

*La cuisine est l'auxiliaire  
de la médecine.*

*La pensée est le précurseur  
de l'art.*

# LA SCIENCE CULINAIRE

HYGIÈNE ALIMENTAIRE

ET LE

Moniteur de la Confiserie et Pâtisserie

## ORGANE OFFICIEL DE L'UNION UNIVERSELLE

POUR LE PROGRÈS DE L'ART CULINAIRE

**ANNONCES**

La ligne..... p 80 centimes  
Réclames..... 1 franc

**ABONNEMENT**

France un an..... 12 francs  
Etranger — ..... 14 —  
*Selon les Statuts généraux, pour les membres  
de l'Union : 10 francs.*

**RÉDIGÉ AVEC LE CONCOURS DES SECTIONS**

*Paraissant à Paris deux fois par mois*

Rédaction : 28, Pass. de l'Opéra, et 133, Boulev. de Magenta  
Administration : 194, rue La Fayette.

**ON S'ABONNE**

A Paris, 194, rue La Fayette.  
A Genève, 3, rue du Conseil-Général.  
Et dans tous les bureaux de l'Union postale  
de France et de l'étranger.



**MARIUS LIAUTAUD**

Né à Demandolx (Basses-Alpes), en 1843. — Gravure d'après nature, de G. PERRICHON

NOS ILLUSTRATIONS  
DE L'EXPOSITION ALIMENTAIRE

## MARIUS LIAUTAUD

Nous croyons être utiles et agréables en faisant connaître à nos nombreux amis et lecteurs un mode de conservation des viandes, volailles, poissons, gibiers, œufs à l'air libre, procédé découvert par M. Liautaud, constructeur-mécanicien à Puget-Théniers (Alpes-Maritimes).

Né à Demandolx, en 1843, canton de Castellane (Basses-Alpes), Marius-François Liautaud entra à l'âge de quinze ans dans un atelier de mécanicien, à Grasse. Doué d'une force de caractère et d'une intelligence rares, il ne tarda pas à se faire remarquer par ses patrons, et devint, après quelques années d'un travail opiniâtre, un ouvrier habile et adroit. A vingt-cinq ans, il se trouvait à la tête d'un atelier de mécanique, aimé et apprécié de ses ouvriers, estimé et honoré de ses concitoyens. Avec le travail quotidien et la réputation, le bonheur était entré chez lui; mais un malheur inattendu vint frapper ce rude et intelligent travailleur; en une nuit un incendie lui enleva le fruit de plusieurs années de travail et d'honnêteté; ses ateliers et la plus grande partie de sa fortune furent anéantis. Abattu, mais non découragé, il se remit avec une nouvelle ardeur à l'œuvre, et alla s'établir en 1877 dans les Alpes-Maritimes, au milieu de ces courageux montagnards, à Puget-Théniers. Là, il remarqua que l'ouvrier des montagnes ne se nourrissait que de légumes et fruits, presque pas de viande, pour cette bonne raison qu'il est très difficile de s'en procurer et surtout de la conserver. C'est à cette époque qu'il se mit à la recherche d'un procédé pour la conservation des viandes; à force de patience et d'essais, il arriva à découvrir un mode de conservation que nous sommes heureux de propager et de faire connaître.

La conservation des viandes a été de tout temps un problème pour la science; depuis quelques années, différents procédés, basés sur des produits chimiques, ont été propagés dans le public, mais aucun n'a réussi à donner satisfaction complète aux nombreuses industries qui l'emploient encore aujourd'hui. Ces produits, connus sous les noms de poudre conservatrice, sel de conserve, antiputride Romon, et tant d'autres, ne sont que des mélanges d'acide borique, d'acide salicylique, de bisulfate de potasse, de borate de soude, de sel marin, d'azotate de potasse, etc., etc. Tous ces produits sont nuisibles, car tous renferment de l'acide salicylique, qui empoisonne lentement le public, car la viande traitée absorbe complètement la poudre, qui en imprègne les tissus formant la partie nutritive. Au contraire, avec le procédé LIAUTAUD ET C<sup>e</sup>, qui est d'une innocuité parfaite, on arrive à conserver à

l'air libre les viandes, et cela par les plus fortes chaleurs, pendant 25 à 30 jours, en leur laissant leur fraîcheur, leur saveur et leurs propriétés nutritives. Les parties internes des viandes sont aussi saignantes, aussi saines, aussi belles et agréables au goût que sortant de l'abattoir et peuvent servir à n'importe quelles préparations culinaires.

Ce procédé est simple et peu coûteux; il consiste à traiter dans un appareil spécialement construit à cet usage (ces appareils, brevetés en France et à l'étranger, sont de quatre grandeurs différentes pour le petit commerce, depuis 150 jusqu'à 400 francs). En soumettant les viandes, volailles, gibiers, poissons pendant 25 à 30 minutes au contact des vapeurs d'un gaz qui est formé d'un mélange de différents corps chimiques, il se forme sur la surface des produits traités une enveloppe mince, Cette enveloppe empêche le contact de l'air, détruit par ce fait tous les germes animaux et en arrête tout développement sans faire perdre aucune des qualités aux produits traités.

Par sa simplicité, sa modicité et sa parfaite conservation, nous ne pouvons que recommander ce procédé, qui rendra de très grands services; car, conserver dans la saison d'été de la viande et du poisson dans les conditions de fraîcheur et de bon goût nécessaires à la santé était un problème qui n'avait pas été résolu jusqu'ici. La glace conserve d'une façon peu pratique (lui enlève une grande partie de ses propriétés nutritives) et seulement pendant que la viande est en contact avec le froid. La quantité de provisions gâtées en vingt-quatre heures, pendant le temps d'orage surtout, est incalculable. Avec le procédé Liautaud et C<sup>e</sup>, la conservation est certaine. Son emploi sera surtout utile dans les boucheries de campagne, où l'on ne tue qu'une fois par semaine, et où l'on pourra conserver la viande huit à dix jours; dans les châteaux et maisons de campagne, qui se trouvent loin de tout centre d'approvisionnement; dans les fermes pendant les fenaisons et moissons, moment où l'on emploie toujours un grand nombre d'ouvriers ne se nourrissant généralement que de viandes; dans les hospices et hôpitaux, collèges, lycées et pensionnats de campagne; dans les montagnes et stations balnéaires; pour les armées en campagne, et surtout en Algérie et dans nos colonies, où chaque homme pourrait emporter de la viande pour 15 à 20 jours sans se soucier, alors, où il trouverait à manger après une fatigante journée de marche; sur les bâtiments de l'Etat, de la marine militaire et marchande, qui sont obligés d'emporter des animaux vivants, qui s'échauffent pendant la traversée et dont la viande perd toute propriété nutritive; pour l'importation des viandes d'Amérique, des moutons d'Allemagne et de Hongrie, etc., etc.

L'innocuité et la parfaite conservation des viandes ont été reconnues à un banquet auquel assistaient les membres du jury de l'Exposition alimentaire, des délégués de la chambre syndicale des bouchers de Paris, des médecins et des journalistes. Des viandes de bœuf et de veau traitées le 6 juin 1883 ont été dégustées le 14 du même mois et reconnues, à l'unanimité, bonnes à manger.

Aussi, le jury de la commission des solides de l'Exposition alimentaire de Paris, dans son impartialité et sa compétence, a décerné à MM. Liautaud et C<sup>e</sup>, de Nice, pour l'excellence et la parfaite conservation des viandes traitées, une Médaille d'Or, avec diplôme d'honneur (1).

Nous ne pouvons que féliciter le jury, qui a fait preuve de savoir en encourageant le procédé Liautaud et C<sup>e</sup>, qui rendra, nous en sommes sûrs, de grands et réels services, qui intéresse non seulement le commerce, mais l'humanité tout entière.

G. WESSBECHER.

Monsieur le Directeur de la *Science Culinaire*,

J'ai lu dans votre numéro 114 un article sur la conservation des denrées alimentaires par l'acide salicylique, signé D<sup>r</sup> Marc, qui dit à ce sujet: « Ce sel conservateur par excellence (acide salicylique) est également préconisé pour la conservation des aliments et surtout de la viande, des fruits et des légumes confits, car il n'est pas nuisible à la santé, et à la fin du même article: « Nous apprenons que le jury de l'Exposition alimentaire vient de donner une consécration nouvelle à l'excellence, de ces produits en leur décernant une médaille d'or; le jury a fait preuve d'impartialité et de science. »

Veillez, je vous prie, me permettre, Monsieur le Directeur, de mettre sous vos yeux ce que j'ai lu il y a une quinzaine de jours sur la conservation des produits alimentaires par l'acide salicylique:

« Le conseil supérieur d'hygiène de France, dans sa dernière séance, a rejeté, à l'unanimité, pour la troisième fois, l'emploi de l'acide salicylique dans les substances alimentaires. »

« Le rapport présenté par le D<sup>r</sup> Brouardel, professeur à la Faculté de médecine, a été lu devant MM. Würtz, président; Grimay, Dubrisay, Liouville, Fauvel, Gallart, Paul Girard, etc.

(1) Outre les viandes, on peut conserver les œufs pendant six mois à l'état frais, à l'air libre, après une heure de traitement;

Empêcher la fermentation des blés et la naissance des charançons;

La fermentation des fromages et la conservation à l'abri de tout germe animal pendant les plus fortes chaleurs;

Les fourrures et lainages.

La dépense est bien minime: le kilogramme de mélange de poudres chimiques revenant à 75 centimes, et la dose moyenne pour un traitement étant de 50 à 100 grammes, c'est donc une dépense de 3 à 7 centimes au plus.

« Espérons que ce sera la dernière fois que l'on reviendra sur cette question de l'acide salicylique, qui, sous prétexte de conservation des produits alimentaires, empoisonne lentement le public. »

Je ne sais si je me trompe, mais il me semble que, dans le jury de l'économie domestique de l'Exposition alimentaire, il y a un de ses membres qui se nomme D' Marc!!! Serait-ce le même qui a signé votre article? Dans ce cas, je l'engage fortement à lire le rapport complet de M. le D' Brouardel, car je suis sûr que le jury, en faisant preuve d'impartialité et de science, s'est fourré le doigt dans l'œil. D'ailleurs, je laisse le public juge entre la décision du conseil d'hygiène et celle des membres du jury de l'économie domestique.

Veillez agréer, je vous prie, Monsieur le Directeur, l'expression de mes meilleurs sentiments.

D' ASINUS.

Loin de nous d'acréditer certains produits, excellents hier et nuisibles aujourd'hui. Nous tenons seulement à dire que le 25 mars 1881 la huitième chambre correctionnelle dit dans ses considérants que « la question de savoir si l'acide salicylique est ou non nuisible est extrêmement controversée, et qu'il ne lui appartient pas de trancher une question scientifique. »

N. D. L. R.

### UN DINER ACADÉMIQUE

Ces jours derniers avait lieu au restaurant Foster, 184, rue de Rivoli, au coin de la rue de l'Echelle, un vrai dîner de gala, qui réunissait toutes les fines fourchettes de l'Exposition alimentaire.

C'est en l'honneur de ses trois Médailles d'or remportées à l'Exposition et de son Diplôme d'honneur de l'Académie de cuisine que M. Foster a offert ce dîner remarquable par la correction du service, la succulence de ses mets et l'excellence de ses vins.

C'était un dîner classique ou, pour mieux dire, un dîner académique. La cuisine, sous la direction de notre collègue Prostmaréchal, était digne de l'amphitryon et de ses convives.

Nous engageons donc les amateurs de la table, aimant le grand monde, à dîner dans les salons de Foster, où tant de facondes courtoisies ont discrètement confidencé sous l'Empire.

### LA DESTRUCTION DES ÉCREVISSES

Ce n'est pas d'une extermination de ces crustacés que je veux parler; c'est de la résurrection de cet entremets qui fit tant de délices en cabinet particulier, près de Pont-à-Mousson. Ils reviennent triomphants avec l'ouverture du café de la Renaissance et re-

prennent le prestige de leur ancienne renommée.

Dans un bassin d'eau limpide, les horizontales blondes, brunes, rousses même, adoucies des boudinés, pourront désormais saisir de leurs petites mains les astagues vivants, et, sans crainte de se faire pincer, et séance tenante, les faire préparer à la formule qu'elles désirent, à la bordelaise ou à l'alsacienne.

M. Decouée s'y est pris à temps, et l'ouverture de son café de la Renaissance, 20, boulevard Saint-Martin, a prouvé au nombreux public de la supériorité de sa consommation liquide et culinaire, ainsi que du choix de sa clientèle. L'ouverture a été, on peut le dire, belle, et un banquet magnifique était offert à ses amis. Au nombre des convives on remarquait plusieurs membres de la presse, parmi lesquels nous citerons MM. Percheron, du *Voltaire*, Loëb, du *Gil Blas*, etc.

C'est là que nous avons pu apprécier le soin que M. Decouée mettait à son service; nous avons constaté avec plaisir que le grignotement se faisait avec un silence révérencieux et que l'apparition de cet apéritif hors-d'œuvre a été détruit avec volupté.

### CUISINE

#### Côtelettes de mouton en papillottes, à la financière, dites à la royale.

Préparer une garniture financière composée de crêtes, rognons de coqs, champignons, truffes et quenelles de dimension un peu plus petite que la financière ordinaire; lier le tout d'une bonne sauce financière réduite.

Tailler des feuilles de papier d'office pour côtelettes en papillottes; les beurrer.

Faire griller à point des côtelettes de mouton petits os (couvertes), correctement taillées. Placer une mince tranche de jambon cuit de même forme, mais plus grand que les côtelettes, sur un des côtés beurrés de la papillotte; ensuite une cuillerée de financière, une côtelette de mouton, une autre cuillerée financière, et terminer par une tranche de jambon; plier le papier, le plisser dans la règle et faire souffler et prendre couleur cinq minutes à four chaud.

#### Filets de maquereaux en papillottes, à la normande, dits à la Maintenon.

Lever des filets de moyens maquereaux; les assaisonner de sel et poivre; les huiler légèrement.

Préparer une garniture normande composée de quenelles, champignons, moules et huitres; lier cette garniture avec une sauce normande succulente et bien réduite.

Tailler des feuilles de papier d'office comme pour les côtelettes en papillottes; les beurrer d'un côté.

Faire griller les filets de maquereaux à blanc, c'est-à-dire à feu doux, de façon

qu'ils ne prennent pas couleur. Poser sur un côté du papier une cuillerée de normande, un filet de maquereau, une autre cuillerée de garniture; plier l'autre demi-feuille de papier sur le tout; plisser, faire souffler et prendre une légère couleur cinq minutes à four chaud.

CH. DIETRICH.

### CONFISERIE

#### Les Abricots

L'abricotier, arbre fruitier, est originaire de l'Arménie. On le cultive dans les jardins, en espalier ou en plein vent; ce dernier est plus estimé des confiseurs parce que le fruit en est plus parfumé. Il existe en France plusieurs variétés: l'abricotier de Briançon croit à l'état sauvage dans le Dauphiné; il croit naturellement en Perse et dans les régions voisines; s'est introduit à Rome; de là dans le midi de la France et plus tard dans le nord.

L'abricotier est un arbre peu élevé, à rameaux étalés ou redressés, couvert de feuilles ovales, arrondies et un peu cordiformes; ses fleurs, grandes et blanches, paraissent de bonne heure et avant les feuilles. Il préfère un terrain calcaire de moyenne consistance. La drupe est jaune et sucrée, renfermant un seul noyau ovale et anguleux à ses bords, avec l'amande duquel les distillateurs font une excellente liqueur appelée *noyau*.

La chair sucrée et pulpeuse du mésocarpe est mangée fraîche ou à l'état de conserve (marmelade, compote, pâte et abricots confits); elle constitue la base de plusieurs sortes de bonbons.

L'abricot d'Ollioules (Var) est très estimé pour sa blancheur et préféré à tous, étant cueilli au degré de maturité convenable. Celui de Triel (Seine-et-Oise) est le meilleur ensuite et peut même rivaliser. Celui de Clermont-Ferrand, dont les pâtes et confitures sont fort renommées et estimées, est un peu plus rouge que les précédents et est bien parfumé. L'abricot de Dijon (Côte-d'Or), est le meilleur comme parfum; il est préférable pour les distillations d'eau et d'esprit d'abricots; mais il a une couleur rougeâtre et foncée tellement prononcée qu'il est presque délaissé des confiseurs.

#### Confiture d'abricots

Abricots coupés en quatre... 2 kilos.  
Sucre..... 1 kilo.

Faire cuire le sucre au soufflé; y jeter les abricots; donner un bon bouillon. Le lendemain, ajouter 500 grammes de sucre concassé et donner un bouillon couvert. Le surlendemain, égoutter les abricots; mettre le sirop sur le feu en ajoutant 500 grammes de sucre cuit au boulet; faire cuire au fort perlé; y jeter les abricots; donner un bouillon et mettre en pots. On met dans les confitures à la dernière façon quelques amandes d'abricots mondées.

EDOUARD LACOMME.

## UNION UNIVERSELLE

POUR LE PROGRÈS DE L'ART CULINAIRE

## Section de Turin

A. M. JOSEPH FAVRE, secrétaire général de l'Union universelle pour le Progrès de l'Art culinaire, rue Alibert, 13, Paris.

Monsieur le Secrétaire général,

J'ai l'honneur de porter à votre connaissance que bon nombre de cuisiniers de Turin, et non des moindres, après approbation des statuts généraux de l'Union universelle pour le Progrès de l'Art culinaire, ont répondu à l'appel de M. Charles Dietrich et se sont groupés pour former une section à Turin, avec la ferme conviction de marcher d'accord avec les sections existantes, pour étudier les questions si complexes et si multiples se rattachant à l'amélioration et au progrès de notre profession, chercher à élever, s'il se peut, la condition sociale du cuisinier, faire de notre art une profession libérale, une science libre.

Il est regrettable, dans un siècle de lumière comme le nôtre, qu'une science telle que la science culinaire, qui, comme vous le dites si justement, est la base même de la perfectibilité humaine et qui demande le sacrifice de 10 à 15 années de la vie de ceux qui s'y destinent dans les plus durs labeurs, pour acquérir la somme de savoir exigée de tout cuisinier, il est regrettable, disons-nous, que cette science ne soit pas plus considérée, mieux étudiée et rétribuée et qu'elle ne vive pas d'elle-même.

Nous en arriverons là infailliblement, si nous savons nous entraider et profiter des circonstances.

Ce sont ces questions, M. le Secrétaire général, que la section de Turin a envisagées et veut chercher à résoudre avec le bon vouloir de tous les membres de l'Union.

Pour son compte, le comité de la section me charge de vous annoncer que prochainement, au retour de ses membres qui sont en campagne, la section fera tous ses efforts pour se mettre à la hauteur de cette tâche, et tous ses membres travailleront collectivement et individuellement au développement de l'association.

LOUIS GASTONE.

## Nouvelles adhésions

18. SOAVE (Jean), restaurant della Verna, via Roma.  
 19. SARVETTI (Pierre), chef à l'hôtel de l'Ange, à Courmayeux (Piémont).  
 20. SUPPA (Dominique), chez M. le comte Sourde, a Casale-Montferratto (Piémont).  
 21. BADINO (J.-B.), via Carlo Alberto, 41, Turin.  
 22. DESTEFANY (Antoine), chez le comte de Pamparato, 8, place San Carlo, Turin.

## Section de Madrid

Liste des membres pour l'année 1883.

Sylvain CAMBON.  
 Paul GEORGET, président.  
 Ramon MAS, vice-président.  
 Célestin LAHORE, secrétaire.  
 Henri BRAGAYRACH, trésorier.  
 Juan CALDEIRO,  
 Victor MARTIN, } Membres du bureau.  
 Charles le SENECHAL, }  
 Jean CLANET.  
 Gustave BOURDELAND.  
 Albert BUSOCCO, à Malaga, Alameda, 32.  
 Edouard LAPORTE.  
 Baptiste TOUREAU.  
 M. DESPEZ.  
 Marcelino ALVAÑEZ.  
 Jules LONGA.  
 Juan MENDIAROS.  
 Ramon-Garcia MENENDES.  
 Alfred ARIAS.  
 Alexandre RIBOT.

Alexandre LESCARBOURA, Lebastide - Villefranche (France).

Emile FOURNEAU.

Jean RODRIGUEZ.

Jean ALBERTI.

Camille DOUBLÉ.

Voilà la liste que vous m'avez demandée dans votre dernier numéro. Ces messieurs attendent les médailles et vous prient qu'aussitôt prêtes vous ayez la bonté de les envoyer.

Pour la section de Madrid, recevez l'expression de nos sentiments de sympathie et de confraternité.

CÉLESTIN LAHORE.

## UNE TEMPÊTE DANS UNE TASSE DE CAFÉ

Les lignes consacrées par le chroniqueur de l'Exposition alimentaire des Champs-Élysées, dans un des derniers numéros de la *Science culinaire*, à M. Parra Bolivar, consul des Etats-Unis de Venezuela au Havre, et aux excellents cafés provenant de cette confédération républicaine de l'Amérique du Sud, dont la capitale est Caracas (1), me remet en mémoire ce qui suit :

Au temps où Béranger habitait Passy, l'auteur du *Génie du Christianisme* et celui de *Jocelyn*, se rendaient assez régulièrement ensemble chez l'ancien protégé de Lucien Bonaparte pour y dîner et causer des grandes choses du jour. Tout allait à merveille pendant le repas. Les pointes voltairiennes de Béranger, les comparaisons hardies de Chateaubriand et les grands mots de Lamartine formaient un ensemble intéressant. Mais aussitôt qu'apparaissait sur la table cette liqueur

Au poète si chère,

Qui manquait à Virgile et qu'adorait Voltaire,

le café, puisqu'il faut l'appeler par son nom, une vive discussion s'élevait au sujet de sa préparation entre Chateaubriand et Béranger. Lamartine, qui n'avait pas d'opinion bien arrêtée sur la question, tâchait de modérer les antagonistes. Il ne parvenait qu'à les animer davantage.

Mlle Judith, habituée depuis longtemps à cette polémique, en suivait avec discrétion toutes les péripéties, et, lorsque la note menaçait de devenir aiguë, elle jetait dans la conversation un mot qui la faisait changer d'allure. Les esprits se calmaient, mais à la surface seulement ; car en donnant à ses hôtes la poignée de main finale, le chantre de Lisette de manquait jamais de dire à Chateaubriand :

— Vous avez beau faire, je ne changerai pas d'avis.

— Ni moi non plus, répondait gravement le père d'*Atala*.

— Les grands enfants ! murmurait tout bas Mlle Judith.

Quel était le système préconisé par Chateaubriand ? Ou'elle était la manière préférée de Béranger ? Je ne saurais être affirmatif sur ce point. Ce récit, d'ailleurs, n'a d'autre but que de démontrer que, même pour les esprits habitués à planer dans les régions les

(1) Il n'y aurait rien d'étonnant que l'expression « c'est du vrai moka », familièrement employée pour désigner le bon café, fut bientôt remplacée par celle de « c'est du vrai caracas ». Cela ne ferait sans doute pas plaisir au prince Jérôme-Napoléon, qui, dernièrement, les dégustant à la turque dans l'élégant salon du consul, installé à l'Exposition alimentaire, déclara délicieux les divers caracas qui lui furent présentés, tout en regrettant que leur dénomination sentit un peu trop... la liberté. Dame ! quand on est prépondérant, le nom d'un pays républicain vous sonne mal à l'oreille.

plus hautes de l'idéal, l'alimentation a toujours été une question importante. Aussi ne puis-je retenir un haussement d'épaules en voyant tant de personnes confondre encore la gourmandise bestiale avec la délicatesse du goût et le désir de suivre les lois de l'hygiène.

RENAUDOT.

## VARIÉTÉS

## LA CAUSERIE INTERROMPUE

LUI

O la charmante nuit ! Comme la lune brille  
 Et comme du berger l'étoile au ciel scintille !

ELLE

Comme on respire bien, sous ces grands arbres verts !

LUI

Que leurs cimes ont vu de printemps et d'hivers !  
 Dans leurs branches, l'été, plus d'un ramier roucoule,  
 Ennemi, comme nous, du bruit et de la foule.

ELLE

Sans témoins indiscrets l'on est mieux à causer.

LUI

Et loin des yeux jaloux plus doux est un baiser...  
 Que de pareils instants sont de courte durée !  
 Je vois avec effroi s'écouler la soirée ;  
 Mais, ailleurs comme ici, je pense à toi toujours.

ELLE

L'éloignement, dit-on, fait du tort aux amours.

LUI

Je te l'ai dit cent fois, je te le dis encore,  
 Rien ne peut me changer ; je t'aime, je t'adore !

.....

Et moi, mes chers enfants, je vous aime tous deux,  
 Leur dit un braconnier, qu'ils ignoraient près d'eux.

G. R.

## JEUX D'ESPRIT

Dernièrement, à l'Exposition alimentaire, un monsieur qui se fait gloire d'être un pique-assiette de premier ordre, disait à un de ses amis avec lequel il dînait :

— As-tu remarqué comme mes favoris sont déjà presque blancs, tandis que mes cheveux sont encore tout noirs ?

— C'est tout naturel, répondit l'ami ; tu sais bien que ta mâchoire travaille plus que ta tête.

## ÉNIGME

Je prends souvent naissance en des lieux infâmes ;  
 Je m'impose surtout aux femmes,  
 Mais l'homme est mon esclave aussi ;  
 Au plus indépendant je cause du souci.  
 Fille des sots caprices,  
 Je suis mère de bien des vices :  
 J'ai rendu gueux plus d'un riche crétin ;  
 Pour me suivre souvent l'ange se fait catin.

Le mot de notre dernière énigme est :

## BOUTEILLE

Ont deviné : Mlle B. Suchet, à Paris ; —  
 M. J. Cousin, à Troyes.

Le Directeur de la rédaction : J. FAVRE.

Le Gérant : P. CORENTIN.

Paris. — C<sup>h</sup> générale d'Imprimerie, passage de l'Opéra, 18 et 19  
 Succursale, rue de La Fayette, 104  
 L'Administrateur-Directeur : L. DE LA SAUNIE.