

CHRONIQUE

Je prends, aujourd'hui, un peu à droite à gauche, commençant par une chose à peu près inconnue ici mais qui a toujours quelque attrait :

Bien jolie et naïve, en effet, cette anecdote du Berri ; sa curiosité tient, sinon à ce qu'elle est éclose un jour de Mi-Carême, mais, du moins, à ce qu'elle n'est connue que des berrichons.

Charles VII était alors le roi de Bourges. La pauvre province qui lui restait, au milieu de la défection de ses vassaux, lui était fortement attachée.

Les habitants d'une petite ville des environs d'Issoudun avaient reçu du roi la promesse de venir visiter les travaux de défense de leur cité.

Un jour qu'on l'attendait, un pêcheur captura dans la rivière un superbe brochet qu'on devait offrir au royal visiteur.

Le roi ne vint pas — et voilà tout le petit pays dans une perplexité extrême. Que faire de ce brochet, poisson qu'adorait Charles VII et régal obligatoire en le temps de carême qui commençait ?

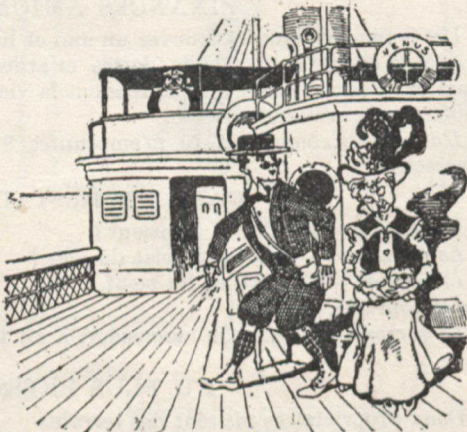
Le sénéchal, le bailli, les sergents, les notables se concertèrent et décidèrent, qu'en attendant la très prochaine visite du roi, le susdit brochet, auquel on fixa une sonnette, serait replongé dans la petite anse de rivière où on l'avait pêché.

Le matin de la Mi-Carême, des hérauts d'armes annoncent, dès la plaine, l'arrivée royale, Dunois, La Hire et Xaintrailles, les beaux capitaines !

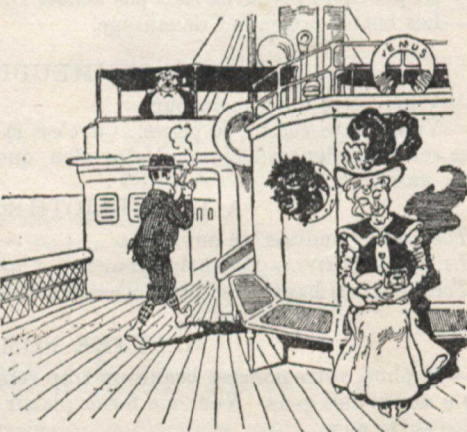
Silence incroyable, personne n'accourt à leur rencontre... Tout intriguée, surprise, inquiète même, l'escorte s'avance et l'on découvre tout le long, le long de la rivière, pêle-mêle, accroupie, la ligne au poing, l'oreille collée à la rive, espérant surprendre le tintement de la sonne du brochet et le repêcher, la fine fleur des féaux et sujets du bon roi !

La vue de ces braves gens en si belle position réjouit fort Charles VII et le consola de la perte de ce splendide brochet de Mi-Carême.

LA BELLE ENDORMIE



Georges. — Puisqu'elle dort, allons tirer une touche.



Le chauffeur. — C'est bon un peu d'air frais.

Etouffer. — Faire cuire hermétiquement fermé.

Faisander. — Garder viande jusqu'à fumet un peu fort.

Foncer. — Garnir le fond de pâtes ou de parures de viandes.

Fraiser. — Travailler une pâte avec la paume de la main.

Frémir. — Première ébullition.

Habiller. — Entourer de linge, de feuille de papier beurré ou de lard.

Limoner. — Echauder pour détruire l'odeur de limon ou de vase.

Marquer. — Préparer les cuissons.

Masquer. — Détruire la première forme par une garniture.

Singer. — Jeter quelques pincées de farine et la laisser brunir.

Vanner. — Soulever une sauce, la laisser tomber de haut et la reprendre.

* * *

Une femme se tire-t-elle d'affaire mieux qu'un homme ? Il est d'usage de croire et de dire que non, et, cependant, étudiez un peu les simples points suivants :

Un homme n'essaie pas d'enfoncer un clou avant d'avoir trouvé un marteau. Une femme n'hésite pas à utiliser, dans ce cas, les pincettes, le fer à repasser, le presse-papier, le talon de ses souliers ou le dos de sa brosse.

L'homme considère le tire-bouchon comme absolument nécessaire pour déboucher une bouteille. En l'absence de cet instrument, la femme prend ses ciseaux, un couteau, un canif, une épingle à chapeau, et si rien de tout cela n'arrive à extirper le bouchon, elle l'enfonce.

Pour l'homme, le rasoir sert à raser. La femme lui fait un sort moins uniforme. Elle s'en sert pour couper du papier, des crayons, des ongles et des cors.

Quand le mari écrit une lettre, tout ce qui est autour de lui doit se subordonner à cet événement principal. La plume, l'encre, le papier doivent être de telle façon et non de telle autre. Il ne faut pas que les enfants bougent la table, que la femme cherche son dé, que la bonne se permette de traverser la pièce où le Monsieur écrit. Personne n'ose souffler mot. Les mouches ont bien la permission de voler, mais leur chute dans l'écritoire est interdite.

La femme prend un papier blanc quelconque. Elle taille son crayon avec ses ciseaux, prends un couvercle de boîte et griffonne sur ses genoux, pendant que son aîné tronque ses gammes, que son petit dernier tire la queue du chien, que son mari cherche sa pipe, que sa bonne la tracasse pour avoir une recette et qu'une amie vient faire un bout de causette. KODAK.

Le Crime de la Rue X...

M. le préfet de police fut douloureusement impressionné, lorsqu'en dépliant le *Petit Journal* il aperçut la note suivante :

" Nous avons le regret d'apprendre qu'un de nos lecteurs, M. Durand, demeurant à Paris, rue X... No 15, a été assassiné hier, à huit heures du soir. Nous signalons ce crime abominable à qui de droit.

" M. Durand était âgé de soixante-cinq ans. Il était abonné au *Petit Journal* depuis sa fondation."

Aussitôt, M. le préfet de police manda le chef de la Sûreté et lui montra la note. Celui-ci la parcourut et murmura :

— Le *Petit Journal* a raison, nous sommes en présence d'un crime.

Et, le jour même, il expédia deux de ses plus adroits limiers au No 15 de la rue X...

Toute la maison était en rumeur. Plusieurs locataires, ainsi que la concierge, avaient

pénétré dans la chambre de Durand et se livraient à des commentaires sur cet horrible drame. Le cadavre de la malheureuse victime baignait dans une mare de sang.

L'un des agents demanda à son collègue :

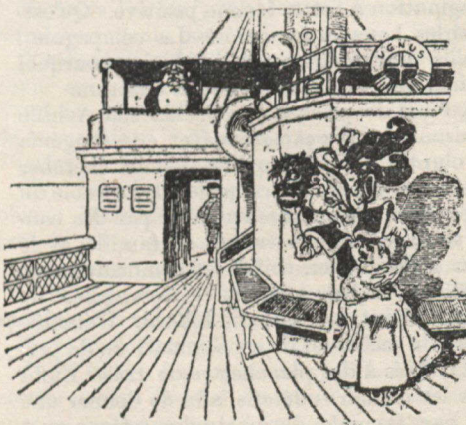
— Il faudrait d'abord nous assurer si le crime a été commis avec un instrument tranchant ou avec un instrument contondant.

— Hum ! reprit l'autre, ça ne sera pas commode.

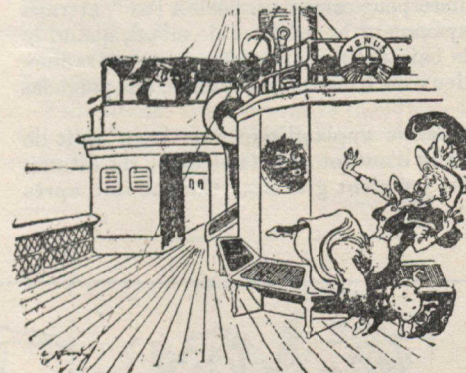
Alors le locataire du second, lecteur du *Temps*, homme grave et réfléchi, s'approcha :

— Je crois, au contraire, messieurs, qu'il ne saurait y avoir de doute là-dessus. La victime a la gorge ouverte, et j'ai lu souvent dans le journal que c'était un signe infallible qu'un meurtre avait été commis avec un instrument tranchant.

Les limiers remercièrent poliment le lecteur du *Temps* et inscrivirent



Elle. — Je crois, Georges, avoir dormi et...



! ! ! !

A Königsberg, les bouchers avaient coutume, autrefois, d'offrir aux boulangers, le jour de la Mi-Carême, un énorme boudin, qui était promené, comme notre ancien bœuf gras, par toute la ville.

Le boudin de l'année 1558 avait 198 aunes de long ; il était porté par 48 personnes. Celui de 1583, porté 91 personnes, était long de 596 aunes et pesait 434 livres.

Le plus beau d'entre les bouchers marchait en avant, comme un tambour-major ; la tête du boudin venait faire plusieurs tours autour de son cou ; le reste serpentait sur les épaules des autres bouchers, qui marchaient trois par trois.

L'année 1601, les bouchers promènèrent un boudin de 1.005 aunes de long — à lui le record ! — ils le portèrent ensuite au Palais et en offrirent quelques aunes au prince. Les porteurs, cette fois au nombre de 103, ployaient sous le poids de ce boudin colossal.

* * *

Certes, il y a bien des mots que vous ne pouvez pas bien comprendre dans le vocabulaire de cuisine ; ils sont néanmoins fort utiles à connaître pour les personnes, même les dames, devant quelque peu surveiller la cuisine, voire même mettre les mains à la pâte à l'occasion.

Voici donc une série de termes employés selon besoin :

Blanchir. — Passer à l'eau bouillante.

Braiser. — Cuire sans évaporation.

Brider. — Donner forme fermée à une volaille.

Cendrer. — Modérer le feu avec de la cendre.

Ciseler. — Cisailer les volailles par intervalle.

Dégorgier. — Plonger les viandes à l'eau froide.

Echauder. — Les jeter dans l'eau bouillante.