

Les Deux Pitres.

La nuit était pure et criblée d'étoiles, il y avait foire sur le champ de foire; mais elle se pressait surtout, éblouie et charmée, devant la baraque des lutteurs, où quelques falots rouges et fumeux éclairaient la parade qui venait de commencer.

Le patron lui donna un grand coup de pied quelque part. — Entrez, dit-il tranquillement. Alors le dialogue traditionnel, ponctué de soufflets, s'engagea entre le saltimbanque et son partenaire, et toute l'assemblée s'esclaffait devant ces souvenirs de la farce classique, tombés du théâtre aux tréteaux, et dont le comique grossier, mais sûr, semblait comme un crapuleux écho du rire de Molière.

— Entrez, dit-il tranquillement. Alors le dialogue traditionnel, ponctué de soufflets, s'engagea entre le saltimbanque et son partenaire, et toute l'assemblée s'esclaffait devant ces souvenirs de la farce classique, tombés du théâtre aux tréteaux, et dont le comique grossier, mais sûr, semblait comme un crapuleux écho du rire de Molière.

— Entrez, dit-il tranquillement. Alors le dialogue traditionnel, ponctué de soufflets, s'engagea entre le saltimbanque et son partenaire, et toute l'assemblée s'esclaffait devant ces souvenirs de la farce classique, tombés du théâtre aux tréteaux, et dont le comique grossier, mais sûr, semblait comme un crapuleux écho du rire de Molière.

cette place, je l'examinai avec plus d'attention, et je vis que ses yeux étaient pleins de larmes et que ses mains, qu'elle joignait contre sa poitrine, étaient crispées par le désespoir.

— Qu'avez-vous ? lui dis-je en m'approchant d'elle, poussé par une sympathie instinctive. — Ce que j'ai, mon bon monsieur, c'est la vieille en fondant en larmes. J'ai qu'en passant sur ce champ de foire...

— Et là, tout à l'heure... Et la vieille sanglotait à faire pitié. Un rassemblement s'était formé. Ce n'était plus à moi qu'elle parlait, ce n'était pas à la foire; c'était à elle-même, à sa propre douleur!

— Lui, mon Adrien ! un enfant que j'ai nourri de mon lait ! Saltimbanque sur un théâtre de foire ! Frappé, insulté devant tout le monde ! Lui, que j'ai sauvé, quand il a été si malade, à quatre ans, pauvre dans une baraque ! Lui, le beau bébé dont j'étais si fier et que je faisais admirer à mes voisins...

Tout à coup, à ce moment de son navrant monologue, la vieille femme s'aperçut qu'on l'entourait, qu'on l'écoutait. Elle promena sur les spectateurs un regard étonné, comme quelqu'un qui s'éveille en sursaut; elle me reconnut, moi qui l'avais interrogée, et devint affreusement pâle.

— Qu'est-ce que j'ai dit ? bégaya-t-elle. Laissez-moi passer ! Et, brusquement, nous écartant tous avec un geste impérieux, elle s'éloigna d'un pas rapide et disparut dans la nuit.

Cette aventure m'avait vivement impressionné; j'y pensais souvent, et depuis lors, quand le hasard m'emmenait devant mes yeux une créature adreusse et dégradée — la fille du coin de la rue travaillant à jupé de soie claire dans le sillon lumineux d'un bec de gaz, ou le bohème alcoolisé, avachi sur une banquettes de café et penchant sa face verte sur son verre d'absinthe, — je songeais : « Dire que cet être-là a été un petit enfant ! »

Or, peu de temps après cette rencontre, — ayant soin de ne pas indiquer la date, — l'on m'entraîna dans une tribune de la Chambre des députés pour assister à une séance d'émotion. Peu importe la loi qu'on devait discuter ce jour-là, mais c'était l'éternelle et monotone histoire : un candidat au ministère, ancien homme d'opposition, proposait de porter atteinte à la loi sur la liberté de la presse, et l'on avait révoqué la loi sur la liberté de la presse, et l'on avait révoqué la loi sur la liberté de la presse...

— L'orateur monta à la tribune. Il avait la banale figure de l'avocat prolifique, aux yeux éplorés, aux lèvres débordantes, et comme grosses par l'abus de la parole. Il feuilleta d'abord ses papiers, puis se campa droit sur les reins; puis il se mit à débiter un discours vide de sens, avec la dégoutante facilité du barreau, abandonnant des idées vagues, des termes abstraites, des mots en "ment" et en "ion", des clichés et des phrases toutes faites. Un murmure flatter accueilli la fin de l'exorde; car le peuple français, en général, et le monde politique, en particulier, manifeste un goût dépravé pour ce genre d'éloquence. Euhardi, le beau parleur entra alors dans le vif de la question et obtint, cyniquement la palme. Il ne

reniait aucune de ses options, ne répudiait aucun de ses actes; il serait toujours libéral (coup de poing dans l'estomac), mais ce qui était bon hier pouvait être dangereux aujourd'hui; vérité au delà des Alpes, erreur en deçà. On abusait de la longanimité du gouvernement. Et il effrayait l'Assemblée, devenait prophétique, lâchait les hydres. Il risquait même un peu de virilisme, marchant dans de vieilles métaphores déjà épuisées du temps de Cicéron, et comparant tour à tour sa politique, dans la même phrase, à un pilote, à un corsaire et à un flambeau. Tant de poésie ne pouvait qu'accrocher le succès et l'opposition grognait, pressentant sa défaite.

Mais je n'écoutais plus. Le scandaleux spectacle donné par ce cabotin politique, qui sacrifiait des principes éternels à son intérêt d'un jour, éternel dans mon souvenir la baraque des lutteurs. La rhétorique glacée de cette harangue, où ne vibraient ni l'émotion, ni la loyauté, me rappela le boniment appris par cœur du pitre enferrmé des tréteaux. L'air de superbe qu'avait pris l'orateur sous la pluie des reproches et des injures ressemblait singulièrement à l'indifférence du paillasse broyant son soufflet. Ces phrases sonores qui venaient de retentir sonnaient faux comme une musique foraine. Le mot "liberté" ronflait comme la grosse caisse; "Intérêt public" et le "saint de l'Etat" se heurtaient avec un bruit discordant comme celui des cymbales.

Un long brouhaha me tira de ma rêverie. Le discours était terminé et, descendu dans l'hémicycle, l'orateur donnait des poignées de main. — Un traversant le vestibule, je vis une vieille dame en noir, fort entourée; elle était vêtue comme une bourgeoise coquette et paraissait radieuse. J'arrêtai un de ces petits jeunes gens bien mis, comme on en voit trotter dans les corridors des ministères, — je le connaissais un peu, — et je lui demandai quelle était cette dame. — C'est la mère de l'orateur, me répondit-il avec une émotion administrative. Elle doit être bien fière !

Bien fière !... La vieille maman qui pleurait si fort sur le champ de foire ne l'était pas, elle ! et, si la mère de Sa future Excellence avait réfléchi, elle aurait regretté, elle aussi, le temps où son fils était tout petit et se roulait tout nu sur les genoux maternels, en tenant son petit pied dans sa main !

FRANÇOIS COPPÉE, de l'Académie française.

LA MEDAILLE D'HONNEUR.

Les Artistes français, réunis dans leurs comices, ont décoré la médaille d'honneur à M. Henri Martin. Ce ch. ix sera d'autant plus approuvé du public que, si l'on eut pris son avis, il l'aurait imposé depuis longtemps. Beaucoup de personnes, ignorantes du monde artistique et qui croient que les récompenses s'y donnent au mérite, seront même étonnées d'apprendre que l'auteur de tant de beaux et d'importants ouvrages n'avait pas encore été honoré d'une distinction que l'on trouve moyen de placer tous les ans. Presque dès ses débuts, M. Henri Martin a forcé l'attention par l'originalité de sa facture, par la hardiesse souvent heureuse avec laquelle il cherchait à rendre sensible l'atmosphère où se mouvaient ses figures, par des qualités de décorateur qui se révélèrent déjà dans ses premiers essais. Les travaux qu'il exécuta pour l'Hôtel de Ville de Paris le montrèrent en pleine possession de son talent et du procédé très spécial qu'il inaugura dans la peinture murale. Ceux-là même qui pouvaient déconcerter un peu cette manière toute nouvelle, furent saisis par l'habileté du peintre, reconnaissant le charme et l'élévation de son art. Pendant les dix ans qui suivirent, chaque Salon ne cessa de marquer chez M. Henri Martin un nouveau progrès, jusqu'au jour où il commença d'exposer la série de ses toiles destinées au Capitole de Toulouse, œuvres à la fois d'un grand paysagiste et d'un grand décorateur, et qui constituent l'un des plus magnifiques ensembles de peinture murale qu'il ait produits notre temps. Devant cette œuvre d'un style si élevé et d'une exécution si magistrale, il n'y eût personne qui ne crût que la médaille d'honneur allait être décernée par un vote unanime à M. Henri Martin. C'était mal connaître les combinaisons d'ateliers, les coteries d'école et les intrigues de scrutin. On trouva un vieil et singulier article de règlement pour affirmer que les œuvres trop considérables étaient de droit exclues du concours. Grâce à une exposition moins importante, M. Henri Martin a été jugé digne, cette année, de la médaille. C'est par celle-ci qu'est tout l'honneur.

LA SEMEUSE

Superbe, au milieu de la terre grasse et noire d'un champ fraîchement labouré, Catherine Motinard souleva ses bras nus et sains de campagne vigoureuse et rattacha le ruban rouge qui retenait mal la masse lourde de ses cheveux sombres.

Elle se mit à rire. — Bien qu'elle fut seule, elle riait de toutes ses quenottes blanches. Elle riait sans doute au soleil, car il l'enveloppait de rayons tièdes; elle riait probablement aussi au souffle de l'air, car il était indiscret et chargé d'effluves vivifiants.

Mais elle riait encore parce que Pierre Légli lui avait dit, la veille, les premiers mots d'amour. — O. Pierre Légli était malade et timide et il avait la mine piteuse d'un sacristain de village. Ce n'est pas tout. La famille Légli était, depuis vingt ans, à propos d'une borne déplacée sans droit, l'ennemie acharnée des Motinard.

Catherine ne riait donc pas de joie seulement, mais bien plutôt de l'air gauche de son amoureux et de la drôlerie des circonstances. — Cependant, la main pleine de grains, la belle paysanne reprit sa marche méthodique et lente à travers les sillons noirs, brillants comme de la houille, et d'un geste égal et large, recommença le travail des semailles, source de mystérieuse germination et de vie.

Ce fut une enfance triste que celle de Pierre Légli. Ce fils de paysan n'eut jamais les qualités qui sont appréciées à la campagne. Il détestait la lutte, tous les jeux et le bruit. De préférence, il s'en allait, revant, à travers les prairies. — Aussi, chaque fois qu'ils le rencontraient, les gamins du village ne manquaient-ils pas de se moquer de lui ou de lui jouer quelque tour de leur façon.

— Le cadet des Légli ne leur fera pas honneur. — Ça n'a pas de muscles. — C'est chétif en diable. Ça ne vivra pas longtemps. — Une fille !... Ça ne sait ni donner les coups ni les recevoir. — Pierre-Légli rasait les murs, cherchant à passer inaperçu. — Seul, le père, Jacques, qui avait quelque connaissance du monde et ne jugeait pas sur l'extérieur, s'était pris d'affection pour l'enfant.

Il était un peu lettré, le père Jacques. On le consultait dans le pays pour toutes les affaires qui demandent une plume alerte et capable d'écrire exactement ce qu'on veut. Or, il avait remarqué que sous son air craintif, Pierre cachait de solides qualités d'observation et qu'il avait une manière précise et pas ordinaire de s'exprimer.

— Ne te fais pas de soucis, se hasarda-t-il de dire un jour, à Légli, le père de Pierre, avec lequel il avait de vagues liens de parenté, ton cadet ne te causera pas de chagrin. C'est moi qui te l'affirme.

— Tais-toi, répliqua Légli d'un ton bourru, car il avait à entendre parler de Pierre, le sentiment plus vif de son humiliation. J'aimerais mieux avoir deux filles de plus que ce garçon-là.

— Écoute-moi, Légli, Pierre n'est pas le premier venu. Mais pour qu'il devienne ce qu'il doit être, il faut d'abord que tu ouvres les yeux.

— Et ensuite ? — Que tu l'envoies à la ville, en lui donnant les moyens de s'instruire. Tu as quelque fortune. Remets-lui sa part et je te promets que d'ici quelques années, on entendra parler de lui.

— Assez sur ce chapitre, père Jacques. Nous sommes paysans de père en fils. Pierre sera paysan... piètre paysan, si tu veux. Mais "Monsieur" ! jamais. Il ne me plaît pas d'avoir un "Monsieur" dans la famille.

— Pourtant... — Assez !... Assez !... Salut, père Jacques. — Légli qui était assis, devant sa maison, sur un banc rustique fait de trois planches grossièrement rabotées et lavées, par les pluies de nombreuses années, se leva avec effort et, tété, le dos voûté, les mains dans les poches, rentra dans sa grande cuisine, où la soupe mijotait dans une vaste marmite pendue à la crémaillère.

galet, plus long que jamais, dont la vue ne pouvait susciter que les sourires de pitié de la robuste Catherine, la belle semeuse.

— Hier, mademoiselle Catherine, vous vous êtes moquée, cruellement, de moi. — La voix de Pierre Légli fait tressaillir Catherine Motinard. Elle n'avait pas entendu venir le jeune homme.

Il s'était approché peu à peu du champ qu'elle ensemençait et l'avait attendue, à l'ombre du vieux chêne qui, d'un côté, limite la propriété des Motinard et celle des Légli.

— Vous êtes dure. Pourquoi en voulez-vous à Pierre Légli pour une borne déplacée quand il avait trois ans. — Je ne vois en vous pas pour la borne, monsieur Pierre.

— Alors, pourquoi ? — Il aurait fallu que Pierre Légli n'eût pas la moindre amour-propre pour voir tout ce qu'il y avait de dédain dans le regard de Catherine.

— Répondez, je vous en prie. Sans vous, mademoiselle Catherine, il m'est impossible de vivre. — N'y a-t-il donc plus de filles à la ville, monsieur Pierre Légli ? — Je ne suis qu'une paysanne.

— Je suis fils de paysan, comme vous êtes fille de paysan. Rien n'empêche que nous nous comprenions. — De nouveau, la belle semeuse jeta sur Pierre Légli le même regard d'immense dédain. Elle plongeait la main dans le sac de toile grise qu'elle portait en bandoulière et se remit à lancer, en un ample demi-cercle, le grain blond.

Pierre hésita un moment. — Il songea à suivre Catherine, à la supplier, à tenter mille façons de l'émouvoir. Un écart de rire de la semeuse le cloua sur place. — Et, comme sur le mode narquois, elle égrenait dans l'air tout égayé de soleil, les notes d'une chanson preste, le jeune savant sentit un tel désespoir l'envahir, qu'il se jeta sur l'herbe, à l'ombre du grand chêne, et pleura comme il n'avait jamais pleuré de sa vie.

Le soir venu, Pierre rentra au village. Il avait erré toute la journée dans les champs, sur la route sèche et dure où dans les sentiers qui serpentent entre les haies épaisses, il avait marché machinalement, sans voir, ni entendre. — Il était harassé et la poussière marquait en blanc les plis de son pantalon.

Les paysans qui se reposaient devant les fermes, le saluèrent. Ils savaient que les journaux parisiens avaient plus d'une fois publié de grands articles sur ses travaux et donné son portrait. Aussi, bien qu'ils ne comprissent que peu de chose à sa réputation, ils avaient maintenant, sans sans doute encore pour sa bonne chance que pour lui, une sorte de respect superstitieux.

— C'est égal, disaient-ils, sur son passage, le père Légli est un malin compagnon. Son fils cadet aurait vécu misérable aux champs et il a trouvé honneur et richesse à la ville.

— Il paraît en effet, qu'il y gagne de l'argent tant qu'il veut. — Parbleu ! il a découvert ce qu'il appelle un sérum, et on lui en achète de tous côtés.

— Le paysan doit travailler comme un bête, lui, il doit suer sang et eau. Ici, Pierre Légli aurait eu beau se lever avant le jour et se coucher les os rompus, il n'aurait eu à se mettre sous la dent que ce que son père aurait bien voulu lui donner.

— Ma foi ! c'est un heureux homme, concluait-on en chœur. — Pendant ce temps, Pierre Légli, abruti, la pensée en dégoûtée et la démarche chancelante, se dirigeait vers la dernière maison du village, celle de son père.

À l'autre extrémité, à l'entrée même du village, une rumeur s'éleva qui grandit rapidement. On ne pouvait l'ouïr sans être rempli d'angoisse. — Or, elle paraissait venir de la ferme habitée par la famille Motinard. — Pierre ne l'entendit pas. Mais les paysans, après de courts conciliabules, se hâtèrent tous dans la direction du bruit.

Catherine l'avait découvert comme elle s'approchait du foyer pour y préparer le repas du soir. Peu s'en fallut que, d'éprouvante, elle ne tombât à la renverse. Puis reprenant courage, elle avait porté secours à son père.

Toutefois, ses soins avaient été inutiles. Motinard était bien mort. — Et les langues d'aller leur train. — On faisait mille conjectures : le père Motinard avait des dettes; il buvait plus qu'à son tour; il n'était pas heureux; depuis quelque temps il semblait abattu.

Un paysan, mieux renseigné probablement que les autres, raconta que, le jour même, un jugement était intervenu contre Motinard dans un procès qu'il avait intenté, jadis, à Légli et dont la perte devait consacrer sa ruine de façon absolue et sans remède.

Les cloches sonnent joyeusement à l'église du village. Les paysans, endimanchés et ébaubis, s'avancent par groupes nombreux et jaseurs sur la grande route, où la poussière est abondante et si blanche qu'on croirait voir de la neige.

C'est aujourd'hui que Pierre Légli épouse Catherine Motinard, la semeuse aux bras plus bruns que la brique. Le soir même, le jeune savant doit emmener à Paris, son épouse champêtre.

Il est prêt à tout braver pour elle. Ou, plutôt, la pensée qu'elle pourrait faire mauvaise figure à la ville, ou nuire à sa carrière, ne l'effleure point. — Il est entièrement à son amour. Catherine est très pâle sous son voile de nocce et sa couronne de fleurs d'oranger. Ses yeux fuient ceux de Pierre.

Ses mains sont constamment jointes sur sa robe. Elle dévient létréinte. — Pierre se penche vers elle. Il lui parle. Elle ne répond pas. — Pierre ne s'étonne pas. Il la suppose très émue.

Cependant, chaque fois que le bras de son fiancé frôle le sien, elle s'éloigne et tressaille de façon singulière. — A voix basse, un paysan, le même qui semblait si bien renseigné sur les causes réelles du suicide du père Motinard, raconte à un groupe d'hommes des choses mystérieuses.

— Je le sais. Elle ne voulait pas en entendre parler. Elle s'emportait. Ses frères et sa sœur l'ont quasiment forcée... Et encore, ce sont eux et non elle qui ont dit "oui" !... Dame ! Les Légli ont du bien. Le fils cadet sera fort riche avant qu'il soit longtemps. Seul, le mariage pouvait sauver les Motinard.

Maintenant, le sacrifice se consommait. — Dans la petite église, bondée de villageois, Catherine Motinard promet au prêtre d'aimer Pierre Légli et de lui être toujours fidèle.

FAIRE DISSENDER 5 grammes de mousse du Japon dans 1 litre de lait bouillant, y ajouter 30 grammes de cacao en poudre. Lorsque la mousse du Japon et le cacao sont complètement dissous, on s'en sert pour délayer un appareil préparé en travaillant ensemble 300 grammes de sucre avec 12 jaunes d'œufs. Après avoir fait lier cet appareil en le tournant sur le feu, mais sans le laisser bouillir, on le passe au travers d'un tamis, puis on le verse dans un moule rond, et à fond plat, mais plutôt large que haut. Placer ce moule au frais : lorsque cette crème est prise, la démonter sur un plat et l'entourer d'une couronne en crème fouettée, sucrée et parfumée à la vanille.

FAIRE D'ALOUETTES À LA D'ORLÉANS. — Faire une pâte en pétrissant ensemble 50 gr. de farine, 1,250 gr. de beurre, 250 gr. de sucre, 20 gr. de sel, 5 jaunes d'œufs et 7 décilitres d'eau. Laisser reposer 2 heures au moins puis, avec cette pâte, foncer un moule à pâté beurré; y garnir le fond avec une farce faite avec 750 gr. de lard gras frais, 750 gr. de porc frais bien maigre, sel, poivre et épices fines; disposer en une couche cette farce sur laquelle on range une douzaine d'aluouettes désossées et farcies d'une farce à gratin faite en faisant revenir un beurre 125 gr. de lard gras coupé en petits dés, 125 gr. de chair de gibier, 200 gr. de foies de volaille, 50 gr. de foie gras et 30 gr. de truffes hachées, sel, poivre, 2 échalotes, thym, laurier; le tout pilé et passé au tamis puis lié avec 3 jaunes d'œufs et un demi décilitre de sauce demi-glace réduite et froide. On finit de remplir le pâté en alternant la farce et les alouettes; on recouvre le dessus d'une bande de lard et d'un couvercle en pâte à pâté dont on dore le dessus avec des découpures en pâte, puis l'on met à cuire le pâté à four assez chaud, pendant 1 heure et demie. Quand le pâté est complètement refroidi, on y verse dedans une bonne gelée de gibier faite avec les carcasses et débris des alouettes.

FAIRE D'ALOUETTES À LA D'ORLÉANS. — Faire une pâte en pétrissant ensemble 50 gr. de farine, 1,250 gr. de beurre, 250 gr. de sucre, 20 gr. de sel, 5 jaunes d'œufs et 7 décilitres d'eau. Laisser reposer 2 heures au moins puis, avec cette pâte, foncer un moule à pâté beurré; y garnir le fond avec une farce faite avec 750 gr. de lard gras frais, 750 gr. de porc frais bien maigre, sel, poivre et épices fines; disposer en une couche cette farce sur laquelle on range une douzaine d'aluouettes désossées et farcies d'une farce à gratin faite en faisant revenir un beurre 125 gr. de lard gras coupé en petits dés, 125 gr. de chair de gibier, 200 gr. de foies de volaille, 50 gr. de foie gras et 30 gr. de truffes hachées, sel, poivre, 2 échalotes, thym, laurier; le tout pilé et passé au tamis puis lié avec 3 jaunes d'œufs et un demi décilitre de sauce demi-glace réduite et froide. On finit de remplir le pâté en alternant la farce et les alouettes; on recouvre le dessus d'une bande de lard et d'un couvercle en pâte à pâté dont on dore le dessus avec des découpures en pâte, puis l'on met à cuire le pâté à four assez chaud, pendant 1 heure et demie. Quand le pâté est complètement refroidi, on y verse dedans une bonne gelée de gibier faite avec les carcasses et débris des alouettes.

FAIRE D'ALOUETTES À LA D'ORLÉANS. — Faire une pâte en pétrissant ensemble 50 gr. de farine, 1,250 gr. de beurre, 250 gr. de sucre, 20 gr. de sel, 5 jaunes d'œufs et 7 décilitres d'eau. Laisser reposer 2 heures au moins puis, avec cette pâte, foncer un moule à pâté beurré; y garnir le fond avec une farce faite avec 750 gr. de lard gras frais, 750 gr. de porc frais bien maigre, sel, poivre et épices fines; disposer en une couche cette farce sur laquelle on range une douzaine d'aluouettes désossées et farcies d'une farce à gratin faite en faisant revenir un beurre 125 gr. de lard gras coupé en petits dés, 125 gr. de chair de gibier, 200 gr. de foies de volaille, 50 gr. de foie gras et 30 gr. de truffes hachées, sel, poivre, 2 échalotes, thym, laurier; le tout pilé et passé au tamis puis lié avec 3 jaunes d'œufs et un demi décilitre de sauce demi-glace réduite et froide. On finit de remplir le pâté en alternant la farce et les alouettes; on recouvre le dessus d'une bande de lard et d'un couvercle en pâte à pâté dont on dore le dessus avec des découpures en pâte, puis l'on met à cuire le pâté à four assez chaud, pendant 1 heure et demie. Quand le pâté est complètement refroidi, on y verse dedans une bonne gelée de gibier faite avec les carcasses et débris des alouettes.

FAIRE D'ALOUETTES À LA D'ORLÉANS. — Faire une pâte en pétrissant ensemble 50 gr. de farine, 1,250 gr. de beurre, 250 gr. de sucre, 20 gr. de sel, 5 jaunes d'œufs et 7 décilitres d'eau. Laisser reposer 2 heures au moins puis, avec cette pâte, foncer un moule à pâté beurré; y garnir le fond avec une farce faite avec 750 gr. de lard gras frais, 750 gr. de porc frais bien maigre, sel, poivre et épices fines; disposer en une couche cette farce sur laquelle on range une douzaine d'aluouettes désossées et farcies d'une farce à gratin faite en faisant revenir un beurre 125 gr. de lard gras coupé en petits dés, 125 gr. de chair de gibier, 200 gr. de foies de volaille, 50 gr. de foie gras et 30 gr. de truffes hachées, sel, poivre, 2 échalotes, thym, laurier; le tout pilé et passé au tamis puis lié avec 3 jaunes d'œufs et un demi décilitre de sauce demi-glace réduite et froide. On finit de remplir le pâté en alternant la farce et les alouettes; on recouvre le dessus d'une bande de lard et d'un couvercle en pâte à pâté dont on dore le dessus avec des découpures en pâte, puis l'on met à cuire le pâté à four assez chaud, pendant 1 heure et demie. Quand le pâté est complètement refroidi, on y verse dedans une bonne gelée de gibier faite avec les carcasses et débris des alouettes.

Pie aux fruits. — Pour confectionner cette sorte de pâtisserie anglaise, on commence par préparer une pâte en pétrissant ensemble 500 gr. de farine avec 375 gr. de beurre additionnés de 30 gr. de sucre et 2 jaunes d'œufs. Étendre avec le rouleau cette pâte pour en former une bande large de 4 à 5 centimètres, avec laquelle on recouvre les bords d'un plat en terre légèrement mouillée. Garnir le fond de ce plat avec des fruits épluchés et émincés, soit pommes, poires, rhubarbe, etc., les saupoudrer de sucre, et les arroser de 3 à 3 cuillerées à bouche d'eau. Recouvrir le dessus du plat avec une rouelle de pâte dont on soude les bords avec ceux de la bande qui recouvre les rebords du plat. Faire cuire au four pendant trois quarts d'heure.

Salade parisienne. — Couper en julienne truffes et haricots verts, les uns et les autres préalablement cuits, les assaisonner au salade avec huile et vinaigre, les égoutter et les mélanger en les arrosant avec quelques cuillerées de vinaigrette sans persil, et additionnée d'un peu de gelée mi-prisée; les dresser alors dans le milieu d'une bordure en gelée mouillée dans un moule, garnie de demi-œufs coupés sur la longueur et démolées sur un plat. Servir en même temps une saucière de mayonnaise.

MENU. — MENUE DE DEJEUNER. — Paquets de Tripes Confites. — Noisettes de Veau à la Russe. — Pommes de terre à la Dijonnaise. — Gâteau. — MENUE DE DÎNER. — Potage Châtelaine. — Soufflé de Homard. — Jambon aux Epinards. — Potage rôti. — Salade. — Tomates Farcies. — Tarte à la Moutille.

La Cravache. — La chose ne date pas d'hier. Cela se passait il y a quelque quarante-cinq ans, aux environs de 1863. — Le jeune Ciennemann venait de terminer sa médecine. Il n'était pas assez âgé pour s'établir et tenait, d'ailleurs, à se donner un peu d'air avant d'aller donner des consultations à Montmartre. Il songea d'abord à parcourir l'Europe, mais ce champ parut insuffisant à son activité débordante. Et puis, toutes les formes de gouvernement du vieux monde étaient trop réactionnaires pour le républicain qu'il était déjà. C'est pourquoi, après mûre réflexion, il franchit l'Atlantique et débarqua au pays des dollars.

Tout alla bien, pendant quelques mois. Il put, à son aise, glaner des observations, satisfaire ses instincts d'ironiste et combler les lacunes de son éducation politique. Régulièrement arrivait de Sainte-Hermine, où le docteur, avant de partir, était allé régler l'exercice paternel, les subsides indispensables. Mais, un beau matin, tout changea. Le châtelain de la Vendée trouva-t-il son fils rebelle à certaines de ses injonctions ou estima-t-il tout simplement que le séjour chez Jonathan avait suffisamment duré ? Le voyageur reçut la nouvelle qu'il n'était plus à compter sur la prochaine mensuelle et qu'il se débrouillât comme il l'entendrait.

Le jeune homme se rappela alors qu'il avait été, au Collège, un fort en thème, et qu'il parlait avec ardeur la langue française. Il alla offrir ses services à la directrice d'une institution de demoiselles. La bonne dame les accepta, et le disciple d'Esclapart fut commis au soin d'enseigner aux jeunes misses l'idiome de Malherbe et de Chateaubriand.

Il s'en acquitta au contentement général, et c'est la conscience satisfaite qu'il partait, chaque samedi soir, de Stamford, dans le Connecticut, où il officiait durant la semaine, pour aller passer le dimanche à New-York, et moissonner en psychologue, dans la cité gérontile de vie.

Or, bientôt, ses fonctions prirent plus d'importance. Car la directrice avait remarqué qu'à ses qualités de rhéteur, M. Ciennemann joignait celles d'un parfait écrivain. Il avait l'audace et le sang-froid, une élégance dérivée et une façon de se tenir en selle qui dénotait l'homme de cheval accompli. C'est pourquoi le professeur de littérature française fut chargé d'apprendre à ces demoiselles l'art de caroler "à sine détrimiento." Il conquit ses élèves plus complètement encore par la maîtrise dont il fit preuve dans ce second rôle, par sa voix impétueuse et brève, par la manière brusque et nerveuse dont il fouettait l'air de son stick. Le premier ministre a gardé de cette époque lointaine un goût marqué pour la cravache, et c'est une vieille habitude professionnelle autant que la connaissance des hommes qui lui fait parfois cingler, d'une main rude, ses bons amis les radicaux.

FAIRE D'ALOUETTES À LA D'ORLÉANS. — Faire une pâte en pétrissant ensemble 50 gr. de farine, 1,250 gr. de beurre, 250 gr. de sucre, 20 gr. de sel, 5 jaunes d'œufs et 7 décilitres d'eau. Laisser reposer 2 heures au moins puis, avec cette pâte, foncer un moule à pâté beurré; y garnir le fond avec une farce faite avec 750 gr. de lard gras frais, 750 gr. de porc frais bien maigre, sel, poivre et épices fines; disposer en une couche cette farce sur laquelle on range une douzaine d'aluouettes désossées et farcies d'une farce à gratin faite en faisant revenir un beurre 125 gr. de lard gras coupé en petits dés, 125 gr. de chair de gibier, 200 gr. de foies de volaille, 50 gr. de foie gras et 30 gr. de truffes hachées, sel, poivre, 2 échalotes, thym, laurier; le tout pilé et passé au tamis puis lié avec 3 jaunes d'œufs et un demi décilitre de sauce demi-glace réduite et froide. On finit de remplir le pâté en alternant la farce et les alouettes; on recouvre le dessus d'une bande de lard et d'un couvercle en pâte à pâté dont on dore le dessus avec des découpures en pâte, puis l'on met à cuire le pâté à four assez chaud, pendant 1 heure et demie. Quand le pâté est complètement refroidi, on y verse dedans une bonne gelée de gibier faite avec les carcasses et débris des alouettes.

FAIRE D'ALOUETTES À LA D'ORLÉANS. — Faire une pâte en pétrissant ensemble 50 gr. de farine, 1,250 gr. de beurre, 250 gr. de sucre, 20 gr. de sel, 5 jaunes d'œufs et 7 décilitres d'eau. Laisser reposer 2 heures au moins puis, avec cette pâte, foncer un moule à pâté beurré; y garnir le fond avec une farce faite avec 750 gr. de lard gras frais, 750 gr. de porc frais bien maigre, sel, poivre et épices fines; disposer en une couche cette farce sur laquelle on range une douzaine d'aluouettes désossées et farcies d'une farce à gratin faite en faisant revenir un beurre 125 gr. de lard gras coupé en petits dés, 125 gr. de chair de gibier, 200 gr. de foies de volaille, 50 gr. de foie gras et 30 gr. de truffes hachées, sel, poivre, 2 échalotes, thym, laurier; le tout pilé et passé au tamis puis lié avec 3 jaunes d'œufs et un demi décilitre de sauce demi-glace réduite et froide. On finit de remplir le pâté en alternant la farce et les alouettes; on recouvre le dessus d'une bande de lard et d'un couvercle en pâte à pâté dont on dore le dessus avec des découpures en pâte, puis l'on met à cuire le pâté à four assez chaud, pendant 1 heure et demie. Quand le pâté est complètement refroidi, on y verse dedans une bonne gelée de gibier faite avec les carcasses et débris des alouettes.

FAIRE D'ALOUETTES À LA D'ORLÉANS. — Faire une pâte en pétrissant ensemble 50 gr. de farine, 1,250 gr. de beurre, 250 gr. de sucre, 20 gr. de sel, 5 jaunes d'œufs et 7 décilitres d'eau. Laisser reposer 2 heures au moins puis, avec cette pâte, foncer un moule à pâté beurré; y garnir le fond avec une farce faite avec 750 gr. de lard gras frais, 750 gr. de porc frais bien maigre, sel, poivre et épices fines; disposer en une couche cette farce sur laquelle on range une douzaine d'aluouettes désossées et farcies d'une farce à gratin faite en faisant revenir un beurre 125 gr. de lard gras coupé en petits dés, 125 gr. de chair de gibier, 200 gr. de foies de volaille, 50 gr. de foie gras et 30 gr. de truffes hachées, sel, poivre, 2 échalotes, thym, laurier; le tout pilé et passé au tamis puis lié avec 3 jaunes d'œufs et un demi décilitre de sauce demi-glace réduite et froide. On finit de remplir le pâté en alternant la farce et les alouettes; on recouvre le dessus d'une bande de lard et d'un couvercle en pâte à pâté dont on dore le dessus avec des découpures en pâte, puis l'on met à cuire le pâté à four assez chaud, pendant 1 heure et demie. Quand le pâté est complètement refroidi, on y verse dedans une bonne gelée de gibier faite avec les carcasses et débris des alouettes.

FAIRE D'ALOUETTES À LA D'ORLÉANS. — Faire une pâte en pétrissant ensemble 50 gr. de farine, 1,250 gr. de beurre, 250 gr. de sucre, 20 gr. de sel, 5 jaunes d'œufs et 7 décilitres d'eau. Laisser reposer 2 heures au moins puis, avec cette pâte, foncer un moule à pâté beurré; y garnir le fond avec une farce faite avec 750 gr. de lard gras frais, 750 gr. de porc frais bien maigre, sel, poivre et épices fines; disposer en une couche cette farce sur laquelle on range une douzaine d'aluouettes désossées et farcies d'une farce à gratin faite en faisant revenir un beurre 125 gr. de lard gras coupé en petits dés, 125 gr. de chair de gibier, 200 gr. de foies de volaille, 50 gr. de foie gras et 30 gr. de truffes hachées, sel, poivre, 2 échalotes, thym, laurier; le tout pilé et passé au tamis puis lié avec 3 jaunes d'œufs et un demi décilitre de sauce demi-glace réduite et froide. On finit de remplir le pâté en alternant la farce et les alouettes; on recouvre le dessus d'une bande de lard et d'un couvercle en pâte à pâté dont on dore le dessus avec des découpures en pâte, puis l'on met à cuire le pâté à four assez chaud, pendant 1 heure et demie. Quand le pâté est complètement refroidi, on y verse dedans une bonne gelée de gibier faite avec les carcasses et débris des alouettes.

FAIRE D'ALOUETTES À LA D'ORLÉANS. — Faire une pâte en pétrissant ensemble 50 gr. de farine, 1,250 gr. de beurre, 250 gr. de sucre, 20 gr. de sel, 5 jaunes d'œufs et 7 décilitres d'eau. Laisser reposer 2 heures au moins puis, avec cette pâte, foncer un moule à pâté beurré; y garnir le fond avec une farce faite avec 750 gr. de lard gras frais, 750 gr. de porc frais bien maigre