

AU HIGH SCHOOL



I

LE PROFESSEUR DE ZOOLOGIE. — Mesdemoiselles, parmi les plus petits vertébrés se trouve la (il perd la page en retournant la feuille), euh !..... euh !.....

MEDITATIONS CULINAIRES

Voici quelques bons points, dont tout cuisinier et tout bon gourmet devraient constamment se souvenir.

- I. *Un homme ne doit dîner qu'une fois par jour.* P. Z. Didsbury. Ce dicton célèbre devrait être écrit en lettres de feu, sur les murs des cuisines, afin que le bon cuisinier n'oublie pas la terrible responsabilité de ses fonctions. Si le dîner est manqué, la faute est irréparable. Lorsqu'arrive l'heure, si l'on mange peu, au lieu de dîner, cette heure de renovation s'envole, et le repas est triste, parceque... Un homme ne doit dîner qu'une fois par jour.
 - II. *Une mauvaise cuisine diminue le bonheur, et abrège la vie.* — (Vieux proverbe.)
 - III. *L'art culinaire, comme celui de dîner, est exempt des caprices de la mode. Les principes de ces deux arts sont éternels et immuables.* — P. Z. Didsbury. Dans ceci, l'auteur condamne toutes ces inventions barbares, et ces parties fines.
 - IV. *On peut jouir des plaisirs de la table, tous les jours, dans tous les climats, à tout âge et dans toutes les conditions.* — Brillat-Savarin.
 - V. *Ceux qui ont des indigestions ou qui s'enivrent, ne savent ni manger ni boire.* — Brillat-Savarin.
- Le même auteur a dit : "L'animal se nourrit, l'homme mange. Seul l'homme intelligent sait manger." C'est étrange tout de même : l'estomac est la base de l'existence, c'est aussi notre source de force ou faiblesse, de santé ou de maladie, de gaieté ou de mélancholie. Nous faisons tout pour et par l'estomac, et cependant cet art de bien faire la cuisine et de manger bien, est justement ce sur quoi on raisonne le moins.

VI. *Un dîner bien fait et bien servi demande, de la part du maître, le respect pour ses invités, dont le bonheur est maintenant entre ses mains. De la part du cuisinier, cela ne demande pas seulement de la dignité et du respect, mais encore de l'émotion. Bien faire la cuisine vient aussi bien du cœur que de l'intelligence ; ce n'est donc pas une science, mais un art. Le cuisinier artiste et dont les plats sont des œuvres d'art, aura en face de ses sauteuses des émotions aussi poignantes que Benvenuto Cellini, lorsqu'il brisa une de ses immortelles statues de bronze.* — P. Z. Didsbury.



II

La souris !

- VII. *S'il y a quelque chose de plus triste qu'un génie qui n'est pas reconnu, c'est certainement l'estomac non compris. Le cœur dont on repousse l'amour est une vieille comédie fondée sur des besoins factices. Mais l'estomac ! Rien ne peut être comparé à ses souffrances ; car nous devons vivre avant tout.* — Honoré de Balzac.
 - VIII. *Le bon mangeur aime l'ordre et l'harmonie dans le service, aussi bien que le peintre aime l'harmonie dans les couleurs. Une excellente nourriture, servie dans des plats vieux et détruits, ne semble pas aussi appétissante qu'une nourriture plus pauvre, servie dans des plats en argent ou en or. Cependant, il ne doit pas y avoir d'excès dans le déploiement de la richesse. Aucune splendeur ne peut faire oublier la qualité inférieure d'une viande, surtout lorsqu'elle est mal préparée.* — P. Z. Didsbury.
 - IX. *Un bon restaurant est plus ou moins comme un poème épique : on ne l'improvise pas en un jour. Les traditions, la connaissance, l'expérience et même le génie sont nécessaires.* — Maguy.
 - X. *Dans un restaurant quand un garçon vous offre du haddock, demandez du saumon, et s'il vous offre du poisson blanc demandez de la petite truite. Ainsi que la parole a été donnée à l'homme, de même le poisson a-t-il été donné au garçon d'hôtel pour dégaiser sa pensée.* — P. Z. Didsbury.
- Cette maxime a dû être écrite après une expérience acquise dans les restaurants européens seulement.
- XI. *La cuisine se fait mal généralement parceque les gens prennent des routines : l'habitude les empêche d'apprécier ce qu'ils mangent.* — Ils prennent des routines parce qu'ils ne critiquent pas ; ils ne critiquent pas, parcequ'ils n'ont pas d'idéal, et s'ils n'ont pas d'idéal, c'est qu'ils ne connaissent pas, ni en théorie ni en pratique, ce que signifient l'art culinaire, son objet et ses conditions.

RÉFORME GRADUELLE

Le médecin. — Très bien, votre pouls est meilleur, mais vous tremblez encore. Avez-vous renoncé à boire ?

Le patient. — Oui, docteur, c'est-à-dire en grande partie.

Le médecin. — Qu'avez-vous retranché ?

Le patient. — Bien des choses : Le potage, le thé, l'eau.