Maintenant, nous sommes en Bretagne, la terre des menhirs et des légendes, où l'instinct du merveilleux fleurit dans les âmes naïves. Le Breton quitte son seuil.

Il se dirige à pas lents vers le feu clair, autour duquel danse la jeunesse, et le contemple de son œil bleu, limpide, qui semble réfléter l'infini des vagues. Quand les flammes longtemps attisées s'apaisent, chacun emporte un tison brûlant.

Refroidi, tombant presque en cendres, pieusement déposé près du lit patriarcal, à côté du buis des Rameaux, ou tout proche de l'effigie de la bonne Dame d'Auray, ce sera le talisman précieux qui préservera du tonnerre.

Aucune douleur ne peut trouver place dans l'humble maison protégée. Les soirs d'hiver, quand gronde la tempête et que le marin sur son frêle esquif dispute son existence aux flots en courroux, la femme, restée au logis, viendra s'agenouiller devant les reliques saintes et devant le tison poudreux.

A Brest, la nuit de la Saint-Jean, on promenait naguère des torches de goudron embrasé. Au milieu des ténèbres, ces milliers de lumières agitées par des mains invisibles, sautillant, tournant en cercle, décrivant dans l'air des arabesques de flamme, paraissaient autant de feux-follets mystérieux. Parfois, lancées par des bras vigoureux, cent torches s'élevaient en même temps vers le ciel, et retombaient en secouant une grêle de braise qui grésillait sur les feuilles des arbres.

✦◆✦

En Poitou, le souvenir des Druides se retrouve dans les coutumes du pays. Ici, la Saint-Jean prend un caractère allégorique:

On allume avec un cierge bénit, un bourrellet de paille entourant une roue de charrette; puis, on promène cette roue, à travers les campagnes pour les rendres fertiles. Cette roue, qui brûle, c'est l'image du soleil qui féconde les moissons.

D'ailleurs, dans toutes les provinces, la Saint-Jean était, il n'y a pas longtemps encore, l'occasion de réjouissances publiques où de pratiques superstitieuses. Les Champenois garnissaient de fleurs la porte de leurs habitations. Dans les Alpes, le matin, on se roulait dans les prés humides pour défier la maladie. Et, le soir venu, dans toute la France, flambaient les herbes de la Saint-Jean.

C'était, partout, les fagots se tordant sous la flamme: en Bourgogne, les ceps de vignes; en Provence, l'olivier; partout, les rondes villageoises, les cris joyeux et les chants.

Et partout, en cette nuit sereine, nuit d'allégresse et de pittoresques folies, naissaient les espoirs et prenaient essor les rêves, illusions tutélaires de l'humanité.

JEAN BRETON.

Cuisine Pratique

Toutes les semaines, il sera donné une ou plusieurs bonnes recettes de cuisine.

Pour la confection de ces petits pains qui sont vendus, dans certains pays, pour le premier déjeuner du matin, comme les croissants, on emploie les substances suivantes dont voici les proportions :

Farine	5 livres
Beurre	6 onces
Levure	1 once
Sucre	1 once
Sel	1 once
Lait	3 onces

On commence par faire le levain en pétrissant une demi-livre de farine avec la levure et un peu de lait.

D'autre part, on pétrit ensemble le restant de la farine, le sel, le sucre, le beurre et le restant du lait, de façon à tenir une pâte un peu ferme, que l'on travaille pour lui donner du corps; puis on lui incorpore le levain qui doit avoir doublé de volume; on met alors la pâte dans une terrine que l'on recouvre d'un linge pour tenir la pâte à l'abri de l'humidité.

Au bout de six à sept heures, lorsque la pâte est levée, on la retire de la terrine pour la déposer sur la table, afin de la rompre; puis on la roule en un boudin que l'on découpe en morceaux, de la grosseur d'un œuf.

On roule alors ces morceaux pour les allonger en forme de flûtes, que l'on range sur des plaques, où on les laisse lever; puis, après en avoir mouillé le dessus avec un pinceau trempé dans du lait, on les fait cuire à four chaud.

Nous n'avons plus que quelques centaines de Nos 1 et 2 du "Journal pour Tous" que nous réservons pour nos nouveaux abonnés.

Tout nouvel abonné recevra les exemplaires qui ont parus précédemment.