

Autre point de vue

Un ami que monsieur a invité à dîner ce soir est garçon. Mado l'a reçu de son mieux, car elle aime recevoir et sa plus grande joie serait — si elle en avait les moyens — de donner des bals, des fêtes... Mais elle n'en a pas les moyens et se contente d'accueillir gentiment ses amis, de leur faire manger de bonnes choses et de les mettre à leur aise en aimable maîtresse de maison qu'elle est. Le dîner achevé, on bavarde tout en fumant des cigarettes, et Mado questionne, curieuse de savoir comment un jeune homme seul organise sa vie d'intérieur.

— Alors, vous avez votre petit appartement et une bonne?... — Une bonne, c'est beaucoup dire: une femme de ménage qui vient à huit heures et part à midi... D'ailleurs, que ferai-je d'une bonne, moi qui ne suis presque jamais chez moi dans la journée?...

— Vous avez cent fois raison, et si je pouvais en faire autant!... Les bonnes à demeure vous empoisonnent l'existence: elles ne font rien et exigent tout. Monsieur sourit entre deux bouffées de cigarette: — Tu leur demandes pas mal de choses, il faut être juste... Mado relève la phrase comme un défi:

— Je parie que ton ami — qui n'a qu'une femme de ménage — lui demande autant de choses que j'en demande, moi, à Mado!... Voyons, je vais être très indiscret... Votre bonne... enfin votre domestique fait-elle des savonnages chez vous?...

— Mais oui. Elle lave mes mouchoirs, les serviettes. — Ah! ah! profère Mado triomphante. — Le jeune homme poursuit en riant, non sans orgueil: — J'ai même une petite lessiveuse chez moi... — Ah! — Et votre domestique (Mado ne peut se résoudre à dire femme de ménage) a terminé son ouvrage à midi, je suis sûr.

— Toujours... sauf une fois par hasard quand je déjeune là... Mais c'est tellement rare! — Oui... vous dînez au restaurant la plupart du temps... — Ou en ville, quand j'ai la bonne fortune de... — Vous êtes trop aimable! C'est nous qui... La conversation dévie insensiblement, la soirée s'achève, l'ami prend congé. Resté seul avec sa femme, monsieur lui demande: — Comment le trouvez-tu? — Très gentil. — Et intelligent... et simple... Et bien, voilà un garçon qui n'a pas de fortune et qui s'arrange et vit très bien avec les quatre cents francs qu'il gagne par mois...

Mado ne pousse pas ce "ah!" nerveux qu'attendait son mari. Elle a trop l'habitude de faire ses comptes personnels pour ne pas établir mentalement et vite ceux des autres. — Il n'a pas de dépenses... Il lui-même... Un petit loyer, une femme de ménage — qu'il ne paierait pas. Il déjeune au restaurant et je suis sûre qu'il dine en ville trois ou quatre fois par semaine. C'est une économie énorme... Alors quoi d'étonnant qu'avec quatre cents francs?...

Quelques jours plus tard, monsieur trouve Mado penchée sur son livre de comptes et soucieuse. Il s'inquiète: — Ce que j'ai dépensé cette semaine, c'est fou!... Ce que notre maison peut être lourde! Comment veux-tu que je fasse des économies? Sur quoi veux-tu que j'économise? Regarde avec moi. — Evidemment, cette semaine a beaucoup dépensé, mais la semaine prochaine tu dépenseras moins. Lundi, nous dînons chez les Dupont, mercredi chez Mülher... vendredi chez la mère... samedi chez maman. — Et alors? interroge Mado. — Alors, ça fera toujours autant d'économies... Mado hausse les épaules, excédée: — Ce ne sont pas quatre diners qui représentent une économie! — Pourrait, il y a quelques jours...

MAURICE LEVEL.

Petite Statistique Sportive.

Le Motor nous donne un état comparatif du développement de l'automobile en tous pays. Il s'entend bien que l'Amérique dépense de beaucoup les autres nations avec 1,300,000 voitures. L'Angleterre arrive second avec 245,000, et la France troisième avec 100,000. Puis, viennent l'Allemagne (57,300), l'Autriche (19,000), l'Italie (12,000), la Russie (10,000), l'Espagne (8,000).

Pibéria clot la liste avec une! Or, Libéria compte 1,500,000 habitants — à peu près la moitié de la population parisienne. Et représentez-vous Paris avec deux autos seulement... Mais, non. Vous ne pourriez... Il est des bonheurs qu'on ne conçoit pas.

LES PROPOS DE TANTE ROSALIE

Mais frais à la crème—Roulés de bœuf au riz—Manière de préparer les cornichons—Neotage des pailles noires—Papier tue-mouches.

Le mais frais dont les anglais font une si grande consommation fournit un plat original, pas mauvais du tout et qui plaît beaucoup aux végétariens dont il varie le régime.

Pour être comestibles les épis de maïs doivent être tendres et leurs grains encore laités. On fait cuire les épis à l'eau salée, puis on détache les grains et on les met à étuver quelque instant dans du bon beurre frais comme des petits pois, on assaisonne de sel, de poivre et d'une pincée de sucre, au moment de servir on ajoute un petit bol de crème fraîche.

Essayez, vous y reviendrez. Comme plat plus résistant nous allons préparer des roulés de bœuf au riz. C'est un excellent plat de famille, délicat et sain. Prenez quelques tranches de faux filet de bœuf, bien minces, aplatissez-les et assaisonnez-les de sel et de poivre.

Etendez sur chaque tranche une petite farce composée de chair à saucisses très finement hachée à laquelle vous avez mêlé un oignon haché et fondu au beurre, et du persil également haché.

Roulez les tranches en forme de petites saucisses, ficellez pour maintenir cette forme et enveloppez chacune d'une mince bande de lard.

Rangez les roulés de bœuf dans un sautoir foncé de couennes de lard, ajoutez une carotte et un oignon moyen coupés en rondelles et revenus au beurre. Mettez un bouquet garni composé de thym et de laurier.

Faites suer, le sautoir couvert, à chaleur modérée pendant quinze minutes.

Mouillez d'un décilitre de vin blanc, faites réduire ce mouillage presque complètement. Remouillez les roulés avec du bouillon ordinaire en quantité suffisante pour les couvrir. Ajoutez une cuillerée de tomates. Faites cuire au four à couvert, pendant deux heures et demie.

Egouttez, débarrdez et défilez, et glacez les roulés avec le jus de la cuisson bien réduit et bien dégraissé.

D'autre part vous avez préparé du bon riz au gras assaisonné d'un peu de safran et d'une bonne purée de tomates.

Vous mettez le riz dans un plat, les roulés de bœuf disposés pardiessus et nappez le tout du jus de cuisson.

C'est un mets exquis je vous assure.

Comment préparer les cornichons pour qu'ils se conservent et demeurent bien croquants me demandent quelques nièces?

La façon la plus simple mes chères petites, est la meilleure. Voici comment je procède et je m'en trouve très bien.

Après avoir légèrement coupé les deux extrémités des cornichons, je les brosse pour enlever leurs petites rugosités, puis je les mets dans un pot de grès avec du sel de façon à leur faire rendre de l'eau pendant 24 heures.

Ce temps écoulé, je les égoutte, je les essuie dans un linge blanc puis je les mets dans un bocal et je les recouvre de vinaigre. Je les laisse ainsi infuser pendant huit jours, j'enlève alors ce vinaigre et je le remplace par du vinaigre frais, j'ajoute alors du poivre en grains, quelques petits oignons, deux ou trois piments selon la capacité du bocal, un grain d'ail et une tranche d'estragon. Je ferme le bocal avec un liège et mes cornichons sont terminés, ils se conservent bons d'une année à l'autre et même davantage.

Quelques-unes d'entre vous m'ont manifesté le désir d'avoir un procédé peu coûteux pour remettre à neuf les chapeaux de paille noire, afin de terminer l'été sans les renouveler. Voici une méthode qui donne de forts bons résultats.

Brosser la paille dans une eau de bois de panama très mousseuse, rincer à plusieurs eaux, laisser sécher pendant quelques heures, quand la paille est encore un peu humide, brosser à nouveau avec un blanc d'œuf battu en

LA MODE. Illustrations de vêtements féminins et masculins. Textes descriptifs: No. 1 - Toilette en voile de soie... No. 2 - Toilette en crêpe de coton... No. 3 - Toilette en éponge de coton... No. 4 - Toilette en tulle...

neige et on laisse sécher à l'ombre. C'est facile et bien peu coûteux comme vous le voyez.

Je terminerai mes chères petites en vous apprenant comment préparer vous-mêmes le papier tue-mouches si précieux pour se débarrasser de ces odieux et si dangereux insectes. Mélangez très bien:

- Résine de pin fondu... 500 gr. Mélasse... 100 gr. Huile de lin très chaude... 100 gr.

Appliquez à chaud cette préparation sur des feuilles de papier que vous disposez sur des assiettes. Le formol en solution à 10 p. 100 et versé dans des assiettes creuses donne également de bons résultats.

TANTE ROSALIE.

La Mode Parisienne.

Une étoffe légère charmante, la mousseline de laine, si abandonnée en ces dernières années, redevient à la mode et fait de bien jolis et commodes costumes.

Par exemple, les personnes un peu mûres, si en trouve encore, bien que l'on prétende que l'espèce a disparu pour être remplacée par une éternelle folle jeunesse, feront bien de choisir des tons calmes et des dessins paisibles. Le bleu marine et la prune, avec rayures ou pois, conviennent à tous les âges, alors que les couleurs éclatantes dont on abuse et les impressions d'un art cubiste effrayant peuvent à peine être adoptées par de fringantes personnes éprises d'excentricité.

Pour trotter par la grande chaleur, ces robes-là sont l'idéal. On les sent à peine sur le corps, et elles n'ont pas l'inconvénient des tissus clairs constamment souillés au lois du blanchissage. On me dira que la mousseline de laine n'a pas l'élegance de la bailliste. D'accord, mais ici nous parlons de costumes pratiques, faciles à porter, et leur chic peut être réel, tout en différant du chic luxueux qui a sa raison d'être en d'autres circonstances.

La Vision à Distance

Depuis fort longtemps de nombreux physiciens cherchent à résoudre le merveilleux problème de la vision à distance. La science a déjà réalisé tant d'admirables conquêtes, comme la télégraphie et la téléphonie sans fil, la photographie en couleurs, la téléphotographie, que la découverte de la télévision ne semble point être un rêve impossible. En même temps que le professeur Ruhner à Berlin, M. Edouard Belin à Paris, et M. Georges Aignoux, à la Rochelle, faisaient, il y a quelques années, des expériences rudimentaires de télévision, expériences qui ne manquaient point d'un certain intérêt. Ces recherches viennent de se préciser.

Dans une communication fort

importante, qui a été faite à l'Académie des sciences, par le professeur Gabriel Lippmann, le savant physicien a exposé les récents perfectionnements apportés à l'appareil de télévision imaginé par M. George Rignoux, appareil auquel il a donné le nom de téléphote. Comme le téléphone transmet par le fil des vibrations sonores, des gammes de sons, le téléphote transmet des gammes lumineuses, des variations d'ombres et de lumières.

Le téléphote à deux fils, sans compter le fil de synchronisme reliant les appareils transmetteurs aux appareils récepteurs, opère sur les principes suivants: un miroir parabolique ou concave projette le faisceau d'une lampe Nernst de 2,000 bougies sur l'objet dont on veut transmettre l'image. Chaque point de l'objet ainsi éclairé est projeté par une lentille sur un tableau formé de 64 cellules de sélénium. On sait la curieuse propriété de ce métal dont la résistance électrique varie proportionnellement avec l'intensité de l'éclairage auquel il est soumis. C'est cette propriété du sélénium qui est utilisée dans le téléphote.

Au moyen de ces cellules, on peut déjà transmettre un nombre de figures ou combinaisons de signes considérable. Ce tableau des cellules de sélénium est parcouru par un courant électrique provenant d'une dynamo. Chaque cellule, suivant qu'elle sera ou non éclairée, enverra donc un relais électromagnétique, un simple relais sonnerie, un courant qui attirera une palette ou la laissera immobile.

Ainsi toute une série de courants électriques partiront des relais électro-magnétiques correspondant à des cellules de sélénium éclairées par les points lumineux de l'objet dont on veut transmettre l'image à distance. Ces courants arrivent sur un collecteur à rotation rapide, tournant à raison de 450 tours à la minute. Ce dernier envoie sur le fil de ligne tous les courants collectés.

Au poste récepteur ces variations électriques sont reçues dans une bobine de polarisation rotatoire magnétique dont l'axe est éclairé par un arc électrique. Les courants successifs feront tourner le plan de polarisation de la lumière. Ainsi pour chaque courant correspondant à un point lumineux de l'objet il se produira un faisceau de lumière qui passera à travers les nicols et qui après avoir traversé une lentille et un écran d'épuration tombera sur un miroir tournant, formé de huit petits miroirs. Cet miroir réfléchira sur un écran l'image de l'objet situé au poste transmetteur.

M. Georges Rignoux a réussi à l'aide du téléphote à transmettre dans son laboratoire l'image des lettres de l'alphabet. M. Lippmann a montré tout une série de photographies des lettres T, U, L, etc., formées chacun

d'une série de petits traits lumineux juxtaposés, images de cellules de sélénium. En écartant un peu l'écran on arrive à confondre ces petits traits et à obtenir une image plus rapprochée de la réalité, mais un peu plus floue.

Jusqu'à présent M. Georges Rignoux n'a pas encore essayé de transmettre des demi-lettres, mais c'est là un perfectionnement facile à réaliser. Pour obtenir l'image d'une personne, il faudra disposer d'un tableau composé de 3,000 à 4,000 cellules de sélénium. Le jeune physicien chartrais prévoit enfin la suppression de l'écran à l'arrivée. Il se formera ainsi une image aérienne beaucoup plus lumineuse et beaucoup plus nette.

Les membres de l'Académie des sciences ont été vivement intéressés par la communication du professeur Gabriel Lippmann. — R. Ar.

AU JARDIN

La Dépêche de Toulouse.

Ce n'est pas aux propriétaires de grandes exploitations que cet article s'adresse: ils en connaissent aussi bien que moi le fond. Je m'écrit pour les moyens et les petits cultivateurs, les métayers, les fermiers et même les jardiniers. Ils ne comprennent pas, pour la plupart, l'importance que l'on doit attacher soit aux fumiers, soit aux engrais les plus communs.

D'abord je leur dirai: Sans fumier, il n'est pas possible d'avoir dans nos pays de belles récoltes. Par fumier, il faut entendre le fumier de ferme, celui qui constitue le mélange produit par les divers animaux de la ferme. Le fumier apporte une grande quantité de la nourriture nécessaire aux plantes pour leur développement.

Plus les récoltes sont belles, plus elles enlèvent d'éléments nutritifs au sol qui les a portées. Il est bien entendu que ces éléments ne sont pas uniquement les mêmes pour toutes les plantes. Les unes en réclament d'une espèce, les autres d'une autre. Quoi qu'il en soit, si l'on veut conserver au sol toute sa fertilité, si on ne veut pas l'appauvrir il faut lui rendre ce qu'on lui a enlevé sous forme de grains, de fruits, de racines et tubercules, de fourrages naturels et artificiels.

A l'état sauvage, les plantes après leur mort restituent sur place au sol qui les a nourries les éléments empruntés. Il ne peut y avoir d'appauvrissement, on ne peut que constater l'enrichissement dû aux substances nouvelles fabriquées par les agents nitrificateurs du sol qui empruntent l'azote à l'atmosphère. D'où la grande fertilité des terres vierges.

C'est sous la forme de fumier que le propriétaire a la prétention de rendre au sol tout ce qu'il lui enlève dans son exploitation. Il commet un erreur. Car tous les produits retirés du sol devraient, pour qu'il n'y ait pas de perte, revenir au fumier qui les re-

porterait au sol et ainsi de suite. Mais il ne prend pas assez garde qu'une foule de produits retirés du sol de la ferme sont vendus et, par suite, exportés. Tels sont les grains, les pailles, les animaux, le lait et ses sous-produits, les œufs, les fruits. A toutes ces pertes pour le sol, il faut ajouter celles qui sont produites par les gaz et les liquides qui s'échappent du fumier sous forme de gaz ammoniac et de purin. Donc, si on ne jume les terres d'une ferme qu'avec le fumier produit sur cette ferme, on ne peut aboutir qu'à leur appauvrissement forcé. Par conséquent, si on ne veut pas déprécier la ferme, il faut lui restituer les éléments enlevés. Quels sont ces éléments? Tout le monde les connaît: l'azote, l'acide phosphorique et la potasse, ce sont les principaux. Tout le monde sait aussi que ce sont les divers engrais qui permettent cette restitution.

Or, il est relativement facile de calculer la quantité de substances principales (azotées, phosphorées et potassiques) enlevées chaque année. D'autre part, on peut savoir la quantité de ces substances produites en fumier par les animaux de la ferme: bêtes à cornes, chevaux, porcs, volailles, etc. Il est alors facile de connaître, par différence, les éléments qui font défaut et les apporter au sol sous forme d'engrais appropriés.

Il y a tout avantage à faire cet apport, car il est démontré que l'azote vendu sous forme de substances produites par la propriété est plus cher que celui que l'on introduit dans les terres sous forme d'engrais. Et il en est ainsi pour tous les autres éléments, acide phosphorique et potasse.

Seulement, il reste au propriétaire à apprendre à utiliser ces engrais sous la forme la plus rémunératrice. Ainsi pour l'azote, on peut l'employer à l'état de nitrate de soude ou de sulfate d'ammoniaque. Il doit savoir que le sulfate d'ammoniaque revient moins cher à poids égal d'azote qu'il dure plus de temps, mais qu'il ne doit pas être employé seul et d'une façon abusive. On ne doit pas oublier, en effet, que pour en retirer le plus grand bénéfice, il faut en employer des doses suffisantes, mais aussi prudentes que possible.

Le meilleur moyen de l'utiliser est de l'associer aux engrais phosphatés et aux engrais potassiques sous forme de sol. Le nitrate de soude doit être employé seul.

Il est donc démontré, pour ainsi dire avec des chiffres à l'appui, que le fumier de ferme employé seul, même en très grande quantité, est impuissant à restituer au sol tous les éléments nutritifs qui sont enlevés par la plante. Et qu'il faut avoir recours aux engrais d'une façon modérée, mais sage et raisonnée. — FLORAT.

Un duel à la Fourche. — Le parquet de Blaye a prescrit une enquête au sujet d'une bagarre qui a éclaté dernièrement entre les époux M... et A... de Mayne-Boyer.

A la suite d'une discussion, M... saisit une fourche et en frappa, parait-il, A... avec le manche. Une mêlée générale s'en suivit. La femme A... intervint, également armée d'une fourche. Elle fut saisie aux cheveux par la femme M... et renversée à terre.

Pendant ce temps A... qui s'était armé lui aussi d'un instrument semblable, luttait avec M... en un combat singulier qui eût pu devenir dangereux si, d'un commun accord, les combattants ne s'étaient séparés.

M... porte au sommet de la tête deux légères blessures faites avec les dents de la fourche de son adversaire. La femme A... qui s'était précipitée à la suite de son mari, s'est fait délivrer un certificat médical.

Les instruments du combat ont été saisis par la gendarmerie, qui a dressé procès-verbal.

BASSES-PYRENEES.

Bayonne.

La direction du théâtre. — Nous tenons de source certaine, que dans une réunion récente, l'administration municipale a décidé d'offrir la direction du théâtre municipal pour la saison d'hiver prochaine à M. Boucoiran, ancien chef d'orchestre, actuellement à Brives-la-Bains. Le cahier des charges, lui a été immédiatement transmis et M. Boucoiran, n'a pas encore donné son acceptation officielle.

HAUTES PYRENEES.

Trie.

Le Congrès fédéral des vétérans des Hautes-Pyrénées. — Le congrès annuel de la fédération des sections des vétérans des Hautes-Pyrénées a eu lieu à Trie le dimanche 12 juillet.

A dix heures du matin, dans une des salles de la mairie, la séance du congrès s'ouvre, sous la présidence de M. le commandant Tasse, président de la fédération. Celui-ci était assisté de MM. le colonel de Laitre, vice-président; Pujo, secrétaire général; Legrand, trésorier général, et de MM. les présidents des sections de Tarbes, Lannemezan, Maudouret, Lourdes, Bagnères-de-Bigorre, Galan, Trie, Rabastens-de-Bigorre.

Dans la salle, des délégués des huit cantons précités. M. Fontan-Turbet, maire de Trie, conseiller général, assiste à la réunion. M. G. Mailhe, fondateur de la 1316e section de Trie, organisatrice de cette fête patriotique et mutualiste, leur a souhaité la bienvenue. Après que M. le président de la fédération eût remercié en excellents termes les délégués d'être venus si nombreux au congrès de Trie, M. Pujo le dévoué secrétaire donna lecture du procès-verbal de la dernière assemblée générale qui fut adopté à l'unanimité, de même que l'exposé de la situation financière de la fédération, fait par le non moins dévoué trésorier, M. Legrand. Divers vœux sont présentés et adoptés par l'assemblée. Le congrès décide que le congrès de 1915 se tiendra à Abastens-de-Bigorre, siège de la 1612e section. L'unanimité, le congrès désigne M. Georges Mailhe, trésorier, fondateur de la section de Trie, pour représenter la fédération au congrès annuel de la société, qui tiendra ses assises à Paris au mois de novembre prochain.

GRS.

Auch.

Administration pénitentiaire. — M. Antoine Tafanel, gradien-chef à la maison d'arrêt d'Auch, est nommé en la même qualité (1re classe), à la maison de correction de Versailles. Il sera remplacé à Auch par M. Puyfaucher, gradien-chef à la maison d'arrêt de Bethel (Ardennes).

LA REOLE. Tragique partie de plaisir. — Le 13 juillet, quatre jeunes gens,