

La Petite Mère de Jean.

Le médecin était parti de laissant à André Megarier espérer son fils qu'un fragile espoir avec de vaines paroles de consolation. La petite cochonnette blottie le long du grand lit paternel...

An début, elle l'avait bien retenu quelques fois aux heures fixées par le tribunal qui avait prononcé l'irréfusable séparation, mais Jean revenait de ces entrevues dans un tel état de crise nerveuse que, sur le conseil du médecin, André dut s'opposer à ces visites...

Mais vous n'avez pas de cœur ! s'écria André. Déjà vous devriez avoir bondi hors de ce wagon... Claire, vous ennuiez-vous moi, vos trahisons, j'oublie tout... je pardonne tout... mais, venez !... une heure seulement... et puis, vous serez libre... vous repartirez librement !...

dessus de l'entresol, on ait levait son vaste espace de ciel, où l'on puisse voir courir les nuages, glisser les hirondelles, flamber les soleils couchants. Les casaniers, les rêveurs, les poètes, ou même tout simplement ceux qui aiment la belle lumière...

apercevait un merle juché, vite il mettait son sécateur en poche ou déposait son arrosoir, et pan ! pan ! l'oiseau était à terre. Le nombre des merles diminuait. Fier de ce premier succès, leur ennemi chercha d'autres moyens de destruction...

était extrême. Tandis que la chaise de poste qui emportait les deux voyageurs traversait une forêt sauvage, une bohémienne s'approcha de la portière pour demander l'aumône. On lui jette quelque argent et elle prie instamment qu'on arrête les chevaux, car elle veut, pour s'acquitter, dire aux jeunes gens leur bonne ou mauvaise aventure. On cède à ses instances, elle s'empare de la main de Stieglitz...

Merles Parisiens

Je connais un verger en plein Paris. Vous entendez bien. Je m'ai pas dit un parc, un jardin. J'ai dit un verger, comme à la campagne. Ce n'est pas à côté de la Bourse, bien entendu. Mais en fin c'est dans Paris, au faubourg Saint-Germain, à trois ou quatre portées de fusil du "Bon Marché". Et c'est assez grand. La moitié d'un hectare, au moins. Un vrai jardin fruitier, je le répète, où les pommiers en avril sont poudrés comme les marquis de l'ancien répertoire, où il y a des cerises en juin, où des pêcheurs sont crucifiés sur les murs. Et ce verger se complète par un potager, par une bas-cour. Vous trouveriez là des œufs frais, vous pourriez y cueillir du persil ou arracher une salade. C'est extraordinaire, mais c'est ainsi.

UNE Tragédie d'Amour AU TEMPS DU ROMANTISME

Le suicide de Charlotte Stieglitz fut à peu près autant de bruit en Allemagne que le coup de pistolet de Werther. Elle s'étonna un peu de voir dans le cœur en haissant un testament par lequel elle expliquait que son geste sanglant avait pour but d'exorciser les démons familiaux qui hantaient la raison de son mari, le poète Henri Stieglitz. Sous ce titre : "Une tragédie d'amour au temps du Romantisme" qui parait à la librairie Plon, M. Ernest Sellier analyse ce cas étrange et en raconte l'attachante histoire. Ce curieux chapitre sur les pressentiments qui hantaient le mari donne une idée de l'attrait qu'offre cette nouvelle étude de psychologie romantique.

CUISINE

Mettre dans une casserole, un verre de bon vinaigre, 3 échalotes, une gousse d'ail ; faire réduire de moitié (au moins 1 h. 1/2 de cuisson). D'autre part, mettre dans une autre casserole, au bain marie, 3 jaunes d'œufs, poivre, sel, la réduction passée au tamis, remuer la sauce en y ajoutant 150 grammes de beurre fin, par petits morceaux comme pour la sauce hollandaise, estragon et persil hachés. Cette sauce se traite comme une sauce hollandaise dont elle doit avoir la consistance.

Poulet en gelée ou chaud-froid de ménage

Mettre le poulet vidé, plumé et flambé dans une casserole avec 250 gr. de couenne maigre, demi-pied de veau, 3 carottes, oignon, poivre, sel, thym, laurier, persil en branches, une 1/2 gousse d'ail, deux grands verres de vin blanc, assez d'eau pour qu'il baigne, faire bouillir, puis mijoter pendant 2 heures. Mettre le poulet sur un plat, le déosser, le placer dans une terrine ovale, filtrer la gelée, la verser sur le poulet. Faire prendre dans un endroit frais. Au moment de servir, renverser le poulet sur un plat ovale, le se trouve ainsi entouré d'une belle gelée. Pour faciliter le renversement du poulet sur un plat, tremper la terrine dans l'eau chaude.

Merles Parisiens

Je connais un verger en plein Paris. Vous entendez bien. Je m'ai pas dit un parc, un jardin. J'ai dit un verger, comme à la campagne. Ce n'est pas à côté de la Bourse, bien entendu. Mais en fin c'est dans Paris, au faubourg Saint-Germain, à trois ou quatre portées de fusil du "Bon Marché". Et c'est assez grand. La moitié d'un hectare, au moins. Un vrai jardin fruitier, je le répète, où les pommiers en avril sont poudrés comme les marquis de l'ancien répertoire, où il y a des cerises en juin, où des pêcheurs sont crucifiés sur les murs. Et ce verger se complète par un potager, par une bas-cour. Vous trouveriez là des œufs frais, vous pourriez y cueillir du persil ou arracher une salade. C'est extraordinaire, mais c'est ainsi.

UNE Tragédie d'Amour AU TEMPS DU ROMANTISME

Le suicide de Charlotte Stieglitz fut à peu près autant de bruit en Allemagne que le coup de pistolet de Werther. Elle s'étonna un peu de voir dans le cœur en haissant un testament par lequel elle expliquait que son geste sanglant avait pour but d'exorciser les démons familiaux qui hantaient la raison de son mari, le poète Henri Stieglitz. Sous ce titre : "Une tragédie d'amour au temps du Romantisme" qui parait à la librairie Plon, M. Ernest Sellier analyse ce cas étrange et en raconte l'attachante histoire. Ce curieux chapitre sur les pressentiments qui hantaient le mari donne une idée de l'attrait qu'offre cette nouvelle étude de psychologie romantique.

CUISINE

Mettre dans une casserole, un verre de bon vinaigre, 3 échalotes, une gousse d'ail ; faire réduire de moitié (au moins 1 h. 1/2 de cuisson). D'autre part, mettre dans une autre casserole, au bain marie, 3 jaunes d'œufs, poivre, sel, la réduction passée au tamis, remuer la sauce en y ajoutant 150 grammes de beurre fin, par petits morceaux comme pour la sauce hollandaise, estragon et persil hachés. Cette sauce se traite comme une sauce hollandaise dont elle doit avoir la consistance.

Poulet en gelée ou chaud-froid de ménage

Mettre le poulet vidé, plumé et flambé dans une casserole avec 250 gr. de couenne maigre, demi-pied de veau, 3 carottes, oignon, poivre, sel, thym, laurier, persil en branches, une 1/2 gousse d'ail, deux grands verres de vin blanc, assez d'eau pour qu'il baigne, faire bouillir, puis mijoter pendant 2 heures. Mettre le poulet sur un plat, le déosser, le placer dans une terrine ovale, filtrer la gelée, la verser sur le poulet. Faire prendre dans un endroit frais. Au moment de servir, renverser le poulet sur un plat ovale, le se trouve ainsi entouré d'une belle gelée. Pour faciliter le renversement du poulet sur un plat, tremper la terrine dans l'eau chaude.