

L'Abailie de la Nouvelle-Orleans. NEW ORLEANS BEE PUBLISHING CO. LIMITED.

Bureau: 323 rue de Chartres, entre Combl et Bienville.

Entered at the Post Office of New Orleans as Second Class Matter.

POUR LES PETITES ANNONCES DE DEMANDES, VENTES, LOCATIONS, ETC., QUI SE SOLDENT AU PRIX REDUIT DE 75 CENTS LA LIGNE, VOIR UNE AUTRE PAGE DU JOURNAL.

TEMPERATURE.

Du 19 février 1910. Thermomètre de E. Claudel, Opticien, Successeur de E. & L. Claudel, 918 rue Canal, N. O., Lne. Fahrenheit Centgrade

SOMMAIRE. 3me PAGE. Feuilleton. 4me PAGE. L'Actualité, Feuilleton, Une Journée à Messine. 5me PAGE. Faits Divers. 6me PAGE. Le 56. Anecdotes. La Lettre. 8me PAGE. Poésie. Mondanités. Chiffons. Le Purdon. La Valse tragique.

Les Nouvelles d'Europe.

Après la grande consultation que vient d'avoir le peuple anglais aux urnes et qui a pas mal agité le pays pendant assez long temps, le calme s'est rétabli dans les classes ouvrières et bourgeoises de la société; mais dans les milieux politiques commence la lutte, dans les hautes sphères s'entend.

combattant leur influence, sera promptement déclinée. La situation politique est moins tendue à l'heure présente, parce que les politiciens, sans doute après réflexion, sont arrivés à la conclusion que les menaces des Travailleurs et des Nationalistes sont moins dangereuses en réalité qu'en apparence.

M. Asquith ne peut rien demander au Roi tant qu'il ne lui aura pas donné par un vote de la Chambre des Communes la preuve de sa force.

La Chambre des Députés en Grèce vient d'être convoquée en session extraordinaire, et le Premier Ministre, M. Dragoumis en donne la raison. Il dit que les affaires du pays, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur, nécessitent l'attention et des soins que seul le Parlement peut donner. La Ligue Militaire avait consenti à se dissoudre, et tous ceux qui désirent le retour de l'ordre dans le pays étaient d'accord que cette dissolution s'imposait.

M. Dragoumis vient d'élaborer un programme politique qu'approuvent tous les chefs de partis; il le soumettra bientôt au pays. Si les trois-quarts des membres de la Chambre demandent une révision de la Constitution, le gouvernement résistera à régler la crise qui depuis quelque temps agite la Grèce. Si, au contraire, la Chambre se montre récalcitrante en la circonstance, il en pourrait résulter des conséquences regrettables.

Les amis de l'ancien Ministre Moret semblent s'être ligés contre son remplaçant, M. Canalejas; ils prétendent que celui-ci n'est pas le leader du parti Libéral et demandent qu'il se démette de son portefeuille pour permettre au général Weyler, ancien Ministre de la Guerre, de former un nouveau Cabinet. M. Canalejas refuse de se rendre à cette prière, préférant attendre que les élections qui sont prochaines fournissent la clef à la situation.

Les nouvelles du théâtre de la guerre dans l'Amérique Centrale sont trop vagues pour qu'il y soit ajouté fol et qu'on puisse être renseigné quant au progrès du mouvement révolutionnaire.

SOIGNEZ VOS MONTRES

Nous vous avons expliqué dernièrement la fragilité des organes que renferme le boîtier de votre montre et nous en avons conclu qu'un nettoyage et un graissage fait par l'horloger s'imposait de temps en temps. Il est d'autres soins que vous devez prodiguer vous-même à ce délicat mécanisme. D'abord il faut remonter sa montre chaque jour à la même heure, et de préférence le matin: 1° vous profitez ainsi pendant la journée du maximum de régularité dans le mouvement qui suit la période du remontage; 2° en plaçant votre montre dans votre poche au chaud, vous avez moins de chance de voir le ressort bandé se briser que si vous la placez sur le marbre de votre cheminée, ce qui fait d'ailleurs éviter; 3° si vous oubliez de la remonter, votre montre s'arrêtera dans la journée et vous pourrez y remédier facilement; 4° l'heure de votre lever est probablement plus régulière que celle de votre coucher. Portez votre montre dans une poche de gilet où elle demeurera verticale et jamais dans celle de vos pantalons. Tenez cette poche très propre et n'y placez pas d'autres objets. N'ouvrez jamais votre montre vous-même: laissez ce soin à l'horloger. Il est à remarquer qu'il est possible de régler une montre pour lui faire parcourir vingt-quatre heures dans une journée, mais que jamais elle ne fera exactement soixante minutes pendant chacune de ces vingt-quatre heures.

Une Journée A MESSINE

Le bateau qui a quitté Naples la veille, mince et long, effilé comme une flèche, glisse à l'anbe dans le détroit de Messine. Malgré l'heure matinale, on se hâte sur le pont, anxieux d'apercevoir plus tôt le désastre dont que le Faro est signalé; on l'aperçoit d'abord court et pâle, puis comme une borne, puis il s'élève, s'élance vers le ciel, et la brume qui nous cachait et le ciel et la mer, s'entr'ouvre pour ne découvrir que les façades des maisons régulières qui bordent la baie en croissant, et qui pleurent par toutes leurs fissures. Elles sont encore presque toutes debout, mais semblent ne se soutenir que par la force d'un seul volont. Leurs crévettes paraissent comme des larmes qui auraient enroulé le visage digne et las d'un père déshonoré. La brume, qui s'en va voiler de mauve le lointain, nous laisse éblouis de lumière; c'est dans une coulée de soleil que nous atteignons la marine; l'eau plate semble teinte, tant son bleu est doux, profond, mêlé, compact comme un champ de blés; et les avions des barques qui nous ont pris en bas du paquebot tremblent mollement et se relèvent avec le bruit de linge qu'une lavieuse soulève et laisse retomber, lasse, à la fin du jour. On s'attarde dans cette bêtise sans songer encore à un spectacle que nous réserve l'autre côté des façades qui, comme des portes fermées d'arènes, nous cachent la ville béante.

On est accueilli au débarquement par des gens en deuil qui vous tendent la main de l'air de parents qui vous remercient d'être venus jusqu'à un cimetière, mais qui s'en étonnent. Vous vous sentez à ce moment, sous ces yeux indifférents, mal à l'aise, comme pris en fraude, et c'est en se dissimulant presque que l'on passe devant le donanier de service, qui porte, comme tous ceux qui ne sont pas en noir, un crêpe au bras sur son uniforme.

Quelques instants plus tard, nous sommes assis dans un pauvre sacre qui nous cahote à travers des quais démantelés, où de petites boutiques de Jour de l'An contiennent tout ce qu'on devrait avoir sous ces légers abris les relooktes de colporteurs: tout le nécessaire de gens qui se sont trouvés dépourvus au réveil. A d'autres étalages, il pend une frange de moutons entiers, avec leur laine, qui semblent de jeunes caniches pas encore tondus; il a fallu aussi prévoir un nettoyeur et un graissage fait par l'horloger s'imposait de temps en temps. Il est d'autres soins que vous devez prodiguer vous-même à ce délicat mécanisme. D'abord il faut remonter sa montre chaque jour à la même heure, et de préférence le matin: 1° vous profitez ainsi pendant la journée du maximum de régularité dans le mouvement qui suit la période du remontage; 2° en plaçant votre montre dans votre poche au chaud, vous avez moins de chance de voir le ressort bandé se briser que si vous la placez sur le marbre de votre cheminée, ce qui fait d'ailleurs éviter; 3° si vous oubliez de la remonter, votre montre s'arrêtera dans la journée et vous pourrez y remédier facilement; 4° l'heure de votre lever est probablement plus régulière que celle de votre coucher. Portez votre montre dans une poche de gilet où elle demeurera verticale et jamais dans celle de vos pantalons. Tenez cette poche très propre et n'y placez pas d'autres objets. N'ouvrez jamais votre montre vous-même: laissez ce soin à l'horloger. Il est à remarquer qu'il est possible de régler une montre pour lui faire parcourir vingt-quatre heures dans une journée, mais que jamais elle ne fera exactement soixante minutes pendant chacune de ces vingt-quatre heures.

Il nous semble traverser un village un jour de fête ou de marché; les fameuses petites charrettes siciliennes même, aux panneaux peints de combats héroïques, secouées par l'entraîn d'un petit âne ou d'un cheval dodu, pomponné, harnaché de noir brodé de perles et de paillettes, qui s'encapuchonne sous l'algrette d'un oiseau de Paradis, de plumes chatoyantes, vous occupent; on oublie que tout ce grouillement passe et repasse, vit sur une nécropole.

Il est possible d'oublier encore quand on monte et que les murs échançrés laissent apercevoir un intérieur où des rideaux s'accrochent encore à une cloison démolie,

ou des lustres tordus étalent leur corosée, des morceaux de meub se gisent en désordre, on regarde sans étonnement comme le décor d'un spectacle en plein vent que l'on aurait vu la veille et qui s'est détérioré pendant la nuit.

La voiture s'arrête à l'entrée d'un étroit jardin où des bulasons colorés de grenadiers en fleurs, des magnoliers vernis, des mandariniers en herbe, qui peuplent comme les chènes des glands pas mûrs, laissent deviner à peine une petite villa qui doit à son seul rez-de-chaussée d'être l'unique maison restée intacte à Messine. Le propriétaire du principal hôtel de la ville, qui s'est effondré ensevelissant tous les voyageurs et qui, lui-même, est resté sous les décombres douze heures, a repris cette villa où il espère établir ses affaires; il démonte son nouvel hôtel, Excelsior! Après avoir donné à déjeuner pour deux lire, il vous indique la ville qui tenait... en planches.

Les Américains, au lendemain du désastre, sont venus avec des équipages d'ouvriers et du bois et ont bâti un village sur un champ d'orange. Sans les arbres, restés en bordures, chargés de fleurs au parfum qui nous étourdît, par ce soleil qui brûle, on se croirait en août, dans l'allégement de cabines d'un bain de mer élégant, toutes peintes en gris liseré de vert; on attend d'une porte qui s'ouvre la baigneuse qui sort au riant. Mais les jeunes femmes sont toutes parties vers un avenir plus certain; on ne rencontre que des jeunes hommes, qui marchent, vifs, pressés, sortis par-masse on ne sait d'où, comme d'une fourmière ou un géant aurait mis le pied. Ils sortent comme d'une ruche, bavant et rient à leur œuvre, travail d'abbé pour remplir leur gâteau de miel, qu'une main guette et emporte. Ainsi, leur ville rebâtie, un nouveau déchaînement l'écorchera. Mais la population est là, tenace, esclave asservie des éléments, attaché plus au ciel qu'à la terre, qu'ils sentent trembler sans épouvante, contrairement aux dépeches qui nous annoncent qu'ils faient épouvantés sous de nouvelles secousses.

Quarante mille cadavres sont encore ensevelis dans cet éboulement, un peu moins de la moitié de la ville disparue, et ceux qui, riva à leur hantise de retrouver les êtres qu'ils chérissent sont là qui fouillent.

C'est alors que l'angoisse vous prend. Dans une avenue blanche, où le soleil darde, un groupe, sous la surveillance d'un gendarme, est là, sur des ruines, qu'il creuse. Un jeune garçon disparaît dans un trou jusqu'à la ceinture; il retire une chemise, un pantalon, vêtements déposés la veille où se couchant, à présent déformés lamentables, tandis que deux femmes, plus chancelantes, sortent un plateau argenté, un écran en plume de paon, un cadre qui encadre une photographie jaunie, qu'elles portent à une vieille en noir, la tête encadrée d'un fichu de soie. Elle appuie sa douleur au bras d'une amie qui penche sous son poids, telles les saintes femmes au tombeau. Elle lève des yeux saignants qui ont pleuré vingt mois, me montre le portrait d'un jeune fils et me dit: "Morte, morte", et, d'un geste désespéré, m'indique le monticule pâle, petit volcan formé sur son bien. On retire un moulin à poivre. Une petite fille, aux yeux couleur d'aloë, qui rient à travers ses cheveux embroussaillés, à la bouche fraîche comme un fruit de nos climats, se précipite sur la découverte, ivre de joie; elle est trop petite pour savoir ce que c'est qu'un joujou: elle gambade, la main tendue vers moi et tourne, tourne le moulin.

Le bat de la promenade est le don de la reine Hélène, autre village, plus spacieux, édifié par le 10^e régiment d'infanterie, qui en a la garde et le soin.

Le jeune guide sicilien qui accompagne le cocher nous mène par une grande avenue parallèle aux quais, bordée de cases à l'air de campement.

C'est l'heure, semble-t-il, de la toilette: un enfant, nu, poli et doré comme en marron, s'ébroue sur une

faque d'oiseaux roses; plus loin, un autre, pas plus vêtu, résiste à l'éponge de sa mère avec une grimace de martyr présentant son gros ventre brun. L'avant des cabanes plus vastes, plus châloes que celles du village américain, renferme un fourneau et doit servir de cuisine. A moins que, dans ce quartier où les artisans sont planchés à planches avec les nobles, ceux-ci ne fassent une loggia charmante, comme celle d'un appartement, à travers des rideaux de toile rose, un peignoir de dentelle.

Le ciel est une coupole d'argent qui se dore; l'heure sur la colline comme peinte par leur Antonio, fige les lauriers roses, les figuiers, les vignes; les grillons grincent dans les menthes et les romarins; les papillons, pareils à des narcisses de volours noirs, les mêmes qui voltigent dans les Papyrus de la Ciane, à Syracuse, ont reformé leur corolle et redévoient fleurs endormies sur leur tige; mais la petite fille n'est plus là. On se l'imagine les papiers emprisonnant ses yeux glauques sur le rêve enchanté des nouvelles surprises du demain; peut-être la laissera-t-on pleurer dans la lucky-bag, peut-être ramènera-t-elle un autre moulin, qui sait? un vrai joujou.

La douleur est un fruit. Dieu ne le veut pas (fait pas croître Sur la branche trop faible encore [pour le porter!]

BIBLIOGRAPHIE.

"Carte Michelin". France en 47 feuilles... pour Tourisme, Automobile, Cyclisme. Cette carte paraîtra en 47 feuilles de 96 X 38, plus 3 feuilles supplémentaires pour la région de Paris à l'échelle 1:200,000 en 4 couleurs.

Vient de Paraître: La première feuille (no 45). Marseille-Nice... Les feuilles spéciales de Paris-Nord et Paris-Sud sont sous presse. Une feuille paraîtra chaque mois. Chaque feuille imprimée sur papier demi-japon, plié en format de poche 21 X 10... 1 fr.

Cette carte d'une incontestable originalité, se recommande, à un double titre, à l'attention du grand public.

Elle a été établie avec un soin scrupuleux d'exactitude scientifique, que et d'utilité pratique. Les renseignements sont de première main et ont été vérifiés ensuite par des automobilistes qui ont parcouru toutes les routes. Il n'a été retenu que ce qui intéresse les voyageurs et les touristes.

Un système de dépliage tout nouveau et très ingénieux permet de manier la carte avec aisance et d'en lire instantanément telle partie dont on désire prendre connaissance, sans être obligé de la déplier.

Le tirage en quatre couleurs a permis d'employer un système de signes conventionnels donnant: en "rouge", la classification des routes d'après leur importance et leur viabilité; les accidents de terrain, les grandes distances kilométriques;

en "bleu", les cours d'eau, les routes pavées, bonnes, médiocres, ou à éviter, les points de vue intéressants, les distances restreintes;

en "vert", les forêts et l'indication par un fil, des routes très pittoresques et pittoresques;

en "noir", la figure schématique du terrain avec de nombreuses cotes d'altitude et toutes indications des curiosités, des sites remarquables; la nomenclature étudiée des différentes localités importantes et secondaires; les télégraphes et téléphones; les chemins de fer et tramways avec les différents passages supérieurs, inférieurs ou à niveau; le système routier: routes nationales, départementales, chemins de grande communication et d'intérêt commun avec leur numérotage officiel; les points dangereux, les cassis, les cols; plus un figuré du profil des routes obtenu par les cotes d'altitude en grand nombre et des flèches de pente.

L'étude très détaillée des signes conventionnels énoncés ci-dessus permet de penser qu'il n'a été omis aucun détail intéressant le cyclisme ou l'automobilisme.

(Librairie Ch. Delagrave, 15, rue Soufflot, Paris.)

de glace s'est formée hier matin sur le bord du golfe. Le thermomètre à Galveston marquait 24 degrés.

CUISINE

Risotto

"Cuisine italienne"

Riz..... 300 gr. Fromage râpé..... 100 gr. Saucisses de Boulogne..... 2

Beurre..... 150 gr. Consommé ou bouillon..... 1 litre

Purée de tomates fraîches..... 2 cuillerées

ou purée de tomates conservées..... 1 cuillerée

Champignons..... 125 gr.

"(On peut aussi employer des saucisses de Francfort, il ne faut alors que 125 gr. de beurre)."

Faire revenir dans la casserole les oignons hachés fin et la chair des saucisses, jusqu'à ce que les oignons soient bruns, ajouter le riz et tourner sans cesse jusqu'à ce qu'il devienne transparent; mouliner avec le quart environ de bouillon en ébullition, en continuant à tourner. Lorsque la masse devient sèche, ajouter les champignons hachés fin et la purée de tomates; continuer à arroser avec du bouillon bouillant et assaisonner de bon goût. Laisser cuire en continuant à tourner et en arrosant de temps en temps. Lorsque le bouillon est épuisé, le riz doit être cuit; pour terminer, ajouter le fromage râpé et un peu de poudre de Kari à volonté. La confection de ce plat doit être faite en 45 minutes.

Crème veloutée à froid à la vanille (pour 6 personnes):

Œufs..... 4 blancs

Sucre en poudre vanillé..... 100 gr.

Crème double..... 150 gr.

Battre les blancs d'œufs en neige, y ajouter le sucre vanillé, puis la crème. Tourner sans battre jusqu'à ce que le mélange soit parfait. Servir avec des biscuits ou des petits gâteaux.

Gras double à la mode de Cass

Foncer une terrine à pâté de lard, oignons, dont un clouté, échalotes, une gousse d'ail, bouquet garni, sel, poivre, muscade; y mettre le gras-double cru nettoyé et bien égoutté, un pied de veau, un jarret de jambon. Verser sur le tout deux cuillerées d'eau-de-vie, un tiers de vin blanc et un tiers de bouillon ou d'eau, de façon à ce que le gras-double soit recouvert, fermer hermétiquement la terrine. Faire cuire six heures au four.

Gras double à la mode de Cass

Foncer une terrine à pâté de lard, oignons, dont un clouté, échalotes, une gousse d'ail, bouquet garni, sel, poivre, muscade; y mettre le gras-double cru nettoyé et bien égoutté, un pied de veau, un jarret de jambon. Verser sur le tout deux cuillerées d'eau-de-vie, un tiers de vin blanc et un tiers de bouillon ou d'eau, de façon à ce que le gras-double soit recouvert, fermer hermétiquement la terrine. Faire cuire six heures au four.

Gras double à la mode de Cass

Foncer une terrine à pâté de lard, oignons, dont un clouté, échalotes, une gousse d'ail, bouquet garni, sel, poivre, muscade; y mettre le gras-double cru nettoyé et bien égoutté, un pied de veau, un jarret de jambon. Verser sur le tout deux cuillerées d'eau-de-vie, un tiers de vin blanc et un tiers de bouillon ou d'eau, de façon à ce que le gras-double soit recouvert, fermer hermétiquement la terrine. Faire cuire six heures au four.

Gras double à la mode de Cass

Foncer une terrine à pâté de lard, oignons, dont un clouté, échalotes, une gousse d'ail, bouquet garni, sel, poivre, muscade; y mettre le gras-double cru nettoyé et bien égoutté, un pied de veau, un jarret de jambon. Verser sur le tout deux cuillerées d'eau-de-vie, un tiers de vin blanc et un tiers de bouillon ou d'eau, de façon à ce que le gras-double soit recouvert, fermer hermétiquement la terrine. Faire cuire six heures au four.

Gras double à la mode de Cass

Foncer une terrine à pâté de lard, oignons, dont un clouté, échalotes, une gousse d'ail, bouquet garni, sel, poivre, muscade; y mettre le gras-double cru nettoyé et bien égoutté, un pied de veau, un jarret de jambon. Verser sur le tout deux cuillerées d'eau-de-vie, un tiers de vin blanc et un tiers de bouillon ou d'eau, de façon à ce que le gras-double soit recouvert, fermer hermétiquement la terrine. Faire cuire six heures au four.

Gras double à la mode de Cass

Foncer une terrine à pâté de lard, oignons, dont un clouté, échalotes, une gousse d'ail, bouquet garni, sel, poivre, muscade; y mettre le gras-double cru nettoyé et bien égoutté, un pied de veau, un jarret de jambon. Verser sur le tout deux cuillerées d'eau-de-vie, un tiers de vin blanc et un tiers de bouillon ou d'eau, de façon à ce que le gras-double soit recouvert, fermer hermétiquement la terrine. Faire cuire six heures au four.

Gras double à la mode de Cass

Foncer une terrine à pâté de lard, oignons, dont un clouté, échalotes, une gousse d'ail, bouquet garni, sel, poivre, muscade; y mettre le gras-double cru nettoyé et bien égoutté, un pied de veau, un jarret de jambon. Verser sur le tout deux cuillerées d'eau-de-vie, un tiers de vin blanc et un tiers de bouillon ou d'eau, de façon à ce que le gras-double soit recouvert, fermer hermétiquement la terrine. Faire cuire six heures au four.

Gras double à la mode de Cass

Foncer une terrine à pâté de lard, oignons, dont un clouté, échalotes, une gousse d'ail, bouquet garni, sel, poivre, muscade; y mettre le gras-double cru nettoyé et bien égoutté, un pied de veau, un jarret de jambon. Verser sur le tout deux cuillerées d'eau-de-vie, un tiers de vin blanc et un tiers de bouillon ou d'eau, de façon à ce que le gras-double soit recouvert, fermer hermétiquement la terrine. Faire cuire six heures au four.

Gras double à la mode de Cass

Foncer une terrine à pâté de lard, oignons, dont un clouté, échalotes, une gousse d'ail, bouquet garni, sel, poivre, muscade; y mettre le gras-double cru nettoyé et bien égoutté, un pied de veau, un jarret de jambon. Verser sur le tout deux cuillerées d'eau-de-vie, un tiers de vin blanc et un tiers de bouillon ou d'eau, de façon à ce que le gras-double soit recouvert, fermer hermétiquement la terrine. Faire cuire six heures au four.

Gras double à la mode de Cass

Foncer une terrine à pâté de lard, oignons, dont un clouté, échalotes, une gousse d'ail, bouquet garni, sel, poivre, muscade; y mettre le gras-double cru nettoyé et bien égoutté, un pied de veau, un jarret de jambon. Verser sur le tout deux cuillerées d'eau-de-vie, un tiers de vin blanc et un tiers de bouillon ou d'eau, de façon à ce que le gras-double soit recouvert, fermer hermétiquement la terrine. Faire cuire six heures au four.

Gras double à la mode de Cass

Foncer une terrine à pâté de lard, oignons, dont un clouté, échalotes, une gousse d'ail, bouquet garni, sel, poivre, muscade; y mettre le gras-double cru nettoyé et bien égoutté, un pied de veau, un jarret de jambon. Verser sur le tout deux cuillerées d'eau-de-vie, un tiers de vin blanc et un tiers de bouillon ou d'eau, de façon à ce que le gras-double soit recouvert, fermer hermétiquement la terrine. Faire cuire six heures au four.

Gras double à la mode de Cass

Foncer une terrine à pâté de lard, oignons, dont un clouté, échalotes, une gousse d'ail, bouquet garni, sel, poivre, muscade; y mettre le gras-double cru nettoyé et bien égoutté, un pied de veau, un jarret de jambon. Verser sur le tout deux cuillerées d'eau-de-vie, un tiers de vin blanc et un tiers de bouillon ou d'eau, de façon à ce que le gras-double soit recouvert, fermer hermétiquement la terrine. Faire cuire six heures au four.

Gras double à la mode de Cass

Foncer une terrine à pâté de lard, oignons, dont un clouté, échalotes, une gousse d'ail, bouquet garni, sel, poivre, muscade; y mettre le gras-double cru nettoyé et bien égoutté, un pied de veau, un jarret de jambon. Verser sur le tout deux cuillerées d'eau-de-vie, un tiers de vin blanc et un tiers de bouillon ou d'eau, de façon à ce que le gras-double soit recouvert, fermer hermétiquement la terrine. Faire cuire six heures au four.

Gras double à la mode de Cass

Foncer une terrine à pâté de lard, oignons, dont un clouté, échalotes, une gousse d'ail, bouquet garni, sel, poivre, muscade; y mettre le gras-double cru nettoyé et bien égoutté, un pied de veau, un jarret de jambon. Verser sur le tout deux cuillerées d'eau-de-vie, un tiers de vin blanc et un tiers de bouillon ou d'eau, de façon à ce que le gras-double soit recouvert, fermer hermétiquement la terrine. Faire cuire six heures au four.

Gras double à la mode de Cass

Foncer une terrine à pâté de lard, oignons, dont un clouté, échalotes, une gousse d'ail, bouquet garni, sel, poivre, muscade; y mettre le gras-double cru nettoyé et bien égoutté, un pied de veau, un jarret de jambon. Verser sur le tout deux cuillerées d'eau-de-vie, un tiers de vin blanc et un tiers de bouillon ou d'eau, de façon à ce que le gras-double soit recouvert, fermer hermétiquement la terrine. Faire cuire six heures au four.

Gras double à la mode de Cass

Foncer une terrine à pâté de lard, oignons, dont un clouté, échalotes, une gousse d'ail, bouquet garni, sel, poivre, muscade; y mettre le gras-double cru nettoyé et bien égoutté, un pied de veau, un jarret de jambon. Verser sur le tout deux cuillerées d'eau-de-vie, un tiers de vin blanc et un tiers de bouillon ou d'eau, de façon à ce que le gras-double soit recouvert, fermer hermétiquement la terrine. Faire cuire six heures au four.

Gras double à la mode de Cass

Foncer une terrine à pâté de lard, oignons, dont un clouté, échalotes, une gousse d'ail, bouquet garni, sel, poivre, muscade; y mettre le gras-double cru nettoyé et bien égoutté, un pied de veau, un jarret de jambon. Verser sur le tout deux cuillerées d'eau-de-vie, un tiers de vin blanc et un tiers de bouillon ou d'eau, de façon à ce que le gras-double soit recouvert, fermer hermétiquement la terrine. Faire cuire six heures au four.

Gras double à la mode de Cass

Foncer une terrine à pâté de lard, oignons, dont un clouté, échalotes, une gousse d'ail, bouquet garni, sel, poivre, muscade; y mettre le gras-double cru nettoyé et bien égoutté, un pied de veau, un jarret de jambon. Verser sur le tout deux cuillerées d'eau-de-vie, un tiers de vin blanc et un tiers de bouillon ou d'eau, de façon à ce que le gras-double soit recouvert, fermer hermétiquement la terrine. Faire cuire six heures au four.

Gras double à la mode de Cass

Foncer une terrine à pâté de lard, oignons, dont un clouté, échalotes, une gousse d'ail, bouquet garni, sel, poivre, muscade; y mettre le gras-double cru nettoyé et bien égoutté, un pied de veau, un jarret de jambon. Verser sur le tout deux cuillerées d'eau-de-vie, un tiers de vin blanc et un tiers de bouillon ou d'eau, de façon à ce que le gras-double soit recouvert, fermer hermétiquement la terrine. Faire cuire six heures au four.

Gras double à la mode de Cass

Foncer une terrine à pâté de lard, oignons, dont un clouté, échalotes, une gousse d'ail, bouquet garni, sel, poivre, muscade; y mettre le gras-double cru nettoyé et bien égoutté, un pied de veau, un jarret de jambon. Verser sur le tout deux cuillerées d'eau-de-vie, un tiers de vin blanc et un tiers de bouillon ou d'eau, de façon à ce que le gras-double soit recouvert, fermer hermétiquement la terrine. Faire cuire six heures au four.

Gras double à la mode de Cass

Foncer une terrine à pâté de lard, oignons, dont un clouté, échalotes, une gousse d'ail, bouquet garni, sel, poivre, muscade; y mettre le gras-double cru nettoyé et bien égoutté, un pied de veau, un jarret de jambon. Verser sur le tout deux cuillerées d'eau-de-vie, un tiers de vin blanc et un tiers de bouillon ou d'eau, de façon à ce que le gras-double soit recouvert, fermer hermétiquement la terrine. Faire cuire six heures au four.

Gras double à la mode de Cass

Foncer une terrine à pâté de lard, oignons, dont un clouté, échalotes, une gousse d'ail, bouquet garni, sel, poivre, muscade; y mettre le gras-double cru nettoyé et bien égoutté, un pied de veau, un jarret de jambon. Verser sur le tout deux cuillerées d'eau-de-vie, un tiers de vin blanc et un tiers de bouillon ou d'eau, de façon à ce que le gras-double soit recouvert, fermer hermétiquement la terrine. Faire cuire six heures au four.

Gras double à la mode de Cass

Foncer une terrine à pâté de lard, oignons, dont un clouté, échalotes, une gousse d'ail, bouquet garni, sel, poivre, muscade; y mettre le gras-double cru nettoyé et bien égoutté, un pied de veau, un jarret de jambon. Verser sur le tout deux cuillerées d'eau-de-vie, un tiers de vin blanc et un tiers de bouillon ou d'eau, de façon à ce que le gras-double soit recouvert, fermer hermétiquement la terrine. Faire cuire six heures au four.

Gras double à la mode de Cass

Foncer une terrine à pâté de lard, oignons, dont un clouté, échalotes, une gousse d'ail, bouquet garni, sel, poivre, muscade; y mettre le gras-double cru nettoyé et bien égoutté, un pied de veau, un jarret de jambon. Verser sur le tout deux cuillerées d'eau-de-vie, un tiers de vin blanc et un tiers de bouillon ou d'eau, de façon à ce que le gras-double soit recouvert, fermer hermétiquement la terrine. Faire cuire six heures au four.

Gras double à la mode de Cass

Foncer une terrine à pâté de lard, oignons, dont un clouté, échalotes, une gousse d'ail, bouquet garni, sel, poivre, muscade; y mettre le gras-double cru nettoyé et bien égoutté, un pied de veau, un jarret de jambon. Verser sur le tout deux cuillerées d'eau-de-vie, un tiers de vin blanc et un tiers de bouillon ou d'eau, de façon à ce que le gras-double soit recouvert, fermer hermétiquement la terrine. Faire cuire six heures au four.

Gras double à la mode de Cass

Foncer une terrine à pâté de lard, oignons, dont un clouté, échalotes, une gousse d'ail, bouquet garni, sel, poivre, muscade; y mettre le gras-double cru nettoyé et bien égoutté, un pied de veau, un jarret de jambon. Verser sur le tout deux cuillerées d'eau-de-vie, un tiers de vin blanc et un tiers de bouillon ou d'eau, de façon à ce que le gras-double soit recouvert, fermer hermétiquement la terrine. Faire cuire six heures au four.

Gras double à la mode de Cass

Foncer une terrine à pâté de lard, oignons, dont un clouté, échalotes, une gousse d'ail, bouquet garni, sel, poivre, muscade; y mettre le gras-double cru nettoyé et bien égoutté, un pied de veau, un jarret de jambon. Verser sur le tout deux cuillerées d'eau-de-vie, un tiers de vin blanc et un tiers de bouillon ou d'eau, de façon à ce que le gras-double soit recouvert, fermer hermétiquement la terrine. Faire cuire six heures au four.

Gras double à la mode de Cass

Foncer une terrine à pâté de lard, oignons, dont un clouté, échalotes, une gousse d'ail, bouquet garni, sel, poivre, muscade; y mettre le gras-double cru nettoyé et bien égoutté, un pied de veau, un jarret de jambon. Verser sur le tout deux cuillerées d'eau-de-vie, un tiers de vin blanc et un tiers de bouillon ou d'eau, de façon à ce que le gras-double soit recouvert, fermer hermétiquement la terrine. Faire cuire six heures au four.