

AU CONGO

LE VIN DE PALME

Parmi les différentes espèces de palmiers que l'on trouve au Congo, il en est trois bien distinctes qui produisent le malafou ou vin de palme. Mais, de ces trois, il en est deux qui sont plus généralement exploitées comme sécrétant des produits supérieurs à la fois comme qualité et comme quantité. Ce sont le raphia et l'élaï, que les indigènes appellent respectivement : mantombé et mansamba.

Le raphia, qui croît toujours dans les marécages, n'a presque pas de tronc, mais par contre ses feuilles atteignent de neuf à quinze mètres ; c'est très gracieux de voir ces énormes feuilles recourbées en arc au-dessus des eaux.

L'élaï, ou mansamba, pousse dans les terrains secs et élevés au-dessus des eaux, et si son tronc s'élève à quinze mètres et davantage, sa ramure n'a pas l'ampleur du raphia, mais est fine et délicate. Cela n'empêche qu'il produit autant que son frère.

La récolte du vin et les caves aériennes du Congo méritent un petit mot d'explication. Les indigènes se servent de trois outils seulement pour récolter leur vin : un cercle allongé en forme de O, tissé avec les fibres d'un bois très résistant, une hache et une cale-basse. Voici comment ils opèrent : Arrivé près de l'élaï, notre vendangeur s'entoure la ceinture d'une partie de la liane en forme de cercle allongé, et passe l'autre moitié autour de l'arbre, réunit les deux bouts, puis, montant par soubresauts successifs, il se hausse sur les pieds en les appuyant contre le tronc dénudé, pour faire aussitôt sauter la liane brusquement, par une dépression des reins et un effort des poignets,



UNE CUEILLETTE AU CONGO

jusqu'à la hauteur nécessaire et rétablir ainsi l'équilibre. Certainement le premier venu ne serait pas capable de grimper de la sorte sur un arbre, et préférerait employer une échelle ; mais outre que le nègre n'en connaît guère l'usage, le transport en serait pénible et incommode. Du reste c'est une question d'habitude. C'est également ce mode d'ascension qui est employé pour la cueillette des palmes.

Une fois arrivé au haut de l'arbre, après l'avoir dépouillé des tiges desséchées et des plantes parasites qui cherchent un refuge dans ses rameaux serrés, le nègre fait une incision entre la jointure de deux feuilles. Voilà pour la hache. Maintenant pour que la coupe, profonde de plusieurs centimètres, ne se referme pas, il y introduit un morceau de bois finement taillé. Il façonne ensuite un entonnoir avec un fragment de feuille de palmier, le pose sur l'ouverture de sa cale-basse qu'il vient d'assujettir sous l'incision et descend. C'est fait. Le vin coulera goutte à goutte dans le récipient et il ne s'agira plus que de le recueillir. Cela se fait quelques heures après ou bien le lendemain.

Très rafraîchissant et agréable à boire, le malafou, lorsqu'on vient de l'extraire du mansamba, a un aspect laiteux et un goût sucré d'amandes. Il entre rapidement en fermentation et bouillonne alors avec une intensité plus au moins grande, suivant qu'il a été plus ou moins exposé aux rayons brûlants du soleil. Il ne se conserve pas longtemps avec son goût sucré, et quelques heures parfois suffisent à le rendre aigre. Pris en quantité modique, il n'est pas à dédaigner pour étancher un peu la soif. Il a même la propriété bienfaisante de purifier le corps : c'est un laxatif. Mais il devient dangereux et nuisible quand on en absorbe trop. Cette boisson, en effet, est excessivement capiteuse par suite de la grande quantité d'alcool qu'elle renferme, surtout au moment de la fermentation. Cela n'empêche pas les nègres d'en boire à satiété chaque fois qu'ils en ont l'occasion. Ils plaçant alors par terre une jarre immense, s'accroupissent autour et puisent sans discontinuer, jusqu'à ce qu'ils s'endorment enfin, ivres comme ne le fut jamais un portefaix de Belgique.

NÉCROLOGIE

Le 8 août dernier, avaient lieu, à l'église Saint-Charles de Montréal, les funérailles de M. Louis-Joseph-Amable Dostaler, médecin.

C'est au milieu des regrets de toute la population de Saint-Charles, surtout des pauvres, des larmes de sa famille éplorée, des témoignages de sympathie de ses nombreux amis et confrères, que M. Dr Dostaler a quitté l'exil pour la Patrie, le cinq du mois courant.

Le Rév. Père Désy, S.J., officiait assisté de MM. les abbés Plouffe et Robillard, comme diacre et sous-diacre. De nombreux prêtres, des religieuses de plusieurs Ordres, des médecins éminents du pays, avaient tenu à honneur de témoigner par leur présence, et leur estime pour M. Dr Dostaler, et leur sympathie pour sa famille éprouvée.

M. Dr Dostaler naquit à Berthier-ville, le 1er août 1850. Il commença ses études au collège de Montréal ; et les termina au collège l'Assomption. Il suivit les cours de médecine de l'Université-Laval à Québec, et obtint son brevet avec distinction, en 1895.

Le jeune médecin se fixa alors à Maskinongé, où il épousa Mlle Amanda Champagne, fille d'un riche cultivateur de Berthier. Elle mourut en 1890. En 1891, il épousait Mlle Marie-Olympe Bélanger, fille de feu M. André Bélanger, marchand de Saint-Hugues.

Etabli à Saint-Charles de Montréal, la même année, M. Dostaler s'y est acquis la réputation de médecin habile, de citoyen d'une honnêteté et d'une probité reconnues, et surtout d'une charité qui lui a valu le glorieux surnom de père des pauvres.

Il mérite d'être cité comme modèle, à tous les vrais amis de la religion et de l'humanité.

Requiescat in pace.

UN AMI.

PRIMES DU MOIS DE JUILLET

LISTE DES RÉCLAMANTS

Montréal.—L.-S. Gendron, 236, rue Saint-Hubert ; L. Malboeuf, 915, rue Saint-Laurent ; Mlle Emma Drouin, 58A, rue Saint-Louis ; Albert Fortin, 177, rue Wolfe ; A. Pigeon, 83, rue Cherrier ; A. Narbonne, 456, rue Plessis ; Joseph Charpentier, 32, marché Bonsecours ; Zotique Brian, 163, rue DeMontigny ; Mlle Albina Corbin, 161, rue Richardson ; Mlle Agnès Marsan, 177, rue Montcalm ; Elie Chanoux, 1, rue Verchères.

Quebec.—Mme Arthur Paquet, 188, rue Desfossés, Saint-Roch ; L.-H. Noreau, 4, rue St-Augustin ; A. Dion, 36, rue Saint-Pierre, Basse-Ville ; P.-J. Falardeau, 117, rue Colomb, Saint-Roch.

Kéran par Montmartre, Assa.—A.-H. de Trémaudan. Manchester, N.-H.—Henry Bailey, 560, rue Main.

Sherbrooke.—Louis Leclerc.

Notre-Dame de Lévis.—Gédéon Boivin.

AMUSEMENTS

THÉÂTRE FRANÇAIS

C'est lundi, le 29 courant, que le Théâtre Français rouvre ses portes. En ce moment, les ouvriers sont à mettre la dernière main aux décorations de la salle, qui promet de garder, comme aux jours de l'Opéra Français, le titre de "bonbonnière."

Pour la saison 1898-99 le directeur, M. W.-E. Phillips, a formé une troupe d'élite que nous avons hâte de voir à l'œuvre. Comme par le passé, M. Phillips a fait des arrangements avec les principales agences d'artistes aux Etats-Unis, qui lui enverront leurs meilleurs artistes, musiciens, chanteurs et comédiens en tous genres pour remplir les entractes et donner ainsi un ininterrompu. Les prix d'entrées ne seront pas changés. La saison au Théâtre Français va donc s'ouvrir sous de favorables auspices, ce qui nous permet de croire à une longue suite de représentations et de succès artistiques.

PARC SOHMER

L'administration du Parc Sohmer ne néglige rien pour procurer d'honnêtes divertissements à la foule, qui s'y rend chaque jour. Les journaux nous parlent d'opéras, de musiques, chants, ballet et autres amusements.

Ce radioscope a augmenté le nombre des photographies toujours admirées.

Le jardin Zoologique est continuellement entouré de monde, de petits et grands. Enfin, le parc Sohmer est l'endroit par excellence où l'on s'amuse. Et s'il est populaire c'est qu'il a un excellent programme à donner tous les jours.

L'ART CULINAIRE

Confitures de grosses groseilles.—Faites crever les fruits dans un peu d'eau ; passez-les, mettez livre de sucre pour livre de jus de ces fruits. Même procédé pour la confiture de pommes qu'on pèle avant de mettre dans l'eau et que l'on aromatise avec une essence quelconque.

Plat sucré fait avec des tomates.—Coupez en deux de belles tomates, mettez-les à l'eau froide et retirez les graines. Sortez-les de l'eau froide et plongez-les dans l'eau chaude pour les peler avec soin ; puis remettez-les à l'eau froide pendant quelques minutes. Faites un sirop bien clarifié, avec environ une livre de sucre pour douze grosses tomates, laissez cuire à point, sur un feu doux. Parfumez selon le goût avec de la vanille ou de la cannelle.

GRAVURE-DEVINETTE



Lui.—Tu voulais acheter de ce Juif : as-tu examiné sa marchandise, qui ne vaut rien ?
Elle.—Appelle-le, et tu jugeras.
Lui.—Ou est-il ?