

## LE MONDE ILLUSTRÉ

MONTREAL, 20 AOUT 1892

## SOMMAIRE

TEXTE.—Causerie : La vaisselle, par Benjamin Sulte.—Carnet du MONDE ILLUSTRÉ, par J. St-Elme.—Le naufrage du ballon "le Jupiter."—Poésie : Le triomphe de la manière, par Miss E. Ehrstone.—Nouvelle canadienne : La terre paternelle (suite), par Joseph-Patrice Lacombe.—Les noces d'or de la maison Rolland & Fils, par Mathias Fillion.—En été.—Musique : Si j'étais oiseau.—En voyage, par G.-A. Dumont.—Souvenir du 5 août 1892, par I.ène.—Notes et faits.—Conseils utiles, par Maurice.—Nouvelles à la main.—Choses et autres.—Feuilletons : La Belle Ténébreuse (suite), par Jules Mary ; Mademoiselle de Kerven (suite), par Xavier de Montépion.—Jeux d'esprit et de combinaison : Problèmes de Dames et d'Échecs.

GRAVURES.—Beaux-Arts : En été.—Le sauvetage du ballon "Le Jupiter."—Les noces d'or de la maison Rolland & Fils : Portraits : L'honorable J.-B. Rolland ; J.-D. Rolland ; J.-B. Rolland ; Oct. Rolland ; P. D. Rolland.—Le moulin à papier Rolland, à Saint-Jérôme.—Résidence de M. J.-B. Rolland, à Saint-Jérôme.—Groupes de quelques-uns des principaux invités.—Les représentants des différents journaux.—(Gravure du feuilleton.

## PRIMES MENSUELLES DU "MONDE ILLUSTRÉ"

1re Prime	\$50
2me "	25
3me "	15
4me "	10
5me "	5
6me "	4
7me "	3
8me "	2
86 Primes, à \$1	86
94 Primes	\$200

Le tirage se fait chaque mois, dans une salle publique, par trois personnes choisies par l'assemblée. Aucune prime ne sera payée après les 30 jours qui suivront le tirage de chaque mois.



## VAISSELLE ANCIENNE



Le fait malement chaud en notre pays, au mois de thermidor, et je voudrais voir le Canada dans la mer Glaciale, comme disait Voltairre. Pour me rafraîchir, je prends une bonne résolution, un hanap de limonade et un livre, mais un livre drôle sans badinage, savant et à la fois modeste, un livre qui est un cahier de notes manuscrites tirées de cent endroits par l'industrie et la prévoyance de votre serviteur.

J'y rencontre tout d'abord copie d'un inventaire de mobilier fait aux Trois-Rivières en 1651. Vous ne sauriez croire l'intérêt qui s'attache à une semblable pièce lorsque l'on prend la peine de la comprendre et de la méditer. Rien n'est petit dans l'histoire parce que c'est avec la multitude des petits faits que l'on reconstruit le grand édifice dont le souvenir n'existerait pas sans cela. Vous avez les historiens qui vous racontent les guerres ou les orgies des potentats ; vous n'avez personne qui vous dise comment vivaient les peuples et, par conséquent, vous ne voyez qu'obscurité dans cette question. Laissez-moi vous dire que la tâche d'é-

clairer ces pages du passé n'est pas facile, mais n'est pas impossible non plus—tout se borne à savoir chercher. Avec une bonne méthode on trouve en un jour ce que d'autres ne découvriront pas en une année.

\*\* L'inventaire dont je vous parle ne mentionne pas un seul morceau de faïence, et cela me paraît d'accord avec la situation de l'époque. Henri IV avait créé à Paris, Nevers et Brisambourg de grandes manufactures de poterie, comprenant la faïence, mais pour deux raisons il me semble que les premiers habitants du Canada ne furent point tentés de se procurer cette classe de vaisselle : elle était assez coûteuse et très fragile. Comme on ne voulait pas voir le ménage tomber en *des faïences*, le plus court était de s'en tenir aux assiettes d'étain et aux plats de fer. Les hautes classes du royaume n'adoptèrent la faïence, qu'après 1709, à la suite de diverses crises financières.

\*\* Vaisselle vient de vaisseau, du latin *vas*, que nous écrivons vase, probablement parce que les cruches et les terrines sont faites avec de la vase.

Quand je remonte à mon vingt-sixième grand-père, soit à l'année 1192, je le vois accroupi sur la terre battue qui servait de plancher à sa cahute et mangeant avec une cuillère de bois (une *micouane* en Algonquin) une sorte de brouet déposé dans le creux d'une buche de chêne, laquelle buche tenait place de table ou d'auge et le dit creux imitant une soupière, de manière à ne pas s'y tromper. Telle était la vaisselle de mes ancêtres—et des vôtres, sauf le cas où vous descendriez de quelque roi ou grand duc, car alors, il faudrait parler d'écuelles d'or et d'argent. Pas de milieu à cette époque que l'on nomme pourtant le milieu de l'histoire : le moyen-âge.

Ce qui nous étonne c'est que, dès lors, les couteaux aux huitres étaient très répandus... et les caraquettes, qui le savaient, se faisaient toutes petites, tandis que les bouctouches, ignorantes et simples, ne songeaient pas même à se cacher la tête pour éviter le danger.

\*\* La coutume française de placer dans un grand plat, poulets, veau, bœuf, lard, oignons, choux, et de laisser chacun prendre dans le tas le morceau qui lui convient, se pratiquait en Canada. Par le règlement de réforme que Louis XIII publia en 1629, à l'occasion d'une disette, il défendit d'avoir dans un repas plus de trois services, composés chacun "d'un seul rang de plats et dans chaque plat pas plus de six pièces," mais les pyramides de viande restèrent à la mode. Boileau, venant un peu plus tard, décrit un festin :

Sur un lièvre, flanqué de six poulets étiqués,  
S'élevaient trois lapins, animaux domestiques...  
Autour de cet amas de viandes entassées  
Régnaient un long cordon d'allouettes pressées  
Et, sur les bords du plat, six pigeons étalés  
Présentaient pour renfort leurs squelettes brûlés.

Le poète ne dit pas que ce système simplifiait la vaisselle, c'était pourtant le cas : un seul gobelet et une seule écuelle pour deux personnes et toutes les viandes et légumes dans un bassin unique, il n'y avait guère de lavage à faire, d'autant plus que, à mesure qu'une assiette avait servi on la passait à la cuisine, où elle était immédiatement plongée, essuyée et remise à table pour recevoir un nouveau mets—et j'ajoute qu'il était rare que l'on se servit d'une assiette pour manger la viande.

\*\* Savez-vous que je me représente un habitant de 1650, quelque part autour de Québec, plaçant dans un ouragan ou cassot d'écorce, les carottes cuites, avec les navets, choux, lard, queue de castor, agneau, cerfeuil, etc., puis d'une main choisissant avec son couteau à ressort ou jambette, les pièces qui lui convenaient, et les apportant sur son assiette en s'aidant de l'autre main d'une cuillère de bois. Faute de vaisselle française, il y avait la vaisselle sauvage.

Pardon ! je fais ici un faux emploi de l'assiette. Franklin, cité plus loin, affirme que, en France, jusqu'à 1650 environ, la viande se plaçait sur une rouelle de pain. Il paraîtrait que les banquets célèbres donnés à Paris en 1653-4, virent pour la première fois la viandes et les légumes placés sur des assiettes. Nos Canadiens "qui ne recevaient pas la gazette" ont dû connaître cette mode longtemps après.

\*\* Cet Alfred Franklin qui a étudié avec fruit les mœurs et coutumes d'autrefois, s'exprime de la sorte : "Au douzième siècle, les potiers de terre fabriquaient des plats et des vases de formes très variées et recouverts d'un grossier émail. C'était la ressource des pauvres. Mais au quatorzième siècle déjà, on rencontre des hanaps, des gobelets, des cuillères d'argent, même chez les paysans aisés—le fait était rare pourtant. En général, ils se contentaient de vaisselle en terre ou en bois. La vaisselle d'or et d'argent était presque toute entière entre les mains de la noblesse qui, ne pouvant ni faire le commerce ni prêter à intérêts, se créait ainsi une fortune mobilière facile à réaliser en cas de besoin." Les dividendes de ces placements étaient remplacés par la vanité satisfaite. Aujourd'hui nous faisons mieux avec les chars électriques.

\*\* Dans l'inventaire de la famille Hertel, il y a nombre de plats de terre, d'étain, de fer, de cuivre et quelques tasses d'argent. Trois vases de cuivre ont piqué ma curiosité—mais il ne convient pas de dire comment le papier désigne leur caractère et position sociale.

Un autre écrit du même genre mentionne une nef, et je me demandais ce que cela signifiait, lorsque je lus dans un volume quelconque : "Le couvert de Napoléon est placé à droite, celui de Josephine à gauche ; la nef de l'empereur à droite de son couvert ; celle de l'impératrice à la gauche de son couvert, sur la même table." J'ouvre le dictionnaire de Trévoux au mot nef et j'y trouve : "Un vase de vermeil qui est fait en forme de navire et où l'on met les serviettes qui doivent servir à la table du roi, à la reine, aux enfants de France."

Comment ! Jacques Hertel, qui n'était ni roi, ni reine, ni enfant d'une famille régnante, avait une nef sur sa table ! J'étais en présence d'un casse-tête chinois. Voilà à quoi on s'expose en scrutant les vieilles archives. Mais il y a des ouvrages écrits sur tout cela et je me mis à les feuilleter. Bah ! le roi, la reine, fort bien, ce qui n'empêchait pas la noblesse et la bourgeoisie d'avoir des plateaux "en forme de navire" sur leurs tables, tandis que le roi seul se donnait le vrai navire d'argent, dans lequel on enfermait sel, poivre, moutarde, cure-dents, serviette, couteaux, etc., pour la bouche du souverain. Et Jacques Hertel avait aussi sa nef—pourquoi pas ?

Savez-vous que la nef royale était regardée comme une sorte d'arche d'alliance par les courtisans, si bien que la coutume s'était établie de la saluer avec révérence lorsqu'on l'apercevait sur une table, une crédence, dans la salle à manger ou même dans un corridor. Louis XIV voulant qu'il n'y eût pas d'autre soleil que lui, ordonna de cesser ces cérémonies. Tout de même, je suis bien content de savoir ce que c'était qu'une nef.

\*\* En notre siècle de progrès nous n'avons pas de préférence pour le maître de la maison. Il est servi tout comme les autres. Au temps jadis, le maître avait la part du lion et les autres se suçaient les pouces. Les belles dames de la cour mangeaient avec leurs doigts les légumes, les tranches de veau et même la fricassée. Comme elles essayaient leurs jolis doigts sur leurs serviettes, ces doigts devenaient à peu près nets—mais contrastaient avec le reste de la main et le poignet—faute de l'habitude de se laver. Oh ! c'étaient de sales gens que les gens d'autrefois ! Lavons notre vaisselle en famille.

Au dix-septième siècle je n'ai pas rencontré le mot bouteille. C'est toujours flacon, botte ou