

LE MERLE.

Rien ne saurait rendre la joie qu'éprouva Cornélius Chantagrive, le jour où il apprit qu'il venait de gagner un lot de cinq cents francs à la loterie des Arts industriels. Sa grosse face s'empourpra.

II

Un orgue de Barbarie pour apprendre des airs au merle qui venait chanter dans les lilas! C'était le bouquet.

III

Aussitôt que le jour baissa, elle descendit au jardin, et lorsqu'elle aperçut une ombre derrière les lilas.

—Allons donc! Et il se dit... La jeune femme s'arrêta un instant pour reprendre haleine; puis chuchota: —Imaginez-vous qu'ayant remarqué que vous siffiez, il a cru naturellement que c'était un merle...

—Entières de la "Valse des roses." En retour, il était bien juste qu'il recueillît le bénéfice de ses efforts! Puisqu'il avait constaté qu'à son premier appel M. Chantagrive s'empressait de descendre, il trouva très naturel de profiter de son absence...

toujours avec égoïsme et respect. Ils ignoraient cependant l'espèce gauloise et recherchaient les variétés de la Grèce et de la Lybie. A l'arrivée des barbares, le culte de la truffe disparut. Les grands financiers du dix-huitième siècle, à qui la France doit tant de reconaissance pour l'aide généreuse qu'ils fournirent toujours aux beaux-arts, la remirent en honneur.

Le Traitre.

Nous achevions de prendre le thé, Jacqueline et moi, sur la terrasse. La mer avait changé de couleur, semblait quelque immense miroir d'or. Des voiles blanches de goélettes, des fumées mauves de steamers y dispersaient un peu de vie.

ère et les pins, l'on découvre les replis de la côte, d'Aurore au Tréport, et la villa Terpsychore... Depuis quatre ans au moins cette belle maison demeurait comme morte, avait l'apparence, avec ses coupes, ses murs émaillés, blancs et bleus d'une mosaïque en abandon.

Autour d'Esculape.

On nous convie à la renaissance des études médicales. Et les malades, dont l'éternelle cortège est bien connue, ne refusent à leurs médecins aucune consultation. On a, en outre, les malades ont en communément assez d'esprit pour dire leur gratitude à la Faculté. La bonne humeur est le plus infatigable des remèdes.

Le Diamant de la Cuisine

Une cruelle épreuve menace les gourmets. La récolte des truffes fut déplorable cette année. Un été trop chaud, suivi d'un hiver trop doux, eut pour résultat de faire en vain qu'en Provence et en Périgord, chiens et cochons explorèrent de leur nez et de leur groin la mousse au pied des chênes; la terre avare a gardé ses trésors.

Originale exploitation

Une jeune Australienne, très pauvre, était douée d'une magnifique voix de soprano, incomparable comme timbre et comme étendue.

Peu banal

On signale, de Granville, un cas extraordinaire et peut-être sans précédent. Une petite fille, Georgette Blin, est née le 21 janvier 1912, sa mère est âgée de dix-huit ans, sa grand-mère a trente-sept ans, sa bis-aïeule cinquante-huit ans et sa trisaïeule soixante-dix-neuf ans. Et toutes se portent à souhait!

Une nouvelle étoile

Ce n'est pas un firmament qu'on le dit apparue. Elle va tout simplement s'ajouter aux quarante-huit autres qui décoraient actuellement le drapeau des Etats-Unis de l'Amérique du Nord, et ce, en vertu d'une proclamation du président Taft, qui élève au rang d'Etat de l'Union le territoire du Nouveau-Mexique. Chacune des étoiles blanches, qui se détachent sur un fond bleu, au coin de la hampe bariolée rouge et blanc de la grande république, symbolise en effet un des Etats de l'Union jouissant de tous ses droits politiques. Ils n'étaient que treize lors de la déclaration d'indépendance en 1776. Ils sont maintenant quarante-neuf, et il ne reste plus dans l'immense région qui s'étend de l'Atlantique au Pacifique qu'un seul territoire qui ne soit pas représenté au Congrès. Quand ce territoire sera jugé digne d'être déclaré majeur, le drapeau américain aura ses cinquante-troisième et dernière étoile.

CUISINE

Poule au Riz Mettez du beurre et du lard dans une casserole et faites prendre couleur à votre poulet, ensuite faites crever du riz dans de bon bouillon et placez-le dans la casserole avec la poule, des carottes et des oignons; ajoutez du bouillon, des épices, et laissez cuire à petit feu. Au lieu de riz, on peut se servir de macaroni.