

plus tard que tu pourras, mais : Achète le plus tard que tu pourras, peut-être bien que tu n'achèteras pas.

En hiver, la toilette féminine se divise en plusieurs genres appliqués aux diverses circonstances qui exigent une toilette particulière.

La *toilette du matin*, qui se compose de tissus simples, solides, de couleurs modestes, destinés à passer inaperçus et à braver impunément les intempéries.

La *toilette de visite*, dont le degré d'élégance est variable selon les ressources dont on dispose. La *toilette de visite* qui circule à pied n'est pas, ne peut pas être semblable à la *toilette de visite* que l'on transporte en voiture ; dans le premier cas, l'élégance demeure toujours simple et sombre, quelle que soit la richesse des soieries et des dentelles que l'on porte ; des couleurs unies, ou tout au moins des tissus de nuance foncée, sont adoptés pour les visites à pied. Le chapeau se conformera au même programme ; les gants resteront dans les teintes demi-claires ; les par-dessus de chaussure seront bien ajustés. L'oubli, la négligence d'un seul de ces détails suffit au contraire pour compromettre la plus riche toilette, et pour la marquer d'un impardonnable cachet de désordre.

Quand aux *toilettes de visite* circulant en voiture, elles atteignent en ce moment des limites d'excentricité qu'il sera difficile de dépasser : ce sont des costumes empruntés à tous les siècles, à tous les pays, surchargés de verroteries, de couleur tranchantes, ouverts et relevés par devant sur des jupons de soie, de nuance vive, garnis de volants de dentelle, ornés de glands de perles, enfin défiant toute analyse. Je n'ai pas besoin d'ajouter que la véritable femme de goût, se préserve soigneusement de ces toilettes trop caractéristiques, et ne pense pas que sa voiture soit l'asile inviolable de toutes les excentricités ; seulement elle porte des étoffes plus riches, des chapeaux plus légers et plus ornés lorsqu'elle va en voiture au lieu de faire ses visites à pied.

(A continuer.)

NOTIONS GASTRONOMIQUES.

DU BŒUF.

CONNAISSANCE DU BŒUF.

La chair du bœuf est la meilleure et la plus nourrissante ; il n'y en a point qui fournisse plus de suc, et qui soit, par conséquent, plus propre à réparer les forces épuisées par un violent exercice. Le bouillon qu'on prépare en la faisant cuir dans l'eau, nourrit et digère d'autant mieux qu'il n'est ni trop gras ni trop réduit. Le bœuf se digère, en général, avec facilité. Il y a une infinité de manières de préparer le bœuf en aliment, et on y emploie presque toutes ses parties.

Le *filet* est le morceau le plus tendre et le plus recherché ; cependant l'*aloyau* bien mortifié, et servi encore saignant, est souvent préféré à tout autre morceau.

La *culotte* et la meilleure partie du bœuf qu'on puisse employer pour faire le pot-au-feu ; à son défaut on prend la *tranche* ou le *gîte à la noix*.

On se sert de la *tranche* pour tirer du jus et faire aussi d'excellents bouillons consommés, etc.

Les seules parties du bœuf, qui se servent sur les bonnes tables, sont la cervelle, la langue, les rognons, le palais, la queue, la culotte, la tranche grasse, l'aloyau, le filet, le gîte à la noix, la tende de tranche, le paleron, le talon du collier et la bavette d'aloyau.

La *graisse* sert à faire des farces, à nourrir des braises et à accommoder des légumes ; la *moelle* sert aussi à faire des farces, des petits pâtés, des tourtes, des crèmes, etc., et à nourrir des légumes.

La *cervelle* du bœuf est l'aliment le moins nourrissant, mais délicat, adoucissant, léger et facile à digérer. Sa douceur et son insipidité la rendent désagréable à quelques estomacs.

Quand vous allez au marché, n'oubliez pas que la *chair du bœuf* doit être fine, douce, d'un rouge agréable et légèrement marbrée de veines blanches ; si la *graisse* est d'un blanc jaunâtre, c'est un signe de jeunesse et de bon état.

La *viande de vache* est un grain plus serré et d'un rouge moins vif : la *graisse* en est toute blanche.

La *chaire du taureau* est encore plus serré et d'un rouge noirâtre ; sa *graisse*, très-jaune et très-dure, à toujours une assez forte odeur de rance.