REVU

corvées auxquelles on les obligeait, à la dîme et aux nombreuses redevances injustifiées qu'ils devaient payer, etc. Tous se sont associés au conférencier quand il a loué la conduite de ceux dont l'énergie a provoqué l'abolition de tous les privilèges.

Des vues ayant trait au sujet sont ensuite projetées. La conférence se continue par la projection d'autres vues représentant les principaux monuments et édifices des villes importantes de l'Europe. Quelques-unes, en couleur, sont d'un effet saisissant. Le tout a très bien réussi et les auditeurs ont manifesté leur vive satisfaction par des applaudissements répétés. Il nous reste à remercier le zélé directeur de nos écoles M. Lefrancq, ainsi que ses adjoints pour le concours qu'ils ont apporté à la projection des vues.

Lundi prochain la nouvelle conférence sur *Nos Colonies*.

On lit dans le dictionnaire de Larousse : « Le tapioca est conseillé aux convalescents comme un aliment de facile digestion. » Le **Tapioca Rils** justifie pleinement cette réputation : c'est un aliment des plus nourrissants et des plus faciles à digérer ; il est de plus délicieux ce qui ne nuit en rien à ces qualités.

VARIÉTÉ

LES CROSNES

Un légume à bon marché

Il est un légume très peu connu en France et qui serait d'une ressource et d'un profit considérable pour la culture maraîchère : nous avons nommé le *Stachys affinis, vulgo, Crosnes du Japon*.

Dans l'espace de cent ans, il n'a été introduit chez nous que deux légumes nouveaux : l'Igname de Chine, le Cerfeuil bulbeux. Les Crosnes sont le troisième.

Aujourd'hui, j'en ai tout un champ, tant la multiplication est rapide, tant le produit est abondant. J'en consomme tout l'hiver et à presque tous mes repas, sous diverses formes ; car il ne paraît qu'en hiver, au moment où les autres légumes sont rares ou s'achètent à prix d'or. Sa forme est originale et gracieuse ; son goût rappelle celui de l'artichaut. Sa cuisson est facile et rapide, son emploi multiple.

Le Stachys a les rameaux renflés sous l'influence de la station souterraine ; c'est une succession de nodosités, ressemblant assez aux collets de racines de l'avoine à chapelets. Les racines latérales qui naissent directement du nœud se forment de chaque côté du faisceau libéroligneux angulaire, de telle sorte qu'on a huit racines au même niveau, un peu au-dessous de l'émergence des feuilles. Il est connu en Chine et au Japon sous le nom de Tsao-Ché-Tsan. Dans la flore céleste, il est appelée Douce-Rosée, Kanlu ; les racines : perles unies nacrés, anneau de Jade. La plante est rustique. Elle a supporté nos hivers sans en souffrir et résiste à vingt degrés au-dessous de zéro. C'est un aliment de première marque qui contient des substances proétiques et amides, de la graisse, des hydrates de carbone, principalement formés de galactane, cellulose et cendres. Les substances azotées se trouvent donc en proportion notable. La quantité de galactane, matière analogue à la dextrine, environ 75 0/0, est tout à fait remarquable et l'on ne connaît jusqu'à présent aucune plante qui, à aucun état de son développement, contienne une semblable proportion de cette substance. C'est un aliment précieux en bien des cas pour les malades et pour tous ceux qui souffrent d'un estomac délicat.

Les Crosnes sont d'autant meilleurs qu'ils sont fraîchement arrachés. On ne les pèle pas ; il suffit de les laver avec soin pour qu'il ne reste ni terre, ni sable dans les entre-nœuds. Ils cuisent en douze à quinze minutes. Les cuisinières ont fait le meilleur accueil au nouveau venu ; il n'existe pas, en effet, de légume, dont la préparation soit aussi prompte, aussi aisée. Sa saveur est agréable et la cuisson doit se faire dans une eau plus salée que d'habitude.

En Chine, on les conserve dans du vinaigre de prunes, pour les manger. En France, on les accomode le plus habituellement comme les haricots flageolets frais au beurre, avec ou sans persil haché. Ils sont délicieux en garniture d'un ragoût de veau ; à la sauce hollandaise comme les salsifis et les scorsonères. A mon goût, ils sont préférables en friture, dans la graisse bouillante, après avoir été passés dans la pâte à beignets. On les mange aussi au gratin avec des truffes ou des champignons.

Ils sont parfaits en salade, simples ou panachés en macédoine. Potel et Chabot ont l'habitude de les faire cuire préalablement dans du bouillon. C'est raffinement exquis.

Enfin, ils font bonne figure dans les conserves au vinaigre, associés aux cornichons, aux câpres, aux oignons Catawissa.

En grande culture on pourrait compter sur 12,000 kil. à l'hectare. Quelque attention qu'on ait apportée à l'arrachage, une foule de rejetons apparaissent au mois de mai. Ce plant peut être dépiqué et donner une récolte égale à celle que produisent les tubercules.

Voici le genre de culture que j'ai adopté et je m'en trouve fort bien :

1° Planter à bonne exposition (Est) et autant que possible en terre légère très amendée, sablonneuse et bien fumée, les rhyzômes à 40 centimètres dans le rayon et à 50 centimètres les uns des autres ;

2° Quand les tiges auront atteint une hauteur de 15 ou 20 centimétres, les butter à la manière des pommes de terre. Si la mauvaise herbe les envahit, les biner très légèrement ;

3° Il est avantageux, lorsque la terre est très saine, de faire recouvrir de feuilles sèches en automne, afin que la gelée ne vienne pas contrarier l'arrachage. Chaque touffe donne huit à neuf cents grammes de racines, les nouveaux rhyzômes se trouvant au bout des racines, en longueur de 20 centimètres et en profondeur de six environ ;

4° On peut conserver les tubercules dans du sable en un lieu sec et très froid.

En résumé, le *Stachys affinis* est un légume absolument parfait ; facilité de reprise, facilité de culture, facilité d'apprêt culinaire, facilité de digestion, facilité de récolte, bon goût et saveur agréable.

Enfin, ce qui fait son triomphe et son agrément, c'est le seul légume frais d'hiver qui puisse être consommé et tenir son rang aussi bien sur la table de l'opulent châtelain et du riche bourgeois que sur celle du modeste employé et du prolétaire économe.

J'en offre 50,000 plants, au prix de 2 fr. 50 le cent, 20 fr. le mille. Je me charge de vendre la récolte à Paris, qu'elle qu'en soit l'importance. C'est un moyen certain d'augmenter son revenu pour le cultivateur qui vend si mal son blé.

G. LAFERRIÈRE,
à SEVRAN (Seine-et-Oise).

ORCHAMPS (Doubs)

Les maux de tête, le manque d'appétit, les lourdeurs d'estomac que j'éprouvais ont bien vite disparu, grâce à l'emploi des **Pilules Gicquel.**

Signé : FLEURY, instituteur.

TRIBUNAUX

Duc et somnambule

M. le duc de La Rochefoucauld-Doudeauville soutient en ce moment devant la 1re Chambre civile du tribunal de la Seine un procès assez amusant contre Mme Mongruel, la doyenne de nos somnambules extra-lucides.

Cette vénérable personne, qui détient la clef des songes depuis près de quarante-cinq ans, s'est vue, ces derniers temps, en butte à une concurrence effrenée. Les somnambules fin de siècle ne lui laissent plus de répit.

Pour soutenir l'antique réputation qu'elle s'est acquise parmi les amis du merveilleux, Mme Mongruel a dû appeler à la rescousse l'art profane de la réclame, et chaque jour d'enthousiastes petites annonces rappellent dans les journaux les plus divers ses brillants états de services et les résultats incroyables qu'elle a obtenus.

Or, parmi ses clients les plus illustres, Mme Mongruel avait compté jadis le duc de La Rochefoucauld-Doudeauville, un parent du duc actuel, qui, dans un élan de reconnaissance, daigna lui octroyer — à la date du 16 mars 1849 — un certificat dans lequel il attestait l'infaillibilité de ses prophéties. Cette attestation si flatteuse, Mme Mongruel la produit quotidiennement, paraît-il, en ayant bien soin d'omettre la date. De telle sorte que les amis du duc de Doudeauville et ses électeurs de la Sarthe se figurent naturellement qu'il compte lui-même parmi les clients les plus qualifiés de la devineresse. De là, du côté républicain, des commentaires malicieux auxquels M. le duc de Doudeauville s'est décidé à mettre un terme en demandant aux tribunaux d'obliger Mme Mongruel à supprimer le certificat ou, tout au moins, à en indiquer la date.

Ce petit procès, qui n'a été qu'amorcé à l'audience d'avant hier, sera plaidé à la huitaine prochaine par Me Lebel pour le duc de Doudeauville et par Me Cléry, pour Mme Mongruel.

Nouvelles à la main

Une belle pensée de Pourri-de-Chic, qui fait partie de la Société contre l'abus de tabac :

— Je méprise la femme qui prise, et prise celle qui reprise... mes chaussettes.

FAITS DIVERS

Un faux espion

Ceux qui voient des espions partout et ne cesent de gémir sur « l'imprévoyance de l'autorité » ont bu du lait ces jours ci en lisant l'émouvante information venue de Châlons. Un uhlan aurait quitté sa garnison de Lorraine et serait venu, en grand uniforme, lance au poing, monté sur son cheval de bataille, jusque dans la caserne du 1er chasseurs à cheval, à Châlons. En voyant déboucher ce cavalier farouche, la sentinelle avait crié qui vive, avait brandi sa carabine, mais le uhlan, forçant la consigne, était entré dans le quartier, avait sauté à terre et s'était adressé à un lieutenant pour s'engager dans la légion étrangère.

Vous voyez d'ici l'état d'esprit de la population. Quoi ! un cavalier allemand avait pu franchir la frontière, traverser nos camps retranchés, parcourir les villages sans être arrêté ou signalé ! Quelle preuve d'incurie, et comme l'on comprenait l'exclamation du sapeur à une étape trop longue :

— Pauv'France ! par qui que t'es commandée !

La nouvelle a fait son petit bonhomme de chemin ; on l'a démentie, mais sèchement, sans dire comment elle avait pris naissance. L'histoire mérite d'être racontée.

Le 1er chasseurs possède un uniforme complet de uhlan ; on en revêt un mannequin armé de la lance, le tout est juché sur un cheval-mannequin équipé à l'allemande ; on présente le cavalier aux « bleus » pour leur apprendre à reconnaître les uhlans.

Cette présentation a eu lieu cette semaine. L'aspect du cavalier allemand a beaucoup frappé les jeunes soldats ; ils ont été surpris de voir ce costume dans la caserne et ont voulu savoir comment on se l'était procuré. C'est alors qu'un loustic a inventé de toutes pièces l'histoire qui a couru dans les journaux auxquels elle a été apportée toute chaude par les victimes de cette fumisterie.

Mais pendant quelques heures les brigades de gendarmerie de l'Est, soupçonnées d'un tel manque de vigilance, ont été dans un bel émoi !

BULLETIN FINANCIER

La fermeté est de nouveau à l'ordre du jour ; naturellement elle n'est entière que pour nos rentes, et quelques fonds étrangers, comme le Turc, en faveur depuis longtemps.

Perpétuel 99.60, Amortissable 99.50. Le 3 1/2 a acquis et dépassé de 30 cent. le cours de 106.

Le Foncier est résistant à 987 ; la Société générale ferme à 461.

Les chemins sont en bonne posture. Lombards 246. Suez est toujours flottant au-dessous de 2.770.

Turc 24.32. Portugais 21.60. Extérieure, grâce à la solution intervenue avec le Sultan, remontée à 65.25.

L'Italien est remonté tout proche de 75. La spéculation se presse trop d'escompter les prétendues bonnes nouvelles, dont l'avenir seul prouvera l'efficacité.

CHEMINS DE FER DE L'EST.

FÊTES DE PAQUES

AVIS

A l'occasion des fêtes de Pâques les billets d'aller et retour délivrés au départ et à destination de Paris, à partir du lundi 19 mars, seront valables, pour le retour, jusqu'au dernier train du mardi 3 avril.

Etude de Me ALBERT COURTIER, notaire à Meaux.

Belle Maison Bourgeoise

Située à Meaux, à l'angle de la rue des Cordeliers et de l'avenue de la République.

A VENDRE PAR ADJUDICATION
Le lundi 19 mars 1894, à 2 heures de l'après-midi

A Meaux, en l'étude et par le ministère de Me COURTIER, notaire

Mise à prix : 35,000 Fr.

On adjugera même s'il ne se produit qu'une seule enchère

S'adresser, pour visiter, à madame DEVEVEY, propriétaire de l'immeuble à vendre, tous les jours de 1 heure à 4 heures.

Et pour les renseignements : à Me COURTIER, notaire à Meaux.

PILULES GICQUEL. LA BOITE 1f50

Etude de Me Paul PARMANTIER, avoué à Meaux, rue Gambetta, n° 6.

DIVORCE

D'un jugement par défaut rendu par le tribunal civil de Meaux, le vingt-deux décembre mil huit cent quatre-vingt-treize, enregistré et signifié.

Au profit de madame Louise-Eugénie **Fauvet,** épouse de monsieur Edmond-Xavier **Guyot,** libraire, demeurant ci-devant à Bassevelle, puis à Montréal, 606, rue Sainte-Marie (Canada), et actuellement sans domicile ni résidence connus, la dite dame demeurant de fait chez monsieur **Fauvet,** son père, à Bassevelle, où elle est autorisée à résider provisoirement.

Admise au bénéfice de l'assistance judiciaire par décision du bureau de Meaux du sept juin mil huit cent quatre-vingt-treize.

D'une part.

Contre le sieur Edmond-Xavier **Guyot** sus-nommé et qualifié.

D'autre part.

Il appert :

Que le divorce a été prononcé entre les époux **Guyot-Fauvet,** à la requête et au profit de la femme.

Le dit jugement n'ayant pu être signifié à la personne de monsieur **Guyot,** la présente insertion est faite en vertu d'une ordonnance rendue par monsieur le Président du tribunal civil de Meaux, le sept mars courant, enregistrée pour faire courir à l'égard dudit monsieur **Guyot** les délais d'opposition et d'appel.

Pour extrait,
P. PARMANTIER.

Etude de Me CHARDON, notaire à Meaux, successeur de Me CARON, 29, rue Grand-Cerf, et 11, rue Sauvé-Delanoue.

A VENDRE

PAR ADJUDICATION VOLONTAIRE
Le mercredi 21 mars 1894, à 2 h. 1/2 de l'après-midi

A Meaux, en l'étude et par le ministère de Me CHARDON, notaire

UNE PROPRIÉTÉ

Sise à Meaux, rue de Châage, n° 22

CONTENANT

Ecuries, remises, greniers au-dessus

JARDIN

Contenance : 718 mètres

La dite propriété est louée en grande partie

S'adresser pour tous renseignements à Me CHARDON, notaire à Meaux.

Etude de Me CRUCHET, notaire à Couilly

A Vendre par Adjudication

Le Dimanche 1er Avril 1894, à 2 h.

A COUILLY

En l'étude et par le ministère de Me CRUCHET, notaire à Couilly

LES IMMEUBLES

Situés terroirs de QUINCY et COUILLY

Appartenant à M. Désiré-Joseph CLIQUET, demeurant à Saint-Ouen.

S'adresser pour tous renseignements :

A Me CRUCHET, notaire à Couilly, dépositaire des titres de propriété.

SERVICE DES SUBSISTANCES MILITAIRES

ACHAT DE DENRÉES

Le samedi 31 mars 1894, à l'Hôtel de Ville de Meaux, il sera procédé, à deux heures du soir, à l'adjudication publique, sur soumissions cachetées, d'une fourniture de cent quarante quintaux métriques de haricots de la dernière récolte, quatre cent trente six quintaux métriques de riz de la dernière récolte, à livrer dans le magasin militaire de la place de Meaux.

L'instruction et le cahier des charges relatifs à cette adjudication sont déposés dans les bureaux de la Sous-Intendance militaire, rue Cornillon, où le public sera admis à en prendre connaissance.

Etude de Me BIGOT, notaire à Meaux.

AVendre par Adjudication

Le DIMANCHE 11 MARS 1894, à deux heures

En la maison d'école d'ETRÉPILLY
Par le ministère de Me BIGOT, notaire à Meaux

1 Hectare 32 Ares 85 Centiares

En 10 Pièces

SISES A ÉTRÉPILLY ET VARREDDES

S'adresser pour tous renseignements : A LA FERTÉ-SOUS-JOUARRE : A Monsieur ALEXANDRE, et à Meaux à Me BIGOT, notaire.

Etude de Me PAUL GODART, notaire à Nanteuil-sur-Marne.

A Vendre par Adjudication

Le DIMANCHE 11 MARS 1894, à 2 heures de relevée

En la maison d'école de Saâcy-sur-Marne

Par le ministère de Me PAUL GODART, notaire à Nanteuil-sur-Marne

LES IMMEUBLES

SIS TERROIR DE SAACY-SUR-MARNE

Appartenant de Mme Vve PERRON-BLANCHARD et à son fils et à Mme Vve WARIN.

(Pour la Désignation, voir les Affiches).

Pour tous renseignements : S'adresser à Me GODART, notaire.

Etude de Me PAUL GODART, notaire à Nanteuil-sur-Marne.

A Vendre par Adjudication

Le DIMANCHE 18 MARS 1894 à deux heures de relevée

En l'étude et par le ministère de Me GODART, notaire à Nanteuil-sur,Marne

MAISON BOURGEOISE

AVEC DEUX JARDINS ET UN CLOS

Sise à Nanteuil-sur-Marne, rue de l'Ecole

Dépendant de la succession de M. FOURNIER

Mise à prix : 10.000 francs

(Pour la désignation voir les Affiches)

S'adresser à Me GODART, notaire, pour tous renseignements et pour visiter.

VINS NATURELS et excellents de l'ancienne et honorable maison **L. Lafourcade,** propriétaire à Bordeaux (Vins rouges et blancs).

Récolte 1893.	Fr.	95	110	125 la barrique et au-dessus.
Récolte 1890.		120	140	160 — —

Il est fait une réduction de 5 fr. par barrique sur toutes commandes de 2 barriques

Eau-de-vie de vin distillée à la propriété, 1 fr. 50, 2 fr. et 2 fr. 50 le litre, suivant âge par fut de 40 à 50 litres.

Les vins et eaux-de-vie sont garantis naturels sur facture.

La maison demande un représentant. Écrire à *Monsieur L. LAFOURCADE, propriétaire, rue de Blanquefort, 7 et 9, Bordeaux.*

Ne demandez chez votre Epicier que du

TAPIOCA RILS

c'est le MEILLEUR

ÉVITER LES CONTREFAÇONS

Exiger la Marque de Fabrique déposée.

Se trouve dans toutes les bonnes Maisons d'Epiceries et de Comestibles.

Vente en Gros : *262, Boulevard Voltaire, 262 — PARIS.*