

## Les Souverains à table

## LE "KAISER"

L'empereur Guillaume a suivi les traditions de ses aïeux et s'occupe beaucoup, ainsi que l'impératrice, de la cuisine de la cour. C'est lui-même qui donne chaque jour les ordres au maréchal de la cour spécialement chargé de la surveillance des cuisines.

Le premier repas de Guillaume II consiste en un déjeuner à l'anglaise. Il y a généralement sur la table du café ou du thé, des oeufs, du bifsteack, des côtelettes de mouton ou de veau.

Le second déjeuner a lieu à deux heures, et se compose d'une soupe, d'un plat de viande avec des légumes, d'un rôti et de toutes sortes de hors-d'oeuvre.

A cinq ou six heures du soir, on sert le dîner. L'empereur est très friand de viandes braisées. Il aime aussi beaucoup le poisson, les huîtres, les soupes maigres avec du macaroni, du riz ou de la viande en boulettes.

Châtillon-Plessis, dans sa "Vie à table", nous donne un détail tout à fait curieux sur la vie intime de Guillaume II. Ce monarque, nous dit-il, mange toujours avec la même fourchette particulière, dont l'une des dents de côté est amincie et aiguisée sur le bout, afin de servir en même temps de couteau. L'empereur, en effet, ne pouvant se servir que d'un bras, pique et coupe ses mets avec le même instrument.

Les menus de la table impériale sont rédigés en français.

\* \* \*

## CHEZ L'EMPEREUR DE RUSSIE

De même que Guillaume II a hérité du goût de ses aïeux pour la bonne cuisine, Nicolas II, tout comme son père Alexandre III, qui était un excellent mangeur, est un amateur de menus savamment combinés. Aussi, pour satisfaire ses goûts gastronomiques, n'a-t-il pas hésité à remettre à la tête de ses cuisines son artiste culinaire favori, le célèbre Cubat, l'ex-propriétaire du restaurant de la Païva, des Champs-Élysées, où se donnèrent rendez-vous pendant un temps, toutes les fines bouches de Paris et d'ailleurs.

Nicolas II se lève tous les jours à six heures et demie, s'habille seul et prend une tasse de thé.

A dix heures, après son entretien avec ses ministres, l'empereur se fait servir un petit déjeuner.

A une heure, Nicolas II prend place à la table de famille, avec l'impératrice et quelquefois avec les petites princesses.

Le dîner a lieu à sept heures.

Et n'allez pas croire que ce soit seulement dans les cours d'Angleterre, d'Allemagne et de Russie que l'on s'occupe de la cuisine avec beaucoup de soin: dans toutes les cours du monde entier, la cuisine est l'objet de la plus grande sollicitude.

\* \* \*

## A LA COUR D'ESPAGNE

A la cour d'Espagne, on fait également bonne chère. C'est peut-être, de toutes les cours, celle où l'on a le meilleur appétit.

A huit heures du matin, premier déjeuner, comprenant du thé, du chocolat, du café au lait, des brioches, des rôtis et des viandes froides.

A onze heures, second déjeuner, composé d'un potage, de deux entrées, du rôti, des légumes, des entremets et des desserts assortis.

A quatre heures, lunch, thé, grâteaux, sandwiches et vins d'Espagne.

A sept heures, grand dîner, deux potages, deux entrées, deux relevés, rôti, légumes, glace

montée, huit assiettes de petits fours, fromage, fruits. Vins fins et champagne de France.

A neuf heures et demie, goûter, thé, viandes froides, pâtisseries et vins.

\* \* \*

## AU VATICAN

Enfin, le plus sobre de tous les souverains est le pape Pie X.

Comme son prédécesseur Léon XIII, le nouveau pape mange très peu de viande, toutes ses préférences vont aux légumes.

Son plat de prédilection est la salade.

Léon XIII, malgré la défense de son médecin, se faisait également servir très souvent des salades. Mais Sa Sainteté était quelquefois punie de sa... désobéissance, et on raconte que, peu de mois avant sa mort, Léon XIII, s'étant trouvé subitement indisposé pendant la nuit, se vit dans l'obligation de faire appeler son médecin et de lui avouer qu'il avait mangé de la salade.

Pour toute boisson, Pie X prend à chaque repas une chopine de vin de Frioul.

\* \* \*

## COMMENT SE NOURRIT LE SULTAN ?

Le Sultan de Constantinople, S. M. I. Abdul-Hamid II ne mange pas une bouchée de pain ou de viande, ne boit pas une gorgée d'eau ou de café sans avoir présente à l'esprit la peur d'être empoisonné! Il redoute de subir le même sort que certains de ses prédécesseurs... En conséquence, des employés spéciaux goûtent toute boisson et tout plat destinés à la table impériale. A peine goûtés, les plats sont couverts, et attachés ensemble par un long ruban qui est aussitôt mis sous scellés. Un haut fonctionnaire prend alors à la main les extrémités du ruban, et, accompagné par des soldats de la garde, il fait porter les plats sur la table du Sultan. Quant au pain, le boulanger particulier du souverain, le brave père Micou, un Parisien qui fut simple ordonnance d'un officier français pendant la guerre de Crimée et qui a amassé une jolie fortune sans savoir ni lire ni écrire, le fabrique au Palais même, sous une surveillance de toutes les minutes.

\* \* \*

## LEURS PLATS FAVORIS

Le souverain d'Italie est très friand de crèmes cuites au four.

Le plat préféré de l'empereur d'Autriche François-Joseph est le poulet sauté chasseur.

L'empereur Guillaume II fait ses délices du salmis de grives.

Le roi d'Angleterre est un fervent de la bonne côtelette bien grillée. Par contre, le jeune roi d'Espagne, Alphonse XIII, n'aime rien tant qu'un rôti de boeuf saignant.

Quant à Nicolas II, de tous les mets que lui sert son excellent chef cuisinier Cubat, aucun ne lui est plus agréable qu'une belle morue frite à l'huile.

\* \* \*

## CE QUE GAGNENT LES CUISINIERS ROYAUX

Les appointements officiels sont peu élevés et varient de \$2,000 à \$3,000. Ce n'est pas avec de pareils émoluments que les cuisiniers pourraient faire fortune comme Trompette, le fameux cuisinier de Gambetta, et tant d'autres. Heureusement que ces Vatel peuvent se rattraper avec les suppléments: Les grands banquets officiels, à l'occasion de la visite d'un souverain étranger, rapportent près de 20,000 dollars au chef des cuisines. Sur les dîners d'anniversaires ou sur les banquets diplomatiques, ils gagnent bien environ de \$2,000 à \$4,000. Et voilà comment, en peu d'années, ils arrivent à la fortune.



L'ours grizzly laisse des empreintes très nettes et très appuyées.

L'écureuil ne va ni au pas, ni au galop; il se meut par bonds plus ou moins grands.

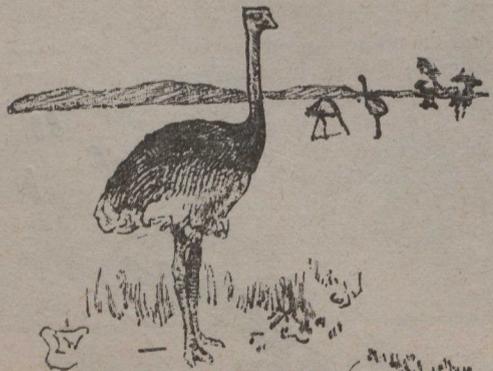
Quant au loup, son pied de devant est plus fort, plus gros que celui de derrière; s'il marche au trot, celui-ci se trouve placé à trois longueurs de doigt du premier. Ses allures sont plus allongées, plus assurées; le chien va le pied ouvert, celui du loup est serré; enfin, le loup a le talon plus large, plus gros, plus détaché du reste du pied que le chien; ce talon forme trois fossettes toujours très nettement dessinées. Si plusieurs loups vont de compagnie, ils marchent à la file indienne, et les pieds de ceux qui sont derrière couvrent exactement ceux de celui ou de ceux qui les précèdent.

Cette tactique se trouve chez les louvards, quel que soit leur âge. La louve a le pied mieux fait que le loup, il est plus long.

La connaissance des voies du cerf, du sanglier, du chevreuil, et, d'une façon générale, du gibier de toute sorte, est une partie très importante des connaissances indispensables au bon chasseur. Malheureusement, la rareté de plus en plus grande de ces habitants des forêts prive un grand nombre de Nemrods des intéressantes études qu'ils pourraient faire sur cette question. Les connaissances spéciales à l'art du veneur se perdent donc peu à peu.

Mais les voies les moins connues sont certainement celles... de la Providence.

H. COUPIN.



Traces d'autruches

Je travaille, je travaille. Il ne faut jamais donner sa démission de travailleur. — Ernest Legouvé.