

la Jamaïque. — A la bonne heure! Et quand? — est-elle? — A Londres. — Qu'on prenne la poste; qu'on aille la chercher. • On prend la poste qu'on s'apprête à monter en carrosse pour savoir comment on l'apprêtera; on pratique autant de paroles qu'il en faudrait pour former une encyclopédie. Enfin la tortue est servie; c'est un plat qui revient à un millier d'écus; sept ou huit gourmés s'en gorgent; et tandis qu'ils boivent le vin de la Romagne, ils examinent ce qu'il faut à un paysan pour vivre. Ils décident que trois sous par jour lui suffisent; on accorde dix-sept sous aux bourgeois des villes. Monseigneur et ses adhérents ont décidé qu'un d'écus était un vrai superflu. A l'époque où Mercier écrivait, on avait trouvé depuis peu qu'il était ignoble de mâcher comme le vulgaire. • En conséquence, on met tout en bouillies et en consommés. Une duchesse vous avale un aloyau réduit en gelée et ne veut point travailler comme une harrenière après un morceau de viande. Il ne lui faut que des jus qui soient promptement dans son estomac sans l'effort ni le génie de la mastication. La viande de boucherie n'était déjà bonne que pour le peuple; la volaille commence à devenir rotte; il faut des plats qui n'aient ni le nom ni l'apparence de ce qu'on mange; et si l'œil n'est pas surpris d'abord, l'appétit n'est plus suffisamment excitée. Nos cuisiniers s'exercent donc à faire changer de figure à tout ce qu'ils présentent. Dans la semaine sainte, il y a un repas chez le roi, où l'on imite avec des légumes tous les poissons que l'Océan fournit. On donne à ces légumes le goût de ces mêmes poissons que l'on imite. Les cuisiniers de France pouvaient s'enlever leurs matresses, duchesses et marquises leurs amants, mais s'enlever un cuisinier était un tour affreux que l'on ne se pardonnait point à la cour ni ailleurs.

Si Louis XV était gourmé, qui l'entourerait ne l'étaient pas moins. Le maréchal de Richelieu eut l'honneur de baptiser les mahonnaises ou mayonnaises, et d'attacher son nom à une sauce de tomates qui font venir l'eau à la bouche des gâtés; en même temps, la riante et inépuisable imagination de la Pompadour créait les filets de volaille à la Bellevue, les palais de bœuf à la Pompadour et les tendrons d'agneau au soleil. Ces inventions, si fait en croire M. Charles Monselet, à qui nous empruntons ces détails, ne sont pas les seules dont nous soyons redevables au beau sexe : les cailloux à la Mirepoix, les charcuteries à la Maroussell, les poulets à la Villeroi, trahissent le goût exercé de trois grandes dames qui ne sacrifiaient pas exclusivement, celles-là, les soins de l'office à ceux du boudoir. Le blason des Montmorency évoque le souvenir des excellentes poulardes aux cerises, qui survivront à tous les régimes. Hélas! Louis XVI ne se piquait point de délicatesse dans le choix de ses aliments, et les grosses pièces de bœuf ne suffisaient à son robuste appétit, devant lequel les raffinements de la science étaient superflus. Mais les grands seigneurs et les financiers tenaient bon, et la tradition ne pouvait déprimer en leurs mains. Les ducs de la Vallée, de Choiseul, de Guéméné, aussi fameux par les carres de veau qu'il imagina que par sa banquerote de 26 millions, le marquis de Brancas, le comte de Fless, conservèrent le mieux qu'ils purent le feu sacré de la cuisine. Le duc de Choiseul, le comte de Guéméné, le comte d'Artois, qui trouva une façon nouvelle de servir le prince de Condé, et le prince de Condé, auteur d'un savoureux potage qui demande à être traité avec tant d'égards. Quant aux fermiers généraux, chez qui la nappe était toujours nœue, ils ont un côté vraiment inattaquable, celui de la bouche. Bourret, Beaumont, Berget, que de choses vous sont dus!

La Révolution, en fermant les hôtels des grands seigneurs, fut peu favorable au développement de l'art culinaire. L'austérité républicaine n'avait que faire de ces mille et une inventions ruineuses sans lesquelles gens de cour, gens de finance et gens d'église ne pouvaient vivre. Aussi est-il curieux de voir par quel mot écrasant on se servait de nos dérivés de Grimod de La Reynière, juge celtique époque néfaste dans les annales de la haute cuisine : « Il est de fait qu, pendant les années désastreuses de la Révolution, il n'est pas arrivé un seul bœuf turbot à la halle. » Mot caractéristique et qui fait bien voir ce qu'il peut entrer de patriotisme dans le ventre ou dans la tête d'un gourmand. Pas un seul bœuf turbot! La Révolution est jugée. Ce Grimod de La Reynière fut, lui, un vrai gourmand. Tout le XVIII^e siècle s'est assis à la table des La Reynière, mieux fournie que celle de Scarron, et l'on peut dire que La Reynière est incontestablement le premier de nos dérivés de Grimod. Nous disons La Reynière III, car, en effet, trois hommes de ce nom ont apparu dans les fastes de la bombance : le grand-père, qui mourut, la serviette en cou, suffoqué par un pâté de foie gras, en 1754; le père, de qui on se souvient à dit : « On le mange, on ne le digère pas; » enfin le fils, qui a exercé par sa plume et par son estomac une influence considérable sur la gastronomie, qui a sauvé la cuisine française de l'indifférence de la Révolution et relevé l'aute de Comus sur les débris des agapes jacobines. Le Consulat et l'Empire permirent à ce dernier de se montrer à la hauteur de sa mission, qu'il prenait d'ail-

leurs fort à la lettre, car onques ne vit-on en France plus déterminé mangeur et artiste en mangeaille. Il a laissé des ouvrages qui font autorité : *L'Amanach des gourmés, servent de guide dans les moyens de faire grande table* (1803-1812, 8 vol. in-18, avec figures), écrit plein de délicatesse et d'esprit; le *Manuel des amphitryons, contenant un traité de la dissection des viandes à table, la nomenclature des menus les plus nouveaux de chaque saison, et les éléments de la politesse gourmande* (1808, 1 vol. in-80, avec figures); le *Journal des gourmés et des belles*, que les amateurs essaient très-haut et qui contient, sous une forme très-piquante de dialogues, l'histoire de la cuisine depuis les temps les plus reculés. A côté de Grimod de La Reynière, Brillat-Savarin n'est, au dire de M. Charles Monselet, qu'un buveur d'eau de Seltz, un petit-maitre qui se préoccupe autant de faire briller son esprit que son appétit. Pourquoi cela? « C'est que l'auteur ingénieusement de la *Physiologie du goût*, avec ses précieuses et ses raffinements, ses mièvreries et ses délicatesses, ouvre la série moderne des tempéraments blâmes; tandis que l'auteur de *L'Amanach des gourmés*, au contraire, ferme celle des tempéraments robustes. » Brillat-Savarin est un homme de bien, qui, les jours d'audience, incommoat tous ses collègues par l'odeur du gibier qu'il apportait dans ses poches pour le faire faucher, n'en a pas moins, dans son livre moi-même, écrit, moitié plaisant, moitié sérieux, un beau coup d'esprit l'art de jouir des plaisirs de la table.

Parmi ceux qui ont ouvert les battants du XIX^e siècle et crié les premiers : « Le dîner est servi! » nous devons citer le marquis de Cambacérès; d'Aigreulle, ancien procureur général de la cour des aides de Montpellier, un oracle en matière de dégustation; Joseph Roussin, inspecteur avant de toutes les combinaisons alimentaires; le comte de Cussy, un raffiné; le docteur Gastaldi, mort des suites d'une indigestion à la table de Mgr de Belloy, archevêque de Paris et gourmé en chef lui-même; le marquis de Villeneuve, journaliste de Saint-Méard, fondateur et président de la Société des gobe-mouches, une de ces sociétés faneuses où l'on mettrait bravement en pratique cet axiome de Brillat-Savarin : « La découverte d'un mets nouveau est plus précieuse pour l'univers que la découverte d'une étoile. » Il faut nommer ensuite : la Société du Gigot, de Cœen; les réunions du Caveau; les soupers de Momus; les dîners du Vendôme; la Société Epicurienne, sans le nom de Rochelle de Cancale. Nous ne pouvons oublier l'auteur Camerani, inventeur du potage auquel on donna son nom, et dont la composition, dirigée avec la plus stricte économie, revenait encore à plus de 120 fr. A côté de tous ces noms viennent se ranger les cuisiniers voués au service du public dans de magnifiques restaurants restés célèbres : Meot et Beauvilliers étaient les plus renommés; avec Naudet, Archambaud, Borel, Lasné, Robert, Vennat, Boucher, Viard, Lagupière. L'école qu'ils ont formée a admis le principe général de renvoyer au propriétaire de chaque jour les menus d'après les produits de la saison, plutôt que de supplier par adresse à ce que le marché ne peut donner. Mais au-dessus d'eux rayonne, comme un astre au ciel de la cuisine, le fameux, immortel Carême, d'abord maître d'hôtel du prince de Talleyrand, avec lequel il rompit pour des raisons politiques, passa ensuite au service du prince régent d'Angleterre, qu'il quitta parce que George IV ne comprit pas ses recherches culinaires; de l'empereur de Russie Alexandre I^{er}, dans l'empire duquel il faisait tout froid; du prince Bagration, fin connaisseur, mais gastralgique; du prince de Wurtemberg, un amateur vulgaire; enfin de lord Steward, qui n'était qu'un gloton et qui mourut étranglé par un os. Ce fut dans les offices de M. de Rothschild que Carême inventa et exécuta ses plus admirables chefs-d'œuvre, « heureux d'avoir enfin trouvé un Mécène qui sut comprendre ce qu'il y a de difficultés à vaincre et de merveilles à créer dans le service d'une grande table. » On sait que la cuisine se mêle toujours un peu à la politique, et qu'il n'y a jamais de grand événement sans grand dîner. L'Empire l'avait compris, et Napoléon voulait que tous les grands fonctionnaires offrirent des dîners : être gourmand et savoir être bon, c'était une considération. Or Carême fut prié de déployer son art aux congrès d'Aix-la-Chapelle, de Laysbach et de Vérone. C'est encore lui qui exécuta, en 1814, l'immense dîner offert dans la plaine des Vertus aux trois coalisés contre la France. Carême était un savant en son art; il passa des années à étudier l'ancienne cuisine romaine, et il conclut que les mets servis sur les tables de Lucullus, de Pompée et de César, étaient fioncèrement mauvais et atrociement lourds. Ses principaux ouvrages sont : le *Pâtissier pittoresque*; le *Maitre d'hôtel français*; l'*Art de la cuisine au XIX^e siècle*; *Parallèle de la cuisine ancienne et moderne*. Carême était l'ami du fameux Villeroi, beaucoup moins connu comme cuisinier de Mirabeau que par son esprit et ses aventures. Villeroi offre un précieux exemple de ce que peut l'art culinaire. Tombé dans les Indes au milieu d'une peuplade sauvage d'instinct gourmé, il fit de telles sauces et de tels ragouts que d'enthousiasme on le proclama roi. Pendant plusieurs années, la poêle à la main, la con-

ronne sur la tête, il fit marcher de front ses deux métiers de cuisinier et de roi. En mourant, il légua à ses sujets, les Mimassac, la précieuse recette de l'omelette au lard. C'est fait d'un bon genre. Parmi les cuisiniers qui se sont encore distingués dans notre siècle, nous citerons : Delaunay, Jay, Lagaç, Richard, Laiter, Philippe, Véry, Vélour, Chevêl, et ces trois enfants de la Durance, les *Frères promeneurs*, arrivés à Paris sans autre fortune que le secret des brandades de mouton, dont ils ont fini par rendre tributaire toute l'Europe civilisée, de l'embouchure du Tage aux bords de la Newa.

On ne peut douter que, comme Carême l'a prouvé, la cuisine des modernes ne soit supérieure à celle des anciens, dont on a pourtant raconté tant de merveilles. Que de ressources nous possédons, que de délicatesses et de raffinements autrefois ignorés! Dîsons en premier lieu, que si chaque peuple a ses mets nationaux, l'Angleterre son rosbif, son bifeck et son pudding, l'Allemagne sa choucroute, la Russie son caviar, l'Espagne son olla-podrida, l'Italie sa minestrone, le macaroni, la Turquie son pilau, la Chine ses nids d'hirondelles, les Français, par la délicatesse et l'excellence de leurs préparations, par la richesse et la multiplicité de leurs procédés ingénieux, sont aujourd'hui les maîtres de l'art culinaire.

Hélas! un danger, un grave danger est né de ce progrès : la médecine, la chimie elle-même ont tenté d'enrichir la cuisine et de la transformer en laboratoire. Espérons que le bon vouloir ni travailler pour rien, ni s'enrichir aux dépens des classes pauvres, retire des bénéfices de cette exploitation l'intérêt de son argent, et distribue le reste aux établissements de charité. Ainsi conçus, de pareils établissements semblent faits pour durer longtemps.

— Arihim. *Problème du chef de cuisine*. Ce problème est un divertissement arithmétique, qui, sous des formes diverses, a été souvent reproduit, et qui est déjà vieux, puisqu'il est cité mention dans les annales du XIII^e siècle. Le voici : Un chef de cuisine a sous ses ordres un certain nombre de marmittes, et il veut partager entre eux, conformément au rituel de l'ancien, sa provision d'œufs, aux conditions suivantes : le premier des marmittes reçoit la moitié de la provision, plus un demi-œuf; le second, la moitié de ce qui reste, plus un demi-œuf, et ainsi de suite, jusqu'à épuisement. De combien d'œufs la provision devait-elle se composer, pour que cette distribution ait pu se faire sans qu'il fût besoin de casser aucun œuf? Ce problème répond à une des propriétés du nombre 2. Etant donné un nombre impair, on peut, en ce nombre, par exemple 4, 8, 16, 32, 64, 128, etc., chacun de ces nombres diminue de l'unité est tel, que sa moitié augmentée d'une demie est toujours un nombre entier. Ainsi nous supposons que le nombre des marmittes est de 10, ce qui est la huitième puissance de 2 diminuée de l'unité; le chef donne au premier marmite la moitié de ce nombre, c'est-à-dire 127 + 1/2, ce qui fait 128, septième puissance de 2. Reste 127, dont il donne au second marmite la moitié ou 63 + 1/2 + 1/2, ce qui fait 64, sixième puissance de 2, etc. On voit que le nombre cherche est une puissance de 2, et que le nombre de marmittes est toujours, diminué de l'unité, de ce nombre. Les tons étant donné, rien ne serait plus facile que de mettre le problème en équation.

— Archit. Les peuples primitifs faisaient cuire leurs aliments en plein air. Lorsque la civilisation eut amené des habitudes de dîner et de confort, les cuisines devinrent des dépendances plus ou moins importantes des habitations. Les fouilles faites à Pompéi ne nous ont pas fait connaître d'une manière précise ce qu'étaient les cuisines chez les Romains. Servius tire l'une des étymologies du mot *atrium* de ce que cette pièce était noyée par la fumée (*quod atrum erat ex fumis*), d'où l'on a conclu que la cuisine était jointe à l'atrium. Quelques érudits, toutefois, pensent qu'elle était disposée dans un bâtiment spécial, au moins dans les habitations des riches.

Au moyen âge, les cuisines des communautés religieuses furent, en général, des constructions d'une certaine importance. Le plan de la célèbre abbaye de Saint-Gall, exécuté vers l'an 820, nous fournit à cet égard de précieux renseignements; plusieurs cuisines y sont figurées; celle des moines, qui était la cuisine, élevée à la dignité d'art, ne saurait être populaire. Et pourtant, le besoin de manger, et partant celui d'apprendre les arts, ne peut être tout indépendant de la fortune. L'appétit, les richesses et le savoir, c'est chose facile et qui n'est nécessaire ou possible d'acheter. Aussi, en tous pays, si s'est creusé nombre d'établissements qui ont cherché à résoudre le difficile problème de la table. L'une est celle de l'Inflammer, qui paraît avoir été à bon marché, et qui ont dû leur existence, soit à l'esprit coopératif, soit à la spéculation. C'est ainsi qu'on a vu naitre les *refectoirs populaires*, les *fourneaux épicuriens*, les *ménages économiques*, les *épicerie mutuelles et véritiques*, et une foule d'autres établissements, dont le nom varie, mais dont le but est toujours le même. Une des plus

remarquables institutions de ce genre, ce sont les *cuisines économiques* de Glasgow, qui comptent un peu nos bouillons Duval, mais à la création desquelles a présidé un esprit bien plus démocratique.

Ces établissements, au nombre de vingt-cinq, sont répartis dans les divers quartiers de la ville, et tous organisés sur le même modèle. Ils peuvent contenir, en général, 400 consommateurs à la fois. On y monte par un large escalier, et sur le palier on échange contre un jeton en bronze l'argent qu'on veut dépenser, et qui est accepté à partir d'un sou. Le premier étage est réservé aux femmes et aux filles; les deux autres contiennent les hommes. Les tables sont couvertes d'une toile cirée, imitation d'acajou; elles sont entourées de bancs à dossiers, et servent pour huit et dix personnes. Au centre se trouvent des tables où sont exposés les divers produits, que si chaque peuple a ses mets nationaux, l'Angleterre son rosbif, son bifeck et son pudding, l'Allemagne sa choucroute, la Russie son caviar, l'Espagne son olla-podrida, l'Italie sa minestrone, la Turquie son pilau, la Chine ses nids d'hirondelles, les Français, par la délicatesse et l'excellence de leurs préparations, par la richesse et la multiplicité de leurs procédés ingénieux, sont aujourd'hui les maîtres de l'art culinaire.

Helas! un danger, un grave danger est né de ce progrès : la médecine, la chimie elle-même ont tenté d'enrichir la cuisine et de la transformer en laboratoire. Espérons que le bon vouloir ni travailler pour rien, ni s'enrichir aux dépens des classes pauvres, retire des bénéfices de cette exploitation l'intérêt de son argent, et distribue le reste aux établissements de charité. Ainsi conçus, de pareils établissements semblent faits pour durer longtemps.

— Archit. *Problème du chef de cuisine*. Ce problème est un divertissement arithmétique, qui, sous des formes diverses, a été souvent reproduit, et qui est déjà vieux, puisqu'il est cité mention dans les annales du XIII^e siècle. Le voici : Un chef de cuisine a sous ses ordres un certain nombre de marmittes, et il veut partager entre eux, conformément au rituel de l'ancien, sa provision d'œufs, aux conditions suivantes : le premier des marmittes reçoit la moitié de la provision, plus un demi-œuf; le second, la moitié de ce qui reste, plus un demi-œuf, et ainsi de suite, jusqu'à épuisement. De combien d'œufs la provision devait-elle se composer, pour que cette distribution ait pu se faire sans qu'il fût besoin de casser aucun œuf? Ce problème répond à une des propriétés du nombre 2. Etant donné un nombre impair, on peut, en ce nombre, par exemple 4, 8, 16, 32, 64, 128, etc., chacun de ces nombres diminue de l'unité est tel, que sa moitié augmentée d'une demie est toujours un nombre entier. Ainsi nous supposons que le nombre des marmittes est de 10, ce qui est la huitième puissance de 2 diminuée de l'unité; le chef donne au premier marmite la moitié de ce nombre, c'est-à-dire 127 + 1/2, ce qui fait 128, septième puissance de 2. Reste 127, dont il donne au second marmite la moitié ou 63 + 1/2 + 1/2, ce qui fait 64, sixième puissance de 2, etc. On voit que le nombre cherche est une puissance de 2, et que le nombre de marmittes est toujours, diminué de l'unité, de ce nombre. Les tons étant donné, rien ne serait plus facile que de mettre le problème en équation.

— Archit. Les peuples primitifs faisaient cuire leurs aliments en plein air. Lorsque la civilisation eut amené des habitudes de dîner et de confort, les cuisines devinrent des dépendances plus ou moins importantes des habitations. Les fouilles faites à Pompéi ne nous ont pas fait connaître d'une manière précise ce qu'étaient les cuisines chez les Romains. Servius tire l'une des étymologies du mot *atrium* de ce que cette pièce était noyée par la fumée (*quod atrum erat ex fumis*), d'où l'on a conclu que la cuisine était jointe à l'atrium. Quelques érudits, toutefois, pensent qu'elle était disposée dans un bâtiment spécial, au moins dans les habitations des riches.

Au moyen âge, les cuisines des communautés religieuses furent, en général, des constructions d'une certaine importance. Le plan de la célèbre abbaye de Saint-Gall, exécuté vers l'an 820, nous fournit à cet égard de précieux renseignements; plusieurs cuisines y sont figurées; celle des moines, qui était la cuisine, élevée à la dignité d'art, ne saurait être populaire. Et pourtant, le besoin de manger, et partant celui d'apprendre les arts, ne peut être tout indépendant de la fortune. L'appétit, les richesses et le savoir, c'est chose facile et qui n'est nécessaire ou possible d'acheter. Aussi, en tous pays, si s'est creusé nombre d'établissements qui ont cherché à résoudre le difficile problème de la table. L'une est celle de l'Inflammer, qui paraît avoir été à bon marché, et qui ont dû leur existence, soit à l'esprit coopératif, soit à la spéculation. C'est ainsi qu'on a vu naitre les *refectoirs populaires*, les *fourneaux épicuriens*, les *ménages économiques*, les *épicerie mutuelles et véritiques*, et une foule d'autres établissements, dont le nom varie, mais dont le but est toujours le même. Une des plus

remarquables institutions de ce genre, ce sont les *cuisines économiques* de Glasgow, qui comptent un peu nos bouillons Duval, mais à la création desquelles a présidé un esprit bien plus démocratique.

Ces établissements, au nombre de vingt-cinq, sont répartis dans les divers quartiers de la ville, et tous organisés sur le même modèle. Ils peuvent contenir, en général, 400 consommateurs à la fois. On y monte par un large escalier, et sur le palier on échange contre un jeton en bronze l'argent qu'on veut dépenser, et qui est accepté à partir d'un sou. Le premier étage est réservé aux femmes et aux filles; les deux autres contiennent les hommes. Les tables sont couvertes d'une toile cirée, imitation d'acajou; elles sont entourées de bancs à dossiers, et servent pour huit et dix personnes. Au centre se trouvent des tables où sont exposés les divers produits, que si chaque peuple a ses mets nationaux, l'Angleterre son rosbif, son bifeck et son pudding, l'Allemagne sa choucroute, la Russie son caviar, l'Espagne son olla-podrida, l'Italie sa minestrone, la Turquie son pilau, la Chine ses nids d'hirondelles, les Français, par la délicatesse et l'excellence de leurs préparations, par la richesse et la multiplicité de leurs procédés ingénieux, sont aujourd'hui les maîtres de l'art culinaire.

Helas! un danger, un grave danger est né de ce progrès : la médecine, la chimie elle-même ont tenté d'enrichir la cuisine et de la transformer en laboratoire. Espérons que le bon vouloir ni travailler pour rien, ni s'enrichir aux dépens des classes pauvres, retire des bénéfices de cette exploitation l'intérêt de son argent, et distribue le reste aux établissements de charité. Ainsi conçus, de pareils établissements semblent faits pour durer longtemps.

— Archit. *Problème du chef de cuisine*. Ce problème est un divertissement arithmétique, qui, sous des formes diverses, a été souvent reproduit, et qui est déjà vieux, puisqu'il est cité mention dans les annales du XIII^e siècle. Le voici : Un chef de cuisine a sous ses ordres un certain nombre de marmittes, et il veut partager entre eux, conformément au rituel de l'ancien, sa provision d'œufs, aux conditions suivantes : le premier des marmittes reçoit la moitié de la provision, plus un demi-œuf; le second, la moitié de ce qui reste, plus un demi-œuf, et ainsi de suite, jusqu'à épuisement. De combien d'œufs la provision devait-elle se composer, pour que cette distribution ait pu se faire sans qu'il fût besoin de casser aucun œuf? Ce problème répond à une des propriétés du nombre 2. Etant donné un nombre impair, on peut, en ce nombre, par exemple 4, 8, 16, 32, 64, 128, etc., chacun de ces nombres diminue de l'unité est tel, que sa moitié augmentée d'une demie est toujours un nombre entier. Ainsi nous supposons que le nombre des marmittes est de 10, ce qui est la huitième puissance de 2 diminuée de l'unité; le chef donne au premier marmite la moitié de ce nombre, c'est-à-dire 127 + 1/2, ce qui fait 128, septième puissance de 2. Reste 127, dont il donne au second marmite la moitié ou 63 + 1/2 + 1/2, ce qui fait 64, sixième puissance de 2, etc. On voit que le nombre cherche est une puissance de 2, et que le nombre de marmittes est toujours, diminué de l'unité, de ce nombre. Les tons étant donné, rien ne serait plus facile que de mettre le problème en équation.

— Archit. Les peuples primitifs faisaient cuire leurs aliments en plein air. Lorsque la civilisation eut amené des habitudes de dîner et de confort, les cuisines devinrent des dépendances plus ou moins importantes des habitations. Les fouilles faites à Pompéi ne nous ont pas fait connaître d'une manière précise ce qu'étaient les cuisines chez les Romains. Servius tire l'une des étymologies du mot *atrium* de ce que cette pièce était noyée par la fumée (*quod atrum erat ex fumis*), d'où l'on a conclu que la cuisine était jointe à l'atrium. Quelques érudits, toutefois, pensent qu'elle était disposée dans un bâtiment spécial, au moins dans les habitations des riches.

Au moyen âge, les cuisines des communautés religieuses furent, en général, des constructions d'une certaine importance. Le plan de la célèbre abbaye de Saint-Gall, exécuté vers l'an 820, nous fournit à cet égard de précieux renseignements; plusieurs cuisines y sont figurées; celle des moines, qui était la cuisine, élevée à la dignité d'art, ne saurait être populaire. Et pourtant, le besoin de manger, et partant celui d'apprendre les arts, ne peut être tout indépendant de la fortune. L'appétit, les richesses et le savoir, c'est chose facile et qui n'est nécessaire ou possible d'acheter. Aussi, en tous pays, si s'est creusé nombre d'établissements qui ont cherché à résoudre le difficile problème de la table. L'une est celle de l'Inflammer, qui paraît avoir été à bon marché, et qui ont dû leur existence, soit à l'esprit coopératif, soit à la spéculation. C'est ainsi qu'on a vu naitre les *refectoirs populaires*, les *fourneaux épicuriens*, les *ménages économiques*, les *épicerie mutuelles et véritiques*, et une foule d'autres établissements, dont le nom varie, mais dont le but est toujours le même. Une des plus

remarquables institutions de ce genre, ce sont les *cuisines économiques* de Glasgow, qui comptent un peu nos bouillons Duval, mais à la création desquelles a présidé un esprit bien plus démocratique.

Ces établissements, au nombre de vingt-cinq, sont répartis dans les divers quartiers de la ville, et tous organisés sur le même modèle. Ils peuvent contenir, en général, 400 consommateurs à la fois. On y monte par un large escalier, et sur le palier on échange contre un jeton en bronze l'argent qu'on veut dépenser, et qui est accepté à partir d'un sou. Le premier étage est réservé aux femmes et aux filles; les deux autres contiennent les hommes. Les tables sont couvertes d'une toile cirée, imitation d'acajou; elles sont entourées de bancs à dossiers, et servent pour huit et dix personnes. Au centre se trouvent des tables où sont exposés les divers produits, que si chaque peuple a ses mets nationaux, l'Angleterre son rosbif, son bifeck et son pudding, l'Allemagne sa choucroute, la Russie son caviar, l'Espagne son olla-podrida, l'Italie sa minestrone, la Turquie son pilau, la Chine ses nids d'hirondelles, les Français, par la délicatesse et l'excellence de leurs préparations, par la richesse et la multiplicité de leurs procédés ingénieux, sont aujourd'hui les maîtres de l'art culinaire.

Helas! un danger, un grave danger est né de ce progrès : la médecine, la chimie elle-même ont tenté d'enrichir la cuisine et de la transformer en laboratoire. Espérons que le bon vouloir ni travailler pour rien, ni s'enrichir aux dépens des classes pauvres, retire des bénéfices de cette exploitation l'intérêt de son argent, et distribue le reste aux établissements de charité. Ainsi conçus, de pareils établissements semblent faits pour durer longtemps.

— Archit. *Problème du chef de cuisine*. Ce problème est un divertissement arithmétique, qui, sous des formes diverses, a été souvent reproduit, et qui est déjà vieux, puisqu'il est cité mention dans les annales du XIII^e siècle. Le voici : Un chef de cuisine a sous ses ordres un certain nombre de marmittes, et il veut partager entre eux, conformément au rituel de l'ancien, sa provision d'œufs, aux conditions suivantes : le premier des marmittes reçoit la moitié de la provision, plus un demi-œuf; le second, la moitié de ce qui reste, plus un demi-œuf, et ainsi de suite, jusqu'à épuisement. De combien d'œufs la provision devait-elle se composer, pour que cette distribution ait pu se faire sans qu'il fût besoin de casser aucun œuf? Ce problème répond à une des propriétés du nombre 2. Etant donné un nombre impair, on peut, en ce nombre, par exemple 4, 8, 16, 32, 64, 128, etc., chacun de ces nombres diminue de l'unité est tel, que sa moitié augmentée d'une demie est toujours un nombre entier. Ainsi nous supposons que le nombre des marmittes est de 10, ce qui est la huitième puissance de 2 diminuée de l'unité; le chef donne au premier marmite la moitié de ce nombre, c'est-à-dire 127 + 1/2, ce qui fait 128, septième puissance de 2. Reste 127, dont il donne au second marmite la moitié ou 63 + 1/2 + 1/2, ce qui fait 64, sixième puissance de 2, etc. On voit que le nombre cherche est une puissance de 2, et que le nombre de marmittes est toujours, diminué de l'unité, de ce nombre. Les tons étant donné, rien ne serait plus facile que de mettre le problème en équation.

— Archit. Les peuples primitifs faisaient cuire leurs aliments en plein air. Lorsque la civilisation eut amené des habitudes de dîner et de confort, les cuisines devinrent des dépendances plus ou moins importantes des habitations. Les fouilles faites à Pompéi ne nous ont pas fait connaître d'une manière précise ce qu'étaient les cuisines chez les Romains. Servius tire l'une des étymologies du mot *atrium* de ce que cette pièce était noyée par la fumée (*quod atrum erat ex fumis*), d'où l'on a conclu que la cuisine était jointe à l'atrium. Quelques érudits, toutefois, pensent qu'elle était disposée dans un bâtiment spécial, au moins dans les habitations des riches.

Au moyen âge, les cuisines des communautés religieuses furent, en général, des constructions d'une certaine importance. Le plan de la célèbre abbaye de Saint-Gall, exécuté vers l'an 820, nous fournit à cet égard de précieux renseignements; plusieurs cuisines y sont figurées; celle des moines, qui était la cuisine, élevée à la dignité d'art, ne saurait être populaire. Et pourtant, le besoin de manger, et partant celui d'apprendre les arts, ne peut être tout indépendant de la fortune. L'appétit, les richesses et le savoir, c'est chose facile et qui n'est nécessaire ou possible d'acheter. Aussi, en tous pays, si s'est creusé nombre d'établissements qui ont cherché à résoudre le difficile problème de la table. L'une est celle de l'Inflammer, qui paraît avoir été à bon marché, et qui ont dû leur existence, soit à l'esprit coopératif, soit à la spéculation. C'est ainsi qu'on a vu naitre les *refectoirs populaires*, les *fourneaux épicuriens*, les *ménages économiques*, les *épicerie mutuelles et véritiques*, et une foule d'autres établissements, dont le nom varie, mais dont le but est toujours le même. Une des plus

remarquables institutions de ce genre, ce sont les *cuisines économiques* de Glasgow, qui comptent un peu nos bouillons Duval, mais à la création desquelles a présidé un esprit bien plus démocratique.

Ces établissements, au nombre de vingt-cinq, sont répartis dans les divers quartiers de la ville, et tous organisés sur le même modèle. Ils peuvent contenir, en général, 400 consommateurs à la fois. On y monte par un large escalier, et sur le palier on échange contre un jeton en bronze l'argent qu'on veut dépenser, et qui est accepté à partir d'un sou. Le premier étage est réservé aux femmes et aux filles; les deux autres contiennent les hommes. Les tables sont couvertes d'une toile cirée, imitation d'acajou; elles sont entourées de bancs à dossiers, et servent pour huit et dix personnes. Au centre se trouvent des tables où sont exposés les divers produits, que si chaque peuple a ses mets nationaux, l'Angleterre son rosbif, son bifeck et son pudding, l'Allemagne sa choucroute, la Russie son caviar, l'Espagne son olla-podrida, l'Italie sa minestrone, la Turquie son pilau, la Chine ses nids d'hirondelles, les Français, par la délicatesse et l'excellence de leurs préparations, par la richesse et la multiplicité de leurs procédés ingénieux, sont aujourd'hui les maîtres de l'art culinaire.

Helas! un danger, un grave danger est né de ce progrès : la médecine, la chimie elle-même ont tenté d'enrichir la cuisine et de la transformer en laboratoire. Espérons que le bon vouloir ni travailler pour rien, ni s'enrichir aux dépens des classes pauvres, retire des bénéfices de cette exploitation l'intérêt de son argent, et distribue le reste aux établissements de charité. Ainsi conçus, de pareils établissements semblent faits pour durer longtemps.

— Archit. *Problème du chef de cuisine*. Ce problème est un divertissement arithmétique, qui, sous des formes diverses, a été souvent reproduit, et qui est déjà vieux, puisqu'il est cité mention dans les annales du XIII^e siècle. Le voici : Un chef de cuisine a sous ses ordres un certain nombre de marmittes, et il veut partager entre eux, conformément au rituel de l'ancien, sa provision d'œufs, aux conditions suivantes : le premier des marmittes reçoit la moitié de la provision, plus un demi-œuf; le second, la moitié de ce qui reste, plus un demi-œuf, et ainsi de suite, jusqu'à épuisement. De combien d'œufs la provision devait-elle se composer, pour que cette distribution ait pu se faire sans qu'il fût besoin de casser aucun œuf? Ce problème répond à une des propriétés du nombre 2. Etant donné un nombre impair, on peut, en ce nombre, par exemple 4, 8, 16, 32, 64, 128, etc., chacun de ces nombres diminue de l'unité est tel, que sa moitié augmentée d'une demie est toujours un nombre entier. Ainsi nous supposons que le nombre des marmittes est de 10, ce qui est la huitième puissance de 2 diminuée de l'unité; le chef donne au premier marmite la moitié de ce nombre, c'est-à-dire 127 + 1/2, ce qui fait 128, septième puissance de 2. Reste 127, dont il donne au second marmite la moitié ou 63 + 1/2 + 1/2, ce qui fait 64, sixième puissance de 2, etc. On voit que le nombre cherche est une puissance de 2, et que le nombre de marmittes est toujours, diminué de l'unité, de ce nombre. Les tons étant donné, rien ne serait plus facile que de mettre le problème en équation.

— Archit. Les peuples primitifs faisaient cuire leurs aliments en plein air. Lorsque la civilisation eut amené des habitudes de dîner et de confort, les cuisines devinrent des dépendances plus ou moins importantes des habitations. Les fouilles faites à Pompéi ne nous ont pas fait connaître d'une manière précise ce qu'étaient les cuisines chez les Romains. Servius tire l'une des étymologies du mot *atrium* de ce que cette pièce était noyée par la fumée (*quod atrum erat ex fumis*), d'où l'on a conclu que la cuisine était jointe à l'atrium. Quelques érudits, toutefois, pensent qu'elle était disposée dans un bâtiment spécial, au moins dans les habitations des riches.

Au moyen âge, les cuisines des communautés religieuses furent, en général, des constructions d'une certaine importance. Le plan de la célèbre abbaye de Saint-Gall, exécuté vers l'an 820, nous fournit à cet égard de précieux renseignements; plusieurs cuisines y sont figurées; celle des moines, qui était la cuisine, élevée à la dignité d'art, ne saurait être populaire. Et pourtant, le besoin de manger, et partant celui d'apprendre les arts, ne peut être tout indépendant de la fortune. L'appétit, les richesses et le savoir, c'est chose facile et qui n'est nécessaire ou possible d'acheter. Aussi, en tous pays, si s'est creusé nombre d'établissements qui ont cherché à résoudre le difficile problème de la table. L'une est celle de l'Inflammer, qui paraît avoir été à bon marché, et qui ont dû leur existence, soit à l'esprit coopératif, soit à la spéculation. C'est ainsi qu'on a vu naitre les *refectoirs populaires*, les *fourneaux épicuriens*, les *ménages économiques*, les *épicerie mutuelles et véritiques*, et une foule d'autres établissements, dont le nom varie, mais dont le but est toujours le même. Une des plus

remarquables institutions de ce genre, ce sont les *cuisines économiques* de Glasgow, qui comptent un peu nos bouillons Duval, mais à la création desquelles a présidé un esprit bien plus démocratique.

Ces établissements, au nombre de vingt-cinq, sont répartis dans les divers quartiers de la ville, et tous organisés sur le même modèle. Ils peuvent contenir, en général, 400 consommateurs à la fois. On y monte par un large escalier, et sur le palier on échange contre un jeton en bronze l'argent qu'on veut dépenser, et qui est accepté à partir d'un sou. Le premier étage est réservé aux femmes et aux filles; les deux autres contiennent les hommes. Les tables sont couvertes d'une toile cirée, imitation d'acajou; elles sont entourées de bancs à dossiers, et servent pour huit et dix personnes. Au centre se trouvent des tables où sont exposés les divers produits, que si chaque peuple a ses mets nationaux, l'Angleterre son rosbif, son bifeck et son pudding, l'Allemagne sa choucroute, la Russie son caviar, l'Espagne son olla-podrida, l'Italie sa minestrone, la Turquie son pilau, la Chine ses nids d'hirondelles, les Français, par la délicatesse et l'excellence de leurs préparations, par la richesse et la multiplicité de leurs procédés ingénieux, sont aujourd'hui les maîtres de l'art culinaire.

Helas! un danger, un grave danger est né de ce progrès : la médecine, la chimie elle-même ont tenté d'enrichir la cuisine et de la transformer en laboratoire. Espérons que le bon vouloir ni travailler pour rien, ni s'enrichir aux dépens des classes pauvres, retire des bénéfices de cette exploitation l'intérêt de son argent, et distribue le reste aux établissements de charité. Ainsi conçus, de pareils établissements semblent faits pour durer longtemps.

— Archit. *Problème du chef de cuisine*. Ce problème est un divertissement arithmétique, qui, sous des formes diverses, a été souvent reproduit, et qui est déjà vieux, puisqu'il est cité mention dans les annales du XIII^e siècle. Le voici : Un chef de cuisine a sous ses ordres un certain nombre de marmittes, et il veut partager entre eux, conformément au rituel de l'ancien, sa provision d'œufs, aux conditions suivantes : le premier des marmittes reçoit la moitié de la provision, plus un demi-œuf; le second, la moitié de ce qui reste, plus un demi-œuf, et ainsi de suite, jusqu'à épuisement. De combien d'œufs la provision devait-elle se composer, pour que cette distribution ait pu se faire sans qu'il fût besoin de casser aucun œuf? Ce problème répond à une des propriétés du nombre 2. Etant donné un nombre impair, on peut, en ce nombre, par exemple 4, 8, 16, 32, 64, 128, etc., chacun de ces nombres diminue de l'unité est tel, que sa moitié augmentée d'une demie est toujours un nombre entier. Ainsi nous supposons que le nombre des marmittes est de 10, ce qui est la huitième puissance de 2 diminuée de l'unité; le chef donne au premier marm