

Le Monde Illustré  
*Album Universel*

LE PLUS ANCIEN JOURNAL ILLUSTRÉ DU CANADA

BUREAU DE REDACTION

Edifice de "La Presse", 55 rue Saint-Jacques.

Boîte du Bureau de Poste pour la correspondance, 758.  
Tiroir du Bureau de Poste pour les journaux, 2131.  
Les manuscrits non insérés ne sont pas rendus.Quatre mois, \$1.00. . . . . Payable d'avance  
Un an, \$3.00. . . . . Six mois, \$1.50

## SOMMAIRE

TEXTE — Chronique, "Cuisine de l'avenir et cuisine des rois". — "La matinée", (poésie). — A travers le Canada. — Pour nos lectrices. — Notes de carnet. — Un nouveau chef de police. — La musique japonaise et chinoise. — Histoire de serpents. — Sur le théâtre de la guerre russo-japonaise, par un Canadien. — Politesse chinoise. — "Rimembranza" (poésie). — Choses vraies. — Drôleries et rigolades.

FEUILLETONS — Histoire populaire de Napoléon 1er. — L'Inconnue.

MUSIQUE — "Suzette et Suzon", paroles de Victor Hugo, musique de Saint-Saëns. — Adagio, oeuvre posthume de C. Gounod.

GRAVURES — Le boa aquatique (frontispice). — Les Mille-Isles. — Aux environs de Vaudreuil. — La mode du jour. — Corbeille d'ouvrages. — M. Olivier Campeau. — La fanfare de Buckingham. — Danseuse japonaise et instruments de musique d'Extrême-Orient. — L'embarquement des chevaux pour l'armée russe. — Dessins comiques originaux.

Cuisine de l'avenir et cuisines des rois



N attendant que les chimistes aient résolu le problème de faire tenir, dans une pastille, le nombre de calories indispensables pour remplacer notre déjeuner ou notre dîner, chacun de nous continue à bien manger et à absorber journallement à peu près six fois ce qui serait nécessaire à le faire vivre en bonne santé et longtemps. Cette suralimentation nous est néfaste, nous le savons; c'est la source de mille maux pour ceux dont l'activité corporelle se réduit à peu de chose ou à rien; c'est pourquoi il existe des maladies dites "de gens riches".

Cependant, en supposant que cette fantaisie devienne réalité, que la chimie moderne arrive à nous fournir, sous un très petit volume, les éléments destinés à nous nourrir, il faut convenir que nous trouverions peu d'intérêt à l'existence. Des pastilles alimentaires et de l'eau!... cette eau, vint-elle des sources les plus hygiéniques, ne remplacerait pas, pour les uns, l'apéritif qui les détraque, ni, pour la masse, les repas si reposants et parfois si amusants, lorsqu'ils sont pris en famille et partagés par de bons amis...

En y songeant, la pastille alimentaire vous ouvre des horizons bien tristes... Les gigots, les poulardes, les oies, les filets onctueux, les dindonneaux appétissants, les canetons de Rouen devenant la proie du laboratoire et transformés en poudre à pastilles!

La veille de Noël... plus d'étalages de comestibles, plus d'amoncellement de poil ni de plume à la porte des marchands, plus d'odeurs de truffes!

Et les bonbons du jour de l'An? Et les oeufs de Pâques?

Que deviendraient les bons vins de France, trop dédaignés, hélas! parce que les commerçants

les vendent trop cher et depuis que les médecins ont mis l'eau à la mode?

Question aussi grave.

Les décolletés des belles dames pour les dîners priés? Inutile de se faire faire des toilettes pour prendre ce semblant de repas.

Heureusement, une réaction se produit, et, de nouveau, la Faculté prescrit aux malades quelques petits verres de bon Bordeaux ou de vieux Bourgogne, additionnés de sucre, le sucre, depuis qu'il est moins cher, étant subitement devenu la panacée universelle. Non seulement les médecins nourrissent les malades avec du sucre, mais on découvre que c'est un aliment d'épargne, tout comme les noix de kola et de coca. Où est le temps jadis, quand les grand'mères refusaient du sucre aux petits enfants, sous prétexte qu'il faisait mal aux dents?

Il faisait surtout mal à la bourse, notamment à l'époque du blocus continental, sous Napoléon 1er. Il valait alors \$1.00 la livre. Aussi, les personnes de condition moyenne sucrèrent leur café avec de la cassonade.

Et tout cela n'est pas si loin de nous, puisque les grands-parents en parlent encore.

Que de progrès!

Il faut convenir que la suppression du luxe de la table serait un grand malheur. Pour ma part, j'espère ne rien voir de pareil, le problème de la nourriture sous un volume réduit n'étant pas près d'être résolu.

Est-il spectacle plus réjouissant, sans être le moins du monde gourmand, qu'un beau couvert et qu'une belle cuisine?

Et dans les maisons particulières, qui qui n'admiraient le luxe des cuisines modernes, dallées en céramique de couleurs et revêtues, sur les murs, de faïence blanche, tout comme en Chine.

Si je vous disais, madame, qui me faites le plaisir de me lire, que M. Vanderbilt, le richissime américain, a dépensé, il n'y a pas longtemps, \$500,000 pour "arranger" sa cuisine, vous ne me croiriez peut-être pas... et vous auriez tort; M. Ashbury, un millionnaire de Californie, a donné \$100,000, simplement pour perfectionner son service de table.

La cuisine du shah de Perse laisse bien loin en arrière ces fantaisies de Yankees. Les plats sont en or massif et incrustés de diamants. Les cuillers servant à tourner les sauces, les moules pour faire les gâteaux sont en or ciselé. L'argent est sévèrement proscrit. C'est un métal trop vil. D'après cela, il n'y a pas lieu d'être étonné que la batterie de cuisine du shah vaille \$5,000,000.

Parmi les souverains européens, on peut en citer quelques-uns assez bien installés, et la cuisine n'est pas le département le plus insignifiant de leur train de maison.

Ainsi, à la cour du tsar, toute la batterie de cuisine ancienne est en or massif et remonte à l'impératrice Catherine. Elle est évaluée à \$50,000. Trois cuillers à ragoût valent, à elles seules, \$250 chaque. Une cuiller à poisson a coûté la somme de \$5,000.

Le personnel comprend deux cent soixante-sept personnes, tant en chefs de cuisine qu'en aides, marmitons et sous-marmitons.

Le cuisinier en chef a un traitement de \$50,000 par an; ses six aides principaux touchent \$4,000 à \$6,000.

Tous les ustensiles tout à fait ordinaires sont en argent massif. Le tsar Nicolas II a dépensé pour la réfection de sa cuisine, tant comme transformation que pour aménagement, \$320,000. Il n'y a pas moins, dans le palais, de quarante poêles à frire, et chacune vaut \$200.

Après la cour du tsar, la cour d'Espagne passe pour attacher une certaine importance à la nourriture. Les casseroles seules ont une valeur de \$680,000; la vaisselle est estimée \$200,000.

L'installation du roi d'Angleterre n'a rien d'extraordinaire; pourtant, il se trouve, dans les cuisines, pour \$8,000 de plats en cuivre et \$30,000 de plats d'argent. Les meubles sont remarquables; ils sont historiques, ayant été construits sous le règne de Georges III. Ils valent \$40,000.

L'installation des cuisines de Guillaume d'Allemagne est très simple; cependant, il prétend s'y connaître. Il a un cuisinier français et se fait composer des menus français.

Il est consolant de savoir que les grandes traditions de la cuisine française ne se perdent pas à l'étranger. A Montréal, comme dans tous les centres, on constate une certaine décadence. On fait trop vite et l'on se sert trop de choses préparées à l'avance, en conserves, comme tomates, champignons, truffes et financières.

Dans les réceptions, le désir de donner du nouveau égare les maîtresses de maison. C'est ainsi qu'on mange des poulets désossés, qui ont l'aspect de poissons, et des jambons en purée, qui ont le goût du foie gras. Trop de recherche, mesdames, il vaudrait mieux plus de soin.

## LA MATINÉE

La matinée est encor fraîche  
dans le jardin paisible et coi;  
parmi les rameaux clairs on voit  
des blancheurs de linges qui sèchent.

Les volets brusques des maisons  
tour à tour claquent. Du silence...  
Les hautes herbes se balancent;  
un merle court sur le gazon.

La matinée est lente et gaie  
dans le jardin baigné d'air bleu;  
le tilleul se balance un peu,  
puis un coq traverse la haie.

Par intervalles réguliers  
la tourterelle se lamente;  
un enfant pleure, un autre chante;  
l'ombré bouge sur le gravier.

Les mésanges à tête noire  
se poursuivent; puis on entend  
des pianos intermittents,  
puis le cri d'une balançoire.

Voici passer la vive odeur  
d'un pré qu'on fauche. L'air bourdonne.  
La matinée est claire et bonne  
dans le jardin plein de rumeurs.

Sur ma table, j'ai, dans un verre,  
trois grands lys odorants et lourds  
et, tout auprès, "l'Ombre des jours"  
avec le deuil des primevères...

## II

Dans le matin, tout clair et tout frais,  
les pianos, comme des fontaines...  
Et dans mon coeur, à leurs voix lointaines,  
l'émoi naïf des désirs secrets...

Le chemin sûr où je m'en irais,  
sans plus avoir d'espérances vaines;  
et, tous les jours, des nids par centaines  
dans le fouillis des arbres discrets...

Au matin clair, à l'abri des stores,  
l'appel sans fin de ces mains sonores,  
ce long éclat d'un rire agaçant!

Ces mains! ces mains! Les paupières closes,  
je vois en moi, rouges de mon sang,  
leurs gestes gais dans les rayons roses...

## III

Clarté du matin triomphant,  
je te consacre et te dédie  
la gaieté de mon coeur d'enfant,  
l'émoi de mon âme étourdie!

Beauté du matin jeune et fort,  
je t'offre, avec ces simples roses,  
mon coeur affranchi du remords  
qui lui gâtait la paix des choses!

Matin limpide et lumineux,  
prélude clair de la journée,  
je t'ouvre, avec des cris joyeux,  
les portes de ma destinée!

Prête ton calme et ton ardeur  
à ce coeur débile et trop tendre  
et fais-moi pareil à la fleur  
qui s'épanouit sans comprendre.

Donne-moi l'essor turbulent  
de tes abeilles vers l'espace  
et prodigue à ce coeur dolent  
ta candeur vierge et ton audace.

Et mets en moi, matin d'été  
qui rajeunis et qui délivres,  
avec ta force et ta santé  
le bonheur et l'orgueil de vivre!

le chanoine D'AGRIGENTE.