L'Abeille de la Nouvelle-Orléans.
Bureaux : 73 rue de Chartres.

NOUVELLE-ORLEANS.
DIMANCHE, 2 OCTOBRE 1892.

Cuisine Nationale.

LA CUISINE FRANÇAISE.

A propos des fêtes récentes, données, dans divers cours européennes, on a rappelé la faveur persistante dont jouissent les cuisiniers français à l'étranger.

C'est un Français—M. Eugène Kranz—qui règne sur les fourneaux des cuisines impériales de Russie. Un autre Français—M. Eugène Deny—est "chef de bouche" du roi de Grèce.

Dans la plupart des grandes maisons d'Europe et d'Amérique, ce sont des élèves de Carême qui tiennent la queue de la poêle gastronomique. C'est une tradition, d'ailleurs, et quiconque veut bien manger, doit confier à un Français la direction de sa table.

La cuisine nationale compte, en ce moment, une véritable pléiade de cuisiniers renommés. Voici Urbain Dubois, maître cuisinier du roi de Prusse; Louis Béranger, qui trône, lui aussi, dans les cuisines royales de Berlin, pour émigrer, ensuite, à Saint-Pétersbourg; Alfred Suzanne, chargé du menu de Guillaume de Hollande; Osanne, précédemment de Deny au palais royale d'Athènes.

Urbain Dubois et Suzanne sont aussi écrivains, car rien, paraît-il, ne prédispose à la littérature comme le commerces habituel de la lèche-frite et des casseroles.

Jules Janin l'a dit: "Il y a beaucoup d'analogie entre le cuisinier et l'écrivain, mais le cuisinier est b en mieux partagé en fait d'épîtres." Mo!tant est aimable aphorisme en pratique, beaucoup de cuisiniers cultivent la muse et exposent dans de sévères alexandrins les merveilleux de l'art gastronomique.

Louis Béranger est à la tête du mouvement actuel. Fidèle à la reconnaissance de l'estomac, Alexandre III le décora. M. Béranger était cuisinier du roi de Prusse, au moment de la déclaration de guerre en 1870. En allant prendre les ordres de Guillaume, le lendemain de cet événement, le célèbre cuisinier rendit son tablier en même temps que son épée.

Guillaume fit tous ses efforts pour garder auprès de lui son "chef" émérite, mais M. Béranger persista dans sa résolution pleine de dignité et de patriotisme

—Si les Français sont vainqueurs, dit-il, je reviendrai, la guerre finie, reprendre mon poste auprès de vous.

Et voilà pourquoi ce fut un cuisinier teuton qui fournit les menus des repas où furent joyeusement célébrées, par le "roi caporal" et la Cour allemande, la défaite des armes et l'amputation de la chère France.

Cependant, les cuisiniers se plaignent du peu d'encouragements officiels pour la perfection de leur art gourmand. "C'est uniquement de l'étranger—disent-ils—que nous viennent les récompenses."

En effet, en dehors de M. Béranger, rappelons que A. Lescarbours a été décoré par la reine Isabelle, et que Isidore Grimbot vit sa boutonnière fleurie par Alphonse XII en souvenir d'un excellent déjeuner qu'il fit chez le duc de Fernan-Nuñez, ambassadeur d'Espagne à Paris.

M. Joseph Favre, dans son savant "Dictionnaire d'hygiène alimentaire", dérit que la cuisine est dans le marasme, et que "la transformation est douloureuse, parce qu'elle est lente et que le cuisinier d'aujourd'hui est entre l'alternaire de grandeur de passé et la perspective du l'avenir".

Et il ajoute: "Tirons notre profession de l'oubli ou l'indifférence et l'ingratitude des hommes paraît l'avoir plongée; rappelons-nous que d'elle dépend l'humeur des masses; faisons en une affaire publique, intéressant, au plus haut point, le gouvernement soucieux d'une grande nation".

Sans pousser aussi loin l'ambition culinaire de M. Favre, et sans ériger la gastronomie en système politique, souhaitons seulement que notre temps fi vreux apprenne de nouveau, à manger, et n'introduise pas les aliments dans l'estomac comme on charge le charbon dans la machine.

A ce propos, cependant, il serait coupable de désespérer l'influence d'une cuisine savante et généreuse sur les événements de l'histoire et les destinées des peuples.

C'est à cette influence, sans doute, que les cuisiniers doivent leur antique importance et leur haute renommée.

En Grèce, l'officier de bouche jouissait de la considération générale. On le gâtait, et quand on avait à se plaindre de lui, on passait sa colère sur un esclave de moindre importance. De là vient le proverbe: "Quand le cuisinier est en faute, c'est le joueur de flûte qui reçoit les coups."

A Rome, les esclaves cuisiniers se vendaient plus chers que les pédagogues. C'étaient des personnages importantes dans la République, l'on s'en souvient, que même briguer des fonctions électives.

Plus tard, nous les verrons grands seigneurs. Thibaut de Montmorency, chevalier de Saint-Denis était ausci "grand queux" de Philippe de Valois. Montesquieu descendait de Robin, second cuisinier du connétable de Bourbon; Henri III annoblit Nicolas Fouquet, premier cuisinier de la reine Marguerite et en fit le seigneur de la Varenne.

Carême, le fameux Carême, s'exprime ainsi au sujet des cuisiniers de l'ancien régime: "L'habit brodé, les manchettes de dentelles et les boucles à diamants, étaient leur parure: l'épée, leur armement; et ils savaient la porter."

Avec les progrès de la cuisine, aroit l'importance du cuisinier. Déjà, du temps des Valois, les cuisiniers amenés d'Italie par Marie de Médicis, ne pêchaient pas par la modestie et élevaient leur art à la hauteur du sacerdoce.

Au dix-huitième siècle, on nous représente le maître d'hôtel d'une grande maison comme un homme "richement vêtu, l'épée au côté, un diamant au doigt, jouant avec une botte d'or."

Mme de Pompadour obtient, pour le sien, la croix de Saint-Louis, et Mme de Sévigné se fait gloire d'avoir connu Vatel, l'illustre cuisiner de Condé, dont il a pleuré la mort.

Louis XII fut gourmet et gourmand; Louis XVI était doué d'un robuste appétit, mais il ne connut pas les raffinements de l'art culinaire.

"Pendant les années désastreuses de la Révolution, il n'est pas arrivé un seul beau turbot à la halle." Ce mot du prince des gastronomes—Grimod de la Reynière—est caractéristique. Considéré comme un legs du passé, l'art de la cuisine fut délaissé par l'époque révolutionnaire.

Avec le Consulat et l'Empire, qui relevèrent l'autel de Camus sur les reliefs des orgies jacobines, les fourneaux se rallumèrent, rendant à la gastronomie la gloire en même temps que la vie. Talleyrand reprit les traditions du dix-huitième siècle; Cambacérès eut une table scomptueuse; Napoléon se montra l'ami de la gourmandise, et Carême reçut l'ordre de déployer les ressources et les voluptés de son art aux Congrès d'Aix-la-Chapelle, de Leybasie et de Vérone.

Depuis lors, la cuisine française, par la délicatesse et la succulence de ses préparations, par la fécondité et la science de ses procédés, n'a cessé de régner en maîtresse dans le monde entier, dont elle fait l'admiration gourmande.

Mais, qu'elle ait curieuse à écrire l'histoire de la table à travers les peuples et les âges, depuis le jour où le premier homme est obligé de disputer aux fauves le plat de la veille et du lendemain.

Seul l'homme mange. La bête se repait. On pourrait juger de la civilisation d'une nation par la perfection de ses appareils gastronomiques.

Quand il voulait se faire une juste idée des peuplades qu'il visitait, Dumont d'Urville, n'en recherchait simplement à la table, et ne se trompait jamais. Une batterie de cuisine en dit plus long qu'un fétiche.

On assure que Pascal était plus fier de sa brouette que de ses *Provinciales*. Que penser, alors, de l'inconnu qui trouva la première marmite, qui fut en terre, et la première broche à rôtir, qui fut en bois?

Puis d'autres vinrent, qui imaginèrent la cuillère et la fourchette, l'assiette, le verre et la bouteille. Mais il fallut des siècles pour que le couvert se trouvât mis et que la civilisation dit à l'homme: "Monsieur est servi!"

Avec la première broche et la première marmite, la table était dressée, le foyer établi, la famille créée.

Celui qui planta la première crémaillère, planta, en même temps, le drapeau de la maison, et la première pierre qu'on scella dans l'âtre, peut être regardé comme la base de la famille, d'où dérivent la Société, la Patrie!.....

Le Creole femme tonic est le remède de la nature. Pour les jeunes filles s'épanouissant, il est inappréciable; il régularise les organes délicats qui exigent tant de soins à cet âge tendre.

Le Rénovateur des Cheveux de Hall change les cheveux gris en noir, guérit la teigne et toutes les humeurs du cuir chevelu. Délicieux cosmétique.

If you feel weak and all worn out take BROWN'S IRON BITTERS

LE REVENANT.

JOURNAL D'UNE PROVINCIALE.

I

10 juin.

Hélas! qu'on est donc peu maîtresse de son cœur, et qu'on se connaît mal!.... Certes, je savais bien que le souvenir de Pierre vivait toujours en moi; j'aimais à me persuader qu'il n'y avait point de crime dans son culte persistant, puisqu'il me rappelait une faute unique, et si vieille, et qui n'avait pas eu et jamais n'aurait de lendemain; je me plaisais même à appeler du nom de "remords" ce souvenir inoffensible qui, depuis dix ans et plus, ne m'a pas un seul jour abandonnée, qui m'a hantée, possédée secrètement, sous mes calmes apparences de femme et de mère pareille aux autres; souvenir d'amertume et de déchirement, je l'offrais à Dieu, en expiation de mon péché.... Et voilà qu'un incident inattendu me découvre l'involontaire hypocrisie de ma conscience.... Il a suffi d'un mot de mon mari: "Le général de Civry vient nous inspecter la semaine prochaine", pour rouvrir la cicatrice et rendre la blessure ouisante comme autrefois.... Pierre va revenir!.... Quelques jours encore et je le verrai ici, dans cette même ville où, lui parti, je suis demeurée onze années sans l'oublier un instant, où,—je m'en rends compte aujourd'hui,—j'ai vécu en l'attendant.

Une palpitation d'émoi, extraordinaire, inutile, accélère ma poitrine à cette pensée. Ah! je suis une mère de famille indigne! Cet émoi n'est pas de la honte, ni du remords, ni de la peur; c'est le même qui m'exaltait autrefois, quand je rencontrais le capitaine de Civry dans un salon, ou quand je le croisais dans la rue, gris de poussière, ramenant sa compagnie à la caserne après une marche matinale.

Je sais le vrai nom de cet émoi,—mais je n'ose pas le dire.

II

16 juin.

Comme tout est demeuré invariable autour de moi depuis cette époque troublée!

Dois-je m'étonner si, dans ce milieu immobile, mon cœur aussi n'a pas changé, est resté mon cœur de jeunesse, malgré les années?

Depuis onze ans, mes après-midi se sont passées l'une pareille à l'autre, auprès de cette fenêtre de ma chambre qui donne sur l'Esplanade déserte. Elles se sont passées à travailler, à lire, parfois à recevoir la visite de quelques amis, toujours les mêmes. A la même heure, chaque jour, mon mari est entré dans ma chambre, revenant de l'intendance, et m'a embrassée sur le front. Comme au temps où Pierre Civry m'aima, la maison est vide, car mon deux fils, née en son absence, sont à l'Ecole de la Flèche à présent.....

Et la chambre a été la même aussi. J'ai tenu à ce que pas un meuble, pas une serrure n'en fussent changés. M'y tenant chaque jour de longues heures, je révais mieux à l'abandon dans ce décor familier.... Voici la porte où il entra la voi!e de son départ, la chaise où il s'assit, en face de moi, assise dans cette même bergère. Un peu de rouge-gorge animait ses joues mates. Si maître de lui, sa voix tremblait pourtant en me disant les mots qui me transperçèrent, m'ôtèrent toute force de résistance!

—Je viens vous faire mes adieux; je pars demain.

—Tôt à l'heure les yeux clos, renversée sur le dossier de la bergère, une hallucination nette comme la réalité m'a fait revivre cette scène. J'ai reçu dans l'oreille le choc de ces cruelles syllabes, et dans le cœur froid mortel qu'elles y jetèrent. J'ai senti Pierre à mes genoux, me parlant avec une tendresse passionnée, me suppliant de tout quitter pour le suivre; j'ai senti le frôlement de ses mains, le goût de ses lèvres.....

Oh! mon Dieu! soutenez-moi!....,

Quand je serai de nouveau devant lui, que vais-je devenir?

III

Même date, le soir.

Le passé n'obéade maintenant et me possède. Je ne résiste plus. Je m'abime dans le souvenir de me faute, et c'est affreusement doux....

Oui, je me l'avoue à moi-même, durant les onze années échues, sous le masque de mon remords, je n'ai pas cessé de l'adorer. Il m'a tenue une seule fois dans ses bras, c'est vrai, et tout de suite nous avons été arrachés l'un à l'autre; mais depuis, chaque jour, chaque nuit, à chaque heure, je n'ai pas cessé de lui appartenir. Et de loin, à l'autre bout de la France, en Alsace, à Nancy, où il a été attaché à l'état-major, il a pensé à moi, il m'a aimée, il m'a suivie, il m'a voulue. Il a deviné mes angoisses, mes luttes, mes défaillances, mes victoires, mes tortures, mes joies, mes espérances, mes désespoirs, mes agonies, mes résurrections, mes morts, mes renaissances, mes tressaillements, mes frissons, mes sanglots, mes rires, mes baisers, mes caresses, mes pleurs, mes prières, mes blasphèmes, mes blessures, mes cicatrices, mes rides, mes cheveux blancs, mes rêves, mes réalités, mes ivresses, mes dégoûts, mes haines, mes amours, mes folies, mes sagesses, mes vertus, mes vices, mes crimes, mes châtiments, mes expiations, mes pardons, mes damnations