

preuves et accomplissent si héroïquement leur devoir, il serait inadmissible que tous nos efforts n'eussent pas pour effet de leur assurer chaque jour toute la ration qui leur est nécessaire.

La nécessité d'économiser nous étant impérieusement démontrée, voyons comment on peut économiser la viande.

Trois onces et quart de viande après cuisson ne pèsent guère plus de 2 onces $\frac{1}{2}$. C'est un bien petit morceau pour ceux qui ont l'habitude de se servir copieusement; il appartient à la ménagère d'en augmenter l'apparence et la valeur alimentaire:

a] En remplissant l'intérieur du morceau de viande d'une farce de riz, de mie de pain, de marrons ou d'oignons;

b] En enrobant la tranche de viande de pâte de friture ou de pâte brisée (*viandes encapuchonnées, bouchées de viande*). Cette pâte peut être remplacée par une pomme de terre, une tomate, un artichaut, une aubergine (*pommes de terre farcies, tomates farcies*), etc.

c] En mélangeant la viande ou le poisson à une sauce ou à la mie de pain, ou à l'un et à l'autre: on obtient ainsi des *pâtés*, des *puddings*, des *soufflés*.

d] En faisant cuire ensemble la viande ou le lard et un légume, peu de viande et beaucoup de légumes, telle est la règle qui domine la préparation de nos populaires *ragoûts* de France; ils n'en sont que meilleurs;

e] Enfin la viande de cheval remplace très bien, malgré les préjugés, la viande de boeuf.

* ☆ *

Nos alliés nous ont donné l'exemple des restrictions, tant pour la viande que pour les autres articles de consommation. Dès le 1er novembre 1917, on établissait aux Etats-Unis un jour sans viande par semai-

ne, le mercredi. Le 26 janvier 1918, un décret de M. Hoover, le ministre du ravitaillement, instituait un repas sans viande par jour et il interdisait la consommation de la viande de porc — c'est-à-dire du jambon, du lard, ou bacon — les mardis et samedis. Aussi le 24 février 1918, la commission des vivres de Washington annonçait-elle que, grâce à ces restrictions, on avait pu envoyer aux alliés 165 millions de livres de boeuf et 400 millions de livres de porc! Au Canada — toujours pour venir en aide aux Alliés — des mesures analogues ont été prises.

En Angleterre, après des jours difficiles où des queues de 2,000 personnes stationnaient devant les boutiques des bouchers à partir de deux heures du matin, on a rationné la viande. Le boucher la livre sur présentation de la carte, le roi George lui-même a la sienne. Le décret du 4 janvier attribue à chacun, riche ou pauvre, 5 onces de viande par jour; d'après ce que nous avons vu plus haut cette ration correspond aux données de la physiologie. A partir du 5 mai, époque à laquelle commence l'engraissement du bétail, cette quantité sera déduite de moitié.

Il est naturel que nous soyons soumis en France à des restrictions analogues; le 27 avril, M. Boret, ministre du ravitaillement, a émis un décret d'après lequel:

ART. 1 : *A partir du 15 mai, l'on n'aura pas le droit de vendre de viande fraîche, congelée, salée, préparée ou en conserve les mercredis, jeudis et vendredis.*

ART. 3 : *Sont considérés comme viandes: la viande de boucherie (boeuf, veau, mouton, chèvre), le porc, la charcuterie, la triperie sous toutes ses formes, la volaille, le lapin, le gibier.*

En deux mots: la chair des mammifères, (celle du cheval exceptée) et celle des oiseaux, car en effet l'ART. 4 nous dit: