaules :

— Rasseurez-vous, mon cher maître, dit-il avec une ironie superbe ; ce n'est pas à vous que j'en veux. Je ne suis ni un voleur, ni un assassin.

Et il ajouta froidement :

— Il n'y aura ici qu'une victime, moi...

Francis Arnaud s'épouvanta :

— Vous voulez vous tuer ?

— Ici même, répondit l'autre toujours très calme.

— Ici ? C'est insensé !

— En quoi ? Ma vie aura été obscure. Mais en me brûlant la cervelle dans le cabinet d'un homme célèbre, j'ai du moins la consolation de penser que ma mort fera que que bruit...

Francis Arnaud éperdu, s'ingénia à réconforter le désespéré ; fallait-il abandonner la lutte à la fleur de l'âge ? N'avait-il pas l'avenir devant lui ?

— L'avenir ? grommela Yves de Tolbiac. Vous oubliez que ce soir on me jette à la rue...

— Cependant, objecta timidement Francis Arnaud, si vous refusez les secours immédiats...

— Encore une fois, je ne mendie pas ! déclara Yves de Tolbiac.

Tout en parlant, il jouait avec son revolver, dont Francis Arnaud ne pouvait détacher son regard.

— Je vois que mon revolver vous intéresse, lui dit M. de Tolbiac, sardonique.

Et il poursuivit :

— N'ayez pas peur... Il ne ratera pas... C'est un bijou de précision. Un Richardson... Huit millimètres... Poudre sans fumée... Tout ce qu'on fait de mieux... J'ai payé ça deux cents francs... à l'époque, ajouta-t-il avec un rire amer, où je pouvais disposer encore d'une somme aussi considérable... Voilà une dépense que je ne regrettera pas.

Et il assurait l'arme dans sa main.

— Attendez ! s'écria Arnaud.

En écoutant M. de Tolbiac vanter avec un si terrible sang-froid les mérites de l'instrument qui allait lui donner la mort, une idée lui était venue subitement : il avait trouvé l'expédient qui lui permettrait peut-être d'éviter le spectacle d'un drame effroyable.

— Ne vous froissez pas, dit-il au jeune homme pâle, de la proposition que je vais vous faire. Vous ne voulez rien accepter ? A merveille. J'approuve cette légitime susceptibilité... Mais il ne vous est pas interdit, je suppose, de vendre ce qui vous appartient. Eh bien ! Voulez-vous me céder votre revolver. Il y a quelque temps déjà que j'en désirais un... Je vous l'achète au prix coûtant et je vous fournis de cette matière des subsides pour quelques jours, pendant lesquels on s'occupera de vous.

— Soit, répondit M. de Tolbiac d'un air sombre, après un instant de réflexion. Je profiterai du refuge que vous m'offrez, mais je ne me croyais pas si lâche. Je me méprise...

Il tendit son revolver à Francis Arnaud, empocha les deux cents francs, prit sa serviette et s'en alla fièrement.

— Oui ! s'écria le romancier encore tout tremblant.

Et, ayant sonné son domestique, il lui signifia la consigne formelle de ne plus jamais recevoir, sous aucun prétexte, l'homme qui venait de sortir.

Une demi-heure plus tard, M. de Tolbiac se précipitait rue Pigalle, dans la boutique d'un armurier.

— Mon cher monsieur Cible, dit-il au patron, vous alliez être content ! Ce matin j'en ai vendu trois !

— Bravo ! s'exclama M. Cible. Quand je pense qu'avec un pareil physique vous vous contentiez de doubler le traître dans les mélos du théâtre de Grenelle pour soixante-quinze francs par mois ! Avec votre intelligence et votre zèle vous gagnez tout de même ici d'autres appointements !

— En effet, répondit modestement M. de Tolbiac. Je suis en train de me créer dans votre maison une très bonne situation de désespéré.

Gabriel TIMMORY.

La Mode aux Courses

Afin de suivre le goût de la Parisienne qui, pour l'instant, a le culte de la ligne droite et étroite, les maîtres de la haute couture font des prodiges d'ingéniosité et organisent chaque jour de somptueux modèles, toujours nouveaux où s'affirme leur

intarissable imagination. C'est surtout aux Courses, à Paris, qu'ils lancent, non sans fierté, leurs chefs-d'œuvre faits de délicates mousselines, de frou-frou chatoyants où s'unissent sans jamais se choquer toute une gamme de couleurs mates.

Ici le crêpe marocain, le crêpe satin, bleu ou rouge disent l'éclat du ciel pur ou l'audace des roses aux délicieux pétales carminés ; là, les toiles de coton fleuries ou les foulards bariolés sont les préludes d'une saison de gai soleil.

Mais toujours les drapés harmonieux maintiennent leur suprématie. La première de nos photographies en est l'illustration ; cette silhouette a été prise aux toutes dernières courses de Longchamps. La robe drapée à la taille est en foulard « marine » imprimé de dessins blancs et bleus. Un plissé d'organdi blanc en orne l'encolure.

Le tailleur fantaisie que reproduit notre deuxième photo est le bienvenu pour les journées encore un peu fraîches. Un paletot en reps blanc galonné de soie blanche et marine accompagne une robe en reps « marine ». Celle-ci est garnie également de galons blancs. Le chapeau nous dit quelle place éminente dans nos modes est réservée à la plume. Aujourd'hui c'est la vraie triomphatrice, et nous sommes heureuses de contempler partout son frisson léger et gracieux.

COUSINE MADELEINE.

CHEZ VOTRE COIFFEUR — LOTIONS HOUBIGANT — 1 FLACON pour 1 FRICTION (Capsule de garantie)

LE RESEDA DU CURE

J'ai connu jadis, dans un village du Bocage, un saint homme de curé qui se refusait toute sensualité, pratiquait le renoncement avec allégresse et ne connaissait de joie que celle du sacrifice. Il cultivait dans son jardin des arbres fruitiers, des légumes et des plantes médicinales. Mais craignant la beauté jusque dans les fleurs, il ne voulait ni roses ni jasmin. Il se permettait seulement l'innocente vanité de quelques pieds de réséda, dont la tige tortueuse, si humblement fleurie, n'attirait point son regard quand il lisait son bréviaire entre ses carrés de choux, sous le ciel du bon Dieu. Le saint homme se défiait si peu de son réséda que, bien souvent, en passant, il en cueillait un brin et le respirait longtemps. Cette plante ne demande qu'à croître. Une branche coupée en fait renaître quatre. Si bien que, le diable aidant, le réséda du curé en vint à couvrir un vaste carré du jardin. Il débordait sur l'allée et tirait au passage par sa soutane le bon prêtre qui, distrait par cette plante folle, s'arrêtait vingt fois l'heure de lire et de prier. Du printemps à l'automne, le presbytère fut tout embaumé de réséda.

Vous voyez ce que c'est de nous, et combien nous sommes fragiles ! on a raison de dire qu'une inclination naturelle nous porte tout au péché. L'homme de Dieu avait su garder ses yeux; mais il avait laissé ses narines sans défense, et voilà que le démon le tenait par le nez. Ce saint respirait, maintenant l'odeur du réséda avec sensualité et concupiscence, c'est-à-dire avec un mauvais instinct qui nous fait désirer la jouissance des biens sensibles et nous induit en toutes sortes de tentations. Il goûtait dès lors avec moins d'ardeur les odeurs du ciel et les parfums de Marie; sa sainteté en était diminuée, et il serait peut-être tombé dans la mollesse, son âme serait devenue peu à peu semblable à ces âmes tièdes que le ciel vomit, sans un secours qui lui vint à point. Jadis, dans la Thébaïde, un ange vola à un ermite la coupe d'or par laquelle le saint homme tenait encore aux vanités de ce monde. Pareille grâce fut faite au curé du Bocage. Une poule blanche gratta tant et si bien la terre au pied du réséda, qu'elle le fit tout mourir. On ignore d'où venait cet oiseau. Pour moi, j'incline à croire que l'ange qui déroba, dans le désert, la coupe de l'ermite se changea en poule blanche pour détruire l'obstacle qui barrait au bon prêtre le chemin de la perfection.

Anatole FRANCE.

Un Grand Musicien

C'est une figure bien connue à Lille, que celle de M. E. Ratez, directeur du Conservatoire de cette ville. En tête de presque toutes les manifestations artistiques et musicales dont s'honore la capitale des Flandres, nous trouvons ce compositeur de talent que la confiance justifiée des édiles municipaux a nommé et maintenu au poste de directeur de l'école de Musique subventionnée.

Très rapidement, — car la place nous est mesurée, — nous voudrions retracer aujourd'hui les grandes lignes de la carrière de ce compositeur.

M. E. Ratez est né à Besançon le 5 Novembre 1851. Après avoir obtenu son baccalauréat, il entra dans l'administration des Ponts et Chaussées, mais n'y resta que peu de temps et se livra dès lors à l'étude approfondie de la musique.

En 1872, il arrivait à Paris et était reçu élève dans la classe de haute composition de François Bazin auquel succéda en 1878, Jules Massenet.

En 1876, M. Ratez était lauréat du concours de contre-point et fugue. En 1890, il quittait le Conservatoire.

D'abord violoniste et altiste au Théâtre Italien, à l'Opéra Comique et aux Concerts Colonne, Emile Ratez était nommé directeur du Conservatoire de Lille en 1891 puis Directeur et chef d'orchestre des Concerts Populaires de Lille en 1893. Il occupa ce dernier poste jusque 1907, époque où il céda le bâton de commandement à M. Cortot.

Au Conservatoire, il réalise de grandes améliorations, la création de classes nouvelles, etc...

Comme compositeur, M. E. Ratez a donné au Théâtre de Lille comme œuvres importantes : « LYDERIC », drame lyrique, inspiré de la légende de Lydéric et Phinaërt. Vint ensuite « Le Dragon Vert ». M. Ratez a encore écrit : « Les Sirènes », « Messaouda » et un oratorio : «Radégonde» joué pendant l'occupation.

En outre, ses sonates, trios, quatuors et quintettes lui ont valu à l'Institut le prix Chartier. Des mélodies, chant et piano, un traité d'harmonie, un traité de contre-point et de fugue complètent le bagage musical de ce compositeur de talent que Lille est heureux de posséder comme directeur du Conservatoire.

L'art de M. E. Ratez est un art noble et sévère. Ses œuvres sont conçues avec une science, une technique remarquables. C'est, de plus, un « professeur » dans toute l'acceptation du mot.

Ajoutons en terminant que M. Ratez

vient de composer la « Marche de la Renaissance » pour les fêtes du 5 Juin, et une « Ode à Lalo » pour l'inauguration du monument (le 2 Juillet prochain), érigé à la mémoire de notre grand compositeur.

AU CINÉMA

KISMET

Un film destiné à faire sensation dans le monde des amateurs de cinéma, vient d'être lancé par la maison Gaumont. Il s'agit de Kismet, fantaisie dramatique en quatre parties, dont l'action se déroule en Orient et que les metteurs en scène ont tirée d'une pièce due à un auteur étranger, Edward Knoblock.

LA FILLE DE KISMET

Kismet, œuvre puissante, qui évoque les âges passés et donna prétexte à des reconstitutions fastueuses, nous raconte l'histoire de la « folle » journée du mendiant Hadji, de Bagdad.

Ce mendiant, depuis son réveil à l'aube, sur la pierre ancestrale qu'il occupe à la porte d'une mosquée, jusqu'à ce que la nuit tombante vienne fermer le cercle de ses aventures, vit des heures dignes de figurer dans les célèbres contes des Mille et Une Nuits.

Un matin, Hadji reçoit une bourse pleine d'or; d'un proscrit entrant dans le temple d'Allah. Il revêt les plus beaux atours, mais tandis qu'il se pavane devant sa fille Marsinan, il est arrêté pour vol et conduit devant le grand vizir.

Ce dernier lui offre d'assassiner le sultan ou d'avoir la main coupée. Hadji tente de poignarder le chef des croyants, mais trahi par celui qui l'avait incité à commettre ce meurtre, on se saisit de lui avant qu'il ait accompli ce dessein et on le jette en prison.

L'ex-mendiant s'y trouve en compagnie de Jawan, son ennemi, qui lui avait enlevé sa femme et égorgé son jeune enfant. Jawan accablé d'ans et d'infirmités, presque impotent, est venu à Bagdad afin de se repentir avant de mourir. Il n'en a guère le temps, car Hadji l'étrangle dans sa cellule et prend sa place sur un brancard.

Pardonné par le caliphe et ayant pu reconquérir sa liberté, notre héros se rend au palais du vizir où il a donné rendez-vous à l'épouse favorite du maître des lieux. Hadji, y rencontra le vizir, le poignarde et achève de le faire passer de vie à trépas en le maintenant dans le bassin de son harem. Cependant, la joie vengeresse du meurtrier est doublée par la nouvelle que sa seconde victime est le fils de Jawan.

Finalement, l'ancien mendiant apprend que sa fille est sur le point d'être épousée par le caliphe et que lui-même doit partir en pélérinage à La Mecque. Tenu à l'écart de la fortune prestigieuse de sa fille, Hadji se moquant des cruautés du destin, retourne philosophiquement à la porte de la mosquée où il vivait autrefois. Avec sérénité, il se drape dans un vieux manteau en haillons et le plus tranquillement du monde s'endort en paix avec sa conscience.

L'OPERATEUR.

Mœurs et Gens de Théâtre

De l'origine des affiches et des programmes

L'habitude que nous avons de passer presque sans y prendre garde, à côté de ces immenses placards multicolores qui égayent les palissades entourant les maisons en construction, fait que nous ne nous imaginons même plus qu'il fut un temps où il n'y avait pas d'affiche.

Et cependant il y a trois siècles et demi, ce moyen de propagande était inconnu.

L'affiche fut inventée, dit-on, par Cosme d'Oviedo, auteur espagnol, qui parut un peu avant Cervantes.

Elle était fort différente de ce qu'elle est aujourd'hui. Avant Théophile, Racan, Mairet et Gombauld, le nom de l'auteur d'une pièce en se mettait par-dessus : Les comédiens se contentaient d'annoncer que «leur poète » avait travaillé sur un sujet excellent.

Ce ne fut qu'en 1617 surtout après le succès de « Pyraine et Thisbé » que l'usage vint peu à peu de désigner les auteurs sur l'affiche.

On resta encore bien plus longtemps sans désigner les acteurs.

Nos artistes en renom qui actuellement exigent des « vedettes » de 30 centimètres de haut, sur les affiches, où leurs noms figurent, se seraient mal accommodés de ce régime.

Et cependant les comédiens d'alors y trouvaient leur compte ; parce que le public espérait toujours voir le chef d'emploi. Souvent même cette attente trompée donna lieu à des scènes tumultueuses.

Dans la « Revue rétrospective » on trouve à la date du 9 décembre 1789, une délibération de comédien suppléant le maire de Paris de ne pas ordonner de mettre leurs noms sur les affiches. Il faut ajouter que les comédiens d'alors étaient leur propre directeur et partageaient les bénéfices.

Cependant le 22 juin 1791, le maire de Paris, pour ramener le calme dans les théâtres, obligea les comédiens à mettre leurs noms sur les affiches.

Avant cette date, sans nom d'auteur et de comédiens, les affiches n'en n'étaient pas moins fort détaillées. Elles entretenaient longuement le lecteur des mérites de la pièce et de l'intérêt qu'il avait à retenir ses places à l'avance.

Chaque théâtre avait sa couleur d'affiche. Celle de l'Hôtel de Bourgogne était rouge, celle de la rue Mazarin, verte ; et jaune pour l'Opéra.

Le génie de la publicité s'y faisait déjà sentir. Il y eut des affiches grandiloquentes, pathétiques, burlesques, héroïques, familières.

Il y en eût même en vers comme celle-ci que lisent deux bourgeois Léandre et Lucidor dans le prologue des « Amours de Trapolin » (1662 et qui peut donner une idée du genre.

AFFICHE

Les Comédiens de Mademoiselle

La pièce que nous vous donnons
Mérite vos attentions :
Ce sont les amours d'ignorance
Qu'on confond avec la Science,
Et de ce brave Trapolin
Qui l'aime autant que le bon vin.
De cette pièce on fait estime
Tant pour la force de la rime
Que pour la vigueur des bons mots
Qui ne sont pas faits pour les sots.
Mais pour la belle connaissance
Et les auditeurs d'importance,
Qu'ici les uns dressent leurs pas,
Que les autres n'y viennent pas.

A l'affiche venait se joindre l'annonce faite sur le théâtre, entre les deux pièces, du spectacle du lendemain.

Ceci nous amène à parler des harangues et des orateurs de théâtre qui eurent autrefois une importance et un éclat qu'ils ne connaissent plus aujourd'hui.

Un programme détaillé du spectacle renseigne désormais le spectateur dans la salle.

La première fois qu'on vendit des programmes à la porte d'un théâtre ce fut en usage lors de la représentation d'une de ses tragédies : « The Indian Emperor ».

Avant on annonçait par les rues et les carrefours au son du tambourin. Il y eut à cette époque des Haranguers célèbres : Belerose, Floridor, Hauteroche, Mondory, Dorgemont, Laroque, La Grange, Molière.

Quel que soit l'intérêt qu'offrent ses orateurs nous ne pourrions parler d'eux sans sortir du cadre de cette rapide étude. Ils feront donc l'objet d'un prochain entretien sur les moeurs et gens de théâtre.

Jacques LANTIER.

Elevez des chèvres

Le lait de vache véhiculant parfois des bacilles tuberculeux doit de préférence, être bouilli avant d'être consommé. Or, tout lait stérilisé est un lait amoindri

On a reconnu que la chèvre est réfractaire à la tuberculose ; donc il est inutile de bouillir son lait.

Le lait de chèvre ainsi utilisé est plus qu'un aliment salubre, c'est un spécifique des affections intestinales.

Le Coin de la Cuisinière

QUELQUES METS

ROGNONS DE PORC SAUCE FINES HERBES. — Prenez deux rognons de porc et partagez-les chacun en quatre épaisses tranches, aplatissez-un peu, salez-les et trempez-les dans Roulez-les alors dans la chapelure blonde, puis faites-les cuire assez vivement au beurre brûlant. Vous aurez préparé d'avance une sauce en faisant fondre 40 grammes de beurre, auquel vous mélangez une grosse cuillerée à soupe de farine, et aussitôt, une tasse à thé d'eau, un peu de sel et de poivre et un jaune d'œuf. Donnez un bouillon en remuant vivement et retirez aussitôt. Ajoutez encore 60 grammes de beurre fin et une cuillerée de fines herbes hachées aussi assorties que possible. Servez la sauce sous les rognons.

POMMES DE TERRE A LA BONNE FEMME. — Faites cuire au four de grosses pommes de terre de Hollande ; retranchez le dessus et videz-les pour ne réserver que les coquilles. Ecrasez la pulpe et ajoutez sel, poivre, une poignée de persil et de jambon cuit haché, ainsi que un ou deux oignons hachés cuits au beurre. Mouillez d'un verre de lait bouilli et garnissez-les coquilles de pommes de terre avec cette purée. Poudrez la chapelure, arrosez de beurre, faites gratiner et servez.

ŒUFS POCHES A LA BOURGUIGNONNE. — Faites bouillir dans un sautoir un demi-litre de vin rouge et faites pocher les œufs dedans. Egouttez-les et faites réduire le vin que vous avez assaisonné et aromatisé. Quand il est bien réduit à la quantité strictement nécessaire pour napper les œufs, liez-le avec 50 grammes de beurre manié avec une forte pincée de farine de façon à obtenir une sauce crémeuse. Retirez-la du feu et mettez encore un bon morceau de beurre fin et un peu de caramel pour donner une teinte franchement brune. Dressez les œufs sur des croûtons de pain frits et nappez-les avec la sauce : ajoutez si vous voulez quelques champignons.

LA PECHE A LA LIGNE

L'ANGUILLE

L'anguille, dans nos rivières, est, comme la langue d'Esope, ce qu'il y a de meilleur et ce qu'il y a de pire : suivant les variétés et l'habitat, c'est un poisson exquis ou, au contraire, au goût vaseux, a la chair indigeste. Les mauvaises anguilles sont généralement noires et vivent en étangs ou dans les parties des fleuves où stagne de la vase très molle. Les anguilles jaunâtres sont de qualité intermédiaire. Les anguilles vertes sont excellentes, où qu'elles soient prises : en Seine, on capture tout l'été aux lignes de fond et en automne dans les « gords », de ces anguilles au dos d'un gris verdâtre, grosses en général comme le poignet... Les gourmets ne s'y trompent pas quand ils ont l'occasion d'aller choisir leurs poissons dans le vivier du pêcheur

Il n'est pas rare de prendre dans le même cantonnement des anguilles de ces trois variétés, qui ne se distinguent pas seulement par la couleur mais aussi par la forme du bec.

Les meilleures anguilles sont donc les vertes de Seine et aussi toutes les anguilles ou de torrent (anguilles de Corse notamment) ou d'estuaires de petits fleuves côtiers : ces dernières sont en général des anguilles pas plus grosses que le pouce et qui abondent dans le bas cours de nos gros ruisseaux tributaires de la Manche et de la Mer du Nord ; elles sont exquises.

Longtemps la vie des anguilles a constitué un mystère, d'autant moins facile à pénétrer qu'il est malaisé d'observer un poisson généralement caché dans des trous ou sous les pierres. On n'en a jamais vu frayer en eaux douces. Il est aujourd'hui démontré qu'à l'inverse des saumons, l'anguille se reproduit en mer et s'engraisse en rivière.

Il semble impossible de préciser à quel âge les anguilles commencent à frayer. Au surplus, bien malin est celui qui pourrait préciser à coup sûr l'âge d'une anguille comme on précise aux stries de ses écailles le nombre d'années qu'a vécu une Carpe. Cependant, il semble qu'il y a une très grande irrégularité dans les périodes de célibat après lesquelles les anguilles songent à perpétuer leur race.

Quoi qu'il en soit, les migrations d'anguilles vers la mer ont lieu en général aux premières grandes eaux d'automne. Il en descend parfois de très grandes quantités qui peuvent venir de très loin, sans que cela diminue de façon très appréciable le nombre des sujets qui restent en eau douce : Qui donc définira le cycle migratoire des anguilles?

Il est à remarquer que l'on trouve des anguilles dans des pièces d'eau closes très éloignées de toutes rivières. Il est démontré que nombre de ces anguilles, quand l'envie leur vient de descendre à la mer, ne craignent pas de sortir de l'eau et de faire de longs trajets notamment à travers les prairies humides de rosée pour retrouver le ruisseau le plus proche... Elles ont sans doute fait de même pour monter dans l'étang. L'anguille a la vie dure et est quelque peu amphibie.

Donc l'anguille d'eau douce descend frayer à la mer. On dit qu'elles y meurent après avoir assuré la continuité de la race : on le dit, mais ce n'est nullement prouvé. Cependant, si l'on constate aisément chaque année une remontée par bancs énormes d'anguillettes minuscules et presque transparentes encore, on n'a pas repéré de montées d'anguilles adultes de mêmes variétés que les variétés qui vivent dans le haut des fleuves.

Si les savants connaissent mal le mystère de la vie des anguilles, les pêcheurs, eux, connaissent bien les moyens de pêcher cet excellent poisson : et les émules de Brillat-Savarin n'ignorent pas qu'en matelote, ou simplement coupé en tronçons et sauté à la poêle dans du bon beurre bouillant, c'est un régal de choix.

RYVEZ.

Conseils Pratiques

Le sirop de topinambour

La betterave va rencontrer un concurrent dans le topinambour comme producteur de sucre non cristallisé servant aux sirops, à la distillerie et à bien d'autres usages.

L'amidon du topinambour est une inuline qui peut se transformer en lévulose analogue au glucose dont on fait une grande consommation, même en pâtisserie et dans les confitures

Dans le Minnesota, M. Willaman obtient 450 quintaux de topinambours à l'hectare. Il en extrait 45 quintaux de sucre contre 18 avec le sorgho sucré et 34 avec la betterave à sucre.

Grâce aux sucres non cristallisables, les confitures que nous considérons encore comme un aliment de luxe, pourraient devenir presque un plat de « résistance ».

Les plantes qui guérissent

Le Muguet de mai. — Le *Convallaria maualis* de Linné est bien connu : c'est une gracieuse liliacée qui affectionne les clairières des bois et les lisières des forêts. Son rhizome mince et traçant est « forcé » pour avancer sa floraison et procurer aux Parisiennes la fleur traditionnelle du 1er mai.

La douce odeur de ce « lis des vallées » rappelle l'oranger et le jasmin. Hélas ! si les roses ont leurs épines, les parfums cachent aussi leurs traîtrises : sous sa grâce poétique, le muguet dissimule un poison analogue à celui de la digitale et Cornevin enseigne qu'il n'est pas prudent de mâchonner négligemment ses jolies clochettes.

Le fruit du muguet est une baie écarlate qui a été recommandée contre l'épilepsie. Sa racine est vomitive. Deux grammes de fleurs fraîches broyées avec du miel sont purgatives. L'extrait de muguet est diurétique : on l'administre également contre les affections du cœur et en particulier les palpitations. Losch recommande de ne pas dépasser 2 décigrammes par jour.

L'herboristerie achète des fleurs attachées en petits bouquets et séchées à l'ombre (4 à 7 fr. le kilo) : les feuilles mondées séchées sur des claies (0.60 à 0.80) ; les rhizomes séchés au soleil (0.80 à 0.90) ; la plante entière séchée à l'ombre (1 fr. à 1 fr. 25).