

Mais, garçon, quelle chambre allez-vous me donner ?

—Monsieur, il ne reste que le n° 13.

—Le n° 13 ! Je n'en veux pas du n° 13 ; j'aimerais mieux coucher dehors.

—Ah ça ! qu'est-ce que vous a fait ce n° 13 ? Est-ce que vous ne dîneriez pas si nous étions treize ? demanda le plus brave des deux convives.

—Ne m'en parlez pas... Cela me contrarie... Cela porte toujours malheur, le n° 13... A table, je ne dis pas, on se force pour manger... Mais coucher au n° 13... jamais, jamais... Il ne fait pas beau ce soir, c'est égal, j'aimerais mieux aller coucher dehors.

—Monsieur, lui dis-je alors en me tournant vers lui, j'ai... la sottise de ne point trouver bon le gigot le vendredi, mais je n'ai point... l'esprit assez fort pour avoir peur d'un numéro ni d'un jour de la semaine. La chambre n° 15 est à moi, prenez-la, monsieur ; je suis chrétien et catholique, je dois être charitable. J'irai digérer mon omelette à votre n° 13. Désormais, monsieur, vous vous rappellerez que vous avez été bienheureux de rencontrer un catholique faisant maigre pour vous empêcher d'aller coucher dehors par une pluie battante, ou de mourir de frayeur dans un bon lit bien chaud, qui avait le malheur de n'être pas numéroté à votre idée.

Qui fut penaud ? Je vous le laisse à penser. Mon esprit fort, qui ne croyait pas en Notre-Seigneur Jésus-Christ, et qui croyait aux plus sottes superstitions, mon brave qui se moquait de Dieu et de l'Eglise, et qui avait peur du vendredi et du n° 13, ne savait pas quelle contenance tenir. J'eus pitié de lui, pris ma clef et mon bougeoir et allai à ce terrible n° 13 dormir d'un bon somme que je vous souhaite pour toutes vos nuits, ami lecteur.

JEAN PLUME.

## SCIENCE AMUSANTE



LE PAPIER ÉLECTRISÉ

**D**AR un temps sec, frottez avec une brosse ou avec la main un morceau de papier léger ; il se trouvera électrisé au bout de peu de temps, et restera collé à votre main, à votre figure, à votre habit, sans que vous puissiez vous en débarrasser, tout comme si vous l'aviez enduit de colle.

Electrisez de même un papier épais, une carte postale, par exemple, et vous verrez que, ainsi que cela à lieu avec la cire, le verre, le souffre ou la résine, cette carte peut attirer les corps légers (débris de bouchons, moelle de sureau, etc.). Placez une canne en équilibre sur le dossier d'une chaise, et pariez que vous allez la faire tomber, sans y toucher, sans souffler dessus et sans toucher à la chaise.

Il vous suffira de faire bien sécher la carte devant le feu, de la frotter vigoureusement sur votre manche, et de la présenter à l'une des extrémités de la canne, qui la suivra comme le fer suit l'aimant, jusqu'au moment où, l'équilibre étant détruit, la canne tombera par terre.

Au lieu de canne, vous pourrez mettre en équilibre sur le dossier de la chaise une ligne à pêcher ou bien une de ces longues perches servant de manche aux balais dits *tête de loup* ; la tête de loup suivra de même la carte électrisée, et sa longueur rendra l'expérience facilement visible pour tout le monde.

## ÉTYMOLOGIE

ALBION



**A**n a dit et répété à satiété que l'île actuelle d'Angleterre et d'Ecosse avait porté le nom d'Albion. Ceci est à moitié conforme à la vérité. En effet, de temps immémorial, et tous les voyageurs anciens le disent, l'île de Bretagne a été divisée de l'est à l'ouest en deux grandes portions inégales, dont les fleuves de Forth et de Clyde formaient la limite commune. La partie du sud portait à l'occident le nom de Kymru (pays des Cambriens) et celui de Lloegr (pays des Logriens) l'orient. La partie du nord se nommait Alben ou Albion. Ce mot. Albyn en celte et Albania en latin, paraît se rattacher au radical Alp ou Alb, qui, dans la langue des Gaëls, s'applique aux lieux élevés, aux montagnes et aux collines. Albion, s'il vient du radical Alp ou Alb, voudrait donc dire région des montagnes. Une autre étymologie, moins répandue cependant, veut que le mot Albion tire son origine de la blancheur des rochers qui forment cette île. Quoiqu'il en soit, ce nom, appliqué à une partie de l'île de Bretagne, est d'origine très ancienne. Le carthaginois Himilcon, qui, selon quelques auteurs, vivait 1000 ans avant Jésus-Christ, parle des Albioniens. Plus tard, Aristote donne à cette contrée le nom d'Albion, et dit qu'elle existait par delà les Colles d'Hercule.

HECTOR SERVADEC.

## UN MANUEL DU SAVOIR-VIVRE

**U**n professeur de chinois de l'Université d'Oxford, en Angleterre, sir James Legge, vient de publier un curieux monument de la littérature du Céleste-Empire : c'est le *Li-Ki*, ou "Règles du cérémonial," qui est l'ouvrage classique par excellence là-bas.

On sait quel rôle le cérémonial joue en Chine : l'homme est, en ce pays vieilli, enserré dans un réseau de rites et de règles qui l'emprisonne depuis ses premiers pas jusqu'à sa mort.

Il est curieux de voir, par le détail, alors qu'on savait d'une façon générale ce souci des convenances, jusqu'à quelles puérités descendent les usages chinois de politesse.

Voici, par exemple, ce qui concerne les visites : Lorsqu'il vient une visite, le maître de la maison sort au-devant de son hôte "qui refuse avec fermeté d'entrer le premier" ; le maître de la maison lui ayant fait un profond salut, ils entrent en même temps.

Quand ils ont passé la porte, le visiteur est de nouveau obligé par l'étiquette de refuser de monter l'escalier. Il se décide enfin, mais nouveau débat pour savoir qui montera le premier. Le maître de la maison n'arrive qu'après un long échange de formules consacrées à obtenir de son hôte qu'ils gravissent ensemble l'escalier.

Mais il faut que le visiteur parte du pied droit, sur la première marche, tandis que le maître de la maison part du pied gauche.

Des Chinois qui n'observeraient pas ces formalités, seraient considérés comme des gens de la plus déplorable éducation.

\* \* \*

Si le visiteur est invité à dîner, l'usage veut qu'il reçoive en même temps de bons avis sur la manière de se tenir aux repas :

— "Ne mangez pas avec bruit ; ne croquez pas les os avec les dents ; ne buvez pas les sauces à longs traits."

Tout cela est dit avec gravité et reçu de même. Si le maître de la maison est un personnage d'importance et qu'il offre un fruit à noyau, l'invité doit mettre le noyau dans sa poche, "car il ne doit refuser aucun de ses dons."

Si l'on sert un melon, la manière de le découper varie selon la caste à laquelle on appartient. Le *Li-Ki* donne même des règles pour tuer ses ennemis à la guerre : dès qu'on croit avoir abattu un homme, il faut, un instant, se couvrir les yeux avec la main.

Dans l'ancien cérémonial, tout était si bien prévu qu'il y avait même une voiture spéciale pour venir annoncer les défaites !

L'apparence des sentiments est réglée autant que les gestes : ainsi, si, au cours d'une visite, on offre un rafraîchissement à son hôte, il doit boire la première coupe "d'un air grave et pénétré", et la seconde "d'un air content."

Mais c'est surtout en ce qui concerne le deuil que le *Li-Ki* contient des prescriptions étonnantes. Le chagrin doit atteindre son maximum d'intensité au retour de l'enterrement. Il faut citer cet étrange code, qui ne veut même point laisser sa liberté à la douleur.

"Quand un père vient d'expirer, le fils doit paraître tout à fait accablé, comme s'il ne savait plus où il en est. Quand le corps a été placé dans le cercueil, il doit jeter autour de lui des regards rapides et affligés, comme s'il cherchait quelque chose et ne pouvait pas le trouver. Quand l'enterrement a eu lieu, il doit avoir l'air agité et alarmé, comme s'il attendait quelqu'un qui n'arrive pas. A la fin de la première année de deuil, il doit avoir l'air triste et désappointé, et, à la fin de la seconde année, il doit avoir un air vague et inquiet."

Toutes ces pratiques ne sont-elles pas véritablement singulières ?

\* \* \*

Il est encore de règle de se lamenter à une heure prescrite, et, à certains moments de se mettre la poitrine à nu et d'exécuter des sauts. Mais quand il s'agit d'un parent éloigné, le cérémonial permet de faire seulement semblant de sauter.

Le *Li-Ki* exige, d'ailleurs, que l'on soit consolé dans des délais prescrits par lui : il cite comme parfait exemple de bien-séance une femme, nommée King-Kiang, qui, ayant perdu son mari et son fils, pleurait son enfant jour et nuit et son mari le jour seulement.

Une irrégularité dans ces démonstrations du deuil est regardée comme une faute grave que le *Li-Ki* dit en propres termes : "Il vaut mieux ne pas porter le deuil du tout que de ne pas le porter de l'étoffe et de la forme convenables."

Le cérémonial, en Chine, est une religion : ce qui est vraiment extraordinaire, c'est la soumission de tout un peuple à ces règles, conservées intactes depuis deux mille ans !

## CONNAISSANCES UTILES

**Potage basque.**—Faites cuire à l'eau des pommes de terre et des haricots blancs. Mélez ensuite à de l'échalotte hachée menue poireaux et fines herbes. Après trois heures d'ébullition, écrasez, passez à l'étamine et mouillez avec un court bouillon, mais de pain, laurier, fromage râpé, poivre et épices.

**Cocombes à la crème.**—Epluchez et videz des cocombes, coupez les en forme de dés ; faites-les blanchir à l'eau de sel ; égouttez-les ; jetez-les dans de l'eau froide ; faites-les sécher dans une serviette ; mettez-les ensuite, mais sans bouillir, dans une sauce faite avec de la crème, du lait, un morceau de beurre et un peu de farine, puis servez.

**Soufflé au café.**—Pour dix personnes : Mettez au feu une pinte de lait, une demi-livre de sucre blanc, une poignée de bon café fraîchement grillé, faites bouillir et laissez refroidir. Délayez peu à peu deux cuillerées de fécule, une pincée de sel fin, remettez sur le feu vif, remuez deux ou trois minutes jusqu'à ce que la bouillie devienne bien épaisse. (Il est bien entendu que vous avez retiré les grains de café avant de mettre la fécule.) Retirez votre bouillie du feu et laissez refroidir. (On peut la faire à l'avance.) Au moment de l'employer, mêlez-y 6 jaunes d'œufs, les 6 blancs que vous avez battus en neige, mêlez promptement le tout, versez dans un moule ou plat creux, mais profond etc., ne remplissez que jusqu'aux deux tiers ; enfournez à four bien chaud, laissez cuire 15 à 20 minutes ; une fois bien monté et de belle couleur, saupoudrez de sucre en poudre et servez chaud.