

ADIEUX A LA VIE

Adieu ! je quitte cette vie,  
Temps d'exil et d'adversité ;  
Je m'envole vers la patrie ;  
Adieu ! c'est pour l'éternité.  
O vous qui m'avez sur la terre  
Donné votre douce amitié,  
Sur moi versez une prière  
Et de mon âme ayez pitié.

Adieu, clocher de mon village  
Que toujours je trouvais si beau :  
Airain joyeux, en ton langage,  
Adieu ! sonne sur mon tombeau.  
Toi qui chantas à mon baptême,  
Qui proclamas mes premiers vœux,  
Sonne encore à l'heure suprême  
Où je partirai pour les cieux.

Adieu, douce et verte montagne  
Où j'aimais jadis à courir,  
Toi, ma plus fidèle compagne,  
Adieu ! garde mon souvenir.  
Dans tes bosquets où l'oiseau chante,  
J'allais rêver dans mes beaux jours,  
La fraîcheur de tes pins m'enchanté,  
Mais je m'en vais et pour toujours.

Adieu, cascade bouillonnante  
Que j'aimais toujours à revoir,  
En te quittant ma peine augmente,  
Adieu ! car c'est mon dernier soir.  
Sur tes bords je vois des prairies  
Où brillent mille et mille fleurs,  
En vain tes roses sont fleuries,  
Sur moi verse plutôt des pleurs.

Adieu, mes bien-aimés élèves  
Que je portais tous dans mon cœur ;  
La mort me frappe de ses glaives,  
Adieu ! vivez dans le bonheur.  
Longtemps placés sous mon égide,  
Je vous ai conduits par la main,  
Priez pour mon âme timide,  
Car je ne serai plus demain.

Adieu ! Mais mon cœur soupire,  
Vous que j'ai toujours estimés,  
Confrères, priez, car j'expire,  
Adieu, confrères bien-aimés,  
Vous qui m'avez reçu pour père  
Qui m'avez donné votre amour,  
Pensez à moi dans la prière,  
Et nous nous reverrons un jour.

Adieu, Père à la tête blanche,  
Que je presse encor dans mes bras,  
Vers le tombeau mon corps se penche,  
Adieu ! Priez, ne pleurez pas.  
Frères, objet de ma tendresse,  
Sœurs qui m'avez toujours aimé,  
En vain votre main me caresse,  
Je sens que tout est consommé !

O mort ! enlève donc ta proie ;  
Ma poitrine semble un volcan ;  
Dans ta main mon être se broie ;  
Adieu ! Mon cœur prends ton élan.  
Que vois-je ?... une troupe d'archanges  
M'appelle et me montre les Cieux !  
Je veux m'unir à leurs louanges.  
Et chanter leurs concerts joyeux.

J. C.

HYGIENE PRATIQUE

Ne faussez pas les idées des enfants.

Le plus commun que de voir des parents menacer leurs enfants du méchant Croquemitaine ou du père Fouettard et de sa hideuse compagne, ou des serpents, ou des rats, ou de mille autres chimères ? On réussit de la sorte, non-seulement à altérer leur jugement et à les rendre pulvérisés, mais encore à leur

faire perdre la confiance absolue qu'ils doivent avoir en ceux qui sont chargés de leur éducation ; car ils finissent tôt ou tard, par apprendre que ces épouvantails sont fantastiques, et par s'apercevoir qu'on les a trompés.

Un des attributs les plus aimables des petits enfants, c'est cette curiosité naïve qui les porte à faire des questions sur tout et pour tout. A ces questions souvent indiscrettes et quelquefois embarrassantes, comment a-t-on l'habitude de répondre ? Au lieu de donner à ces petits curieux une réponse sérieuse et vraie, lorsqu'elle est possible, ou de leur dire, dans le cas contraire, qu'ils sont encore trop petits pour comprendre ce qu'ils désirent savoir, on prend ordinairement le parti de leur donner une explication fautive, absurde ou ridicule, sous prétexte que ce sont des enfants, et qu'il est permis de leur dire les choses les plus invraisemblables.

Ceux qui agissent ainsi, ne calculent pas combien ce moyen, en apparence innocent, peut entraîner à sa suite de conséquences fâcheuses. Non-seulement le jugement de l'enfant en sera faussé, non-seulement il faudra ensuite des efforts et du temps pour le rectifier, mais les parents eux-mêmes pourront devenir les premières victimes de leur blâmable imprudence.

Les cheveux.

Les cosmétiques, les huiles et les pommades ne conviennent qu'aux cheveux secs, rudes et cassants. Il faut, au contraire, dégraisser les cheveux huileux avec de la poudre d'amidon ou du son très fin dont on se saupoudre la tête avant de se peigner. Quand on démêle les cheveux d'une femme, on doit les tirer en droite ligne afin de ne pas les casser et les séparer en plusieurs parties que l'on peigne séparément. Crêper et passer souvent au fer les cheveux, c'est les dessécher et les tordre. Quand on les lie, il faut que le cordon soit modérément serré. C'est une excellente habitude que celle qui consiste à natter les cheveux pour passer la nuit.

L'humidité de la chevelure est toujours nuisible à la santé. On doit donc, lorsqu'on s'est frictionné ou lavé la tête, l'essuyer et la sécher à fond et rester ensuite la tête découverte jusqu'à ce qu'il ne reste plus d'humidité dans les cheveux.

JEUX ET DIVERTISSEMENTS

No 14 — CHARADE.

Empruntez à mon total  
Le remède qu'on indique  
Pour guérir le végétal  
Atteint du mal aidiique.  
Servez-vous de mon dernier  
Pour mesurer mon premier.  
J'en ai trop vu dans ma vie  
Désignés par mon second  
Pour que j'aille à fond.  
Leur tournure et leur manie.

Solution du problème proposé dans le n° 8 du JOURNAL DES FAMILLES :

No 12.—ENIGME. Le mot est : LUNETTES.

LE PARFAIT CORDON BLEU

Bleu ou court-bouillon.

La plupart des poissons de mer et d'eau douce pouvant se manger cuits au court-bouillon ; nous commencerons par donner ici la recette de cette cuisson, qui est la même pour tous, afin de pouvoir, dans le cours du chapitre, renvoyer à cet article toutes les fois que l'occasion s'en présentera. Voici donc la meilleure manière de cuire au court-bouillon :

Videz, écaillez et lavez le poisson, placez-le dans la poissonnière. Emplissez-la de bon vin, avec épices, thym, ail, laurier, oignons en rouelles. Ajoutez lard gras, ou beurre, ou huile d'olive, si c'est en maigre. La poissonnière ainsi garnie et accrochée à la crémaillère, faites un feu très clair, la flamme prendra bientôt au vin. Laissez réduire aux deux tiers, retirez le poisson, faites-le bien égoutter, et servez froid ou chaud, avec sauces et garnitures.

Turbot à la sauce aux câpres.

Le turbot étant cuit comme il est dit à l'article précédent, dressez-le sur un plat recouvert d'une serviette, le ventre en dessus, avec une sauce aux câpres à part. Le turbot cuit de la sorte peut se manger à l'huile, se mettre au beurre noir ou de tout autre manière.