

**LA PERSÉVÉRANCE.**

Au mois de septembre dernier,  
 Une souris trottait dans son grenier  
 Le long du mur. Soudain elle s'arrête,  
 Lève la tête,  
 Flaire, refflaire, avise un petit trou  
 Par où  
 Son œil peut distinguer de succulentes choses  
 Dans le grenier voisin :  
 Du lard, du suif, des noix et du raisin.  
 Mais pour le trou ses formes sont trop grosses :  
 Ayant ainsi pensé, voilà que la petite  
 S'esquive, mais revient bien vite ;  
 Puis au bout de quelques instants,  
 Se dresse vers le trou, le gratte et le regratte  
 Avec ses dents, avec sa patte,  
 Pour l'agrandir  
 Et l'arrondir ;  
 Et vers le soir, ma travailleuse  
 Ayant bien grignoté, suant, fondant en eau,  
 Se retire toute joyeuse  
 De pouvoir y fourrer la moitié du museau.  
 Le lendemain, même courage,  
 Même empressement à l'ouvrage.  
 Elle passa sa tête, ensuite tout son corps,  
 Et voilà ma souris dehors.  
 Ayez sa persévérance,  
 Son courage, sa patience,  
 Et vous viendrez à bout  
 De tout.

FREDERIC JACQUIER.

**L'onguent de ma cousine.**

Durant la guerre d'Espagne, en 1810, un pauvre prêtre espagnol avait été charitablement recueilli par un vieux gentilhomme de Bordeaux, qui lui donna l'hospitalité pendant plusieurs années. En mourant, ce prêtre laissa à son bienfaiteur pour tout héritage la recette d'un précieux onguent dont il avait expérimenté lui-même en maintes occasions la puissante vertu. A son tour, le vieux gentilhomme laissa cette recette à sa fille unique qui est ma cousine, cher lecteur, et qui, à l'âge de quatre-vingt-six ans, consacre tout son temps et le reste de ses forces à soulager les malheureux.

Elle a bien voulu me faire part de son secret qui va devenir le secret des lecteurs de *L'Ouvrier*, et par conséquent de toutes les mères de famille et de toutes les personnes qui aiment à adoucir les souffrances de leurs frères.

Cet onguent est d'une efficacité extraordinaire pour guérir les clous, les panaris, les vieilles plaies, pour faire crever les abcès, pour dissoudre les tumeurs et pour faire passer les rhumatismes.

Sa composition est des plus simples.

**Manière de faire cet onguent.**

Prenez un quart de livre de cire vierge, une livre de résine et une livre de poix de Bourgogne. Mettez sur un feu doux une casserole enduite d'un peu de beurre frais pour empêcher l'onguent de s'attacher à la casserole : faites fondre d'abord la cire, puis ajoutez la résine et la poix de Bourgogne réduites toutes deux en petits morceaux.

Quant tout est fondu, mêlez avec soin, et versez par petites portions l'onguent chaud et liquide dans de l'eau froide. Plongez la main dans cette eau, et, avant que l'onguent ait eu le temps de refroidir ou de se durcir sur un marbre ou sur une pierre bien propre.

**Manière de se servir de l'onguent.**

Prenez de cet onguent un morceau proportionné à la grandeur de la plaie ou du mal qu'il faut couvrir entièrement. Faites-le mollir dans de l'eau chaude et pétrissez-le de manière à pouvoir l'étendre sur du linge, en lui conservant l'épaisseur au moins d'une pièce de cinq francs. Puis collez l'onguent sur l'endroit malade et laissez-le faire son effet.

S'il s'agit d'un clou, d'un panaris ou d'une plaie qui suppure, ayez soin, deux ou trois fois par jour,

de lever l'onguent, de le nettoyer avec de l'eau tiède, et d'essuyer l'humeur de la plaie. Le même onguent peut servir deux jours de suite. Il faut continuer jusqu'à complète guérison. Quand il n'y a pas de suppuration, il ne faut pas toucher à l'appareil.

Il arrive souvent que, par l'effet de l'onguent, les tumeurs, grosseurs, etc., rendent une sorte de sueur. Il ne faut pas manquer, une fois par jour, de laver cette sueur, avec un peu d'eau tiède.

Il est très-bon, pour préparer l'effet du remède et rendre la peau plus tendre, de faire précéder la pose de l'onguent d'un petit cataplasme de feuilles de mauve bouillies dans du lait. Par ce moyen le panaris ou le clou est bien mieux disposé à recevoir l'action de l'onguent, et l'inflammation est moins douloureuse. On peut laisser ce cataplasme pendant vingt-quatre heures.

L'onguent de ma cousine a été examiné par plusieurs médecins et pharmaciens de Paris, qui ont reconnu qu'il ne pouvait, en aucun cas, faire de mal. Quant à son efficacité, l'expérience est là qui l'atteste. Bien souvent, sous son action bienfaisante, des panaris ont percé en deux ou trois jours, et de vieilles plaies réputées incurables ont été fermées promptement.

Je termine en vous faisant observer que l'excellent onguent de ma cousine ne doit jamais s'appliquer sur les écorchures et autres plaies vives qui ne suppurent pas. Il les enflammerait au lieu de les guérir, sa vertu consistant à attirer au dehors les humeurs et les acrétes.

Communiquez cette recette à vos amis et connaissances, en particulier aux personnes qui s'occupent du soin des pauvres et des malades.

**L'OUVRIER DOIT LIRE.**

Et c'est pour l'ouvrier spécialement que nous avons fondé ce journal.

Un moyen que nous avons employé, réussit un peu ; c'est le présent hebdomadaire. Nous avouons, cependant, que vu nos ressources qui sont nulles, si petites que soient les dépenses, nous nous en apercevons.

Humblement, nous sollicitons pour les pauvres ouvriers, nos lecteurs,

**LES RICHES**

de faire choix dans leur mille et un rien, de quelques petites choses, soit chromos, cadres, albums, etc., dont, bien entendu, nous demanderons qu'on nous fasse présent.

Chaque semaine, au lieu d'une devinette, nous en mettrons deux, ou trois, et plus s'il le faut, chaque réponse juste (et tirée au sort), méritera un présent.

C'est donc la collaboration des gens aisés et instruits que nous demandons, pour forcer à lire et s'instruire les ouvriers pauvres et ignorants. Forts de notre intention, nous remercions d'avance les généreux donateurs de la bonne œuvre qu'ils vont faire.

**RECETTES.**

*Harengs frais à la bourgeoise.*—Ecaillez, lavez et essuyez vos harengs avec un linge ; faites-les cuire sur le gril, et servez-les avec une sauce blanche aux câpres.

*Ragoût de bœuf.*—Coupez les morceaux de la grosseur des patates ; mettez de l'eau bouillante pour couvrir le bœuf, et ajoutez y un peu de farine rôtie, deux oignons, de la ciboule, un peu de têtes de clous, avec poivre et sel, persil et sarriette ; deux heures sur le feu.

*Ragoût de pattes de cochon.*—Prenez deux pattes que vous ferez scier en quatre, ôtez les argots, mettez dans le chaudron trois pintes d'eau, trois oignons, persil, poivre, sel, cinq cuillerées de farine rôtie ; laissez bouillir pendant quatre heures, en brassant de temps à autre.

**HISTOIRE D'UNE PIPE.****CHAPITRE XVIII.**

*Pierre qui roule n'amasse pas de mousse.*

« C'est un rude métier que celui de pêcheur, pénible et dangereux sur la côte, où l'on risque trop souvent sa vie pour un misérable gain, mais bien plus périlleux encore dans les parages du Nord quand, dans un vaisseau, il faut affronter les rigueurs de l'hiver, la fureur des vents et des flots, braver la faim et la soif, éviter les écueils cachés sous les vagues et les blocs flottants de glace, poursuivre dans un frêle canot et attaquer, à demi-longueur de lance, ces géants de la mer dont un seul coup de queue peut en un instant broyer hommes et embarcations. Oui, c'est un rude métier qui demande une âme et un corps de fer ; mais aussi après la vie du pirate, celle du baleinier est bien la plus entraînant que puisse désirer une nature ardente et avide d'émotions.

« Après quelques mois d'un noviciat, toujours pénible pour tout marin qui n'a pas été bercé par les vagues depuis sa première enfance, le fugitif de la Val-Grün avait pris goût à sa nouvelle profession. A vrai dire, la nature semblait l'avoir taillé pour en faire un vrai marin, et Isaac van Stiewen, un vieux loup de mer, auquel sa prédilection pour son costume goudronné avait valu le sobriquet de *Père-la-Cape*, répétait, en voyant l'engagé prendre un riz dans les voiles hautes, par la plus forte brise : Pour sûr l'enfant est une canaille, mais c'est aussi un fameux mousse.

« Aux yeux de tout l'équipage, un pareil mot dans la bouche du Père-la-Cape, valait un ordre du jour appuyé d'un bon de double ration, payable à vue sur la cambuse.

« Ce n'était cependant pas par vocation, que André avait embrassé cette carrière. A Utrecht, à Leyde il avait espéré trouver, comme ouvrier relieur, un emploi, au moins momentané, qui lui permit de se remettre un peu en fonds.

« L'art de l'imprimerie, nouvellement importé dans ces deux villes savantes, venait de donner un développement extraordinaire à l'industrie des parcheminiers et autres habilleurs de livres. Les ateliers regorgeaient de travail et les bras manquaient. L'occasion ne pouvait être plus favorable. André offrit ses services à tous les maîtres successivement. Personne ne voulut de lui.

—Et pourquoi cela ? demanda Vincent.

—Parce que les réglemens s'y opposaient, reprit mon père. Aujourd'hui, un ouvrier, s'il est bon travailleur, trouve partout à se placer ; alors, il n'en était pas ainsi. Rien n'était plus difficile que de se faire agréer par une corporation autre que celle de la ville ou de la province où on était né. Chacun chez soi, disait la règle. Règle égoïste à laquelle les associations tenaient cependant si étroitement qu'en plusieurs occasions et notamment à la prise de Calais par les Anglais, on vit les villes françaises d'alentour refuser d'admettre dans leur sein les ouvriers fugitifs, et qu'il fallut toute l'autorité du roi de France pour contraindre les maîtres des corporations à donner de l'ouvrage à leurs compatriotes dans la détresse.

« C'est abominable, cela, fit Bastien. Entre camarades on doit s'aider, tous les ouvriers sont des frères.

—Très-bien ! mon ami, dit le colonel.

—Et encore mieux, en mettant le mot hommes au lieu d'ouvriers, répartit mon père, car il n'y a plus sur la terre que des frères depuis que Jésus-Christ nous a légué, du haut de sa croix, la fraternité en héritage.

L'auditoire battit des mains, mon père continua : « Ne nous hâtons pas trop cependant de condamner l'exactitude scrupuleuse avec laquelle les pré-