

L'oie de mon grand-père

MON Grand-Père était maître-maçon. Il avait sa petite manie — eh ! mon Dieu, qui n'a pas la sienne ? manie bien innocente d'ailleurs ; il aimait cuisiner ! Il aimait quitter le tablier de sac pour le tablier blanc ; le manche de la truelle pour la queue de la casserole ; et composer avec un art savant dont sa vieille cuisinière bourgeoise — un bon livre publié avec privilège du Roi — lui livrait les secrets, matelotes, béchamels et fricandaux. — Qu'il réussit toujours, c'est autre chose ! ses sauces étaient parfois... à couper au couteau, liées comme un vrai mortier de ciment, mais il n'y manquait ni un clou de girofle, ni un grain de piment, ni un reste de citron. Pour tout dire, il était distrait ! On parle encore dans la famille de ce chapon nageant dans une sauce fantastique que le brave Grand-Père avait bien cru saler, et qui se transforma, Dieu sait comme, en un vrai sirop de sucre. La légende a brodé, sur cette tradition authentique ; elle insinue que Satan lui-même voulant flatter la gourmandise du bonhomme aurait subtilisé la boîte au sel et mis sous sa main le sucrier. — Vous riez ! Il en joua bien d'autres ! jusqu'à lui faire boire un verre de vinaigre sous couleur de fine champagne ; jusqu'à lui faire cuire des beignets au dégras en guise de saindoux !

Or donc, Grand-Père fêtait Noël ; il voulait que sur sa table l'oie parut ce jour-là ; et elle parut, énorme, grasse... à point.

Grand-Père avait pris ses dispositions pour découper comme il sied les succulentes aiguillettes... Étrange ! Une torpille s'enfoncerait plus facilement dans le flanc d'un cuirassé que la pointe du couteau dans le flanc de la bête. C'est à peine s'il put arracher à la carcasse quelques morceaux douteux horriblement déchiquetés. Pour ce jour-là, Grand-Père n'eut pas de compliments : "Tu l'as mise trop tard au feu !..." Il n'insista pas ; l'honneur humilié est d'ordinaire taciturne. Mais le lendemain dès le *potron-minet* l'oie, au pot, cuisait à gros bouillons sur un feu d'enfer. Ce devait être, affirmait-il un *relevé* fort bon et fort distingué. Et de fait elle avait encore la mine honnête sur son lit de carottes et d'oignons, en dépit du supplice de la veille.

Erreur ! Erreur et déception !... Il semblait que les chairs s'étaient transformées en muscles et quels muscles !... des cordes de contrebasses.

Grand-Père était breton. Il ne voulut pas en avoir le démenti ; et le lendemain, pour la troisième fois, la bête affronta le feu. Napoléon eut décoré un dur à cuire de cette espèce. Mais le lendemain, personne n'eut raison du ragoût dont notre vieux chien Tom, huit jours durant déchiqueta les reliefs.

Lorsqu'au marché suivant Grand-Père rencontre sa marchande, une vieille paysanne fûtée : "Dites-moi, mère Vaillé, elle avait de l'âge la bête que vous m'avez vendue ? — Je vas vous dire, Maurice... Elle était de l'âge à François ?... Dam ! Il a tiré au billet l'an dernier. Il sert dans l'artillerie. On l'a gardée longtemps notre oie... mais c'était une si bonne pondeuse ! On n'en trouve guère des mères-oies comme ça !"

C'était vrai. La bête avait vingt-deux ans. Le mioche et l'oison étaient venus au monde dans les mêmes jours, là-bas au fond de la vallée. Mais on était alors sous la Restauration.

Jamais, sans doute, ils ne se seraient séparés, si la loi brutale ne fut venue cueillir le gars pour l'envoyer au régiment. L'oie s'en affligea tout comme les parents. On prit le parti de la vendre ; un chagrin n'arrive jamais seul.

Elle coûta bien deux larmes à la vieille mère Vaillé ; à mon grand-Père elle coûta plus d'une stère de bois.

Pour moi, j'ai déjà vu bien des oies, un peu sous tous les climats... mais jamais je n'ai vu la pareille.

Des oies comme ça, on n'en rencontre pas souvent.

LES BELLES ANNONCES

Boulevard Saint-Michel, à Paris, un chapelier attire l'attention des passants par cet avis placé au milieu de ses feutres et de ses canotiers :

Nos coiffures sont légères et ne fatiguent pas la tête : elles sont spécialement réservées aux intellectuels.

Le tout est de savoir si ce chapelier fera fortune.