

gamin de neuf ans qui avoue, non sans forfanterie, avoir mis le feu à une église, tenté de faire sauter un coffre-fort dans un magasin et d'avoir pillé plusieurs résidences. Il venait de commettre un vol dans deux logements quand il fut arrêté au théâtre.

Le jeune vaurien est passionné pour la lecture des romans.

Le théâtre, les romans! Quelle école pour un enfant de neuf ans...

\* \* \*

"Des bonnets pour garantir la tête des chevaux contre le soleil, c'est très bien", disait un vétérinaire, "mais que pensez-vous de pantalons pour chevaux? On en voit à Guayaquil. Là les moustiques et les mouches vertes sont si nombreux que les chevaux et les ânes, si leurs jambes ne sont pas renfermées dans des étuis en tissu, deviennent incontrôlables en raison de la douleur qu'ils éprouvent. Guayaquil est dans la république de l'Équateur, directement sous l'équateur. La chaleur y est intolérable. Dans les rues étroites, aux odeurs infectes, parmi des nuages bleuâtres d'insectes bourdonnant, circulent chevaux et ânes avec des bonnets pour le soleil et des pantalons."

\* \* \*

Un des menus les plus remarquables qui aient jamais été composés, est celui du dîner offert, à Paris, par Parmentier et auquel il avait invité Benjamin Franklin, Lavoisier, le fondateur de la chimie moderne et d'autres personnages distingués. Chaque plat de ce banquet était un plat de pommes de terre, et même l'eau-de-vie et les liqueurs provenaient de ce même légume. C'était la preuve finale fournie par Parmentier à ses compatriotes sceptiques que la pomme de terre n'était pas un poison, comme ceux-ci persistaient à le croire. Louis XVI lui-même fut un des premiers à se convertir à la théorie de Parmentier; il lui accorda un terrain pour y cultiver la pomme de terre et ne dédaignait pas de porter une fleur de pomme de terre à sa boutonnière. Parmentier postait adroitement des gardes autour de ses champs de pommes de terre, pendant le jour et les retirait pendant la nuit, de sorte que des gens étaient tentés de venir dérober des pommes de terre, en mangeaient et étaient convaincus. Le banquet aux pommes de terre fut le point culminant de cette grande campagne.

\* \* \*

Les clous de girofle sont cultivés maintenant dans beaucoup de régions tropicales. Le giroflier commence à porter des fruits à l'âge de dix ans et continue jusqu'à l'âge de soixante-quinze ans. On fait deux récoltes par an, en juin et en décembre. L'arbre est toujours vert et atteint une hauteur de quarante à cin-

quante pieds; il a de grandes feuilles oblongues et des fleurs rouges à l'extrémité de petites branches, en groupes de dix à vingt. Le giroflier appartient au même ordre botanique que le goyavier. Les clous, qui sont les boutons non développés, sont d'abord blancs, puis vert pâle et, au moment de la cueillette, d'un rouge brillant. Pour la cueillette on étend des draps blancs sous les arbres et on bat doucement les branches avec des bâtons en bambou, jusqu'à ce que les clous tombent. On les fait sécher au soleil en les remuant chaque jour, jusqu'à ce qu'ils aient pris la riche couleur sombre, qui indique qu'ils sont prêts pour l'expédition.

\* \* \*

Le poisson volant, qui habite en plein océan, est bon pour la table. Sa chair est ferme, et cependant tendre. Il n'est pas comme le carrelet ordinaire de New-York, qui, se nourrissant de ce qu'il trouve dans les égouts, a une chair molle et flasque. Imaginez un poisson volant qui vient d'être pris dans les eaux profondes et fraîches de l'océan, grillé pour votre repas. Mais pourquoi ce poisson vole-t-il? La plupart du temps, c'est pour jouer. C'est aussi pour échapper à son ennemi juré, le dauphin, qui le poursuit sans relâche. Dans son vol, ce poisson semble n'avoir aucun sens de la direction. Il tombe souvent sur le pont des navires, et les marins les vendent un bon prix à La Barbade.

\* \* \*

La région industrielle où règne la plus grande activité est le bas pays d'Angleterre, situé entre le Lancashire et la Mersey à l'Ouest et Newcastle-on-Tyne, au Nord-ouest. Il y a là des quantités de grandes et de petites villes, centres des industries textiles, de l'industrie de la poterie, des grandes aciéries et autres usines employant des matières premières, où sont manufacturées des marchandises de haute valeur pour le marché mondial. Sur tout ce bas pays est suspendu un voile noir de fumée de charbon mou, et le paysage est parsemé de hautes cheminées d'où jaillit la fumée. Toute cette activité incessante est due entièrement à l'existence dans cette région basse de gisements de charbon d'une richesse fabuleuse. Depuis un siècle et demi, le charbon est un capital magique en Grande-Bretagne; il a créé ces grandes populations d'artisans, demandant à tous les continents des métaux du bois de construction et des fibres textiles pour les manufactures pleines d'activité, puis faisant appel aux fermes de l'Amérique, de l'Argentine et autres pays nouveaux pour la fourniture du pain et de la viande destinés à la nourriture des millions de personnes engagées dans les diverses industries.

Dans la section de l'industrie textile, Manchester est le marché central 117

villes sont représentées à la Bourse de Manchester; 11 de ces villes ont chacune une population de 100,000 âmes ou plus.

\* \* \*

Les Chinois mangent tout ce qui sort de la mer.

Tous les poissons leur sont bons, et sont pêchés avec une grande habileté. Les algues sont employées pour épaissir les soupes, les sauces, pour les poudings et sont hautement prisées parce qu'elles communiquent aux mets la saveur du sel, lequel est un luxe hors de la portée de la plupart des paysans chinois.

Sur les côtes japonaises entre les hauts et les bas niveaux d'eau, vit un ver que l'on trouve dans la vase, appelé "sabella". Il occupe un tube dur, calcaire de sa propre fabrication; pour se nourrir, il projette au dehors sa tête hérissée de tentacules, quand la marée haute recouvre sa cachette, et absorbe les courants d'eau chargées de menues particules de nourriture. Avec ce ver, les habitants des côtes font une soupe, dont le goût est, dit-on, aussi mauvais que l'odeur.

Une soupe meilleure est faite au moyen des parties molles intérieures de l'oursin de mer. Les Indiens de l'Amérique Britannique qui vivent sur les côtes du Pacifique dévorent les oursins crus avec délices, les écrasant entre leurs mains et suçant les oeufs à la couleur orange, qui constituent la seule partie comestible et dont la quantité forme le contenu d'une ou deux cuillères à thé; ils rejettent la carapace. Les oeufs minuscules ont assez le goût des huîtres et, depuis des siècles forment la nourriture favorite des indigènes des côtes de l'Alaska.

\* \* \*

Un nouveau verre pour devantures de magasins a été produit en France; ce verre est pratiquement à l'épreuve des voleurs. Tandis qu'un verre ordinaire, tel que celui qui est employé d'habitude pour les vitrines des magasins de bijoutiers, peut être mis en pièces d'un seul coup d'un maillet recouvert de métal, il est impossible de briser le nouveau verre de cette manière. Au cours d'une expérience, on lança violemment contre une vitrine ayant une glace de ce nouveau verre un gros morceau de fonte; le seul effet fut un petit trou, mesurant un ou deux pouces. Plusieurs coups de revolver furent tirés sur la vitrine, mais celle-ci ne fut pas endommagée, sauf que les balles y pénétrèrent jusqu'à une épaisseur d'un fragment de pouce. Le verre qui offre cette résistance a ordinairement une épaisseur de 7-8 de pouce à 1 pouce. Si on le désire, on peut faire un verre encore plus fort sans diminuer sa transparence.

\* \* \*

Il est plus difficile d'être bon acheteur que bon vendeur.

Enseignez la vente à vos employés, mais étudiez vous-même sans cesse et sans vous rebuter à bien acheter.