

jamais avec un visage difforme. On peut être laid et avoir de beaux yeux, mais un nez régulier exige une heureuse analogie des autres traits. Aussi voit-on mille beaux yeux contre un seul nez parfait en beauté.

I. Un beau nez suppose toujours un caractère excellent et distingué.

II. Un petit nez échanuré en profil indique un esprit doux, attentif, docile, apte à recevoir et à goûter des sensations délicates.

III. Des nez se courbant au haut de la racine conviennent à des caractères impérieux, appelés à commander, à opérer de grandes choses, fermes dans leurs projets et ardents à les poursuivre.

IV. Les nez perpendiculaires ou qui approchent de cette forme, peuvent être comme des clefs de voûte entre les deux précédents ; ils indiquent une âme qui sait agir et souffrir tranquillement et avec énergie.

V. Un nez dont l'épine est large, qu'elle soit droite ou courbée, révèle toujours des facultés supérieures.

VI. Un nez à racine très-étroite est le pronostic d'une grande énergie, qui se réduit presque toujours

à une élasticité momentanée, sans suite et sans résultat important.

VII. La narine petite marque l'esprit timide, incapable de hasarder la moindre entreprise.

VIII. Lorsque les ailes du nez sont bien dégagées et bien mobiles, elles dénotent une exquise délicatesse de sentiment, qui peut dégénérer aisément en sensualité et en volupté.

IX. Un nez grand se rencontre chez l'homme de bien et chez l'homme à tempérament solide.

X. Le nez camus révèle l'impudicité.

XI. Un nez qui penche vers la bouche ne peut se rencontrer chez un homme vraiment bon, d'un caractère joyeux, grand ou noble.

XII. Des nez un peu retroussés et très-enfoncés vers la racine, sous un front moins rentrant que perpendiculaire, trahissent la volupté et la mollesse, et des propensions à la jalousie et à l'entêtement. Ils ne sont pas incompatibles toutefois avec la finesse d'esprit, la probité et le talent.

XIII. Des nez sans caractère distinct se produisent chez des hommes sensés et bons, mais peu remarquables.

(A continuer.)

DE LA CUISINE.

(Suite et Fin.)

Le sucre, qu'aux jours de Louis XIV on ne trouvait que chez les apothicaires, a donné naissance à diverses professions lucratives, telles que les pâtisseries du petit four, les confiseurs, les liquoristes et autres marchands de friandises.

Les huiles proviennent aussi du règne végétal ; elles ne sont succulentes qu'autant qu'elles sont unies à d'autres substances, et doivent surtout être regardées comme un assaisonnement.

Le gluten, qu'on trouve particulièrement dans le froment, concourt, puissamment à la fermentation du pain dont il fait partie ; les chimistes ont été jusqu'à lui donner une nature animale.

Le mucilage doit sa qualité nutritive aux diverses substances auxquelles il sert de véhicule.

La gomme peut devenir, au besoin, un aliment ; ce qui ne doit pas étonner, puisqu'à très peu de chose près elle contient les mêmes éléments que le sucre.

La gélatine végétale qu'on extrait de plusieurs espèces de fruits, notamment des pommes, des groseilles, des coings et de quelques autres, peut aussi servir d'aliment ; elle en fait mieux la fonction, unie au sucre, mais toujours beaucoup moins que les gelées animales qu'on retire des os, des cornes, des pieds de veau et de la colle de poisson. Cette nourriture est en général légère, adoucissante et salubre. Aussi la cuisine et l'office s'en emparent et se la disputent.

DIFFÉRENCE DU GRAS AU MAIGRE. Au jus près,

qui, comme nous l'avons dit, se compose d'osmazôme et d'extractif, on trouve dans les poissons la plupart des substances que nous avons signalées dans les animaux terrestres, telles que la fibrine, le gélatine, l'albumine : de sorte qu'on peut dire avec raison que c'est le jus qui sépare le régime gras du maigre.

Ce dernier est encore marqué par une autre particularité : c'est que le poisson contient en outre une quantité notable de phosphore et d'hydrogène, c'est-à-dire ce qu'il y a de plus combustible dans la nature. D'où il suit que l'ichthyophagie est une diète échauffante.

I^{er}. POT AU FEU, POTAGE, ETC., 32. — On appelle pot au feu un morceau de bœuf destiné à être traité à l'eau bouillante légèrement salée, pour en extraire les parties solubles.

Le bouillon est le liquide qui reste après l'opération consommée.

Enfin, on appelle *bouilli* la chair dépouillée de sa partie soluble.

L'eau dissout d'abord une partie de l'osmazôme ; puis l'albumine, qui, se coagulant avant le 50^e degré de Réaumur, forme l'écume qu'on enlève ordinairement ; puis, le surplus de l'osmazôme avec la partie extractive ou jus ; enfin, quelques portions de l'enveloppe des fibres, qui sont détachées par la continuité de l'ébullition.

Pour avoir de bon bouillon, il faut que l'eau s'échauffe lentement, afin que l'albumine ne se coagule