

et combattit à Lépante, où il laissa son bras gauche. Il servit pour l'Espagne en Sicile jusqu'en 1575. Se rendant, dans la même année, de Naples à Madrid, il fut capturé par des corsaires barbares qui l'amènerent à Alger. Après cinq années de servitude, il fut racheté par les Pères de la Merci et rentra à Madrid âgé de 34 ans.

Il n'avait pas perdu le goût de la littérature, et tous ses malheurs n'avaient pas tellement émoussé ses sentiments qu'il renonça à l'amour. Il épousa une vieille fille noble. Cette union fut pour le poète une source de nouveaux déshanchements ; c'était, pour parler le langage de Sancho, la faim qui épousait la soif. *La Galatée*, pastorale allégorique où il se met en scène sous la figure d'un berger, date de cette époque. Il n'a pas su tirer avantageusement parti de toute la richesse de poésie que ce sujet mettait à sa disposition. Quoiqu'il en soit, cette mosaïque curieuse prouve que si Cervantes est le premier des prosateurs espagnols, le Boccace de la Péninsule, il est loin d'occuper le dernier rang comme poète. On a encore de lui une trentaine de pièces de théâtre, dont les plus remarquables sont : *Numance* et *La Vie d'Alger*. *Le voyage au Parnasse* a un peu de l'originalité et de la fine critique du *Don Quichotte* : cette critique de l'art dramatique est supérieure à ses drames.

A Séville, il composa ses *Nouvelles exemplaires* qui l'emportent sur toutes les productions de ses contemporains dans ce genre. Il s'élève au-dessus d'eux par son originalité ; il n'a rien emprunté : invention, style, composition, tout lui appartient.

Mais l'ouvrage qui l'a immortalisé est son *Don Quichotte*. Don Miguel a porté dans ce livre un coup mortel aux romans de chevalerie, mis en vogue dans la société espagnole par les jeunes gens, les femmes et même les vieillards. "Le contraste de cette vieille institution, dit un historien, avec les mœurs neuvelles, tous les établissements du moyen âge dont l'esprit s'était perdu, mais dont on voyait subsister l'ombre, inspirait en France, à Rabelais, cet affreux éclat de rire qu'il nomma Pentagruel, dans le même temps à peu près où il inspirait cette fine et ingénieuse parodie qui est le commencement de *Don Quichotte*."

Tout le monde connaît ce gentilhomme de la Manche qui, perdant l'esprit à force de toujours lire les livres de chevalerie, se met en campagne dans le but d'imiter les Amadis et les Rolland. "On connaît aussi cet écuyer Sancho, l'extrême bon sens, qui trotte sur son âne à côté de son maître, l'extrême imagination, semblable à la tardive expérience venant toujours quand le mal est fait, et qui, ayant beau se presser, beau courir, beau crier, n'est presque jamais écoutée. Ces deux personnages, *Don Quichotte* et *Sancho*, sont inséparables ; c'est l'âme et le corps, la lumière et l'ombre ; l'un représente tout ce qu'il y a de généreux dans la nature humaine, et l'autre d'instincts égoïstes et étroits. Donnez à *Don Quichotte* un peu du bon sens de son écuyer, ou à *Sancho* un peu de cette loyauté et de cette héroïsme qui caractérisent son maître, et de deux fous vous aurez fait un sage, sage du moins selon les hommes. Mais ils s'accordent rarement, et pourquoi s'accorderaient-ils ? Voyons-nous souvent dans le monde l'imagination d'accord avec la raison ? Les élans généreux du cœur sont-ils souvent approuvés par cette sagesse vulgaire qu'on appelle l'expérience ?"

Malgré toutes les beautés du livre de Cervantes, son mérite ne fut reconnu que cent ans plus tard par ses concitoyens. Evidemment, l'auteur avait devancé son siècle. Aussi, avec quelle complaisance écrivait-il ces mots à la fin de l'ouvrage qui devait immortaliser son nom : "Ici, Cid Hamed Benengeli déposa sa plume ; mais il l'attacha si haut, que personne ne se risquera plus à la reprendre."

"Personne en effet, dit un de ses biographes, n'atteignit plus à cette profondeur d'invention si limpide, à cette touche de pinceau si hardie, à cette raison si naïve, si fine, qui fait rire dans l'enfance et méditer dans l'âge mûr. Le livre de Cervantes demeurera autant que les hallucinations héroïques et le bon sens égoïste, autant que les désirs imaginaires des utopistes et que les obstacles auxquels on se heurte à chaque pas dans ce monde où chaque jour emporte une illusion."

Bref, *Don Quichotte* est le livre le plus original qui ait été fait, et il est écrit avec une richesse de style qu'aucune traduction ne peut rendre.

Cervantes mourut le 23 avril 1616, âgé de 69 ans.

EDMOND LAREAU.

(A suivre.)

PROPOS DU DOCTEUR

L'HUître

De tout temps, l'homme et l'huître ont fraternisé, s'il est vrai que la fraternité consiste à se manger les uns les autres ! Les *Kjekkenmurddings* des côtes du Danemark et de la Norvège sont des agglomérations de coquilles, qui nous montrent comme les reliefs des répas préhistoriques de nos ancêtres, les hommes primitifs.

Le regretté Darwin nous affirme, d'ailleurs, que le singe (cet ancêtre encore plus vénérable du Parisien contemporain) déguste l'huître avec autant de plaisir que peut le faire l'habitué le plus endurci de nos cabarets fameux.

Donc, il est avéré, depuis les recherches des géologues, que les races anciennes qui habitaient les côtes de la mer du Nord puisèrent dans le succulent acéphale l'un des éléments primordiaux de leur subsistance, et peut-être la principale condition de leur proliférité.

Dans les civilisations anciennes, l'huître était connue et estimée. Les Grecs la mangeaient avant les repas pour stimuler leur appétit. Les Romains avaient en grande honneur l'*ostrea edulis* et se livraient, avec une science profonde, à la culture et à l'engraissement de ce mollusque si fécond. Les parcs de Baies et du lac Lucrin fournissaient, en grande quantité, des huîtres estimées, que les Romains, au dire d'Horace, de Pline et de Macrobe, mangeaient avec du poivre, du vinaigre et du vin. Vitellius, qui s'y connaissait, les appelait *nobilium cibus*, la nourriture des grands ; pendant ce temps, la race de Moïse les proscrivait comme impurs :

Tant il est vrai qu'en ce monde où nous sommes, Et le mal et le bien dépend du goût des hommes !

Ici, la sagesse hébraïque s'est trouvée certainement en défaut. L'huître est un aliment sain, léger, délicat, à la fois d'un grand pouvoir nutritif et d'une digestibilité aisée : ses inconvénients sont peu fréquents et rarement sérieux. Chez le convalescent, elle jouit de la précieuse propriété de réveiller l'appétit et d'exalter les forces digestives. Elle empêche le dégoût des aliments qui envahit si communément l'habitant des villes. Elle stimule doucement l'estomac paresseux du vieillard. Boerhaave vantait les huîtres dans la phthisie, et Baster affirmait qu'elles sont sédatives, c'est-à-dire calmantes pour le système nerveux, et recommandables, par conséquent, dans les névroses à forme excitative et dans l'insomnie.

Il est toutefois exagéré d'écrire, avec le docteur J. Arnould, un maître en hygiène : "L'huître est un aliment de gourmet ou de malade." Si cela était rigoureusement vrai, pensez-vous que le ventre de Paris dévorerait annuellement plus de 300 millions de ces bivalves (150 par habitant) ? Pensez-vous que Londres en consommerait plus d'un milliard ? Verrions-nous l'ostéiculture et le parquage fournir des branches aussi florissantes de l'industrie et du commerce contemporains ?

Les chiffres que nous avons cités ne sont rien à côté de ceux que nous fourniraient les mercuriales des halles et marchés en Amérique, où l'huître est énorme, et aussi peu chère qu'elle est grasse.

La vraie raison de ce succès alimentaire de l'huître, c'est qu'elle est un aliment riche, sain et savoureux. Riche par son albumine et ses sels, chlorures, iodures et brûmures, phosphate de fer en particulier, l'huître est éminemment hygiénique, parce que, pris en quantité modérée, cet aliment se digère aisément, grâce aux sucs biliaires puissamment digestifs dont est pénétré l'énorme foie de l'animal. L'eau de mer que l'huître contient et qui est comme son véritable milieu intérieur, est, en outre, très favorable aux fonctions digestives : c'est une réelle eau minérale chlorurée, excitante et laxative pour le tube gastro-intestinal. Enfin, l'huître est un aliment incontestablement savoureux. Sa saveur toute spéciale et si chère aux gourmets, lui a valu le surnom de *truffe de la mer* : elle réside plutôt dans le *cousinet* que dans le pourtour du *manteau*, et que, surtout, dans les *branchies*, ordinairement fades et indigestes.

Les petites huîtres sont, en général, les meilleures. Celles de Zélande, d'Ostende, de Marennes et d'Arcachon sont les plus estimées des connaisseurs ainsi que la petite Cancale. Quant aux Portugaises, elles sont riches en iodé et en brûme : mais leur goût est singulièrement désagréable. Les essais de croisement de ces dernières huîtres ont été désastreux, et la "Portugaise améliorée" ne saurait, tout au plus, passer pour une sophistication très inférieure de la Marenne. On sait, d'ailleurs, que, pour rendre les huîtres vertes, il suffit de les parquer quelque temps dans des fosses bordées de mousses vertes.

Le génie des falsificateurs s'est arrêté à l'escargot artificiel, fait avec le mou de veau : il ne nous a pas encore gratifiés de l'huître artificielle. Mais, assurez-vous. D'ingénieuses écaillères ont transvasé des portugaises dans des écailles d'Ostende, et soudé les valves étrangères avec un ciment silicaté ! La fraude a été récemment dévoilée par M. Devillard.

L'huître (et c'est là encore un de ses grands avantages comme aliment) n'a besoin ni de cuisson, ni d'apprêt, ni même d'assaisonnement culinaire quelconque. Elle doit se manger crue, arrosée d'un vin blanc généreux : quelques gouttes de citron ont l'avantage de tuer les vers et autres animalcules parasites de l'huître. Nos confrères du Nouveau-Monde aiment à prescrire aux anémiques et aux débiles le *bouillon d'huîtres*. Nous avouons humblement ignorer ses propriétés. Mais nous savons certainement que le mollusque bouilli, rôti ou frit, est indigeste.

L'huître se mange surtout à l'automne. M. Prudhomme l'appelle volontiers "l'hirondelle de l'hiver," parce que sa vente est messagère de la saison rigoureuse. L'huître est fort médiocre et cause parfois des accidents durant les mois d'été, à l'époque de ses amours, d'ailleurs peu intéressantes, l'huître étant hermaphrodite. On sait que l'œuvre de chair est, hygiéniquement, défavorable à celle des animaux, pour écrire (nos lecteurs nous le pardonneront), *la langue si française du Tintamarre*.

Mais, en cet *entre-deux* saisonnier, comme dirait Sydenham, la chair de l'huître est délicieuse, bien meilleure que pendant les rigueurs de l'hiver. C'est surtout maintenant qu'il faut nous écrier avec Albert Morel, un élève de Monselet :

Tout embaumée encor d'algues et de goëmons, Paris te sollicite et Cancale t'envoie, O toi qui fais aimer, ô toi que nous aimons !

Dr E. MONIN.

NOS GRAVURES

Camille Saint-Saëns

M. Camille Saint-Saëns, l'éminent compositeur dont nous publions le portrait, est l'un des maîtres les plus remarquables de l'école française. Sa réputation, dès longtemps établie, est basée sur bon nombre d'œuvres qui n'ont pas rencontré auprès du public toute la faveur qu'elles méritaient. Le *Timbre d'argent* et *Etienne Marcel*, deux opéras contenant pourtant des beautés incontestables, ont été accueillis froidement lors de leur apparition. *Henri VIII* a été une éclatante revanche pour le grand et savant musicien.

Cette partition nouvelle abonde en pages remarquables, pleines d'ampleur, de grâces et de charme. En outre, elle est écrite avec une science rare et elle satisfera les érudits aussi bien que les simples dilettanti.

M. Camille Saint-Saëns est né à Paris en 1834, et, à la suite d'études musicales fort approfondies, il remporta à quinze ans le premier prix de fugue. Il a été longtemps organiste de la Madeleine, à Paris, et son talent merveilleux d'exécutant attira une foule considérable d'auditeurs.

M. Saint-Saëns est également classé depuis longtemps en tête des pianistes français les plus célèbres. Ses compositions pour piano jouissent d'une réputation méritée. Il a également composé de ravissantes mélodies formant plusieurs recueils, ainsi que des pièces symphoniques, parmi lesquelles la *Danse Macabre*, cette merveilleuse inspiration, d'un effet si pittoresque et si puissant.

N'oublions pas de citer la belle partition de *Samson et Dalila*, dont plusieurs fragments ont été entendus dans les grands concerts parisiens.

Un pareil bagage artistique est plus que suffisant pour la gloire de son auteur.

Le vice-amiral Peyron

M. le vice-amiral Peyron, qui vient d'être nommé ministre de la marine, en France, en remplacement de M. Ch. Brun, est âgé de soixante ans. Il a parcouru une carrière des plus brillantes. Entré au service en 1838 ; aspirant en 1841 ; enseigne de vaisseau en 1845 ; lieutenant de vaisseau en 1852 ; capitaine de frégate en 1861 ; capitaine de vaisseau en 1867 ; contre-amiral en 1877 ; vice-amiral en 1881, il est grand officier de la Légion d'honneur.

Il a fait les campagnes de la Baltique, de Crimée, d'Italie, de Chine, de Cochinchine et du Mexique. Il connaît admirablement la Cochinchine où il a enlevé, pour action d'éclat, son grade de capitaine de frégate.

Le nouveau ministre de la marine a occupé à deux reprises différentes, sous les ministères du général Cloué et de l'amiral Jauréguiberry, le poste important de chef d'état-major général au ministère de la marine. Très au courant de tous les détails de ce grand service, il passe à juste titre pour l'un des officiers généraux les plus distingués.

Le Corps de garde

La partie de dés que jouent les jeunes pages de M. Charlemont n'est qu'un prétexte à l'étalage des plus jolis costumes du temps de François I^e, portés par les plus jolis minois de pages, dans les poses les plus gracieuses. Etoffes, velours, fourrures, joyaux, s'harmonisent avec un rare bonheur aux tissus à tons éteints des tapisseries de haute lice, avec les poils soyeux des beaux danois qui complètent ce chatoyant ensemble. Il s'en dégage un parfum tout archaïque ; ce serait tout aussi bien une tapisserie qu'un tableau, et sauf le soin exquis apporté à la peinture de chaque chose, ce serait un panneau décoratif des plus charmants. Les Gobelins cherchent partout, dit-on, des sujets qui vaillent la peine d'être tissés point à point ; voilà qui mériterait la peine et le temps qu'on passe dans la fabrique nationale de France sur des copies d'œuvres médiocres et qui n'ont rien de commun avec l'art décoratif.