néant de la charcuterie contemporaine. La charcuterie était morte; il était devenu impossible de manger du boudin dans Paris! Banville, né à la campagne, proposa à son ami d'acheter un cochon qu'on ferait venir de la campagne, du département de l'Allier dont le grand poète était originaire, et que l'on engraisserait avec soin pour le faire un jour tuer et accommoder par un charcutier loyal. L'élevage exigeant une certaine surveillance, on obtint du patron du café de Mulhouse que l'élève serait hospitalisé et nourri dans son jardin; et ce n'était pas l'une des moindres curiosités de Paris que ce café des grands boulevards où les étrangers contemplaient un jardin, une basse-cour et une porcherie.

On s'est amusé depuis du « tout petit homard des Batignolles » chanté par François Coppée; je vous assure que le cochon du boulevard Montmartre valait le voyage. On l'avait baptisé Ernest. A peine était-il installé que le bruit de sa présence se répandit aux alentours et provoqua d'empressés pèlerinages. L'Opéra s'élevait alors rue Lepelletier et avait une porte de sortie sur la rue Drouot, à l'endroit même où est situé maintenant le magasin d'objets d'art et de curiosités de Mme Doucet, une Bruxelloise, fille du tapissier Debaise, de la rue de la Montagne-aux-Herbes Potagères. Ce fut bientôt une partie de plaisir pour ces dames du corps de ballet de venir visiter le cochon du café de Mulhouse et contribuer à son embonpoint. Il vint aussi des petites femmes du théâtre des Variétés et de l'Opéra-Comique. Jamais cochon ne fut nourri de la sorte. On lui apportait des meringues à la crème, du flan aux pommes, des marrons glacés, des fondants, des pralines de chocolat, des éclairs au café, des cornets de dragées, toutes choses dont l'intéressant animal n'avait pas eu soupçon dans sa province natale. L'acteur Parade, du Vaudeville, s'occupait activement de l'alimentation d'Ernest au point de vue des liquides, et il lui fit contracter l'habitude d'ingurgiter de la bière, du café au lait, des amers, du vin mousseux et des apéritifs. Certains soirs, quand le cochon avait liché trop de vin de Champagne ou de Vermouth, il menait dans son auge improvisée une vie de bâton de chaise et faisait retentir le voisinage de ses refrains bachiques. La police dut intervenir.

Mathieu, le patron du café, signifia un soir à Théodore de Banville que le commissaire du faubourg Montmartre avait condamné Ernest à la peine de mort, peine qu'il consentait à abaisser d'un degré à la condition que le porc subirait immédiatement celle de la déportation à vie. En apprenant que le gouvernement impérial entendait traiter cet animal inoffensif comme une victime du 2 décembre, les habitués passèrent comme un seul homme à l'opposition. Roger de Beauvoir alla trouver le commissaire pour lui rappeler l'abrogation de la loi de sûreté générale, et plaider les circonstances atténuantes en faveur de son protégé. Malgré tous les égards dus à un homme de lettres qui avait vécu dans la familiarité du duc de Morny, le commissaire maintint sa décision, en menaçant d'obtenir du préfet de police la fermeture du café si satisfaction ne lui était pas donnée dans les vingt-quatre heures.

Quand Beauvoir regagna le Mulhouse avec cet ukase, ce fut à la fois parmi les habitués une profonde consternation et un grand embarras. Tuer le cochon, personne n'y songeait. Pour ces Parisiens de cœur, Ernest n'était plus un porc comme les autres, il était devenu un ami. Banville s'était élevé avec indignation contre cette pensée impie, et le poète-prestidigitateur Alfred de Caston avait énergiquement déclaré qu'on lui passerait sur le ventre avant de faire tomber un cheveu de sa tête.

Quel parti prendre? Renvoyer l'animal dans son pays? Impossible. Entraîné dans le tourbillon de la vie parisienne, il y avait contracté des habitudes auxquelles il lui serait dangereux de renoncer brusquement. Quand on a fréquenté pendant près d'un an des écrivains célèbres, des artistes applaudis par les souverains et les princes accourus pour l'Exposition universelle, quand on a été tutoyé par Albert Wolff, Aurélien Scholl, Nestor Roqueplan, Jules Noriac et tant d'autres arrivés à la notoriété, quand on a été caressé par des danseuses de l'Académie impériale et qu'on a mangé dans la main d'Hortense Schneider, allez donc vous retirer dans un coin de province et subir le commerce grossier de villageois illettrés et de charcutiers sans usages! Après de longues discussions, il fut décidé qu'on louerait pour Ernest une villa à Asnières et qu'on se relaierait pour aller lui faire des visites le dimanche. En réalité le cochon du café de Mulhouse fut expédié chez le compositeur Hervé, qui possédait une petite maison de campagne à Bois-Colombes.

Fatale imprudence! Lorsqu'à quelques jours de là, Banville et Roger de Beauvoir se présentèrent chez l'auteur du *Hussard persécuté*, celui-ci leur apprit, en feignant la plus vive affliction, que, peu d'heures après son arrivée, le cochon s'était volontairement empoisonné en avalant la photographie de Napoléon III. Les visiteurs ne se laissèrent pas prendre à cette impudente déclaration. Une enquête habilement conduite leur révéla que Hervé, à peine en possession de l'animal, avait engagé des relations coupables avec un charcutier du pays, et que la dépouille mortelle de leur ami permettait au maëstro de se livrer depuis quarante-huit heures à des orgies renouvelées de l'antique. Convaincu d'imposture, Hervé désarma ses accusateurs en leur avouant que les pieds, les oreilles et les jambonneaux de la victime subsistaient à l'office, et il les convia à en assouvir leur douleur. On se mit à table, et Banville ne put retenir un pleur en déposant à côté de son couvert un sac de babas au rhum, une demi-douzaine d'oranges et une bouteille de vespetro qu'il avait apportés pour régaler le défunt.

Le café de Mulhouse était encore tout attendri de ce deuil lorsque j'y fis mes premiers pas. Jamais cochon, je l'atteste, n'éveilla tant de regrets parmi ses contemporains. L'indignation générale contre Hervé faisait plaisir à voir comme à entendre, et j'éprouvai une satisfaction vengeresse à écouter Villemessant déclarer, de sa voix de rogomme, que le compositeur finirait mal. Cette prophétie s'est réalisée de tous points, puisqu'à quelques années de là Hervé se faisait naturaliser Anglais.

Villemessant était alors dans tout l'épanouissement de sa puissance et de sa notoriété. Après des débuts difficiles et aventureux, après avoir gagné sa vie comme commis-voyageur et courtier de publicité, publié des journaux de mode et des guides de chemin de fer, il dirigeait le *Figaro*, devenu depuis quelques mois, de par le dépôt d'un cautionnement, journal politique. C'était un homme de haute taille, au ventre proéminent, à la voix rouillée, au geste brusque, au front couronné par une chevelure drue coupée ras, dont il s'efforçait de dissimuler la blancheur précoce par des teintures de mauvaise qualité qui tournaient tantôt au vert-pomme, tantôt au violet épiscopal. Aucun talent, beaucoup d'esprit et fort peu d'éducation. Une qualité maîtresse, indéfinissable, lui permettait de découvrir chez autrui tout ce qui lui manquait à lui-même, et son flair ne le trompait jamais. Le nombre des gens de talent qu'il a inventés — dans le sens du mot latin « invenire » — ne pourrait guère être établi qu'en en relevant les noms dans la collection de son journal. Peu lui importaient les opinions politiques de l'écrivain dont il visait à s'assurer la collaboration. On a vu passer chez lui : Alphonse Duchêne, Ranc, Edouard Lockroy, Jules Simon, Jules Vallès, Scholl, Henri Rochefort, Albert Wolf, Auguste Vitu, Paschal Grousset, les deux Dumas, Dugué de la Fauconnerie, Vermesch, le baron Platel (Ignotus), Duvernois, Darimon, Jules Lecomte, les deux Daudet, Saint-Genest, Félix Pyat, le poète bonapartiste Stephen Liégeard, — c'est-à-dire des républicains, des royalistes, des communards autant que des écrivains sans position prise dans la lutte des partis. Il lui fallait l'homme du moment, à n'importe quel prix; et il le gardait tant que cet homme avait « quelque chose dans le ventre », quitte à s'en séparer brutalement, sans égards, le lendemain du jour où son talent semblait décliner ou seulement déplaire.

Au moment où je l'aperçus pour la première fois, en allant rejoindre au café de Mulhouse le père Charpentier, après mes promenades du dimanche et du jeudi, Villemessant était incontestablement le roi du boulevard. Nul ne se fut avisé dans Paris de lancer une affaire, d'ouvrir un théâtre, de publier un livre sans l'assentiment de ce gros homme sans scrupule, sans moralité et sans orthographe. Son journal n'était pas le plus important des journaux du boulevard, il était le seul; et longtemps les publicistes reculèrent devant toute idée de concurrence. Il fallut la chute de l'empire, l'établissement de la république, la suppression du timbre et du cautionnement pour donner naissance à des feuilles comme l'*Evénement*, le *Gil-Blas*, l'*Echo de Paris*, le *Journal*. Le *Gaulois* date d'avant la guerre, mais il était alors un organe d'opposition légèrement démocratique où l'on retrouvait, autour des frères Tarbé, des écrivains comme Prévost-Paradol, Edmond About, Francisque Sarcey, Henri Fouquier et Hector Pessard.

Quand Villemessant daignait faire une apparition au café de Mulhouse — il siégeait plus volontiers au café Riche — il y était accueilli par une rumeur d'ovations. La plupart de ces hommes de lettres se reconnaissaient ses vassaux, et nourrissaient contre lui la haine mêlée d'envie et de mépris qui anime généralement les vassaux contre le suzerain. On avait fait fête à Léon Bienvenu, du *Tintamarre*, lorsqu'il avait imaginé la devise, renouvelée des Rohan, de ce brillant lanceur d'affaires : « Loyal ne suis; Probe ne daigne; Vil me sens. » Mais l'homme changeait de convictions avec une telle prestesse qu'on n'était jamais bien certain de l'avoir pour ennemi ou pour allié. En moins de deux ans, de 1869 à 1871, il fut tour à tour orléaniste, républicain, bonapartiste et légitimiste, allant là où le conduisait sa clientèle, et poussant l'originalité jusqu'à se faire poursuivre et acheter successivement par tous les partis sans se livrer en vente à aucun.

Autour de lui gravitaient les illustres : des chroniqueurs d'une verve étonnante, comme Auguste Villemot, Scholl, Wolf, Lorédan-Larchey, Delvau, Jules de Précy, Odysse Barot, Albert Millaud, d'autres, nombreux, dont les noms n'ont point surnagé, et un écrivain nègre qui répondait au nom de Cochinat. Lorsqu'il arrivait au Mulhouse, quelques-uns de ces chevaliers du boulevard lui faisaient escorte, et les badauds s'arrêtaient volontiers pour contempler ce cortège imposant.

(*A suivre.*)

Firmin Charlerie.

L'expédition de la "Belgica".

(*De notre correspondant parisien.*)

Sous ce titre : *Onze mois dans la mer polaire du Sud*, l'*Illustration* a commencé vendredi la publication — dont elle s'est assuré la primeur — des notes de voyage et des photographies rapportées par le hardi explorateur belge, le commandant Adrien de Gerlache. Grâce à l'obligeance de M. Marc, directeur de l'*Illustration*, le *Messager de Bruxelles* peut publier, en même temps qu'il paraîtra à Paris, les extraits essentiels du premier article de M. de Gerlache.

Au début de son récit, le commandant de la *Belgica* raconte comment, en septembre 1894, il eut l'idée d'une expédition dans les mers antarctiques et conquit aussitôt à son projet M. du Fief, secrétaire général de la Société royale de Géographie de Bruxelles et plusieurs savants belges; puis comment une souscription nationale lui fournit la somme nécessaire pour l'expédition; enfin comment il fit l'acquisition de la *Patria*, devenue la *Belgica* et comment il constitua son personnel.

Le départ d'Anvers eut lieu le 16 avril 1897.

D'Ostende au détroit de Magellan, où la *Belgica* arrivait le 29 novembre, la traversée s'effectua sans incidents notables.

Ici nous laissons la parole au commandant de Gerlache :

De la Terre de Feu à la mer Antarctique.

Nous mouillons à Punta-Arenas du 1er au 14 décembre, pour procéder à quelques réparations et embarquer du combustible, puis nous passons quelque temps dans les canaux de la Terre de Feu.

En rade de Lapataïa, dans le canal du Beagle, nous fêtons la Noël. La veille du départ d'Anvers, des caisses bien closes, des boîtes de toutes grandeurs m'ont été remises avec cette recommandation : « Ce sont des surprises pour la Noël. Défense de les ouvrir avant le 24 décembre. » J'ai obéi. Et le 24 décembre, après avoir envoyé tout le monde à terre, resté seul avec Amundsen, je déclone les caisses et j'ouvre les boîtes. Il y a des surprises pour tous. Dans le poste d'équipage, nous dressons un arbre de Noël. Sur les tables, nous disposons pour chaque homme un paquet d'effets d'hivernage offerts par l'expédition. Chacun des membres de l'équipage reçoit de plus une surprise : une pipe, une blague à tabac remplie, etc.; ce sont les cadeaux de Mme Osterrieth, notre bonne fée anversoise. Pour chaque membre de l'état-major, voici d'autres souvenirs, dons de Mme Osterrieth encore, du général Wauwermans et de mes parents : ce sont des livres, choisis selon les goûts de chacun, des porte-crayons en argent, tout un lot de calendriers et d'almanachs de 1898. Et voici encore des cachets en argent surmontés des armes d'Anvers — une main coupée — avec cette devise pleine de promesses : *Audaces fortuna juvat*. Ce sont enfin pour tout le monde, pour le poste comme pour le carré, de magnifiques et excellents gâteaux de Noël, si bien conservés qu'ils semblent pétris d'hier.

Nous sommes tous émus. Nous manifestons des joies d'enfants. Un grog est servi à l'équipage, qui demande à l'état-major de se rendre dans le poste. Là nous échangeons des souhaits et de sincères protestations de dévouement. Les distances hiérarchiques sont bien près de s'effacer : l'heure des périls et des fatigues va sonner.

*
* *

... L'heure des périls! Je ne croyais pas qu'elle dût sonner si tôt. Le 1er janvier 1898, à 10 h. 30 du soir, dans une obscurité presque complète (c'est l'heure du crépuscule à cette date et sous cette latitude), la *Belgica* est jetée par un courant sur une roche immergée. Nous sommes dans la partie la plus difficile du canal du Beagle. Nous faisons machine arrière à toute vitesse. La manœuvre reste sans résultat; nous pivotons légèrement, rien de plus. Nous élongeons une ancre à jet. La situation ne change pas. Vers 3 heures, le navire s'incline sur tribord. Laissé tomber l'ancre de bossoir de babord et placé des béquilles. La sonde accuse moins d'eau. La marée tombe donc.

Un peu plus tard, un colon d'Haberton, M. Bridges, arrive à bord dans un canot monté par des indigènes. Il propose aussitôt de retourner à terre pour chercher une grande allège dans laquelle on débarquera quelques tonnes de briquettes. Vers 10 heures, arrive à son tour le capitaine Davis, du brick *Phantom*, de la maison Bridges, avec un canot de sauvetage. Il annonce la marée haute pour 3 heures de l'après-midi. Peu à peu, en effet, le bâtiment se redresse. Mais en même temps il heurte violemment le fond dur sur lequel il est échoué.

Nouvelle tentative pour le dégager, en faisant machine avant cette fois, et avec l'aide de la voilure : nouvel échec. Je décide de vider, en attendant l'allège, les réservoirs d'eau de la cale, que nous avons eu tant de mal à remplir. Vers 11 heures, l'allège de M. Bridges gagne le bord; 7 à 8 tonnes de briquettes sont immédiatement débarquées. Le navire est droit; la sonde retrouve 5m50. Machine avant encore une fois : la *Belgica* ne bouge pas. Il ne paraît plus possible de la déséchouer à cette marée. A ce moment, pour aggraver la situation, la brise fraichit et souffle en coup de vent. On béquille sous le vent, mais les béquilles se brisent et le navire s'incline. En même temps la mer déferle contre la muraille tribord. Des deux bords elle embarque. Le navire sursaute rudement sur l'écueil. Il est en perdition!

La *Belgica* en perdition! Comprend-on le drame que je revis en le relatant? La *Belgica* perdue, c'est l'expédition antarctique belge terminée avant d'être commencée! C'est la défaite avant le combat. Déjà, pendant cette nuit d'inutiles efforts, j'avais envisagé cette éventualité. J'avais eu la vision de la ruine totale de mon entreprise et de mes espérances. Entre deux manœuvres, j'étais entré un instant dans ma cabine pour me recueillir, et là, je l'avoue, j'avais pleuré.

Pourtant, il faut lutter encore. Je tente, avant la catastrophe, un dernier effort. Dans la machine, la pression est poussée à la limite et le cylindre de basse pression est utilisé comme cylindre de haute pression. Le petit hunier est établi. Tous les hommes font force sur l'ancre que nous avons mouillée à une demi-encablure au large de l'écueil. Le navire talonne d'abord de plus en plus violemment. Mais, tout à coup, obéissant à tous ces efforts qui le sollicitent, et soulevé en même temps par la mer, il oscille sur la quille. Le voilà dégagé, lorsqu'on ne s'y attendait plus. La *Belgica* est sauvée. L'état-major et l'équipage ont montré pendant cette longue lutte une énergie et une confiance admirables. Au moment où Lecointe jugeait comme moi la situation désespérée, il avait chargé Arctowski, tous les hommes étant occupés à la manœuvre, de hisser les couleurs, comme salut suprême à notre patrie. C'est au moment même où le pavillon s'élève que la *Belgica* échappe à l'écueil. Alors le salut d'adieu se transforme de lui-même en salut de délivrance. Et Lecointe, avec un beau sang-froid, marque l'heureuse coïncidence : me rejoignant sur la passerelle, il me dit de sa voix chaude et avec un gai sourire : « Commandant, c'est dimanche; j'ai fait hisser les couleurs. »

La seule conséquence matérielle de l'échouage est la perte de la provision d'eau douce. Pour trouver une aiguade, nous sommes obligés de nous rendre à l'Ile des Etats. Il en résulte une perte de temps de quinze jours, et c'est le 14 janvier seulement que nous faisons enfin route vers les Shetlands du Sud.

*
* *

De l'Ile des Etats aux Shetlands du Sud, nous effectuons sept sondages dans une mer qui n'a encore jamais été interrogée scientifiquement. Nous trouvons successivement 296, 1,564, 4.040 mètres, puis 3,850, 3,800, 3,690, 2,900 mètres. Il y a là une dépression profonde, un grand canal qui sépare le continent américain du continent antarctique.

Le 22 janvier, un dramatique et douloureux événement se produit. Nous sommes dans le détroit de Bransfield. Le vent souffle en tempête. En voulant déboucher un dalot, le matelot Wiencke, de Christiania, est enlevé par une lame. Il réussit à s'accrocher à la ligne de loch. On le ramène contre le bord. Mais la mer est démontée. Il est impossible de risquer un canot. Cependant, Lecointe se fait attacher et descendre; il ne parvient pas à saisir le malheureux, qui ne lutte plus, ne s'aide plus. Nous voulons filer de l'huile, elle est figée. Wiencke lâche prise et, impuissants, nous voyons s'éloigner son corps roulé par les flots.

Quelques instants après, nous reconnaissons l'île Low, sous le vent, et nous gagnons l'ouest de cette terre pour y rester à l'abri. Le lendemain, la brise ayant molli, nous faisons route vers le S.-S.-E., c'est-à-dire vers la baie de Hughes des cartes.

C'est le 23 janvier, à 9 heures et demie du soir, que nous effectuons notre premier débarquement sur l'ilot que nous désignerons par la suite sous le nom d'ilot Auguste. A ce moment nous n'avons plus de nuit, bien que le soleil disparaisse encore au-dessous de l'horizon; le crépuscule et l'aurore se confondent. Nous allons en profiter pour travailler jour et nuit. A peine stoppons-nous quelques heures très tard dans la soirée. De grand matin Lecointe et moi, nous sommes sur la passerelle; Arctowski et Racovitza classent les matériaux recueillis la veille; Cook développe des clichés, tous attendent impatiemment de nouveaux débarquements. Chacun se met à toutes les besognes. Les savants manieront au besoin l'aviron.

Dès notre entrée dans les eaux de la baie de Hughes, nous constatons que ses contours ne répondent en rien à ceux des cartes. Le 24, à 5 heures du soir, nous découvrons un détroit vers le sud. Nous passons outre provisoirement et nous continuons vers l'ouest.

Le temps est merveilleux. Le 25, il fait si chaud que l'on se nous attrape un coup de soleil. Le 27, nous pénétrons dans le détroit dont la fausse baie de Hughes n'est que l'entrée. Nous éprouvons ce jour-là cette joie et cette émotion spéciales qui s'emparent des navigateurs quand l'étrave de leur navire laboure des flots vierges. Nous n'avons pas assez de regards pour contempler ces hautes falaises qui plongent dans la mer, ces baies dans lesquelles dévalent des glaciers, ces aiguilles qui pointent dans le ciel. Tout cela est sauvage, stérile, dénudé; ce sont pourtant nos richesses, puisque ce sont nos découvertes. Quand nous débarquons, Arctowski, qui détache avec un marteau des éclats de vulgaire granit, semble un prospecteur cherchant du quartz aurifère. Racovitza, dans les rares solutions de continuité de l'épais manteau de glace qui recouvre les terres, cueille parfois une graminée minuscule avec les mêmes soins que s'il s'agissait d'une orchidée rarissime.

*
* *

Nous n'avons pas une heure à perdre. Tandis que les uns sont à terre, les autres, à bord de la *Belgica*, vont d'un rivage à l'autre, cherchant des points de repère, mesurant des angles, levant la carte. Le panorama qui se déroule devant nos yeux, et que nuls autres yeux n'ont encore contemplé, est d'une grandeur farouche. A mi-hauteur des falaises noires, grises où rouges, verticales et à cassures nettes, flottent des nuages; à leur pied reparaît la glace d'une blancheur éclatante avec des trous bleus au niveau de la mer. Çà et là flottent des icebergs que l'eau a érodés; quelques-uns présentent de vastes grottes, des voûtes d'un bleu d'azur, éblouissant. Nous assistons souvent à des couchers de soleil d'une indicible magnificence. Il ne manque aux terres de la *Belgica* que des volcans pour que notre bonheur soit complet.

Les flots sont peuplés de cétacés, balænoptères et surtout mégaptères. Sur les plaques de glace, des phoques somnolent. Sur les terres, nous rencontrons des *rockeries* ou colonies de pingouins, assemblées bruyantes et comiques que notre approche ne disperse pas : ils n'ont jamais vu d'hommes avant nous. Où se tiennent ces rockeries il y a souvent tellement de guano que l'on croirait à un sol; mais sous le guano, c'est la roche. D'autres oiseaux, innombrables, nichent ou se reposent sur les falaises : goelands, hirondelles de mer, pétrels, pigeons du Cap, cormorans, etc.

Le 30 janvier, j'entreprends avec Danco, Cook, Arctowski et Amundsen une véritable petite expédition sur l'île Brabant, dans le but d'essayer quelques relevés selon la méthode de l'amiral Mouchez. Nous nous munissons d'une tente en soie, de skis et de raquettes, de sacs en peau de renne pour y dormir, d'un réchaud et des vivres nécessaires pour une excursion d'une huitaine de jours. Nous restons, en effet, huit jours sur l'île Brabant, mais sans grand résultat au point de vue des observations, car il règne une brume épaisse, et sans faire beaucoup de chemin, car les monts Solvay, couverts de glaciers aux crevasses profondes, sont réellement inaccessibles.

Il est difficile de donner une idée de la désolation des régions antarctiques. Prenez les plus hautes Alpes, les Alpes Pennines; supposez un déluge inouï qui élève le niveau des eaux jusqu'à 2,800 mètres, limite des glaces éternelles; considérez les cimes qui émergeront encore — et vous aurez une idée de l'île Brabant, de l'île Anvers, de la terre de Danco, etc. Ici, la limite des neiges qui ne fondent pas est au niveau de la mer. Et pourtant nous ne sommes que par 64.65 degrés de latitude. Dans l'hémisphère nord, par 65 degrés, nous avons l'Islande, terre habitable et habitée; en Russie, Saint-Pétersbourg est par 60 degrés et Arkhangelsk est sous le cercle polaire; en Norwège, Tromsœ est par 70 degrés et Hammerfest par 71 degrés. Mais aucun Gulf Stream ne baigne les côtes qu'a visitées la *Belgica*.

Adrien de Gerlache.

LE JOURNAL DE MADAME

Deux premières à sensation à Paris. Donc, exposition générale des modes de demain. Découpons en hâte quelques descriptions croquées de visu :

Chez Sarah, dans le nombre des toilettes qui faisaient loucher les lorgnettes, un Empire — ça s'imposait — richement compliqué : Transparent bleu pâle recouvert de tulle pailleté, même bleu, lamé d'argent; ce tulle revoilé d'un autre tulle léger brodé et incrusté en relief de fleurs de batiste jaune; de plus, festonné comme les bords d'une dentelle. Les festons se rattrapent, devant, tout le long de la princesse, à l'aide d'un large ruban de mousseline. Celui-ci peint à la main dans des coloris d'une tendresse capiteuse, et pailleté acier et argent. La poitrine soulignée du même ruban, lequel formait encore une large ceinture à la taille.

Et le manteau! Majestueux au possible. Repoussé sur le dossier du fauteuil, ce n'était plus qu'un fouillis radieux de pétales de roses. La doublure tout entière en pétales! Je n'ai pu voir le dessus qu'à la sortie, tant la doublure occupait la soirée. Taffetas noir, brodée de grosses fleurs en relief en satin noir, et finement rebrodées de jais. La brodure dessinait une sorte de haut volant au bas; elle garnissait le col et les revers — des revers amples, vagues, pleins d'abandon — puis, le bas des manches, des manches longues à larges parements.

A mi-voix on chuchotait le nom du créateur de ce royal vêtement. Amusante comme tout, cette manie de chercher la maison d'où sort une toilette qui vous plaît. Les initiées ajoutaient que l'heureux fournisseur de la princesse de Galles lançait, cet été, le taffetas noir. C'est vrai. Nous le verrons dans le long vêtement comme dans le plus petit, dans le tailleur comme dans la toilette habillée. Partout triomphera la grâce un peu perverse, mais si doucement jaseuse, du taffetas noir!

A citer aussi ce boléro — inspiration Louis XVI — tout fait d'imperceptibles plis de taffetas, alternés de petits jours de soie noire. S'échancre largement dans le dos, dégageant la taille; puis se rabat en un grand col. Ce dernier s'allonge devant, en revers, formant un genre fichu Marie-Antoinette sur la poitrine. On croise ces revers de côté, sous une touffe de fleurs ou sous un bijou de prix, ou bien encore sous un simple flot de rubans de satin noir. Accompagnera délicieusement les idéales mousselines, les fraîches batistes de nos robes d'été. Ça sera le vêtement préféré des plages en vue.

Autant simple et chic, cette autre robe en dentelle application sur transparent paille. Une suavité. Jupe moulante aux hanches et se développant dans le bas en un haut volant. Boléro de guipure s'allongeant un peu en pointes devant. Col, châle de dentelle croisé par de merveilleux boutons anciens. Toujours exquis à point, le contraste du bijou ancien sur la douceur ivoirée de la dentelle. Manches demi-longues en guipure, évasées au coude par une vapeur de mousseline. Perles au cou, perles aux oreilles, perles partout. Eperdues dans la palpitation du corsage, des violettes de Parme en touffe.

*
* *

De là, passons aux Variétés, aux toilettes de Granier, toutes adorables. En voulez-vous une vision? Je ne parlerai pas de son amazone, ni de son teuf-teuf du premier acte, bien qu'il soit vraiment gentil : un foulard rouge à pois blancs, le col cravaté de foulard noir. Avec cela, un manteau de drap beige dont le haut col montant forme capuchon, quand il est rabattu. Coquet et parisien comme Granier elle-même; mais ce n'est rien à côté du déshabillé du premier acte et des somptuosités du troisième.

Le déshabillé : Dentelle blanche incrustée de panne crème, recouverte d'une sorte de paletot parme, tout brodé de pavots. Oh! ces pavots avec leurs tons indéfinissablement suaves. On voudrait s'y griser de la griserie sombrée dans la mollesse des songes irrévables! Au col, le noir d'un peu de tulle.

Au troisième acte, lorsque Granier entre, on ne la regarde pas, on ne la regarde plus. On n'a d'yeux que pour son manteau. Long, enveloppant, en velours rose, un rose précieux, le rose d'une rose rose éclose dans un parterre de féerie. Col en guipure, frangé de pétales de roses, d'une clarté joliment radieuse et ingénue. Ingénue comme on ne l'est pas aux Variétés. Doublé de mousseline de soie grise, nuance fine légère, des levers de jours frileux, et criblée de paillettes d'or, qui semblent autant de reflets de soleil, — ce qui est toujours une compensation.

Le manteau enlevé, c'est, autour du corps, la royale armature d'une robe de drap d'or incrusté de dentelle et rebrodé de turquoises et de paillettes argent. La draperie du corsage est fixée de côté par une écharpe de tulle bleu ciel.

Une mention aussi à la toilette du quatrième acte. Mousseline soie noire, pékinée de petites bandes de drap plissé. Très originale, cette innovation! Ceinture de velours noir, et l'assombri du corsage égayé du sourire d'un peu de bleu ciel.

Jeanne Ciseaux.

LA CUISINE MÉNAGÈRE

Le poisson.

De tous les produits alimentaires, le poisson est un des plus répandus.

On le mange bouilli, frit, grillé, rôti au four ou sauté dans la poêle.

Pour avoir toutes ses qualités, le poisson doit être bien frais, ferme au toucher, les yeux ne doivent pas être voilés, ni les ouïes d'un rouge grisâtre.

Le cabillaud.

Le cabillaud ou morue franche est un excellent poisson d'un prix généralement modéré, accessible aux ménagères. Il n'y a que pendant les mois de juin, juillet et août qu'il est difficile d'en trouver. On doit acheter de préférence ceux dont le corps est gras et ramassé.

Cabillaud aux navets.

C'est un vieux plat flamand; le poisson, après avoir été vidé et bien lavé, est taillé en grosses tranches.

L'on a l'habitude, en Belgique, de quelque façon que l'on prépare ce poisson, de le laisser séjourner une heure ou deux avant de le cuire dans de l'eau froide fortement salée. Le cabillaud n'absorbe que le sel nécessaire.

Les tranches se cuisent à l'eau; bien égouttées, on les dresse sur un plat chaud.

Les navets, taillés en quartiers d'égale grosseur, sont plongés à pleine eau bouillante, et servis brûlants. On accompagne ce plat d'une saucière de beurre fondu au bain-marie.

Œufs à la tripe.

Faites durcir le nombre d'œufs nécessaires en comptant deux œufs par convive.

Emincez un gros oignon pour six œufs. Faites les cuire lentement au beurre, en évitant qu'il ne devienne brun; les tranches doivent rester de couleur blonde; ajoutez une petite cuillerée à bouche de farine, laissez cuire ce mélange pendant un quart d'heure en tournant de temps en temps, allongez de lait ou mieux de crème, de façon à obtenir une sauce pas trop épaisse que vous ne laissez bouillir que quelques minutes; assaisonnez de sel et de ce poivre grossièrement moulu que l'on sert avec les huîtres.

Les œufs coupés en épaisses lames transversales sont mis dans la sauce, qui doit être copieuse; lorsqu'ils sont bien chauds, terminez en ajoutant une noix de beurre frais et une pincée de persil haché.

On peut garnir de cette préparation une croûte de vol au vent ou une croustade de pâte, si on l'utilise pour un dîner maigre.

Céleris braisés au jus.

Le céleri comprend un grand nombre de variétés; on le prépare d'une infinité de manières. On en fait des potages, des purées, des beignets, des salades, on le sert braisé au jus et même cru. Dans ce dernier cas, il faut le choisir de préférence à tiges pleines et très blanc.

En Angleterre, on présente toujours un pied de céleri en même temps qu'un fromage de pâte sèche, tel que le Chester. Le convive le mange à la *croque au sel*.

Le céleri cuit est un excellent légume stimulant et digestif.

Pour les céleris braisés, choisissez les plus gros et les plus blancs qu'il vous est possible de vous procurer. Enlevez les feuilles vertes, épluchez le pied et coupez la tige en ne lui laissant que trois doigts de long (les parties supérieures pourront être utilisées pour garnir le bouillon; on peut en faire une soupe le lendemain).

Lavez en ouvrant les tiges, à l'intérieur desquelles il y a souvent des limaces; laissez séjourner un quart d'heure dans de l'eau salée et acidulée pour expulser les insectes qui pourraient être restés malgré votre attention.

Plongez les céleris pendant deux ou trois minutes dans une casserole contenant de l'eau bouillante salée, rafraîchissez, égouttez et pressez avec soin pour en extraire toute l'humidité.

Ficelez-les par botillons de quatre ou cinq, en les maintenant par deux tours de ficelle, comme on le fait pour les asperges. En prenant cette précaution, on pourra les retirer une fois cuits sans les briser.

Mettez dans une casserole juste de la contenance, dans laquelle vous aurez mis au fond une carotte et un oignon émincés, ainsi qu'un bouquet garni (persil, thym, laurier).

Couvrez de bouillon ou de jus non dégraissé, puis d'une lame mince de lard frais, ou bien d'un papier blanc grassement beurré.

Au cas où vous seriez dépourvu de jus ou de bouillon, mouillez avec de l'eau, ajoutez une forte cuillerée de bonne graisse de cuisine clarifiée et d'un peu d'un des nombreux extraits de viande que l'on vend dans les maisons d'épicerie ou de comestibles.

Vous pouvez encore, au lieu d'extrait, couper en dés quelques parures fraîches de viande de bœuf ou de veau cru. Faites bouillir, puis mettez à couvert dans un four de chaleur modérée jusqu'à cuisson parfaite.

Egouttez les botillons sur une égouttoire, passez la cuisson au tamis, dégraissez-la avec soin et placez-la vivement en plein feu, jusqu'à ce qu'elle soit réduite des deux tiers. Ajoutez-y, hors du feu, gros comme un œuf de beurre (pour douze céleris).

Dressez les céleris dans un légumier, versez la sauce par-dessus. On peut également lier celle-ci avec du beurre mélangé à froid de moitié de farine, que vous faites bien chauffer sans laisser bouillir.

Jean de Bruxelles.

---

barrassée; je t'avoue que mon père me fait peur, ou plutôt il m'intimide. »

Remplie de surprise, je me soulevai sur mon coude et j'écartai les cheveux qui couvraient mon visage, pour mieux voir ma cousine. En ce moment, elle dégringola des nuages olympiens sur lesquels je l'avais placée, et, sous ce beau corps de Junon, je découvris une jeune fille qui ne m'intimiderait plus jamais.

« Personne ne m'intimide, moi! » m'écriai-je en prenant mon oreiller pour l'envoyer promener au milieu de la chambre.

Blanche me regarda d'un air étonné.

« Que fais-tu donc, Reine?

— Ah! c'est mon habitude... Quand j'étais au Buisson, je jetais toujours mon oreiller n'importe où pour faire enrager Suzon, que cette façon d'agir mettait hors d'elle.

— Comme Suzon n'est pas ici, je te conseille de renoncer à cette habitude. Pour en revenir à ce que nous disions, te sens-tu le courage d'avoir avec mon père une discussion sur le mariage, qu'il critique sans cesse?

— Oui, oui, je suis très forte sur la discussion, tu verras! Tantôt j'attaque mon oncle, et je mène les choses rondement. »

Pendant le dîner, j'adressai une pantomime expressive à ma cousine pour lui apprendre que j'allais entrer en lutte. Mon oncle, qui flairait quelque danger, nous observait sous ses gros sourcils, et Blanche, déjà déconcertée, m'engagea par un signe à rester tranquille. Mais je fis claquer mes doigts, je toussai avec force et sautai résolument dans l'arène.

« Mon oncle, peut-on avoir des enfants si on n'est pas marié?

— Non certainement, répondit mon oncle, que ma question parut égayer.

— Serait-ce un malheur si l'humanité disparaissait?

— Hum! voilà une question grave. Les philanthropes répondraient oui, et les misanthropes, non.

— Mais votre avis, mon oncle?

— Je n'ai guère réfléchi à cela. Cependant, comme je trouve que la Providence fait bien ce qu'elle fait, je vote pour la perpétuation de l'espèce humaine.

— Alors, mon oncle, vous n'êtes pas conséquent avec vous-même quand vous blâmez le mariage.

— Ah! ah! dit mon oncle.

— Puisqu'on ne peut pas avoir d'enfants sans être marié et que vous votez pour la propagation du genre humain, il s'ensuit que vous devez adopter le mariage pour tout le monde.

— Ventre Saint-Gris! reprit M. de Pavol en relevant sa lèvre d'un air si moqueur que Blanche en devint rouge, voilà ce qui s'appelle raisonner! Qu'est-ce donc que le mariage à votre avis, ma nièce?

— Le mariage! dis-je avec enthousiasme; mais c'est la plus belle des institutions qui existent sur la terre! Une union perpétuelle avec celui qu'on aime! on chante, on danse ensemble, on s'embrasse la main... Ah! c'est charmant!

— On s'embrasse la main! Pourquoi la main, ma nièce?

— Parce que c'est..., enfin, c'est mon idée! dis-je en adressant un sourire plein de mystères à mon passé.

— Le mariage est une institution qui livre une victime à un bourreau, grogna mon oncle.

— Ah!!!

Junon et moi, nous protestâmes avec la plus grande énergie.

« Quelle est la victime, mon père?

— L'homme, parbleu!

— Tant pis pour les hommes, répliquai-je d'un ton décidé, qu'ils se défendent! Pour moi, je suis prête à me transformer en bourreau.

— Où voulez-vous en venir maintenant, mesdemoiselles!

— A ceci, mon oncle : c'est que Blanche et moi nous sommes les partisans dévoués du mariage, et que nous avons résolu de mettre nos théories en pratique. Je désire que ce soit le plus tôt possible.

— Reine! cria ma cousine, stupéfaite de mon audace.

— Je ne dis que la vérité, Blanche; seulement, tu veux bien attendre, mais moi je n'ai aucune patience.

— Vraiment, ma nièce! Je suppose cependant que vous n'avez pas d'inclination?

— Na