

du jour, c'est la nuit qui leur procure les plus vives jouissances ; à peine le crépuscule s'est-il abaissé qu'ils descendent dans les grèves, puis, sur le bord de quelque ravin, ils creusent un trou dans le sable humide et s'y étendent sur une poignée de paille, attendant que la marée montante amène devant eux quelque volatile marin. C'est l'affût, qui a ses dangers ; mais il y a la hutte plus confortablement disposée, véritable château fort du chasseur des grèves. C'est un trou pratiqué dans les parties herbues du terrain alluvial ; un plancher posé au-dessus du fond en est l'aire, un clayonnage couvert de terre gazonnée en est le toit ; ainsi disposée, la hutte est à peine perceptible : c'est un accident de terrain, une butte dominant une large mare peu profonde ; du côté de la mare la hutte est percée d'une étroite meurtrière dans laquelle est braquée une longue canardière.

Étendu dans sa hutte, l'œil à la meurtrière, le doigt sur la gâchette de son arme, le huttier pointe avec assurance sur tout ce qui tombe à portée.

Mais il faut avouer que, nonobstant ces moyens assurés de destruction, le huttier ne dédaigne pas d'employer la ruse ; des canes domestiques, dressées à cet effet, sont attachées à des piquets de chaque côté de la hutte ; elles chantent, perfides sirènes, appelant à elles les imprudents voyageurs qui passent dans ces parages. L'oiseau coulant ou fatigué obéit à la séduction de cette voix d'Armide, il s'abat dans la mare, où il reçoit le coup de la mort.

Cette chasse se fait dans toutes les baies du littoral de la Manche ; elle approvisionne les marchés de Paris de toutes les variétés de canards qui vont ensuite orner la table des gourmets.

#### THÉÂTRE CHINOIS.

Le peuple chinois aime passionnément les représentations théâtrales.

Le gouvernement impérial encourage par tous les moyens ce genre de divertissements. Cependant sa générosité ne va pas jusqu'à donner au peuple, comme l'ancienne Rome, des spectacles à ses propres frais. Il ne construit pas de théâtre, mais permet d'en élever autant qu'on veut, sur les places, dans les rues, au moyen de souscriptions recueillies parmi les habitants.

Les théâtres (*sing-song*) s'élèvent comme par enchantement. On les commence le matin et on y joue le soir. Le bambou se prête merveilleusement à ce genre de construction temporaire : il ploie et ne se casse pas.

La profession de comédien est considérée comme dégradante. Ceux qui l'exercent se regardent comme hors la loi. Ils se réunissent par bande de dix ou douze et s'en vont, comme nos anciennes troupes, de ville en ville, s'arrêtant partout où on veut bien mettre leur talent à l'épreuve. Ils s'engagent, moyennant un salaire convenu d'avance, pour un certain nombre de jours ou de semaines, avec certains quartiers, certaines rues, aussi bien qu'avec des mandarins ou de simples particuliers qui veulent, à l'occasion d'un événement quelconque, une fête, une belle récolte, le succès d'une opération commerciale, la naissance d'un fils, la cessation de la pluie et du vent, régaler leurs compatriotes et se faire une réputation d'homme généreux.

Les Chinois savent parfaitement se passer de décorations. L'acteur y supplée en annonçant, après avoir déclaré ses noms et ses qualités, qu'il est dans un palais, dans un jardin, au fond d'un bois. Le spectateur s'en contente, et son imagination fait le reste. Dans une certaine pièce, un général reçoit l'ordre d'aller combattre les rebelles. Aussitôt il fait le mouvement d'un cavalier qui se met en selle, court deux ou trois fois autour du théâtre en retournant sa longue robe, qui l'embarrasse, puis s'arrête essouffé et annonce, au milieu d'un vacarme épouvantable de gongs et de trompettes, que l'ennemi a fait sa soumission sans oser le combattre.

L'intrigue des pièces n'est pas plus compliquée que les décorations. Mais en revanche les costumes sont d'une rare magnificence, et ils ont pour les Européens un mérite particulier : c'est qu'ils sont historiques et leur font connaître des costumes qui n'existent plus que dans certaines vieilles gravures.

Le spectacle ne discontinue ni jour ni nuit ; la pièce finie, on la recommence ou on passe à une autre. Quant aux spectateurs, ils sont toujours en plein air et très-nombreux.

Chacun s'arrange à sa guise ou comme il peut, au haut d'un arbre, au sommet des toits, à califourchon sur un mur ou sur les bambous qui servent de charpente au théâtre. Pourvu qu'ils voient, ils sont bien partout. Ils boivent, mangent, fument et bavardent ; s'ils s'amuse, ils restent ; s'ils s'ennuient, ils partent.

Ils n'applaudissent pas et ne sifflent jamais.

#### SINGULARITÉS DE QUELQUES PERSONNAGES CONNUS.

La reine Elizabeth, à sa mort, laissa trois mille robes différentes ; et pendant longtemps, dans les dernières années de sa vie, elle ne voulait souffrir la vue d'aucun miroir, craignant d'envisager la trace fâcheuse des ravages du temps.—Walter Raleigh fut peut-être le plus célèbre et le plus élégant cavalier que l'on puisse citer. Les jours de réception à la cour, ses souliers étaient ornés de magnifiques pierres précieuses, dont la valeur ne s'élevait pas à moins de six mille guinées ; il portait une armure en argent massif, son épée et son baudrier étaient également enrichis de pierres d'une valeur presque incalculable.—Le grand philosophe Descartes donnait une attention toute particulière à ses perruques, et il en avait toujours quatre en réserve dans son cabinet : exemple de vanité mondaine imité par Richard Steele, qui ne dépensait jamais moins de quarante guinées pour l'achat de ses vastes perruques noires.—Mozart, dont les cheveux blancs étaient très-beaux, les portait longs et flottant sur les épaules, rattachés sur la nuque par un ruban de couleur.—L'innocente fatuité du pauvre Goldsmith et l'histoire de sa redingote fleur de pêcher, sont devenues presque proverbiales.—S'il faut en croire Samuel Johnson, Pope était arrivé à concevoir de lui-même une si haute opinion, qu'il se regardait complaisamment comme l'un des pivots du système du monde.—L'amour-propre d'Allan Ramsay était excessif ; dans une certaine circonstance, il se plaça modestement au-dessus de Pierre le Grand ; comparant le degré d'importance dont ils jouissaient tous deux aux yeux du monde : « Halte-là, dit-il, czar orgueilleux, je n'échangerais pas ma célébrité contre la tienne. »—Napoléon Ier tirait vanité de la petitesse de son pied.—On entendit un jour Salvator Rosa, se mettant en parallèle avec Raphaël et Michel-Ange, affirmer que le premier était sec et le second dépourvu de délicatesse. Raphaël, à son tour, était jaloux de la gloire et

du talent de Michel-Ange.—Boyardo, le poète italien, attribuait tant d'importance à ses poèmes, que, lorsqu'il avait trouvé un nom approprié à quelqu'un de ses héros, il faisait sonner les cloches de son village.—Kotzebuë était tellement vain et envieux, qu'il ne pouvait souffrir près de lui aucun personnage célèbre, fut-il même représenté par une statue ou un tableau.—La vie de lord Byron n'a été qu'un long exemple d'égoïsme depuis le commencement jusqu'à la fin. Il était vain de son génie, de son rang, de sa misanthropie et même de ses vices, et particulièrement fier de son adresse à manier un cheval et de la beauté de ses mains.—Le grand philosophe Bayle s'enveloppait maintes fois de son manteau et courait ainsi vers les places où se tenaient les saltimbanques.—Spinosa se plaisait à voir combattre des araignées, et riait à se tenir les côtes en contemplant cette guerre d'insectes.—Le cardinal Richelieu se délassait ordinairement de ses travaux politiques dans des exercices violents. Le comte de Grammont le trouva un jour sautant, en compagnie de son domestique, pour voir lequel s'élèverait le plus haut.—Le savant P. Petau avait coutume, toutes les deux heures, de faire tourner sa chaise en sens divers pendant cinq minutes.—Tycho-Brahé se distrait en polissant des verres de lunettes.—Salvator Rosa jouait souvent dans des comédies improvisées, où il remplissait le rôle de saltimbanque et parcourait, sous ce costume, les rues de Rome.—Antonio Magliabecchi, le fameux bibliothécaire du grand-duc de Toscane, s'intéressait aussi beaucoup aux araignées, qui encombraient son appartement ; assis au milieu de monceaux de livres, il recommandait aux visiteurs de ne pas faire de mal à ces petits animaux.—Moïse Mendelssohn, surnommé le Socrate Israélite, cherchait quelquefois un délassement à des méditations trop prolongées, en se mettant à sa fenêtre pour compter les tuiles du toit voisin.—Cowper élevait des lièvres et fabriquait des cages à oiseaux.—Le docteur Johnston aimait si passionnément son chat, qu'il allait lui-même au marché acheter des huitres pour *maître puss*, son domestique étant trop fier pour lui rendre ce service.—Goëth avait chez lui une couleuvre apprivoisée, mais il avait les chiens en aversion.—Thompson avait un jardin à Richmond ; c'est de lui qu'on raconte cette vieille histoire de pêches qu'il mangeait sur l'arbre même, les mains dans ses poches.—Gray disait qu'il eût souhaité passer sa vie couché sur un sofa, à lire les romans, éternellement nouveaux pour lui, de Crébillon fils et de Marivaux.—On raconte qu'Olivier Cromwell, mettant quelquefois de côté sa gravité puritaine, jouait au colin-maillard avec ses filles et ses serviteurs.—L'innocente distraction de Charles II consistait à élever dans le parc de Saint-James des poules et des troupes nombreuses de ces beaux épagneuls qui portent encore son nom (King-Charles).—Beethoven aimait à piétiner dans l'eau froide à toute heure du jour, jusqu'à ce que sa chambre fût transformée en marais et que l'eau filtrât à travers le parquet dans les étages inférieurs ; souvent aussi, le soir ou le matin, il parcourait les champs humides de rosée, sans souliers ou sans bas.—Shelley prenait un plaisir inexprimable à mettre à flot de petites nacelles en papier sur la première pièce d'eau que le hasard lui faisait rencontrer dans son voisinage. On montre à Hampstead-Heath un étang qui a vu souvent ses petites embarcations ; à ce sujet on raconte même une anecdote trop curieuse, j'en ai peur, pour être vraie : un jour qu'il se trouvait près de la petite rivière Serpentine, n'ayant dans sa poche, pour se livrer à sa passion favorite de constructeur de navires, d'autre papier qu'un billet de cinquante livres sterling, il lui donna en un instant la forme désirée, puis il lança sur l'eau la frêle embarcation, guettant constamment sa marche avec une anxiété paternelle, et courut enfin rattraper son billet sur le bord opposé.

#### LES CITROUILLES.

Cette plante si éminemment utile pourrait entrer avec grand avantage dans la catégorie des fourragères pour les exploitations qui ont à nourrir pendant l'hiver un nombreux bétail, servant à la fabrication de la viande, du lait et du fumier d'étable.

Tous les habitants du centre de la France savent que la pulpe de la citrouille préparée en soupe est un mets aussi sain qu'agréable au goût, mais ce que l'on ignore généralement, c'est qu'elle peut être d'un grand secours comme fourrage pendant l'hiver ; que dans une exploitation bien ordonnée, elle peut croître sur les lisières des terres, en surplus de la récolte et sans encombrement, où elle produira pour les bestiaux une nourriture supérieure aux meilleures variétés de turneps et de betteraves.

En Angleterre, on cultive en grand la citrouille américaine sucrée dont le produit s'élève de 50,000 à 60,000 kilogrammes de fruit par hectare, et cette culture a l'avantage de laisser le sol aussi propre qu'après une jachère nue avec des labours d'été, parce que son plantureux feuillage couvrant exactement tout le terrain, étouffe les plantes parasites et n'y laisse pas multiplier les mauvaises herbes.

La citrouille s'accommode assez bien d'un terrain médiocre ou même mauvais ; elle ne réclame qu'une demi-fumure, parce qu'elle se sème sur ados ou dans des trous de 50 centimètres carrés et autant de profondeur, remplis moitié de terre et moitié de fumier, espacés d'au moins 2 mètres en tous sens, ce qui donne 2,500 trous par hectare ; chaque trou reçoit deux graines, soit 5,000 plantes. Si les graines ont été bonnes, chaque plante produit un ou deux fruits dont le poids varie de 10 à 25 kilogrammes ; quelques-uns même acquièrent un poids bien supérieur et d'une dimension moyenne de 50 à 75 centimètres. Or, en ne comptant par hectare que 5,000 fruits à 10 kilogrammes chacun, la récolte sera de 50,000 kilogrammes.

La citrouille donnée au bétail par tranches ou bouillie et mêlée avec des racines, du foin haché, un peu de farine de pois ou de sarrasin, est une nourriture dont les bestiaux sont très-friands, et qui, pour la saison d'hiver, est très-avantageuse pour la production du lait et de la viande.

Or, si d'un côté l'on met en évidence que, pour obtenir cette récolte sur un hectare, il n'a fallu que la moitié ou même le quart de fumure de celle nécessaire pour des racines ou autre fourrage ; qu'il n'a pas fallu faire des labours, puisque l'on peut se contenter de pratiquer des trous de deux en deux mètres, ou de faire des ados à la charrue espacés d'autant ; que le terrain est purifié après cela de toutes mauvaises herbes ; l'on doit avouer que la citrouille est une plante avantageuse en agriculture, d'autant plus qu'outre le fourrage qu'elle procure au bétail, dans un temps où toute autre nourriture verte fait défaut, sa graine, très-abondante, produit, lorsqu'elle est sèche et passée au pressoir, une huile excellente pour la savonnerie et l'éclairage. En outre, le feuillage abondant que l'on enlève avant la récolte des fruits peut être enfoui comme engrais végétal ou servir à la fabrication de composts et d'en-

grais artificiels, mélangé avec des débris d'animaux, du sang, de la chaux et des balayures des rues, ce qui forme des engrais à bon marché, très-avantageux pour amender les terres et donner un surcroît de récoltes. Il faut aussi remarquer que la citrouille américaine ou celle de Hongrie produit un sucre aussi bon que le sucre de betteraves.

#### CHOIX ET NETTOYAGE DE LA FLANELLE.

On peut employer le procédé suivant pour s'assurer que la flanelle ne contient pas de coton. On met un morceau de cette flanelle en contact avec une lessive de potasse marquant 12 degrés, et l'on fait bouillir le tout : la flanelle, si elle n'est composée que de laine, se dissout en peu de temps et se convertit en savon ; si, au contraire, elle est mélangée de coton, celui-ci n'est que faiblement altéré, et il est facile d'en constater la présence.

On fait usage de deux espèces de flanelle pour les vêtements, tels que gilets, chemises, caleçons, etc. La flanelle croisée ou flanelle de santé, est la flanelle fine. La première dure plus que la seconde, et surtout se resserre moins par l'effet des lavages ; mais elle est plus chère et plus épaisse. La belle flanelle de pure laine est assez rare, la plupart de celles qu'on trouve dans le commerce étant mélangées de coton. On reconnaît la qualité des flanelles à la régularité de leur tissu, ce qu'il est toujours facile d'apprécier, parce que ces étoffes ne reçoivent qu'un léger foulage.

Avant de tailler la flanelle pour en confectionner les objets auxquels cette étoffe est destinée, il convient de la faire tremper dans de l'eau un peu plus que tiède et légèrement savonneuse : sans cette précaution, elle se retire beaucoup au premier lavage. Quand les gilets ou autres vêtements de flanelle ont besoin d'être nettoyés, il vaut mieux confier ce nettoyage à un dégraisseur-teinturier qu'à un blanchisseur. Du reste, c'est une opération que toute ménagère peut pratiquer, en faisant usage de farine ou de pommes de terre, et en procédant de la manière suivante : Si l'on emploie la farine, on en délaye deux ou trois cuillerées dans deux litres d'eau de savon légère, et l'on fait bouillir le mélange, qu'il faut avoir soin de remuer pour que la farine ne forme pas de grumeaux. On obtient ainsi une colle ou bouillie claire, qu'on emploie toute bouillante ; on en verse d'abord la moitié sur la flanelle, et, quand celle-ci en est bien imbibée et que la chaleur permet de la manier, on la frotte à diverses reprises comme dans un savonnage ordinaire ; ensuite, après l'avoir passée dans l'eau froide, on y verse l'autre moitié de la colle bouillante, on la frotte de nouveau comme la première fois, on la lave à plusieurs reprises dans l'eau froide, et il ne reste plus qu'à l'étendre pour la faire sécher à l'ombre et dans un courant d'air, autant que possible. Si l'on emploie les pommes de terre, on en fait cuire une certaine quantité, et, après les avoir épluchées et écrasées, on les mélange avec une eau de savon légère, pour les pétrir et en former une pâte épaisse. Alors on trempe dans l'eau chaude la flanelle qu'on veut nettoyer, puis on la frotte à diverses reprises avec la pâte jusqu'à ce qu'elle paraisse bien nette, enfin on la rince dans l'eau aussi chaude que possible et on la passe à l'eau froide. Il ne reste plus qu'à la faire sécher.

#### LA PRÉSURE.

C'est une matière acide destinée à faire précipiter le caillé du lait avec lequel on fabrique le fromage. La manière de s'en servir influe beaucoup sur la qualité ; les fromages ont souvent de mauvais goût par excès de présure. Il est important de savoir doser la quantité nécessaire par chaque litre de lait. L'habitude est en cela la meilleure règle, surtout quand on connaît la force de la présure qu'on fabrique soi-même.

Il n'est pas de ménagère qui ne soit capable de composer elle-même une excellente présure.

Pour cela on choisit deux estomacs provenant de jeunes agneaux, de jeunes chevreaux ou de veaux et qu'on nomme caillettes. On donnera la préférence à ceux dont les membranes ne présenteront, exposées à la lumière, aucune tache ou décoloration.

On retire le grumeaux de lait caillé, on les lave avec soin, jusqu'à ce qu'ils soient nets et bien blancs. Les caillettes sont, à leur tour, nettoyées parfaitement, puis coupées par morceaux.

Dans une terrine de capacité suffisante, au fond de laquelle on a déposé les membranes découpées et le caillé, on verse : 2 litres d'eau-de-vie, 6 litres d'eau, un demi-kilogramme de sel de cuisine, 6 grammes de poivre, 4 grammes de clous de girofle et 4 grammes de fenouil.

La terrine doit être recouverte d'un linge et placée à la cave.

Au bout de six semaines, on filtre l'infusion à travers un papier sans colle, et on la met en bouteilles qu'on bouche bien.

Nous pourrions indiquer plusieurs autres manières de fabriquer de la présure, mais celle-ci est la plus facile et la meilleure.

#### VARIÉTÉS.

Un grand seigneur disait un jour devant Boileau qu'il aimerait mieux savoir faire la barbe de jour de savoir faire un poème. « Qu'est-ce que vos vers, disait-il, et où est-ce que cela mène ? — C'est en cela, répondit Boileau, que j'admire la poésie, elle n'est bonne à rien, et cependant elle fait les délices des hommes intelligents. »

Sous Louis XIV, la cour eut la manie de substituer partout le mot *gros* au mot *grand* ; le roi demanda à Boileau si l'un ne revenait pas à l'autre : Non, Sire, répondit le poète ; et quoi que votre cour en dise, je ferai toujours une grande différence entre Louis le Gros et Louis le Grand.

Boileau ayant envoyé son laquais pour avoir des nouvelles de Bois-Robert, assez gravement malade, aussitôt qu'il le vit revenir il courut au-devant de lui : « Eh bien ! comment va-t-il ? — Sa goutte a redoublé, répondit le domestique. — Alors il doit bien jurer ? continua Boileau. — Hélas ! monsieur, il n'a plus que cette consolation-là. »

M. de Harial critiquant un jour Homère devant Boileau, ce dernier prit sa défense avec chaleur, louant toutes ses qualités et surtout sa simplicité laconique. « Voilà donc, dit M. de Harial, une grande merveille de ne dire que ce qu'il faut dire ! — Comment donc, monsieur, répliqua Boileau ; c'est ce qui manque à toutes vos harangues du Parlement. »