

LES Blancs d'Œufs Homicides.

L'actualité scientifique chôme quelque peu. Je ne sais si, les yeux tournés vers Rome, les savants sont trop occupés à suivre les différentes phases de la nouvelle querelle des investitures pour continuer à observer leurs cornues, mais il est certain que les pauvres chroniqueurs sont, pour le moment, fort en peine de trouver un sujet présentant quelque intérêt général. Pas le moindre rayon U, K ou Z à se mettre sous la plume. Heureusement que si la science proprement dite se repose ou se recueille, le fait-divers va son train, et les braves gens qui ont failli se faire empoisonner en mangeant des gâteaux saint Honoré, sont peut-être des hommes dévoués, qui ont pris en pitié l'embarras des chroniqueurs. Leur nom soit léni! Mais qu'ils ne récidivent pas! On sait de quoi il s'agit: un pâtissier du faubourg Saint-Denis ayant coactionné avec un ouvrier un talent tout particulier, des gâteaux dits de saint Honoré, les avait vendus à un certain nombre de clients qui, après avoir mangé les gâteaux en question, donnaient des signes manifestes d'empoisonnement. Quelques-uns furent même malades et inspirèrent, pendant quelques jours, des craintes sérieuses à leur entourage. Des plaintes furent adressées au commissaire de police du quartier contre le pâtissier, qui ne put répondre qu'une chose, c'est qu'il avait, à son habitude, confectionné ses gâteaux avec tous les soins et toutes les précautions usitées en pareil cas, que ses matières premières étaient d'excellente qualité et que ses produits ne devaient, par conséquent, pas être incriminés. Malheureusement pour lui, il avait fabriqué ce jour-là un nombre relativement élevé de gâteaux honorés qu'il avait écoulés dans sa clientèle, et les plaintes se multiplièrent, chez le commissaire, d'une façon inquiétante. Il fallut bien se rendre à l'évidence: tout le mal venait des gâteaux d'abord soupçonnés. A qui se fier, grand Dieu! si le familial saint-honoré, ce complément obligé des agapes populaires, ce couronnement habituel des dîners d'anniversaire, se met à assassiner sournoisement les gens contents qui se fient à son air candide et doux? Je vous avoue que la chimie culinaire n'est pas mon fort, et que je sais beaucoup mieux préparer du chloro ou de l'acide hydrofluosulfurique qu'un gâteau mou ou une tarte aux prunes. Je me suis donc posé cette question: quelle est la substance qui entre dans la composition d'un saint-honoré et qui, par suite de circonstances imprévues, peut devenir nocive? Je me rappelle cet accident du même ordre, mais plus tragique encore, survenu il y a quelques années, et à la suite duquel toute une famille s'en était allée dans un monde meilleur; pour avoir ingurgité une innocente crème à la vanille, faite la veille avec des ingrédients de premier choix. Je me souvenais d'avoir, à cette époque, appris que la crème vanillée est, dans certains cas, un excellent baillon de

culture pour un microbe qui se trouve quelquefois errant dans l'air au grés des zéphyrs, et que si ce microbe vient, par malheur, à tomber dans la crème, il s'y développe, y pullule, l'envahit, la remplit de funestes "toxines" et la transforme en un poison capable d'envoyer rapidement au Père-Lachaise, en allures, les tempéraments les plus vigoureux et les estomacs les plus solides. Quels gredins que ces microbes! J'ai alors procédé par analogie et je me suis demandé si, dans le cas actuel, les accidents intestinaux dont le faubourg Saint-Denis aurait été le théâtre, n'auraient pas pour cause occasionnelle quelque micro-organisme, embusqué au coin des saint-honorés, comme un bandit de grande route au coin d'un bois, ce qui innocenterait le malheureux pâtissier. On ne peut, en effet, raisonnablement, exiger de ces utiles fonctionnaires qu'ils cumulent l'emploi de fabricant d'entremets avec celui de microbiologiste et qu'ils fassent à toute heure l'analyse microscopique de leurs produits. On ne peut pas non plus les obliger à attacher à leur établissement un histologiste spécialement chargé de surveiller l'innocuité microbienne des petites plats sacrés qu'ils élaborent. Il est vrai que par ce temps d'engorgement des fonctions publiques, ce serait là un déverrouillage utile pour les jeunes gens qui, avec l'annonce d'un jeune âge, ont arpillé leur vie dans la direction des recherches scientifiques et qui, si cela continue, en seront réduits, s'ils veulent manger à leur faim à se transporter à des places et carrefours, avec leurs microscopes, afin de faire voir pour deux sous, aux passants ébahis, les vers du fromage, les aiguilles du vinaigre, le bacille du croup, celui de la brucelle typhoïde ou les quarante-huit espèces de microbes qui se trouvent dans la bouche la plus propre et la plus saine. Mais ça, c'est de la sociologie! Revenons donc à nos saint-honorés. Ne sachant pas ce qui entrerait dans la composition d'un saint-honoré, je suis allé me renseigner chez un pâtissier de mes amis qui a bien voulu me donner une leçon de cuisine et voici ce que j'ai appris. La crème contient de la farine, du sucre, des œufs et de l'eau de fleur d'orange, à moins que vous ne préférez la vanille. On sépare les jaunes des œufs et on bat les blancs en neige. Quant aux jaunes, on les mélange à du lait, de la farine et du sucre. On y ajoute les aromates convenables, et on chauffe le tout sur un feu doux en agitant continuellement pour que la mixture ne s'attache pas. Au moment où elle donne son premier bouillon, on la jette sur les blancs qui attendent patiemment dans une casserole voisine. On mélange le tout intimement, et voilà! Ce n'est pas extraordinairement compliqué. Ainsi renseigné, je n'étais pas beaucoup plus avancé qu'avant. Heureusement que tout le monde n'est pas aussi ignorant que moi et qu'un de mes amis à qui je faisais part de mes perplexités, me signala, un recueil que je ne fréquente pas d'ordinaire et qui s'intitule la "Revue de pharmacie". Il s'y trouvait une étude d'un hygiéniste distingué, M. P. Carles, sur les empoisonnements par les gâteaux et spécialement par ceux qui sont agrémentés de crème. Ce qui fait le piquant de cette note, c'est qu'elle a paru dans le numéro du 10 mai, antérieure-

ment, par conséquent, aux accidents survenus dans le faubourg Saint-Denis. Ce qui prouve que M. P. Carles est non seulement un hygiéniste remarquable, mais encore qu'il est opportuniste et doué d'un flair incontestablement supérieur au flair légendaire de l'artilleur. M. P. Carles eut l'occasion d'étudier des empoisonnements qui se produisirent à Bordeaux en juin 1902 et, comme le fameux Félix (Quipetit), fut amené à en rechercher les causes. Conformément à la promesse évangélique, ayant cherché à la trouvaille. Rappelez-vous, je vous prie, à la recette de la crème que j'ai donnée plus haut, sans doute fort mal. Vous verrez que, dans les manipulations subies par les matières premières, toutes ont subi l'action du feu, sauf toutefois les blancs d'œufs que l'on s'est contenté de battre avec vigueur. Tous les microbes qui pouvaient exister dans la farine, le sucre et les jaunes d'œufs ont donc été tués et, par suite, sont devenus incapables de produire le moindre accident fâcheux. Mais il n'en est pas de même des blancs d'œufs qui sont crus et que leur mélange avec un liquide, même bouillant, est insuffisant à stériliser. Si donc les blancs contiennent des micro-organismes, les manipulations nécessitées par la confection de la crème n'ont pas le moins du monde troublé la quêtude ou altéré la santé de ces microbes. Peut-être avez-vous des microbes dans le blanc d'œuf? Si l'œuf est entouré de sa coque intacte, ne présentant pas de cassure ni même de fissure, l'invasion de l'œuf par les microbes extérieurs est impossible et l'œuf se conserve très longtemps, sinon frais, du moins indemne de tout germe nocif. Mais lorsque les blancs et les jaunes ont été extraits de la coquille et exposés à l'air, rien ne s'oppose plus à ce que les microbes qui vagabondent nombreux et variés dans l'atmosphère, y tombent et s'y développent, amenant une putréfaction rapide et odorante de la matière organique. Ordinairement, la putréfaction n'est pas immédiate: mais il semble que certains microbes, encore inconnus, la provoquent et l'activent avec une intensité presque fondroyante. Qu'un de ces microbes tombe par hasard sur les blancs d'œufs extravasés qui attendent dans un vase légèrement ouvert le complément nécessaire à leur transformation en crème, et voilà le loup introduit dans la bergerie. Comme ce loup-microbe est d'introduction récente dans le blanc d'œuf, il n'a pas encore eu le temps de commencer son œuvre malfaisante et, par conséquent, lorsque le pâtissier met le nez sur ses blancs, pour s'assurer de leur fraîcheur, son appareil olfactif—c'est son nez—n'est et ne peut être affecté par aucune odeur désagréable. Il croit, de très bonne foi, que ses œufs ne sont pas altérés et il verse avec confiance dans les blancs qu'il s'imaginerait intactes, le mélange bouillant de farine, de sucre et de jaunes d'œufs. Après quoi, il verse la crème sur sa pâte et il attend le client. Mais il peut se faire que le client tarde à se présenter. Pendant ce temps le microbe, qui a été peut-être un peu ébouillanté, mais n'a pas été détruit, se trouvant dans un milieu éminemment nutritif se nourrit, se reproduit avec ardeur et, dans la vitrine où le saint-honoré s'offre à la gourmandise des passants, détermine une décomposition rapide de la crème. Au bout de quelques heures, un brave homme passe: "Voilà,

dit-il, une croute dorée et de petite chou glacés qui eno-dreant une crème, ma foi, fort appétissante. J'estime que c'est aujourd'hui la fête de malégitime ou l'anniversaire de mon petit dernier, on va faire une ne-soignée!" Il entre, marchant l'objet, l'achète, l'emporte avec mille précautions pour ne pas gâter la belle ordonnance de la crème et, arrivé chez lui, le dépose triphalement sur la crédence, où toute la famille viendra successivement ou simultanément l'examiner, l'admirer avec des yeux ronds de convoitise. Enfin, le moment solennel est arrivé. Le papa ne veut laisser à personne le soin de faire les parts. Il ébauche d'innocentes farces; il fait semblant de ne pas pouvoir couper la pâte, tant elle est dure; il déclare que comme il est le plus gros, il va prendre la plus grosse part. Alors ce sont des oris, des protestations indignées, et toutes les menottes sont en l'air: "Non! c'est moi, c'est moi!" Dame! c'est qu'on ne mange pas tous les jours un saint-honoré, savez-vous? Aussi, quand chacun est servi, s'empresse-t-il de faire un sort à la part qui lui revient. Le gâteau a bien comme un goût singulier: il semble d'être pas de la première fraîcheur; mais bast! Ce n'est pas tous les jours fête et puis c'est peut-être le goût que cela doit avoir, un saint-honoré de choix. Que conclure? C'est que si fort que soit le faible que vous avez pour les gâteaux à la crème en général et les saint-honorés, en particulier, il faut suivre les conseils prodés de M. Carles; il faut vous méfier des blancs d'œufs qui ont longtemps attendu, hors de leur coquille, le moment d'être utilisés, et il faut, au risque de grever votre budget de 0 fr. 50, impropriablement les rejeter s'ils ont la monnaie d'argent suspecte. La crainte des ferments de putréfaction est le commencement de la sagesse et une condition de bonne santé. X.

CONSULAT DE FRANCE LA NOUVELLE-ORLEANS. BUREAU, 824 rue Gravier au haut de la Banque des Citoyens. Des renseignements sont demandés aux personnes dont les noms suivent: En cas de décès ou d'absence, les amis sont priés d'en donner avis au Consul.

ATLANTA AND NEW ORLEANS SHORT LINE. The Western Railway of Alabama. Les lignes directes entre la Nouvelle-Orléans et l'Atlantique. Double train quotidien. Chars et sacs de nuit à l'usage de la ligne. Chars particuliers, service sans égal.

CHEMINS DE FER. LOUISVILLE & NASHVILLE. LIGNE LA PLUS COURTE A L'Exposition Universelle (World's Fair). ST-LOUIS -ET- CHICAGO. LA VOIE A DOUBLE RAILS.

Queen and Crescent Route. Trains Vestibules Solides. Part de Louisville: No 2, No 4, No 6. Part de St-Louis: No 1, No 3, No 5.

POUR LA CALIFORNIE. Pendant Mars et Avril, SOUTHERN PACIFIC, M. L. & T. R. L. W. H. R. VOYAGE CALIFORNIE. SOUTHERN PACIFIC ET CALIFORNIA.

50 YEARS' EXPERIENCE. PATENTS. TRADE MARKS, DESIGNS, COPYRIGHTS, ETC. MUNN & Co. 361 Broadway, New York.

CHEMINS DE FER. LA LIGNE LA PLUS COURTE A L'Exposition Universelle (World's Fair). ST-LOUIS -ET- CHICAGO. LA VOIE A DOUBLE RAILS.

Yazoo & Mississippi Valley. Bureau des Billets, en Ville, 141 RUE ST-CHARLES. PHONE 536.

SR SOUTHERN RAILWAY. La Route de Chars sans Changement entre le Sud-Est et l'Est. Baltimore & Washington, 60 heures pour New York via le Grand Washington.

50 YEARS' EXPERIENCE. PATENTS. TRADE MARKS, DESIGNS, COPYRIGHTS, ETC. MUNN & Co. 361 Broadway, New York.

VOILA LE MOMENT D'ENTRER AU Collège Soulé, 601 et 607 Rue St-Charles. Et se Préparer au Succès dans les Affaires.

NEW ST-CHARLES HOTEL. Moderne à l'Appareil de Feu. Première Classe. BAINS DU ST-CHARLES.

E. J. LOUPRE, 233 rue Decatur. ARTICLES DIVERS pour Epiciers, Agents au Sud pour les BALANCES DE HOWE.

EPARGNEZ DU TEMPS -ET- L'ARGENT. En Envoyant Chercher de l'Argent à l'Extérieur de L'Annuaire de Soards DE 1904.

THE INDIAN ANTI MOSQUITOES. Vous préservez des piqûres des Moustiques. En vente au No 129 rue Decatur.

ville, une heure et demie plus tard, et, suivant les indications contenues dans la lettre, s'engagea dans la Grande-Rue qu'elle parcourut jusqu'au pont. En cet endroit, elle s'arrêta, le regard charmé par l'aspect joli du paysage. Entre deux rives tapissées d'herbe drue, et bordées de grands arbres aux feuillages frissonnants, la Seine, très large, coulait son eau verte et profonde, toute tapissée de nénuphars. En face, de l'autre côté du pont, la route s'allongeait blanche, irradiée de lumière, entre les coquettes maisons aux toits ardoisés, de Limay, petit bourg s'élevant pittoresquement sur une colline en pente douce. Sur le bord du fleuve, des paysans chantaient en labourant. Partout de la lumière, du soleil, de la gaieté, de la vie. Paule s'absorbait, le regard fixé sur les ondes où couraient des friselles blanches engendrées par une légère brise. Et cette masse liquide, toujours fuyante, emportant au passage des ajoncs brisés, des fleurs aquatiques tôt fanées, lui semblait une image de l'existence même. Les jours fuyant ainsi, emportant avec eux les douleurs et les joies, jusqu'à cet océan qu'on nomme le néant, ou tout se perd et disparaît à jamais, tandis que les choses éternelles, les mai-

sons, les pierres subsistent à long temps. S'arrachant à cette méditation, la jeune femme cherchait du regard la maison indiquée dans la lettre, lorsqu'elle aperçut soudain Maitice Daterter, debout sur le seuil d'une habitation sans étage. Le jeune homme paraissait l'attendre. Elle s'approcha; et, dans la crainte de se tromper, demanda: —N'êtes-vous pas, monsieur Daterter? —Oui, madame, je vous avais vue venir. Et se découvrant respectueusement, avec dans les yeux comme une lueur de joie, le jeune homme reprit: —Ma mère ne s'attendait pas si tôt à l'honneur de vous recevoir; je vais lui annoncer votre arrivée. Veuillez entrer. Et, prenant les devants, il marcha vers le fond de la première pièce, ouvrit une porte et disparut, laissant Paule un instant seule. Elle en profita pour inventorier le mobilier d'un coup d'œil rapide. C'était pauvre d'aspect. Un instant après, Maurice reparut, la prise de la soirée. Derrière le jeune homme, elle pénétra dans une pièce vaste et claire, donnant sur un jardin. Près de la fenêtre, un grand lit de bois où reposait Mme Daterter.

En voyant entrer la jeune femme, la grand-mère d'Yvonne se dressa péniblement sur ses oreillers. —Soyez la bienvenue, madame, dit-elle d'une voix affaiblie; je suis flattée de votre empressement et j'espère le justifier tout à l'heure. Puis, désignant un siège proche de son lit, elle reprit: —Veuillez vous asseoir, sans prêter attention à notre pauvre intérieur, et en m'excusant de vous recevoir ainsi, mais je suis très malade et dans l'impossibilité de me lever. C'est mon fils qui a dû louer cette maison toute meublée; trop heureux de l'avoir découverte pour nous y réfugier; dans les tristes circonstances que nous traversons et dans l'état où je me trouvais. A continuer. Le Meilleur Remède au Monde pour les Enfants en Dentition. Un Remède Ancien Mis à une Heureuse Epreuve DEPUIS PLUS DE SOIXANTE ANS.

Feuilleton. Abeille de la N. O. Comment le 29 juin 1903. LES Vantours de Paris GRAND ROMAN INÉDIT PAR CHARLES MEROUVEL. PREMIERE PARTIE. XXVIII. LA NUIT FATALE. Minuit était loin encore. Sur le quai d'Orléans accou-

passant, excepté le gosse qui le précédait, pas un agent de police, pas une voiture. Mais devant lui, au delà du pont de la Tourneille, l'entrée du boulevard Saint Germain avec ses lumières, ses cafés vivement éclairés et le mouvement de ses trottoirs, formait un contraste avec l'aspect morne du pont et du chemin qu'il avait à parcourir. Il songeait à sa mère qu'il venait de quitter, à sa chère morte qui n'ayant pas eu d'enfants avait reporté sur lui les trésors de sa tendresse et le traitait comme un fils, lorsqu'un coin de la rue des Deux-Portes une voiture qui passait en marande, conduite par un cocher de mine patibulaire, lui barra le chemin et l'obligea à reculer d'un pas. Aussitôt il fut avengé par un sac ou un manteau qui s'abattait sur sa tête; il sentit un coup furieux qui le frappait entre les épaules; une corde s'enroula autour de son cou et le tira en arrière. Il n'eut pas le temps de pousser un cri ni d'appeler à l'aide. L'attelage n'avait eu que la durée d'un éclair. Résister était impossible. Jeté dans le sacre, étouffé par des mains noées autour de son cou, il éprouva tout à coup une douleur aiguë à la poitrine, le froid d'un fer qui lui traversait les chairs et il se sentit perdu. Mais il avait compris.

C'était le misérable de Rouvres qui se débarrassait de lui, comme autrefois d'Audré. Il perdit connaissance. Le sacre suivait au pas le quai d'Orléans toujours désert. Arrivé en face de la Morgue, ce lugubre bâtiment qui donne le frisson quand on songe à ce qui s'y renferme ou lorsqu'on l'aperçoit dans la nuit, il s'arrêta. Deux hommes en descendant, ils portaient une sorte de loque inerte qu'ils balancèrent un instant au-dessus du parapet et laissèrent tomber à la Seine. L'un d'eux prononça d'une voix gouailleuse en manière d'raison funèbre: —"Da, profundis," mon chéri, et bon voyage! Mais comme une autre voiture, un coupé de maître attelé d'un excellent cheval, arrivait de la rive gauche et s'approchait à grande allure, dardant sur le lieu de la scène la vive lumière de ses deux lanternes, le saphin des bandits s'éloigna de toute la vitesse de la hardelle qui le traînait et disparut dans la direction de l'Hôtel de Ville. Une minute plus tard, le coupé stoppait à sa place, tandis qu'un domestique assis sur le siège, auprès du cocher, s'abaissait lentement sur la chaussée. C'était Yves-Marie. Le coupe et le cocher venaient chercher des nouvelles à l'hôtel Villédieu et prendre les ordres

des maîtres. Que s'était-il passé là? De loin les deux hommes avaient vu confusément quelque chose comme une attaque nocturne, une sorte de paquet jeté à la Seine et une voiture prendre la fuite. Yves-Marie se penchait sur le parapet du pont. Tout à coup il cria: —Un homme à l'eau! —Ou ça? —Là, là! A secourrs! Juste au-dessus de lui, dans les eaux noires, un ballot de vêtements bleus, roulé par le courant, surnageait. Il y eut un attroupement. D'où sortaient tous ceux qui accourraient à l'appel du Breton? Qui aurait pu le dire? Là où il n'y avait trois minutes plus tôt que du vide, cinquante, cent personnes, ouvriers, bourgeois, sergents de ville. Yves-Marie, avait arraché ses vêtements et les jetait à terre. Debut sur le parapet, il allait piquer une tête dans la Seine lorsqu'une barque, montée par des marins, apparut, se dirigeant vers le ballot de vêtements qui déjà coulait à fond. Mais elle était loin encore. D'n'hésita plus. Un bond prodigieux, il se lança devant eux. Les assistants le virent, se comme un ver, plonger dans le