

L'Anniversaire

C'est une mince anecdote d'amour, dont j'eus l'âme toute remuée. J'y vais si facilement de ma larme à l'occasion! Deux yeux chagrins dans un visage de femme... un refrain de romance des rues, où il est question d'abandon et de rupture... quelques phrases de valse valsée jadis, cela tombe sur moi comme des pierres dans un puits et propage en mon cœur, comme à la surface de l'eau, des ronds tristes qui n'en finissent pas de s'élancer... Je me rappelle la journée dans ses moindres détails! Je n'avais pu résister à la tentation, le ciel si joli, d'un bleu guilleret, pimpant et clair! Le temps de prendre un aller et retour pour une proche banlieue, et j'étais dans le train, accouru à la gare par un besoin fou de m'évader un peu de Paris, grisé au saut du lit par un brusque soleil, comme un fort et capiteux soleil de juin, qui s'était trompé de date, probablement, pour se lever si tôt, dans une sombre semaine de Carême, au premier matin d'avril... Puis—après une lente reconnaissance à travers le fraternel et douloureux paysage suburbain, pas encore remis des blessures de l'hiver!—j'étais comme en convalescence, à la tiédeur du renouveau!—j'avais cherché l'endroit où déjeuner, et je m'étais dirigé vers la terrasse d'un "Rendez-vous des Canotiers" quelconque de la berge. Mais ce n'était pas le mois encore des matelotes et des fritures en plein air: car, au long du quai, je n'avais qu'une table dressée—deux couverts mis—à la porte d'un restaurateur... J'allais m'asseoir... Cette table est retenue... Mais je vais vous en installer une autre... "Des amoureux, déjà!" pensais-je, tandis que la bonne femme prenait ma commande. Et j'imaginai le couple habituel de ces parages, l'escapade juvénile, l'échappée brève, l'idylle furtive et mélancolique du faubourg, commencée aux sorties de magasins, à la crémérie, dans les squares, sur l'omnibus, et qui s'achève sous les tonnelles dans les "robinsons" et les "bals champêtres" "extra-muros"... Or, je ne m'étais pas trompé... La promeneuse qui posait son ombrelle sur la nappe retenue, je pouvais l'examiner à loisir, séparés par une de ces hautes caisses de lauriers-roses qui sont la flore ordinaire des marchands de vins, la promeneuse qui arrivait toute seule, en avance, sans doute, au rendez-vous, était bien l'une de ces fréquentes amoureuses que l'en rencontre à quelques kilomètres des fortifications, sur les routes poudreuses "des envierons" et les bords de l'eau bruyants de la Seine ou de la Marne... Fines fleurs exhalant un charme léger d'anémie, enfants graves et rieuses tout ensemble, la gaieté de leur âge, et tout le sérieux précoce de la vie, naïves encore et perverses aussi d'avoir entendu tant de choses et frétilant d'aventures, délicates et frêles de taille, pâles de figures, avec des yeux de fièvre et de curiosité, que soulignait un cerne perpétuel de langueur et de fatigue, sentimentales et tendres, malgré le retroussis gouailleux de la lèvre, adorables d'élégance intuitive, si gentiment coiffées de l'importance quel toquet de rien sur leurs cheveux en mousse d'or si gentiment attifées d'une robe, —oh! longtemps la même, qu'elles défont et refont prestigieusement de leurs doigts de fée,—douce et au caprice de la mode, délicieuses créatures sans défenses, parmi les embûches, petits "chaperons" blancs que va croquer le loup, fillettes en chemin pour devenir des filles, promises de par la misère au monde qui s'amuse, qui seront demain les comparses de la fête et de la galanterie, candeurs éphémères, virginités fragiles comme le bouquet de neige des pêcheurs à la mercuriale de la plus faible brise, volonés incapables de résister à l'émoi qui rôde par certains crépuscules, la chair secouée de toutes les tourmentes obscures des névroses, en proie à tout le vertige des sens, la tête perdue pour un verre de "picolo", pâmées d'une mesure de danse, d'un tour de cheveux de bois, défaillantes aux secousses de la balançoire comme au glissement doux d'un canot... Non, je ne m'étais pas trompé, ma voisine était bien de celles-là... Cependant, il ne paraissait pas qu'elle attendit personne; car, malgré que le temps s'écoulât, elle ne manifestait aucune impatience, et, d'ailleurs, déjeunait tout de suite, en face du couvert mis... ou plutôt elle feignait de déjeuner, en effet, elle touchait à peine aux plats... Elle était seule, mais toute à quelqu'un, à une pensée absorbante, accoudée sur la table, la joue dans la main, les yeux loins, sur le pauvre hori-

zon traversé de fumées d'usines, sur le fleuve désert... Soudain, elle se leva, régla sa note et s'éloigna. La patronne se campa devant moi et me renseigna avant même que j'eusse songé à l'interroger: —Une brave personne, voyez-vous, et qu'il ne faudrait pas prendre pour une comme il y en a tant! Pas de danger qu'elle manque son jour. Quelque temps qu'il fasse, on peut être sûr qu'elle arrive. Aussi, il y a toujours quelque chose de prêt pour elle. Mais on a beau s'extremier à lui inventer des châtresses, l'appétit n'y est jamais. Ah! non qu'elle ne manque pas la date, le premier lundi d'avril... Il y a des années qu'il neige encore, d'autres fois qu'il souffle un vent de chien, ou qu'il pleut à pleins seaux, ou qu'il grêlerait du feu que ça ne l'arrêterait pas. A chaque fois, pourtant, je me dis que c'est la dernière, qu'elle finira bien par se faire une raison et qu'on ne peut plus vivre avec les morts... Sans doute qu'elle n'est pas de la même pâte que les autres, qui ont vite fait de se remonter le moral: un de perdu, cent de retrouvés, n'est-ce pas? Mais non... Faut croire que c'était solidement accroché... Oui, une brave personne, que le bon Dieu n'en fait pas beaucoup de son espèce... Tenez... Il y a six ans... vous avez peut-être lu dans les journaux... c'était un après-midi, comme aujourd'hui, le soleil qui éclatait comme une bombe, sans crier gare... Toute une bande de jeunesse qui débarquait... Quatre gars et quatre biquettes que l'ainc n'avait pas dix-huit ans... Ça faisait les diables, ça rigolait, fallait voir... Des gamins, quoi! qui ça ne se connaît plus des que ça vous a une chopine de "couillotin" dans la cabochne... Après déjeuner, ils se décidèrent pour le bateau, et voilà qu'ils se partagent dans deux embarcations, celles qui vous crévent la vue, là en bas, la tricolore et la verte, "Reischoffen" et "Coquette" même que c'est moi qui les ai détachés... Oh! si on pouvait deviner jamais! Je leur avais bien recommandé pourtant de ne pas commettre d'imprudences... Un malheur est si vite arrivé! Ouhé! ce qu'ils vous écoutent! Pas plutôt au milieu de l'eau, les voilà partis à blaguer et à faire les quatre cents coups... J'allais rentrer dans la boutique quand j'entends des cris... Ah! monsieur!... Ils s'étaient jetés dans le barrage... Les premiers venaient de chavirer, et les autres, qui se pressaient à leur secours, menaçaient d'en faire autant... Ah! les malheureux, les malheureux... D'ici, on les voyait se débattre, en tas, sans distinguer au juste... Il m'a semblé qu'il passait des siècles, pendant qu'on organisait le sauvetage... Oui, pour un remède-ménage, c'en était un... On n'a pu retirer que les deux femmes... Et il ne s'en est pas fallu d'une seconde que l'autre bateau! Ah! monsieur, quelle journée! Sans savoir où donner de la tête!... Préparer du feu dans les chambres pour les femmes qui s'étaient évanouies. Et puis, les cadavres qu'on a repêchés une heure après... Et avec ça, tout le pays sur le qui-vive... On les fouille... Depuis que nous sommes établis, nous n'avons pas fait quatre recettes aussi fortes... On a refusé du monde... —A ce moment de son récit, la vieille essaya ses yeux rouges, au souvenir complexe du malheur et de la recette, et continua: —Eh bien! il y avait des mois et des mois de tout ça, quand un mauvais matin, par un vent à tout casser, cette petite s'amène et commande deux couverts, de hors, mais que je la serve seule, que peut-être la personne qu'elle attend ne viendra pas... Vous savez, on a l'habitude... Je me dis: "Voilà une cliente qui prétend les choses, qui a peur de rester en plan, et ne voudrait pas en avoir l'air..." Et puis, je la reconnaissais, certainement que je l'avais servie déjà, mais je ne la remettais pas... Et puis à mesure que je l'observais, qui ne mangeait pas, c'était comme un éclair. Sa physionomie m'est revenue tout d'une pièce... C'était bien elle, qui était avec un des noyés... Et le patron et le garçon l'ont reconnue à leur tour... Vous vous doutez que je n'ai pas fait semblant, que je n'aurais pas voulu lui renouveler ses peines... Et elle est revenue l'année d'après, et les autres, toujours pareille à commander deux couverts, et à déjeuner là, comme vous l'avez vue, pour l'anniversaire, sans doute, son jour des morts, à elle... Je suis la route qu'avait suivie la jeune femme, et bientôt je la surpris arrêtée, immobile, devant la course incessante du fleuve... De ses deux mains, le buste penché, elle s'appuyait, comme une indifférente promeneuse, à la barre d'un banc de la berge, contre lequel s'inclinait son corps; et, dans cette pose de nonchalance, en réalité elle était agenouillée, elle priait, et j'en suis la

preuve au signe de croix qu'elle traça au bout de quelques minutes... Puis elle arracha la touffe de violettes et le brin de mimosa de son corsage, qu'elle lança dans le courant, d'un geste rapide qui craint d'être vu, et partit... Et voilà ce dont j'eus l'âme si remuée, un soir de l'autre avril... Je m'arrêtais à la place que venait de quitter cette mystérieuse et fidèle petite amante, et j'y demeurai, les paupières humides, le cœur apitoyé, à ruminer ce trait d'amour, jusqu'au déclin du jour, où l'eau blémit et se fane... LA

LA Peinture Culinaire.

Peut-être aurons-nous un jour un Conservatoire de cuisine. Cette institution rapporterait de grands bénéfices, développerait le commerce, épurerait le goût et contribuerait bien plus à l'apaisement des esprits que ces inutiles mesures et ces lois provisoires que nos représentants sanctionnent chaque jour après d'interminables contestations.



AURELIEN SCHOLL.

Les personnes qui ont atteint la soixantaine racontent complaisamment à la génération actuelle qu'il fut un temps où la cuisine française était sincère et sérieuse. C'est alors que, pour faire un civet, il fallait un lièvre, tandis qu'on s'en passe parfaitement aujourd'hui. Le pot-au-feu est remplacé par les sucs concentrés d'animaux inconnus. On voit bien un bœuf ou un mouton sur l'étiquette, mais on ne trouve dans le façon qu'une sorte d'onguent, une boue épaisse et noire, d'une odeur détestable, et qui semble provenir des infiltrations d'un cimetière, d'un champ de bataille ou d'un hôpital. Une cuillerée de ce jus mystérieux et un litre d'eau bouillante, c'est ce qu'on nous offre au lieu et place de ce bouillon patriarcal qui une honnête marmite nous livrait complet et odorant, après huit heures d'une patiente élaboration. Le potage à la bisque se confectionne avec une poudre rouge qui se vend chez les pharmaciens. Là encore, pour aider à l'illusion, on prend dans un carton une tête d'écrevisse desséchée, dont la chair a été mangée deux ou trois jours auparavant, et on la place comme trompe-l'œil au milieu du potage qu'un garçon méphistophélique vous sert en ricanant. Cette tête est aussi invraisemblable qu'un hareng saur à l'hameçon d'une tragédie aux Bouffes-Parisiens. Dans certains restaurants, on a longtemps fabriqué la sole et le turbot avec la chair de morue dessalée, habilement appliquée sur un peigne fin. Personne n'ignore que les prétendues crêpes de volaille qui figurent dans les vol-au-vent sont taillées à l'emporte-pièce dans la couche interne du palais de veau. Le beurre même a eu son temps: on nous sert maintenant des rebuts de bougie! Tout est fiction, illusion, mensonge, dans la cuisine contemporaine. Eh bien! le dernier mot n'était pas dit. Dans l'un des principaux restaurants de Paris, on vient d'inventer la peinture culinaire. Un peintre est attaché à l'établissement; et cet exemple a été rapidement suivi par les restaurateurs de tous les degrés. Oui, messieurs, votre bifteck est peint; l'omelette, le gigot, la salade sont colorés par des procédés particuliers. Voilà le progrès.

Il est assez difficile d'avoir une couche de braise assez étendue pour faire griller à la fois les entrecôtes, les rognons, les biftecks, les côtelettes, et aussi les sardines ou autres poissons que vous avez demandés cuits sur le gril. Que faire? L'artiste prend une couleur brune et en froite le gril; puis il y appuie la viande et opère une pesée, ou frappe avec une brosse comme on fait les "épreuves" dans une imprimerie. Le gril représente les caractères et la viande de la feuille de papier. Puis, tout se met au four. Quand la viande est cuite, l'artiste repasse avec un pinceau les lignes noires qui indiquent la sincérité de la grillade, et quand vous vous récriez, en disant: "Ce bifteck n'a aucun goût!" on vous montre les traces du gril. Il n'y a qu'à se taire. Pour l'omelette, c'est une autre histoire. Une omelette, aujourd'hui, se fait avec quatre blancs d'œufs—et un seul jaune. Le jaune est conservé pour faire les crèmes et lier les sauces. On mêle aux blancs une sorte de teinture inoffensive, et quand l'artiste a promené le pinceau trempé dans une mixture d'ocre jaune sur la surface de l'omelette, un simple marmiton y passe un fer rouge qui ajoute à la coloration et donne à cet objet d'art l'apparence d'une succulente nourriture. J'ai vu dernièrement peindre un gigot cuit au four, et cette opération m'a particulièrement intéressé. Il s'agissait d'en faire un gigot "à la broche". Après l'avoir transpercé d'une broche aussitôt retirée, le cuisinier fit passer le gigot en disant: "A la peinture!" Le peintre a devant lui une quinzaine de godets de diverses dimensions. Chaque godet a son pinceau; à côté se trouvent deux ou trois brosses plus ou moins dures. Il y a un attirail plus simple pour le poisson: le vernis de fraîcheur, le blanc des princesses pour les soles et les barbues, et le vermillon pour homards, langoustes, rougets et crevettes. L'artiste contempla un instant le gigot qui lui était présenté; il passa la main sur son front, puis il trempa son pinceau dans un pot qui portait pour étiquette: "Rissolé," et peignit des parties de brun foncé sur le gigot sortant du four. Il prit ensuite une petite houpe, et sema sur les plaques une poussière de viande carbonisée, destinée à "croquer sous la dent." Avec le pinceau du "sang naturel" il simula des piqûres par où le jus s'échappait en abondance. Le marmiton versa deux ou trois cuillerées de consommé au fond du plat, y ajouta un peu de jus de betterave, et, avec une petite seringue percée de trois trous, comme celle qu'on emploie pour les injections dans les oreilles, le bariola le tout de quelques ronds de graisse bouillante. Le gigot fut servi à une famille valaqua avec cette annonce: —Voilà, messieurs... sortant de broche! Cette opération était à peine terminée, quand j'entendis commander par le tuyaou porte-voix: —Quatre ortolans, quatre! Le chef s'écria aussitôt: —Allez vite chercher Alfred, qui est à la glacière. Je demandai: —Qu'est-ce donc qu'Alfred? Le peintre me répondit aussitôt: —C'est le confectionneur d'ortolans. Alfred descendit. On lui présenta quatre moineaux saignants; et lui, ayant aspiré par une paille une certaine quantité de graisse de poulet, il piqua chaque moineau au-dessus du croupion et le gonfla de graisse chaude entre peau et chair. Les moineaux étaient devenus ortolans, ruisselant de lard et d'embonpoint. Ainsi présenté, le moineau se vend trois francs la pièce. La raie même, la modeste raie, n'échappe pas aux artifices de l'industrie. Pour faire une raie au beurre noir, il faudrait une trop grande quantité de beurre: la raie boit beaucoup. Que fait-on? On fait bouillir la raie à part. Le beurre est fondu dans une poêle qu'on passe au noir animal, de façon que le beurre est noir avant d'être chaud. Quant au persil, il est cuit à sec, de façon que deux cuillerées de beurre noir font une sauce suffisante à une portion de raie qui est absorbée une demi-livre de cette substance coûteuse. C'est de la raie, c'est du beurre noir, mais ce n'est pas de la raie au beurre noir. Le peintre travailla beaucoup ce soir-là. Il colora deux ou trois melons: à l'un, trop noir, il fit une belle ligne verte au-dessous de chaque côté; à l'autre, sec et farineux, il communiqua le jus qui dégoutait du premier, et, au moyen du "pot de verdure," il lui fit une magnifique tige d'un beau vert végétal. —Ce qu'il y a de plus difficile, me dit le peintre, c'est, après ce que vous m'avez vu faire, le travail des œufs sur le plat. Il faut un véritable chirurgien pour mener à bien cette opération, qui me se pratique que dans les restaurants de prix fixe. Ils ne veulent pas donner deux œufs, et ils n'osent pas n'en servir qu'un. Le cuisinier prend une assiette au fond de laquelle se trouve un peu de beurre fondu; coupe la coquille de l'œuf avec un outil assez semblable au "diamant" des vitriers, puis, avec un couteau trempé dans l'huile, il fend rapidement l'œuf

par le milieu, juste à l'endroit où la coquille a été rayée; l'œuf se sépare en tombant dans l'assiette, et le jaune se trouvant moitié à droite, moitié à gauche, un seul œuf en représente deux. Quoique stupéfait de tant d'ingéniosité, je demandai: —N'avez-vous rien de plus à m'apprendre? —C'est assez pour une fois, répondit l'artiste culinaire. Et cependant cela ne devait pas être tout. Un garçon commanda d'en haut: "Un roquefort amateur!" —Toujours les mêmes, ces clients, murmura le peintre. C'est la saison du roquefort frais, ils en veulent du vieux. —Et comment faites-vous? —On dessèche légèrement un fromage sur le fourneau... j'y peins des filets verts avec l'incertitude géographique indiquée par la nature, et Victor "anime" la portion. —Qu'est-ce donc que Victor? —C'est un garçon de l'office qui a une collection de vieux bouts de hollandaise dans le fond d'une armoire humide... Tout cela grouille dans l'oisiveté, et c'est là qu'il va chercher les "colons" pour peupler le roquefort. AURELIEN SCHOLL.

LE Mouchoir bleu. A la fin du mois d'octobre de l'année dernière, je retournaux à pied d'Orléans au château de Bary. Devant moi, et sur la même route, marchait un régiment de la garde étrangère. J'avais hâte de le passer pour entendre cette musique militaire que j'aime tant; mais la musique se taisait; seulement quelques mesures de tambour venaient, de loin en loin, marquer le pas uniforme des soldats. Après une demi-heure de marche, je vis le régiment entrer dans une petite plaine entourée d'un bois de sapin. Je demandai à un capitaine que je connaissais, si on allait faire l'exercice. —Non, me dit-il; on va juger et probablement fusiller un soldat de ma compagnie, pour avoir volé le bourgeois qui le logeait. —Comment, lui dis-je, on va le juger, le condamner, l'exécuter dans le même moment! —Oui, reprit-il, ce sont nos capitulations. Ce mot pour lui était sans réplique, comme si tout avait été prévu dans ces capitulations, la suite et l'aboutissement, la justice et l'honnêteté même. —Au reste, si vous êtes curieux, ajouta le capitaine, je vais vous faire placer. Cela ne sera pas long. J'ai toujours été avide de ces tristes spectacles; je m'imaginais que je vais apprendre ce que c'est que la mort sur la figure d'un mourant. Je suivis, le capitaine. Le régiment s'était formé en carré; derrière la seconde ligne, et sur le bord du bois, quelques soldats creusaient une fosse. Ils étaient commandés par un sous-lieutenant, car tout, au régiment, se fait avec ordre, et il y a une certaine discipline pour creuser la fosse d'un homme. Au centre du carré, huit officiers étaient assis sur des tambours; le neuvième, à droite et plus en avant, écrivait quelques mots sur ses genoux, mais avec une négligence et simplement pour qu'un homme ne fût pas tué sans quelques formes. On appela l'accusé. C'était un jeune homme d'une figure noble et douce. Avec lui s'avancèrent une femme, seul témoin qui déposait dans cette affaire. Mais lorsque le colonel voulut interroger cette femme: "C'est inutile, dit le soldat, je vais tout avouer; j'ai volé un mouchoir chez cette dame. Le Colonel. — Vous, Piter! Vous passez pour un bon sujet! Piter. — Il est vrai, mon colonel; j'ai toujours taché de contenter mes chefs; aussi ce n'est pas pour moi que j'ai volé. C'est pour Marie. Le Colonel. — Quelle est cette Marie? Piter. — C'est Marie qui demeure là-bas... au pays... près d'Arneberg... on est ce grand pommier... Je ne la verrai donc plus! Le Colonel. — Je ne vous comprends pas, Piter. Expliquez-vous. Piter. — Eh bien! mon colonel, lisez cette lettre... Et il lui remit la lettre suivante, dont tous les mots sont présents à mon souvenir. "Mon bon ami Piter, "Je profite de votre absence, qui est engagée dans ton régiment, pour t'envoyer cette lettre et une bourse en soie que j'ai faite à ton intention. Je me suis bien cachée de mon père pour la faire, car il me gronde toujours de l'aimer tant, et dit que tu ne reviendras pas. N'est-ce pas que tu ne reviendras pas. A cette, quand tu ne reviendras jamais, je t'aimerais malgré cela. Je me suis

promise à toi le jour où tu ramassas mon mouchoir bleu, à la danse d'Arneberg, pour me le rapporter. Quand te reverrai-je donc? Ce qui me fait plaisir, c'est que l'on me dit que tu es estimé de tes supérieurs et aimé des autres. Mais tu as encore deux ans à faire. Fais-les vite, parce qu'après nous nous marierons. Adieu, mon bon ami Piter. "Ta chère MARIE." "P. S. — Tâche de m'envoyer aussi quelque chose de France, non pas de peur que je l'oublie, mais pour que je le porte avec moi. Tu baiseras ce que tu m'envoies; je suis bien assurée que je retrouverai tout de suite la place de ton baiser." Quand la lecture fut achevée, Piter reprit la parole: "Arnold, dit-il, me remit cette lettre hier soir quand on me donna mon billet de logement. Toute la nuit, je ne pus dormir: je pensais au pays et à Marie. Elle me demandait quelque chose de France. Je n'avais point d'argent. J'ai engagé mon prêt pendant trois mois pour mon frère et pour mon cou sin, qui sont retournés au pays, il y a quelques jours. Ce matin, quand j'ai me suis levé pour partir, j'ai ouvert ma fenêtre. Un mouchoir bleu était suspendu, moi en la faiblesse de le prendre et de le mettre dans mon sac. Je suis descendu dans la rue: je me repensais; j'allais revenir à la maison, quand cette dame a couru après moi. On a trouvé le mouchoir; voilà la vérité. La capitulation veut qu'on me fusille. Faites-moi fusiller, ne me fusillez pas." Les juges ne pouvaient cacher leur émotion. Cependant, lorsqu'on alla aux voix, il fut condamné à mort à l'unanimité. Il entendit l'arrêt avec sang-froid; puis, s'approchant de ses capitaines, il leur pria de lui prêter quatre francs. Je le vis ensuite qui s'avancait vers la femme, à qui l'on avait rendu le mouchoir bleu, et j'entendis ces mots: "Madame, voilà quatre francs: je ne sais si votre mouchoir vaut plus, mais quand cela serait, je le paye assez cher pour que vous me fassiez grâce du reste." Reprenant alors le mouchoir, il le baisa et le donna au capitaine. —Mon officier, lui dit-il, dans deux ans vous retournerez à nos montagnes; si vous allez du côté d'Arneberg, demandez Marie: remettez-lui ce mouchoir bleu, mais ne lui dites pas comment je l'ai acheté." Ensuite, il s'agenouilla, pria Dieu et marcha d'un pas ferme au supplice. Je m'éloignai alors et j'entra dans le bois pour ne point voir la fin de cette cruelle tragédie. Quelques coups de fusil m'apprirent bientôt qu'elle était terminée. Je revins une heure après: le régiment s'était éloigné, tout était calme; mais, en suivant le bord du bois pour regarder la route, j'aperçus à quelques pas devant moi des traces de sang et une butte de terre fraîchement remuée. Je pris une branche de sapin, j'en fis une espèce de croix et la plaçai sur la tombe du pauvre Piter, oublié maintenant de tout le monde, excepté de moi et peut-être de Marie. CUEILLETTE. Le "sottisier" de la presse britannique. Du "Mid-Glamorgan Herald": "Toutes les places vacantes étaient occupées." Du "Manchester Daily Dispatch": "C'était en 1831. Il y a soixante-sept ans de cela." Du "Daily Telegraph": "Les directeurs de la Compagnie sont heureux de constater une légère diminution dans les bénéfices." Du "Morning Leader": "Et Peckham regarde en face le monde entier par le fond de verre d'un pot à bière." Du "Daily Mirror": "Tout dépend, pour le succès de l'entreprise, de la condition de l'appareil à bouillir et du confort que l'on peut trouver dedans."