

dît Dangeau, s'en crevaient [sic] comme de petits pois et de fraises.

On prétend que Louis XV, qui aimait parfois à cuisiner, aurait inventé les têtes d'asperges au gratin.

La façon d'apprêter les asperges a une grande importance pour les gourmets. Tandis que les uns les aiment servies à la sauce blanche ou à la crème, d'autres les préfèrent à l'huile.

Fontenelle, ce neveu du grand Cornélie et qui mourut centenaire, prétendait devoir sa longévité à la consommation quotidienne qu'il faisait des asperges pendant la saison de ce légume; mais il avait surtout grand soin de les manger à l'huile.

On raconte qu'un jour, il avait invité le cardinal Dubois à un succulent dîner: comme le fameux ministre du régent n'aimait les asperges qu'à la sauce blanche, Fontenelle se résigna à les faire préparer au goût de Dubois. Mais voilà qu'au moment de se mettre à table, l'amphytrion reçoit un courrier qui lui apprend que le cardinal est à la dernière extrémité. Aussitôt, Fontenelle se précipite vers l'office et de sa voix la plus tonnante interpelle triomphalement son cordon-bleu en s'écriant:

—Thérèse, toutes les asperges à l'huile!

A propos d'asperges, voici une anecdote qui se passa à Londres à un dîner offert à Nasr-Eddin, shah de Perse, par

le prince de Galles, aujourd'hui Edouard VII, roi d'Angleterre.

La première partie du repas s'était passée tant bien que mal, Nasr-Eddin avait peut-être mis un peu trop souvent ses doigts dans les sauces, mais on avait feint de n'y point prendre garde.

On vient à servir les asperges. Le shah en prit une, mangea ce qu'il en fallait manger, puis, noblement, rejeta derrière lui le restant de l'asperge, jugeant sans doute tout à fait inutile d'en encombrer son assiette.

Cela causa parmi les convives un certain émoi; on pensa pourtant que le shah, en voyant comment s'y prenaient ses compagnons de table, ferait comme eux.

Par malheur, Nasr-Eddin s'occupait fort peu des autres, et il continua tranquillement à envoyer à terre une seconde asperge.

Le prince de Galles, interloqué, hésita un instant, d'autant plus que tous les yeux s'étaient tournés vers lui, implorant un conseil.

Or il ne fallait pas songer à faire à Nasr-Eddin la plus courtoise observation: il s'en fût irrité; d'un autre côté ne point manger comme lui pouvait être impoli.

Le spirituel prince de Galles eut vite pris son parti. Riant dans sa barbe, il saisit une asperge, y mordit, puis, avec

autant de dignité que son hôte royal, il lança l'asperge derrière lui.

Tout le monde en fit autant, un grand effroi des serviteurs, qui crurent un instant la noble assistance devenue subitement folle.

Si l'on parvient à ne pas rire tout de suite, on en rit fort plus tard. Il paraît même que les femmes trouvèrent fort drôle ce nouveau sport et que la mode faillit s'imposer en Angleterre de manger ainsi les asperges.

Pour terminer disons que l'art culinaire ne pouvait manquer de mettre à profit les qualités gastronomiques et hygiéniques si précieuses de l'asperge pour l'introduire dans la composition de mets qui rivalisent de succulence et de délicatesse.—[L'Épicerie Française.]

Cent vingt ouvriers briquetiers d'un chantier du faubourg du sud de Lille viennent de se mettre en grève pour protester contre la décision d'un inspecteur du travail, qui ne veut les laisser travailler que douze heures par jour. Les grévistes prétendent avoir liberté de travailler autant que bon leur semble.

Les personnes répondant aux annonces voudront bien mentionner qu'elles ont vu leur annonce dans "LE PRIX COURANT."

AUX EPICIERS:

Nous commençons à recevoir nos conserves, canned-goods, pour lesquelles nous sollicitons vos commandes.

Nous avons à offrir un thé Japonais, marque Couronne, de première qualité, arrivé la semaine dernière et quoique ces lignes soient considérablement augmentées, nous vendrons aux mêmes prix que les années précédentes. Écrivez-nous pour prix et échantillons et vous serez convaincus de la qualité et du bon marché.

Nous cotons une belle sardine canadienne à \$3.00 la caisse (100 tins); Sucre non raffiné, bien beau, à 3¼ cts.

Veuillez vous rappeler aussi que nous avons toujours en mains le sirop de goudron à l'huile de foie de morue, Nectarol, le meilleur pour le rhume et la bronchite; essayez-le et vous n'en voudrez jamais d'autre.

A. ROBITAILLE & CIE

Epiciers en Gros, - - Importateurs de Vins et Liqueurs

354 et 356 RUE ST-PAUL, - - MONTREAL