

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 recouvrant un petit pain doré, le couvert 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'anctres 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 tout à fait modernes et si peu de nous attirant que nous n'y prions aucune attention. Pour 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.

Détailons un peu. — Le pain? C'est un très récente conquête de l'industrie. Celui que mangent nos pères était roux, sec, plein d'avoine et d'orge; le fameux pain de Gonesse, si vanté au dix-huitième siècle, n'arrivait à Paris que deux fois par semaine, et les gourmets s'en désolèrent, tout en s'y assant les dents. Le "croissant", l'admirable croissant d'un sou de la mi-huitième, doré, feuilleté, croustillant et tendre à la fois, aurait été pour Louis XIV une révélation de délices inconnues. — Le beurre? Les régions entières n'en goûtaient jamais: le Midi, par exemple, ou s'est peuplée, et pour cause, la cuisine à l'huile. Les favoris ne connaissent que le beurre rance ou sale. Ce sont les danois qui ont enseigné à nos fabricants bretons et normands l'art de confectionner cette base de toute cuisine qui se respecte.

La viande? Que pouvaient être ces bêtes pâturant au hasard, dans les jachères, dans les forêts d'arbres? Le troupeau moderne est l'œuvre d'agriculteurs anglais et hollandais qui, à la fin du dix-huitième siècle, commencèrent à sélectionner habilement les animaux de boucherie et à obtenir des sujets donnant le maximum de viande et le minimum d'os. Un bœuf gras, jadis, était une si rare merveille que lorsqu'on en tenait un, on le promenait en triomphe dans Paris: de nos jours, il en arrive quotidiennement, aux abattoirs, huit cents, qui tous auraient, à ce point, mérité ce suprême honneur. — Le poisson? Celui de mer était si rare, au dix-septième siècle, qu'à l'époque du carême, le grand Condé tirait un revenu de plus de cent mille livres du poisson pêché dans son lac d'Enghien; imaginez-vous le fumet de ces carpes et de ces anguilles sorties de la boue sulfureuse? A part cela, rien que du maquereau et du hareng dans la saumure. A présent, les domestiques de bonne maison, en Angleterre, stipulent qu'on ne leur fera pas manger du saumon plus de trois fois par semaine, et chez nous, la carte du plus modeste restaurant présente de la sole, de la raie, de la langouste, du merlan, des moules dans la saison, du rouget, du turbot... toutes choses qui, avant les transports rapides, étaient réservées, comme curiosités, aux tables royales. — Les légumes? On n'avait, comme fashionable, que le pois, la chicou et la fève, trop délaissées; le haricot, l'asperge et le melon comptent à peine quatre siècles d'acclimatation; l'aubergine, le salafis et le chou-fleur ont cent ans de moins; le petit pois date de Louis XIV et le dix-huitième siècle a conquis la betterave, la tomate et la pomme de terre. — Le sel coûtait trois francs les deux livres; le sucre, dix francs; on l'achetait, comme denrée précieuse, chez les apothicaires; la livre de safran se payait cent francs et, si l'on mangeait une salade, on n'y pouvait mettre de l'huile, car, avant sa culture régulière, sa raffinement de l'époque se faisaient servir soigneusement, l'huile d'olive était immanquable; elle servait à garnir les lampes. — Le

Le vin. — Le vin, nous le savons, n'est pas un produit de la France; c'est un produit du monde entier, et la France a été une des dernières à le découvrir. C'est en Italie qu'il a été cultivé pour la première fois, et c'est de là qu'il est venu en France, par le commerce et par l'émigration.

Le fromage. — Le fromage est un produit de la France, et c'est en France qu'il a été inventé. C'est en France qu'il a été perfectionné, et c'est de France qu'il est venu dans le reste du monde.

Le pain. — Le pain est un produit de la France, et c'est en France qu'il a été inventé. C'est en France qu'il a été perfectionné, et c'est de France qu'il est venu dans le reste du monde.

Le beurre. — Le beurre est un produit de la France, et c'est en France qu'il a été inventé. C'est en France qu'il a été perfectionné, et c'est de France qu'il est venu dans le reste du monde.

Le poisson. — Le poisson est un produit de la France, et c'est en France qu'il a été inventé. C'est en France qu'il a été perfectionné, et c'est de France qu'il est venu dans le reste du monde.

Le sucre. — Le sucre est un produit de la France, et c'est en France qu'il a été inventé. C'est en France qu'il a été perfectionné, et c'est de France qu'il est venu dans le reste du monde.

Le sel. — Le sel est un produit de la France, et c'est en France qu'il a été inventé. C'est en France qu'il a été perfectionné, et c'est de France qu'il est venu dans le reste du monde.

Le vin. — Le vin est un produit de la France, et c'est en France qu'il a été inventé. C'est en France qu'il a été perfectionné, et c'est de France qu'il est venu dans le reste du monde.

Le fromage. — Le fromage est un produit de la France, et c'est en France qu'il a été inventé. C'est en France qu'il a été perfectionné, et c'est de France qu'il est venu dans le reste du monde.

Le pain. — Le pain est un produit de la France, et c'est en France qu'il a été inventé. C'est en France qu'il a été perfectionné, et c'est de France qu'il est venu dans le reste du monde.

Le beurre. — Le beurre est un produit de la France, et c'est en France qu'il a été inventé. C'est en France qu'il a été perfectionné, et c'est de France qu'il est venu dans le reste du monde.

LA MODE

A la Mer

"L'Art et la Mode."

Enfin enfin! Après l'attente, 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? Grande 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 asséchait 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, ou, 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 néphélars géants.

Ici, Bébé s'amuse et régit 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 un adorable robe d'un entretien facile et plus légère que le premier croquis. C'est une robe de crêpe brykryk, 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 sole verte, de même que le petit chapeau mou.

Voilà deux robes, Mesdames, que je vous engage fortement à faire pour vos fillettes.

Cependant, il est cinq heures; à la porte du Casino, de grandes affiches rouges et bleues devant lesquelles stationnent, depuis deux jours, tous les petits baigneurs, annoncent que dans la grande salle des fêtes à lieu le bal d'enfants le premier de la

pluie. Il conviendra aussi d'emporter quelques bons manteaux en golfine ou en rainine (velours à grosses côtes) très suffisamment chauds pour l'été et plus légers que les velours anglais. Très pratiques et très solides, ces étoffes sont tout indiquées pour les mamans également, qui en font des mantoux, soit des robes tailleur.

Ainsi, mamans coquettes, voici des idées pour habiller vos filles. Si celles d'entre vous qui sont parties n'ont pas emporté une garde-robe suffisamment complète, elles pourront, avec les explications et en s'aidant des dessins contenus dans cet article, exécuter elles-mêmes quelques

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 les 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...

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 fouilles et laborieuses recherches.

Ces trouvailles archéologiques vont permettre aux savants d'établir certains points de l'histoire des ancêtres, de leurs vies et de leurs habitudes dans nos contrées méridionales, où les données scientifiques sont peu sûres et peu nombreuses dans certaines régions de notre sol.

Jean-Bart en paille encadrerait à merveille ses boucles blondes.

Vous le voyez, amies locutrices, 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



LES PROPOS DE TANTE ROSALIE

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

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.

Qu'est-ce qu'une crème bachique et comment se prépare-t-elle? me demande une jeune nièce.

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.

TANTE ROSALIE.

La maison de Lola Montès

On voyait naguère, à Munich, dans la Barenstrasse, une maison agréablement modeste, ornée au premier étage d'un balcon courtant devant cinq fenêtres, au rez-de-chausée une vestibule à jour laissant apercevoir la verdure d'un jardin.

On terminait ces canapés en plaçant en diagonale sur la couche de beurre d'anchois deux filets d'anchois aplatis et parés.

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 compromettraient, d'une certaine manière, l'exercice de leur profession.

