

vol de divers côtés dans la campagne, espérant découvrir quelque mare ou quelque ruisseau ; mais la terre était desséchée par de longues chaleurs, et il se croyait condamné à mourir de soif. Cependant il aperçut une cruche dans la cour d'un fermier, et s'en étant approché, il vit qu'elle contenait encore un peu d'eau ; mais il lui aurait fallu le bec de la cigogne pour pouvoir y atteindre, et il n'avait que son bec de corbeau. Que faire ? Il eut l'idée de renverser la cruche par terre, mais elle était trop lourde, ses efforts n'aboutirent à rien. Enfin il avisa un tas de petits cailloux placés tout près, et les prenant un à un avec son bec, il les fit tomber dans le vase ; l'eau monta peu à peu, et quand elle ne fut plus trop loin du bord, le corbeau but tout à son aise.

La nécessité rend industrieux les plus ignorants.

P. L.

II

Votre mère vous a laissé pour une semaine la direction de la cuisine. Vous direz dans une lettre écrite à l'une de vos amies comment vous avez procédé pour donner à votre famille une nourriture à la fois saine, peu coûteuse et bien préparée.

Développement.—Je t'ai écrit, il y a quinze jours, pour t'annoncer que maman allait me laisser pour une semaine la direction de la cuisine. Je viens aujourd'hui te donner des nouvelles de cette épreuve qui, je dois le dire tout d'abord, s'est terminée à mon honneur et à la satisfaction générale.

C'est lundi matin que j'ai débuté dans mes nouvelles fonctions. Dès le matin, je mis le pot-au-feu. Le bouillon et le bœuf font un excellent repas. Je choisis un bon morceau entrelardé, je mis les légumes voulus et je conduisis mon pot-au-feu selon les règles. Le soir, on mit le bœuf en salade et ce fut notre souper, avec des œufs et du fromage.

Le mardi, je fis pour midi un ragoût de mouton. C'est un des plats les plus économiques, surtout quand on le fait avec un morceau de poitrine, mais alors il faut avoir soin de le dégraisser parfaitement. C'est ce que je fis, et mon ragoût aux pommes de terre fut trouvé excellent.

Le jour suivant, nous eûmes une blanquette de veau. Nous mangeons peu de veau, parce que c'est une viande peu nourrissante et très chère. Mais il faut varier, et d'ailleurs on peut faire une bonne blanquette à prix modéré ; j'y

joignis du macaroni au fromage et comme toujours une salade.

Jeudi matin, de très bonne heure, on nous apporta un superbe lapin. Malgré les prédictions ironiques de mes frères, tout le monde se déclara satisfait de ma gibelotte, et cependant je n'avais employé ni champignons ni eau-de-vie et je n'avais mis que très peu de vin, maman m'ayant recommandé la plus stricte économie. Un grand plat de pommes de terres accompagnait le lapin.

Vendredi, nous avons eu plusieurs petites choses : des harengs frits, une omelette aux fines herbes, une purée de lentilles et de la betterave. Les poissons de prix ne paraissent jamais sur notre table et nous nous en passons comme de beaucoup d'autres choses. Une petite remarque en passant : je réduis les légumes, tels que lentilles, haricots, fèves, pois secs, marrons en purée, parce que, ainsi préparés, ils sont débarrassés de tout ce qui est nuisible ou gênant pour la digestion.

Presque toujours, le samedi, nous avons le pot-au-feu ; mais cette fois, j'ai fait la soupe aux choux. C'est un mets qui convient bien à une nombreuse famille comme la nôtre ; nous avons tous un bon estomac, ce qui fait que nous ne craignons pas la viande de porc que certaines personnes ne peuvent supporter.

J'avais, pendant la semaine, fait toutes sortes de projets pour hier dimanche : un rôti de bœuf, un gigot, un bœuf à la mode, mets qui, pour nous, sortent de l'ordinaire. Enfin, je me suis décidée pour une poule au riz qui, avec des hors-d'œuvre et des desserts inaccoutumés, nous a fait un très bon dîner.

Une dernière petite observation : comme maman me l'a toujours recommandé et comme on nous en a fait comprendre la nécessité à l'école, j'ai toujours soin de bien faire cuire mes légumes, quels qu'ils soient : l'hygiène et le goût y trouvent leur compte.

Hier, après avoir enlevé le couvert et mis tout en ordre dans la cuisine, j'ai rendu mon grand tablier à maman qui m'a bien embrassée pour ma peine. Mais ce dont je suis le plus contente, c'est de n'avoir rien manqué ni laisser brûler, car mes frères se seraient terriblement moqués de moi.

Adieu, chère amie, je t'embrasse.

MARIE.