L'Abeille de la Nouvelle-Orléans
PAUX, No 72 rue de Chartres.

NOUVELLE-ORLEANS
DIMANCHE 21 SEPTEMBRE 1884.

L'EAU.

UN PROCÈDE DE FILTRATION.

Les hygiénistes s'accordent à considérer l'eau comme le véhicule le plus dangereux des maladies contagieuses. Et, en effet, tout va à la rivière, dit le proverbe. Ce qui tombe de l'air s'amasse sur les corps solides et, entraîné par les eaux fluviales, va souiller les cours d'eau. Et ce qui concerne la fièvre typhoïde et même le choléra, on connaît de nombreux exemples, que rappelait encore dernièrement M. Guéneau de Mussy, où l'eau, s'en pas douter, a été l'agent de contamination. Boire de l'eau qui n'a pas été purifiée, c'est s'exposer bénévole ment, surtout en temps d'épidémie, à introduire par la voie intestinale des microbes virulens. Beaucoup de personnes s'imaginent encore qu'il suffit de *filtrer* l'eau pour se mettre à l'abri de toute contamination; on leur entend dire avec satisfaction : "J'ai un excellent "filtre; mon eau est claire comme de "l'eau de roche."

Oui, elle paraît limpide pour nos yeux impuissants; mais l'illusion s'en ira vite quand on en déposera une goutte sous le microscope; elle est pleine de micro-organismes. La filtration ne débarrasse nullement l'eau des microbes qui sont assez petits pour traverser les pores de la pierre ou du charbon; elle enlève simplement les matières en suspension un peu grosses; elle nettoie le liquide des impuretés inertes, limon, poussières, brindilles, poilen, etc, substances qui sont précisément en général sans action sur l'économie. Ce qui peut être dangereux, c'est-à-dire les êtres vivants et la matière organique en dissolution, passe parfaitement bien. Le filtration est un trompe-l'œil.

Le filtre est non seulement impuissant, mais il a des inconvénients, puisqu'ayant précisément pour fonction d'arrêter les matières qui arrivent à sa surface, il constitue un foyer permanent de fermentation; la couche qui se dépose au-dessus de la paroi filtrante devient un réceptacle de toute sorte; c'est une salle d'attente pour les microbes qui le plus souvent s'en vont à travers les pores de la pierre avec l'eau qui filtre. On a donc de l'eau clarifiée, mais un véritable bouillon de culture pour les organismes. Au même temps, la matière azotée soluble traverse le filtre, les gaz de la putréfaction se dissolvent dans le liquide en lui donnant quelquefois une odeur de pourri désagréable. Mais l'eau est claire.

Il y a des filtres domestiques qui servent dans des maisons depuis des années! Qui songe au danger? Qui se doute seulement qu'ils peuvent devenir des agents de contamination? Il a passé sur la pierre des centaines, des milliers de mètres cubes d'eau surchargée d'êtres vivans; cette eau a déposé des myriades d'organismes qui grouillent au milieu de la matière organique en dissolution ou en suspension. Et l'on lois cette eau avec confiance, avec d'autant plus de sécurité que le filtre a coulé plus cher. Oh! oui, la bonne, l'excellente eau! Et l'on s'étonne de voir la fièvre typhoïde et les autres maladies contagieuses faire de plus en plus de ravages parmi la population!

Le filtre actuel, tel qu'on nous le vend, tel que nous l'employons, est un appareil détestable et absurde; absurde, parce qu'il ne dépouille pas l'eau de ses principes dangereux, parce qu'il tend, au contraire, à les y introduire, parce que, clarifiant la liquide, il donne au public une sécurité trompeuse.

Quelques médecins ont dit: "Il faut "renoncer à se servir du filtre actuel ou "s'astreindre à le nettoyer très souvent; "toutes les semaines il faut le brosser, le "laver à l'acide, le gratter." Nous ajouterons à ces conseils que le désinfecter "avec une solution chaude de permanganate de potasse. Evidemment, c'est déjà mieux; mais qui prendra de semblables précautions? Et puis, on atteint ainsi la surface filtrante, mais on laisse de côté l'épaisseur. Nous rappelons que dernièrement que, dans l'hôpitaux de Paris, on avait renoncé à filtrer l'eau, précisément parce que les filtres font défaut, les bons filtres; on se contente de la filtration grossière des appareils de la ville. Et puis encore, après filtration, aura-t-on atteint le but? Le filtre n'empêche micro-organismes de passer? Nous venons de montrer que non.

Ailleurs on entend répéter avec candeur: "Soit, les filtres en pierre ne "retiennent; mais nous, nous ne sers "vons de filtres en charbon." A la société médicale de Paris, un médecin expérimenté recommandait très nettement l'emploi des filtres en charbon. On filtrera d'abord l'eau avec un filtre en pierre, disait-il, puis une seconde fois avec un filtre en charbon; ce dernier *désinfecte* l'eau en lui enlevant toute odeur repugnante.

Eh bien non! Pas plus de filtre en charbon qu'en pierre! Il y a plus de dix ans que nous nous élevons contre l'usage des filtres en charbon du commerce.

Pourquoi du charbon? Parce que répond on, le charbon pourrez débarrasse l'eau de ses gaz putrides. Le charbon animal en particulier possède, en effet, un pouvoir absorbant et décolorant remarquable. Qu'on fasse passer du vin rouge sur de la poudre de charbon et le vin deviendra blanc, que l'on un charbon préalablement porté à l'incandescence dans de l'eau putride, le charbon absorbera gaz et l'eau perdra son odeur. Le charbon enlève aussi à l'eau certaines substances dissoutes, quelques principes amers végétaux, certaines sels métalliques, acétate de plomb, sublimé corrosif, acétate et sulfate de cuivre. C'est ainsi qu'à l'aide du charbon on peut enlever toute amertume d'une décoction de quinquina, d'absinthe, en leur retirant par cela même les qualités médicinales. Ces propriétés sont précieuses. Mais il ne faut pas faire confusion; il s'agit de charbon neuf, dont les pores n'ont pas été saturés par un emploi continuel; il s'agit de charbon constamment revivifié par son passage au feu. Les filtres en charbon du commerce sont peut-être bons pendant une semaine à ce point de vue spécial; mais pour leur rendre leur efficacité, il faudrait très souvent les porter à l'incandescence, ce qui serait beaucoup exigeant pour la pratique usuelle.

Cependant, ils seraient, par leurs propriétés absorbantes, encore supérieurs aux filtres en pierre, s'ils ne présentaient un inconvénient qui a passé inaperçu et qui nous paraît grave.

Le charbon qu'on emploie est le charbon animal, fabriqué par la calcination des os; c'est un charbon particulièrement riche en sels calcaires et notamment en phosphate de chaux. Or, les phosphates sont des aliments particulièrement agréables au microbes. Le filtre au charbon devient une salle à manger privilégiée pour les micro-organismes. Est-ce exact? Voici une expérience qui date de 1872. Nous étions à la campagne aux environs de Paris, et nous n'avions à boire que de l'eau d'un puits; l'eau était potable, mais très riche en matière organique dont la présence était décélée par le dosage au permanganate de potasse. Nous avons filtré l'eau concurremment avec le filtre en pierre et avec un filtre en charbon. Or, le liquide examiné au microscope après plusieurs heures montra toujours beaucoup plus d'organismes vivans dans l'eau clarifiée au charbon que dans l'eau clarifiée à travers la pierre. L'expérience, plusieurs fois répétée, conduisit sans cesse au même résultat. Les microbes pullulaient dans l'eau filtrée au charbon. Et voilà le filtre qui passe pour le meilleur.

Chaque fois que l'on prendra du charbon animal pour établir un filtre, en supposant qu'on pousse la précaution jusqu'à revivifier de temps en temps ses propriétés absorbantes par l'action du feu, on agira sur les gaz dissous, peut-être même un peu sur les matières organiques et métalliques en dissolution; mais on tendra à faire se développer les micro-organismes au sein du liquide. Il faut donc répéter bien à regret que les filtres de nos maisons ne nous mettent nullement à l'abri de la contamination

(On vient d'imaginer en Angleterre des filtres électriques anti-microbiques. L'eau est soumise à l'action du courant électrique qui la décompose. L'oxygène naissant oxyde les germes morbides. Le docteur Debell, le docteur Eustance, propose un filtre constitué par des éponges et des plaques de charbon reliés à une pile. Tous les microbes seraient tués par le dégagement d'oxygène. On voit bien que les autres n'ont jamais l'idée de rejeter un microscope l'eau simé filtrée électriquement. Il aurait de saturer l'eau d'oxygène, ainsi qu'on a essayé de le faire dans un but pharmaceutique, pour voir pulluler les microbes aérobies Gardons-nous du filtre électrique)

On ne saurait trop attirer l'attention des inventeurs sur un problème très difficile, assurément, mais d'une bien grande importance: trouver un bon filtre! On est enfermé jusqu'ici dans un dilemme embarrassant. Ou la substance filtrante a des pores un peu larges et l'on a dans l'eau en abondance, mais l'eau passe assez vite pour que les microbes en profitent; ou bien les pores sont extrêmement ténus, l'eau les traverse sans vitesse et n'entraîne pas les micro-organismes; mais alors le filtre ne filtre pas, ou si peu que le débit est pratiquement nul!

M. Chamberland, de laboratoire de M. Pasteur, vient d'avoir l'idée d'appliquer aux usages domestiques le procédé de filtration employé depuis des années à l'Ecole normale pour filtrer les bouillons de culture avec lesquels on étudie les organismes microscopiques. La porcelaine dégourdie à pores assez serrés pour arrêter au passage les micro-organismes même les plus insaisissables. Imaginez une bougie creuse en porcelaine — 20 centimètres de longueur sur 2 centimètres 1/2 de diamètre — logée dans un tube métallique hermétiquement clos en laiton nickelé. L'eau pénètre par une pace libre entre l'étui et la porcelaine, traverse celle-ci de l'extérieur à l'intérieur et sort tout à fait dépouillée de germes par un robinet d'évacuation visé à la partie inférieure à l'étui. Malheureusement, comme nous l'expliquions tout-à-l'heure, la porcelaine ayant des pores très serrés, pour que l'eau puise y circuler même lentement, il faut l'amener *sous pression*. Le filtre doit être relié à la conduite d'eau de la Ville au moyen d'un robinet. Sous une pression de 2 à 3 atmosphères, il débite 15 à 20 litres d'eau en vingt-quatre heures. Pas de pression, pas de filtration. Ce filtre n'est donc pas d'un usage général; l'eau n'arrive pas à tous les étages d'une maison, surtout dans les quartiers hauts, avec une pression convenable; enfin dans les localités où la pression fait défaut, bien qu'on dise qu'on peut facilement imaginer un dispositif pour obtenir une pression artificielle, nous ne voyons pas bien comment l'usage du nouvel appareil pourrait devenir vraiment pratique. On en viendra vraiment à bout, certes, mais avec une installation que n'accepterra pas le premier venu. C'est seulement à la Ville et dans certains quartiers que l'on pourra tirer parti du filtre sous pression.

M. Chamberland a présenté son titre, le plus rationnel d'ailleurs que nous ayons jusqu'ici, à l'Académie des Sciences sous ce titre: "Filtre donnant de l'eau *physiologiquement* pure." Cette dénomination est bien absolue et peut donner prise à la critique. C'est un filtre qui nous débarrasse des microbes, soit; et c'est énorme comme résultat! Mais l'auteur paraît oublier la matière organique dissoute; celle-là passe, puisqu'elle est en solution; les sels plombiques passent; le nitrate de Ag, les poisons passent; enfin les microbes eux-mêmes sécrètent des ferments solubles; certains ferments, comme les ptomaïnes de MM. Brouardel, Gautier, Duclaux, Bouchard, etc., peuvent très bien passer; on se demande encore si le choléra ne serait pas produit par des ferments solubles, les poisons passent; enfin les microbes *kemma* de M. Koch en autres; tous ces ferments solubles, toutes ces diastases qui jouent un rôle physiologique et considérable pas sent sans doute plus ou moins. Est-il donc bien exact de dire que le nouveau filtre donne de l'eau *physiologiquement* pure! Après les remarques précédentes, nous sommes bien obligé de demander: "Le filtre sous pression en porcelaine "nous met il bien réellement à l'abri de "tout principe contagieux?" La démonstration reste à faire.

Jusque-là nous conclurons que, en l'état actuel des choses, le plus simple est encore d'adopter comme eau de table, à défaut d'eau minérale bien choisie, l'eau bouillie. Aucun microbe et bien peu de spores résistent dans de l'eau portée à l'ébullition à gros bouillons; les fermens solubles sont détruits; les éléments de contage sont tués.

Il peut rester cependant des poisons organiques—mais le cas est bien rare—et des sels de plomb. C'est là que les plus sceptiques pourraient filtrer l'eau *préalablement bouillie* et dépouillée de ses germes sur du noir animal qui entraînerait les sels toxiques et la matière organique en solution.

On répète souvent que l'eau bouillie est lourde à l'estomac. Il semble qu'il y ait là un préjugé: elle est moins agréable que l'eau ordinaire; elle est moins aspire, parce qu'elle a perdu son excès de sel calcaire, ce qui peut être un avantage; mais, si nous en croyons notre expérience personnelle et celle de beaucoup de personnes qui en font usage, elle ne nous a jamais paru indigeste, même prise pure et nous en buvons depuis longtemps; d'ailleurs, il est bien facile de l'aérer; elle tend même en refroidissant à reprendre l'air qu'elle a perdu!

En résumé, nous avons la conviction, et nous ne sommes pas le seul à l'avoir, que le meilleur moyen d'éviter les maladies épidémiques, c'est de faire une attention scrupuleuse à l'eau qu'on boit. Prenons donc garde à l'eau!

Un monsieur qui fait des vers vient au bureau d'un journal proposer une petite pièce de sa composition. Le secrétaire de la rédaction lit la petite machine et s'arrête à ces deux vers :

La bel'e sons un chêne
Attend l'homme qu'elle aime.

—Mais *chêne* et *aime*, ça ne rime pas! s'écrie le secrétaire.

—Oh! monsieur, reprend le poète, si l'on faisait attention à ces misères on ne ferait jamais de vers!

En pleins champs:

Le garde-champêtre de la commune pince un jeune maraudeur en train d'abattre des poires à coups de pierres. Impossible de nier, il a les poches pleines de fruits.

—Ah! je t'y prends, garnement, qu'est-ce que tu fais là, mauvais sujet?

—Moi, rien, monsieur; j'essaye de remettre sur l'arbre une poire qui est tombée.

Les deux plus grandes plaies de l'époque, pour les Parisiens et Parisiennes, sont, évidemment, le pourboire au dehors et le sou pour livre au dedans. Il faut voir avec quels soins méticuleux les garçons de café, par exemple, supputent ce que rapportent par mois les pourboires dans l'établissement où ils entrent. Et ce sou n'est certes dépassé que par le mal qu'apportent les cuisinières à grosser la note des fournisseurs pour toucher à la fin du mois ce qu'elles appellent modestement les petits revenus d'usage. Il est bien entendu que cette sorte d'impôt prélevé sur l'actif des maîtres, qui le supportent toujours en fin de compte, n'atténue en rien la danse macabre de l'anse du panier. Et quand celui-ci consent à avoir quelque rapport avec le sou pour livre, ce n'est jamais qu'à l'état de pièces blanches au fond de la bourse du cordon bleu.

La cuisinière, qui comparaissait en police correctionnelle pour la prévention d'un vol de 200 francs, ajoutait encore à ces petits revenus, dont l'usage a consacré l'honnêteté, ceux plus profitables, mais aussi plus illicites, de la soustraction frauduleuse.

Mme Lejart, chez laquelle la fille Pinson travaillait en qualité de cuisinière, raconte sa mésaventure au Tribunal.

Mme Lejart: Il faut vous dire, monsieur le président, pour être juste, que pendant six mois la fille Rosalie Pinson a été d'une probité irréprochable; rien n'a manqué à la maison; quand elle m'a dit qu'elle avait égaré le portefeuille dans lequel se trouvaient les deux billets de Banque de 100 francs, en brossant les vêtements de mon mari, j'ai pu un instant le croire, car son principal défaut est de ne pas avoir le moindre ordre. Pour vous en donner une idée, un jour que je suis allé chercher une assiette dans le buffet de la cuisine, j'ai trouvé pêle-mêle une râpe et deux en trois noix, plusieurs mouchoirs sales, de la laine à tricoter et un bas commencé, quelques pommes, une coupelle de soucoupe en porcelaine contenant de la pommade, un vieux soulier, un morceau de flanelle qui enveloppait des oignons, plusieurs serviettes damassées et des aiguilles à raccommoder, enfin que sais je?

M. le président: Qu'il vous a fait supposer que le vol avait été accompli par votre cuisinière?

Mme Lejart: Mon mari était certain d'avoir vu son portefeuille dans la poche de son vêtement en le donnant à brosser; quand Rosalie a rapporté le pardessus, le portefeuille n'y était plus. Comme je lui en faisais l'observation, elle m'a répondu, d'un ton assez brusque, qu'elle ne savait pas ce que je voulais dire et qu'elle n'avait pas l'habitude de regarder dans les poches des vêtements qu'on lui tournait à brosser. Tout cela me semblait louche, je l'ai surveillée pendant que mon mari allait porter plainte à le commissaire de police qui a fait une perquisition dans la chambre de ma domestique.

M. le président: Et on a retrouvé le portefeuille sous un meuble de sa chambre!

Mme Lejart: Oui, mais l'argent n'y était déjà plus; jamais elle n'a voulu avouer ce qu'elle en avait fait.

M. le président à la prévenue: Eh! bien, qu'avez vous fait des deux cents francs?

La prévenue, avec un gros rire: Je les ai cachés dans la turbotière.

Rosalie Pinson a été relâchée pendant les six mois de prison auxquels la condamne le Tribunal aux dangers de sortir des usages pour augmenter ses petits profits.

La grande réunion commerciale pour cette année s'est ouverte, le 25 août, à Vienne, en présence d'environ 4,500 personnes.

D'après le compte-rendu, qui a été lu par le secrétaire-général de la Bourse aux céréales, et dans lequel le chiffre 100 indique une récolte moyenne, la récolte du froment est évaluée, pour la Hongrie, à 104; celle du seigle, 98; celle de l'orge, à 103; et celle de l'avoine, à 106.

Pour l'Autriche, la récolte du froment est évaluée à 103; celle du seigle, à 99; celle de l'orge, à 104; celle de l'avoine, à 107.

L'Autriche-Hongrie pourra exporter trois millions de quintaux métriques de froment, 4 millions de quintaux d'orge, et 2 millions de quintaux d'avoine.

Le compte-rendu ajoute que l'Autriche-Hongrie ne pourra pas exporter de seigle

---

L'histoire des quatre cocriers donnés pour une œuvre de charité, par George Sand, Victor Hugo et Alexandre Dumas que rappelait dernièrement M. Jules Claretie, en reproduisant les lettres d'envoi, demande un petit complément. Il est probable qu'Alexandre Dumas avait emprunté ou fait acheter le premier cocrier venu, car ce vagabond dégénéré ne servait des cocriers les plus fantaisistes et très souvent n'avait que la petite bouteille cocrier que tout le monde connaît.

Mais, dans ces sortes de choses, c'est la foi qui sauve.

Un de ses secrétaires, avait l'habitude, quand un étranger de marque attendait le maître, de renfermer une vieille plume d'oie, qui était toujours prête sur la table, en criant:

—Voilà encore Michel qui a pris la plume de Monte-Christo! ou des Monsequetaires.

Immédiatement l'étranger ouvrait l'œil. La conversation s'entamait et le naïf achetait la plume, vingt francs ordinairement.

La plume de Monte Christo!

Dès lors, rapportait que jamais on de ces naïfs ne s'était demandé comment on avait pu écrire tant volumes, avec la même plume d'oie!

Oh! collectionneurs.

Un petit Jacques, qui dîne en ville:

—Quel gâteau voulez-vous, mon ami?

—Ceux qui sont collés ensemble.

Un postulant vient d'être admis en qualité de commis auxiliaire à l'Hôtel de Ville et envoyé dans une mairie.

Il s'est fait confectionner des cartes de visite ainsi libellée:

Théophraste X....
Attaché à la Préfecture de la Seine.
Détaché à la Mairie
du XXIIe arrondissement de Paris.

On a donné une fête pour célébrer les quatre-vingt-dix-neuf ans de M. Chevreul.

L'illustre savant n'a rien perdu de sa belle humeur.

L'hiver dernier nous l'avons vu chez M. de Lesseps.

Il faut dire que M. Chevreul était, à cette époque, beaucoup plus jeune.

C'était en 1883.

Il n'était, par conséquent, que quatre-vingt-dix-huit ans.

Mais, qu'importe!

Au milieu de la soirée, Mme de Lesseps laisse tomber son éventail.

M. Chevreul se précipite, se baisse et, comme il sentait certaines difficultés pour se relever:

—Est-ce que je me ferais vieux! s'écrie-t-il, en se redressant.

Dans une pâtisserie:

Le pâtissier se trouve être dans l'arrière-boutique, alors qu'un jeune homme se plaint à la demoiselle du comptoir de la fraîcheur douteuse d'une tarte à la crème.

—J'ai fait des tartes, monsieur, avant que vous ne fussiez né.

—Je le crois sans peine, répond le client, et celle-ci doit en être une.

Une définition fantaisiste, en passant:

Surnuméraire.—Employé sans appointements fixes, pouvant bénéficier de quelques petits profits, mais n'ayant point, à la fin du mois, de numéraire sur.

L'origine du mot nihiliste.

Il y a déjà quelques années, on nous avait demandé par correspondance d'où vient ce mot; on l'attribua à Tourguenef, puis à Victor Hugo; aujourd'hui, on nous affirme qu'il a été employé, quinze siècles avant Hugo, par Saint-Augustin, évêque d'Hippone, et presque dans le sens actuel. *Nihilisti appellantur*, dit-il, *quia nihil credunt et nihil docent*. D'où il faut conclure que les nihilistes africains qui tourmentaient le pieux Père au 4e siècle ressemblaient beaucoup à leurs descendants, moins la presse et la dynamite.

L'Ave Maria, de Notre-Dame, Illinois, indique le remède suivant comme ayant été employé avec un succès complet par le Dr. D'Unger de Chicago, dans les cas les plus invétérés d'ivrognerie. On met un litre de quinquina en poudre dans un litre d'alcool dilué, et on fait réduire le tout par évaporation à un demi litre. Le patient prend une cuillérée à café de cette préparation, toutes les trois heures, pendant deux jours; puis on réduit graduellement la dose. Le traitement dure de 10 à 30 jours. Le Dr. D'Unger compte déjà 2,800 cas de guérison radicale.

Pourquoi ne donnerions-nous pas la recette d'une liqueur exquise qui a beaucoup de succès auprès des dames?

Au dessert, vous mettez dans un bocal les noyaux de pêche, sans les ceuvrer; il faut laisser les petits morceaux de pulpe qui leur adhèrents aux noyaux. Au fur et à mesure que le bocal se remplit de noyaux, il faut les couvrir, à ras, de bonne eau-de-vie (eau-de-vie jaune, mais sans goût étranger)

Quand le bocal est plein de noyaux et d'eau-de-vie, vous le couvres avec un morceau de parchemin et le placez dans une armoire, où il reposera jusqu'au mois de juillet de l'année suivante.

Alors vous videz le bocal sur un tamis et vous récoltez l'eau-de-vie que vous sucrez avec 250 grammes de sucre par litre de jus. On met ce sucre en morceaux et on remue tous les jours jusqu'à ce qu'il soit bien fondu, puis l'on filtre au papier et l'on met en bouteilles.

Ne pas casser les noyaux.

Cette liqueur est très fine et peut être bue tout de suite.

Petite histoire brésilienne:

Un nègre essaye de faire avancer un malheureux âne chargé outre mesure. Le nègre crie, hurle, jure, le bourriquet ne bouge pas plus qu'un terme. Fureur du moricaud, qui interpelle le baudet.

—Veux-tu parier, fils de chien, âne du diable, que je te fais marcher quand même? Veux-tu parier, dis? Je te parie dix sous.

Bien entendu, l'âne ne renouvelle pas les exploits de sa fameuse ancêtre qui appartenait à défunt Balaam. Mais le nègre, en continuant ses objurgations, saisit la queue de l'âne, la tord à la tirer, tant et si bien que le baudet se met à avancer.

—Ah! je te le disais bien, satané bourriquet, que tu marcherais! J'ai gagné mon pari!

Très bien, dit un passant qui avait assisté à la scène, vous avez gagné; mais qui payera?

—Le baudet, parbleu, répond le nègre; mon maître m'a donné de l'argent pour acheter du fourrage à l'âne, je achèterai pour dix sous de moins.

Depuis longtemps les frères Drivaux, 40, boulevard Bonne-Nouvelle, à Paris, étaient préoccupés de l'état de santé de leur fils, âgé de sept ans. Il maigrissait à vue d'œil. Voici ce qui motivait cet état de dépérissement:

L'enfant, en jouant à l'école, s'était introduit un crayon dans l'oreille.

Les médecins consultés reconnurent bien quelle était la cause, mais ne purent tenter l'opération. L'enfant a dû être transporté à l'Hôtel-Dieu, où, après l'avoir endormi, on lui a fait l'opération, qui a parfaitement réussi.

L'ex-tronchon du crayon devait remonter à longtemps déjà, car de la chair se trouvait autour de l'extrémité.

"C'est de longueur pour de l'ail," a-t-on coutume de dire à Cologne, pour indiquer une spéculation peu fructueuse. Voici ce qui a donné naissance à cet adage.

Un négociant avait eu la singulière idée de composer exclusivement le chargement de son navire, et de faire voile ainsi vers des contrées nouvellement découvertes par de la les mers. Et c'était une inspiration de génie, car il abordait dans une île où les oignons étaient tout à fait inconnus, et ce légume fut trouvé si délicieux que le marchand n'eut pas de peine à trouver en échange d'oignons contre une cargaison d'or pur.

Peu de temps après, un autre spéculateur voulut faire de même, non plus avec des oignons, mais avec de l'ail. Il remplit donc d'ail son navire, et alla jeter l'ancre dans le même île où l'on avait si bien payé les oignons. L'ail fut accueilli avec plus de faveur et d'enthousiasme encore que ne l'avaient été naguère les oignons, et notre homme comptait naturellement sur une affaire plus profitable encore que celle de son prédécesseur. Mais l'or ayant été trouvé de trop peu de valeur pour payer des denrées d'un aussi grand prix, on chargea en échange le navire avec ce que l'on estimait plus précieux que l'or. C'est ainsi que le second spéculateur revint avec un chargement d'oignons.

En France, au dix-huitième siècle, les docteurs régent s'habillaient comme le public. Le costume n'était obligatoire que dans l'enceinte de la Faculté dont on peut voir encore l'amphithéâtre au coin de la Bûcherie et de l'hôtel Colbert. Le costume consistait en une robe noire à manches ou soutane (vêtu talaris mantis) ou robe plus courte, ceinte d'une chausse en épilogue écarlate (humerale coccineum), analogue à celle que portent les professeurs des lycées dans les cérémonies officielles, avec le bonnet carré, (oum pileo quadrato).

En aucune circonstance, dans aucun état, il n'est question du chapeau pointu, immortalisé et ridiculisé par Molière. La gravure, à moins qu'il ne s'agisse de théâtre, ne représente jamais les docteurs régents avec une coiffure autre que le bonnet carré. Dans le serment que prêtaient les professeurs avant d'entrer en fonctions, ils juraient et promettaient solennellement:

"De faire les leçons en robes longues à manches, le bonnet carré sur la tête, le rabat au cou, la chausse d'écarlate sur l'épaule."

(Commentaires sur la Faculté de médecine, t. XVI, p. 7.)

Dans les grandes cérémonies, les médecins portaient, par-dessus la robe noire, la *cappa*, grande robe ou manteau rouge, avec la pèlerine ou chaperon de fourrure (*capicium*).

Le costume actuel des professeurs, fixé par l'arrêté du 20 brumaire an XII, a quelque analogie avec l'ancien costume, mais il n'est pas identique. Les professeurs de la Faculté de Montpellier seuls ont conservé la pèlerine.

Un dernier souvenir sur Gustave Fould nous est fourni par Desgenais, le chroniqueur de l'Indépendance belge. Il a trait au duel de Fould avec M. Léon Bigot:

M. Bigot, inutile, voulait boire le sang le M. Fould. On se battit au Vésinet, au fond duquel, en novembre, sur une petite route. M. Gustave Fould reçut très gravement en légère poitrine une petite blessure qui ne l'empêche pas de tout d'aller avec ses amis le lendemain. Tandis que les deux adversaires ferraillaient, un paysan, que les témoins n'avaient pas vu, arrivait, le dos courbé, sur un talus son panier plein de pommes de terre et s'asseyait là, très gravement, comme un brave homme d'amateur qui prend une stalle au spectacle.

La blessure reçue, l'épée essuyée, le duel terminé:

—Comment! voilà tout! dit le bon villageois, il ne valait pas la peine de me déranger! Farceurs de Parisiens, va!

Un des témoins de Gustave Fould était Guyot-Montpayroux, devenu fou, et qui a publié, étant fou, des lettres sérieuses à M. de Bismarck dans le *Courrier de France*. Ce fut à la qualité de M. Guyot-Montpayroux et de M. Fould que les témoins durent de n'être pas poursuivis. I en fut demandé un vote spécial à la Chambre de 1869. Tropple bruit, on l'oubliera, on pas pour rien, mais pour une égratigure.

Carte de la Chine:

—Ici l'île Hainan, plus haut à gauche, sur le continent, Canton et à droite l'île Formose.

—Où est née *Formosa*? interroge Gibollard, qui ne manque jamais l'occasion de dire une bêtise.

Champoiseau, qui a eu quelques bonnes amies en 1848, exhume d'un coffret plusieurs mèches de cheveux, soigneusement étiquetées, qu'il contemple longuement:

—C'est étonnant, soupire-t-il à demi voix; elles ont actuellement toutes dépassé la soixantaine, et pourtant aucune n'a blanchi.....

En voyage.

Un père donne quelques renseignements instructifs à son fils:

—Remarque, lui dit-il, comme les mêmes mots sont prononcés d'une façon différente suivant les pays. Ainsi, en Angleterre, certains produits de l'armée sont appelés: olpayes; en France, nous disons, oipaux.....

La leçon continue.

Interrogatoire

—Prévenu, le médecine experte ont constaté que vous aviez donné dix-huit coups de couteau à votre femme; qu'avez-vous à répondre?.....

—Un seul mot pour rassurer messieurs les jurés; mon couteau s'est cassé au dix neuvième.

Le jeu des différences:

—Quelle différence entre une caverne et la destinée?

—Le même qu'il y a entre une personne qui vient chez vous et une qui s'en va.

—Plait-il?

—La caverne: *intre*..... et la destinée: *sort*.

—Et le hareng *seur* lui aussi, si vous aliez par là!!

BULLETIN FINANCIER.

Samedi, 20 septembre 1884

COMPTOIR D'ESCOMPTE (CLEARING HOUSE)
DE LA NOUVELLE-ORLEANS.

	Balances	Balances
Jusqu'à la liquidation de la même semaine	$ 566,329 00	$ 78,958 00
Même temps la semaine dern...	743,595 66	111,128 10

ARGENT AMERICAIN

Argent américain (billets)	par
Prix de l'argent en Espagne (billets de banque)	85a
Prix de l'argent en Hanovre	
Londres	20 11/16d

MONNAIE ETRANGERE

Dollar mexicain		86
Pièces de 5 francs	80 c	
Pièces de 20 francs	3,75 c	3,85
Souverains	4,75 c	4,85
Pièces de 10 shillings	2,50 c	
Louis d'or français	4,40 c	
Doublons patriotes	15,35	
Doublons mexicains	15,40	
Pièces de 20 francs espagnes	19,25 c	19,40
Piastres	80c par pce	
10 marcs prussiens	4,60 c	4,75
Pièces de 5 dollars de la Californie	7 c 5 0/0	
Souverains sous poids légal	4,95 c	4,99
Or américain mutilé	5 p. 0/0	10 c 0/0

MARCHE MONETAIRE

L'argent continue à être ferme mais stable.

Crédits sur demande: aux banques — à 8 pour cent; en dehors des banques — à 8 pour cent.

Les taux d'escompte des billets de banque sont — à 8 pour cent.

Les taux d'escompte des billets de banque sont — à 8 pour cent.

Les taux d'escompte des billets de banque sont