

et sans la plus légère distraction, sans la plus petite griffade de sa jolie patte de velours au détriment de sa rivale, elle a causé d'autre chose.

J'eus assez de présence d'esprit pour dissimuler mon émotion et ma figure garda autant que possible, l'impassibilité correcte d'un homme du monde que rien n'étonne.

Seulement malgré moi je dus ouvrir les yeux un peu plus grands que de coutume car mon monocle tomba.

La chère petite femme ne parut pas s'en apercevoir.

Oh ! mais, je vais, je vais, je babille. Comme je me suis un peu attardé, me voilà forcé, mesdames, de déposer à vos pieds avec une hâte un peu compromettante pour ma réputation de parfait gentilhomme, mes respectueux hommages.

Souffrez donc qu'avec mon plus gracieux salut je vous dise :

Au revoir.

Muscadin

CUISINE

POTAGE AU CHOU-FLEUR

Prenez l'eau dans laquelle a bouilli un chou-fleur, ajoutez-y la même quantité de lait, gros comme un œuf de beurre, poivre, sel, poivre-rouge au goût. Faites cuire dans ce bouillon du vermicelle. Retirez quand le vermicelle est cuit et servez chaud.

OMELETTE A LA PARISIENNE

Mettez 2 œufs pour chaque personne. Mêlez les œufs et ajoutez une cuillerée à soupe d'eau. Mettez sur le feu gros comme la moitié d'un œuf de beurre, 2 cuillerées à soupe de bouillon et jetez-y les œufs, poivre, sel, fines herbes et un verre à vin de Sherry.

Faites cuire de façon qu'on puisse rouler l'omelette et couvrez une fois servie d'une légère couche de fromage de Gruyère râpé. Il faut se servir d'une assiette émaillée (faïencée.)

