

EN GLANANT

Le pouvoir des parfums

Gréry s'évanouissait à l'odeur d'une rose ; la duchesse de Lamballe ne pouvait supporter celle des violettes. On cite, au contraire, divers exemples de l'étrange tolérance qu'il est possible d'acquérir pour les parfums. Néron arrosait d'eau de rose tous ses appartements. Louis XIV vivait au milieu des fleurs d'oranger (peut-être à cause de ses fréquents mariages ?...) Le maréchal de Richelieu ne sortait pas d'un salon où des soufflets lançaient constamment une atmosphère adorante. *La Muscade* a donné son nom aux *Incroyables* du Directoire. L'impératrice Joséphine remplissait littéralement de musc son cabinet de toilette. Napoléon s'aspergeait tous les matins de flots d'eau de Cologne.

A propos de pipes

On découvre aujourd'hui dans les fouilles sur les bords du Danube et du Rhin, un nombre effroyable de pipes tant de bois que de métal.

A propos de ces pipes, les archéologues allemands sont divisés en deux parties : l'un ne veut voir dans ces pipes que des objets modernes ; l'autre les tient pour antiques, mérovingiennes à tout le moins, romaines peut-être et peut-être même préromaines.

Naturellement les archéologues du second parti ont déjà trouvé dans les auteurs classiques des textes attestant que les anciens fumaient.

Hérodote (I-102) raconte que Cyrus, partant pour sa campagne contre les Massagètes, vit les habitants de l'île d'Araxe s'assembler autour d'un grand feu et respirer une odeur de fruits brûlés qui les enivrait comme le vin. Pomponius Mela signale chez les Thraces une coutume analogue et Plutarque nomme un peuple qui s'enivre également de la fumée d'une herbe appelée *griganum*. Pline (XXI-16) assure que certains barbares prennent plaisir à absorber la vapeur d'une plante qu'ils allument, et le même Pline (XXVI-36) recommande comme un excellent remède contre la toux, de "fumer au moyen d'un roseau des feuilles de tussilage séchées et de boire après, un bon coup de vin de Corinthe."

On remarquera que parmi toutes ces

citations, le second passage de Pline est le seul texte où il soit fait mention d'un instrument qui rappelle vaguement la pipe.

Mais si l'on exigeait de l'archéologie des preuves mathématiques, c'en serait fait d'une science aimable à laquelle nous devons de douces joies.

Antiquité du flirt

Ne nous faisons pas illusion, le flirt n'est pas d'invention moderne.

M. Albin Bady, dans une curieuse monographie, nous apprend que le flirt, que l'on croit importé d'Angleterre ou d'Amérique, était couramment pratiqué à Spa, dès le dix-septième siècle.

Nous ajouterons que bien avant le dix-septième siècle, le flirt avait obtenu le droit de cité en France.

Brantôme nous apprend dans ses *Dames galantes*, que l'on chuchotait déjà dans des petits coins, "sur les coffres et les lictz à l'escart, les flambeaux bien loin reculez."

On caquettait et coquetait en ce temps-là, de la belle façon.

Lisez plutôt cet écrivain de la Renaissance :

"Chacun choisit celle que bon luy semble, pour disputer avec elle de l'art d'aimer, circonstances et dépendances, la mener danser, puis la mener dans un coing, luy remontrer qu'il est son serviteur, qu'il désire son amour et user de telles instructions, mémoires et remontrances que Amours et les docteurs qui en ont parlé luy conseillent.

"Les jeunes fil'es, femmes, damoyelles deviennent (ainsi) sçavantes, gentilles, galantes et (à force) d'escarmouches apprennent leur court et entregent. Pareillement, les jeunes levrons amoureux apprennent à deviser et bien parler, et avoir la bouche f'esche, deviennent serviteurs des dames, se façonnent et acquièrent de l'esprit... Par ce moyen, se brassent et se marchendent tous les jours plusieurs bons mariages."

De notre temps, le flirt se termine quelquefois d'une toute autre façon, c'est la seule différence.

Menus dialogues sans bienveillance.

—Combien d'années lui donnez-vous ?

—Je ne sais pas, mais elle les paraît bien.

Breuvages glacés

CHOCOLAT

Faire dissoudre une livre de bon chocolat dans une pinte d'eau, avec une demi fève de vanille. Quand ce sera froid, versez-y une pinte de crème, puis filtrez et mettez dans un congélateur avec autour un peu de glace légèrement salée. Vous servez dans des verres.

SOEBET AU CAFÉ A LA GLACE

Ayez une pinte de café noir que vous mélangez à une pinte de crème et douze onces de sucre. Mettez dans un congélateur ayant de la glace et sel autour, mais que vous enlèverez aussi vite que la glace s'y attachera et quand ce sera suffisamment froid, versez dans des verres.

CAFÉ FRAPPÉ

Une tasse et demie à deux de café fin moulu pour deux pintes d'eau bouillante. Mettez le café dans le filtreur d'une cafetière et graduellement versez dessus la quantité d'eau bouillante nécessaire. Mettez alors sur le feu afin qu'il commence à bouillir, ceci étant essentiel pour éviter le goût indigeste. En retirant du feu sucrez bien. Quand ce sera refroidi, mettez dans le canistre d'un congélateur avec parties égales de glace et de sel autour, puis tournez jusqu'à ce que le mélange soit pris. Servez de suite dans des verres, mettant sur le dessus de chacun une cuillerée à table de crème fouettée.

PUNCH AUX ORANGES

Ouvrez par une fente d'un pouce et demi de diamètre le dessus de huit oranges, côté opposé à la tige. Videz-les complètement, essuyez bien et placez les dans de petites boîtes de carton pour mieux les tenir de niveau. Sur la partie ronde enlevée de l'orange, ajustez deux longues pailles, en croix, les attachant ensemble par un ruban.

Mettez ces oranges, au moins deux heures d'avance dans une boîte que vous aurez remplie de glace et d'un peu de sel, mais pour ne pas geler les écorces. Versez dans un congélateur une chopine de jus d'orange obtenu de la pulpe des oranges vidées et qui aura été bien filtrée. Ajoutez 2 roquilles d'eau, six onces de sucre, une demi roquille de la pelure de deux oranges et le jus de quatre citrons. Coulez le tout et faites congeler avec glace et sel autour. Au moment de servir, remplissez les oranges et servez de suite. Les pailles sont pour boire le jus dans les oranges.