

Comment on mangeait jadis

On a beaucoup parlé en ces derniers temps du "Canard à la Rouennaise", qui, dans un grand dîner, a fait plusieurs victimes. Il m'a paru intéressant de faire à ce propos quelques recherches sur la façon dont mangeaient nos pères, s'ils avaient le luxe de la table aussi développé qu'il l'est chez les modernes.

A vrai dire, il y a moins de différence qu'on ne croit entre les galas d'autrefois et ceux d'aujourd'hui, entre le dîner d'un bourgeois riche de notre époque et celui d'un grand seigneur du douzième ou treizième siècle.

En effet, en ce temps, un dîner d'apparat se servait dans ce qu'on appelait alors "la grande salle" et, en somme, le cérémonial du service ressemblait beaucoup à ce que nous nommons à présent un banquet officiel. Mais c'était là l'exception.

Les gens de qualité mangeaient, en effet, dans leur chambre; on ignorait ce que c'était qu'une salle à manger; c'est là un perfectionnement qui ne remonte guère qu'à la fin du dix-huitième siècle, après la Révolution. A la Cour, on ignorait toujours la salle à manger, et jamais un souverain ne prit ses repas ailleurs que dans sa chambre.

Les gentilhommes peu fortunés, qui n'avaient qu'un logis de dimensions étroites, mangeaient dans une rôtisserie ou bien s'asseyaient tout bonnement dans leur cuisine. On trouve une reproduction de ces rôtisseries, reproduction très

de l'argent. Cette vaisselle indiquait à quelle classe sociale appartenaient les amphitrions: la vaisselle d'or était l'apanage des princes, la vaisselle d'argent s'accumulait chez les bourgeois riches et les grands commerçants.

C'était, au surplus, le seul moyen qu'avaient les uns et les autres pour placer leurs économies, car les actions ou les obligations n'existaient pas plus que les titres de rente. La fortune à cette époque avait une valeur vingt fois supérieure à celle d'aujourd'hui: et celui qui possédait pour cent mille francs d'argent était deux fois plus riche qu'un millionnaire moderne.

On commença jadis par ne pas servir d'assiettes. On découpait la viande sur un pain bis très dur, très résistant, qu'on dénommait le pain tranchoir. Un raffinement ultérieur substitua le métal au pain tranchoir; autrement dit, on fit des tranchoirs en métal. Ce fut l'origine des assiettes. Ajoutons que l'assiette n'était jamais changée pendant le dîner, et on mangeait dans la même assiette plusieurs mets tout à fait dissemblables, ce qui ne laissait pas d'être assez peu ragoûtant. Bien mieux: les mets uniquement liquides étaient servis dans la même assiette, à laquelle mangeaient deux convives à la fois.

Plus ancien était l'usage du linge de table; une nappe sous Charlemagne se nommait un doublier. Mais les serviettes ne firent leur apparition que vers le quinzième siècle. Auparavant, un serviteur présentait à chaque convive de l'eau qu'il versait d'une aiguière dans un bassin, et il offrait ensuite un linge pour s'essuyer. Au quinzième siècle, on eut l'idée de donner ce linge à chacun pendant tout le dîner. On nouait la serviette autour du cou.

Chacun avait son couteau dans sa poche et, quand on s'était servi du couteau pour découper, on prenait les aliments avec ses doigts. La fourchette ne date que du dix-septième siècle. Quant à la cuiller, elle était inconnue; on buvait les mets liquides. La cuiller apparut en même temps que la fourchette.

On voit ainsi que les bonnes manières n'ont pas été inventées en un jour, elles sont le produit de longs et lents perfectionnements. Or, ces raffinements de jadis sont aujourd'hui des besoins dont nous nous priverions difficilement.

LOUIS SCHNEIDER.

PLAISANTERIES ANGLAISES

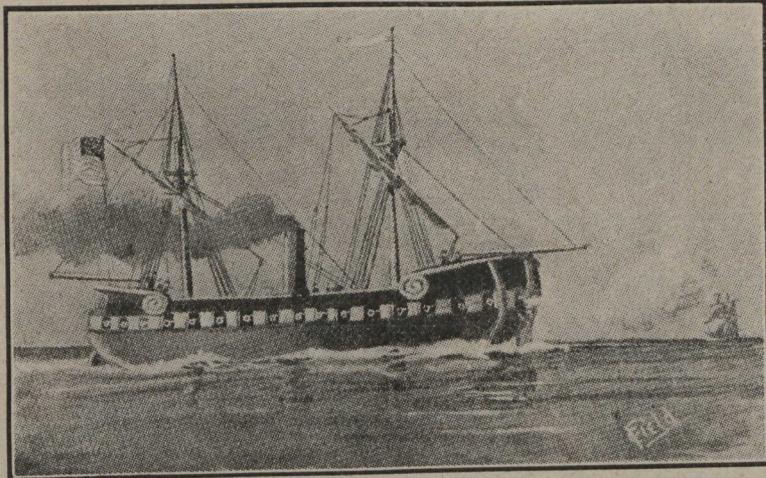
Les Anglais, qui sont très fiers de leur humour, qu'ils regardent comme une qualité tout à fait nationale, ne sont pas ennemis de certaines farces d'un goût assez douteux. Voici, par exemple, une petite plaisanterie qui parut sans doute extraordinairement drôle à beaucoup de gentlemen — surtout à ceux qui n'en furent pas les premières victimes.

C'était à un bazar de charité. On remarquait à la porte d'une salle deux souliers petits et mignons, posés sur un



Le général japonais Hasegawa, nommé gouverneur de la Mandchourie

coussin de velours. Une pancarte piquée au-dessous annonçait que la personne à qui appartenaient ces minuscules chaussures accorderait un baiser à tous ceux qui achèteraient un ticket de 25 cents. La vente devait durer une demi-heure, pas une minute de plus, pas une minute de moins. Comme les jolies mules révélaient un pied de Cendrillon et que l'imagination des jeunes hommes s'enflamme aisément, les tickets s'enlevèrent en quelques instants, et par douzaines. Quand le stock disponible se trouva épuisé, on ouvrit à double battant la porte de la petite salle où se tenait la mystérieuse personne — et, par longues files, les candidats entrèrent... Ils entrèrent pour se trouver tout de suite en présence d'un gros gaillard, très ventru, très rouge, et répandant une forte odeur de tabac et de gin. On pense bien que les amateurs de baisers cherchèrent dans tous les coins la blonde miss à la chevelure d'or dont ils rêvaient déjà; mais, seul, le personnage corpulent peuplait la chambre, et d'ailleurs, le sourire aux lèvres, il s'empressa de dire à ce public, déjà refroidi: "Messieurs, suspendez vos recherches. C'est moi la personne annoncée. Voici la facture bien en règle qui prouve que j'ai acheté, ce matin même, cette paire de souliers de satin, dont la vue vous a séduits. J'en suis donc bien le propriétaire. Quant à la fraude, je vous prie de reconnaître qu'il n'y en a pas, car, tel que vous me voyez, je suis tout prêt à donner autant de baisers qu'on m'en réclamera — tickets en main. J'en donnerai même treize à la douzaine pour faire preuve de ma bonne volonté. Allons! gentlemen, approchez-vous, mais ne vous bousculez pas!"



Le "Demologos," premier navire de guerre à vapeur, construit en 1815, d'après les plans de Fulton

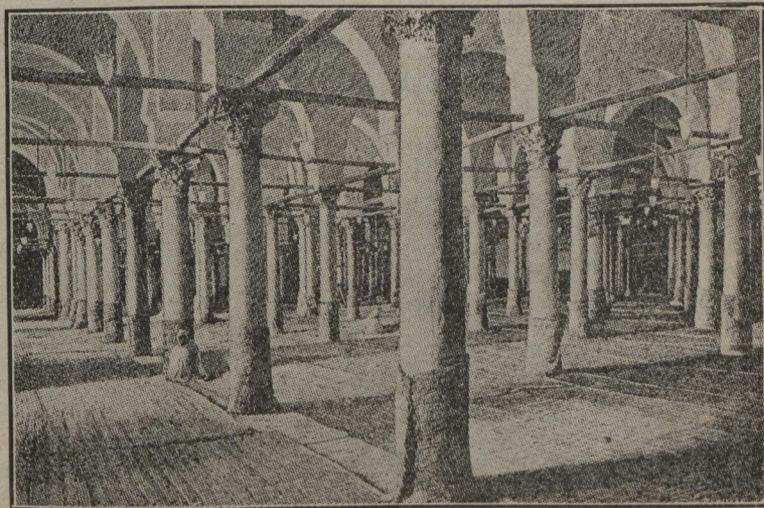
exacte du reste, au deuxième acte de "Cyrano de Bergerac". M. Rostand a fait très heureusement revivre là un coin de l'existence d'antan.

La mode voulut même qu'à un moment, un gentilhomme mangeât dans sa cuisine, car il fut dit qu'on ne pouvait faire bonne chère quand votre revenu ou votre rang vous empêchait de vous asseoir devant le tourne-broche ou le fourneau où se préparait votre dîner. C'était là, en somme, une simple fausse honte qui tournait en bon usage ce qui n'était qu'un manque d'argent. Certains ménages parisiens de même ne boivent pas de vin sous prétexte que le vin est nuisible à l'estomac, alors que, plus véritablement, le bon vin est nuisible au budget du ménage.

Les invités à un dîner d'apparat n'étaient généralement pas assis sur des chaises, mais sur des bancs garnis de velours et rehaussés d'or. Le maître et la maîtresse de la maison, côte à côte, étaient sur des sièges plus élevés sous un dais richement orné. Le maître de la maison céda cette place d'honneur à l'hôte de marque qu'il voulait honorer.

Sur le sol se trouvaient répandues des branches d'arbres, de l'herbe ou des fleurs selon la saison; en hiver, on mettait généralement de la paille.

Des valets porteurs de torches éclairaient la salle où l'on dînait. Mais le luxe véritable consistait surtout dans la vaisselle, qui était d'or



A TRAVERS LE MONDE — Intérieur de la Grande Mosquée, à Kairouan