

— Les phoques balladeurs. — On est enfin parvenu à mettre la main sur un des phoques en ballade depuis tant de jours. C'est hier, à l'entrée de l'écluse, près du Petit Paradis, que cette pêche s'est effectuée par deux bateliers. Le phoque a été reconduit au Jardin d'Acclimatation d'où il s'était échappé comme on sait. A quand la capture de son compagnon ?

— Quadruple assassinat. — A Howard, dans le Michigan (Amérique), un employé de commerce, nommé Harwey, âgé de vingt ans, a tué sa femme, son oncle, sa grand-mère et blessé très grièvement son enfant et son beau-père. Quand il eut achevé cette boucherie, Harwey tourna son revolver contre lui-même, mais ne s'atteignit que très légèrement.

— Les résultats des grèves. — Le bulletin comparatif des wagons employés au chemin de fer de l'Etat pendant la semaine du 30 avril au 6 mai, et pendant la semaine correspondante de 1898, vient de paraître. Il nous apprend que pendant la semaine dernière, les chemins de fer ont transporté 15,651 wagons de houille et de coke ; le nombre des wagons employés pendant la semaine correspondante de 1898 avait été de 25,544.

On a donc transporté en moins en 1899, la bagatelle de 9,893 wagons.

— Pour un rat. — Mme de B... habite avec sa fille un appartement situé à l'entresol, 7, rue La Trémoille, à Paris. La nuit dernière, tandis qu'elles dormaient, les deux femmes furent réveillées en sursaut par les aboiements furieux de leur chien. Elles se levèrent, prêtèrent l'oreille et entendirent alors distinctement dans la salle à manger, un bruit de vaisselle brisée.

Persuadées que des malfaiteurs s'étaient introduits dans leur appartement, les deux femmes ouvrirent leur fenêtre en criant : « Au secours ! A l'assassin ! »

Un voisin attiré par ces cris désespérés, apparut à sa fenêtre et, dans le but d'attirer l'attention des agents qui pouvaient se trouver dans le voisinage, tira en l'air plusieurs coups de revolver.

Le bruit des détonations donna l'alarme à tous les locataires de la maison et à ceux même des immeubles voisins, en sorte que, lorsque les gardiens arrivèrent, ils trouvèrent toute la rue en émoi.

Sur les indications du concierge, ils montèrent à l'appartement de M^{me} de B..., mais celle-ci, ainsi que sa fille, s'était évanouie de frayeur et les agents, ne pouvant rentrer, durent enfoncer la porte.

Ils traversèrent plusieurs pièces sans rien remarquer d'anormal, et, dans la chambre à coucher, ils virent les deux femmes étendues sans connaissance sur le parquet. On les ranima, on les questionna sur les causes de leur terreur. Elles indiquèrent que le tapage qui les avait effrayées provenait de la salle à manger — pièce que les agents n'avaient pas encore visitée.

Ceux-ci s'y rendirent aussitôt et aperçurent le chien de la maison placé en arrêt devant un buffet poussant des grognements sourds. Des débris de plats et d'assiettes jonchaient le plancher.

Les agents s'approchèrent du buffet avec précaution, lorsque soudain d'un angle formé par le meuble et le mur un rat énorme surgit et se jeta dans leurs jambes.

C'était ce rongeur qui était la cause de tout le mal. On le poursuivit, mais vainement : l'animal trouvant une issue dans le tablier de la cheminée disparut.

— Demandez chez vos fournisseurs les sucres en paquets de la Raffinerie Lirlemontoise 970 a

Elle dormait encore, lorsque vers deux heures du matin la tartane s'arrêta à l'entrée d'une rue, à la fonda de Valencia.

Les voyageurs descendirent ; ils étaient à Jativa.

CHAPITRE XXXII

Assassinat du colonel Martinez

La ville de Jativa est d'un riant aspect ; par sa position, elle rappelle celle de Grenade, et mériterait, comme Viterbe, le surnom de surnom de la ville aux belles eaux. Adossée à une haute montagne qu'escaladent en zigzag les murailles crénelées qui forment son enceinte et conduisent à une vieille forteresse autrefois inexpugnable, elle s'épanouit dans la vaste plaine magnifiquement cultivée, au milieu de ses jardins embaumés par les orangers touffus, parée de verts grenadiers à fleurs sanglantes, et arrosée par de petits ruisseaux qui ne se taisent ni jour ni nuit.

— Comme son nom, que les rois ont vainement tenté de changer pour celui de San Felipe, sa physionomie est demeurée arabe, et sa population conserve encore évidemment du sang maure dans les veines.

Mêlez l'eau au soleil, et vous aurez de l'or, dit un proverbe espagnol ; c'est ce que la nature a fait à Jativa : le soleil y tombe du ciel, l'eau y découle des flancs des sierras, et la terre qui les reçoit produit ces opulentes moissons, véritable océan de verdure dans lequel disparaissent un cavalier et sa monture, et qui, par une douce pente se prolongeant jusqu'à la mer, forme cette opulente et admirable plaine à laquelle on donne le nom de *huerta* de Valencia.

Rien ne saurait donner une idée de cette opulence du sol, rien, pas même les plus riches *vegas* d'Andalousie, généralement brûlées en été, tandis que la *huerta* ne connaît d'autre sai-

Beaux plants

de tabac, de céleris-raves, etc. à vendre bon marché.

S'adr. A. H. BAUDRY, jardinier chez Madame Famenne, à Florenville. 470

L'HISTOIRE DU PAIN

L'homme a toujours considéré le pain comme un aliment indispensable à sa vie. Dès qu'il eut reconnu la valeur nutritive du blé il s'appliqua à le cultiver. L'objet constant de ses efforts et de ses soins fut d'en posséder à loisir.

La pénurie des céréales engendra, parmi les peuples, plus de désastres que les guerres les plus meurtrières. La famine est la compagne habituelle de la disette du blé, car aucun autre produit de la terre n'est parvenu jusqu'ici à le suppléer. Avec son cortège de maladies et de souffrances, elle sème la mort et décime des contrées entières.

Le blé fournit un aliment complet, qui suffit à la subsistance de l'homme. Il renferme les matières indispensables à la nutrition et les éléments minéraux qui contribuent au développement des os, des dents, du sang, etc. Il remplace le lait maternel du premier âge.

L'homme préhistorique connaissait-il le blé ?

La science nouvelle qui sert de transition entre l'histoire de la terre, ou géologie, et l'histoire de l'humanité nous représente, avant les traditions et les légendes, avant, les documents écrits ou figurés, l'homme comme faisant usage de céréales pour son alimentation. Dans les stations lacustres de la Suisse et dans des foyers préhistoriques de France, remontant à l'époque du bronze, on a retrouvé du blé carbonisé au milieu des cendres du foyer.

L'histoire de la Chine, qui paraît être un des monuments les plus anciens des traditions, rapporte qu'un de ses premiers Empereurs avait enseigné la culture des champs à ses sujets. Il inventa la charrue et fut appelé le « laboureur divin » (3,600 ans avant Jésus-Christ).

Les divers peuples de l'antiquité célébraient des fêtes en l'honneur des divinités auxquelles elles rapportaient l'origine de la culture du blé. Il est difficile de démêler de ces légendes si notre blé actuel est originaire de l'Egypte, de la Chine, de la Grèce, ou de la Mésopotamie.

Nos ancêtres préhistoriques n'avaient pas tardé à reconnaître les propriétés du grain brouillé. Consommée d'abord sous forme de bouillie, la farine fut réduite plus tard en pâte et étendue sur des pierres minces étalées les unes sur les autres. La pile de pâte et de pierre était placée au milieu d'un grand brasier où la cuisson s'opérait lentement.

L'histoire mentionne dans ses premiers récits ou légendes l'emploi du pain. Les monuments chinois et égyptiens les plus anciens indiquent les diverses transformations du grain de blé.

La Bible raconte qu'Abraham, recevant trois anges délégués par l'Eternel auprès de lui, dit à Sarah, son épouse : « Pétrissez vite trois mesures de la plus pure farine et faites des pains cuits sous la cendre ».

Homère nous représente Automédon, écuyer d'Achille, servant les pains dans des paniers au festin que son maître offrit à Priam sous les murs de Troie.

son que celle des fleurs et des fruits. Tout y pousse merveilleusement : froment, riz, maïs, fèves et melons ; l'olivier, si triste partout ailleurs, y porte une verte livrée et atteint les dimensions d'un chêne ; les orangers commencent au pied même de la montagne, les palmiers les suivent de près, isolés d'abord, puis formant çà et là des bouquets, et enfin se serrant les uns contre les autres enveloppant Elche d'une véritable forêt africaine ; autour du splendide lac Albufera, que le soleil fait briller comme une glace de Venise dans son cadre de buissons en fleur, de joncs et de cactus, se groupent et se confondent les productions de toutes les contrées : le riz et le maïs, et le nopal aux larges feuilles épineuses sur lequel se nourrit l'insecte précieux qui fournit la cochenille.

C'est un fouillis de toutes les flores, un bouquet perpétuel sans cesse entrete nu dans sa fraîcheur par une savante irrigation, chef-d'œuvre de la civilisation arabe, et sans cesse embaumant l'atmosphère des plus suaves parfums.

Nés de la fusion de diverses races, Celtibères, Phéniciens, Carthaginois, Romains, Visigoths et Arabes, les habitants de la *huerta* offrent un mélange singulier des qualités et des défauts de leurs ancêtres : ardents au travail comme au plaisir, ils sont, en général, sobres, religieux, durs à la fatigue, habiles dans les exercices du corps, vivement attachés à leur pays, mais vindicatifs, violents et rusés.

Bien différents des Andalous par les habitudes, les mœurs et le langage, qui est presque celui de l'ancienne province du Languedoc, ils en diffèrent également par le costume.

Chez eux, rien de collant et d'étriqué comme le pantalon sévillan ou la veste des majos ; ils repoussent tout ce qui les gêne. La culotte est ample et plissée, et devient une sorte de fustanelle grecque en toile blanche ou de jupon court retenu par une ceinture de soie rouge et rattaché au-dessus du genou par des jarretières

Ces galettes que l'on obtenait par ces procédés primitifs n'étaient point, à proprement parler, du « pain ». Ce fut seulement lorsque le hasard indiqua les effets de la fermentation et que le tour fut inventé, qu'on put réaliser ce produit poreux légèrement humide, présentant une saveur distincte du blé.

Il ne faudrait pas croire que cette méthode rudimentaire de panification ait été employée exclusivement dans ces époques reculées. Ces peuplades sauvages la pratiquent encore de nos jours et des peuples civilisés en ont conservés l'usage pendant longtemps.

Les Gaulois de Vercingétorix et leurs successeurs n'avaient point abandonné l'usage du pain sans levain. Les galettes qu'ils consommaient dans les repas étaient minces, et « par politesse, dit Athénée, dans les festins, on les servait brisées. »

Plus tard ces mêmes pains eurent une application singulière. Ils étaient employés en guise de plats on les désignait sous le nom de « pains-assiettes ». Ils servaient de récipients pour les viandes et les sauces exposées sur la table. Humectés par le jus des viandes, ils se ramollissaient, devenaient tendres et savoureux. On les mangeait alors comme des gâteaux.

Ils furent désignés pendant longtemps sous le nom de « tranchoirs » ou « tailloirs » et figurent constamment sur la table des rois de la première race. L'usage s'établit même chez les particuliers opulents de les employer comme assiettes, ce qui leur permettait ainsi d'épargner la vaisselle et de la suppléer.

Le jour de leur sacre, les rois avaient pour habitude de faire distribuer aux pauvres des tranchoirs. Cette coutume subsista jusqu'à la fin du XVI^e siècle.

Si Abraham et ses prédécesseurs ignoraient les pratiques de la fermentation du pain, au temps de Moïse, les Hébreux étaient beaucoup plus avancés. Ils connaissaient le pain fait avec le levain dont ils avaient appris la fabrication pendant leur séjour en Egypte.

On lit dans l'Exode que les Hébreux forcés de quitter précipitamment l'Egypte sous la conduite de Moïse, n'avaient pas eu le temps de mettre le levain dans la pâte. C'est en souvenir de cet événement, que les enfants d'Israël, pendant les sept jours de la fête de Pâques, mangeaient des pains « azymes » (sans levain).

Les Grecs avaient emprunté à l'Asie le procédé de panification, au moyen du levain, que les Romains à leur tour employèrent après l'expédition de Macédoine. Différentes sortes de pain étaient en usage en Grèce. Leur fabrication s'opérait avec de l'huile, de la graisse, du lait, du fromage, du miel, du vin doux, du sel, des épices, des légumes, presque tous étaient levés. Leur cuisson était très variée ; les uns étaient cuits sous la cendre, les autres sur les charbons, sous des cloches, ou dans des fours.

Quand Rome adopta la méthode de fermentation appliquée en Grèce, depuis longtemps, les provinces méridionales de la Gaule s'en servaient. Marseille, qui fut fondée par des Phocéens asiatiques, la pratiquait et l'avait répandue dans les cités voisines. De là, elle s'étendit dans tout le nord de l'Europe.

Ce sont les Gaulois, suivant Pline, qui les premiers ont eu l'idée d'introduire dans la pâte la « levure de bière » à la place du levain ordinaire.

La fabrication du pain resta pendant longtemps un travail de ménage. A la femme grecque, comme à la matrone romaine était dévolu le soin de préparer cet article culi-

aux vives couleurs et à agrafes de métal ; la jambe est nue, le pied chaussé d'alpagatas. Un simple bouton remplace la cravate et serre autour du cou une chemise à larges manches ; sur la tête, ils portent le sombre aux larges ailes ; sur l'épaule, la mante de laine bariolée à longues franges, et, les jours de fête, le gilet de velours à boutons d'argent.

Pour la troisième fois depuis son départ de Sivilie, Carmen se trouvait jetée dans un monde nouveau. De ce monde, elle ne vit d'abord qu'un prêtre et un médecin debout auprès de son lit et l'examinant avec inquiétude.

« Où suis-je, père ? fit-elle en soulevant son bras avec peine.

— Carmen, ma Carmencita, tu me reconnais donc ? » s'écria el Bandito en couvrant sa main de baisers.

Elle ne comprit pas et regarda les étrangers avec étonnement.

« La saignée l'a sauvée, fit le docteur ; mais tout danger n'est pas encore passé, señor Gomez. Ne faites pas causer la maladie ; ses idées sont encore embarrasées, et il ne faut pas lui fatiguer le cerveau.

— Où suis-je ? répéta la jeune fille.

— A Jativa, mon enfant. Ne parle pas, repose-toi.

— Quel mauvais rêve j'ai fait ! dit-elle encore ; je voyais du feu et du sang, on sonnait le tocsin.

— Entends les cloches qui chantent l'Angelus. Tu vois bien que personne ne songe à se battre.

— Ah ! oui, » fit-elle.

Et, fermant les yeux en souriant, elle s'assoupit de nouveau.

El Osso fit un signe de croix, puis suivit le prêtre et le docteur dans un cabinet voisin, dont il laissa la porte entrouverte.

Là, il continua à voix basse sa conversation avec eux.

naire. Elle était aidée dans cette besogne par de nombreux esclaves, qui préparaient la farine et la pétrissaient.

Les cités populeuses donnèrent naissance à l'industrie du boulanger. La fabrication du pain constitua de bonne heure une industrie dans la ville d'Athènes.

D'autre part, l'industrie des boulangers devait être assez compliquée, chez les Romains, à en juger par les diverses sortes de pain, que Pline énumère ainsi : « Ils portent des noms différents, suivant les mets avec lesquels on les mange : tels sont les pains appelés « *ostrearii* », qu'on sert avec les huîtres ; ou bien suivant la promptitude qu'on met à les faire ou selon la manière de les faire cuire.

Le pain aquatique ou parthique, très spongieux et très léger, est ainsi désigné parce qu'en le pétrissant on étend la pâte avec beaucoup d'eau. Quelquefois, on pétrit la pâte avec des œufs et du lait ; on y ajoute du beurre. Ce dernier raffinement est dû aux nations, qui, dans les loisirs de la paix, ont tourné toute leur attention du côté de la pâtisserie.

On voit que nos boulangers modernes n'ont rien innové. X...

NÉCROLOGIE.

On nous prie d'annoncer la mort de Madame V^e Charles Tedesco.

L'enterrement aura lieu mardi 16 mai à 4 h. Le service funèbre le lendemain mercredi 17 mai à 9 heures.

Les personnes qui par oubli n'auraient pas reçu de lettre de faire part sont priées de considérer le présent avis comme en tenant lieu.

Dernières nouvelles.

Par téléphone

Lundi, 15 mai, 3 h.

Le projet de loi électorale en section centrale. — La section centrale, chargée d'examiner le projet de réforme électorale, s'est réunie ce matin sous la présidence de M. Beernaert.

Une série de questions ont été posées au Gouvernement.

1^o Y aura-t-il dissolution des Chambres après le vote de la loi ?

2^o Maintiendra-t-on les grands arrondissements après le recensement de 1900 ?

3^o Le Gouvernement admet-il que les chiffres électoraux soient fixés par la minorité des bulletins, lorsque la majorité de ces derniers est panachée ?

4^o Le projet ne doit-il pas s'appliquer aux sénateurs provinciaux ?

De nombreuses explications ont été demandées au cours des échanges de vue.

M. Woeste a demandé à être éclairé sur le sens précis du projet de loi.

Faut-il le considérer comme une étape vers la Représentation proportionnelle ? Les avis sont partagés sur ce point au sein de la section centrale.

M. Woeste a encore demandé ce qu'il faut penser de certains projets de modification dont parlent les journaux, relativement à la réduction du *Quorum*.

M. Tack se déclare adversaire de la Représentation proportionnelle et a combattu le projet de loi. Il voudrait qu'il fût amélioré sur de nombreux points.

M. Vandervelde a annoncé que la gauche ferait une opposition irréductible au projet. La gauche ira jusqu'à

« Vous pensez donc, señor docteur, qu'il y a du mieux ? »

— A moins de rechute provoquée par une grave imprudence, votre fille est sauvée, répondit le médecin.

— Vous croyez sérieusement ?

— J'en suis sûr, señor Gomez, et Sa Révérence don Abondio vous dira la même chose : la senorita a eu une menace de coup de sang ; c'est une maladie commune ici, si commune, que les travailleurs de la campagne, qui y sont plus exposés que les ouvriers des villes, ont l'habitude de se faire tirer du sang chaque année, au commencement du printemps. Les femmes, même celles des villes, font de même ; il est vrai que ces dernières ont recours à ce remède moins par nécessité que par coquetterie pour s'éclaircir le teint. Quoi qu'il en soit, cette maladie n'est réellement dangereuse que lorsqu'elle n'est pas prise à temps, car alors elle est le plus souvent mortelle, et peu s'en est fallu... »

Et Osso frémit.

« En sorte que si j'avais encore tardé... »

— Une heure ou deux, et la saignée eût été impuissante, interrompit le docteur ; la fatigue, la chaleur et l'émotion lui avaient congestionné le cerveau. J'ai même craint, je vous l'avoue, d'être arrivé trop tard ; mais à présent, je réponds de la senorita. »

Le bandit lui serra la main à la briser.

« Vous reviendrez, dit-il, et vous aussi, mon Réverend. »

— Ce soir, » répondirent-ils l'un et l'autre.

Deux jours plus tard, déjà remise, quoique encore un peu faible, la jeune fille, à genoux dans l'église de San-Felipe, remerciait Dieu, qui l'avait si miraculeusement sauvée en permettant qu'elle pût partir d'Alcoy dans la nuit qui avait suivi l'épouvantable drame dont elle avait été forcée d'être témoin.

(A suivre).