L'Abeille de la Nouvelle-Orléans.
Bureaux : No. 73 rue de Chartres.

NOUVELLE-ORLEANS.
DIMANCHE, 9 FEVRIER 1890.

LA VENUS DE NEIGE.

I

Un jour de décembre.....

Mais quel mois de décembre, cette année-là! Quel froid lugubre sur la terre, et dans les âmes! Que de neige, changée en boue dans la ville, étendant un immense linceul glacé autour des remparts et des forts!

Aux avanoses, quelque part entre le mont Valérien et les avant-postes prussiens, une compagnie de marche était de grand'garde.

C'était le moment triste où la bise est plus aigre, où le jour expire avant l'heure dans un crépuscule sale. Visages bleuis, yeux larmoyants, moustaches hérissées de giaçons, l'onglée aux doigts, une escouade de gardes nationaux battait la semelle devant les chassepots en faisceaux.

—Bigre! les amis, ît un lenstic, ça qu'est, mon éventail? J'étouffe..... Je sue à grosses gouttes!

Mais les plaisanteries combaient dans l'indifférence. Les regards se portaient involontairement du côté d'une traînée de petits points jaunes qui s'allumaient à l'horizon, le long de Paris, là-bas. La Paris du siège, sombre, morne, sans pain, sans bois de chauffage, mangeant du cheval, du chien et des rats, entouré d'un cercle de fer, sans nouvelles du reste du monde. De temps en temps, sous le ciel bas, dans la nuit opaque, quelque détonation sourde, accompagnée d'un court éclair, ébranlait l'atmosphère, et un obus allemand tombait sur la ville.

Alors, le sergent-fourrier, un enfant de Paris, grand faiseur de charges et diseurs de coq-à-l'âne, un rigolo avec qui il n'y avait pas moyen de s'ennuyer, s'écria:

—Parisiens, des camarades..... tas de Parisiens, qu'avez-vous donc dans la boule pour oublier que c'est ce soir..... la veille de Noël?

II

—Nous s'rons toujours pas à la messe de minuit! soupira un simple garde.

C'était Albert celui-ci, un grand brun, aux yeux doux, l'air toujours dans la lune.

Les rares phrases qui lui échappaient ne laissaient aucun doute sur son origine méridionale, les autres l'appelaient "le Gascon," même "le Bordelais": et il était des Alpes Maritimes.

Quant à sa profession, si Albert n'avait connu la personne son grand rêve: de chir célèbre après la guerre, exécuter de sublimes statues, révolutionner la sculpture moderne! toute la compagnie savait qu'il fabriquait "des bons dieux" pour vivre, deux francs par jour. Le matin même, chacun avait joyeusement admiré une Vénus nue en marbre qui était sortir d'un colossal bloc de neige, et qui était là encore debout, mystérieuse et toute blanche dans la nuit.

—On s'en fiche un peu, vrai, de la messe de minuit! riposta le sergent-fourrier. Mais il s'agit d'être sérieux, les gars, et de faire chiquement le réveillon.

En moins d'une heure, tout fut prêt. Chacun y mit du sien, se remua, s'industria. Et le réveillon fut improvisé.

Aux pieds de la Vénus d'Albert, dans un petit enfoncement de terrain dont ils avaient balayé la neige, pour y entasser des feuilles vertes, de la gaille humide, des branches-ours arrachées, ils étaient blottis là, dans leurs capotes serrées, les uns contre les autres pour se réchauffer, accroupis sous une tente basse à travers laquelle la bise les mordait quand même.

Et quel menu! Du bouillon de cheval, du cheval bouilli, un chat à la broche flanqué de deux grands rats d'une rigbambelle de souris rôti inespéré, trouvé le matin dans une villa en flammes. Enfin du café et quelques bouteilles d'une excellente marque, sauvées de la cave de la villa. Les gardes nationaux mangeaient et buvaient à la lueur d'immenses d'un morceau de bois résineux niché en terre, soigneusement dissimulé.

Qu'une sentinelle ennemie devinât seulement cette lueur, le réveillon pouvait être criblé de balles. La prudence les faisait même causer à demi voix.

III

Maintenant, il ne mangeait plus. Une seule bouteille restait intacte: du champagne! Ils fumaient. La conversation, un moment générale, gais, quoique chacun chez, lui, le pied la torche rougeoyante se mourait dans son trou, ne faisait plus danser sur les visages que des clartés intermittentes. Tout allait redevenir morne et noir; chacun s'écoutait plus que ses pensées.

Alors Albert, en peu communicatif d'ordinaire, se mit à raconter avec douceur:

—"Comme j'aimais ça, le réveillon, autrefois, quand j'étais enfant, là-bas, dans le Midi!..... Nous soupions chaque fois chez mon grand-père..... toute la famille..... c'était l'fondant!..... Comme il fallait traverser la ville, qu'il y avait de la neige aussi, quelquefois, on de la bonne, on m'emportait dans un gros châle de ma mère, et l'on m'emportait... C'était déjà tard pour moi: huit heures du soir! Le berceinent de ce transport m'endormait à moitié; mais quand j'entendais retentir la sonnette de la maison de mon grand-père, cette argentine et brayante sonnette qui, d'un bout du Cours à l'autre, faisait sourire les passants.

—"Tiens, on sonne chez monsieur F....

Quelle secousse intérieure! Vite, je me coulais à terre, je m'évadais du châle, et j'embrassais au galop mon grand-père et, laissant tout le monde se réunir au salon du premier étage, je descendais à la cuisine..... L'immense cuisine de province, je la vois toujours, au sous-sol, contiguë à la salle à manger et basse de plafond, un peu enfumée. Mais quelle flambée de sarments dans la grande cheminée! Et la broche tournait; quelque énorme dinde, caparaçonnée de lard, les pattes recroquevillées, achevait de rôtir, laissant s'égoutter le jus. La douce odeur de graisse fondue et de truffes!

Puis, me glissant dans la salle à manger, je bourrais autour de la table, touché par la symétrie du couvert, ébloui par la blancheur de la nappe, ravi de la multiplicité des verres placés par rang de taille, attendri par le dessert étalé.

Oh! le dessert! pour moi, en ce temps-là, quelle question! Les raisins conservés frais et les raisins de Corinthe! les dattes, les prunes, les figues sèches! les noix, les noisettes, les pistaches! Puis, toute la gamme des confitures..... Et les nougats doux: le blanc de Montélimar, le rouge! Et les crèmes! Les petits fours, les biscottins, calissons pralines au chocolat! Les assiettes de papillotes contenant des pétards, les marrons glacés, entourés de rébus et de devises!

Mais vous ne savez pas, vous autres... ce que j'aimais par-dessus tout, à cette époque, c'était du merveilleux "gâteau des châtaignes," dont Rosette, une vieille domestique d'autrefois, depuis un demi-siècle au service du moq grand-père, avait le secret. Ecoutez: c'était recouvert d'une croûte glacée et neigeuse, saupoudrée d'anis, et ça sentait la "fleur d'orange" et la vanille.

Eh! tenez, il me semble, en fermant les yeux, que ma bouche retrouve le goût suave et l'ivresse fondante.. Mes rêves gourmands, gourmands comme autrefois, et neuf ans!, enfant, ne songeant encore à rien de la vie, ni à l'art, ni à l'argent, ni à la femme, ni à la gloire: j'ai huit ans!.....

Et, après un silence, Albert ajouta:

—Oui.. recommencer la vie!.. Ne plus lutter, ne plus souffrir, ni convoiter.. ni chercher à satisfaire autre chose que cette enfantine et innocente gourmandise, qui redevendra sans doute notre grande passion le jour où, très vieux, nous n'en aurons plus d'autres....

V.

La conversation vient de prendre un autre tour.

Le sergeant-fourrier racontait maintenant d'impayables histoires de réveillons au quartier Latin, commencée à Bullier, continuée en des cabonicts étranges, terminée vers l'aurore, au pesta.

—A propos! fit quelqu'un. Et notre bouteille de champagne!

La bouteille débouchée, chacun tendit son gobelet et l'on trinqua.

—A Paris!

—A la République!

—Au ballon dans lequel est monté Gambetta!

—Au général Trochu!

—A Jules Favre!

—A l'extinction du dernier des propriétaires!

—Moi, dit gravement le vieux sergent-major, je bois à la santé de ma connaissance.. tout simplement!

Albert, qui voulait porter un toast à l'art et à la paix, élevait de nouveau son verre.

Tout à coup ce fut comme si la foudre était tombée.

Un obus, coupant en deux la Vénus du sculpteur, éclata, les couvrit tous de neige et de terre mouillée.

—Chouette! fit le sergent-fourrier en se secouant, voilà le couvert enlevé.....

Mais son rire s'arrêta. Il venait d'apercevoir Albert étendu, le crâne ouvert par un éclat d'obus.

PAUL ALEXIS.

Ce que mangent et boivent les rois, les reines et les grands de ce monde

N'avez vous jamais ouï un bon bourgeois s'écrier, au sortir d'un "repas" plus ou moins plantureux, *bisqué*, truffé et pimenté:

—Cré nom! *j'ai dîné comme un roi!*..... Et des vins!..... Le pape n'en a pas de pareils!.....

Au public qui s'imagine que "les têtes couronnées",—pour me servir d'un cliché cher aux orateurs de 1848,—font, jour et nuit, des festins de Lucullus, je dédie cette petite étude scrupuleusement historique.

A tout seigneur tout honneur: S. S. le pape Léon XIII est l'homme le plus frugal du monde: il déjeune, après sa messe, d'une tasse de café au lait. Il dîne à trois heures, et son menu se compose d'un potage, de deux plats de viande rôtie ou grillée, de légumes bouillis, d'un fruit et d'un verre de vin de Bordeaux. En carême Sa Sainteté remplace la viande par des œufs à la coque, du poisson et du macaroni. Léon XIII ne soupe presque jamais; il prend parfois, avant de se coucher, un biscuit de Reims trempé dans un verre de lait.

. Le tzar de toutes les Russies, Alexandre III, déjeune à sept heures: thé, œufs à la poêle, rôti froid, pâtisseries; à onze heures, lunchson; œuf poché battu dans une tasse de bouillon, côtelettes de mouton, volaille froide et gibier; deux sortes de légumes, le tout arrosé de trois tasses de café noir très fort. Le tzar, qui adore la pêche à la ligne, se fait généralement servir le poisson qu'il a attrapé lui-même. A deux heures, il prend un peu de riz au lait. Le menu du dîner est fort simple. C'est un vrai repas *à la française*. Le souper du tzar se compose invariablement de thé et de gâteaux secs.

La reine d'Angleterre se nourrit principalement de viandes bouillies: mouton bouilli, veniison bouillie et volailles bouillies. Le général sir John Cowie, aide de camp de la reine, raconte que Victoria a un goût très prononcé pour les pommes cuites au four et qu'elle crogue volontiers une douzaine de noix après dîner.

Sa Majesté déjeunait autrefois de bouillies de avoine ou *porridge*; mais les médecins ont recommandé de remplacer cette farine indigeste par du tapioca. A son retour d'Aix-les-Bains, les docteurs l'ont engagée à renoncer au thé vert en faveur du cacao.

Le pain de la reine *(the queen's bread)* est un pain brun tout spécial, qu'on ressemble au *German rye bread*. Victoria avait coutume de boire deux ou trois verres de champagne ou de porteaux, et après dîner un verre de tokay. La faculté est intervenue, et la reine, après sa scatique, a abandonné le vin pour le whisky dilué d'eau minérale de *soda water*. Dans son *Journal des Highlands*, Victoria confesse qu'elle aime à la folie la crème écossaise et le *haggis*.

La reine de Suède aime beaucoup les boulettes de viande hachée, cuites dans l'huile de Nice et entourées d'œuf poché. Sa Majesté est également très friande du plat national suédois: le saumon conservé dans de la terre. Comme boisson: vins de France.

Le roi Humbert d'Italie est un vrai *végétarien*—c'est-à-dire qu'il ne se nourrit pour ainsi dire que de légumes, d'*antipasto* et de fruits. Les docteurs lui ont interdit le café et sa boisson actuelle se compose de vin de Bordeaux fortement trempé d'eau. Le roi ne se porte jamais si bien que quand il ne mange que du pain, des pommes et des oranges. On sait qu'Humbert, en moins d'une semaine, vient d'avoir les cheveux tout blancs, tout blancs. Serait-ce à cause des inquiétudes que lui cause M. Crispi? Consulté par l'Empereur d'Allemagne sur sa nourriture favorite, Humbert, au moment de partir pour Berlin a répondu: des pêches. Guillaume II s'est empressé de faire venir de Thomery, près de Fontainebleau, pour 2,500 francs de pêches magnifiques.

L'empereur d'Allemagne est fort difficile à nourrir. Elevé en Angleterre, Sa Majesté a conservé un goût assez prononcé pour les œufs au jambon, menu *se rapiécer* d'un déjeuner britannique. Guillaume II fait venir de Londres des *muffins*, ou petits pains sans croûte, qui coûtent 10 centimes pièce. On mange à la cour d'Allemagne les pains les plus variés—et les plus avariés: depuis le pain d'avoine jusqu'au gâteau de Cummin, dont la recette fait partie des secrets d'Etat. La boisson de l'empereur: bière et champagne.

Le prince de Bismarck, lui, est un gros mangeur. Mais il se réserve pour l'heure du dîner: M. Poujer-Quertier en sait quelque chose.

Le chancelier de fer déjeune d'une tasse de thé noir, de deux œufs et d'une tartine de pain grillé. Mais à sept heures du soir, il dévore comme un ogre qu'il est: soupes, poissons, entrées, rôtis, salades, etc., *une aveine non défoit aller*.....

Ses admirateurs, du reste, lui expédient quotidiennement d'énormes bourriches de poissons, d'écrevisses et de gibier. Et il boit pendant deux heures sans désemparer en fredonnant le vieux refrain français:

Remplis ton verre vide,
Vide ton verre plein
Ne laisse jamais dans ta main
Ton verre ni plein ni vide
Ton verre ni vide ni plein.

L'impératrice d'Autriche passe pour être le premier cordon-bleu du monde. C'est elle qui s'occupe personnellement des menus. Elle a sous ses ordres directs tous les chefs, toutes les cuisinières, tous les marmitons du palais. Elle a inventé une rôtissoire où l'on peut rôtir, d'un coup, cent poulets. Il y a à la cour de Vienne vingt-cinq chefs, vingt-cinq cuisinières et environ cinquante marmitons. L'empereur et l'impératrice d'Autriche mangent fort peu, mais leur table est la table la plus somptueusement servie de l'Europe et l'on ne boit au palais impérial que des vins de France.

Le prince de Galles fit absolument à *la française*. Mais il a conservé pour le pale-ale un véritable culte et il préfère cette boisson au meilleur champagne.

Le marquis de Salisbury, premier ministre de la Grande Bretagne, est un très pauvre mangeur. A déjeuner, soit à Londres, soit à son château princier de province, soit au Chalet-Cécil, sa maison de campagne à Feys, près de Dieppe, lord Salisbury déjeune invariablement d'un œuf poché étendu sur une tranche de pain grillé. Il ne boit à luncheon et à dîner qu'un seul verre de bordeaux. Quand il parle en public, le chef du cabinet s'humecte le gosier avec un verre de hock ou de moselle.

M. Gladstone, lui, a le culte du thé sans sucre. Seule maîtresse Gladstone a don de le préparer à sa fantaisie. *The Grand Old Man* boit à dîner du vin d'Oporto et du bordeaux. Quand il a à prononcer un de ses interminables discours que, malgré ses quatre-vingts ans bien sonnés, il mène avec vigoureusement à bonne fin, le chef du parti libéral anglais boit un verre de xérès dans lequel sa femme a battu un jaune d'œuf. M. Gladstone dit à qui veut l'entendre qu'il doit sa prodigieuse constitution à sa force inouïe pour un octogénaire (qui abat tous les matins, dans son parc, un chêne à coups de hache pour s'ouvrir l'appétit) à l'habitude qu'il a contractée, dès l'âge de vingt ans, de mastiquer lentement chaque bouchée de viande et de n'avaler le "bol alimentaire" qu'après lui avoir donné trente-deux coups de dents. A table, M. Gladstone, qui est un causeur des plus intéressants, ne veut jamais qu'on l'attende. Le traducteur d'Homère a à peine achevé de "mastiquer" son aile de faisan que déjà ses invités sont au dessert. Mais nul n'en plaint, car le vaillant octogénaire tient tout le monde sous le charme de sa spirituelle et instructive conversation.

Le marquis de Hartington avale religieusement une carafe d'eau par quart d'heure de discours qu'il prononce à la Chambre. Aussi, quand on voit quatre carafes auprès de lui, a-t-on coutume de dire à la Chambre des communes: "Le marquis en a pour une heure!"

Le ministre d'Irlande, M. Balfour, fait une consommation vraiment étonnante de cacao quand il parle en public. Les *home rulers* irlandais ont trouvé moyen l'autre jour de mettre un terme à son éloquence en brisant les récipients où mijotait le rafraîchissement favori de leur ennemi intime.

Sir John Lubbock, le fameux naturaliste, député, banquier, homme d'Etat, etc., est d'une sobriété proverbiale. Ce archi-millionnaire déclare qu'il n'a jamais fait de meilleur luncheon qu'avec un morceau de pain bis, un triangle de fromage et un verre d'eau filtrée.

Darwin, celui qu'Alphonse Daudet croit être l'auteur des *Struggleforlifeurs*, Darwin n'a jamais bu, par jour, qu'un verre de bordeaux en se couchant. Il prétendait que le vin n'avait été donné à l'homme que "pour rêver au lendemain."

M. Parnell, *le roi d'Irlande*,—non content,—est un fanatique des vins de France. Quand il propence, à la Chambre des communes, un de ces discours fulgurants dont il a le secret, le *leader* du parti irlandais se fait servir de temps à autre quelques verres de *purée septembrale* de la Gironde, et c'est parfois lord Randolph Churchill, le dernier des Malborough, qui partage la bouteille avec lui, afin d'avoir du *ton* pour lui répondre éloquemment.

Après les rois de la terre et les potentats de la politique, j'ai juste assez de place pour parler d'un roi et d'une reine de théâtre: Irving, le grand tragédien anglais, et Mme Adelina Patti, la cantatrice des cantatrices.

—Henry Irving (de son vrai nom *Henry Brodrib*), que la reine d'Angleterre va créer baronnet, nous a déclaré qu'il ne devait sa grande force vocale qu'aux vins de France. Le sublime Hamlet, le noble interprète de Shakespeare, n'a rien opéré pendant les entr'actes qu'un talisman qui se nomme *claret* en Angleterre et vin de Bordeaux en France.

—Mme Adelina Patti ne dîne jamais les soirs de concerts ou de représentations. Mais elle prend un verre d'excellent champagne toutes les fois qu'elle rentre dans les coulisses. Si par hasard, quand elle chante l'opéra, la faim se fait sentir, la Patti mange une pomme cuite au four, arrosée d'un verre de château-Iéville.

Cette étude sur la nourriture et la boisson de quelques célébrités contemporaines pourrait être continuée à l'infini. Mais j'en ai dit assez, je pense, pour prouver que, dans la plupart des cas que j'ai cités, hors du territoire français, rois et reines, souverains et souveraines, de naissance, d'esprit et de talent, n'ont jamais eu qu'à se louer de la cuisine française..... et du généreux vin de France!

GEORGE PETILLEAU.

UN INVITE.

—Ce sont de braves gens les types que vous nous amenez; mais, nom d'une pipe et sans vous offenser, ils font de salec taches.

Ainsi exclamait le lieutenant Diaz en s'adressant à son collègue Béraud.

Il faut vous dire qu'on sortait de table et, pour la vingtième fois depuis six mois, Béraud avait eu un convive qui avait motivé sans la justifier le moins du monde l'impertinente réflexion de son camarade.

C'était tout simplement un fermier des environs, peu soucieux de frais de toilette et possesseur de cette rondeur qui est le fond du caractère de nos bons paysans de l'Ouest.

Béraud avait pris l'habitude d'amener ainsi, presque toutes les semaines, un convive raccolé par lui aux environs ou simplement au marché, quand c'était le jour. Sa bonhomie d'abord, qui le poussait à causer n'importe qui; sa science chevaline ensuite, déjà très établie au 4Oe dragons et qui devait, sur la fin de sa carrière, faire de lui un des hommes de cheval les plus écoutés, lui avaient conquis nombre de sympathies de tous genres, tant en ville qu'à la campagne; mais plus encore à la campagne où ses conseils étaient tenus en haute considération. De sorte que les fermiers le voyaient pour ainsi dire servir avec plaisir.

Avec le temps, s'étaient établies entre celui-ci et ceux-là des relations de politesse que consacraient de bonnes et joyeuses rencontres à table; et comme Béraud ne voulait pas être en reste, il rendait à la pension les invitations dont il avait été l'objet. C'est ainsi qu'un jour il vint avec un jeune fermier, Diaz, qui affectait toujours d'être un peu solennel.

Dans l'espèce, Béraud parut accepter l'avis qu'on lui donnait en manière de politesse et répondit en baissant hypocritement les yeux:

—C'est bon, je n'amènerai plus que des bourgeois.

Mes camarades et moi, d'ailleurs, ne jugeaînes pas à propos d'intervenir.

J'imagine qu'en 1853 la physionomie des pensions militaires dans les villes de province était à peu de chose près ce qu'elle est aujourd'hui. Alors comme maintenant on y expédiait le menu avec la désinvolture des gens pressés..... de passer à d'autres exercices.

Rien pour mettre en gaieté l'estomac, rien pour séduire la vie. Pourtant, nous avions imaginé une diversion aux éternelles ratatouilles. Chaque dimanche l'un de nous devait apporter une tarte ou un gateau quelconque, acheté chez le meilleur pâtissier de l'endroit. A cet ordre de rôle, s'ajoutait de cette corvée sucrée, qui devenait prétexte à faire monter de la cave quelques bouteilles d'un vin un peu moins mauvais que celui qui nous était servi d'habitude.

Ce soir-là, qui était un samedi, nous rappelaînes en riant au camarade Diaz que c'était son tour, le lendemain, à nous régaler du dessert extraordinaire.

—Parbleu! répondit-il, narquois, en se tournant vers Béraud, ce serait le cas d'amener des invités.

—Et des bourgeois encore! dit Béraud, flegmatique.

Cette petite guerre sourde contre nos deux collègues ne laissait pas que de nous intéresser. On s'ennuyait tellement que les moindres incidents, qu'ils vinssent de dehors ou, naquissent dans notre milieu, devenaient un sujet de distraction.

Ah! ceux du dehors étaient rares par exemple. Même les jours de marché étaient plutôt pour nous motifs de gêne qu'autre chose. Le seul de nous qui ne s'en trouvait pas plus mal était Béraud. Ça lui allait l'encombrement dans les rues et dans les corridors d'hôtels, les groupes qui se formaient autour de tout d'animaux. Ces jours-là, il passait ce que nous appelions son inspection. On ne le voyait guère au déjeuner; mais, en revanche, il nous arrivait, le soir, suivi d'un de ces invités qui faisaient le malheur du Diaz.

Bref, au dîner du l'endemain dimanche, je me souviens que nous arrivâmes tous en retard d'un quart d'heure à la pension. Diaz, porteur du gâteau traditionnel, avait l'air de mauvaise humeur et gagna sa place habituelle en jetant nombre peu soucieux de ceux qui l'entouraient.

Béraud nous avait cependant précédés. Il nous attendit, flanqué d'un convive sur lequel tous nos regards s'arrêtèrent en ouvrant la porte. C'était un bonhomme assez mâr, d'aspect un peu compassé, quoique sévère et très correctement vêtu.

Béraud le présenta; "l'un de mes parents!...." Cela fut dit avec une sorte de solennité qui semblait nous avertir qu'il ne s'agissait plus de plaisanter.

Le colonel de Diaz, le général sir John Cowie, mijotait le rafraîchissement favori de leur ennemi intime.

Sir John Lubbock, le fameux naturaliste, député, banquier, homme d'Etat, etc., est d'une sobriété proverbiale. Ce archi-millionnaire déclare qu'il n'a jamais fait de meilleur luncheon qu'avec un morceau de pain bis, un triangle de fromage et un verre d'eau filtrée.

Darwin, celui qu'Alphonse Daudet croit être l'auteur des *Struggleforlifeurs*, Darwin n'a jamais bu, par jour, qu'un verre de bordeaux en se couchant. Il prétendait que le vin n'avait été donné à l'homme que "pour rêver au lendemain."

M. Parnell, *le roi d'Irlande*,—non content,—est un fanatique des vins de France. Quand il prononce, à la Chambre des communes, un de ces discours fulgurants dont il a le secret, le *leader* du parti irlandais se fait servir de temps à autre quelques verres de *purée septembrale* de la Gironde, et c'est parfois lord Randolph Churchill, le dernier des Malborough, qui partage la bouteille avec lui, afin d'avoir du *ton* pour lui répondre éloquemment.

Après les rois de la terre et les potentats de la politique, j'ai juste assez de place pour parler d'un roi et d'une reine de théâtre: Irving, le grand tragédien anglais, et Mme Adelina Patti, la cantatrice des cantatrices.

—Henry Irving (de son vrai nom *Henry Brodrib*), que la reine d'Angleterre va créer baronnet, nous a déclaré qu'il ne devait sa grande force vocale qu'aux vins de France. Le sublime Hamlet, le noble interprète de Shakespeare, n'a rien opéré pendant les entr'actes qu'un talisman qui se nomme *claret* en Angleterre et vin de Bordeaux en France.

—Mme Adelina Patti ne dîne jamais les soirs de concerts ou de représentations. Mais elle prend un verre d'excellent champagne toutes les fois qu'elle rentre dans les coulisses. Si par hasard, quand elle chante l'opéra, la faim se fait sentir, la Patti mange une pomme cuite au four, arrosée d'un verre de château-Iéville.

Cette étude sur la nourriture et la boisson de quelques célébrités contemporaines pourrait être continuée à l'infini. Mais j'en ai dit assez, je pense, pour prouver que, dans la plupart des cas que j'ai cités, hors du territoire français, rois et reines, souverains et souveraines, de naissance, d'esprit et de talent, n'ont jamais eu qu'à se louer de la cuisine française..... et du généreux vin de France!

GEORGE PETILLEAU.

NCAN.
& FILS.
de valeur.
de valeur.
de choix,
Water
ions à deux
Louis Fajio,
Richard
de terre
Water,
Washing.
ameublement
maison
fabri-
tapisserie,
du midi à la
Rue St.
Rue
Rue Fajio,
Richard
Fabrique.
FRES.—W. I.
No 13 rue
du Midi à la
Rue St.
Rue
Rue Fajio,
Richard
Fabrique.
Division D,
27 janvier
de Bi-
France,
Dominique
d'Albert
1890.
DISTRICT.
Water
Washing.
ameublement
maison
fabri-
tapisserie,
du midi à la
Rue St.
Rue
Rue Fajio,
Richard
Fabrique.
Division D,
27 janvier
de Bi-
France,
Dominique
d'Albert
1890.
DISTRICT.
Water
Washing.
ME DIS-
dence en
No 312
Rue
Rue
Rue