

détriment de mon hélice, qui vola en éclats. Record de la guigne !

“Neuf minutes après, j'étais prisonnier. et c'est là mon souvenir de guerre le plus impressionnant.”

Oui, ce fut le vol le plus impressionnant de la carrière militaire de Gilbert. et l'angoisse qui s'en dégage a fait oublier au vaillant son raid le plus dangereux. C'était au cours d'une chasse. Il avait livré combat à un appareil muni de deux mitrailleuses.

L'Allemand se défendait avec acharnement et avait l'avantage de posséder des armes impeccables.

Gilbert, au contraire, était victime d'un enrayage et démontait sa mitrailleuse tranquillement, tandis qu'il continuait à servir de cible à son adversaire.

Les mains déchirées, ensanglantées, il essayait de prendre l'offensive d'une façon réelle, mais n'y pouvait réussir, son arme se refusant à l'aider. A bout de munitions, l'ennemi l'abandonnait, et Gilbert regagnait ses lignes. Il n'était pas un endroit de l'avion qui ne fût atteint.

Plus de trente balles avaient porté, un pneu était crevé, les disques des roues déchirés, l'hélice fêlée, un câble de profondeur cisailé, ne tenait plus que par trois brins au lieu de quarante-neuf, les ailes transformées en écumoire, la nacelle traversée miraculeusement : le héros de l'air avait échappé à la mort.

Ce ne fut pas son vol le plus émouvant. prétend-il.

— o —

UN MOYEN BOCHE D'AVOIR DES HUITRES

CECI pourrait être intitulé : “Comment le Boche trompe sa gourmandise”. On sait

que dans le “Professor Knatschke” Hansi nous présente les huîtres de la tante Lotte, qui n'ont de l'huître que la coquille, et indique le procédé très économique employé par l'ingénieuse Allemande pour les fabriquer, on se procure de vieilles coquilles, dans lesquelles on met des laitances de harengs, découpées en rondelles “grandes comme un thaler”, et on les asperge avec de l'eau salée. L'huître boche est créée.

Qui croirait qu'il s'est trouvé des cerceaux teutons pour prendre au sérieux l'amusante invention de Hansi ? Cela est, pourtant, et, récemment le journal *Die praktische Berlinerin*, a gravement inséré sous le titre alléchant de “Pikantes bouchées”, l'avis suivant :

“En ces temps où les jours sans viande alternent avec les jours sans graisse, on éprouve plus que jamais le besoin de varier les mets, et le désir de “pikantes bouchées” et de délikatesses. Mais leur prix est énorme et inaccessible à la bourse de la plupart des ménagères. Heureusement une ménagère adroite peut facilement, et à peu de frais, préparer de petites délikatesses, dont nous donnons la recette : *Fausse huîtres*. On mélange de la laitance de harengs avec un peu de lait (ou de l'imitation de lait quand le véritable lait est rare) ; on en remplit des coquilles d'huîtres et l'on saupoudre de fromage.

On brunit un peu avec une cuiller, et l'on obtient une délikatesse excellente”.

Voilà des huîtres dont on peut manger en toute saison, même dans les mois sans r. C'est tout simplement merveilleux et, plus encore que la bouchée, l'anecdote est vraiment “pikante”.

— o —