

—Les haches des bûcherons.—Les leçons des élèves.—Les cloches des églises.—Les cahiers et les livres des écoliers.—Les feuillets des livres.—Les vœux des mères.—Les clous des portes.—Les rabots des menuisiers.—Les vêtements des pauvres.—Les balais des servantes.—Les animaux des forêts.—Les tableaux des classes.—Les marteaux des forgerons.—Les bêches des jardiniers.—Les râtaeux des moissonneurs.—Les lis des vallées.—Les lits des soldats.—Les aiguilles des couturières.—Les clefs des serrures.—Les travaux des castors.—Les nids des oiseaux.—Les ruses des renards.—Les sabots des paysans.—Les portails des églises.—Les gâteaux des pâtisseries.—Les chiens des chasseurs.—Les dalles des corridors.—Les yeux des chonettes.—Les licous des chevaux.—Les démarches des fripons.—Les tribunaux des juges.

J. O. C.

DICTÉES D'ORTHOGRAPHE USUELLE

I. PIQÛRE DE L'ORTIE.

Tout le monde connaît par expérience la piqûre de l'ortie ; mais on ignore comment l'effet de cette piqûre est produit. En observant avec une loupe les poils qui couvrent la tige, on verra que ces poils sont creusés en gouttière sur toute leur longueur, et se posent par leur base sur une glande en forme de sac plein d'un suc caustique. Quand on touche la plante, les poils, qui sont raides et acérés, se glissent sous la peau, mais en même temps la glande qui est au bas du poil est pressée et laisse suinter sa liqueur acre. Cette liqueur coule le long de la rainure du poil, pénètre avec lui dans la peau, et détermine la douleur et l'enflure. Ce mécanisme est semblable à celui de la morsure du serpent.

Quand les orties sont sèches, elles ne produisent aucune douleur, c'est qu'alors les glandes du suc acre sont desséchées, les poils existent toujours, et peuvent pénétrer dans la peau, mais sans produire aucun effet. (*Petites Lectures.*)

II. DU CRESSON.

Les excellentes qualités du cresson pour l'alimentation et la médecine sont parfaitement connues. Sa consommation est devenue si considérable à Paris,

qu'on a épuisé facilement celui qui croissait naturellement au bord des sources et des ruisseaux, et qu'on a été conduit à le cultiver. On calcule que les Parisiens consomment annuellement plus d'un million de bottes de cresson.

Le cresson se compose de divers éléments selon les lieux où il a crû, d'huiles sulfureuses, surtout quand il a reçu plus de soleil pendant sa végétation et qu'il est en fleur ; de fer et d'iode quand il a crû dans des eaux ferrugineuses ; de phosphates quand il a été plus fumé.

Ainsi il importe, pour l'employer comme remède, de connaître l'endroit d'où il provient ; mais, d'une manière générale, ses qualités sont antiscorbutiques, dépuratives, digestives, fondantes et toniques.

Ce que l'on ne sait pas assez, c'est que le cresson cuit est un excellent légume : on le prépare comme les épinards. Quand il a été blanchi et cuit, il perd sa saveur piquante, il n'est plus excitant, et comme il ne contient pas de sucre, son usage peut être recommandé aux personnes atteintes de certaines maladies, du diabète, par exemple. (Extrait des *Petites Lectures.*)

III. LE MUSÉE D'ARTILLERIE A PARIS.

Sur la rive gauche de la Seine, le Musée d'artillerie déroule ses sombres couloirs où dorment, du lourd repos qui suit les batailles, toutes les armes offensives et défensives de l'humanité militante, depuis la hache en silex de l'âge de pierre jusqu'au fusil chassepot : cuirasses grecques qu'on dirait ramassées sous les murs mêmes de Troie, panoplies du moyen âge pareilles à des statues de fer et d'airain, armures portées par les rois et par les héros, casques italiens brodés d'arabesques et de ciselures qui seraient dignes d'encadrer la tête des guerriers et des paladins de l'Arioste, épées de toutes les trempes et de toutes les formes, engins bizarres qu'on prendrait pour des instruments de torture, armes orientales si splendides et si éclatantes qu'elles donnent l'idée d'un écrin de la mort ; série complète de l'artillerie, débutant par des bombes informes pour finir par les canons nouveaux, machines mathématiques, instruments de précision de la guerre moderne. (PAUL DE SAINT-VICTOR.)