

non compris le dessert. Au reste, je ne puis mieux faire que de reproduire le menu. Ce document vous donnera une idée de ce qu'est un repas de haut goût dans la capitale du Céleste-Empire. Le voici tel qu'il m'a été fidèlement traduit. J'en respecte la disposition, tant soit peu anormale pour nous ; mais les Chinois, nous l'avons déjà dit, ne font rien comme tout le monde. Nous ôtons notre chapeau et, chez eux, se découvrir pour saluer est une grave impolitesse ; leurs livres commencent où les nôtres finissent ; sur leurs menus, les desserts passent avant le potage. C'est dans l'ordre.

DOUCEURS

Raisins, poires, pommes, châtaignes d'eau, graines de pastèques confites, noix glacées, gelées de fruits, noisettes grillées au safran.

HORS-D'ŒUVRE

Poulets fumés, poissons fumés au vinaigre de riz, œufs de canard conservés (cinq ans) dans la chaux, crevettes à l'huile de ricin, fromage aux pois, jambon fumé, choux de mer marinés, choux salés, côtes de laitues salées.

DINER

Potage aux nids d'hirondelles, ailerons de requin au jambon, canard laqué, pois au miel, filets de poisson aux légumes, holoturines ou *gien ts eng*, pousses de bambou d'hiver, crevettes au sucre, filets de poussins frits, porc bouilli, poisson sauce chrysanthèmes, champignons au gras, soupe aux graines de lotus, crème de pois aux fleurs bleues, soupe de chrysanthèmes.

Pain de maïs à l'étuvée, pains à la viande.

VINS

Jaune de Shao-Sing, liqueur de rose, liqueur des académiciens.

Ces vins ne sont autre chose que des alcools de riz. Le jaunet de Shao-Sing n'est pas désagréable et rappelle vaguement le Xérès.

Il y a sur cette liste nombre de combinaisons vraiment heureuses dont j'aurais voulu vous donner la formule. Malheureusement, les recettes sont un secret professionnel ; notre insistance s'est heurtée à un refus poli mais ferme. On s'occupe beaucoup en ce moment, de trouver des clous pour la prochaine Exposition universelle. J'imagine que l'industriel qui établirait sur les bords de la Seine un restaurant chinois, un vrai, un restaurant dont le personnel, trié sur le volet, arriverait en droite ligne de Pékin, ne ferait point une mauvaise affaire. Dans tous les cas, cela nous reposerait un peu des cafés maures, des brasseries viennoises et des czardas à tziganes.

Le Tour d'Asie.

MARCEL MONNIER.

NOTRE GALERIE NATIONALE

Nous publions aujourd'hui le septième portrait de notre galerie de portraits historiques que nous avons annoncée il y a quelque temps. Comme nos lecteurs pourront s'en convaincre, ces portraits sont véritablement artistiques et peuvent être encadrés avec avantage. Nous en tirerons un certain nombre de copies sur papier fort que nous mettrons en vente ou donnerons en primes prochainement.

Tous les vrais Canadiens-français verront avec plaisir, défiler sous leurs yeux les grandes figures de notre belle et héroïque histoire. Plusieurs de nos gloires nationales seront remises à nouveau dans la mémoire du peuple et cet enseignement lui sera salutaire. Il ranimera son patriotisme et lui démontrera qu'il a raison d'être fier d'appartenir à une race qui a produit un aussi grand nombre d'illustres personnages.

Que tous les patriotes encouragent notre œuvre en la faisant connaître à leurs amis.

LA SCIENCE DANS L'ART

LA FOURCHETTE

L'origine du couteau se perd dans la nuit des temps ; celle de la cuiller, indispensable pour porter les liquides à la bouche, n'est sans doute guère moins ancienne. Des trois instruments inséparables composant notre couvert de table actuel, la fourchette est de beaucoup le plus récent. C'est aussi le moins indispensable.

Les Grecs et les romains saisissaient les viandes

avec les doigts et les élégants avaient imaginé des règles pour le faire proprement. D'ailleurs à chaque service les domestiques passaient avec une aiguère et un bassin à laver et versaient de l'eau parfumée sur les mains des convives qui en avaient grand besoin. Observons que dans l'Orient actuel ces coutumes existent encore.

Parmi les auteurs de l'antiquité qui nous ont laissé des descriptions détaillées de la façon dont s'accomplissaient les repas, aucun ne fait mention de l'usage de la fourchette. Aucun mot n'existe dans les langues anciennes pour désigner cet objet. On a cependant trouvé deux ou trois instruments en forme de fourchette, qui sont incontestablement d'origine romaine, mais on ignore quel emploi ils avaient.

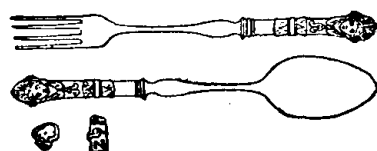
Le moyen-âge à son sage de la fourchette. manuscrits qui nous enseignent si pré de nos ancêtres et les étaient familiers, ne les fabliaux sont mangeait des doigts morceaux avec le cou encore fréquemment

D'après certains auteurs, c'est en 995 zantine aurait introduit la première fourchette à riage avec le fils du Les familles nobles de la mode nouvelle, bien bord opposée. A la la fourchette a traversée en France, ventaires.

ment nouveau était que chez les grands uniquement à prendre tionnels, les fruits et, res.

Richard II, possédait trois fourchettes à fruits et son inventaire indique soixante-neuf cuillers. La femme d'Edouard Ier, Eléonore de Castille en possédait une d'argent à manche d'ébène et ivoire. Ces fourchettes se plaçaient dans une sorte de gaine, désignée dans les inventaires comme "étui à fourchettes ;" elles étaient en or, en argent, ou tout simplement en fer.

Peu à peu cependant leur usage s'étendit à toutes les préparations culinaires solides. Henri III, à la fin du XVI^e siècle, provoqua une véritable explosion d'indignation en s'en servant publiquement pour manger la viande. C'est ce que nous apprend un pamphlet de 1589, intitulé *l'Île des Hermaphrodites*.



Couvert à salade en argent, XVIII^e siècle

sur dans leur bouche en allongeant le col et le corps sur leur assiette. Ils prenaient avec des fourchettes, car il est défendu en ce pays-là de toucher la viande avec les mains, quelque difficile à prendre qu'elle soit, et aiment mieux que ce petit instrument fourchu

touche à leur bouche que leurs doigts." Il est assez curieux de voir tourner en dérision un acte qui nous semble aujourd'hui si naturel.

Les nombreuses fourchettes du XVI^e siècle et du début du XVII^e siècle exposées dans nos musées sont à deux dents seulement et leur manche articulé peut, en général, se plier. On les enfermaient encore dans des gaines souvent ornées d'une façon très luxueuse et renfermant de nombreuses pièces. Le duc de Montausier aurait, paraît-il, contribué beaucoup à répandre l'emploi de la fourchette en France.

Au début du XVIII^e siècle, en Angleterre, la fourchette est à trois dents avec un manche en forme de pied de biche ; celles en argent sont très rares. Les nobles seuls en possèdent.

La quatrième dent apparaît sous Georges II ; en même temps l'ustensile prend la forme générale qu'il a conservé jusqu'à nos jours. Il s'orne de ciselures, son manche est court et s'aplatit en s'éloignant des fourchons. Plus tard, il devient plat partout et spatule. Sous Louis XV il s'allonge et prend la forme violonnée qu'il possède encore actuellement.



XVII^e siècle

L'emploi de la fourchette pour remuer la salade remonte au début du XVII^e siècle. Certains couverts à salade de cette époque sont de petites merveilles d'élégance et de bon goût.

Aujourd'hui les couverts d'argent ou de maillechort argenté par la galvanoplastie sont extrêmement communs et revêtent des formes banales.

Longtemps obtenus à l'aide de forgeages et d'emboutissages successifs par des matrices et des poinçons disposés de manière à donner aux pièces les formes voulues sous l'action du marteau, les couverts ont été fabriqués ensuite à l'aide du balancier. En 1839, Allard, de Bruxelles, imagina de les obtenir par laminage et sa méthode fut importée en France, en 1840, par un orfèvre parisien du nom de Denière. Le laminage est partout adopté aujourd'hui.

G. ANGÉVILLE.

UN ARTISTE ORIGINAL

Il n'est peut-être aucun peintre ou sculpteur de renom dont les biographies ne relatent quelques traits d'originalité ou même d'excentricité.

Paul Véronèse avait reçu de la nature un tempérament exagérément fécond sous ce rapport. Il lui arriva un jour d'accepter les offres d'un ami qui l'invitait à passer un court séjour dans sa villa.

L'artiste prit possession de sa chambre mise à sa disposition et s'en rendit complètement maître : l'entrée en était interdite même à ses hôtes, et les domestiques ne pouvaient y pénétrer sous aucun prétexte. La porte était rigoureusement condamnée, et, le matin, la servante trouvait dans le corridor tout ce qu'il plaisait à Véronèse d'y mettre.

Pendant tout le temps qu'il passa à la villa, aucun domestique ne put franchir la porte, pas même pour faire le lit ; chaque soir, Véronèse gagnait sa chambre sans saluer ses hôtes.

Après son départ, on s'empressa de visiter la chambre du singulier pensionnaire : les draps de lit avaient disparu. On finit par découvrir, dans un coin, un rouleau de toile peinte : c'étaient les draps manquants que l'artiste avait transformés en tableau. La toile représentait *Alexandre dans la tente de Darius*. Ce fut le prix dont l'artiste paya l'hospitalité qu'il venait de recevoir.

PERSONNEL

M. J.-N. Laprés, de la maison Laprés & Lavergne, est arrivé à New-York par le *Furst Bismarck*, de la compagnie Hamburg American Line. Il a demeuré quelques jours dans cette ville pour affaires en rapport avec leur importante maison.

Timbres américains à vendre. S'adresser à nos bureaux, 42, Place Jacques-Cartier.