

SÉPARATION

Partir, c'est mourir un peu
C'est mourir à ce qu'on aime,
On laisse un peu de soi-même
En tout temps et en tout lieu.

C'est toujours le deuil d'un vœu
Le dernier vers d'un poème...
Partir, c'est mourir un peu,
C'est mourir à ce qu'on aime...

Et l'on part, et c'est un jeu,
Et jusqu'à l'adieu suprême,
C'est son âme que l'on sème,
Que l'on sème en chaque lieu...
Partir, c'est mourir un peu.

Grand Procès près de Québec (?)

Le *Journal Amusant*, de Paris, nous arrive avec la fantaisie suivante, édifiée sur un fait authentique déjà publié dans le SAMEDI :

Une agence qui fait métier de nous renseigner sur les choses d'outre-mer signale à l'attention du vieux-monde le grave débat qui mit aux prises, naguère, un boulanger du petit village de Sainte-Foix, près de Québec, et un fermier des environs.

Le boulanger prenait son beurre chez le fermier.

Le fermier, par un juste retour, se fournissait de pain chez le boulanger : car une politesse en vaut une autre.

Le boulanger tenait le fermier en haute estime.

Le fermier affichait à l'égard du boulanger une considération particulièrement distinguée.

Et cet échange de procédés courtois eût sans doute duré jusqu'à la mort soit du vendeur de mottes, soit du fabricant de miches, si ce dernier — un vilain jour — ne s'était aperçu que les livres de beurre apportés par son compère étaient un peu trop légères pour des livres.

Alors le boulanger se sentit indigné dans son cœur, comme un à qui on aurait vendu des pois qui ne voudraient pas cuire, et, sans tarder, il porta plainte.

Le juge, donc, ayant fait comparaître le fermier, lui demanda s'il possédait des balances (quelque ironie, je gage, accablait l'ingénuité de cette question, car il est peu vraisemblable qu'un marchand s'expose, faute de balances, à livrer plus qu'il ne doit).

Candidement, le prévenu répondit qu'il possédait, en effet, des balances, mais pas de poids ! Oyant cela, l'assistance, par des haussements d'épaules, par des yeux levés au ciel et des murmures incrédules, manifesta un étonnement que le juge traduisit en ces termes ricaneurs :

— Je serais curieux de savoir, alors, comment vous vous servez de vos balances !

Mais l'autre, nullement ému, avec un bon sourire, assura que "rien n'était plus simple" :

— Depuis que le boulanger m'achète son beurre, je lui achète mon pain. Voilà.

PLUS RIEN À DIRE



— Comment, père Thomas, vous vous plaignez de votre fils, parce qu'il va tous les soirs dans les bars ; mais qu'est-ce que vous diriez de mon mari qui y passe toutes ses journées et une partie des nuits ?...

— Diable ! diable ! que peut-il bien y faire ?...

— Il est garçon de bar.

Et je me sers de ses pains d'une livre comme de poids pour peser mon beurre. Si donc le boulanger ne reçoit pas autant de beurre qu'il en désirerait, c'est qu'il ne me donne pas autant de pain que je lui en paye.

L'agence à qui nous devons le compte rendu de ce procès sensationnel omet de dire quelle fut la sentence du juge. Mais celle-ci, en l'espèce, n'offrirait qu'un intérêt secondaire. Dédaigneux de ces contingences, le Penseur — c'est moi — découvre, dans l'anecdote amusante et futile, matière à réflexions profondes et, pendant que j'y suis, je puis dire : éternelles.

Ces réflexions, rien ne s'oppose à ce que je les communique à l'impaticiente curiosité de nos lecteurs (aussi bien, elles serviront à parfaire le nombre de lignes que j'ai le devoir de fournir au *Journal Amusant*). Donc, dans l'aventure précitée, je vois nettement la preuve, dont l'importance philosophique ne saurait échapper qu'à de renforcés crétins, que le sentiment de la justice est inné au cœur de l'homme.

Parfaitement. Ce fermier, qui est un filou, puisqu'il entend ne pas livrer à ses clients ce que strictement il leur doit, ce fermier, dans sa filouterie même, se préoccupe d'observer scrupuleusement les règles de l'équité. Volé lui-même par le boulanger, il comprend, cet homme simple, que l'immanente justice serait violée, non seulement s'il ne volait pas en retour son fournisseur-client, mais encore s'il ripostait à la fraude par une autre fraude quelconque ; et, avec un soin de chimiste manipulateur de poisons, il "dose" sa fourberie à la mesure exacte de la fourberie adverse, de telle sorte que le déficit en poids constaté par le boulanger dans son beurre correspond rigoureusement

au déficit que le fermier trouve dans son pain.

Comme dit le philosophe André Beau- nier, une juste répartition de l'injustico n'équivaut-elle pas à la justice ? Ainsi l'équilibre est rétabli que réclame le rude bon sens populaire, lorsqu'il affirme juste- ment qu'on ne doit pas souhaiter plus de beurre que de pain.

WILLY.

AGE POSSIBLE OU PROBABLE DES BÊTES ET DES OISEAUX

Un mouton vit 10 ans.
Un chat vit 15 ans.
Un lion vit 20 ans.
Un chameau vit 40 ans.
Un ours vit 20 ans.
Un chien vit 14 ans.
Un écureuil vit 8 ans.
Un serin vit 6 ans.
Une vache vit 15 ans.
Un taureau vit 25 ans.
Un cochon d'Inde vit 7 ans.
Un cheval vit 25 ans.
Un cygne vit 25 ans.
Une baleine vit 300 ans.
Une tortue vit 100 ans.
Un éléphant vit 400 ans.
Un perroquet vit 125 ans.

CONSEILS DU MÉDECIN

Il arrive fréquemment qu'à la suite de maux de gorge répétés, les amygdales con- servent un volume anormal, gênant la déglutition, et que l'hypertrophie des amygdales devienne une maladie définitive. Pour la combattre on emploiera deux traitements : le traitement interne luttant contre le lymphatisme et l'anémie, au moyen de toniques, phosphate de chaux, sirop iodo-tannique, etc. Le traitement externe consistera en des pulvérisations quotidiennes avec de l'eau sulfureuse et des badigeonnages avec de la teinture d'iode, ou encore avec la solution sui- vante :

Chlorure de zinc..... 1 gramme.
Eau distillée.... 100 "

RECETTE

PETITES GALETTES AU GINGEMBRE. — Une tasse de mélasse, une demi-tasse de beur- re ou graisse, trois tasses et tiers de fari- ne, deux cuillerées à thé de poudre à pâte, deux cuillerées à thé de gingembre, une cuillerée et demie à thé de sel. Faites bouillir la mélasse pendant deux minutes et versez sur le beurre. Sassez bien la fari- ne, la poudre, le gingembre et le sel, et ajoutez. Faites refroidir, roulez sur une planche enduite de farine, aussi mince que possible, employant peu de pâte à la fois. Découpez de la forme voulue et fai- tes cuire dans un four modéré.