

L'Abeille

de la Nouvelle-Orléans
Journal Hebdomadaire
Fondé le 1er Septembre 1827
Publié par le *Times-Picayune Publishing Co.*
118 Poydras Building, Square
Lafayette, Nouvelle-Orléans, La.
Téléphone Main 4101
Enregistré à la Poste de la Nouvelle-Orléans, La., comme matière de presse.
Classe, conformément à la loi du 3 Mars 1879.
En Louisiane et au Mississippi... \$2.50
Par an... \$25.00
Pour les Etats-Unis, un an... \$5.00
Par mois... \$0.50

Comment les Marks se Changent

Tous les étrangers qui ont voyagé en Allemagne ces derniers temps ont pu noter que, en dépit de la baisse persistante du change, quantité de gens continuaient à dépenser l'argent sans compter. L'augmentation, extraordinairement grande cependant, du prix de la vie ne semble pas les occuper le moins du monde. Ils emportent, comme si de rien n'était, les restaurants, les cabarets, les théâtres. Ils achètent, sans compter, les vêtements, les bijoux, les objets les plus dispendieux.

Tandis que les finances publiques s'en allaient à vau-l'eau, tandis que le Trésor de l'Etat se vidait peu à peu, certaines catégories de personnes amassaient des fortunes scandaleuses, consistant en dollars, livres sterling, florins, hollandais, couronnes scandinaves, francs suisses, etc., etc.

Les industriels, les commerçants, calculant leurs prix de revient en marks, payant dans une monnaie dépréciée le salaire de leurs ouvriers, échangeaient au dehors leur produit contre une monnaie saine qu'ils avaient soin de ne jamais rapatrier, se constituant ainsi dans les banques étrangères des dépôts de plus en plus importants.

Il y a aussi—et c'est peut-être l'élément le plus considérable—les spéculateurs. Car, chaque commerçant, chaque industriel s'est doublé presque toujours d'un spéculateur jouant et gagnant, à coup sûr, sans aucun risque, sur la baisse de sa propre monnaie. Tout le monde, peu ou prou, a spéculé. Tout le monde, sauf les déments, a tablé sur la hausse du mark, et, par conséquent, tout le monde a gagné.

C'est un fait sur lequel on ne saurait trop insister. Un grand nombre d'étrangers, en Angleterre, en Amérique, en Espagne, en Scandinavie, se sont ruinés, depuis l'armistice, en achetant des marks. On me citait naguère le cas d'un des plus gros packers de Chicago, qui a perdu à cette opération plusieurs millions de dollars. Par contre, un milliardaire d'Allemagne, pris en particulier, se sent follement enrichi à cette baisse. Ils savaient en effet, de la façon la plus certaine, la plus indiscutable que le mark allait baisser sans arrêt, qu'il ne pouvait pas ne pas baisser. Il n'est pas d'Allemand tant soit peu raisonnable, tant soit peu clairvoyant, qui n'en ait absolument convaincu. Chacun pouvait en effet se rendre compte que le gouvernement, en fait de politique financière, n'en connaissait qu'une: faire tourner jour et nuit la presse aux billets.

Dès lors que la baisse était inévitable, on pouvait jouer et gagner à coup sûr. Le mécanisme de cette spéculation était des plus simples. Un enfant l'aurait compris. Il suffisait d'emprunter, par tous les moyens, même aux taux les plus usuraires, une certaine somme, la plus grosse possible, en marks. On échangeait tout de suite cette somme en livres ou en dollars. Jusqu'à ces temps derniers rien n'était plus facile que cet échange. A Berlin, dans toutes les grandes villes, chacun se procurait des devises étrangères comme il voulait. Quelques semaines ou quelques mois après, on vendait une partie de ces dollars pour rembourser toute la dette. Comme entre temps, le mark avait baissé de dix, vingt, trente, quarante pour cent, la proportion de cette baisse mesurait à peu près le profit de l'opération. Même en payant de très gros intérêts, le bénéfice demeurait énorme. Aussitôt ce bénéfice encaissé, on l'employait à une spéculation identique et ainsi de suite. Tous les joueurs faisaient, à qui mieux mieux, parioli, et ce parioli réussissait toujours. C'était le jeu le plus admirable qui se puisse imaginer: à tous les coups l'on gagnait.

Automobiles Electriques

Paris.—On parle avec admiration des nouvelles automobiles électriques qu'il est question de lancer sur les routes. Certains ont, à ce propos, à la révolution, il semble qu'on assiste à un événement extraordinaire, et l'on dirait vraiment que personne n'avait jamais pensé jusqu'ici à utiliser l'électricité pour faire tourner les roues d'une voiture.

Courant, il y a vingt-trois ans, tous les taxis automobiles de Paris étaient munis de moteurs électriques. Il est vrai qu'à cette époque lointaine, tous les taxis de Paris, cela représentait exactement six véhicules. Et bien des gens qui ne voyaient pas souvent à pied ne se sont jamais doutés qu'il existait alors dans la capitale d'autres voitures que celles qui traînaient l'un pas hésitant ou d'un trot botteux, ces haridelles effilées.

Automobiles Electriques

Paris.—On parle avec admiration des nouvelles automobiles électriques qu'il est question de lancer sur les routes. Certains ont, à ce propos, à la révolution, il semble qu'on assiste à un événement extraordinaire, et l'on dirait vraiment que personne n'avait jamais pensé jusqu'ici à utiliser l'électricité pour faire tourner les roues d'une voiture.

Automobiles Electriques

Paris.—On parle avec admiration des nouvelles automobiles électriques qu'il est question de lancer sur les routes. Certains ont, à ce propos, à la révolution, il semble qu'on assiste à un événement extraordinaire, et l'on dirait vraiment que personne n'avait jamais pensé jusqu'ici à utiliser l'électricité pour faire tourner les roues d'une voiture.

Automobiles Electriques

Paris.—On parle avec admiration des nouvelles automobiles électriques qu'il est question de lancer sur les routes. Certains ont, à ce propos, à la révolution, il semble qu'on assiste à un événement extraordinaire, et l'on dirait vraiment que personne n'avait jamais pensé jusqu'ici à utiliser l'électricité pour faire tourner les roues d'une voiture.

Automobiles Electriques

Paris.—On parle avec admiration des nouvelles automobiles électriques qu'il est question de lancer sur les routes. Certains ont, à ce propos, à la révolution, il semble qu'on assiste à un événement extraordinaire, et l'on dirait vraiment que personne n'avait jamais pensé jusqu'ici à utiliser l'électricité pour faire tourner les roues d'une voiture.

Automobiles Electriques

Paris.—On parle avec admiration des nouvelles automobiles électriques qu'il est question de lancer sur les routes. Certains ont, à ce propos, à la révolution, il semble qu'on assiste à un événement extraordinaire, et l'on dirait vraiment que personne n'avait jamais pensé jusqu'ici à utiliser l'électricité pour faire tourner les roues d'une voiture.

Automobiles Electriques

Paris.—On parle avec admiration des nouvelles automobiles électriques qu'il est question de lancer sur les routes. Certains ont, à ce propos, à la révolution, il semble qu'on assiste à un événement extraordinaire, et l'on dirait vraiment que personne n'avait jamais pensé jusqu'ici à utiliser l'électricité pour faire tourner les roues d'une voiture.

Automobiles Electriques

Paris.—On parle avec admiration des nouvelles automobiles électriques qu'il est question de lancer sur les routes. Certains ont, à ce propos, à la révolution, il semble qu'on assiste à un événement extraordinaire, et l'on dirait vraiment que personne n'avait jamais pensé jusqu'ici à utiliser l'électricité pour faire tourner les roues d'une voiture.

Trois Accrètes de Quinze Mille Ans

Une découverte préhistorique extrêmement importante vient d'être faite à Solutré par M. Charles Depéret, membre de l'Institut, doyen de la Faculté des sciences de Lyon, et par MM. les docteurs Fabien Arcehin et Lucien Mayet, de Lyon, aidés de M. Mazenot, instituteur.

A Solutré, près Mâcon, au lieu dit "Crot-de-Charnier," est, on le sait, un des plus beaux gisements préhistoriques de France.

Là sont accumulés, depuis quinze mille ans et peut-être davantage, les ossements de plusieurs dizaines de milliers de chevaux, abattus par des tribus nomades de chasseurs "Aurignaciens," qui étaient friands de ce gibier.

Au-dessous de ces ossements de chevaux on avait trouvé des foyers d'un âge plus ancien, des silex caractéristiques.

M. Charles Depéret et ses collaborateurs ont fouillé plus profondément encore.

Nos recherches, a dit M. Depéret, ont abouti, au commencement du mois dernier, à la découverte de trois squelettes d'âge aurignacien: un squelette de femme et deux squelettes d'hommes, ceux-ci, de beaucoup, les plus intéressants.

"Nous avons en présence de sépultures paléolithiques.

"Les corps étaient orientés face au soleil levant; les pieds à l'Est, la tête à l'Occident.

"Deux dalles en calcaire, placées verticalement au-dessus de la tête de chaque squelette, devaient, à l'époque de la sépulture, dépasser le niveau du sol et servir de point de repère pour indiquer ceci.

"Les squelettes masculins sont ceux de jeunes hommes de 25 à 30 ans, de haute stature—1 m. 83 et 1 m. 75—vigoureusement charpentés, 2 boîtes crâniennes très développées, fuyant à l'arrière, pas très allongées; à face élargie et basse; à orbites rectangulaires et de faible hauteur; à nez long et étroit. La mâchoire inférieure se présente exagérément haute, de morphologie archaïque.

"En conservant une puissante individualité, ces hommes se rattachent à la grande race humaine quaternaire de Cro-Magnon, et affirment la parenté ethnique des chasseurs de chevaux de la Vallée de la Saône, des Troglodytes de la Vézère, et des côtes de la Méditerranée, à Menton.

"Cette trouvaille tranche définitivement par l'affirmative la question importante et fort controversée jusqu'à maintenant des sépultures paléolithiques de Solutré.

"Quant aux documents paléontologiques humains recueillis, il serait superflu d'en indiquer la très grande importance scientifique pour la connaissance de nos lointains ancêtres des temps quaternaires."

LE PELERINAGE DE BEAUPRE

Les pèlerinages à Sainte-Anne de Beaupré remontent au commencement du dix-huitième siècle. Dès lors, malgré la difficulté des communications, des centaines de pèlerins y affluèrent pour le 26 juillet. Sous le régime français, le célèbre village était connu sous le nom de Sainte-Anne du Petit-Cap. En 1658, on y commençait la construction de la première église. Un nommé Louis Guimond, qu'une violente douleur aux reins empêchait alors de travailler et menaçait de la mort, mit, par piété, trois pierres aux fondations du temple de Sainte-Anne. Il fut immédiatement guéri. On le compte au nombre des premiers miraculés. Mais il conserva toujours un titre plus sacré à notre attention. En 1661, il fut martyrisé, sur la côte de Beaupré, par les Iroquois, alors en tournée d'inséductions et de massacres. La Relation des Jésuites de 1660-61 raconte ainsi le supplice: "Connaissant-vous Louis Guimond, pria cet été? Il a été assommé à coups de bâtons et de verges de fer; on lui en a tant et tant donné, qu'il est mort sous les coups; mais cependant il ne faisait que prier Dieu; tellement que les Iroquois enragés de le voir toujours remuer les lèvres pour prier, lui coupèrent toutes les lèvres hautes et basses. Ce qui est horrible à voir! et néanmoins, il ne laissait pas encore de prier; ce qui dépeint tellement les Iroquois, qu'ils lui arrachèrent le cœur et la poitrine, encore tout vivant, et lui jetèrent au visage."

A LA CHAMBRE ITALIENNE

Rome.—Le premier ministre Mussolini est très occupé à préparer l'ouverture de la Chambre des Députés qui a été fixée au 8 novembre. A cette occasion, le premier ministre demandera une extension des pleins pouvoirs qui lui ont été conférés l'année dernière quand il est devenu le chef du gouvernement. On n'a pas encore décidé si cette extension sera pour six mois ou pour un an.

M. Mussolini se propose de prononcer un discours à la Chambre sur le sujet de la politique étrangère du gouvernement.

MARIAGES A MOSCOU

Voici comment, au Palais des Soviets de Moscou, les mariages sont célébrés.

Un couple se présente devant un scribe.

—Nous voulons nous marier.

—Donnez vos papiers!

DEVINETTE

—Quel est le comble du désespoir pour un homme marié?

—Enterrer sa belle-mère et au moment de la mettre en terre s'apercevoir qu'elle n'est qu'en léthargie.

LE CHARBON ET LE GAZ

Paris.—Etant donné qu'en France il n'existe pour ainsi dire pas une habitation privée, pas une appartement qui ne soient dotés d'une cuisinière, mais étant donné, d'autre part, les inconvénients multiples et réels que présente l'emploi du charbon dans les fourneaux de cuisine, on peut s'étonner qu'il ne soit pas venu plus tôt à l'esprit d'adapter la vapeur au gaz à la cuisine, là, tout au moins, et c'est pratiquement partout, où existe une distribution publique de gaz de houille.

Il y avait, cependant, à trouver un système de combustion qui, tout en donnant le meilleur rendement, fût suffisant pour assurer le chauffage du fourneau entier. Observons, à ce propos, que, dans les fourneaux à gaz courants, brûlant à l'air libre, la perte de chaleur autour des récipients est des plus importantes. Disons tout de suite que c'est en récupérant cette chaleur ordinairement perdue, par une disposition telle que les brûleurs utilisés assurent une combustion interne du gaz, que le problème a été complètement résolu.

Le charbon est loin, on le sait, de constituer le combustible parfait. Qui ne lui reconnaît l'inconvénient de s'allumer souvent avec difficulté, de brûler plus au moins bien et en laissant toujours un pourcentage élevé de cendres et de mâchefer, d'encrasser le fourneau, sa tuyauterie et la cheminée, de dégager des fumées sales, malodorantes en nocives, d'obliger à des manipulations malpropres et fatigantes... Son procès n'est vraiment plus à faire!

Le gaz d'éclairage n'a, lui, presque aucun de ces inconvénients. Issu d'une transformation de la houille, il coûte évidemment plus cher que celui dernier, mais, comme son rendement calorifique est sensiblement plus élevé que celui des meilleurs charbons, qu'il occasionne moins de pertes de temps et aucune manipulation, qu'il peut être éteint ou allumé instantanément, ce qui évite inutilement pour ne pas avoir les désagréments de la rallumer, comme c'est le cas avec les combustibles solides, tout compte fait, son emploi est plus économique que celui du charbon.

LA FIN D'UN ROMAN

Paris.—Le dernier chapitre d'un roman qui passionna toutes les cours d'Europe vient de se vivre à Paris dans une pauvre chambre d'un hôtel de troisième ordre. La Princesse Louise de Cobourg, fille de Leopold II de Belgique vient de fermer les yeux à l'homme pour lequel elle mit au défi, jadis, le Vatican et tout le système royal d'Europe.

La Princesse qui fut emprisonnée, déshéritée et répudiée pour s'être enfié avec Geza le Mattiasch, ex-captaine de Hazzard lui est restée fidèle jusqu'au bout, même dans la pauvreté, même à ses dernières heures alors que devenu un esclave des narcotiques il traînait sa vie misérablement.

BEL EXEMPLE DE SOLIDARITE

Villeneuve-sur-Lot.—Un mutilé de guerre se trouvant dans le dénuelement le plus complet et ayant besoin de 5,000 francs fit appel à l'esprit de solidarité de ses camarades, par l'intermédiaire du président de la Société des mutilés et anciens combattants de cette ville, un journal signala le fait.

Le lendemain, une veuve de guerre, une ancienne infirmière, un commerçant et un industriel, réunis dans le même esprit de solidarité, réunissaient une somme de 32,000 francs.

La population chevaline de la Russie a diminué de moitié depuis 1914.

Grecs et Latins

Maurice Levaillant écrit dans le Figaro:

Lentement, sans tapage, avec la majesté taciturne de deux trop longtemps oubliés dans un injuste exil, les voilà, les grands écrivains d'Athènes et de Rome, qui rentrent aux clairs jardins de l'intelligence française; un cortège d'honneur ne les attend point à la grande porte, mais leurs ombres lumineuses franchissent une à une, la grille par où les petits écoliers accèdent aux bosquets du laborieux loisir; elles se glissent sur leurs pas, qu'elles suivront, avec une longue patience, et d'année en année, jusqu'au centre du domaine; là, elles retrouveront leurs places, ou nos pères avaient coutume de les vénérer; Homère et Virgile dresseront de nouveau leurs formes de marbre auprès des statues de Racine, de Voltaire, de Victor Hugo qui furent leurs disciples... La rentrée scolaire de cette semaine est vraiment leur rentrée; elle termine une proscription de près d'un quart de siècle!

Neanmoins, elle ne suscite pas un applaudissement universel; il est encore des esprits cultivés qu'alarme le renouvellement des études classiques décrété par M. Léon Bérard. Quoi! c'est dans les civilisations antiques que nos enfants apprendront à déchiffrer notre civilisation moderne! C'est la tradition qui leur ouvrira les "voies du progrès"! Quel rapport—sinon lointain et presque insaisissable—entre Rome ou Athènes, ces cités encore enfantines, et les organismes tumultueux de Paris, de Londres ou de Chicago? N'est-il que les anciens pour bien connaître l'homme? Pourquoi Plutarque puisque nous pouvons lire plus commodément dans Racine ou Shakespeare? Et Homère, et Virgile, à quoi bon nous embarrasser d'eux quand nous pouvons tendre à nos enfants ces miroirs de la vie d'aujourd'hui que sont les chefs-d'œuvre de nos romanciers, de nos historiens et de nos poètes? Refuser aux écrivains modernes toute vertu éducative, c'est montrer une vanité bien paradoxale; et quelle maladresse, ou quelle perte de temps que de prendre, pour venir jusqu'à eux, un chemin qui traverse deux civilisations et environ quinze cents ans d'histoire!

Ainsi raisonnent les partisans de cette forme abrégée de culture qu'ils ont appelée "les humanités modernes"; non par dédain, certes, des humanités pures; ils ne méconnaissent point la beauté, toujours radieuse, des chefs-d'œuvre antiques; mais ils demandent si c'est bien de beauté que nos fils ont principalement affaire? L'épave de l'existence les tourmentera plus encore que nous-mêmes; nous sommes pressés; ils le seront davantage. Les langues vivantes sont plus d'usage que les langues mortes; l'algebra à plus d'application que la prosodie. En conséquence, les ombres illustres qu'on est en train de réintégrer dans l'enseignement ne vaudraient-elles pas mieux les en bannir non par insouciance, certes, mais pour donner nos fils contre leurs sortilèges? C'est un ancien, c'est Platon même qui a donné la formule de cette opération de salubrité intellectuelle; il mettait Homère à la porte de sa cité, mais en le couronnant de fleurs. Pour parer les victimes, les fleurs sont toutes prêtes; on sait qu'à la tribune de la Chambre les adversaires de M. Léon Bérard rivalisent avec lui, en tressaillant—selon les lois de la plus sincère rhétorique—mille ingénuités et éblouissantes guirlandes...

Ce réquisitoire inépuisable, est-il difficile d'opposer des réponses?... Depuis deux ans, elles ont retenti à la Chambre même, dans les Académies, dans les revues, dans les journaux; et le ministre les a réunies dans le livre substantiel où il a recueilli les discours et les plaidoyers que lui suggérèrent son œuvre: la "réforme classique de l'enseignement secondaire." Grecs et Latins ont bien des titres à redevenir nos maîtres; et le premier, c'est qu'ils furent nos maîtres si longtemps! Notre langue vient des leurs; ils l'ont formée au moyen âge; ils l'ont peinte depuis l'époque de Rabelais et de Ronsard; l'expérience pédagogique instaurée depuis 1902 ne prouve-t-elle pas que sans leur secours il est presque impossible d'en pénétrer les finesses et d'en respecter le génie? Mais notre esprit plus encore leur est redevable; en eux il a puisé ses sucs et sa sève; ils ont nourri nos idées, et depuis Charlemagne à saint Louis, le langage a raisonnablement et à la dialectique et qui laissent entrevoir leurs visages attentifs et pâles derrière les faces anonymes des troubadours, ou avaient-ils puisé la netteté de leur entendement, leur sens de la mesure, et ce respect des idées qui donne toute sa valeur à leur discret réalisme? Ils liaient Aristote, Ovide et Cicéron.

Au Sujet de Fêtes

Actuellement, il n'y a que six fêtes d'obligation: la Circoncision, l'Épiphanie, l'Ascension, la Toussaint, l'Immaculée-Conception, et Noël. Sous le régime français, on en comptait trente-trois, parmi lesquelles, les fêtes d'apôtres, la Saint-Joseph, la Sainte-Anne, la Saint-François-Xavier, les Jundis et Jardis de Pâques et de la Pentecôte, etc. Ces jours-là nos pères assistaient à tous les offices de l'Eglise, y compris les vêpres, et s'abstenaient de toute œuvre servile. Depuis longtemps la Cour et certains Canadiens, surtout des hommes d'affaires et des négociants faisaient pression sur les autorités civiles et religieuses, pour que le nombre des fêtes chômées fut réduit. C'est Mgr de Pontbriand qui exécuta la réforme. Par un mandement, daté du 24 novembre 1744, il renvoyait au dimanche la solennité de dix-neuf des trente-trois fêtes d'obligation; celles, entre autres, de Notre-Dame-des Victoires, de saint Jean-Baptiste, de saint Laurent, de saint Louis et de saint Michel. Bien que ce changement procurât au peuple des campagnes plus de facilité pour ses travaux, nos ancêtres, très attachés à leurs coutumes religieuses, l'accueillirent fort mal. Et ce n'est que deux ans après que l'évêque pouvait écrire au ministre: "Les habitants commencent à être tranquilles sur la translation que j'ai faite de plusieurs fêtes au dimanche." Quinze ans tard, les maîtres de l'époque le permirent, le Saint-Siège fut mis au courant de la réforme opérée et l'approuva.

LE CHARBON ET LE GAZ

Paris.—Etant donné qu'en France il n'existe pour ainsi dire pas une habitation privée, pas une appartement qui ne soient dotés d'une cuisinière, mais étant donné, d'autre part, les inconvénients multiples et réels que présente l'emploi du charbon dans les fourneaux de cuisine, on peut s'étonner qu'il ne soit pas venu plus tôt à l'esprit d'adapter la vapeur au gaz à la cuisine, là, tout au moins, et c'est pratiquement partout, où existe une distribution publique de gaz de houille.

Il y avait, cependant, à trouver un système de combustion qui, tout en donnant le meilleur rendement, fût suffisant pour assurer le chauffage du fourneau entier. Observons, à ce propos, que, dans les fourneaux à gaz courants, brûlant à l'air libre, la perte de chaleur autour des récipients est des plus importantes. Disons tout de suite que c'est en récupérant cette chaleur ordinairement perdue, par une disposition telle que les brûleurs utilisés assurent une combustion interne du gaz, que le problème a été complètement résolu.

Le charbon est loin, on le sait, de constituer le combustible parfait. Qui ne lui reconnaît l'inconvénient de s'allumer souvent avec difficulté, de brûler plus au moins bien et en laissant toujours un pourcentage élevé de cendres et de mâchefer, d'encrasser le fourneau, sa tuyauterie et la cheminée, de dégager des fumées sales, malodorantes en nocives, d'obliger à des manipulations malpropres et fatigantes... Son procès n'est vraiment plus à faire!

Le gaz d'éclairage n'a, lui, presque aucun de ces inconvénients. Issu d'une transformation de la houille, il coûte évidemment plus cher que celui dernier, mais, comme son rendement calorifique est sensiblement plus élevé que celui des meilleurs charbons, qu'il occasionne moins de pertes de temps et aucune manipulation, qu'il peut être éteint ou allumé instantanément, ce qui évite inutilement pour ne pas avoir les désagréments de la rallumer, comme c'est le cas avec les combustibles solides, tout compte fait, son emploi est plus économique que celui du charbon.

LA BONNE CUISINE

Moule de tapioca.—Faites bouillir une tasse de tapioca, sucrez et ajoutez le jus de l'orange d'un citron, un peu de sel, mettez dans un moule. Quand il est refroidi, versez sur un plat. Mettez dessus de la crème assaisonnée de vanille.

Gâteau Brillant.—Deux œufs, deux tasses de sucre, deux cuillerées à table de beurre, deux tasses de lait, quatre tasses de farine, une demi-cuillerée à thé de soda, une de crème de tartre. Lorsqu'il est cuit, on doit le couper, mettre des confitures entre, le couvrir de crème fouettée et saupoudrer du sucre rose dessus. On doit garnir ce plat avec des fleurs.

Biscuits à la farine d'avoine.—Deux œufs, une tasse et demie de sucre blanc, une tasse de crème, une de beurre, une cuillerée à thé de soda dans la crème. Mettez de la farine d'avoine pour faire la pâte un peu épaisse puis durcissez avec de la farine de blé.

Biscuits chauds.—Un œuf, trois cuillerées à table de crème, du beurre la grosseur de deux œufs, une tasse de lait, quatre tasses de farine, huit cuillerées à thé de poudre allemande, on graine une tôle et on les met par cuillerée.

Direction pour faire six pains.—Jettez trois pintes de yeast et trois pintes d'eau chaude, une demi-tasse de graisse, une demi-tasse de sucre et faites une bonne pâte solide; quand elle sera bien levée, mettez-la dans les tôles, laissez lever encore, et mettez dans un fourneau bien conditionné.

L'ENFANT ET LES ROSES

De "La Liberté".

Il y a de fort belles fleurs dans la roseraie du jardin du Luxembourg. Un garçon de dix ans s'y étant "aubreticement" introduit—style de procès-verbal—y cueillit un somptueux bouquet quand un garde survint et emmena au commissariat le précoce voleur.

—Pourquoi prenais-tu ces fleurs? demanda le commissaire.

—Parce que, répondit l'enfant en pleurant, ma petite sœur est morte il y a trois jours et que je voulais fleurir sa tombe.

On a laissé les roses au petit Georges. Et le garde, très ému, lui a acheté des gâteaux.

L'ANGLETERRE ET LA FRANCE

Londres.—Au cours de son discours à la Conférence d'Empire, Stanley Baldwin déclara que "l'honnête divergence de vue" qui existait entre la France et l'Angleterre reflétait en ce qui concerne la légalité de l'occupation franco-belge de la Ruhr, une différence de température et de vues qu'il serait fou d'ignorer.

Il parla ensuite en termes les plus amicaux de l'amitié franco-anglaise et du désir de l'Angleterre de préserver à tout prix cette amitié.

L'IDIOT

—Je viens de voir des chevaux qui avaient des jambes de bois.

—Oh cela?

—Dans un carrousel.

Un Dey d'Alger

Singulière existence que celle de ce Mustapha qui eut les origines les plus humbles et devint dey d'Alger! Charbonnier d'abord, puis balayeur des rues, il dut sa fortune politique à l'appui et aux intrigues de deux personnages juifs: Nephthali Busnach et Bacri. Grâce à l'entremise de ces deux aventuriers, Mustapha, de balayeur, devint trésorier du dey français dont il prit la succession en 1798.

Busnach et Bacri, bons commerçants, possédaient des comptoirs à Marseille. Ils avaient servi d'intermédiaires pendant la Révolution pour l'importation en France des blés de la Régence d'Alger. Dans ce négoce, ils avaient vite fait fortune et acquis une certaine influence auprès des agents consulaires de cette France dont ils étaient d'importants créanciers. Par leur rapacité et leur cupidité, ils eurent d'ailleurs maintes difficultés avec les consuls étrangers.

Mustapha, parvenu à la succession de Hassan dey par les intrigues de ces deux profiteurs, sut continuer la politique de son prédécesseur à l'égard de la France et entretint pendant un certain temps des relations cordiales avec son consul. Tel était d'ailleurs l'intérêt de Busnach et de Bacri.

Mais bientôt, Mustapha devint l'influence de l'Orient. Sommé par le gouvernement turc, à la suite de l'expédition d'Égypte, d'avoir à déclarer la guerre à la France, il se montra hésitant, indéfini, puis finit par faire incarner tous les Français résidant à Alger, non sans excuser de cette mesure coercitive auprès du premier consul.

Deux ans plus tard—en 1801—il prit fait et cause pour des corsaires barbaresques qui avaient commis des actes de piraterie sur les côtes provençales. Avec une remarquable inconscience, il alla jusqu'à menacer Bonaparte. Devant l'attitude énergique de celui-ci, ses velléités belliqueuses s'évanouirent bien vite et ce bouillant Dey, désormais calme par un acte de force, devint d'une humilité qui, aujourd'hui encore, ne saurait nous surprendre!

C'est alors que Mustapha retourna son impatience contre l'Angleterre dont l'attitude n'avait guère contribué à apaiser les difficultés qu'il avait eues avec nous. Les Anglais, plus expéditifs, dépêchèrent le capitaine Nelson sur les côtes d'Alger pour épouvanter Mustapha. Mais cette démonstration navale n'obtint aucun résultat.

Dependant Busnach et Bacri avaient continué leurs fructueuses affaires. Par leurs intrigues, leurs extorsions, leurs concussion sous la protection bienveillante de Mustapha, ils finirent par provoquer un soulèvement de la population musulmane qui engloba à la fois dans sa haine les deux mercantis et leur protecteur. Au cours d'une émeute dans les rues d'Alger, Busnach fut tué par un janissaire. Mustapha lui-même fut égorgé dans son palais sans que son argent répandu à profusion ait pu atténuer la colère des mécontents.

Ainsi finit, le 30 août 1805, le roman de Mustapha dey, ancien charbonnier et ancien balayeur des rues d'Alger!

Juissiez et cruez autant que courard et ignorant, il eut cependant utilisé d'une façon artistique et intelligente le produit de ses rapines—de ses malversations. Les nombreux touristes qui visitent Alger ne manquent pas d'admirer dans la vieille et tortueuse rue de l'Élat-Major l'élégance et la pureté de style du palais de Mustapha, aujourd'hui Bibliothèque nationale. C'est peut-être en souvenir des nombreux monuments qu'on lui doit que Mustapha a donné son nom au faubourg aristocratique d'Alger, où de nos jours sont rassemblées les plus élégantes et les plus somptueuses de maisons, dans un cadre qui forme la plus belle parure de cette "Alger la Blanche" que chantent si bien nos poètes algériens! —Félix Felck.

LE PÈLERINAGE DE BEAUPRE

Les pèlerinages à Sainte-Anne de Beaupré remontent au commencement du dix-huitième siècle. Dès lors, malgré la difficulté des communications, des centaines de pèlerins y affluèrent pour le 26 juillet. Sous le régime français, le célèbre village était connu sous le nom de Sainte-Anne du Petit-Cap. En 1658, on y commençait la construction de la première église. Un nommé Louis Guimond, qu'une violente douleur aux reins empêchait alors de travailler et menaçait de la mort, mit, par piété, trois pierres aux fondations du temple de Sainte-Anne. Il fut immédiatement guéri. On le compte au nombre des premiers miraculés. Mais il conserva toujours un titre plus sacré à notre attention. En 1661, il fut martyrisé, sur la côte de Beaupré, par les Iroquois, alors en tournée d'inséductions et de massacres. La Relation des Jésuites de 1660-61 raconte ainsi le supplice: "Connaissant-vous Louis Guimond, pria cet été? Il a été assommé à coups de bâtons et de verges de fer; on lui en a tant et tant donné, qu'il est mort sous les coups; mais cependant il ne faisait que prier Dieu; tellement que les Iroquois enragés de le voir toujours remuer les lèvres pour prier, lui coupèrent toutes les lèvres hautes et basses. Ce qui est horrible à voir! et néanmoins, il ne laissait pas encore de prier; ce qui dépeint tellement les Iroquois, qu'ils lui arrachèrent le cœur et la poitrine, encore tout vivant, et lui jetèrent au visage."

A LA CHAMBRE ITALIENNE

Rome.—Le premier ministre Mussolini est très occupé à préparer l'ouverture de la Chambre des Députés qui a été fixée au 8 novembre. A cette occasion, le premier ministre demandera une extension des pleins pouvoirs qui lui ont été conférés l'année dernière quand il est devenu le chef du gouvernement. On n'a pas encore décidé si cette extension sera pour six mois ou pour un an.

M. Mussolini se propose de prononcer un discours à la Chambre sur le sujet de la politique étrangère du gouvernement.

MARIAGES A MOSCOU

Voici comment, au Palais des Soviets de Moscou, les mariages sont célébrés.

Un couple se présente devant un scribe.

—Nous voulons nous marier.

—Donnez vos papiers!

DEVINETTE

—Quel est le comble du désespoir pour un homme marié?

—Enterrer sa belle-mère et au moment de la mettre en terre s'apercevoir qu'elle n'est qu'en léthargie.

LE CHARBON ET LE GAZ

Paris.—Etant donné qu'en France il n'existe pour ainsi dire pas une habitation privée, pas une appartement qui ne soient dotés d'une cuisinière, mais étant donné, d'autre part, les inconvénients multiples et réels que présente l'emploi du charbon dans les fourneaux de cuisine, on peut s'étonner qu'il ne soit pas venu plus tôt à l'esprit d'adapter la vapeur au gaz à la cuisine, là, tout au moins, et c'est pratiquement partout, où existe une distribution publique de gaz de houille.

Il y avait, cependant, à trouver un système de combustion qui, tout en donnant le meilleur rendement, fût suffisant pour assurer le chauffage du fourneau entier. Observons, à ce propos, que, dans les fourneaux à gaz courants, brûlant à l'air libre, la perte de chaleur autour des récipients est des plus importantes. Disons tout de suite que c'est en récupérant cette chaleur ordinairement perdue, par une disposition telle que les brûleurs utilisés assurent une combustion interne du gaz, que le problème a été complètement résolu.

Le charbon est loin, on le sait, de constituer le combustible parfait. Qui ne lui reconnaît l'inconvénient de s'allumer souvent avec difficulté, de brûler plus au moins bien et en laissant toujours un pourcentage élevé de cendres et de mâchefer, d'encrasser le fourneau, sa tuyauterie et la cheminée, de dégager des fumées sales, malodorantes en nocives, d'obliger à des manipulations malpropres et fatigantes... Son procès n'est vraiment plus à faire!

Le gaz d'éclairage n'a, lui, presque aucun de ces inconvénients. Issu d'une transformation de la houille, il coûte évidemment plus cher que celui dernier, mais, comme son rendement calorifique est sensiblement plus élevé que celui des meilleurs charbons, qu'il occasionne moins de pertes de temps et aucune manipulation, qu'il peut être éteint ou allumé instantanément, ce qui évite inutilement pour ne pas avoir les désagréments de la rallumer, comme c'est le cas avec les combustibles solides, tout compte fait, son emploi est plus économique que celui du charbon.

LA BONNE CUISINE

Moule de tapioca.—Faites bouillir une tasse de tapioca, sucrez et ajoutez le jus de l'orange d'un citron, un peu de sel, mettez dans un moule. Quand il est refroidi, versez sur un plat. Mettez dessus de la crème assaisonnée de vanille.

Gâteau Brillant.—Deux œufs, deux tasses de sucre, deux cuillerées à table de beurre, deux tasses de lait, quatre tasses de farine, une demi-cuillerée à thé de soda, une de crème de tartre. Lorsqu'il est cuit, on doit le couper, mettre des confitures entre, le couvrir de crème fouettée et saupoudrer du sucre rose dessus. On doit garnir ce plat avec des fleurs.

Biscuits à la farine d'avoine.—Deux œufs, une tasse et demie de sucre blanc, une tasse de crème, une de beurre, une cuillerée à thé de soda dans la crème. Mettez de la farine d'avoine pour faire la pâte un peu épaisse puis durcissez avec de la farine de blé.

Biscuits chauds.—Un œuf, trois cuillerées à table de crème, du beurre la grosseur de deux œufs, une tasse de lait, quatre tasses de farine, huit cuillerées à thé de poudre allemande, on graine une tôle et on les met par cuillerée.

Direction pour faire six pains.—Jettez trois pintes de yeast et trois pintes d'eau chaude, une demi-tasse de graisse, une demi-tasse de sucre et faites une bonne pâte solide; quand elle sera bien levée, mettez-la dans les tôles, laissez lever encore, et mettez dans un fourneau bien conditionné.

L'ENFANT ET LES ROSES

De "La Liberté".

Il y a de fort belles fleurs dans la roseraie du jardin du Luxembourg. Un garçon de dix ans s'y étant "aubreticement" introduit—style de procès-verbal—y cueillit un somptueux bouquet quand un garde survint et emmena au commissariat le précoce voleur.

—Pourquoi prenais-tu ces fleurs? demanda le commissaire.

—Parce que, répondit l'enfant en pleurant, ma petite sœur est morte il y a trois jours et que je voulais fleurir sa tombe.

On a laissé les roses au petit Georges. Et le garde, très ému, lui a acheté des gâteaux.

L'ANGLETERRE ET LA FRANCE

Londres.—Au cours de son discours à la Conférence d'Empire, Stanley Baldwin déclara que "l'honnête divergence de vue" qui existait entre la France et l'Angleterre reflétait en ce qui concerne la légalité de l'occupation franco-belge de la Ruhr, une différence de température et de vues qu'il serait fou d'ignorer.

Il parla ensuite en termes les plus amicaux de l'amitié franco-anglaise et du désir de l'Angleterre de préserver à tout prix cette amitié.

L'IDIOT

—Je viens de voir des chevaux qui avaient des jambes de bois.

—Oh cela?

—Dans un carrousel.