

accueillie avec enthousiasme. L'autre jour encore, la chronique, qui ne peut négliger un événement de cette importance, nous apprenait qu'en réunissant ses amis dans sa maison du boulevard Malesherbes pour y fêter la prochaine résurrection du *Mousquetaire*, qui va remplacer les *Nouvelles*, il n'a pas dédaigné de ceindre le tablier blanc, et de préparer en personne, de ces glorieuses mains qui ont écrit deux cents chefs-d'œuvre (voir les *Mémoires*), fait la Révolution de 1848 (id), pressé celles d'Abd-el-Kader, de Schamyl et de Garibaldi, un plat de macaroni au fromage dont ses admirateurs se sont lèché les doigts jusqu'au sang.

Le seul rival d'Alexandre Dumas, c'est le baron Brisse, qui porte toujours sans fléchir le poids du *Monde gastronomique* à la *Liberté*. On a poussé la barbarie jusqu'à signaler à la risée publique une phrase du baron qui écrivait, dans le numéro du 2 novembre dernier : " Le dindon est décidément l'oiseau de Saint-Martin, comme le bœuf est celui (*sous-entendu* : l'oiseau) de saint Luc." Eh bien, quoi ! c'est un *lapsus* ! il y en a bien dans Bossuet, et vous voulez qu'il n'y en ait pas dans le baron Brisse ! Mais j'ouvre au hasard la collection de ses œuvres, et j'y trouve vingt morceaux du premier choix à opposer à cette malheureuse bévue. Tenez, par exemple, si vous aviez à parler des nêfles, qu'est-ce que vous en pourriez dire ? Mardi dernier, qu'en aurais-je pu dire moi-même ? Rien du tout, je le confesse, mais absolument rien. Eh bien, voyez comme un génie puissant sait féconder le sujet le plus stérile en apparence, et admirez la simplicité sublime, la gravité, la conviction, le recueillement, l'onction avec lesquels est traitée par le noble écrivain cette question des nêfles !

Les nêfles *demandent* à mûrir sur un peu de paille, et n'arrivent à l'*excellence* qu'à l'automne. Le cœur alors en est un peu gâté, mais elles ont acquis de *bien grandes qualités*. (De quel ton pénétré ces choses-là sont dites !)

L'*illustre maître* Grimod de la Reynière conseille à ce moment de les secouer dans un van pour les attendrir. (La belle chose que la science !) A mon avis (écoutez ! écoutez !), elles sont préférables après avoir été plongées dans le sucre cuit ou caramel, d'où aussitôt on les retire pour les mettre égoutter à l'étuve. Ainsi préparées, les nêfles ont un *admirable* éclat, leur douceur est *charmante*, et de *droit*, leur place est dans les plus opulents desserts.

" Catherine ! Allez m'acheter des nêfles.

— Des nêfles, Monsieur ?

— Eh ! oui, des nêfles, ignorante ! Qu'y a-t-il d'étonnant à cela, et qu'avez-vous à me regarder avec vos gros yeux ronds ? Sachez que les nêfles convenablement accommodées sont un fruit délicieux. Vous les tremperez dans du caramel, d'où vous les retirerez aussitôt, — aussitôt,