

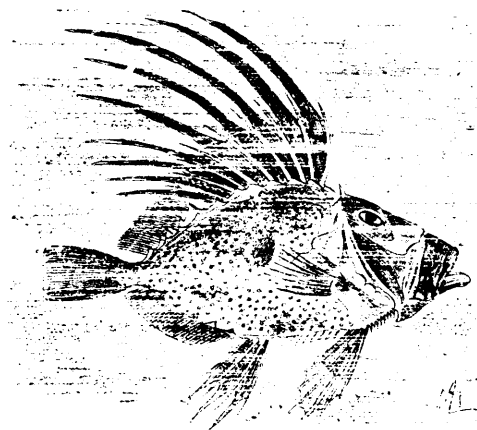
croient que c'est plus tard que, sur l'ordre du même Jésus, saint Pierre tira de l'eau un poisson qui avait attrapé *au vol* la pièce de monnaie due au collecteur des taxes de Ponce-Pilate ; enfin, il n'est pas jusqu'à saint Martin qui ne soit emprunté pour baptiser le Zée, sous prétexte qu'on le pêche aux environs de la fête de ce saint !

Il faut avouer, en tout cas, que les saints Christophe et Pierre avaient de furieux doigts pour avoir laissé une aussi remarquable tache indélébile, qui s'est transmise de génération en génération jusqu'à notre siècle sceptique.

Le pauvre animal qui nous occupe ne se doute vraisemblablement pas que sa tache a fait verser bien de l'encre, et parce qu'elle soit due à une intervention quasi divine. *Diri.*

Quittons donc la fable et rentrons dans le domaine de la science, la seule vérité qu'il y ait ici-bas.

De l'ordre des acanthoptérygiens scombroïdes (du grec : *acantha*, épine ; *ptérigion*, nageoires ; *secobros*, maquereau ; *éidos* forme), le Zée est un poisson de forme ovale, ayant le corps comprimé, la queue courte, et l'épine dorsale garnie d'épines accompagnées de membrane et d'une série de petites épines qui sont réparties sur les faces dorsales et anales, de chaque côté des nageoires supérieures et inférieures.



LE ZÉE

La bouche est protractile ; elle est garnie de dents fines et faibles. L'œil est grand et terminé par deux taches qui semblent des larmes séchées, — la douleur, sans doute, d'avoir été enlevé du sein des flots par de si célèbres saints.

Il y a plusieurs espèces : la principale, le *Zeus faber* de Linné (Zée forgeron), est connue en France sous le nom de *Dorée*. Pourquoi, me direz-vous, Zée forgeron ? Parce que suivez-moi bien, on prétend trouver dans son squelette des os ou des épines qui rappellent (oh ! combien de loin !) la forme des principaux outils du forgeron... ouf !

Ce *Dorée* a une plus grosse tête que ses congénères ; sa bouche est aussi très large et son corps recouvert d'écaillés très petites, mi-parties gris d'argent, mi-parties jaunâtres, qui dans l'eau scintillent comme des paillettes d'or. Au moins, voilà un surnom mérité. Ses flancs portent la fameuse tache ronde et noire, entourée d'un cercle gris, souvent assez clair. On le trouve sur toute les côtes de France, principalement dans la Méditerranée ; il est vorace, et préfère, la haute mer.

En Angleterre, sa chair succulente est un mets recherché ; en France, on lui tient rigueur de sa laideur indéniable et nos tables lui sont inconnues. — Tant mieux pour lui !

Dans les eaux tranquilles et douces de la partie méridionale de l'Asie, se tient le *Zée rusé*. S'il croit au danger, il s'arrête, son museau, j'allais dire son nez, s'allonge et se transforme en un cornet de forme cylindrique, qui, sans doute, lui permet d'entendre (au figuré)

ou de pressentir les dangers de l'onde amère. Cet appendice lui sert encore à lancer un filet d'eau sur les insectes qui viennent se poser sur les feuilles des plantes marines, de façon à paralyser leurs ailes ou, par la force du jet, à les précipiter dans l'eau.

Il se distingue encore par une moins grande prodigalité de rayons dorsaux. La couleur générale est argentée, avec points noirs parsemés sur le dos. Les indigènes le pêchent et le vendent sur les marchés, et sa chair est très agréable.

GEORGES BRUNEL.

QUESTIONS PRATIQUES

LE MOUCHOIR

Si bizarre que cela soit, ce modeste petit morceau d'étoffe appartient au domaine de l'hygiène par bien des côtés que nous allons passer en revue.

Tout le monde le connaît : c'est un hôte de chaque instant, un compagnon de jour et de nuit, qui est fait en tissu de coton, de toile ou même de soie, et qui sert à recevoir le produit des sécrétions qui ont lieu dans les cavités nasales.

Les meilleurs mouchoirs sont ceux de toile fine, peu encombrants dans la poche, et d'un tissu qui n'irrite pas les narines. Il serait très difficile de se passer de mouchoir. Rappelez-vous, ce qui a certainement dû vous arriver, combien vous avez été malheureux lorsque, étant hors de chez vous, vous vous êtes aperçu de la perte ou de l'oubli de votre mouchoir ; et cela dégénère en véritable calamité si vous êtes atteint d'un de ces enchevêtrements si désagréables et qui constituent une des petites vexations de notre triste existence. Dans le coryza le mouchoir est indispensable et joue certainement le premier rôle, car on en use bien quatre à cinq par jour : il fait partie du traitement ; il doit être en toile très fine, afin de ne pas irriter davantage le nez, déjà échauffé par les mucosités âcres qu'il secrète. Il faut, du reste, le changer dès qu'il est mouillé : parce que l'humeur qu'il recèle est douée de principes âcres, dont le contact amènerait ces rougeurs érysipélateuses, accompagnées d'excoérations plus ou moins vives, que l'on voit apparaître aux orifices des narines et sur les lèvres lorsque le coryza a duré un certain temps.

Il y a des personnes qui, pour se moucher, se prennent le nez le tirent en tout sens, en faisant des efforts grotesques ; or, c'est là une pratique des plus pernicieuses, d'abord parce qu'à la longue on amène la déformation et la déviation du nez. Considérez attentivement combien de personnes ont le nez dévié à droite. Cela vient de l'habitude que l'on a de se moucher de la main droite, et ensuite parce que, en faisant cet effort, on pousse brusquement une certaine quantité d'air dans l'oreille moyenne, par la trompe d'Eustache, et que l'on peut déterminer ainsi une otalgie plus ou moins douloureuse. Après certaines opérations, dans les hernies, dans les hémoptysies et les hémorragies diverses, dans les anévrysmes, il est recommandé d'être très prudent dans la manière de se moucher, de ne faire aucun effort, dans la crainte de ramener des accidents que l'on a eu souvent beaucoup de peine à enrayer.

Il faut apporter le plus grand soin à la propreté des mouchoirs que l'on promène aussi souvent sur la figure, et qui doivent passer à la lessive à chaque blanchissage. Les femmes portent des mouchoirs qui complètent leurs toilettes, tout garnis de dentelles et de broderies les plus rares et les plus riches. Ce sont là de simples détails auxquels les mondaines

attachent un grand prix, et qui, du reste, coûtent fort cher, mais qui, on le comprend, ne servent en rien à l'usage ordinaire ; ils sont simplement destinés à recevoir quelques gouttes d'un parfum plus ou moins pénétrant. Doit-on parfumer son mouchoir ? Je n'hésite pas à répondre oui, mais il faut s'entendre : si vous inondez votre mouchoir d'un flot de senteurs tellement odorantes que vous vous en incommodiez vous-même et vos voisins, ainsi que le faisait Henri III, qui, dit-on, annonçait son arrivée par les odeurs qui le devançaient, je vous dirai non, parce que vous serez souvent la cause, pour vous et ceux qui vous approchent, de migraines intolérables ; mais si vous l'imprégnez seulement de quelques gouttes d'un parfum très fin, vous n'en retirez que le bénéfice et vous vous en trouverez bien dans beaucoup de situations. Dans les courses rapides, contre le vent, en passant d'une température dans une autre, il est bon d'avoir un mouchoir devant la bouche.

Dr HENRI PERRUSSEL.

CARNET DE LA CUISINIÈRE

Sauce poivrée. — Coupez en petits morceaux une moyenne carotte, un oignon, un quart de jambon cru fumé, quelques branches de persil ; mettez au feu dans une casserole avec un petit morceau de beurre, faites revenir blond, mettez avec quatre cuillerées de vinaigre et autant de bouillon, laissez cuire un quart d'heure, ajoutez six cuillerées à bouche, quelques grains de poivre, trois clous de girofle ; faites faire encore quelques bouillons, passez et réservez.

Pain perdu. — Mettez tremper pendant 10 minutes des tranches de pain dans du lait sucré et aromatisé — égouttez-les, trempez-les dans l'œuf battu, faites frire. — On le fait avec des desserts de brioches, baba, bûche, biscuit. — Au lieu de lait on peut faire tremper les pièces dans une crème préparée comme pour le pouding à la crème — égoutter, tremper dans la pâte et faire frire. On peut aussi les tremper dans l'œuf et faire cuire dans du beurre.

Roux aux oignons. — Dans un grand nombre de sauces où il faut mettre de l'oignon, on met cuire celui-ci dans le beurre avant d'ajouter la farine. On laisse, selon le cas, l'oignon prendre couleur, ou on le retire du feu quand il est encore blanc.

UN CONSEIL PAR SEMAINE

Traitement de la coqueluche. — Le thym commun (*thymus vulgaris*) est un remède très efficace contre la coqueluche ; non seulement cette plante a la propriété d'abréger la durée de la maladie et de modérer la violence des accès, mais elle prévient, en outre, la naissance de complications de nature inflammatoire. La toux cesse, en général, dans l'espace d'une quinzaine de jours ; au bout de deux à trois jours, les symptômes douloureux ont disparu. L'infusion se prépare comme on ferait du thé, avec 20 grammes de thym pour 150 grammes d'eau bouillante ; laissez infuser un quart d'heure. Passez, sucrez légèrement avec du sirop de tolu et donnez une cuillerée à soupe six à dix fois par jour, suivant l'âge de l'enfant.

Les *Farces de Piron* font rire tout le monde, égayent tous les foyers. Pas d'intérieur sombre. Il faut rire à gorge déployée. Prix : 10c. G.-A. & W. Dumont, libraires, 1826, rue Sainte-Catherine, Montréal.