

Cuisine de Jadis et d'aujourd'hui

Le Temps. Deux fois pas jour, en nous mettant à table, nous trouvons devant nous l'assiette de porcelaine blanche, le linge fin recouvert d'argent disposé à portée de la main, le verre de cristal, le sel blanc, le poivre... Je ne pourrais pas l'énumération, — et jamais, jamais, il ne nous vient à ce moment une pensée reconnaissante pour l'innombrable lignée d'ancêtres de goût ou de génie dont le labeur, le talent, les souffrances et le merveilleux effort vers le mieux nous valent ces commodités et ce bien-être, si routiniers que nous n'y prions pas attention. Pour qu'un pauvre employé, qui met trente sous à son déjeuner, puisse s'asseoir dans le plus banal des "Bouillons" et faire son choix sur une carte de cinquante mets différents, vin, bière ou lait à volonté, avec couteau, cuiller, fourchette et une nouvelle assiette à chaque plat, il a fallu que, depuis deux ou trois siècles, les plus grands seigneurs et les plus opulents financiers aient imaginé l'un après l'autre tous ces raffinements, dans le but de surprendre et d'émerveiller quelque amie dont ils recherchaient les bonnes grâces ou quelques puissants ministres dont ils sollicitaient la faveur.

voyageait guère, ou s'il voyageait, c'était dans des autres en peau de bouc. Nos aïeux buvaient, sans broncher, du suresnes et de l'argenteuil. François ter a bu du vin de Normandie et Philippe-Auguste du vin picard! Vous représentez-vous un gourmet du quinzième siècle, par exemple, attablé devant un menu de gala: pâté de veau, boudin, saucisse, anguille, carpe, oiseau de rivière, lait lardé (?), boursée, et comme dessert, des poires, des dragées, des nèfles et des noix pelées! Tel est — écourté — le programme d'un festin offert, en 1440, par le surintendant de La Trémouille. Et il faut se partager tout cela à l'aide des doigts, plonger la main dans les sauces pour y chercher la viande, fouiller afin d'en retirer les arêtes, la chair du poisson avant de la porter en bouillie, à la bouche. Le spectacle d'un repas dans ces conditions serait — pour nous — écorçant: il est vrai qu'on s'essuyait à la nappe, et ceci ne devenait pas ajouter à l'agrément du festin. La fourchette, on le sait, ne date que de Henri III, et comme les "mignons" s'en déclarent les premiers champions, on regarda longtemps avec grande méfiance l'usage de ce meuble qui semblait être une affectation de grâce et de féminité. Le duc de Montausier — un raffiné — qui apportait, sous Louis XIV, sa fourchette à Versailles, et qui ne mettait jamais sa main au plat, inspirait pour ces raisons, un certain dégoût au duc de St-Simon qui l'a stigmatisé, dans ses "Mémoires", d'un mot cruel: "M. de Montausier, écrit-il, était d'une "propreté redoutable" et vivait dans une "grande splendeur". Ce Montausier, qui s'était donné pour mission de propager la fourchette, en voulut enseigner le maniement un jeune Louis XV, encore dauphin mais le Grand Roi y mit bon ordre et démontra, par l'exemple, à son arrière-petit-fils combien il est plus décent de manger avec les doigts. Si l'on ajoute qu'à table on gardait son chapeau sur la tête, et que le bon ton exigeait d'adresser la parole à une dame, ou en prononçant le nom du roi, on se découvrit respectueusement, vous pouvez juger de l'état de ces beaux seigneurs empanachés, incessamment maniés par des mains sortant de la maitrelotte ou du godiveau. Il faut être reconnaissant à l'un de nos confrères, qui signe Claude, d'avoir courageusement abordé, dans une intéressante étude, aussi savante que pittoresque, ces questions très amusantes et très ardues. Claude est manifestement un grand érudit en matière d'histoire de la cuisine et des repas, c'est-à-dire en histoire universelle, car ceci tient à tout le reste. Il semble bien qu'il a poussé fort loin ses recherches, et le travail qu'il vient de publier est sans doute l'embryon d'un livre qui, je puis l'assurer, sera bien accueilli. (Mangeons-nous mieux qu'autrefois? La "Revue", 15 juin-ter juillet. Il nous révèle ce que, pour ma part, je ne savais où chercher: l'origine de certains plats célèbres; et nous apprenons qu'à La Reynie, notre premier lieutenant-général de police, nous devons le potage à la reine, nommé ainsi en souvenir de Marguerite de Navarre, M. de Béchamel inventa la morue à la crème; le régent créa les filets de lapereau à la Berry, en l'honneur d'une fille très aimée. C'est à Choisy-le-Roi que naquirent les caillies à la Mirepoix, les chartrousses de perdrix, la sauce Souffise, les bouchées à la reine (Marie Lekzinska), le palais de bouffis à la Pompadour et la triomphale mayonnaise — ou, pour mieux dire, mahonnaise — du maréchal de Richelieu, tout un armorial gastronomique. Vers le même temps, M. de Julienne, l'ami et le protecteur de Watteau, lançait le délicieux potage qui immortalisa son nom. Louis XVIII, esprit compliqué et précoctueux, créa les truffes à la purée d'ortolans; son frère, Charles X, ne doit pas seulement sa notoriété aux ordonnances de 1830, mais aussi — à une façon nouvelle, "la d'Artois", d'accommoder les ris de veau.

tant de l'Opéra; Carème, le grand Carème, le héros, le bossuet et le Napoléon de la Cuisine française, qui écrivait ses recettes en un style comparable à celui des plus solennels classiques: "Après avoir habillé votre poisson de la manière accoutumée, vous le ciselez en forme de palmettes dessus et dessous..." C'est lui qui, sans cesse occupé à renouveler et à entretenir ses braises ardentes, disait: "Le charbon nous tue; qu'im- porte! Moins de jours et plus de gloire!" Et certainement pensait-il, en proférant cette belle maxime, à son vénéré maître La Guipière qui, devenu le cuisinier de Mural, mourut à Vilna, le soir de la bataille, "la tête dans ses fourneaux et les pieds dans la neige". Des héros, je vous dis!... Aussi, quand vous vous attablez, à l'heure du déjeuner, si le poivre est irrécusable, si la viande son est irrécusable, si la viande est de tendre, si la nappe est blanche, le vin frais, le fruit savoureux, le café brûlant et la digestion facile, donnez mentalement une action de grâces à ceux auxquels vous devez ces agréments, car le plus simple menu est le résultat de plusieurs siècles de recherches et de découvertes, et il a fallu que ces grands hommes, dont le nom est à peine connu, s'ingénierent, combinent, travaillent, expérimentent et succombent à la peine, pour que votre sole soit bien frite et votre côtelette cuite à point. G. LENOTRE.

faut que le sirop soit bien bouillant. Ayez un ananas en boîte, d'une demi-livre environ. Râpez finement cet ananas, couvrez-le du sirop bouillant, ajoutez-y un peu de vanille, recouvrez le récipient et laissez reposer. Après quelques heures, passez au fin tamis en appuyant fortement, faites glisser, et ajoutez peu à peu avant de servir, et en travaillant longuement à la spatule, afin d'obtenir une composition un peu crémeuse, une cuillerée de kirsch, une cuillerée de cognac, un grand verre de champagne. L'extrême délicatesse de goût du sorbet obtiendra soyez-en sûres, les suffrages de tous vos convives. Terminons par un petit conseil qui plaira à bien des ménagères pour glacer les chemises d'hommes et leur donner ce beau vernis si recherché. Il existe un procédé très simple pour glacer les chemises et les faux-cols. On fait bouillir un litre d'eau qu'on laisse ensuite refroidir un peu, et on a soin d'ajouter 165 gr. de glycérine pure; 85 gr. de gomme arabique blanche pulvérisée; 65 gr. de blanc de baleine. Ensuite on dissout le tout à feu doux, en remuant avec une cuiller de bois. On le passe à la passoire fine et le tout est mis en pots. Ajouter 4 cuillerées à soupe de ce mélange par litre d'eau amoniacale lorsque l'on fait de l'amidon cuit. Pas difficile comme je vous le disais mes chères nièces, et vous pouvez toutes essayer, vous deviendrez j'en suis persuadée de gentilles et d'habiles petites repasseuses. TANTE ROSALIE. La maison de Lola Montès. On voyait naguère, à Munich, dans la Barenstrasse, une maison agréable, mais modeste, ornée au premier étage d'un balcon courant devant cinq fenêtres, au rez-de-chaussée un vestibule à jour laissant apercevoir la verdure d'un jardin. C'est là, près de l'obélisque de bronze de la Carolineplatz, non loin des Propylées, que le roi Louis Ier avait discrètement logé la danseuse Lola Montès, devenue par sa protection comtesse de Lansfeld. La demeure n'affichait point de luxe des folies que les princes amoureux, au siècle précédent, offraient à leurs maîtresses; mais l'intérieur était richement meublé des dépouilles des palais royaux. Un grand vieux poêle de falence verte, décoré de figures en relief, venait assurément de quelque chambre de la résidence; la salle de bain, avec ses peintures pompeuses, représentant des perspectives architecturales, des amours des enfants, des naïades, était la merveille du logis; nul doute qu'elle ne fussent l'œuvre d'un bon élève de Schwind. Cette maison historique vient d'être démolie. Avec elle disparaît le dernier souvenir direct de la célèbre Espagnole qui, après avoir brillé à l'Opéra de Paris, tint de la main gauche, pendant de longues années, le sceptre de Bavière. Il ne reste plus à Munich, pour rappeler son règne, que la lithographie, autrefois populaire, qui la montre fuyant en voiture, escortée par des militaires coiffés du casque à chenille et portant le sabre au clair, Louis Ier, fidèle à son amour, avait dû abdiquer devant la pudeur indignée des chastes Bavaroises; mais le sacrifice parut insuffisant, et c'est seulement quand la danseuse eut passé la frontière que la morale commença à se sentir vengée. Prix de détail. Mlle Heilbronner, la diva de l'Opéra-Comique, a obtenu 7,000 francs de dommages-intérêts pour "diminution plastique", ayant conservé, à la suite d'un accident de voiture, une cicatrice sous l'œil droit. A New-York, depuis quelques mois, une compagnie d'assurances a consenti à assurer les jeunes actrices américaines contre les détériorations physiques (entières ou partielles) qu'elles pourraient subir par une accidentelle disgrâce et qui compromettent, d'une certaine manière, l'exercice de leur profession. Quelques-unes de ces aimables jeunes femmes ont déjà été indemnisées: Mlle Amélie Bidow et Mlle Kirwann 1,200 et 20,000 francs respectivement pour la perte de leurs cheveux (Mlle Kirwann les portait sans doute plus beaux que Mlle Bidow); Mlle Florence Elder, 15,000 francs pour une cicatrice au bras. Mlle Andrae, elle toucha 10,000 francs pour la disparition d'un

LA MODE A la Mer "L'Art et la Mode." Enfin enfin! Après l'avoir si longtemps attendu, le beau temps nous est revenu! On l'attendait si peu que rien n'était prêt et que ce fut un bel assaut chez les couturières pour avoir, vite, vite, des robes légères, des robes de soleil! Il fallait partir au plus tôt pour fuir la chaleur... et dans beaucoup de maisons, ce fut une agitation cocasse, qui gagnait de proche en proche, une sorte de maladie que j'appellerai volontiers la bougeotte! Essayages, courses innombrables, achats précipités, on allait, on venait, personne ne tenait plus en place, et c'était, pour les gens qui restaient, le plus réjouissant spectacle du monde! Et puis, où irait-on? Grave discussion à laquelle chacun prenait part avec plus ou moins de bonnes raisons à faire valoir son coin préféré. Bébé, lui, voulait la mer pour pouvoir jouer au sable, faire de grands trous où il amènerait l'eau et où pourraient flotter ses bateaux. Mais surtout il rêvait de faire de grands châteaux forts, avec ponts, fossés, remparts, que l'on inonderait ou assècherait selon que l'ami ou l'ennemi serait dans la place. Aussi, autant pour contenter Bébé que pour respirer un peu de brise fraîche, on s'est décidé à partir pour Trouville, où, sur le sable doré, le futur ingénieur prend des bains de soleil, sous l'œil attendri de sa maman... ravie. Nous voilà donc sur la reine des plages normandes. Les multiples villas sont toutes débordantes de girandoles fleuries, tandis que, sur le sable, les tentes aux différentes couleurs semblent de grandes fleurs épanouies au bord de l'eau comme des néphars géants. Ici, Bébé s'amuse et règne en maître. A se rouler tout le long du jour dans le sable tiède, ses petites jambes ont bruni et il les montre, fier de ressembler... à un Arabe! Pour lui permettre de s'amuser sans contrainte, maman a eu le bon esprit de l'habiller, comme tous les enfants, filles et garçons, devraient être au bord de la mer, c'est-à-dire un simple chandail de jersey "vert cru", avec revers et col blancs, et une jupe en jersey de lainage blanc, avec comme coiffure un bonnet de coton à gland. Bien entendu, les couleurs peuvent varier à l'infini, mais ce que je préconise, c'est le côté pratique du jersey: cela se lave comme un mouchoir de poche, et les enfants sont toujours certains de ne jamais attraper froid. Toujours pour les jeux de plage et la pêche aux crevettes, voici une adorable robe d'un entretien facile et plus légère que le premier croquis. C'est une robe de crêpe brykbyrk, toute droite, dont la jupe est simplement ornée d'un jour. Le corsage, avec petite poche brodée de côté, se termine à la taille par un petit volant plissé très amusant et très... bonne femme. Le col et la cravate sont en toile de soie verte, de même que le petit chapeau mou. Notre troisième croquis peut indifféremment servir comme robe de plage et de tennis. Lorsque la fillette troquera la pelle contre la bécane, elle mettra des chaussettes et des souliers de toile. Cette robe est en toile rose, boutonnée très joliment en biais, avec col, boutons et dépassants blancs. La ceinture est de cuir blanc. Comme coiffure, au tennis, il ne peut être question de grand chapeau, le bonnichon de tricot qu'il fait frais, le panama, ou de tissu piqué, sont les seuls agréables à porter, parce qu'ils abritent suffisamment du soleil et tiennent bien sur la tête. Notre fillette en porte un en toile rose piquée, écaillable à souhait; on ne saurait rêver un plus charmant ensemble. Elle est en flanelle rouge, ceinturée de cuir blanc avec, au col et aux manches, une broderie blanche très élégante. Sa grande originalité consiste dans la façon de la jupe qui est fendue à la façon des jupes cyclistes. Un ruban passé dans, l'ourlet permet d'en resserrer le bas, qui forme alors une jupe bouffante. C'est bien la plus pratique par excellence pour servir en toutes



Voilà deux robes, Mesdames, que je vous engage fortement à faire pour vos fillettes. Jean-Bart en paille encadrerait à merveille ses boucles blondes. Vous le voyez, amies locataires, pour la mer, il faut emporter un bagage assez compliqué, où les robes très simples voisinent avec les toilettes plus habillées, allant du fin linon endentillé aux lainages épais, afin de n'être pris au dépourvu ni par le chaud, ni par le froid, par le soleil ou la pluie.

Ces mots magiques ont procuré autant d'agitation aux mamans qu'aux enfants... chacun voulant se montrer fier de son poupon, préparait depuis deux jours la robe à mettre! Il s'agit, en effet, d'être élégant sans avoir trop chaud. Je dis élégant, car, pour les petits garçons, le costume habillé ne varie guère qu'entre le marin de serge blanche ou le Lawrence de taffetas. Voici donc une charmante robe de petite fille, en ombrah blanc, garnie de crêpon à fleurettes, disposé en festons au bas de la jupe. Le boléro, alourdi de passementerie en coton blanc, est vague, avec col en ombrah. On fait énormément de boléros



robes supplémentaires. Les robes d'enfants sont si faciles à tailler, avec leurs formes invariablement droites et leur manque complet de pinces! Le grand chic de ces toilettes réside surtout dans les garnitures, mais comme toutes les mamans travaillent ainsi que fées, surtout lorsqu'il s'agit d'habiller leurs chers petits, je suis bien certaine que les retardataires seront aussi bien habillés que les autres... ELLSAY.

Importantes découvertes archéologiques. Correspondance Spéciale de l'Abbeille Nîmes.—Une très importante découverte archéologique vient d'être faite par le Colonel de Poillevin, à Valbonne. Un menhir en grès de 2 mètres 30 de haut, orné de cinq têtes humaines, un autel votif ainsi qu'un fragment d'inscription ont été mis à jour après des recherches actives et laborieuses. Ces trouvailles archéologiques vont permettre aux savants d'établir certains points de l'histoire des ancêtres, de leurs vie et de leurs habitudes dans nos contrées méridionales, où les données scientifiques sont peu sûres et peu nombreuses dans certaines régions de notre sol.

LES PROPOS DE TANTE ROSALIE

Canapés d'Anchois. — Crème Bachique. — Sorbet Glacé à l'Ananas. — Pour Glacer les Chemises d'Hommes.

Les hors d'œuvre sont particulièrement bien accueillis en été; ils excitent l'appétit et ne rebutent pas l'estomac comme les sauces pendant la chaleur. Les maitresses de maisons s'ingénierent donc pour les varier. Voici des canapés d'anchois qui sont parfaits et faciles à faire. Tailler dans un pain de mie rassis des tranches d'un demi-centimètre d'épaisseur. Après en avoir détaché la croûte, on partage ces tranches en rectangles d'environ 3 centimètres de largeur sur 2 de longueur. On fait alors frire ces canapés au beurre clarifié que l'on laisse refroidir, puis que l'on enduit sur un côté avec une couche de beurre d'anchois préparé en pilant avec un poids égal de beurre des filets d'anchois désalés, épluchés et parés. Le tout passé au travers d'un tamis fin. On termine ces canapés en plaçant en diagonale sur la couche de beurre d'anchois deux filets d'anchois épluchés et parés.

Qu'est-ce qu'une crème bachique et comment se prépare-t-elle? me demande une jeune nièce. La crème bachique fort appréciée par les messieurs est une crème au vin blanc facile à faire du reste, ainsi que vous allez le voir. Versez dans une casserole un demi-litre de bon vin blanc, du sucre, du zeste de citron, ou de la cannelle, faites bouillir. Cassez 7 ou 8 œufs dont vous prenez les jaunes et les tournez avec une cuiller jusqu'à ce qu'ils soient bien liés ensemble. Liez les aussi avec le vin que vous y versez peu à peu, passez au tamis et versez dans les pots pour prendre au bain-marie, feu dessus et dessous. On sert très froid.

Encore une recette réclamée que celle du sorbet à l'ananas. Je comprends en effet mes chères petites, que vous ayez plaisir à rechercher les entremets frais par la chaleur sénégalienne qui s'est abattue brusquement sur nous. Le sorbet est toujours délicieux lorsqu'il est bien préparé et celui à l'ananas est une merveille. Pour celles qui possèdent une machine à glacer, d'un usage si facile, voici la manière de confectionner ce sorbet. Pour les autres, elles devront se contenter en observant la même recette, d'une simple crème refroidie. Pour cela elles mettront le bol de crème à la cave, dans un récipient contenant de la glace ordinaire à laquelle elles ajouteront une grosse poignée de sel de cuisine mélangé d'un dixième de salpêtre.

Préparez un sirop de sucre à 220, 1-4 de litre, mais il