

LES DEUX COQS

L'âme pastorale suisse ne s'exerce et ne se berce sur peu de légendes, se on ce que j'en sais, du moins, car je n'en connais pas de florissantes. Celle de Guillaume Tell, très belle d'ailleurs, parait lui suffire.

En voici une pourtant que l'on conte aux bords du lac des Quatre-Cantons et qui eût mérité les pipeaux de Gesner.

Dans les premières années du siècle quatorzième, lorsque les huit cantons héroïques, délivrés ou joug de l'Autriche par la victoire de Morgarten, procédèrent à la création de l'unité helvétique par ce système de fédération qui dure encore, deux de ces cantons, Uri et Glaris, se trouvèrent divisés sur une question de limites. Le bornage entre eux était indéfini. Question grave et pleine de litiges chez les paysans de tous pays, surtout de ceux où l'on vit d'élevage, par conséquent de pâturages.

Comme à cette époque aucun dissentiment religieux n'empêchait les querelles de clochers, dont toutes les cloches sonnaient encore à la fois romaine, les Uri nois et les Glarais, qui venaient d'ailleurs de fraterniser sur le champ de bataille, eurent tôt fait de s'entendre à l'amiable et le décidèrent que la frontière commune serait commise à une joute.

Les vieux sages bibliques, les anciens des deux cantons résolurent de s'en remettre pour le bornage à l'éventualité d'une course athlétique. De ceux centraux des mêmes vallées, les deux meilleurs coureurs, élus comme tels par leurs compatriotes, s'élancèrent inversement vers les territoires adverses et, au lieu où ils se croiseraient, la pierre limotrophe serait posée et scellée pour la durée de la République Helvétique.

Comme ils étaient les plus beaux archers de leurs "patelines" Mathias et Heinrich en étaient aussi les premiers coureurs. Ils se trouvaient donc en présence, et comme il le tournait, en sus de la gloire, de s'arracher Fridoline, la plus jolie fille des deux cantons, vous pensez s'ils s'entraînèrent et de quels souliers ils se munirent! Ceux de Mercure, en comparaison, ne sont que des galoches. En outre, et pendant les dix jours qui le séparèrent de la Saint-Georges, jour de l'épreuve, ils s'astreignirent à des régimes d'ascètes. Fridoline leur broda des sangles de cuir, car elle ne les préférait pas l'un à l'autre. Elle était Suisse et elle n'attendait son bonheur aléatoire que de la volonté du Tout Puissant. Mathias était brun, Heinrich était blond, et c'était à cette différence qu'elle les distinguait dans ses rêves.

En ce temps-là, bien avant Calvin, Zwingle et Ecolampade, il faut le reconnaître, les braves Helvètes n'en laissaient point leur part au festin de la malice. Les patriarches de l'Uri avaient des conseils facétieux dans leurs maisons multiples et, sans aller jusqu'à la charge d'atelier, qui est de découverte récente, les patriarches de Glaris en risquaient de même d'assez bons. Il avait été entendu de part et d'autre que le signal du départ des coureurs serait donné, ici et là, par le chant auroral du coq, animal spécialement créé pour régler les horloges de telle sorte qu'on était sûr qu'Heinrich partirait en même temps que Mathias et Mathias qu'Heinrich, loyalement.

Mais la veille, pendant la nuit, les Ulysses de Glaris, ayant chahuté leur coq, le gavèrent comme dix coqs de grain, de vers et de pâtée. "Il sera si fort et si plein de bien-être, pensaient-ils, qu'il n'attendra pas l'aube pour réveiller ses poules." "Etait-ce de bonne guerre?" Je vous laisse à en juger. Il est vrai que, de leur côté, les diplomates de l'Uri, tablant sur un raisonnement contraire, avaient imposé à leur chahuté un jeune de quarante-huit heures. "Il aura si faim, présageaient-ils qu'il devancera certainement l'heure où l'Uri déploie son échappé, et qui sait si notre Heinrich ne gagnera pas de la sorte une bonne heure sur son concurrent." Mon opinion sur ce calcul ne saurait être que la vôtre.

Il admet que l'histoire naturelle couronna le dernier de ces chahutés. Le coq à jeun chahuté n'aurait pu résister à la nuit, et l'autre digérait encore qu'il était le champion urinois avait franchi le col, passé le gîte et descendait sur le versant glarais, tel un ruisseau léger qui coule sans obstacle.

Un quart d'heure de plus, Glaris était à jamais sans bornage et des huit cantons héroïques qui venaient, du sang de leurs enfants, acheté la liberté à Morgarten, il n'en restait que sept à l'histoire peut-être et certainement à la géographie. Heinrich, plus qu'à demi-vainqueur, et certain de demain de l'être tout à fait, s'était assis au pied de la montagne, d'abord pour songer à Fridoline, d'abord pour renouer l'un des lacets de ses souliers délacés par la ronce, lorsque par le vent du sud qui

LES TEMPS SONT DURS

Petrus Isocèle se rendait à son travail. Il s'arrêta devant une affiche blanche. En haut du papier il lut : "A l'adjudication des fournitures pour les prisons." On annonçait que l'Etat dériverait acquérir, à bref délai, 10.000 kilos de sucre, 3.000 kilos de confitures, 1.500 bouddins, 500 boîtes de sardines, etc., etc.

Petrus Isocèle se sentait las, ce matin, de gagner honnêtement mais misérablement, sa vie, en exerçant l'honorable profession de cuisinier-comptable chez une marchande de quatre saisons. Il songea : "Voilà huit jours que Julia, ma femme, m'a pas offert de confitures. Et, il faudra, sans doute, que j'aille de la nuit de Noël pour me griser deux malheureux sous de bouddin ?"

Ayant médité de la sorte, Petrus Isocèle constata que son avoir s'élevait à la somme de trente centimes. Il pénétra dans un bureau de poste, fit emplette d'une carte pneumatique. Il annonça à la marchande des quatre-saisons, sa patronne, que à son vif regret, il lui serait désormais impossible de venir quotidiennement mettre son grand-livre à jour. Cette démission envoyée, il plongea à nouveau les doigts dans ses poches. Il ne ramènerent que des brins de tabac et un cure-dent. Les deux brins se touchaient. Son avoir s'élevait exactement à la somme de zéro franc, zéro centime.

Il héla un fiacre : — Cocher, au Bois! Vous ferez le tour des deux lacs. Vous piquez une pointe jusqu'à Bgatelle. Vous remonterez par la Cascade, les Acacias, l'avenue des Champs-Elysées. Allez, cocher!

Au Pré-Cat-lan, Petrus Isocèle se félicita de l'ingéniosité de son plan. Lorsqu'il annoncerait au coche qu'il ne se trouvait pas à même de le payer, le cocher le ferait arrêter. Il sourit bêtement. La vie lui paraissait belle. De main sûrement, il se réveillerait en prison. Il se languit de posséder des principes d'honnêteté. Il se jura d'indemniser le 14122. Sur le prix qu'on lui allouerait pour les sardines qu'il aurait confectionnées, il mettrait quelques francs de côté et les lui ferait parvenir, avec un bon poutboire.

Place de l'Etoile, le cocher lui demanda : — Où faut-il vous déposer maintenant, bourgeois? — Rue de Provence, au commissariat de police.

Le cocher le conduisit le plus lentement qu'il put, pour "gagner" encore un quart d'heure. — Cocher, lui déclara Petrus Isocèle, nous sommes arrivés. Je ne possède pas un sou. Je vous ai gardé quatre heures. Nous sommes au commissariat. C'est votre droit. Faites-moi souffrir.

Le cocher réfléchit un instant, ramena ses guides, fouetta son cheval. — Tant pis, murmura-t-il, je suis refait. J'ai déjà perdu une matinée. Plus souvent que je dispose une plainte contre vous! Je serais cité en justice de paix, je gènerais encore un après-midi. Pré-étre même me verrais-je obligé de faire les frais d'un avocat!

— Va donc, eh, cochon, veau, chameau! — C'était le client qui insultait le cocher. Navré, Petrus Isocèle regarda s'éligner le 14122. Une affiche blanche, collée contre la porte du commissariat, le regarda : "Sucre, confitures, sardines, bouddin, etc."

Une petite escroquerie n'avait pas suffi à lui assurer le bonheur. Il débûla, lamentable, dans la rue de Provence. La superbe devanture d'un pharmacien lui suggéra une idée. Il se posta sur le trottoir opposé. Avec un geste précis de joueur de tonneau, il projeta contre la vitre son couteau de poche. La vitre ne se fendit point. Petrus avait cru constater que le pharmacien l'observait de l'intérieur de son magasin. Le pharmacien n'avait-il pas remarqué le geste? Il demeura impassible. Petrus lança sa pipe à la volée. Elle n'atteignit pas le but.

Aors, énérvé, Petrus Isocèle traversa, et à grands coups de canne, défonça les glaces. Le pharmacien appela son commis : — Viens voir, Emile... Monsieur a eu l'amabilité de démolir les glaces de notre devanture. Quelle chance! Elles étaient toutes rayées! Tu vas écrire immédiatement à la Compagnie d'assurances pour qu'elle envoie ses ouvriers en poser de nouvelles, dès demain matin. Je vous remercie, monsieur, je vous remercie beaucoup.

Ayant longuement erré à travers des rues et des rues, un crépuscule, Isocèle se trouva devant sa porte. Il récapitula ses tentatives avortées, entra en lui-même, ce qui eût le don de le mettre aussitôt hors de lui. — L'empara d'un couteau de cuisine, et rejoignit sa femme :

LES TEMPS SONT DURS

— Julia, lui annonça-t-il doucement, la dernière heure a sonné, je regrette d'être accusé à cette extrémité mais j'ai résolu la fin pour arriver aux miennes.

Parce que tous les vaudevillistes lui avaient enseigné que c'était à un être profondément antipathique, après avoir tué sa femme, il tua aussi sa belle-mère.

Depuis deux jours, Petrus Isocèle mène la vie régulière et dénuée de soucis, des pensionnaires de l'Etat. Je ne parle pas ici de ceux de la Maison de Monère. Mais de ceux de Fresnes les Rungis, de Melun, de Rennes, et des autres Maisons centrales.

Ce matin, au moment où aidé de ses camarades, il rangeait dans le préau, en belles piles parallèles, des centaines de boîtes de sardines, d'énormes pains de sucre, de kilométriques bouddins, des tonnes de confitures, un monsieur s'est approché de lui, a poliment retiré son chapeau.

— M. Petrus Isocèle, je vous prie? — C'est moi, monsieur. Le monsieur s'est nommé; c'était un journaliste. Il lui a serré les deux mains : — Petrus Isocèle, suivez moi. Vous êtes libre.

— Oui, Je viens de démontrer au ministre de la Justice, à la France, au Président de la République votre innocence. Il serait scandaleux que, à notre époque, on condamnat encore des gens pour crimes passionnels. — Ah! non, par exemple!... je ne suis pas innocent! Mon crime n'avait aucun caractère passionnel!

— Croyez-vous? a fait le journaliste vaguement inquiet. Il a réfléchi un instant, puis il a conclu : — Alors, Petrus Isocèle, c'est que vous l'ignoriez vous-même. Cela ne change rien, je regrette de ne trouver dans l'obligation de vous en informer, mon pauvre ami. Vous êtes libre.

L'ETRANGER.

Le comte Diakovic, pendant sa villégiature à Belle-Eaux, avait conquis, à défaut des suffrages des hommes, les sympathies des femmes. Il conduisait les cotillons, faisait chez les autres les honneurs du buffet, tenait les cartes, animait les p-anos, pinçait de la guitare, de la cithare, de la mandoline et généralement de tous les instruments à cordes, excellait dans les sports, le tout avec une grâce nonchalante et langoureuse, active et brisée comme ces musiques de Lutara à brandebourgs ou de tziganes à vestes rouges auxquelles on n'échappe pas dans les casinos. Ses pieds et ses mains seules paraissent pour lui, car il causait peu, d'habitude. Non qu'il manquât de facilité : ses phrases se déclanchaient avec une rapidité vertigineuse, vite épuisée. Ainsi, de temps à autre, il citait des noms de villages qu'il possédait en Hongrie, en Serbie, en Bosnie; c'étaient des noms compliqués, assez incommodes à retenir. Mais ne savait-on pas qu'il chevauchait en effet sur ces trois frontières, et puisqu'il possédait en Hongrie, en Serbie, de vastes domaines et possédait un grand nom d'une velle noblesse de Vukovar, en Slavonie? On devait ces détails à l'indiscrétion d'un gérant qui ne cessait pas de s'étaler sur la noblesse, la fortune, les succès de son client, lequel occupait à l'Hotel de la Terrasse et des Princes-Bains malgré les objurgations de la municipalité.

La saison finie, le comte Diakovic annonça qu'il prolongerait son séjour à Belle-Eaux une semaine ou deux. Un mois plus tard, il y était encore. On laissait l'hôtel ouvert à cause de lui. Cette préférence recherchée ne justifiait pas une large publicité sur l'établissement? Un souverain de la mode, c'est toujours un monarque. Néanmoins, le gérant commençait à montrer un visage anxieux. On assurait qu'il n'avait pas osé présenter sa note à un personnage aussi brillant et remuant. On l'aurait, mais, en somme, on l'ignorait.

Pourquoi le noble Autrichien demeurait-il fidèle à cette localité que l'automne rend maussade, au lieu de gagner les plages souriantes de la Côte d'Azur? On ne tarda pas à le deviner. Le comte Diakovic avait distingué entre toutes Mlle Berthe de Saint-Aigny. Or, Mlle de Saint-Aigny était fiancée officiellement à M. René D'love, officier aux chasseurs à pied en garnison dans la ville voisine.

Les Saint-Aigny appartenaient à cette aristocratie qui a prohibé de la Révolution pour s'offrir et qui n'aime rien tant que le choc des têtes contre le palais des bouches. M. de Saint-Aigny n'avait pas manqué de se froter au comte Diakovic, qui l'appelait baron. Le mariage de sa fille, bien que son futur gendre appartint à l'armée ne le flattait guère : Delove ne s'écrivait pas en deux mots, et le jeune lieutenant ne montait pas à cheval. Aussi ne vit-il pas d'un mauvais œil la nouvelle affection de Berthe que chaque jour accentuait. M. Delove, qui ne partageait pas cette complaisance, en fit la remarque à sa fiancée. Elle se rebiffa. Une braviolle suivit. Et l'officier fut informé qu'on lui rendait sa parole. "Je ne la reprends pas", répondit-il fièrement. Vous n'épouserez pas cet étranger.

Avec cette promptitude qu'on a dans la jeunesse pour contracter ces sortes de sentiments, il aimait Mlle de Saint-Aigny, dont la dot était considérable. Sa première démarche le porta auprès de M. de Saint-Aigny, qu'il interpella non sans quelque vivacité. Que ne l'eût-il qualifié de vicomte, pour arranger ses affaires déjà mal à point? Le manque d'exploration produit des effets déplorables. M. de Saint-Aigny, le prit de très haut et loua le comte Diakovic.

— Je le tiens, protesta le jeune homme, pour un aventurier qui cherche à s'enrichir. — Quelle erreur est la vôtre! Ses parchemins sont authentiques et il n'a que faire de nos minces revenus. — Eh! quand ce ne serait que pour payer sa note d'hôtel! — La jalousie vous aveugle. Venez avec moi.

Bon gré, mal gré, l'officier dut accompagner M. de Saint-Aigny à l'hôtel de la Terrasse et des Princes, où ce dernier convoqua le gérant, qu'il interrogea : — Répétez, je vous prie, devant monsieur, les renseignements que vous m'avez procurés. — Quels renseignements? — Sur M. le comte de Diakovic.

— Parfait. Un très grand nom, vieille noblesse, de Vukovar, en Slavonie, immense fortune territoriale, des hectares de blés, des villages entiers, des puits de pétrole. — Et l'appartenance du roi, en a-t-il acquitté entre vos mains la redevance? — Mais certainement. — Avec régularité?

— Avec la plus stricte régularité. — M. de Saint-Aigny se tourna vers l'officier déconfit. — Vous voyez. — Comme ils revenaient ensemble, le fiancé éconduit dont l'imagination ne demeurait pas inactive dans le désespoir, tenta une proposition : — Vous avez, monsieur, un moyen bien simple de connaître les sentiments de M. Diakovic avec exactitude. — Lequel? Et dans quel but? — Annoncez-lui que vous ne pouvez accorder à Mlle Berthe aucune dot. — Votre moyen, monsieur, écartant tous les prétendants. Et vous-même... — Il ne s'agit pas de moi. Il s'agit, monsieur, d'un étranger. On ne saurait prendre trop de précautions! — Puisqu'on vous dit que ce prétendant a la plus noble origine. — Elle est lointaine. — J'achèverai, monsieur, de vous convaincre. Je l'achèverai dès ce soir.

M. de Saint-Aigny réunit le même soir à sa table, non sans audace, les deux fiancés de sa fille, l'ancien et le nouveau, l'ancien à la gauche de Mlle Berthe, et le nouveau à sa droite. Au fumoir, il leur fit part de la mauvaise nouvelle. M. Delove, qui était au courant, put montrer une indifférence hautaine. Mais le comte Diakovic n'était pas prévenu. Or, il ne broncha pas. — Qu'importe! murmura-t-il d'une voix négligente. Quant à la jeune fille, elle ne regardait que l'Autrichien. Il semblait qu'elle n'eût jamais rencontré de sa vie l'officier. Celui-ci, décontenancé, attendit le départ de son rival, qu'il serra de près. Il l'accosta dans la rue, et ce fut pour lui déclarer que Mlle de Saint-Aigny lui appartenait. Il poussa un peu loin la manie des épreuves. — Elle sera ma femme, répliqua M. Diakovic avec flegme. M. Delove leva le main. — Inutile, monsieur le lieutenant. Personne ne nous voit. La grille fut néanmoins donnée dans l'obscurité. Elle ne fut suivie d'aucun effet. Décidément la partie était perdue.

A quelques jours de là, un bal masqué fut organisé à Belle-Eaux par souscription, nul n'en désirant accaparer la dépense. M. Delove, trop chagriné, refusa l'invitation. On y remarqua fort une magicienne qui disait à chacun la bonne aventure sans qu'on pût deviner qu'il était. Quand ce fut le tour du comte Diakovic, en présence de Mlle de Saint-Aigny, la devineresse commença un diagnostic alarmant : — Monsieur est mythomane... — Ce qui veut dire? — Monsieur dissimule naturellement la vérité. Il n'y a pas de comte Diakovic à Vukovar, en Slavonie. — Qu'en savez-vous? — Je le sais, et pour vous convaincre je révélerai notre nom véritable. L'Autrichien esquissa un sourire, et fendit la foule des spectateurs, il se contenta de murmurer de sa voix nonchalante : — Comme c'est amusant! comme c'est amusant!

La magicienne le poursuivait et lui glissa à l'oreille : — Je suis de la police. Vous saurez de mes nouvelles. Le lendemain, M. de Saint-Aigny et sa fille apparurent, avec stupéfaction, le départ du noble Autrichien. Ils l'apprirent pas le gérant de l'hôtel de la Terrasse et des Princes, qui courait après son client et sa note. — Mais vos renseignements? — Il me les avait données pour épouser ma demoiselle et me payer ensuite. Le lieutenant Delove, qui se présentait peu après, ne fut pas reçu. Au bal il s'était beaucoup avancé, au hasard, mais l'offensive lui avait réussi. On le rendit responsable d'une si cruelle mystification. Les magiciennes ne prédisent que l'avenir des autres.

LE MEXIQUE ET LE BOUDDHISME

D'après les bonzes japonais de San-Francisco, cinq bouddhistes, venus comme ceux d'Asie, se seraient établis au cinquième siècle, dans le Mexique pour y propager leur doctrine. M. Aphonse Germain, dans la "Revue du Temps présent", expose que cette tradition n'a rien d'in vraisemblable. Par le détroit de Behring et l'Alaska, ou même en s'abandonnant aux grands courants, le voyage était relativement facile. Les vieux écrivains chinois parlent souvent d'une contrée située très loin à l'est de leur patrie, et l'on garde à Pékin la relation d'un séjour qu'y aurait fait, précisément au cinquième siècle, un certain Hui-Shen. Ce récit n'a rien de merveilleux; on peut encore vérifier l'exactitude des renseignements qu'il donne et qui ne peuvent s'appliquer qu'au Mexique; enfin, il est confirmé par une tradition mexicaine qui parle de la venue d'un étranger nommé Wi-Shi (Hui-Shen) et de ses prédications. Beaucoup de découvertes, dont plusieurs très récentes, apportent à cette thèse de sérieux arguments. Les temples de Palenqué et de Mitla offrent dans leur structure et leur décoration maintes ressemblances avec des sanctuaires mongols, chinois et japonais. Plusieurs statues de préteurs et de divinités paraissent des répliques de figures chinoises ou hindoues. Les ruines d'Uxmal sont couvertes d'images astronomiques et très imprégnées de bouddhisme. On voit sur une muraille de Palenqué la tête d'un éléphant, animal étranger à la faune d'Amérique; les miniatures des manuscrits abondent en souvenirs asiatiques; enfin, il n'est pas jusqu'aux noms de lieux : Gustamala, Sacatepec, Sacapula, qui ne rappellent les noms de Gotsama et de Cakia. De tout ceci, il est permis de conclure que le bouddhisme a pu pénétrer au Mexique. Sa doctrine était bien oubliée lorsque Fernand Cortez trouva dans ce pays une religion cruelle qui ordonnait les sacrifices humains. Mais les invasions successives suffirent à expliquer le changement des mœurs.

Vous voulez quelques exemples de bizarreries : Les poules du couvent couvent. Mes fils ont casé mes fils. Cet homme est fier, peut-on s'y fier? Les présidents président tour à tour. Je suis content qu'ils content cette histoire. Nos intentions sont que nous intentions ce procès. Il réside à Paris; chez le résident d'une cour étrangère. Les poissons affluent dans cet affluent. Et cette autre : Si vous n'étiez pas un sot, vous n'auriez pas fait un saut pareil lorsque je vous ai demandé mon sceau, et surtout vous ne m'auriez pas apporté le seau à charbon. Et tant d'autres.

Verdi ne hésait rien tant que de parler de lui. Pourtant, dit M. Camille Bellaigue dans la "Revue Hebdomadaire", je me souviens qu'un jour, comme nous causions en semble dans le jardin de sa villa de Sant'Agata, le vieux maître me dit gravement : "Eile fat dare, ma jennesse."

Il naquit au mois d'octobre 1813 dans une petite bourgade tenue par ses parents à Roncole, un hameau voisin de Basseto, entre Plaisance et Parme. Le guerre dévastait le pays, et pour sauver l'enfant du péril, de la mort peut-être, sa mère, dit-on, l'emporta jusqu'au sommet du clocher. Puis il grandit au village et dans les champs, solitaire, déjà sérieux et même un peu farouche, tel qu'il devait demeurer toujours. De bonne heure il aime la musique, et la plus humble souffit d'abord à le ravir. Organiste à douze ans de l'église de Roncole, Verdi fut tout de suite populaire, et le premier dans son village longtemps avant de l'être en son pays. On rapporte qu'un protégé de l'évêque

CUISINE

Laitnes au beurre

Les laitnes, une fois blanchies et égouttées, les mettre dans une sauteuse avec du bon beurre frais, les assaisonner de sel, poivre et d'un peu de muscade râpée. Laisser braiser pendant une heure environ, y ajouter 75 centimes de sucre, et un peu de jus de citron dans du beurre simplem chauffé.

Farine de gruau... 40 gr. Crème... 1/4 de litre. Amandes douces mondées... 60 gr. Amandes amères 3 amandes. Cèdre... 4. Sucre... 125 gr. Vanille en poudre 1 cuillerée à café.

Délayer la farine de gruau avec la crème, y ajouter les amandes pilées très finement, la vanille, les jaunes d'œufs, le sucre en poudre. Battre le tout quelque temps avec énergie, y ajouter les 4 blancs d'œufs battus en neige. Placer dans un plat creux ou dans un moule beurré, faire cuire au four 20 minutes environ.

Vider, laver et faire égoutter des harengs frais. Les mettre dans une poêle, avec un bouquet garni de thym, laurier, cerfeuil, estragon, ciboulette, basilic; ajouter sel, poivre en grains, menthe et clous de girofle. Verser du vinaigre assez pour qu'ils baignent, faire cuire et laisser bouillir jusqu'à 10 ou 15 minutes après l'ébullition. On peut remplacer une poignée par une canecroite, en mettant un lingon au fond, au lieu de la menthe, mais légèrement inclinés de manière à présenter le ventre en dessus. La seconde rangée sera placée de même en sens inverse. Bonnette verser le vinaigre sur les harengs tous ensemble et sans les froisser.

Les harengs ainsi préparés se gardent parfaitement et sont plus délicats que les harengs saurs.

Choisir un poulet jeune et tendre, le faire cuire comme un consommé, pendant une heure; le retirer, le déosser, ôter la peau, le piler et y incorporer 50 gr. de beurre fondu et un décilitre de crème double. (On peut passer cette purée au tamis de soie, mais nous estimons qu'elle perd de son goût.) Faire chauffer au bain-marie en tournant avec une cuillère de bois. Si la purée devenait trop épaisse, y ajouter une cuillerée de consommé.

Parée de volaille pour malades. Choisir un poulet jeune et tendre, le faire cuire comme un consommé, pendant une heure; le retirer, le déosser, ôter la peau, le piler et y incorporer 50 gr. de beurre fondu et un décilitre de crème double. (On peut passer cette purée au tamis de soie, mais nous estimons qu'elle perd de son goût.) Faire chauffer au bain-marie en tournant avec une cuillère de bois. Si la purée devenait trop épaisse, y ajouter une cuillerée de consommé.

Edition Hebdomadaire de "Abelle". Nous publions régulièrement, le samedi matin, une édition hebdomadaire renfermant toutes les nouvelles, littéraires, politiques et sociales, qui ont paru pendant la semaine, dans l'"Abelle" que tous les abonnés ont en leur possession. Cette édition, complète de tous les rapports, est fort utile aux personnes qui ne peuvent acheter le journal tous les jours, ou qui désirent tenir leurs amis ou correspondants européens au courant des affaires de la Louisiane. Nous la vendons sous bande dans nos bureaux à raison de 10 cts le numéro.

VERDI. Verdi ne hésait rien tant que de parler de lui. Pourtant, dit M. Camille Bellaigue dans la "Revue Hebdomadaire", je me souviens qu'un jour, comme nous causions en semble dans le jardin de sa villa de Sant'Agata, le vieux maître me dit gravement : "Eile fat dare, ma jennesse."

Il naquit au mois d'octobre 1813 dans une petite bourgade tenue par ses parents à Roncole, un hameau voisin de Basseto, entre Plaisance et Parme. Le guerre dévastait le pays, et pour sauver l'enfant du péril, de la mort peut-être, sa mère, dit-on, l'emporta jusqu'au sommet du clocher. Puis il grandit au village et dans les champs, solitaire, déjà sérieux et même un peu farouche, tel qu'il devait demeurer toujours. De bonne heure il aime la musique, et la plus humble souffit d'abord à le ravir. Organiste à douze ans de l'église de Roncole, Verdi fut tout de suite populaire, et le premier dans son village longtemps avant de l'être en son pays. On rapporte qu'un protégé de l'évêque

VERDI. Choisir un poulet jeune et tendre, le faire cuire comme un consommé, pendant une heure; le retirer, le déosser, ôter la peau, le piler et y incorporer 50 gr. de beurre fondu et un décilitre de crème double. (On peut passer cette purée au tamis de soie, mais nous estimons qu'elle perd de son goût.) Faire chauffer au bain-marie en tournant avec une cuillère de bois. Si la purée devenait trop épaisse, y ajouter une cuillerée de consommé.

Edition Hebdomadaire de "Abelle". Nous publions régulièrement, le samedi matin, une édition hebdomadaire renfermant toutes les nouvelles, littéraires, politiques et sociales, qui ont paru pendant la semaine, dans l'"Abelle" que tous les abonnés ont en leur possession. Cette édition, complète de tous les rapports, est fort utile aux personnes qui ne peuvent acheter le journal tous les jours, ou qui désirent tenir leurs amis ou correspondants européens au courant des affaires de la Louisiane. Nous la vendons sous bande dans nos bureaux à raison de 10 cts le numéro.

Edition Hebdomadaire de "Abelle". Nous publions régulièrement, le samedi matin, une édition hebdomadaire renfermant toutes les nouvelles, littéraires, politiques et sociales, qui ont paru pendant la semaine, dans l'"Abelle" que tous les abonnés ont en leur possession. Cette édition, complète de tous les rapports, est fort utile aux personnes qui ne peuvent acheter le journal tous les jours, ou qui désirent tenir leurs amis ou correspondants européens au courant des affaires de la Louisiane. Nous la vendons sous bande dans nos bureaux à raison de 10 cts le numéro.