

moleste, ils reviennent chaque printemps au nid qu'ils se sont construit. Un couple de ces aimables oiseaux niche depuis nombre d'années, dans un buisson sous nos fenêtres à Spencer Grange.

Il est rare de voir, dans nos campagnes, un groupe de sapins, un verger, un vieux manoir dont les grands ormes ou les peupliers de Lombardie, ne contiennent le berceau et la famille d'un couple ou plus de ces oiseaux.

"A la Baie d'Hudson, dit Sir John Richardson, les bois sont silencieux pendant la grande clarté du jour; mais vers minuit, lorsque le soleil est près de l'horizon, que l'ombre des arbres s'allonge, le concert des Merles commence et ne finit que vers six heures du matin. Ce chant se compose d'une variété de notes fort accentuées et fort mélodieuses."

Le cri d'appel du Merle lorsqu'il cherche sa nourriture à terre, ou qu'il se pose en hochant la queue, sur les clôtures, consiste en divers exclamations qu'il répète avec emphase *pieceshit, pemp, pemp*, il les accompagne d'un claquement de bec, d'un mouvement de queue de haut en bas, et d'un léger trémoussement d'ailes.

Le Merle se bâtit un nid solide, dont la coque est composée de boue humide et de racines: l'intérieur est doublé de foin et d'herbes fines. La fourche d'un pommier, l'angle du berceau champêtre où grimpe la vigne sauvage ou le houblon, la maîtresse branche d'un grand chêne, d'un orme, d'un sapin, tels sont les lieux où il placera sans défiance son nid, où cinq œufs d'un beau vert sont couvés avec une rare assiduité par la femelle, et en son absence, pendant le repas, par le mâle: l'incubation dure quatorze à quinze jours, les petits naissent couverts d'un duvet blanc et roux.

Le Merle est si attaché à ses petits, qu'il les nourrit en captivité, — qu'il vient les soigner jusque dans les appartements. Le mâle a beaucoup d'affection pour la femelle et la quitte rarement. Il se tient, quand elle couve, sur l'arbre le plus voisin et la réjouit par ses chansonnettes.

Le Merle, bien qu'insectivore, se guide beaucoup dans ses voyages et ses migrations, surtout l'hiver, par la quantité et l'abondance des fruits, baies sauvages, etc., que les localités lui offrent. Il hiverne régulièrement dans certains vallons ombragés de l'Amérique, (de la Nouvelle-Angleterre,) où les baies abondent à cette saison. Il ne se montre en Californie que pendant l'hiver: quelques couples y restent pour s'y accoupler, — dans les régions montagneuses.

L'ornithologiste Samuels, (1) a consacré d'intéressantes pages aux habitudes du Merle, que l'on devrait consulter.

Le chant du Merle, sans égaler la mélodie de la Grive Rousse ou de la Grive des Bois, n'en est pas moins un agréable prélude au concert général, que les autres chantages des bois nous présentent, à l'approche du printemps.

Perché sur la plus haute branche de l'arbre qui ombrage la commune, il y fait résonner son bruyant clairon dès l'aurore, soit pour dissiper les soucis de sa compagne pendant le temps de l'incubation, soit qu'obsédé du Dieu de l'harmonie, il donne libre cours à ses transports. Loin d'être défiant comme le Merle de France, il recherche le voisinage de l'homme. Les allées du jardin, le sillon fraîchement creusé, le parterre aux fleurs, la rive du limpide ruisseau où il prend son bain matinal; voilà où, d'ordinaire, on le trouve après le lever du soleil. Il y recueille industrieusement en sautillant graines, insectes, vermineux. En état de domesticité, on le nourrit au pain et au lait: il chante et siffle en cage d'une manière admirable. L'écolier pervers ne le dénicher qu'en tremblant, comme si malheur lui en adviendrait. Quelques misérables pourtant, lui tirent des coups de fusils et exposent ensuite sa dépouille sur nos marchés. (2) Enfin, c'est un bien grand favori en Canada, que le Merle.

Le mâle a le bec jaune; les côtes et le dessus de la tête, noires. Les tectrices d'un gris foncé, avec une teinte olivâtre; les plumes des ailes, noirâtres, frangées d'un gris clair; la queue, noir-brun; les deux plumes extérieures tachetées de blanc à l'extrémité; trois taches blanches autour de l'œil; le menton blanc, avec des taches noires; la gorge, le ventre et le dessous des ailes, roux orangé; l'abdomen, blanc; le dessous de la queue, semé de taches blanches. La femelle a des couleurs moins vives. Chez les jeunes, les taches foncées sur la poitrine prédominent; le dos est plus noirâtre que chez les adultes. Le bec foncé d'abord, devient plus tard d'un jaune pur.

Dimensions du mâle, 10 x 14 — de la femelle, 9 x 13, pouces.

J. M. LeMOINE.

Sillery, juin 1875.

CAUSERIE DE QUÉBEC

Je viens de lire, non pas tout d'une haleine, mais à petites doses, *La croix de Berny*.

Je sais bien que je vais paraître naïf et peu connaisseur, que les gens du métier

(1) *Bird of New England*, page 154.

(2) Ceci avait lieu avant la passion de la loi pour protéger les oiseaux insectivores.

vont hausser les épaules ou me foudroyer de leur mépris; mais je dois avouer, en toute sincérité, que je n'ai pas trouvé ce livre aussi beau qu'on le dit. Comme ces gravures de modes dont la régularité mathématique et la perfection désespérante accusent le métier plutôt que l'art. *La Croix de Berny* est un récit trop endimanché pour être naturel.

Je sais bien qu'il faut de l'audace, presque de la témérité pour tenter de critiquer ce qui sort de la plume de Mme de Girardin, de Théophile Gauthier, de Jules Sandeau et de Méry. C'est un attentat contre le talent, un crime de lèse-célébrité. Mais, que voulez-vous? Je suis fait comme cela; j'aime à juger par moi-même et à ne pas toujours trouver une chose belle sur le simple dire d'autrui.

C'est ainsi qu'il m'est impossible de me pâmer d'admiration en écoutant les récitatifs de la *Création* d'Handel ou certains passages algébriques de Beethoven et Mendelssohn. Je comprends que la science vienne au secours de l'art, mais elle ne doit pas l'effacer. Les choses tirées au cordeau me déplaisent, et un tronc d'arbre raboté et cannelé par la main des hommes pourra avoir son mérite comme fût de colonne, mais, en tant qu'arbre, il ne sera jamais, à mes yeux, qu'une indécente violation de la beauté naturelle.

Le récit délayé dans le titre injustifiable: *La Croix de Berny*, est donné sous forme de lettres.

C'est un premier tort, à mes yeux. J'ai toujours eu une horreur marquée pour ces histoires enfermées sous d'interminables épîtres dans lesquelles la date et le lieu sont mystérieusement remplacés par une lettre majuscule et une moitié de chiffre garnies de points de suspension.

*De Marie à Joseph; d'Albert à Marguerite; De la même au même; Du même à la même; c'est plus fort que moi, je ne puis pas supporter ces choses fades, fussent-elles de la plume d'Homère ou de Virgile même.*

Pourquoi tous ces ziz-zags factices, quand on peut si facilement aller droit au but. J'admire le touriste qui, au lieu de suivre la route ordinaire, grimpera audacieusement sur quelque roc escarpé et côtoiera un précipice afin de trouver un beau point de vue, ou pour goûter un peu au vertige des abîmes; mais je me moque justement de celui qui, dédaignant le sable des rues, escalade les maisons et marche d'un pied fier sur la ligne des gouttières. Le grand et le beau sont les proches voisins du ridicule; et si l'on ne tient pas compte des lieux et des circonstances on risque, en cherchant à atteindre les premiers, de faire une pitoyable chute du côté du second.

La lettre est une chose admirable qui, comme la conversation, peut admettre tous les genres, à l'exception d'un seul: le genre ciselé. A mon sens, une lettre écrite à la postérité, comme la plupart de celles de Cicéron et presque toutes celles de Mme. de Sévigné, n'est pas une lettre. Cela peut-être très-joli comme narration châtifiée, comme harangue ou comme traité de philosophie, mais comme lettre c'est manqué. On a beau dire, le naturel, dans la lettre comme dans la conversation, doit être la première et la principale qualité. Autrement, cela me fait toujours penser à ma domestique qui me dirait:

Le soleil est très-beau, le ciel est sans nuage; Désirez-vous, Monsieur, maintenant, déjeuner?

Pendant que je répondrais aussi poétiquement:

Pas encore, merci; je vais me promener.

Voyons, est-ce que je ne serais pas le premier à me moquer de moi? Et si vous vous mettiez de la partie aurais-je raison de me plaindre?

Au fait, je respecte beaucoup Mme de Girardin et j'ai pour son talent une admiration que je ne cache pas; mais il m'est impossible de trouver si belles qu'on le

dit les lettres qu'elle a signées *Frène de Châteaudun*. C'est étudié, c'est guindé, c'est poli à l'émeri comme une gravure de mode, mais ce n'est pas naturel. Les lettres de Méry, de Jules Sandeau, de Théophile Gauthier, ont exactement le même défaut; c'est trop correct pour être beau.

Une fois dans ma vie j'ai fait un dessin: c'était un moulin avec des arbres et une charrette. J'y avais travaillé pendant longtemps, avec le compas et la règle graduée. La chose aurait dû être parfaite. Elle l'était en effet, comme architecture ou levé de plans; comme dessin, elle était simplement horrible. Dans trois ou quatre coups de crayon, un connaisseur à qui j'avais montré mon œuvre, me fit le même sujet et ne se servit ni du compas ni de la règle. Je vous assure que son moulin et sa charrette avaient une meilleure tournure que les miens: j'avais fait de la science; il avait fait de l'art.

Voilà en somme ce qui me reste de *La Croix de Berny*. Je sais bien que je commets là une action téméraire. Mais, enfin, il y a tant de gens qui, tout bas, vouent Handel au gémonies, et tout haut le trouvent admirable!

Je dis tout haut, ce que beaucoup de personnes pensent tout bas.

NAPOLÉON LEGENDRE.

RECETTES.—ÉCONOMIE DOMESTIQUE

*Moyen de faire disparaître les taches de peinture à l'huile.*—Lorsque les taches sont encore fraîches, il suffit de prendre de la mie de pain rassis et de les en frotter vigoureusement avec le revers de la main; mais lorsqu'elles sont déjà vieilles, sèches et dures, il faut se servir d'un mélange d'essence de térébenthine et d'esprit de vin.

*Recette pour ôter les taches d'encre sur l'acajou, l'ivoire, etc.*—Trempez la barbe d'une plume dans un peu de jus de citron ou dans du vitriol liquide et touchez-en la partie tachée; frottez promptement avec un linge, et si la tache n'a pas disparu recommencez. Si la tache d'encre est récente, mettez dessus un peu de sel d'oseille et frottez avec un linge trempé dans l'eau chaude, la tache disparaîtra.

*Procédé employé par M. Thénard contre les taches d'encre, rouille cambouis, et contre les taches que produit le fer.*—On met du sel d'oseille dans une cuillère d'étain bien propre; on le délaye dans l'eau, on remplit la cuillère, puis on le fait dissoudre sur le feu; on verse ensuite cette dissolution bouillante sur les taches et on les verra bientôt disparaître. On renouvellera, au besoin, l'opération deux ou trois fois.

*Autre recette pour nettoyer les taches de rouille sur le marbre.*—Mélangez une égale quantité d'esprit de vitriol et de jus de citron; secouez bien le mélange et mouillez-en les taches; au bout de quelques minutes, lavez avec de l'eau et frottez jusqu'à ce que les taches soient parties; si le poli du marbre est altéré, frottez avec un linge à peine imbibé d'huile.

*Moyen d'enlever les taches de vin ou d'encre sur le linge.*—Tant que les taches de vin sont encore fraîches elles s'enlèvent facilement en les lavant avec du sel et du lait; ou bien on les trempe une nuit dans du lait aigre et on les lave le lendemain dans l'eau en les frottant avec du savon et du sel. Un autre procédé également éprouvé pour faire disparaître les taches d'encre et de vin rouge, est de les arroser des deux côtés avec la graisse qui découle d'une chandelle allumée, de manière que la tache en soit entièrement couverte. Dans cet état on laisse le linge six à huit jours sans y toucher, et au bout de ce temps on met ce linge à la lessive et on le savonne comme à l'ordinaire.

La tache aura entièrement disparu sans aucun inconvenient pour le linge.

Pour enlever les taches de cambouis sur les vêtements et le linge, on met du beurre sur la tache, on la frotte bien ensuite et on la place entre deux morceaux de papier brouillard, et on la repasse avec un fer chaud. Par ce moyen plusieurs fois réitéré et en changeant le papier, toute la graisse pénétrera dans le papier et sortira de l'étoffe.

Ce procédé est aussi applicable aux taches de graisse, d'huile, de suif et de cire.

Pour enlever les taches d'huile sur les livres et gravures, on se sert du même procédé.

SCIENCE POPULAIRE

LES SAUTERELLES EMPLOYÉES COMME APPAT POUR LA PÊCHE

Voici sur ce sujet quelques nouveaux détails que nous lisons dans le *Mobacher*, journal officiel de l'Algérie:

M. le docteur Morvan, ancien médecin de la marine à Douarnenez (Finistère), a repris, il y a quatre mois, l'idée de substituer la sauterelle salée à la *rogue de Norwège*, employée comme appât pour la pêche de la sardine sur les côtes de France. La *rogue* est le nom sous lequel on désigne le *frai de morue*. Cette matière qui, par elle-même, n'a pas grande valeur, est exclusivement fournie par le commerce de la Norwège, qui en a sans cesse élevé le prix de vente, de telle sorte que la *rogue*, qui se vendait 40 francs le quintal, se vend aujourd'hui 120 francs et a triplé de prix. L'exercice de ce monopole a eu pour effet de plonger dans une affreuse misère, les milliers de marins qui n'ont pour vivre que le produit de leur pêche; beaucoup d'armateurs, effrayés de cette situation, n'ont pu organiser encore leurs équipages. Cependant, la pêche s'ouvre dès le mois de mai sur certains points du littoral. C'est un retard de plus de quatre mois qu'elle éprouvera cette année.

La consommation de la *rogue* atteint, chaque année, le chiffre de 6 à 7 millions de kil; c'est donc une somme de près de 7 millions dont la France est tributaire de l'étranger. On comprend dès lors aisément tout l'intérêt que la population maritime et le commerce français retireraient de l'emploi pour la pêche de la sardine, d'un appât pouvant être substitué à la *rogue*. M. le docteur Morvan a songé à utiliser la sauterelle d'Afrique, et, dans ce but, il a pris un brevet pour la préparation et l'emploi de la sauterelle salée pour la pêche sur l'Océan et sur la Méditerranée.

Il a désigné pour correspondant, en Algérie, M. Saintmarc, à Blida, qui a bien voulu se charger de réunir les premiers approvisionnements.

L'exécution de l'entreprise est des plus simples. Grâce à l'initiative de M. le Gouverneur général de l'Algérie, des instructions viennent d'être adressées aux diverses autorités, pour que les indigènes soient mis au courant de cette question, se livrent à la récolte des sauterelles, œufs et criquets, et les apportent à Blida après les avoir mélangés à du sel gemme, ce qui constitue un procédé de salaison à sec, le seul que l'on puisse aisément mettre en pratique. Ce n'est pas sous cette forme que la sauterelle salée sera employée comme appât; il faudra lui faire subir une nouvelle préparation; mais la sauterelle pourra ainsi être bien conservée jusqu'au port d'embarquement. Dans tous les cas, tout fait espérer que cette nouvelle industrie créera, pour l'Algérie, une source de revenus importants. Aujourd'hui, les sauterelles ont été signalées sur bien des points de l'intérieur; rien ne sera plus facile que de tenter ces premières expériences.

CONSERVATION DE LA GLACE EN PETITES QUANTITÉS

L'emploi de la glace, comme agrément et dans certaines maladies, s'est fort répandu de nos jours. Il est facile de s'en procurer en tout temps, mais il ne l'est pas autant d'en conserver de petites quantités, 5 kilogrammes par exemple. Un moyen facile et économique de la conserver consiste à la mettre dans un pot couvert avec une assiette, placé sur un lit de plume et entouré d'un autre oriller ou coussin en plumes. La chaleur venant de l'extérieur est retenue par les plumes, qui sont de très-mauvais conducteurs de calorique. Par une température de printemps, le docteur Schwarz a pu ainsi conserver 3 kilogrammes de glace pendant huit jours.

UN ANCIEN SYSTÈME MÉTRIQUE

La bibliothèque de Sardanapale, roi d'Assyrie, trouvée dans les fouilles faites à Ninive par M. Layard, prouve que la science n'avait pas fait peu de progrès en Asie, il y a deux mille cinq cents ans. Cette curieuse bibliothèque consistait en tablettes planes carrées de terre cuite. Les anciens Assyriens avaient un système de poids et mesures dans lequel, comme dans le système français, toutes les unités de surface, de capacité et de poids dérivèrent d'une seule unité linéaire typique. La base du système était la coudée (égale à 20, 67 p.). Celle-ci était divisée en soixante parties, correspondant aux minutes du degré. La coudée, multipliée par 360, nombre des degrés du cercle, donnait la stade, unité des grandes distances. L'unité fondamentale de superficie était le pied carré, le carré d'une longueur dont le rapport à la coudée était de 3 à 5, ou 12,4 pouces de notre mesure. Le pied cube était le métreta, étalon de toutes les mesures de capacité; et le poids d'un pied cube donnait le talent, unité fondamentale de poids; la division sexagésimale du talent donnait, premièrement la mine (égale à 510,83 grains), secondairement le drachme (égal à 8,54 grains).

Le système sexagésimal était employé dans toutes leurs mathématiques, l'unité étant invariablement multipliée ou divisée par soixante et ainsi de suite à l'infini. "Il est bien