

*Planche extraite des Classiques de la Table
en Fol. in 8. avec illustrations. 2^e Edition.*



D'après Breton

Un jardin bien et une bonne petite maison.

CAUSERIES
DE GOURMETS

ET

DE CHASSEURS

Toute la partie de la gastronomie

PAR LE SECRÉTAIRE

D'Ant. CARÊME.

Toute la partie de la chasse

Par **Elzéar BLAZE,**

Auteur du *Chasseur au Chien*
d'arrêt, etc.



PARIS

MARTINON, 4, RUE DU COQ;

MANSUT, PLACE SAINT-ANDRÉ-DES-ARTS;

TRESSE, SUCCESSEUR DE BARBA, LIBRAIRE,
Galerie de Chartres, Palais-Royal.

—
1845

CAUSERIES.

AU FEU MARQUIS DE Cussy.

Illustre et aimable ami,

Près des flots d'Honfleur, de ces flots si doux au commencement de l'automne et si agités en hiver, j'ai rencontré, j'ai vécu quelques jours auprès de vos amis; ils sont tels qu'on nous les dépeignait à Richmond. — Lord Her^{***}, — avec lequel vous avez tant de traits de ressemblance, qui est si aimable, — m'a parlé long-temps de vous et de vos études; il remontait plus de cinquante années. Sa brillante causerie nous charmait; il m'a parlé avec une grâce infinie de l'époque insouciante, fortunée, hardie, légère, pendant laquelle vous êtes entrés, vous et lui, dans le monde, avec cet ami illustre, devenu roi de Bavière, le bon Maximilien. — Il m'a demandé si vous songiez quelquefois à vos amis d'Angleterre et si vous étiez envahi par le sérieux des années. — Ma réponse a été affir-

mative pour la première question, — négative sur la seconde.

Vous étiez sous sa parole le pivot de la peinture de ce temps-là; — soit qu'il rappelât des physionomies depuis long-temps disparues, soit qu'il décrivît un déjeuner à Trianon, chez Méot, rue Vivienne, près de l'arcade Colbert, ou chez Vénua, sur la terrasse du quai Voltaire, ou dans le temple privé de ces petites tables que vous avez eues chez quelques concierges du Louvre et aux Tuileries, chez les frères Legacque.

Plusieurs figures révolutionnaires historiques, et il le confesse, lui tory, avec loyauté, ont gagné dans son esprit et se sont dégagées d'odieuses préventions contemporaines. Il m'a parlé de Condorcet; — il lui trouvait une noble grandeur d'esprit; — de M. de Roquelaure, mort de notre temps, si âgé, si sourd, et si spirituel malgré le proverbe; — de Bailly; — et je croyais les voir tous, tant sa parole avait de relief, de vivacité. — Mirabeau a particulièrement « grandi dans son esprit malgré la clameur posthume, et c'est depuis, m'a dit lord Her ***, que j'ai touché aux affaires. » Les aimables Lauzun, Biron, Mon-

tesquiou , qu'il avait vus à Spa avec MM. Col-
lorédo , Beauharnais , — auprès duquel il a
passé quelques mois au collège des Écossais, ont
long-temps excité la verve de ses souvenirs.
Son récit était charmant ; il avait cette plé-
nitude de détails que l'on remarque chez les
plus heureux d'entre vous, témoins de tant de
choses. Vous étiez de temps en temps associé
à tout cela, et, avec le tact que vous connais-
sez à votre ami ; il vous citait souvent comme
preuve historique, comme l'âme de quelques
charmants plaisirs.

Cette voix d'un esprit élevé, cette voix
émue qui ressuscitait le passé, qui m'en par-
lait sur des dents presque détruites dont les
sons n'ont plus leur première sûreté, jetait
cependant une lumière facile et vive sur un
tel tableau, que je comprenais en m'attachant
à ses traits essentiels. — Le prestige était quel-
quefois vif ; — je n'ai pas vu même de très-
loin ces temps mémorables dont vous et lui
êtes de brillants témoins ; — mais j'ai assez
écouté et lu ce qu'il y a d'écrit, et j'ai pu
suivre votre ami sans l'arrêter. De temps en
temps il précisait les scènes, le jeu de l'inté-
rêt dans ces scènes ; il crayonnait les visages

et les masques. Il me semble que j'ai vu quelquefois dans son récit cette époque où les classes élevées sont passées d'un si voluptueux abandon dans des drames terribles, au milieu de la chute d'une monarchie qui avait tant duré! La conversation de lord Her*** a les traits les plus curieux et n'est pas semée de ces faits vagues qui tout à coup peuvent paralyser le récit. La génération qui fit irruption dans les affaires avait tout écarté d'une main rude et implacable. Ceux qui venaient étaient d'avidés représentants de races qui n'avaient eu jusque-là aucune portion des immunités sociales; une notion nouvelle de leurs droits les poussait vers des situations encore confuses. — On avait résisté d'abord; les difficultés s'étaient dessinées; des clartés sinistres les avaient couvertes; le conflit était venu, et la race nouvelle, la race prolétaire, occupait enfin les positions pour lesquelles elle avait combattu. C'est alors que s'ouvrit l'ère d'une tribune terrible, une tribune devant laquelle s'éloignèrent vos amis; — ceux qui restèrent périrent corps et biens. Le tableau de cette époque n'est jamais fait, n'est jamais écouté sans douleur; et en vous y mêlant, lord Her***

excitait tout notre intérêt, alors même que le caractère terrible des faits retirait à son récit ces digressions piquantes de la vie privée dans lesquelles vous et lui êtes des modèles dont on ne peut guère remplacer le tact gracieux et la convenance. Il n'insistait plus dans ces moments-là que sur les parties anglaises qui correspondaient à l'historique de nos terribles réformes.

J'avais vraiment à prendre en pitié nos accusations révolutionnaires exagérées, qui ont laissé si long-temps croire à la réalité d'une influence tory introduite dans les affaires de la république et persistant à y rester. Ces chimères disparaissaient devant quelques explications fort simples. Je vous avoue que j'ai constaté cela avec plaisir ; car s'il était vrai que de petites passions eussent été le ressort de ces horribles attentats, de ces violences sans nom, on s'armerait d'un bien douloureux mépris pour les révolutions, qui ne seraient au fond qu'un égoïste changement des situations sociales ; mais il n'en est pas, il n'en a jamais été, heureusement, ainsi. Vingt figures historiques anglaises dont votre mémoire a gardé les contours me furent peintes

dans cette conversation simple et forte dont mes questions provoquaient les jets les plus intéressants. J'y ai revu Fox, l'orateur aux mâles pensées, au langage quelquefois maniéré, mais vigoureux, cet homme d'état d'une vue exacte, dont notre époque a confirmé tant de judicieuses prévisions. Je retrouvais l'homme excellent dans la physionomie qui m'était dépeinte, dans ses sourcils épais, dans ses grands yeux noirs où se peignaient de si nobles idées, sur l'expression de ses joues fortes et gaies. —

Personne ne dessine mieux que votre ami, un autre homme illustre, aimable, insouciant que vous citez avec tant de charme, et que vous avez vu dans les beaux jours de votre jeunesse, — Shéridan; il avait plus de verve, d'esprit, de coloris de grand peintre, de génie et d'audace politique que ses nobles collègues; mais il n'avait pas la même instruction, l'esprit aussi pratique; il n'aimait pas les affaires. Ce portrait était parfait dans la parole de votre ami. J'admire l'art qu'il possède pour peindre vivement en esquisse, pour être pittoresque avec l'élocution la plus simple. Il a acquis cette qualité qu'on re-

marque rarement parce qu'elle se trouve à la fin de l'expérience ; c'est une netteté de coup d'œil sur les hommes et les choses, qui dit plus à notre esprit que les documents que l'on interroge soi-même. Lord Her *** m'a parlé du colonel Spard et de M. Perceval, qu'il a aimé, et dont la clarté et la rapidité de langage semblaient tenir du merveilleux, même à côté de Pitt et de lord Grey. Votre ami parlait sans cesse de ces hommes distingués et de Bonaparte, qui a tenu si fortement en échec toute leur vieille politique. Je ne vous dirai pas dans cette lettre tous les détails du parallèle, je ne les ai d'ailleurs pas retenus tous. Je dirai seulement qu'il retrace bien cette haute compétition de Pitt et de Bonaparte, qui a eu des coups si pressés et si forts, des ressources inépuisables, animée des deux parts par un sentiment mutuel de haine si impétueux, une activité infernale et qui passait des champs de batailles de l'Europe, son premier terrain, au tapis des chancelleries, où l'influence de l'Angleterre n'était plus nominale-ment admise. Lord Her *** pense que Bonaparte, comme intelligence, comme caractère, l'emporte de beaucoup sur son ri-

val, et qu'il a dû logiquement l'écraser.

La conversation avait lieu sur cette terrasse de la maison de M. de V..., d'où vous êtes si bien; elle venait toujours se coudre à quelques scènes de table, parce que c'était le point de vue où notre éminent conteur re-voyait le mieux ses amis du continent, les amis de sa jeunesse. Je crois que pour maintes choses il a eu raison; car il est à peu près prouvé pour nous que tous les entretiens intéressants de ces jours grandioses et néfastes ont eu pour localités les bonnes maisons de l'époque des réunions dinantes. On restait alors plus long-temps à table; nous faisons ce que vous faites aujourd'hui en Angleterre : la conversation était continuée dans le feu des vins les plus délicats. Les digressions hardies, des raisons fermes n'eussent pas été ce qu'elles sont sans cela; le foyer des conversations sérieuses, en l'absence d'une tribune, se rétrécissait.

Je comprends facilement l'histoire composée avec les papiers du temps, avec des recherches spéciales, étudiées même dans quelques individualités supérieures. Maintenant, il nous reste à savoir s'il serait possible de

l'écrire essentiellement avec les souvenirs des dîners les plus fins ; si elle se scrute à l'aide d'une audition patiente, — ou si elle se scrute plus par des interprétations que dans une conversation animée, allant à tout dans le fumet délicieux de la truffe et dans le bruit des verres ; peut-être bien qu'après tout on trouverait que la science politique la plus vraie réside dans ces entretiens-là ; — c'est là question à voir. — Rien n'est plus mobile, rien n'est plus divers que les formes qui donnent la vérité comme le bonheur.

Cette influence de la table n'est pas contestable ; si on la conteste, c'est qu'on est inattentif ou de mauvaise humeur. La science nouvelle serait donc dans la conversation s'inspirant de la senteur de la truffe agitant les houppes nerveuses de l'odorat et du cerveau.

Vous l'avez vu, cher marquis, avec toute la finesse de votre esprit, — notre époque est celle de la domination de la table, et son symbole, c'est la truffe ; — quel nom plus révérend des faiseurs d'affaires ? Elle a vaincu tous les excitants, tous les arômes ; elle a plus secoué et charmé les esprits vifs que l'opium, le champagne et le bordeaux de vingt ans ; elle

a eu raison de tout ; elle a tout éclipsé, excepté le *café*. — La truffe, dans ce temps d'indifférence, c'est la divinité intime de nos hommes d'État de quarante ans ; c'est la chaîne dorée des philosophes les plus sages ; partout on lui donne quelques séances tous les mois et — dans le monde, deux heures tous les jours. Sous son charme, quelques légers voiles de l'avenir sont soulevés. — Revenu de l'une de nos Chambres, l'homme d'état se jette dans son fauteuil ; il ferme les yeux et aussitôt la truffe visite son demi-sommeil et l'enchanté. Elle prend toutes les formes, développe son rêve ; — il est déjà assis à cette table splendidement servie qu'il a si bien conquise par ses votes, et qui va lui présenter tout à l'heure, et à deux amis qu'il attend, tout ce que l'art possède de délicat et de profond. Tous les différents aspects de la truffe se dessinent dans sa rêverie. Là, cuite dans l'aï, elle présente avec une gracieuse coquetterie ses plus belles formes ; ici elle rentre et disparaît dans des enveloppes mystérieuses ; dans une autre combinaison, elle n'agit plus que comme un détail. Une rapide vision présente encore à cet homme d'État

le tubercule chéri garnissant les flancs d'une belle poularde fine comme le velours, cuite à point, d'une couleur dorée. La chair tendre et riche s'est fendue légèrement pour tracer quelque issue furtive au parfum volatil dont les truffes viennent d'embaumer son intérieur ; — ses narines, épanouies avec volupté, cherchent à saisir tout cet arôme qui s'échappe en légère fumée. Ce n'est pas là tout le spectacle de cette table ! — Trois magnifiques perdreaux rouges à l'estomac rebondi, recélant l'orgueil du Périgord ou du Dauphiné, se posent avec élégance en face de la délicieuse poularde. C'est à ce moment qu'en idée notre homme d'État plonge la cuiller dans une casserole d'argent contenant ce qu'il y a de plus exquis au monde, des truffes à la maréchale garnies de croûtes pénétrées de leur suc. Dans le même moment, il peut attaquer, s'il aime mieux, une autre combinaison exquise, la timbale de truffes à la Talleyrand. Il entrevoit ici sérieusement l'apogée des félicités représentatives, le dernier mot du pouvoir. »

Le secrétaire de feu Carême.

Un écrivain d'un esprit et d'une verve charmante, et qui mêle toutes les vivacités du style à l'instruction la plus profonde, la plus riche en contrastes piquants, M. Loève-Weimar, dont les écrits brillants sont présents à l'esprit de tout le monde, — s'est occupé plusieurs fois avec un intérêt marqué, du vivant même de Carême, des travaux du grand cuisinier. Voici un article de lui que nous extrayons d'une revue de 1828, la *Nouvelle Minerve*. Les hommes de la profession aimeront à conserver ce témoignage d'un esprit gracieux et élevé envers leur maître, envers leur guide habituel. M. Loève peut aujourd'hui commander lui-même dans la haute diplomatie à cet art difficile sur lequel il a laissé tomber de sa plume des lignes senties, pleines de bon goût, de gracieuse mesure.

Après lui nous citerons ici un autre fragment qui a un grand prix pour l'éditeur de ce recueil; c'est une page charmante de M. Jules Janin, l'un des frères en esprit de M. Loève-Weimar, et certainement un de ces compagnons, de ces confrères inspirés, auxquels il doit penser souvent quoiqu'il soit loin de

nous, livré aux travaux les plus sérieux qui puissent occuper l'esprit.

Nous avons, depuis quelques années, entendu citer aux affaires étrangères des travaux sur des questions de politique extérieure, comme M. Pasquier, ministre des affaires étrangères, citait les rapports de M. de Chateaubriand, lors de son ambassade à Berlin. — Il faut avoir exercé une vive influence par le journalisme sur les esprits les plus attentifs et les plus cultivés pour laisser après vingt-cinq années, et après dix et quinze années, des souvenirs aussi vifs que ceux qui existent encore dans la presse de Paris sur M. Fiévée et M. Loève-Weimar.

Le Maître-d'hôtel français, ou Parallèle de la cuisine ancienne et moderne, considérée sous le rapport de l'ordonnance des menus à servir, selon les quatre saisons, à Paris, à Saint-Petersbourg, à Londres et à Vienne; par M. Carême, etc., etc. 2 vol. in-8°.

Le Pâtissier royal parisien, ou Traité élémentaire et pratique; par M. Carême, etc., etc. — 2 vol. in-8°. — Troisième édition, ornée de quarante et une planches par l'auteur. 2 vol. in-8°, etc., etc.

Le Cuisinier parisien, ou l'Art de la cuisine au dix-neuvième siècle; par M. Carême. 4^e édit. 1 vol. in-8°, etc.

Le Pâtissier pittoresque, par le même; orné de 128 planches par l'auteur, etc., etc. 1 vol. in-8°.

L'Art de la Cuisine française, 5 vol. in-8°.

Je transcris à dessein dans leur intégrité les titres des différents ouvrages de M. Carême, parce qu'ils donnent une idée de l'ensemble de ses travaux qui forment, comme dirait le *Globe* (1), un corps de doctrine. Le premier de ces ouvrages si intéressants et dont le succès est si général, a été divisé par l'auteur en cinq parties. M. Antonin Carême, qui a servi presque autant d'hommes influents que M. de Talleyrand, y développe l'ordonnance des menus tels qu'il les a préparés lui-même tour à tour, pour le roi Georges IV, pour la cour d'Autriche, pour l'empereur Alexandre pendant son séjour à Paris, ou pour le congrès d'Aix-la-Chapelle. Il est difficile d'embrasser plus complètement, d'un coup d'œil, toutes les parties de son art que l'a fait M. Carême dans ce tableau, ou plutôt dans cette immense galerie des produits des trois règnes qui fournissent à ce que les gens grossiers nomment leur substance, et les gens de goût

(1) L'ancien *Globe*, rédigé par M. Dubois de Nantes, député, membre du Conseil royal de l'Université.

leur plaisir. Si je m'intéressais le moins du monde aux individus qui cherchent dans l'art de la cuisine autre chose que le bonheur de manger, j'ajouterais qu'il n'est pas indifférent d'avoir sous les yeux la carte du dîner du roi d'Angleterre, de l'empereur Alexandre, de M. Metternich, à tel jour de telle année : ne pourrait-on pas ainsi obtenir la clef de plus d'une transaction ; et la mansuétude de l'autocrate russe, dans les conventions de 1814, ne pourrait-elle s'expliquer par l'excellence des blancs-mangers de M. Carême (1).

L'un de ces tableaux surtout fait venir l'eau à la bouche.— C'est un menu en maigre de soixante-dix couverts, digne d'être servi à un conclave, et d'être mangé par des candidats-papes. Que d'indulgences eussent plu sur la tête de M. Carême au temps du friand Léon X, et que de reconnaissance ne lui doit-on pas dans le nôtre, où le moindre sous-préfet surveillé par la congrégation, est obligé de suivre les commandements de l'église beaucoup plus scrupuleusement que les articles de la Charte ! Que dirait M. d'Her-

(1) 2 vol, in-8°, chez Tresse, galerie de Chartres.

mopolis au sortir des nouvelles conférences qu'il nous promet pour la semaine sainte, s'il trouvait sur sa table un potage de concombre à la hollandaise, des croquettes d'esturgeon aux truffes, des boudins de poisson à la Richelieu ? Et M. l'archevêque de Toulouse placé vis-à-vis d'une gelatine d'anguilles au beurre d'écrevisses, d'un rôti de sarcelles à l'orange (car les sarcelles sont orthodoxes, ou leur *amphibicéite*, pour me servir d'une désinence de M. Cousin).

« Que j'aime à voir dans M. Carême cette simple et mâle assurance d'un homme qui comprend toute l'importance de sa mission, qui sait que l'art du cuisinier n'est chose ni si commune, ni si facile. » Si mon âge ne me donne pas l'avantage de me citer comme un élève de la première maison de l'ancienne noblesse, dit-il dans sa préface, je puis dire, sans vanité, que je fus élevé au milieu des hommes à réputation de ce temps-là. C'est sous M. Richaut, fameux saucier de la maison de Condé, que j'ai appris le travail des sauces ; c'est dans les grandes fêtes données par l'hôtel-de-ville de Paris, et sous les ordres de M. Lasne, que j'ai appris la

» belle partie du froid ; à l'Élysée-Napoléon,
» sous les auspices de MM. Robert et Lagui-
» pière, j'appris encore, et j'ose le dire,
» l'élégance de la cuisine moderne et l'en-
» semble d'une grande administration. Depuis
» la renaissance de l'art (1), j'ai été con-
» stamment employé aux dîners et aux gran-
» des fêtes ; j'ai donc beaucoup pu voir, faire
» des remarques fructueuses, et j'en ai fait
» mon profit. »

Il faut avoir lu avec attention *le Maître-d'hôtel français* pour comprendre toute la modestie de ces paroles, fières en apparence. Je dis sincèrement, et mettant à part l'éternel esprit de plaisanterie qui s'attache toujours à ce sujet de la cuisine, il y a dans le travail de M. Carême une érudition rare et un génie particulier. Il a fait précéder son tableau des menus modernes, tels qu'il les entend, d'un traité de la cuisine ancienne qui a exigé de profondes recherches, et qui annonce un véritable amour de sa profession. Rien de plus curieux que le menu d'un dîner, trouvé par M. Carême je ne sais où, et qui fut servi

(1) M. Carême parle du consulat et du commencement de l'empire.

en 1743, au roi Louis XV, par le nommé Héliot, *écuyer* ordinaire de la bouche de madame la Dauphine. Ce dîner était tout en bœuf ! Depuis le potage à la jambe de bœuf au naturel jusqu'aux beignets de cervelle de bœuf au citron, rien que ce rustique et roturier animal ne figura sur la table du monarque. M. Carême rapporte qu'un cuisinier du maréchal Davoust, gouverneur de Hambourg, confectionna durant le long siège de cette ville un dîner tout en cheval. Mais il ajoute fort judicieusement que la nécessité l'y obligeait, et qu'il méritait des éloges, tandis que l'écuyer de la bouche de madame la Dauphine, auteur de ce triste menu, n'était qu'un ignorant et un homme médiocre. Pour moi, tous les menus de l'ancienne cuisine cités par M. Carême m'ont paru révoltants, et je partage bien sincèrement le mépris que lui inspirent les filets de bœuf en talon de botte, les potages à la jambe de bois, le veau roulé en crotte d'âne, les culs d'artichauts et les pets-de-nonne glacés.

Le Pâtissier royal parisien est à sa seconde édition. Ce livre a été dicté par le sentiment qui a valu l'immortalité à Juvénal :

l'indignation. Je pourrais à ce sujet citer le vers latin si connu ; mais j'ai horreur des citations comme d'un hors-d'œuvre froid. M. Carême n'a pu voir sans un profond dégoût que des hommes entièrement étrangers à l'art se permissent de publier des ouvrages de cuisine, pour satisfaire à de misérables spéculations de librairie, et osassent citer un cuisinier traiteur comme le père et le restaurateur de la cuisine moderne (1). Un cuisinier traiteur ! quelle folie ! s'écrie M. Carême.

C'est ainsi qu'un seul mot lui suffit pour répondre à ses compilateurs. — « Votre cuisine, leur dit-il plus loin, est à la grande cuisine ce que votre pâtisserie est à la mienne. » Dans ces paroles se trouvent tout à la fois et l'appréciation de leurs œuvres et l'éloge senti et mérité du *Pâtissier royal*. Le plan de cet ouvrage est aussi fort méthodique. Les achats et fournitures, avec des observations sur

(1) C'étaient Baleine et Beauvilliers. Baleine est un des fondateurs du Rocher de Cancale, qui est aujourd'hui bien loin des quelques belles années qu'il a eues sous la Restauration. C'est un talent à sa période de décadence, c'est-à-dire dans l'inégalité : tantôt passable, ou bien quelquefois médiocre. (Note de l'éditeur.)

leurs fraîcheur, qualité et saison, les détails et la tenue du garde-manger, les grandes et petites sauces, les consommés, les hors-d'œuvre maigres, les fritures, les entremets et les pièces froides, enfin les détails de la direction de la cuisine, telles sont les matières qu'il contient, matières élaborées à fond, *ex cathedrâ*, avec toute l'habileté, la supériorité d'un homme qui a traité de bouche avec des têtes couronnées. Je puis donner une idée de l'universalité de M. Carême en disant que, non content de ses conseils sur l'exécution des menus, il a ajouté à ce traité un vocabulaire de l'orthographe des mets, si cruellement estropiée par les praticiens eux-mêmes.

Enfin, le *Cuisinier parisien* et le *Pâtissier pittoresque* terminent cette série de travaux. Le *Cuisinier parisien* est dédié aux mânes du grand Laquièrre, qui périt dans le désastre de Moscou, qui nous coûta cent mille hommes et cinquante cuisiniers. — « O mon maître, s'écrie M. Carême dans sa dédicace, tu vécus persécuté, et pour comble de douleur tu te vis expirer, au milieu des angoisses les plus cruelles, dans le froid glacial du nord ! »

O Laguipière ! suis-je tenté de m'écrier à mon tour, quel sort fut le tien ! toi qui fis manger tant de monde, tu te vis mourir de faim !

Dans ce livre, M. Carême fait mieux que d'honorer la mémoire de son maître, il le venge, et avec lui toute la haute cuisine française, des attaques de l'ignorance et du charlatanisme. Il montre aux plagiaires qui ont composé *le Cuisinier des cuisiniers*, *la Cuisinière cordon bleu*, et d'autres productions de ce genre, leur néant et le ridicule de leurs prétentions.

L'auteur du *Bréviaire du gastronome* est tombé sous la fêrule de M. Carême, qui l'a traité plus mal encore que Paul-Louis Courier, de cinglante mémoire, ne traita le pauvre bibliothécaire de Florence. Cet écrivain s'appuie de l'autorité de Beauvilliers et de Balcine, d'hommes, dit M. Carême, qui ne furent jamais connus comme praticiens, mais tout simplement comme traiteurs de second ordre ; il ose dire que les grands seigneurs qui ont de nombreux cuisiniers sont souvent accablés de maladies et d'infirmités ; fausse allégation, s'il en fut jamais. En effet, répond un peu durement M. Carême, il suffit

de regarder autour de soi pour s'apercevoir que le pauvre ouvrier, que l'artisan, et vous-même peut-être, pauvre compilateur, étant privés de nourriture succulente, n'êtes pas moins sujets aux maladies qui affligent la fragile existence de l'homme.»

Je me permettrai de reprocher à M. Carême ce petit coup de feu. Quand on a un mérite tel que le sien; la modération devient un devoir. Moi-même, je ne partage pas entièrement ses doctrines sur les chauds-froids de gibier; et si l'espace me permettait une légère critique, j'oserais espérer, même en hasardant une hérésie, d'être écouté par lui avec indulgence. Quoi qu'il en soit, M. Carême doit être regardé comme le législateur actuel de la grande cuisine. Ses travaux comme théoricien, saucier, pâtissier, comme dessinateur, philologue, et comme chimiste, le placent à une distance immense de tous ceux qui l'ont précédé dans cette carrière. On lira ses œuvres comme on les mange, avec avidité; et son nom se placera auprès de ces supériorités à part qui s'éteignent sans être remplacées: avec la queue de M. de Narbonne et le bonnet blanc de M.

Carême, auront disparu de la France le dernier homme de cour et le dernier homme de bouche.

L. V.

« *Les Classiques de la Table* : c'est un livre charmant et tout nouveau. Rien qu'à ouvrir ce livre-là, l'eau vous vient à la bouche ; livre rempli de sel et de suc, écrit par des hommes qui étaient pleins de leur sujet. Rien qu'à ouvrir ces pages resplendissantes, il vous semble que vous entendez le tic-tac de la broche, le rissolement du fourneau, le duo nourricier de la poêle et du pot au feu ; douce fumée, vapeur suave, odorant nuage ! — Profession difficile et périlleuse, la profession du gourmand ; profession qui demande une grande science, une forte tête, un bon estomac et de la santé à en revendre ! Les habiles gens dont je parle en ont fait un art ; ils ont formulé des préceptes, ils ont composé des poèmes, ils ont écrit des histoires. Bien plus, et comme ils ne pouvaient trop s'entourer des autorités les plus respectables, ils ont été chercher — les plus grands noms du monde politique, — pour que ces noms-là pussent abriter leur

passion et leur livre. Mais quelle idée singulière, la dédicace ! Si vous saviez à quel gros convive malhabile ils ont dédié ce beau volume ! — Où donc ont-ils été chercher celui-là pour le placer à la table du prince de Talleyrand, entre le marquis de Cussy et le docteur Gaubert ? Qu'a-t-il fait, ce pauvre diable, pour mériter tant d'honneur ? A peine sait-il distinguer le poulet du faisan, le vin de Bordeaux du vin de Bourgogne, la carpe du brochet ! Lui un gourmand ! Il ne sait pas ce que vous voulez dire ; il ne sait pas le premier mot de votre science, et, malgré tout son penchant, il ne sera jamais estimé que comme mangeur. — Quant à aimer les livres qui parlent si bien de la bonne chère et des plaisirs d'une table bien servie et des douces joies d'une réunion de convives choisis, celui-ci apportant son esprit, cet autre sa gaieté, et cette femme un peu gourmande sa fraîche et bondissante beauté ; à la bonne heure, voilà ce qu'il comprend et ce qu'il aime. Chose heureuse cependant qu'à parler si bien du repas d'hier et du dîner de demain ces joyeux professeurs se soient fait une renommée dans cette science appétissante du

bien-vivre ! Savez-vous , par exemple , un nom plus populaire que le nom de Brillat-Savarin ? Le professeur qui explique à ses élèves les œuvres de Kant et les rêveries de Hœrder , le général d'armée qui explore le pays ennemi , l'amoureux qui entre en silence dans la maison de la personne aimée , ne mettent pas à l'accomplissement de la passion qui les pousse plus de zèle et d'ardeur et de conviction que M. Brillat-Savarin expliquant d'une lèvre sensuelle les grands mystères de cet art qu'il aimait. La *Physiologie du goût* est un livre populaire , une savoureuse lecture qui pourrait consoler même un homme à la diète depuis vingt jours. Après ce savant professeur , arrive Berchoux , le poète de la *Gastronomie* ; mais prenez garde à Berchoux , Berchoux à côté de Brillat-Savarin , c'est Virgile après Tite-Live.

Qui dîne en ville toujours , ne dîne jamais bien. La vraie joie , c'est de dîner chez ses amis quand ils ont dîné chez vous ; la vraie joie , c'est de les recevoir dans une bonne petite maison toute remplie de prévenances et de câlineries. Pour me résumer , le livre de M. Brillat-Savarin est l'œuvre d'un gentil-

homme qui dîne à ses heures. N'oublions pas, dans cette encyclopédie de la gueule, un homme qui était un grand maître, un dîneur obstiné et fidèle, M. de Cussy. Tout au rebours de M. Brillat-Savarin, qui professait plus qu'il ne dînait, M. de Cussy dînait d'abord, sauf à professer ensuite. Il savait l'histoire de la cuisine depuis le commencement du monde, et c'est pourquoi il n'estimait que les modernes. Il nous disait souvent qu'il eût mieux aimé dîner à vingt francs par tête chez Véry, que de dîner chez Lucullus, dans le salon d'Apollon. Le festin de Trimalcion lui faisait soulever le cœur; et toutes les tétines de veau que mangeaient les maîtres du monde, il les eût données pour deux alouettes. — Il aimait Carême, mais encore plus pour avoir perfectionné le potage à la Camerani que pour avoir écrit le *Pâtissier pittoresque*, le plus amusant de tous les livres. M. de Cussy voyait la cuisine de très-haut. On lui eût donné toute une armée, il en eût fait une armée de rôtisseurs; non pas qu'il ne fût de l'avis de M. Brillat-Savarin, que *l'on naît rôtisseur*. On devient rôtisseur comme on devient saucier, comme on de-

viens capitaine. Heureux, disait-il, ceux qui naissent rôtisseurs ! mais, de ceux-là, je n'en connais pas. Il avait été *dans la bouche de l'Empereur*. — Tels sont nos maîtres ; de plus illustres ont appliqué leur bonne grâce et leur esprit à cette science charmante. M. de Fontanes célébrait en très-beaux vers le verger, le potager, le jardin, le fruit, les légumes, les fleurs dont il avait composé une immense corbeille à la façon de Van Spaëndonck. Livre complet ; — fête complète ; ce livre de mangeurs classiques : rien n'y manque. *Monsieur est servi!*

(*Journal des Débats*, feuilleton de M. Jules Janin.)

ÉLOGE DU CHAMPAGNE BU A PARIS.

« On ne rend pas justice au *vin de Champagne*. Il est vrai qu'on le boit à longs traits, mais il est aussitôt oublié qu'il est bu : on le dépense comme on dépense son esprit, au hasard et à tout propos.

C'est surtout lorsqu'on a quitté Paris que l'on comprend bien ce que c'est que le vin de

Champagne. Paris est la véritable patrie du vin de Champagne : ce n'est que là qu'il se plaît ; là seulement il est à l'aise , là seulement il a toute sa joie, toute sa verve et toute sa puissance. — Le vin de Champagne aime les jeunes gens de Paris, et surtout les femmes de Paris ; il aime les nuits de Paris, il se complaît avec le diamant sur la gorge des belles ; il se mêle à leurs larmes d'amour, il donne le courage du duel et le courage du jeu, tous les courages secondaires. — C'est le vin de Champagne qui dompte les chevaux anglais, qui conduit les tilburys au bois de Boulogne ; il anime nos boulevards le soir, il se dandine à Tivoli et se promène à Coblenz ; c'est notre poésie de tous les jours, c'est notre élégant et facile et amoureux opium. Vive le vin de Champagne à Paris !

Hors de Paris, le vin de Champagne n'est plus qu'un exilé qui se rappelle quelquefois son sourire et sa gaieté ; mais il s'en souvient seulement à de rares intervalles, puis il retombe dans sa tristesse, songeant à la patrie absente. — Que voulez-vous en effet qu'il devienne, ce pauvre vin, débouché par des mains brutales de province ? Comment peut-il éclat-

ter et vivre dans une fougère commune et mal taillée? Que peut-il faire à ces femmes si bien cachées dans la soie? Pour nous ce n'est pas un vin de la province, c'est un vin de Paris.

— Laissez à la province le vin de Mâcon, noble et franc, libéral et frondeur, ennemi né du sous-préfet et du maire; le vin du Rhin, qui porte des éperons et des moustaches, véritable soldat toujours prêt à dégainer; laissez à la province même le vin de Bordeaux, mélancolique et froide boisson qui rencontre encore en province des hommes de Paris pour la comprendre; mais le vin de Champagne! par Voltaire, c'est l'enfant parisien, c'est la joie parisienne. Il aime, il devine, il reconnaît le Parisien partout où il le rencontre; il brûle alors de briser sa prison de verre pour venir se jeter dans ses bras! Le vin de Champagne et le Parisien se reconnaissent à mille lieues de distance. Que de longues et douces étreintes! Que de paroles d'amour!

Le vin de Champagne! c'est notre truchement dans les déserts de l'Afrique, c'est notre consul actif en Orient, c'est notre pavillon protecteur dans la vaste mer, c'est notre riche et puissant ambassadeur dans les hautes

nations, c'est le grand cordon bleu, c'est la noble armoirie que nous portons tous sur notre poitrine et sur notre voiture, nous autres Parisiens, dans les cours étrangères !

Un Anglais, ou, si vous aimez mieux, tous ces messieurs se reconnurent Français quand le vin de Champagne parut à table, escorté par le bouchon qui saute, comme une grande dame est escortée par son coureur (1). »

LE SALON ACTUEL.

La société parisienne offre aujourd'hui le spectacle le plus bizarre que l'observateur puisse jamais regarder ; c'est un mélange de luxe et de grossièreté, de recherche britannique et de négligence française, dont il est difficile de se faire une juste idée. Le luxe des salons est fabuleux, non-seulement des salons, mais des antichambres ; telle antichambre d'un grand hôtel est plus richement ornée que la plus belle salle de la préfecture en province. — Là, des laquais plus ou moins

(1) M. Jules Janin.

les poudrés (car il y en a de rebelles) vous présentent un grand livre recouvert en velours, avec des coins de bronze doré, sur lequel vous êtes prié d'écrire votre nom. Si la maîtresse de la maison est visible, vous êtes pompeusement introduit dans le sanctuaire, c'est-à-dire dans le second salon ou parloir, ou cabinet, ou atelier, cela dépend des prétentions de la dame de ces lieux. Un chien s'élance vers vous, il aboie; on le calme, il se soumet, et regagne en grondant la pourpre de son coussin. Les chiens sont à la mode; ils font, avec le feu, les fleurs, une vieille tante et deux ennuyeux, partie du mobilier vivant d'un salon de bonne compagnie (1).

LA CIGUE.

Clinias n'a pas même ce bien de l'amitié qui souvent se conserve encore au milieu des orgies, il veut mourir.

..... La mort n'est effroyable
Que lorsqu'elle nous prend quelque bien regrettable;
Mais moi, pour qui la vie est un long bâillement,
J'ai raison de mourir, et dois mourir gaîment.

(1) Madame Émile de Girardin.

Rien ne vaut un regret dans tout ce que je quitte :
— Les dés, l'amour, la table ont pourtant leur mérite.
— Je ne suis plus gourmand pour l'avoir trop été ;
Et pour avoir trop ri, je n'ai plus de gaieté.
Les dés ne comptent plus, puisque, joueur inerte,
Je ne m'émeus pas plus du gain que de la perte.
Les femmes!... C'est toujours cette difformité
De beauté sans esprit, ou d'esprit sans beauté.
... Ennuyé de moi comme des autres,
Sachant, hélas! par cœur mes bons mots et les vôtres,
Me trouvant si stupide, au fond, que, sur ma foi!
Je ne connais que vous plus stupides que moi ;
Ayant goûté de tout, et n'ayant plus au monde
Nul objet désirable où mon espoir se fonde ;
Las du vice, et pourtant à ce point corrompu
Que je doute s'il est pire que la vertu...

Telle est la plainte excessive de l'homme usé par les excès ; l'amitié n'existe pas, les femmes ne valent pas qu'on leur dévoue sa vie. « J'ai goûté de tout, et rien n'a pu satisfaire l'ardeur de mon âme. Il ne me reste qu'à mourir. »

Tous les hommes blasés par les voluptés prétendent ainsi qu'ils ont goûté de tout : il est évident, au contraire, que c'est pour ne goûter point de tout à la fois qu'ils souffrent et s'épuisent ; c'est pour ne pas embrasser assez largement l'idée du bonheur qu'ils succombent lassés. C'est ce que va prouver le poète :

Si Clinias aimait, il ne mourrait donc pas...

Déjà de pures émotions ont frappé son cœur lorsque Hippolyte, rendu à la liberté, lui dit :

Depuis que je peux rentrer dans ma patrie,
Il me semble que le ciel d'Athènes me sourie...
Je partirai demain pour Chypre. — Quoi ! si vite !
Ma mère pleure !...

Voilà les images de la patrie et de la famille qui apparaissent à l'homme insouciant ; voilà des bonheurs dont il ne jouissait pas. Bientôt les grâces de la belle Cypriote touchent Clinias.

Je regrette le temps où vous étiez esclave...
Ah ! seigneur, d'un bienfait doit-on se repentir !
Peste soit du bienfait qui vous laisse partir !
Que n'ai-je encor le droit, ce droit qu'à la légère
J'ai quitté, de vous voir encor ma prisonnière...
Mon palais, mes trésors seront votre partage,
Et si, par un hasard, je mourais avant l'âge,
Quelque legs opulent, splendide souvenir,
Vous ferait à jamais un tranquille avenir.
D'ici là, le plaisir, sans quoi tout est chimère,
Embellirait vos jours. Ma mère, où donc es-tu !

Ce seul mot, si délicat, si plein de chaste dignité, ouvre au malheureux tout un monde d'idées et de bonheurs oubliés, l'honneur, le respect de soi-même et l'estime du monde.

L'amour arrive à grandes flammes, et avec lui le regret d'une vie perdue aux débauches, et l'admiration pieuse pour celle qui lui rend, au seuil de la tombe, le sentiment d'une existence plus élevée (1).

A Paris, la situation de l'art culinaire est nouvelle ; une partie de ses élégantes hôtelleries du Palais-Royal, et çà et là les maisons de haut rang, tout cela a disparu ; les familles riches de la France et de l'Europe qui viennent vivre parmi nous se créent en arrivant une demeure particulière. Ce changement, en faisant disparaître les grands postes d'autrefois, a multiplié les praticiens ; — le travail s'est aussi simplifié ; il a été réduit, ramené vers l'économie ; enfin une grande maison a été remplacée par vingt maisons distinguées. Cette diffusion extrême de la pratique a rendu plus nécessaires que jamais les excellents traités de Carême, Appert, Plumercy ; ils sont restés la seule tradition ; on les médite partout : aussi on n'a jamais ni mieux ni plus élé-

(1) Pièce de M. Augier.

gamment vécu dans nos intérieurs. Il n'est pas de dame du monde, — pas de ménagère soigneuse, — de cuisinière intelligente, — qui n'entende aujourd'hui quelque secret de l'art culinaire, et elles peuvent puiser facilement dans un livre parfait, *le Principal de la cuisine de Paris*, par M. Plumerey, chef de cuisine de l'ambassade de Russie, à Paris. — 2 vol. in-8°, bien imprimés, avec pl. : 16 fr.; chez Tresse, et à la librairie, 11, rue Thérèse.

— Les chefs ne sont plus, pour la plupart, que des jeunes gens qui se préparent à une bonne profession.

— Vers 1740, un dîner de dix personnes en province se composait comme il suit :

- | | | |
|--------------------------|---|---|
| 1 ^{er} service. | { | le bouilli ;
une entrée de veau cuit dans son jus ;
un hors-d'œuvre. |
| 2 ^e service | { | un dindon ;
un plat de légumes ;
une salade ;
une crème (quelquefois). |
| Dessert..... | { | du fromage ;
du fruit ;
un pot de confitures. |

On ne changeait que trois fois d'assiette, savoir : après le potage, au second service et au dessert.

On servait très-rarement du café, mais assez souvent du ratafia de cerises ou d'œillets, qu'on ne connaissait que depuis peu de temps.

— Quels bons dîners nous faisons en ce temps-là à Lausanne, *au Lion d'argent*!

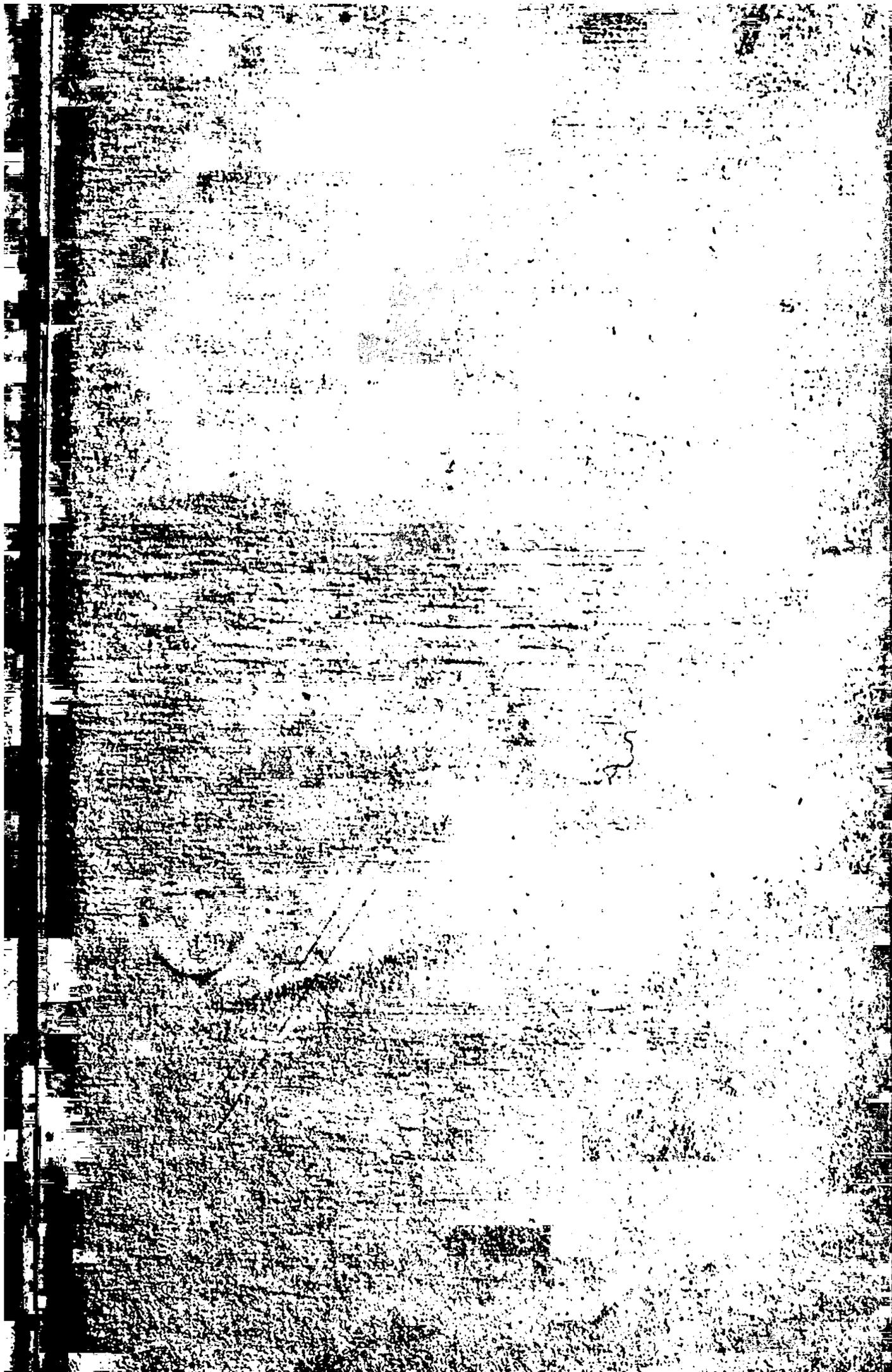
Moyennant quinze batz (2 fr. 25 c.) nous passions en revue trois services complets, où l'on voyait, entre autres, le bon gibier des montagnes voisines, l'excellent poisson du lac de Genève; et nous humections tout cela, *à volonté et à discrétion*, avec un petit vin blanc limpide comme eau de roche, qui aurait fait boire un enragé.

Le haut bout de la table était tenu par un chanoine de Notre-Dame de Paris (je souhaite qu'il vive encore), qui était là comme chez lui, et devant qui le keller ne manquait pas de placer tout ce qu'il y avait de meilleur dans le menu,

— Quand les chasseurs du Dauphiné vont à la chasse, dans le mois de septembre, ils sont pourvus de poivre et de sel. S'ils

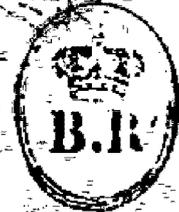
tuent un becfigue de haute-graisse, ils le plument, l'assaisonnent, le portent quelque temps sur leur chapeau, et le mangent. Ils assurent que cet oiseau ainsi traité est encore meilleur que rôti.

Je dînais un jour à côté d'un créole qui demeurait à New-York depuis deux ans, et qui ne savait pas assez d'anglais pour demander du pain, et je lui en témoignai mon étonnement. « Bah ! dit-il en levant les épaules, croyez-vous que je sois assez stupide pour me donner la peine d'étudier la langue d'un peuple aussi maussade. »





Carlo Vernet pinx. &



Debucourt

Peintre, Graveur, Collaborateur de Carlo Vernet.

OPÉRATIONS CYNÉGÉTIQUES

POUR CHAQUE MOIS DE L'ANNÉE.

SEPTEMBRE.

En septembre les perdreaux,
Cailles grasses et levrauts
Arrosés par du bon vin,
Font fuir bien loin le chagrin (1).

ÉPHÉMÉRIDE CYNÉGÉTIQUE.

En septembre 1504, Sannazar découvre à Tours les manuscrits des poèmes de Gratius et de Nemesianus sur la chasse. Ils furent imprimés pour la première fois à Venise, par Paul Manuce, en 1534.

La République une et indivisible avait

(1) Mes dictons et mes proverbes ne sont pas d'une poésie bien sublime ; je les donne tels que je les ai ramassés dans les plaines et dans les bois : en les corrigeant je les aurais gâtés.

bien raison de placer le mois de septembre en tête de son calendrier. Je vous le demande, à quoi bon commencer l'année en janvier? Que signifie janvier? Janvier me paraît stupide. Mais, direz-vous, pourquoi calomnier ce digne mois de janvier? on chasse tant qu'il dure. Oui, mais en décembre on chasse aussi, dans ces deux mois comme dans plusieurs autres, on continue à chasser, et puisque nos plaisirs commencent le 1^{er} septembre, c'est de ce jour-là que nous devrions toujours dater. Un chasseur nous dit : « En 1836, j'ai tué tant de pièces. » Mais on peut lui répondre : « Est-ce dans les quatre mois de 1835 et les deux mois de 1836, ou dans les quatre mois de 1836 et les deux mois de 1837? » Moi-même, pour me rendre intelligible, je suis obligé d'intituler ce petit livre : *Almanach pour l'année de chasse de 1839 à 1840.*

Un chasseur ne connaît que deux grandes époques dans l'année : le jour de l'ouverture et celui de la clôture de la chasse. Après cela donnez des étrennes au 1^{er} janvier, faites ou recevez des visites : que lui importe! ce jour-là, comme le lendemain,

comme tous les autres jours, il galope à cheval, la trompe en travers du corps, ou bien il court à pied dans les bois, ou bien encore il barbote dans un marais, en cherchant des canards. Vous l'avouerez avec moi, c'est bien plus amusant que de s'ennuyer en allant voir des gens que l'on ennuie.

Le 1^{er} septembre ! (1) ce mot est magique : au mois de mars, au mois de juin, lorsqu'on le prononce, c'est toujours avec un accent joyeux ; il se présente à l'imagination du chasseur comme un point lumineux obscurci par quelques nuages ; peu à peu les vapeurs se débrouillent, juillet, août disparaissent entraînés dans l'océan des siècles, et le premier septembre apparaît avec ses perdreaux, ses cailles, ses râles, ses lièvres, ses lapins, qui donnent tant de joie sans mélange, tant de plaisirs sans regret. Comparez donc ces belles choses avec les

(1) La chasse ne s'ouvre pas toujours le 1^{er} septembre. Suivant que la moisson est avancée ou retardée, ce grand jour nous luit le 20 ou le 25 août, le 5 ou le 10 du mois suivant. Je prends le 1^{er} septembre pour terme moyen.

bonbons du mois de janvier ! Comparez le bonheur de préparer des cartouches, de soigner sa poudre, d'acheter du plomb, d'examiner attentivement si le mécanisme du fusil est dans un état satisfaisant avec la naïve occupation de mettre sous bande un millier de cartes de visite.

Un de nos illustres vaudevillistes (1) fait dire à je ne sais quel personnage : Je voudrais

Que vendémiair' vînt en janvier
Comme mars en carême.

quant à moi, je suis d'un avis contraire, et je voudrais que janvier devînt le cinquième mois de l'année; je voudrais que septembre fut débaptisé, car il porte le nom du septième mois, et il est le neuvième (2); je vou

(1) M. Scribe, dans *la Marraine*.

(2) Le calendrier romain, que l'on attribue à Romulus, était composé de dix mois : l'année commençait le 1^{er} mars et finissait en décembre. Numa-Pompilius ajouta les mois de janvier et de février.

drais... je voudrais... je ferais un gros volume en vous disant tout ce que je voudrais.

Ne peut-on du calendrier
Effacer le premier janvier ?
Ce jour fatal aux pauvres bourses,
Ce jour fertile en sottises courses,
Ce jour, où cent froids visiteurs,
A titre de complimenteurs,
Pleins du zèle qui les transporte,
Sèment l'ennui de porte en porte.
Où fuir les assauts pétulants
De ces baiseurs congratulants,
Qui viennent donner pour étrenne
Le fier poison de leur haleine !
O jour ! qui n'as pour amateurs
Que l'ordre des frères quêteurs,
Quand du joug dur de tes corvées,
Verrons-nous nos cités sauvées ? (1)

Quoi qu'il en soit, la chasse est ouverte, le préfet l'a dit, et les chasseurs sont incapables de faire de l'opposition contre les or-

(1) *Mercur de France*, janvier 1726.

donnances d'une autorité si respectable. « Qui peut le plus peut le moins. » C'est un proverbe bien digne assurément de trouver place dans un almanach. Si j'ai le droit d'ouvrir la chasse le 1^{er} septembre, il est certain que le 2 je possède encore cette faculté. Aujourd'hui on ouvre ici, demain on ouvre là, et puis ailleurs. « Si vous m'invitez chez vous, je vous inviterai chez moi. » De sorte que les dix premiers jours de septembre se passent dans une suite non interrompue de plaisirs et de beuverie.

Je connais d'estimables préfets qui, joignant à de hautes qualités administratives le mérite d'être bons chasseurs, s'arrangent pour que la chasse ne s'ouvre pas le même jour dans toutes leurs communes. On écrit à tel maire de retarder de quinze jours par rapport aux avoines, à tel autre on fait sentir que les betteraves en souffriraient, ce qui causerait une hausse sur les sucres, à la grande satisfaction de nos colonies. A celui-ci l'on dit : « Prenez garde aux navets, » à l'autre : « Je craindrais pour vos haricots. » Tout étant convenablement disposé, le préfet part; la carnassière sur le dos, il fait sa

ournée, il visite ses communes, et chacun se dit: « Oh ! que ce département est bien administré. » Tous les gamins porteurs de carnassières connaissent la respectable figure de leur préfet.

Allons, enfants de la joie, braves disciples de Diane, vertueux émules de saint Hubert et de saint Eustache, au lieu des flèches et de l'épieu que portaient jadis ces dignes chasseurs, prenez le fusil à marteau, et que le salpêtre enflammé fasse monter un nuage d'encens au nez de vos patrons.

Pendant le mois de septembre, le chasseur au fusil tue des cailles et des perdreaux, des râles de genêt, des lièvres, des lapins. Le chasseur aux filets, qui a déjà commencé à prendre des ortolans au mois d'août, continue ses excursions matinales : le passage des créous, des grassets, des bergeronnettes du printemps, est à son apogée. Vers le 20 commence celui des linottes, et quand le mois finit, on voit quelques farlouses, et par-ci par-là quelques pinsons.

Plus de soucis, plus d'affaires, plus de chagrins, plus d'amour ! Qui pourrait être amoureux pendant le mois de septembre ?

L'amour ! eh, mon Dieu ! c'est assez agréable au mois de mai, cela sert à faire passer le temps que l'on n'emploie point à la chasse ; mais qui pourrait songer à ces drôleries quand les luzernes sont grises de perdreaux, lorsque les chiens sont toujours en arrêt sur les cailles. Un lièvre déboulant comme une fusée, un lapin faisant des zigzags comme un serpent au offrent, ma foi, bien plus d'intérêt que... halte-là ! pourquoi risquer de se faire arracher un œil ? au mois de septembre encore !.. si c'était celui de droite, je ne pourrais plus viser.

Quinze jours après l'ouverture de la plaine, vous aurez encore celle du bois ; des perdreaux, des lièvres s'y sont réfugiés, vous aurez un nouveau plaisir à renouveler connaissance avec eux. La chasse ne ressemble point à l'amour, une maîtresse ennuie quelquefois ; mais si la chasse lasse souvent, on ne s'en lasse jamais.

OCTOBRE.

Lièvre, chevreuil, perdrix, bécasse,
Qu'importe pourvu que je chasse.

ÉPIHÉMÉRIDE CYNÉGÉTIQUE.

Octobre 1467. A Milan, François Philelfe publie
la première édition du *Traité de la Chasse*,
par Xénophon.

Le gibier, effrayé par les coups de fusil
de septembre, est entré dans les vignes;
mais voici les vendangeurs qui vont le re-
pousser dans la plaine. Bientôt le vin sera
dans la cuve, et nous pourrons grimper sur

les coteaux garnis d'échalas. L'ouverture de la chasse dans les vignes est aussi fort intéressante. On y trouve des compagnies au grand complet; à peine si l'on peut distinguer le père et la mère avec les enfants; les perdreaux alors sont vraiment superbes. Le 9 de ce mois, ils quittent leur nom, car, vous connaissez le proverbe :

A la Saint-Denis

Les perdreaux sont des perdrix.

Quelques-uns disent à *la Saint-Remy*; outre que la rime est plus exacte avec *Saint-Denis*, j'aime mieux ce dernier saint, car on le chôme neuf jours après l'autre. Moins pressé de voir arriver sa fête, il donne aux perdreaux le temps nécessaire pour se développer. A cette époque, plus de pouilleux, toutes les pièces sont grasses et dodues; leur poids fait tendre le baudrier de la carna-sière et ne fatigue point le chasseur.

Octobre nous offre chaque jour des jouissances nouvelles. Un amateur, qui sait ménager ses plaisirs, ne tue jamais les faisans

pendant le mois de septembre ; ils sont encore trop petits. On ne voit que des coquelets ; pour trouver des coqs bien maillés, garnis de leur belle queue, attendez qu'octobre arrive. Ainsi, dans ce mois, vous avez presque toutes les espèces de gibier : lapins, lièvres, chevreuils, sangliers, cerfs, etc., faisans et perdreaux. Il reste encore des cailles ; celles que l'on rencontre sont tellement grasses qu'à peine elles peuvent voler. On commence à trouver des bécasses, on voit par-ci, par-là, quelques canards. Oh ! le beau mois que celui d'octobre ! C'est bien dommage qu'il ne dure pas toute l'année.

Les chasseurs aux filets sont dans un temps de jubilation. Le passage d'automne leur amène, tous les jours, en quantité, des oiseaux de trente espèces. Ils chassent assis et s'amusez ; vous chassez en marchant à pied ou à cheval, et vous vous amusez. D'où l'on peut déduire cet axiome : « Toutes les chasses, toutes les manières de chasser sont une jouissance, parce qu'en chassant on surmonte une difficulté. » Plus le gibier a de ruses, plus on a de plaisir à le prendre.

C'est comme avec les dames, celles que l'on désire long-temps nous donnent plus de bonheur que les autres.

NOVEMBRE.

**Gare au sanglier, vise-le bien,
De te sauver c'est le moyen.**

ÉPHÉMÉRIDE CYNÉGÉTIQUE.

En novembre 751, Pépin le-Bref pourfendit un lion, et du même coup son glaive abattit la tête d'un taureau que ce lion étranglait.



Voici le mois des grandes solennités, des réunions nombreuses, des Saint-Hubert ! Les chasses au bois avec le chien d'arrêt, les chasses au chien courant avec le fusil, les chasses à courre avec la trompe. Que de bel-

les choses dans ce mois ! Et les dîners, et les chansons, et le vin de Champagne coulant à flots, et les belles dames qui se risquent au milieu des chasseurs, et....., et..... Je n'en finirais pas si je voulais dire tout ce qu'on fait au mois de novembre. J'en finirais bien moins encore si je racontais tout ce que l'on y dit.

Dans ce mois de novembre, il arrive des coups fabuleusement extraordinaires. On tue des lièvres à cent cinquante pas ; on roule des sangliers comme des lapins ; on assomme des ours ; on égorge des rhinocéros ; j'en ai vu même qui avaient rapporté des éléphants dans leur carnassière. Si parmi les convives d'une Saint-Hubert vous avez quelque chasseur voyageur, vous en entendrez de belles. Les voyageurs mentent, les chasseurs mentent ; jugez à quelle sublimité de hâblerie doit se monter l'homme possédant ces deux titres. Qu'importe, riez et ripostez, mais surtout ne vous montrez pas incrédule.

A la première neige qui tombera, le chasseur aux filets, tendant ses nappes en rase campagne, bravera le froid aux pieds pour

attraper des oiseaux par douzaines. Le froid! mais aura-t-il le temps de le sentir! A peine dix bruants seront pris qu'il faudra courir pour saisir des pinsons, des linottes, des verdiers tombés dans le piège. Joignez à tous ces mouvements des jambes et des bras les battements du cœur, accélérés par le plaisir qu'on éprouve, et vous ne craignez point que la bise ou la gelée incommode ce chasseur. Ses exploits sont moins bruyants que ceux des autres; qu'importe! on s'amuse souvent davantage dans un petit cercle d'amis que dans le raout le plus fashionable.

DÉCEMBRE.

Un coup d'andouiller tue un homme
Comme un Normand mange une pomme.

ÉPHÉMÉRIDE CYNÉGÉTIQUE.

Frédéric II, empereur d'Allemagne, auteur d'un excellent ouvrage sur la chasse à l'oiseau, *De Arte venandi cum avibus*, naquit le 26 décembre 1194 et mourut le 4 décembre 1250.

Le gibier diminue : les perdrix, les lièvres, que vous avez mis à la broche, ne sont plus dans les champs, c'est une vérité que M. de La Palisse n'aurait point contestée. Mais vous avez toujours la chasse au chien

courant, qui détruit bien moins de gibier que celle au chien d'arrêt. Dans celle-ci, chaque chasseur doit rapporter au moins une pièce, sous peine de revenir bredouille. Et pour attraper quelque chose, chacun sue, travaille, marche, court, et se démène comme un diable dans un bénitier. Dans l'autre, le moindre lièvre, le plus petit lapin honore vingt chasseurs. Tous ont part à la gloire ; elle brille sur le front de tous comme celle que l'on acquiert sur un champ de bataille. « Nous avons remporté la victoire à Wagram, disent les soldats. Les chasseurs répètent avec orgueil : Nous avons pris un lièvre. »

Vos voisins vous imitent ; ils chassent comme vous. Si de temps en temps votre gibier se réfugie chez eux, par une juste compensation, le leur vient vous visiter. Vous n'avez point de sangliers ni de cerfs dans vos bois ; mais un beau matin, le garde arrive tout joyeux : « Vive la joie ! monsieur ; j'ai vu la trace d'un beau tiers-an, et je soupçonne un dix cors de s'être rembûché dans vos bois. » Oh ! alors, il tomberait des halbardes, la pointe en bas, qu'on se met-

trait en route. Si vous étiez malade, vous seriez dans l'obligation de vous bien porter ; je crois même que cette nouvelle pourrait bien ressusciter un mort.

Voilà de ces hasards heureux qui font époque dans la vie d'un chasseur. J'entends parler du chasseur petit propriétaire, et ne tuant ordinairement que le menu gibier. Quant à ceux placés dans les sommités aristocratiques, accoutumés à semblables repas, ils n'ont dans ces moments-là que des jouissances continues.

En décembre, s'il fait froid dans le Nord, vous voyez arriver des troupes de cygnes, des volées d'oies, des bandes innombrables de canards. Dans les marais, vous trouvez des foulques, des bécassines et bien d'autres oiseaux encore.

Allons, mes amis, pataugez dans la boue, à dire d'experts. Si vous savez tirer, vous rapporterez quelque chose ; si vous êtes maladroits, vous n'en dinerez pas moins bien à votre retour.

JANVIER.

Quand il fait beau
Prends ton manteau ;
Quand il pleut,
Prends-le si tu veux.

ÉPHÉMÉRIDE CYNÉGÉTIQUE.

Le 1^{er} Janvier 1486. Antoine Neyret, imprimeur de Chambéry, publie la première édition du plus ancien ouvrage écrit en français sur la chasse ; il porte pour titre : *Le Livre du Roy Modus et de la Royne Racio.*

Et pourquoi prendriez-vous un manteau ? pour vous garantir de la pluie ? mais, certainement vous vous priveriez d'un grand plaisir, celui de changer d'habits et de linge, après avoir été bien mouillé. A la chasse, un

manteau est toujours incommode : si vous êtes à pied, il devient trop lourd ; si vous êtes à cheval, il s'accroche aux branches ; en passant dans les taillis, on court le risque d'être pendu par son manteau, comme jadis Absalon le fut par sa chevelure. Mouillez-vous, morbleu ! quitte à vous sécher au retour, ou bien, rendez-vous habits imperméables par les procédés que je vous indiquerai plus tard.

Janvier arrive : en avant les chasses en battue, les chasses au chien courant. On ne peut plus aborder le gibier dans la plaine ; mais nous avons des bois, nous avons des marais, qui tous les jours nous offrent de nouveaux plaisirs. Partez avec votre chien d'arrêt ; parcourez les jeunes taillis, cherchez un coq-faisan au milieu du plus épais fourré : pendant une heure au moins il manœuvrera pour vous échapper, peut-être s'en partira-t-il dans un endroit où les branches vous empêcheront de tirer ; qu'importe, vous le retrouverez demain, ou bien ce sera de la graine pour l'année suivante. Par-ci, par-là, vous verrez des perdrix qui partiront de loin ; mais, si le vent est fort, vous les sur-

prenez pelotonnées près d'une rachée. Un lapin déboulera sous vos pieds ; un lièvre, poursuivi par d'autres chasseurs, entraîné par la fatalité, viendra passer près de vous. Et qui sait ? vous trouverez peut-être quelques bécasses retardataires. Si aucune de ces circonstances ne se présente, si vous revenez bredouille, eh bien ! consolez-vous : en janvier, c'est une chose qui arrive aux plus grands chasseurs. Napoléon n'a-t-il pas eu son Waterloo !

Le lendemain, changeant d'allure, variez vos plaisirs : prenez vos chiens courants, faites retentir les bois de leurs cris et des sons harmonieux de la trompe ; marchez, courez soit à pied, soit à cheval, par le soleil ou par la pluie, dans la neige ou dans la boue ; ce sera toujours bien.

Et quel bonheur, si vous avez des loups ; en leur faisant une guerre à mort, vous conservez votre gibier : voilà une noble chasse. Les bêtes que l'on y détruit, au lieu d'être une perte pour l'année suivante, augmentent vos jouissances de tous les chevreuils, de tous les lièvres qu'elles auraient détruits.

Vous avez des marais dans votre voisinage, visitez-les deux fois par semaine. Il est bien de laisser l'eau tranquille pendant quelques jours pour que les nouveaux venus s'y reposent sans défiance. Soyez matinal, et, dans votre bateau léger manœuvré sans bruit, glissez le long des roseaux pour y surprendre les canards ; embusquez-vous dans les touffes de joncs, et que d'autres chasseurs, venant de l'extrémité opposée, poussent vers vous les oiseaux effrayés. Mais j'ai froid, dites-vous ; eh bien ! qui vous empêche de vous réchauffer ? Mettez pied à terre, et patangez dans la boue avec vos longues bottes de cuir de Russie ou de caoutchouc. Sur les bords de l'étang vous rencontrerez des bécassines de plusieurs espèces, des poules d'eau ; vous trouverez peut-être ce canard démonté que votre chien n'a pas pu prendre trois jours avant : je m'en souviens, vous fûtes toute la soirée d'une humeur massacrate. Eh bien ! aujourd'hui ce canard sera pour vous la cause de quatre plaisirs : 1° vous prendrez le canard ; 2° vous le regarderez amoureux-ement avant de le fourrer dans la carnas-

sière ; 3^o vous l'apporterez à votre femme si toutefois vous avez le bonheur d'être marié et vous lui ferez admirer la beauté de ce noble oiseau ; 4^o enfin, vous le mangerez, et, soit qu'on le fasse rôtir ou qu'on vous le serve en salmis assaisonné de ces précieux tubercules noirs venus de la Provence ou du Périgord, quand la bouteille d'excellent vin de Bourgogne aura convenablement réchauffé votre estomac, la digestion s'opérera d'une façon fort agréable, et vous vous endormirez dans une extase inconnue aux gens du monde.

FÉVRIER.

Lorsque février viendra, mars ne sera pas loin,
Bientôt de ton fusil tu n'auras plus besoin.

ÉPHÉMÉRIDE CYNÉGÉTIQUE.

En février 1474, Louis XI fit marcher plusieurs corps de troupes pour enlever, près de Tours, des faucons que le duc de Bretagne devait recevoir de la Turquie. Cette opération militaire eut un plein succès.

La chasse va finir : lorsque l'on quitte pour long-temps une personne aimée, on lui donne cinq ou six baisers bien appuyés. « Je ne la verrai plus demain, embrassons-la bien aujourd'hui. » Les chasseurs font la

même chose dans le mois de février ; ils savent qu'ils ne sortiront plus en mars, et ils restent dehors tant qu'ils peuvent. Donc vous continuerez le cours de vos exploits. Et pourquoi ne continuerait-on pas à faire ce qui plaît ? Demandez aux dames, elles diront toutes que j'ai raison.

Les jours commencent à grandir ; par-ci, par-là, le soleil se montre dans toute sa beauté ; les perdrix s'accouplent ; les compagnies se divisent : alors un vrai chasseur qui veut conserver de la graine s'abstient de les tirer au hasard : je dis au hasard, car, en voyant deux perdrix réunies, il ne tuera que le mâle. Tout le monde sait que celui-ci part toujours le dernier à cette époque. On se permet cette chasse quelquefois, mais pas souvent.

Les lapins sont en amour. Si vous en avez trop, c'est le moment d'en tuer beaucoup ; s'ils sont rares, gardez-vous d'en tirer un seul ; vous risqueriez de manger dans un repas l'espoir de dix coups de fusil, l'avenir de dix gibelottes. Les gelées sont finies ; les chiens rencontrent mieux, leurs pattes ne se blessent plus sur les chemins gelés. La

chasse au chien courant, que vous avez peut-être été forcé d'interrompre, va reprendre son cours bruyant et glorieux. On n'a plus froid, on n'a pas encore chaud; et, s'il y avait autant de gibier qu'au mois d'octobre, février serait charmant.

Si le 1^{er} septembre est un jour de fête pour les chasseurs, le 28 février est un jour de deuil, ce qui n'empêche pas de rire et de s'amuser. On se réunit pour fermer la chasse, comme pour l'ouvrir; on tue moins de gibier, mais on boit autant de bouteilles. On fait le dîner d'adieux; chacun jure, sur la flamme bleuâtre du bol de punch, de recommencer dans six mois: ces joyeux serments sont toujours tenus, car il est certain que chaque année ils donneront des plaisirs nouveaux.

MARS.

Fermer en mars
C'est un peu tard :
En ne chassant plus en février,
Septembre remplira ton carnier.

ÉPHÉMÉRIDE CYNÉGÉTIQUE.

Mars 1391. Mort de Gaston Phœbus, comte de Foix, auteur d'un ouvrage intitulé *le Miroir de Phœbus des déduits de la Chasse*, etc. Ce prince, revenant de chasser le sanglier, avait très chaud ; il mourut subitement en se lavant les mains.

La chasse est fermée, l'ordonnance du préfet va protéger le gibier pendant six mois ; mais je crains bien qu'elle ne produise aucun effet sur les braconniers. Ces gens-là ne sont point arrêtés par les lois ni par les ordon-

nauces. Que leur importe de payer de temps en temps vingt francs d'amende! le bénéfice d'une seule nuit ne suffit-il pas pour les indemniser? Les gardes feront bien de surveiller leurs parades, les perdrix en amour sont faciles à prendre aux filets.

En mars un chasseur qui se respecte ne doit jamais tuer ni lièvres, ni lapins, ni perdrix, ni faisans. Loin de contrevenir aux lois, il devrait plutôt s'interdire la chasse avant qu'elle fût défendue. L'usage veut qu'on la ferme le 1^{er} mars, mais les chasseurs consciencieux et prévoyants devancent l'époque et finissent le 1^{er} février ou tout au plus tard le 15.

Cependant vous pouvez chercher les bécasses dans vos bois, les bécassins et les canards dans vos marais: ce sont des oiseaux de passage que vous ne reverrez plus; autant vaut-il en tuer quelques-uns. Lafontaine l'a dit :

Prenons ceci, puisque Dieu nous l'envoie,
Nous n'aurons pas toujours tel passe-temps.

Dans ce mois les chiennes commencent à

se sentir le besoin de l'amour. « Croissez et multipliez. » Cette parole divine s'applique à tout le monde, à ceux qui portent des plumes ou du poil, comme à nous qui ne portons ni l'un ni l'autre; et l'on peut dire que de tous les commandements de Dieu, c'est celui qu'on exécute avec le plus de conscience.

AVRIL.

**En mangeant en herbe son blé,
On est sûr de se ruiner.**

ÉPHÉMÉRIDE CYNÉGÉTIQUE.

Avril 1530. François I^{er}, se promenant en habit de cour dans la forêt de Fontainebleau, est attaqué par un sanglier furieux ; il tire son épée et, la passant à travers du cœur de cet animal, il l'étend raide mort.

Le printemps a commencé, les amoureux et les poètes ont un vaste champ ouvert pour faire des phrases sur l'onde qui murmure et l'essaim qui butine, sur la rose qui pour rimer est à peine éclosée et sur les tourterelles

qui roucoulent. Si vous les écoutez ils vous diront: « Le printemps est la plus belle saison de l'année, heureux les pays où règne un printemps éternel! » Ce serait, ma foi, bien amusant d'y vivre sans jamais chasser. L'onde claire, les abeilles et les roses sont des niaiseries: passe encore pour les tourterelles, on en tue par-ci par-là de fort bonnes. L'El-dorado que les chasseurs rêvent, c'est celui où l'on n'aurait que des mois de septembre et d'octobre, où ces deux mois, se succédant toujours, amèneraient une suite de plaisirs jamais interrompus; et si le bon Dieu le voulait, ce serait pour lui chose aussi facile qu'à moi de caloter un perdreau à l'arrêt de mon chien.

Cependant puisque nous ne pouvons pas faire mieux, contentons-nous de ce qui existe.

Les cailles arrivent, les ortolans arrivent: ces intéressants oiseaux, qui au mois de septembre, avaient quitté l'Europe, reviennent de l'Inde et de l'Afrique pour se reproduire dans nos luzernes et dans nos vignes. Le chasseur a quitté son fusil, mais comme il a besoin de chasser, de méditer des ruses, de courir après un succès incertain, il part le

matin à la pointe du jour, il place sur la cime des herbes une nappe de filet vert, il dispose un hallier sur le bord des blés, et, faisant jouer le sifflet, il attire le mâle-caille qui, bientôt s'envolant au moindre bruit, retombe enveloppé dans les bourses, ou s'engage dans des mailles dont il ne peut plus sortir.

Le chasseur de petits oiseaux tend ses filets vers le 20 avril, pour compléter ses appeaux et remplacer ceux qui sont morts pendant l'hiver. Il prend quelques ortolans, quelques linottes, etc., mais bientôt il se repose, car il ne veut pas manger son blé en herbe, sachant bien que c'est le meilleur moyen de se ruiner.

MAI.

Dans ce mois-cy repos complet,
Le gibier faut laisser en paix.

ÉPHÉMÉRIDE CYNÉGÉTIQUE.

31 mai 1574. Mort de Charles IX, roi de France, auteur de *la Chasse royale*.

On ne doit point chasser au mois de mai, c'est à dire qu'il ne faut point tuer les animaux d'une utilité reconnue en gastronomie pratique. Quant à ceux qui mangent le gibier, comme les loups, les renards, les blai-

reaux, les fouines, etc., c'est le véritable moment de leur faire une guerre à mort. Si vous tuez la mère, vous détruisez les petits en même temps.

Accoutumé, comme vous l'êtes, à courir les champs et les bois, vous ne pouvez pas rester dans une honteuse inaction; vous seriez malade, et quand il faudrait recommencer, la moindre fatigue vous paraîtrait trop pénible. Marchez donc avec un chien d'arrêt, allez de grand matin vous poster à l'affût sur le bord de vos bois. Si le lièvre, le lapin, viennent se promener devant vous, si le coq-perdrix, poursuivant sa femelle passe à portée de votre fusil, ne cédez point à la tentation, songez que le diable ne cherche qu'à vous pousser au crime. Attendez plus tard: quand viendra le mois de septembre, vous serez largement récompensé de votre abstinence; si vous viviez d'épinards et de haricots pendant le carême, vous éprouveriez des jouissances ineffables en mangeant une poularde le jour de Pâques.

Mais ces perdrix, ces lapins, ces lièvres ont des ennemis; attendez et ne bougez pas, vous verrez un renard les poursuivre; une

le belette les guettera, un épervier planera dans les airs ; profitez du moment, et que ces ennemis du chasseur et du gibier tombent sous vos coups. Si vous rencontrez un chat maraudeur, qu'il meure : le renard tue pour manger, mais le chat tue pour le plaisir de tuer. Cette chasse sera, sans profit immédiat pour la cuisine, mais elle rapportera ses fruits plus tard. Vous n'aurez pas même le plaisir de vous servir de la peau du renard que vous tuerez, car dès le mois de mars, cet animal mue, son poil tombe, et sa peau ne devient bonne qu'au mois de novembre. L'affût a ses plaisirs ; il offre des craintes, des espérances, des battements de cœur ; on a des émotions, et cela fait vivre. Songez toutefois que cette manière de chasser n'est permise que pour tuer les animaux nuisibles ; relativement au gibier, elle est interdite aux honnêtes gens.

JUIN.

Tuez les geais, les pies, les buses ;
Ces oiseaux sont remplis de ruses.

ÉPHÉMÉRIDE CYNÉGÉTIQUE.

Juin 1328. Naissance de Gace de La Vingne ,
auteur d'un poème sur la chasse , intitulé *le*
Roman des Déduits.

Si vous buvez toujours à la même bouteille, elle sera bientôt vide; si vous tuez toujours du gibier, vous n'en aurez bientôt plus. Il faut donc remplacer, autant qu'il est possible, celui qui est mort au champ d'honneur.

Au mois de juin les perdrix couvent, on fauche les luzernes, et l'on trouve des nids dont les œufs sont près d'éclore. Achetez-les aux faucheurs, donnez-leur une prime pour qu'ils ne les gâtent pas, placez les œufs sous des poules, et vous aurez une armée de petits perdreaux. Faites chercher des fourmilières dans les bois, et, avec les larves que vous y trouverez, nourrissez vos couvées. Ainsi, annulant les dommages que l'agriculture fait à la chasse, vous rétablirez l'équilibre. Cette occupation sera fort intéressante pour vous, pour votre femme et pour vos enfants. Elle vous donnera du plaisir en espérance; il faut semer pour recueillir.

Votre chienne d'arrêt, vos lices ont mis bas, ces petits chiens à choisir, à soigner, vous occuperont encore. De temps en temps vous sortirez le fusil sur l'épaule comme au mois de mai. Vous chercherez les nids de pie, vous les apercevrez facilement sur la cime des arbres. Alors, mettant du plomb numéro 4 dans votre canon, tirez plusieurs coups dans le nid, tuez la mère, cassez les œufs, tuez les petits. Guerre à

mort aux pies, elles mangent les perdreaux, les cailleteaux ; elles sont même assez hardies pour enlever les poulets dans le voisinage des fermes. Traitez les geais, les buses, les éperviers, de la même manière; ces gens-là ne vivent qu'au dépens des chasseurs.

Si vous blessez un geai, prenez-le dans la main gauche, et, tenant votre fusil en joue, faites crier l'oiseau ; ses camarades, le sachant en danger, viendront pour le secourir, et vous tuerez bientôt tous ceux qui se trouvent dans les environs.

Procurez-vous une chouette, un hibou, un grand-duc, attachez-le par les pattes sur une branche dégarnie de ses feuilles, embusquez-vous près de là, vous tuerez des éperviers et quelques pies. Cette chasse est non seulement d'une grande utilité ; mais encore elle est fort amusante.

Au mois de juin, les chasseurs aux filets commencent à faire de petites excursions dans le voisinage ; ils prennent les jeunes moineaux qui sont fort tendres et peu rusés ; les pauvres petits n'ont point encore parcouru le monde, ils ignorent l'art de se sauver de nos pièges et de nos broches.

JUILLET.

Quand juillet arrive, crois
Que tu chasseras dans deux mois.

ÉPHÉMÉRIDE CYNÉGÉTIQUE.

40 Juillet 1254. Arrivée en France de saint Louis revenant d'Égypte, et amenant une excellente race de chiens gris qu'il avait fait acheter dans la Tartarie.

Pendant le mois de juillet on continue la guerre aux animaux nuisibles : les perdreaux qu'on a fait couver par des poules commencent à devenir gros, et on les lâche dans les blés avec leur mère. Il faut les mettre dan

les pièces les plus voisines de la maison où demeure le garde. Si vous avez des faisans élevés de cette manière, mettez-les dans le bois, près de la plaine et dans un lieu facile à surveiller. Ces perdreaux et ces faisans sont moins farouches que ceux nourris dans l'état sauvage; les braconniers le savent, ainsi prenez garde à vous!

Les chasseurs aux filets entrent en campagne à la fin de ce mois; ils vont tendre leurs nappes pour chasser aux jeunes, car le passage ne commence pas encore. Ils prennent des ortolans qui leur serviront d'appeaux l'année prochaine, des linottes, des pinsons, etc., qui seront déjà très bons au mois d'octobre.

En juillet, vous vaccinerez vos jeunes chiens nés en mai; pour cela on attend ordinairement qu'ils soient âgés de six semaines ou de deux mois. La vaccine est le meilleur et même le seul moyen de les préserver de la maladie. L'opération se fait comme pour un enfant; on choisit sous les cuisses la partie où il se trouve le moins de poil, et, après avoir légèrement ouvert la peau avec la pointe d'une lancette, on introduit le

vaccin, soit avec un tuyau de plume, soit avec cette même lancette. Quelques jours après les boutons se forment, ils deviennent jaunes, et le chien continue à se bien porter. C'est à M. de Wanderburg que les chasseurs doivent cette découverte ; le premier il a essayé la vaccine sur les chiens, et l'expérience a parfaitement réussi. Moi-même j'ai souvent répété la chose, et jamais les chiens ainsi opérés n'ont eu la maladie. Cela se comprend fort bien, car si la vaccine préserve les enfants de la petite-vérole, pourquoi ne garantirait-elle pas les chiens d'un mal à peu près semblable ? il existe plus d'analogie entre une vache et un chien qu'entre une vache et un homme.

AOUT.

**Août commence,
Prends patience,
Août finit,
Prends ton fusil.**

ÉPHÉMÉRIDE CYNÉGÉTIQUE.

31 Août 1483. Mort de Louis XI, le plus fameux chasseur de son siècle.

Ce mois comble les désirs du laboureur; il le paie de ses peines passées, le chasseur ne jouit encore qu'en espérance. Mais cette espérance est si voisine de la réalité qu'elle est déjà considérée comme un plaisir. En

En effet, le chasseur en se promenant dans la plaine questionne les moissonneurs. « J'ai vu trois lièvres dit l'un, j'ai levé plus de cent perdreaux dit l'autre. Si vous ne tuez pas des lapins, vos betteraves seront mangées. » Bon ! dit le chasseur, nous nous amuserons cette année, on a toujours assez de betteraves; on en a même trop, les colonies sont ruinées, les armateurs sont ruinés, ayons des lapins par philanthropie.

Au mois d'août on s'occupe journellement du mois de septembre. L'un raccommode ses vieilles guêtres, l'autre en commande des neuves, tous les chasseurs visitent leur fusil, chacun fait ses provisions de poudre, de plomb, de capsules, de bourres, de cartouches. Le tailleur, le cordonnier sont visités souvent, les boutiques des armuriers ressemblent aux antichambres des ministres. Les bureaux de toutes les préfectures sont assiégés par une foule de chasseurs, qui viennent demander, moyennant quinze francs, un permis de port d'armes. Médor et Flore acquièrent une haute importance; en juin, en juillet, on ne faisait presque pas attention à eux, aujourd'hui on

les caresse, on les soigne, on les promène pour les habituer à la fatigue. Et nous avons tort vraiment de ne pas nous occuper de nos chiens: ce sont nos meilleurs amis. Rappelez vos souvenirs; vous avez eu des maîtresses qui vous ont trahi, vous avez rencontré des hommes qui vous ont attaqué, vos chiens vous aimeront toujours, et quand il s'agira de vous défendre, le nombre de vos ennemis ne les effrayera jamais.

C'est le moment d'épiner la plaine; suivez les moissonneurs, dès qu'une pièce de terre est dépouillée de sa récolte, n'attendez pas au lendemain pour la couvrir d'épines. Qu'elles soient nombreuses, irrégulièrement plantées; je connais des propriétaires qui enfoncent en terre des morceaux de fer armés d'un triple crochet. Lorsque les filets du braconnier rencontrent cet obstacle, tout est mis en pièces. Ces crochets doivent être profondément enfoncés dans la terre: il faut que les gardes les posent le soir et qu'ils les ôtent à la pointe du jour; sans cette précaution, les paysans viendraient s'approvisionner de fer dans vos terres. Notez bien qu'un seul de ces crochets vaut mieux que trois douzaines d'épines.

« Le chasseur aux filets » entre en campagne vers le 15 août. Le passage des ortolans et de quelques autres oiseaux commence à cette époque. Il n'attend pas que les récoltes soient enlevées, il lui faut seulement une perche de terre.

« Le chasseur au chien » d'arrêt dit chaque soir en se couchant : « Je n'ai plus que — tant de jours à passer avant d'être au premier septembre. » On s'aborde au mois d'août par ces mots : « L'ordonnance a-t-elle paru ? Quel jour ouvre-t-on ? Les avoines sont-elles rentrées ? » Les têtes fermentent, on n'a plus qu'une idée, qu'une manière de s'exprimer ; on parle de l'ouverture, on en rêve ; si le grand jour n'arrivait pas bientôt, il faudrait agrandir l'hôpital des fous ; car on y amènerait des chasseurs par centaines.

Et cette attente est un plaisir : on jouit par la pensée comme lorsqu'on arrive le premier à un rendez-vous d'amour. L'imagination trotte ; si votre maîtresse venait tout de suite, ce serait moins agréable, car vous perdriez toutes les gradations qui vous conduisent insensiblement au bonheur.

poivre et la cannelle, ou peut-être encore auraient-elles une destinée moins noble.

Un almanach n'est pas fait pour raconter le passé. Le passé! mais c'est de l'histoire, voilà tout. Eh! mon Dieu, qui ne sait pas l'histoire! On lit un ou deux milliers de volumes, et puis c'est fini. Vous et moi nous l'avons apprise par cœur. Ne trouvez-vous pas qu'il serait bien plus agréable de connaître l'avenir, d'être instruit de tout ce qui doit arriver? Sans doute, car alors on prend ses précautions, et chacun, évitant les dangers qui le menacent, parvient toujours sain et sauf au but du voyage... s'il ne bronche pas en route.

Or donc, ami lecteur, je vais vous raconter bien des choses qui arriveront dans l'année de chasse qui va s'ouvrir. Pour vous, comme pour le vulgaire, elles sont couvertes par les nuages de l'avenir, mais j'ai des yeux assez perçants pour lire à travers les brouillards. Armé d'une grande lunette à faire peur aux gens, toutes les nuits j'explore les campagnes de l'air, et j'interroge les astres qui, depuis long-temps, n'ont plus de secrets pour moi. Ce n'était pas petite affaire que

de connaître les mystères de leurs rotations et de leurs conjonctions ; à force de travail et à l'aide d'un précieux manuscrit de Mathieu Lænsberg, j'y suis parvenu. Heureux lecteur ! sans prendre nulle peine vous allez jouir du fruit de mes élucubrations nocturnes.

Et d'abord je dois commencer par vous apprendre à savoir le temps qu'il fera ; c'est la moindre des choses qu'on puisse trouver dans un almanach. Je débiterai par un proverbe d'une incontestable vérité.

Rouge vespre et blanc matin,
C'est le souhait du pèlerin.

Le Livre du roi Modus, le plus ancien des ouvrages écrits en français sur la chasse, contient cette même pronostication. « Les signes journaliers sont tels ; s'il est rouge au matin, il pluvra le soir ; s'il est rouge le soir, on aura beau temps le lendemain. S'il y a le matin de longues rayes par les nues jusqu'à terre, il ne fera pas beau long.

est temps. » Les Provençaux disent à peu près
la même chose dans ces quatre vers :

Rougè dé sére
Béou tèm espère
Rougé dè matin
Bagne souïn vésin.

Voici d'autres proverbes dont vous ferez
usage dans l'occasion :

Temps pommelé, femme fardée
Ne sont pas de longue durée.

La lune pâle est pluvieuse,
La rougeâtre est toujours venteuse,
La blanche amène le beau temps.

Fille mariée, lune et bon vent
Font parfois prendre le devant.

Quand en été les nues vont
De la terre en contremont,
Ou quand la terre n'est mouillée
Au frais matin de la rosée,
Dy hardiment selon ta guide,
Que ce jour-là sera humide.

Oiseau qui en son nid se retire
Et cil qui ses plumes attire,

Ou se mouille, ou bien fort crie,
La pluie est près, quoi que l'on die.

Troupe d'oiseaux, laissant les bois,
Cherchant tant villes que villages,
Nous a bien prédit plusieurs fois
Forte pluie et grands orages.

Si tu te sens piqué des mouches,
La pluie va tomber sur les souches.

Brouillard qui ne tombe pas
Donne pour sûr de l'eau en bas.

Quand le soleil se joint au vent,
On voit en l'air pleuvoir souvent.

Tant vente qu'il pleut;

Cum benè spiravit, desuper unda fluit.

On raconte que les habitants de Beaune, ayant fait des prières pour avoir de la pluie, obtinrent ce qu'ils demandaient. Les magistrats, néanmoins, trouvèrent mauvais qu'on eût prié Dieu sans les avoir consultés. En conséquence ils déclarèrent les prières nulles et la pluie de nul effet.

Les proverbes sont souvent faux, mais ils sont quelquefois vrais. Quand vous serez à la chasse et qu'il fera chaud, ne vous couchez pas au soleil ni sur l'herbe, vous pourriez vous endormir, et

Soit dans un pré, soit au soleil
Est très nuisible le sommeil.

D'ailleurs l'école de Salerne recommande fort de ne point dormir dans le jour : *Fuge somnum meridianum*, dit-elle.

Un vieux vers latin recommande même de ne jamais s'asseoir au soleil pendant les mois dont le nom renferme un *r*.

Mensibus erratis ad solem ne sedeatis.

Or, tous les mois où l'on chasse contiennent un *r*. Autrefois nos aïeux ne buvaient que du vin pur pendant ces mois *errés*.

Mensibus erratis purissima vina bibatis.

R quibus est nullum, diluat unda merum.

ce que l'on a traduit en partie par ces deux vers français :

Boire eau point ne devez
Aux mois où R trouverez.

Mais voici un autre proverbe qui dit tout le contraire :

Aux mois qui sont escriptz en R,
Eau fault mettre dedans son verre.

Lequel croire ? prenez le juste-milieu. A la chasse d'été le vin pur échauffe et altère trop. L'eau pure affaiblit et fait beaucoup suer ; buvez peu et mêlez l'un et l'autre, ou, pour me servir d'une expression mythologiquement prétentieuse, mariez les Nymphes avec Bacchus.

La chasse n'est pas encore ouverte et, j'entends des coups de fusil ; on tire à chaque instant ; tue-t-on les perdreaux sous leur mère ? Non, Dieu nous préserve de voir une telle énormité ! Je vois un chasseur aux filets qui à ce noble titre joint celui de chasseur au fusil. Hier il a pris quatre ou cinq douzaines de moineaux ; aujourd'hui, en les lâchant l'un après l'autre, il les tire au vol. De cette manière il a deux plaisirs au lieu d'un, et puis il s'exerce à juger les distances, à ne point se presser, à bien viser

avant de serrer la détente, à laisser filer la pièce. On peut parier qu'au premier septembre il tirera bien mieux que l'année dernière.

Imitez ce chasseur, mais surtout ne vous amusez pas à tuer des hirondelles ; cet oiseau ne fait que du bien, par conséquent vous devez le laisser vivre. D'ailleurs il va, il vient ; l'occasion de le viser se retrouve à chaque instant, et, par cette raison, il est plus facile à tirer que le moineau. Celui-ci une fois lâché file droit ; et si vous le manquez vous ne le revoyez plus ; en tirant des moineaux vous vous accoutumerez plus à la chasse du perdreau que si vous passiez une journée à faire peur aux hirondelles.

Mais, direz-vous, comment prendrai-je des douzaines de moineaux ? Rien n'est plus simple, et heureusement pour vous j'ai prévu l'objection.

Allez voir mes éditeurs, M. Barba au Palais-Royal, ou rue Thérèse, 11 ; et à Leipzig, chez Jules Renouard et compagnie ; répétez la demande que vous venez de me faire, et aussi tôt, moyennant 7 fr. 50 c., il vous présentera un bel in-8°, avec couverture bleue où vous

lirez en lettres noires : LE CHASSEUR AUX FILETS
OU LA CHASSE DES DAMES. Si vous aimez mieux
des lettres rouges, il vous en donnera, car on
fabrique des livres de toute façon. Dans celui-
là vous trouverez *les habitudes, les ruses des
petits oiseaux, leurs noms vulgaires et scien-
tifiques, l'art de les prendre, de les nourrir
et de les faire chanter en toute saison, la
manière de les engraisser, de les tuer et de
les manger.*

Regardez ce gamin qui pendant la nuit
applique une échelle contre cette porte. C'est
un voleur, sans doute, et je crains fort pour
lui, car là demeure un chasseur qui pourrait
bien le faire descendre plus vite qu'il ne
monte. Il va sans doute entrer par la fenêtre ;
non, il reste collé devant la porte, et que
peut-il faire la nuit dans cette position ?

Décidément ce gamin est un jeune fou,
ses parents doivent l'enfermer ; s'exposer à

recevoir un coup de fusil, et pourquoi? le croiriez-vous? Il coupe les pattes des éperviers, des fouines, des pies, des chouettes enfin de tous les animaux nuisibles, que le chasseur a clouées devant sa maison comme trophée de ses victoires. L'opération finie, il part au triple galop. Voyez son air joyeux. « Allons, dit-il, j'ai bien gagné ma journée, le garde sera content et moi aussi. » Je me donne au diable pour deviner comment cela peut faire tant de plaisir à deux personnes, car enfin je ne pense pas que ces messieurs veuillent manger des pattes d'éperviers, de pies, de fouines, de chouettes; ces choses-là n'ont jamais joui d'une grande réputation en gastronomie.

Je suis curieux, et vous aussi, n'est-ce pas? Eh bien! suivons le gamin; il marche, il marche, bon, il s'arrête, il frappe à la porte d'un garde, on ouvre, entrons avec lui.

— Eh bien, y a-t-il gras?

— Oui, père R-nard, cela va bien.

— Qu'est-ce que tu m'apportes?

— Quarante paires de pattes.

— Voilà quarante sous.



— Merci, je connais encore trois portes à dévaliser.

— Travaille, mon ami, c'est le véritable moment.

— Ne vous les paie-t-on pas cinq sous en tout temps ?

— Si fait : mais dans cette saison la chasse n'est pas ouverte, et il faut montrer au maître quelque chose pour les coups de fusil qu'il m'entend tirer.

— Tiens, c'est vrai, père Renard, vous en savez plus que moi.

— Je suis plus vieux, c'est tout simple.

— Mais il me vient une idée ; dans ce temps-ci vous devriez me donner quelque chose de plus : vous m'aviez promis six liards pour deux pattes, il faut, voyez-vous, que tout le monde vive.

— Tu n'es pas content de gagner quarante sous dans une heure ?

— Si, mais j'aimerais mieux trois francs.

— Ah ! le petit mauvais sujet.

— Tiens, et vous qui sans bouger de place revendez cinq sous mes pattes d'un sou ? Et puis cela vous donne l'occasion de tuer des perdreaux, des lapins, des lièvres, et dans

— cette saison ils se vendent joliment. Hier un coquetier qui buvait bouteille à l'auberge, chez Guillemain, disait comme ça qu'il payait les perdreaux quarante sous la pièce, les lapins trente sous; ah! vous devez en faire de ce bon beurre, père Renard; en avez-vous de ces écus!

— Et ma poudre, et mon plomb, et mes souliers que j'use?

— Bah! bah! bah! ça n'empêche pas que vous me donniez six liards.

— Allons, gueulard, tais-toi, tu les auras tes six liards.

— Vous êtes un brave homme; demain je veux vous apporter les pattes de deux buses, je connais un blaireau quelque part, et je vais tâcher.....

— Ah! oui, cela me conviendrait bien, car nous en avons un qui ravage nos terriers.

— Le maître sera bien content de le croire mort.

— Oui, voilà plusieurs fois que je veux le guetter, mais au moment d'aller me mettre à l'affût, je rencontre toujours quelqu'un qui m'en empêche.

— En vous menant au cabaret.

— Mais il y passera quelque jour.

— Et que direz-vous alors si demain vous faites voir ses pattes ?

— Oh ! que t'es bête, ne peut il pas y avoir deux blaireaux ?

— C'est juste : le mâle et la femelle.

Voilà une terre bien mal gardée , me dis-je, en apercevant au bout de ma lunette plusieurs braconniers traînant un énorme filet dans les chaumes. Rien ne les arrête, les épines arrachées sont en fagots sur le bord d'un fossé. Comment ! le garde est endormi ? Cependant les compagnies de perdreaux sont nombreuses, la chasse s'ouvre dans trois jours. Je ne puis comprendre la paresse de cet homme-là. Bon ! je le vois enfin, sa plaque de métal, symbole de sa dignité, brille sur sa large poitrine ; le gaillard est fort, nous allons voir beau jeu, nous sommes aux premières loges.

Eh ! mais... on s'aborde tranquillement, on ne se dispute pas, qui diable trompe-t-on ici ? ces gens-là sont tous d'accord !!! Le garde qui a déjà fait un voyage, portant

chez lui plus de cent perdreaux morts, revient pour remplir de nouveau le sac ! Ah ! coquin, je jure que demain je vais le dire à tes maîtres. Nous verrons si tu recevras longtemps encore des gages pour les trahir d'une manière aussi infâme. Sot que je suis ! je devine ce qui se passe dans le ciel, et comme un benêt je ne soupçonne point ce que l'on fait sur notre terre. Eh ! mon Dieu, les maîtres de ce garde sont là, ce brave homme les aide à dépeupler la plaine.

Bah ! direz-vous, vous nous contez une plaisante histoire ; je sais moi qu'ils ont élevé plus de cinq cents perdreaux à grands frais ; pourriez-vous supposer qu'ils les enlevassent tous dans une nuit, ils n'auraient plus le plaisir de chasser ?

Ami lecteur, tout à l'heure j'étais un sot, un benêt, je vous l'ai dit en m'exécutant avec toute la franchise qui me caractérise. Mais je vais avoir mon tour avec vous, et je prendrai la liberté grande de vous traiter d'imbécile. Ces maîtres de la chasse sont des épiciers spéculateurs ; ils ont des actionnaires qui paient le loyer, les œufs de perdrix, les poules pour les couvrir, les œufs de

fourmis, les épines que l'on plante et celles qu'on ne plante pas, les lièvres et les lapins que l'on lâche et ceux qu'on ne lâche pas, les gages du garde, etc., etc.; mais on ne les appelle que pour payer, sans cela à quoi serviraient-ils? Une fois ces perdreaux élevés avec l'argent des badauds de la ville, on les prend pour les vendre au marché, on retire ainsi d'un sac deux moutures. Le lendemain et jours suivants tout cela sera mis sur le compte des braconniers, qui diront comme certaines dames : « Notre métier ne vaut plus rien depuis que les honnêtes gens s'en mêlent. »

Un de ces entrepreneurs de chasse, Robert Macaire cynégétique, avait mis sur ses prospectus cette phrase pour servir de hameçon aux actionnaires : « On ne devra tuer que douze lapins et quatre lièvres par jour; les chasseurs qui ne se conformeront pas à cet article du règlement paieront dix francs d'amende pour chaque lapin ou lièvre tué en sus du nombre fixé. *NOTA* : Le tir des perdreaux et des cailles est illimité. » — Diable! dirent les jobards, mais c'est un fort joli pisaller; prenons une action. — J'en prendrai

deux, dit M. C., de cette manière je pourrai tuer huit lièvres et vingt-quatre lapins chaque jour. » Le malheureux ! il ne les tua pas dans son année.

Ceci me rappelle ces recruteurs du quai de la Ferraille qui, une fois entourés des badauds villageois, leur tenaient ce langage : « Aimez-vous le poulet rôti ? Dans ce cas je vous dirai : Engagez-vous ; si vous ne l'aimez pas, restez dans votre famille, vous seriez trop malheureux à l'armée. C'est tout simple, on n'a pas toujours le temps de préparer à dîner ; dans ce cas on donne à chacun son poulet, son pain de deux livres, sa bouteille de vin, et à la guerre comme à la guerre. »

Il faut défendre son bien par des moyens légaux et non par ceux que les lois et la conscience réprouvent. Du haut de mon observatoire je vois un chasseur qui pour se débarrasser des braconniers emploie des ruses qui le conduiront un jour sur les bancs de la cour d'assises. Il se lève avant le jour ; il va décrocher le lapin pris au collet, il en

substitue un autre dont le ventre est rempli d'un pétard fulminant. Lorsque l'homme de nuit viendra visiter ses pièges, au moindre attouchement le ventre du lapin éclatera comme une bombe, et probablement le braconnier aura la figure brûlée.

C'est ainsi qu'il traite les poseurs de collet. Quant à ceux qui chassent au fusil, ce monsieur-là sait les tuer d'une autre manière ; il s'introduit chez le paysan qui chasse à l'attût le soir ; il profite d'un moment d'absence pour causer avec la ménagère, et lui demande une tasse de lait. Pendant que celle-ci va traire la vache, resté seul, il prend le fusil suspendu contre la cheminée, et le remplit de poudre à un pied de haut ; là-dessus il met plusieurs bourres qu'il entasse à grands coups de baguette.

Le soir venu, la paysanne est veuve. Comment est-il mort ce malheureux Mathieu ? Son fusil a éclaté et lui a brisé la tête. Le lendemain dans le village chacun s'aborde en parlant de ce pauvre diable : « Son fusil était bien mauvais, dit l'un ; — il ne savait pas le charger, dit l'autre.

Je vois d'ici un chasseur qui punit les braconniers d'une manière moins violente, et qui ne lui laissera aucun remords sur la conscience. S'ils ont des ruses, il sait les déjouer; tout en conservant ses lapins, il ne tue personne. Pendant le jour, lorsque la terre est humide, il se promène au bord de ses bois, muni d'une patte de lièvre, de lapin et de faisan. Lorsqu'il rencontre un buisson, posant une de ces pattes dans la boue, il laisse quelques empreintes bien visibles. Le soir arrive et le braconnier se met en campagne: « Diable, dit-il, voilà une coulée où passe un lapin; en voici une autre fréquentée par un maître lièvre, des faisans viennent au gagnage dans cet endroit, posons des collets. J'ai des pièges de fer dans ma poche, c'est le cas de les mettre ici. » Donc notre homme, se cachant comme un renard, arrange tous ses instruments de dommage, espérant bien que le lendemain il ira porter du gibier au marché. En retournant auprès de sa femme il fait des châteaux en Espagne; il se voit déjà possesseur de trois ou quatre belles pièces de cent sous toutes neuves, mais son histoire finira comme la fable de la laitière.

Pendant la nuit notre chasseur se rend au bois; partout où les pattes ont été imprimées, il rencontre un collet, un piège qu'il prend. Sa visite est bientôt finie, il n'a pas besoin de chercher long-temps, puisqu'il a désigné lui-même au braconnier les endroits où la récolte serait bonne. Tel Napoléon attirait ses ennemis sur un champ de bataille de son choix, où il les battait à son aise.

Que de tilburys et de cabriolets, que de landaus et de calèches partent aujourd'hui! Toutes les routes sont couvertes de chasseurs; les uns sont à pied, d'autres sont en voiture; ceux-ci vont à cheval, ceux-là vont en bateau. Je vois un fashionable propre et luisant, comme tout dandy doit être, à la chasse et ailleurs; il arrive au rendez-vous. La bande joyeuse marche vers la plaine, pourquoi donc reste-t-il en arrière? il parle à son groom, et celui-ci lui fourre dans la carnassière, dix perdreaux et deux lièvres qu'il retire du cabriolet. A la bonne heure, c'est un excellent moyen pour ne pas revenir bredouille.

Je reconnais ce monsieur ; l'année dernière à pareil jour, il ne tua rien et il rapporta chez lui vingt pièces de gibier ; de sorte que les chasseurs lui firent des moustaches, et sa femme le crut d'une adresse admirable ; voyez la différence !

L'aigle d'une maison est un sot dans une autre.

Je trouve que sa manœuvre d'aujourd'hui est beaucoup plus rationnelle : puisqu'il achète des perdreaux, il vaut mieux les porter en allant à la chasse que de les prendre au retour ; de cette manière on trompe tout le monde. Mais que fait-il donc ? le voilà qui place tout son gibier par terre, sur une ligne, et puis de ses deux coups de fusil notre homme tue tous ses perdreaux morts. Vous ne devinez pas ? eh bien ! je vais vous expliquer la chose. Ces perdreaux ont été pris au filet par des braconniers ; ils ne portaient aucune blessure sur leur corps, et deux coups de fusil feront croire au plus clairvoyant qu'ils sont morts glorieusement au champ d'honneur.

Eh! mon Dieu, je crois qu'on se dispute là-has. Comment? Ces messieurs partent pour s'amuser, et à peine sont-ils dans les champs, ils se querellent?

— C'est moi qui ai tué ce lièvre.

— Non, c'est moi.

— Je l'ai tiré en plein travers.

— Et moi aussi.

— Non, monsieur, quand vous avez serré le doigt, il n'avait pas encore fait le crochet.

— Vous vous trompez, monsieur.

— Eh bien, nos camarades ont vu la chose, prenons-les pour arbitres.

— J'y consens.

— Vous les reconnaissez pour gens loyaux et experts sur la matière?

— Certainement.

Les camarades adjugent le lièvre à l'un des deux chasseurs, qui tout bas se dit d'un air joyeux : « Ma foi, j'ai eu raison de faire décider la question par des hommes de bon sens. » L'autre marmotte entre ses dents : « J'ai eu bien tort de remettre ma cause entre les mains de ce tas d'imbéciles. »

Quel est ce chasseur à fusil neuf, à carnas-

sière neuve? Chez lui et dans lui tout est neuf. Il vient de tirer pour la première fois de sa vie, et, chose étonnante, son plomb n'a point frappé dans le vide. Ma foi, oui, la bête est morte, nous allons le voir bien joyeux.

Comme il sera fier en retournant ce soir auprès de sa maman. Mais non, il pleure, il crie, il se désole, regardons encore.... Ah! le malheureux, nous devons le plaindre, il visait un lièvre, il a tué son chien. Aussi pourquoi diable visait-il le lièvre!

Une loi contre le braconnage sera présentée aux chambres. Oh! les belles phrases qu'on va répéter contre l'aristocratie qui lève son front superbe; elle a l'audace de vouloir conserver ses perdreaux, comme si c'était du foin! Je vois bien des députés qui taillent leurs plumes; ils se préparent à faire de l'éloquence contre cette infâme loi, car, avant tout, il faut conserver sa popularité. La popularité! c'est le despotisme des gouvernements représentatifs. Mais lorsqu'on possède on veut garder, lorsqu'on a des terres on veut chasser: jamais loi n'aura donné matière

re à plus de bavardage de tribune, et cependant, lorsque viendra le scrutin secret, elle sera votée à l'unanimité.

Malgré la loi faite par la trinité constitutionnelle, je vois encore bien des braconniers. Quelle horreur ! ils tuent la perdrix qui couve ! les marchands de gibier sont approvisionnés en mai, en juin, comme en septembre. Au commencement de juillet, on voit chez les restaurateurs des perdreaux gros comme des cailles maigres, et ces gens-là trouvent des infâmes pour les manger ! Eh ! malheureux, si vous voulez commettre un péché, faites en sorte d'y trouver du plaisir. Une pomme de terre est cent fois préférable ; en la digérant, vous aurez au moins la conscience en repos. — Mais, direz-vous, je ne les ai pas tués. — Qu'importe, le receleur n'est-il pas puni comme le voleur ? Si tant de gens s'introduisent la nuit dans les maisons, c'est parce qu'ils savent où déposer le fruit de leurs rapines. Si les braconniers ne trouvaient point des gourmands qui croient être gastronomes, en payant un mauvais plat fort

cher, passeraient-ils leur temps à dévaster la plaine quand le blé n'est pas mûr? Honnêtes gens, venez au secours de la loi, coalisez-vous à votre tour, mangez du bœuf et du mouton, n'achetez jamais des lièvres, ni des faisans, ni des perdrix lorsque la chasse est prohibée. Quand ces brigands ne pourront plus les vendre, ils braconneront moins, car je n'ose pas dire qu'ils ne braconneront pas.

Quelle est cette armée de gardes, que j'aperçois dans la plaine? Ils ont tous la bandoulière rouge et la plaque de cuivre; ils chassent, ils tirent, ils tuent à qui mieux mieux. Peut-être les maîtres sont absents, et ces messieurs profitent de l'occasion pour s'en donner à cœur joie; mais le propriétaire de cette terre n'a jamais eu vingt gardes: le malheureux! il ne mangerait pas dix perdreaux dans son année. Je braque ma lunette, et sur la poitrine de tous, je lis : GARDE CHAMPÊTRE HONORAIRE DE LA COMMUNE DE.... Ce sont des chasseurs qui, pour avoir le droit de faire des procès-verbaux contre les braconniers, ont prêté serment devant le juge

de paix; ils sont commissionnés gardes-champêtres. Foi est due à leurs rapports jusqu'à preuve contraire. J'approuve cette manœuvre, elle est bien conçue, et j'engage les chasseurs à se garder eux-mêmes. Allons, je ne désespère plus de nous; le siècle marche, et les astres, en roulant sur nos têtes, amènent chaque jour quelques bonnes idées dans les cerveaux humains.

A la bonne heure, voilà un chasseur intrépide; malgré les torrents de pluie qui tombent, il va toujours, et, surprenant les perdreaux blottis sous des touffes de betteraves, il remplit sa carnassière plus facilement peut-être que par un beau soleil. Regardez ses camarades à l'autre bout de la plaine, ils courent pour chercher un abri: effrayés comme des moutons en présence du loup, ils verraient cent perdreaux se remettre dans la luzerne voisine qu'ils ne se détourneraient point pour les chercher.

J'aime ce chasseur: en sentant le vent du sud-ouest ce matin, il a prévu l'orage et s'est vêtu de manière à en neutraliser l'effet. Les

étoffes en caoutchouc, les taffetas gommés, les toiles cirées garantissent de la pluie, mais elles ont l'inconvénient grave de fermer le passage à la transpiration, et, tout en marchant, on a le désagrément de prendre un bain de vapeur, chaud pendant l'été, froid pendant l'hiver. Le chasseur que je vois au bout de ma lunette sait tout cela, et il emploie une fort bonne recette que je vais vous donner, car je ne veux rien avoir de caché pour vous.

Faites dissoudre dans un litre d'eau de pluie ou d'eau distillée une demi-once de colle de poisson de Russie, bien pure; faites fondre séparément une once d'alun dans deux livres d'eau bouillante, et une once de savon blanc dans une livre d'eau. Après avoir filtré séparément ces solutions, on les verse ensemble dans un vase qu'on place sur le feu. Lorsque la liqueur a jeté un bouillon, on la retire, et on y trempe une brosse qu'on passe à l'envers de l'étoffe étendue sur une table. Cette étoffe étant séchée, on la brosse à contre-poil; enfin on y passe une brosse trempée dans l'eau claire, afin d'enlever le lustre produit par l'application de

l'apprêt. Trois jours après l'opération, l'étoffe est parfaitement sèche et impénétrable à l'eau.

Voici encore une autre recette dont ce digne chasseur fait usage. Si vous voulez l'imiter, prenez un quart d'once d'alun, une demi-once de colle de poisson, faites dissoudre le tout dans la sixième partie d'un litre d'eau-de-vie et sur un feu doux ; ensuite ajoutez deux litres d'eau fraîche si vous voulez opérer sur une aune de drap, ou un litre d'eau, s'il s'agit d'une aune de toile. Trempez les étoffes dans cette solution, faites-les sécher, avec une brosse raide ôtez le superflu des matières qui s'y seront coagulées, et puis achevez de les nettoyer en vous servant d'une brosse douce et légèrement mouillée. Avec une aune de toile ainsi préparée, vous pourrez transporter l'eau comme dans un vase de métal. La pluie tombera par torrents, et vous ne serez jamais mouillé.

Attendez.... que vois-je au bout de ma lunette ! Grand Dieu ! que de malheurs ! des

centaines de chasseurs tombent morts, ce n'est plus le gibier qu'on embroche, ce sont les chasseurs qu'on va bientôt enterrer. Désolation générale parmi les disciples de saint Hubert! Fête, jubilation chez les perdreaux! Je vois les lapins qui dansent le galop avec les lièvres, et Dieu me pardonne; je crois qu'ils font *la queue du chat*; les chevreuils rient à gorge déployée; les cailles et les faisans se pavent en faisant la roue; les sangliers grognent d'une manière fort agréable; les loups sortent du bois et se disposent à manger les chasseurs.

Mais que se passe-t-il donc dans les astres? La fin du monde va-t-elle arriver? J'ai beau regarder, je ne vois point de comète menaçante, toutes les étoiles paraissent bien clouées au plafond, rien ne se dérange; la pendule va toujours, le grand horloger l'a si bien montée, que probablement elle ira long-temps encore. Demain nous en saurons peut-être davantage; en attendant, courez chez tous les médecins. Arrivez, docteur Duperthuy, pratiquez des évacuations sanguines; docteur Roger, faut-il provoquer un dégagement dans l'abdomen? Ne pensez-

vous pas que la rhubarde et le séné, corroborés par les mystères du clyso-pompe, amèneraient du tube intestinal des résultats louables et satisfaisants?... Ils ordonnent du thé! du thé à des gens qui sont morts! Vraiment on fait aujourd'hui la médecine d'une étrange manière.

Ils avaient raison ces estimables docteurs! Ils ont fait une cure merveilleuse, proclamons la sublimité de leur savoir. Écoutez, voilà les coups de fusil qui recommencent, le gibier fuit, il a repris ses vieilles habitudes; tout est rentré dans l'état normal.... Ah! je devine, j'aperçois au bout de ma lunette une centaine de bouteilles vides; je vois des étiquettes où je lis: *Pomard, Volnay, Chambertin, Bordeaux-Lassitte, Champagne moussoux*. Cela me rassure, mes amis n'étaient pas morts. Oh! j'avais bien peur en les voyant rouler sous la table!



DU GRAND SAINT-HUBERT,

PATRON DES CHASSEURS.

Jure decent magnos ingentia munera sanctos.



Vous êtes chasseur et vous savez que, le 5 novembre, on célèbre la fête de saint Hubert, notre illustre patron. Bien souvent, à cette époque, vous avez brûlé de la poudre et bu du vin de Champagne en son honneur; je crois fort que vous êtes prêt à recommencer lorsque reviendra cette grande solennité; mais, si quelqu'un vous demandait: - Monsieur, qu'est-ce que saint Hubert? — C'est un saint dont la fête arrive le 3

novembre, répondriez-vous. — Mais à quelle époque vivait-il? pourquoi, comment a-t-il gagné le Paradis? — vous resteriez la bouche béante; — Eh bien! lisez... plus tard, vous ne serez point embarrassé lorsqu'on vous interrogera.

Hubert était fils de Bertrand, duc d'Aquitaine, descendant, au neuvième degré, de Pharamond, et au troisième, de Clotaire, fils de Clovis. Hugberne, sa mère, était petite-fille de Closinde, fille du même roi Clotaire et sœur de sainte Ode. Vous voyez qu'il serait difficile d'être mieux apparenté. On ignore cependant le jour de sa naissance, car on n'avait pas alors, comme aujourd'hui, des registres de l'état civil convenablement paraphés; nous savons seulement qu'il naquit l'an de grâce 656.

Le duc Bertrand était un fort brave chevalier. Fatigué de la tyrannie d'Ébroïn, maire du palais, sous Clotaire III, il secoua le joug et proclama son indé-

pendance. Mais il avait affaire avec un sournois qui, au lieu de se mettre en campagne, flamberge au vent, enseignes déployées, préféra vaincre son ennemi par des maléfices et des enchantements. On trouvait alors des sorciers qui, moyennant un prix assez raisonnable, jetaient des sorts, et le pauvre diable, une fois ensorcelé, devenait stupide. Il est certain que dans notre bon pays de France les sorciers n'existent plus, car la loterie royale n'a jamais été ruinée. Donc Ebroïn fit jeter un sort sur Bertrand ; il le rendit imbécile, et, voyant l'Aquitaine sans défenseurs, il marcha pour l'envahir. Ce devait être un assez bon moyen de vaincre, on n'avait pas besoin de tant d'artillerie comme aujourd'hui, un sorcier suffisait. Mais si l'ennemi usait de la même recette, qu'arrivait-il ? eh bien ! les deux généraux se regardaient d'un air bête, et chacun s'en retournait chez soi : cela valait bien mieux que de se casser les jambes et les bras.

Cependant Ebroïn, comme on dit, avait compté sans son hôte, il ne songeait pas que Hubert pourrait parer le coup. Le jeune chasseur se mit en prière, le charme fut dissipé, Bertrand reprit son ancienne énergie ; il rassembla ses troupes et le gain d'une bataille affermit son autorité (1). Peut-être Hubert aurait-il pu

(1) Ces détails et ceux qu'on va lire sont extraits de plusieurs livres authentiques.

1^o *Historia S. Huberti principis Aquitani*, etc., etc. Luxembourg, 1621, in-4^o. *Suntibus monasterii S. Huberti in Arduennâ*. Cet ouvrage est de Jean Robert, prêtre et docteur en théologie, et porte l'approbation de François de Montmorency.

2^o *Histoire en abrégé de la vie de S. Hubert, prince du sang de France, duc d'Aquitaine, premier évêque et fondateur de la ville de Liège et apôtre des Ardennes*, dédiée au roi. Paris, 1678, in-8^o, avec dix gravures. Le livre est anonyme, mais il contient l'approbation de Jean-Henry Manigart, licencié en la sainte théologie, examinateur synodal et pasteur de Saint-

rejeter le sort sur Ebroïn, mais il préféra combattre noblement son ennemi avec des armes égales, en lui donnant sa part de champ et de soleil.

Hubert n'avait que quinze ans alors, et vous voyez qu'il préludait glorieusement à ses saintes destinées. Ceci me rappelle une petite histoire que je vais vous raconter. M. de Veras, prédicateur à Avignon, parlait en chaire de saint

Remy de Liège, plus *la permission* de Jean-Ernest, baron de Surlet, grand vicaire de Liège, et *le privilège* de Louis XIV.

3° Une autre *VIE* portant le même titre, dédiée à l'électeur palatin. Paris, 1737, in-8°; elle est suivie d'un *supplément à la vie de S. Hubert en réponse aux calomnies de l'auteur des amusements de Spa, touchant les miracles opérés par S. Hubert, etc., etc.*

4° *Abrégé de la Vie du grand Saint Hubert.* Liège, 1696, in-16.

5° *Abrégé de la Vie et miracles de Saint Hubert.* Luxembourg, 1734, in-12.

Pierre de Luxembourg, qui, très jeune encore, faisait des miracles avec une grande facilité : « Son père et sa mère, disait-il, un soir, qu'ils étaient couchés, s'entretenaient des prodiges opérés par leur fils. — Cet enfant deviendra quelque chose un jour, dit le père. — Je crois bien, répondit la mère, il n'a que sept ans, et il fait déjà des miracles. — Ce sera un grand sujet. — Peut-être un évêque. — Qui sait ? — Un pape. — Et un saint. — Il faut soigner son éducation. — Si nous le faisons partir pour Paris ? — Tope là, tu as raison.... et notre jeune saint fut envoyé à Paris. »

Le duc Bertrand imita les vertueux parents de saint Pierre de Luxembourg, dès que son fils eut achevé ses études, il le fit partir pour Paris où se trouvait alors Thierrî I^{er}, roi de Neustrie et de Bourgogne, qui, charmé de la bonne mine d'Hubert, le nomma comte du palais. Mais Ebroïn était plus maître que

le roi, conservant toujours sa haine contre Bertrand, gardant rancune au jeune Hubert pour avoir désensorcelé son père, il lui chercha tant de noises que celui-ci fut obligé de quitter la cour.

Hubert, dans ses voyages, était toujours accompagné de sa tante, sainte Ode, qui ne lui donna jamais que de beaux exemples et de bons conseils. Il se retira chez Pépin-le-Gros, appelé aussi Pépin d'Héristal, duc d'Austrasie, qui fut le père de Charles Martel et l'aïeul de Pépin-le-Bref, chef de la seconde dynastie. La cour d'Austrasie était alors le rendez-vous des victimes d'Ebroïn ; tous ceux que l'avarice ou la cruauté de ce maire insolent forçaient de quitter la France venaient demander un asile à Pépin d'Héristal. Ils décidèrent Pépin à se mettre à leur tête pour marcher contre Ebroïn. Dans cette guerre, Hubert rendit son nom illustre, et plusieurs fois il fut proclamé le plus brave. Ceci prouve

évidemment la fausseté de ce proverbe : « Poltron comme un apôtre ; » car Hubert fut surnommé l'apôtre des Ardenes, et il fut aussi célèbre par son courage que par sa piété. Peu de temps après, Ébroïn mourut assassiné par un certain Hermanfroi qu'il voulait faire pendre ; Thiéri fut vaincu et Pépin, qui souvent avait admiré le courage d'Hubert, résolut de fixer auprès de lui ce jeune héros. D'ailleurs Pépin était grand chasseur ; il reconnaissait la même passion chez le fils de Bertrand, et vous savez le proverbe : « Qui se ressemble s'assemble. »

Faisait-on une partie de chasse, Hubert rentrait toujours avec sa carnassière pleine, ses flèches ne perçaient jamais les cailles et les perdrix qu'à la tête, car il ne voulait pas leur gâter le croupion. Pour démêler les ruses d'un cerf il n'avait point son égal. Là où les plus vieux veneurs hésitaient à se prononcer, il

tranchait toujours la difficulté d'un seul mot, et quand la bête était prise, chacun disait : « Le jeune chasseur avait raison. » Un tel compagnon devenait pour Pépin une acquisition précieuse ; certain désormais de ne plus prendre le change, et de ne pas faire buisson creux s'il pouvait l'engager à rester à sa cour, il le créa grand-maitre de sa maison et lui fit épouser mademoiselle Floribane, fille de Dagobert, comte de Louvain. A cette époque Hubert était âgé de vingt-six ans.

Modèle des bons époux, Hubert consacrait à sa femme tous les moments qu'il ne passait point à la chasse. Les vieux chroniqueurs disent que la chasse lui faisait souvent négliger le service divin ; il courait sans cesse à cheval dans les bois, ne prenant jamais de repos : dimanche ou fête, Pâques ou Noël, rien ne pouvait l'arrêter. Un sanglier lui faisait manquer la messe, un chevreuil

l'empêchait d'aller à vêpres : beaucoup de chasseurs de notre temps imitent en cela le jeune Hubert ; espérons que son exemple les convertira.

Quand sur une personne on prétend se régler,
C'est par les beaux côtés qu'il lui faut ressembler,
Et ce n'est pas du tout la prendre pour modèle,
Que de tousser, ma sœur, ou de cracher comme elle.

Un jour, c'était le vendredi saint, Hubert, chassant dans la forêt des Ardennes avec une troupe de grands seigneurs, se trouva tout à coup seul, dans le bois, au milieu d'un fort très épais. O prodige ! le cerf qu'il chassait, au lieu de fuir, s'avança vers lui. Hubert s'arrêta, et vit que le cerf portait un crucifix entre ses deux bois. Effrayé de ce miracle, il tombe à genoux, et entend ces paroles : « O Hubert, Hubert, jusques à quand poursuivrez-vous les bêtes des forêts ? jusques à quand cette vaine passion vous fera-t-elle négliger votre salut ? Si vous ne vous convertissez promptement à Dieu, en

prenant résolution d'embrasser une meilleure vie, vous serez précipité dans les enfers. (1) » Hubert, qui savait l'histoire de saint Paul, répondit comme ce grand apôtre : « Seigneur, que voulez-vous que je fasse ? me voici prêt à faire votre volonté. » Le cerf lui dit aussitôt : « Allez à Maestricht, vers mon serviteur Lambert ; il vous dira ce que vous devez faire. »

Ainsi Hubert, dit la légende, Hubert, qui voulait chasser et prendre, fut lui-même chassé et pris. Il partit du château de Jupille, où demeurait Pépin, et se rendit à Maëstricht, auprès de saint Lambert.

Là, il reçut de bonnes leçons et de beaux exemples pour gagner le ciel, et il prit la résolution ferme, irrévocable, de les suivre tant qu'il vivrait. Peu de temps

(1) Je donne à la fin une gravure représentant le cerf de S. Hubert ; elle a été faite d'après le calque exact d'un dessin du quatorzième siècle.

après , madame Floribane mourut en donnant la vie à un fils qu'on nomma Floribert. Dès lors Hubert , libre de tout engagement terrestre , résolut de quitter le monde , en se consacrant à Dieu. Il alla remercier Pépin de toutes les faveurs qu'il en avait reçues ; il se rendit auprès de Thiéri , pour lui remettre le collier et la ceinture que le roi lui avait donnés en le faisant chevalier ; ensuite il continua son voyage jusqu'en Guienne , pour faire ses adieux au duc Bertrand , son père. Il arriva pour lui fermer les yeux et recevoir sa bénédiction. La succession lui appartenait par droit d'aïnesse ; mais il céda tous ses droits à son frère Eudes , et bientôt il revint à Maëstricht auprès de saint Lambert.

Voulant faire pénitence de sa vie mondaine , il se retira seul au milieu des Ardennes , et il y vécut à l'endroit même où se trouve aujourd'hui la ville de Saint-

Hubert. L'histoire dit que, dans ce désert, notre saint ermite ne chassa plus. Seulement, ajoute-t-elle, il tuait les loups qui venaient l'attaquer ; il ne mangeait que des herbes et des racines. » Mais la tradition affirme que de temps en temps les flèches d'Hubert s'égarèrent dans le ventre d'un chevreuil ou d'un sanglier, ce qui lui procurait la pièce de venaison pour fêter le saint jour du dimanche. Certainement nous ne l'en blâmerons pas ; car, on a beau vouloir gagner le Paradis, il est impossible de vivre toujours d'épinards et de salsifis. Au reste, je connais bien des chasseurs qui, sans prétendre à devenir saints, s'accommoderaient fort de ce régime ; placez-les dans une forêt avec du gibier à discrétion, je vous réponds qu'ils n'en sortiront pas. Cependant, comme cette vie à peu près contemplative eût été inutile au monde chrétien, Dieu voulut la faire cesser : il envoya un ange pour dire

à Hubert de se rendre à Rome. Le saint anachorète obéit, et, le jour de son arrivée dans cette ville, saint Lambert mourut assassiné.

Le pape Serge 1^{er} occupait alors le trône pontifical. A l'instant même où saint Lambert expirait à Liège sur les marches de l'autel, un ange apportait au souverain pontife la nouvelle de ce crime commis par un sieur Dodon, frère d'une demoiselle Alpaïde, que Pépin voulait épouser, en répudiant sa femme. Auparavant j'aimais beaucoup ce Pépin-là, qui donnait de l'avancement aux jeunes chasseurs; mais, quand je l'ai soupçonné de faire des traits à son épouse, il m'a fallu rabattre de l'estime que j'avais pour lui. Un mari perfide... quelle horreur! Le bon Lambert s'opposait de tout son pouvoir au renvoi de Plectrude; il menaçait Pépin de la vengeance du ciel, s'il gardait Alpaïde chez lui, et Dodon le massacra. Dans ce temps-là, voyez

vous, on n'était pas meilleur qu'aujourd'hui.

L'ange qui donna cette nouvelle au pape lui apporta, comme preuve de sa mission, la crosse d'ivoire de Lambert, et l'avertit que Dieu désignait Hubert pour succéder au saint évêque. « Hubert est à Rome, ajouta-t-il, et vous le trouverez dans l'église de Saint-Pierre. » Lorsque Serge 1^{er} eut raconté ces choses à notre pèlerin, celui-ci, pleurant la mort de Lambert, refusa l'honneur de le remplacer, ne s'en croyant pas digne ; « mais, dit l'histoire, aussitôt la voûte « s'entr'ouvrit, et les anges placèrent sur « le maître-autel les habits pontificaux « de Lambert, et ce prodige ferma la « bouche à notre saint. »

Au moment de le sacrer évêque, on s'aperçut qu'il n'y avait point d'étole. Hubert renouvela son opposition, prétendant que, l'étole manquant, c'était une preuve que Dieu ne le désignait point

à l'épiscopat, et la raison lui paraissait déterminante pour ne point passer outre. Alors un jeune séraphin, qui sans doute assistait à la cérémonie, retourna dans le Paradis, et pria la Vierge Marie de lui broder à la hâte une étole pour le nouveau prélat. Bientôt, on le vit revenir à travers la voûte entr'ouverte ; il s'approcha d'Hubert, et lui dit : « La Vierge
« vous envoie cette étole ; elle vous sera
« un signe perpétuel de ce qu'elle ne
« vous défendra jamais. Vous aurez une
« parfaite science de tout ce qui regarde
« la fonction de votre ministère. » La légende ajoute : « C'est cette étole miraculeuse par laquelle Dieu a opéré et opère tous les jours tant de miracles. » A la bonne heure, voilà un siècle éminemment poétique ! les anges allaient, venaient du ciel sur la terre ; on en rencontrait souvent dans les rues. — Savez-vous la nouvelle ? disait-on en s'abordant. — ConteZ-moi cela. — Un ange vient

d'arriver. — Belle affaire vraiment ! nous en avons vu deux hier. Et qu'a-t-il dit ?

— Je n'en sais rien, il a visité monsieur un tel ou madame une telle. — Ont-ils du bonheur ces gens-là ! Au reste on se porte bien là haut ? — Il paraît que oui. — J'en suis bien aise.

Vous avouerez que c'était bien plus agréable que de s'entretenir du budget, de la question d'Orient et des chemins de fer, qui ne marchent pas. Dans notre siècle d'épicerie, au milieu de l'atmosphère prosaïque où nous vivons, on n'entend parler que de choses positives, et, si vous rencontrez un être surnaturel, vous pouvez parier que c'est un diable.

Aussitôt que Hubert fut revêtu de la dignité épiscopale, et pendant qu'il célébrait la messe de son sacre, saint Pierre lui apparut pour lui remettre une des deux clés avec lesquelles on le représente toujours, quoiqu'il ne lui en reste plus qu'une. Cette même clé sert

encore aujourd'hui à guérir les enragés, hommes et bêtes. Tandis que ces merveilles s'opéraient à Rome, il se passait un autre miracle à Maëstricht. On y célébrait les obsèques de saint Lambert, et, le jour même où Hubert fut sacré, une voix divine proclama cette nouvelle dans l'église, ce qui naturellement causa une bien grande joie au peuple assemblé. }

Hubert partit de Rome pour son diocèse; quand on sut son arrivée prochaine, ce misérable Dodon, qui craignait d'être poursuivi comme meurtrier de Lambert, se mit en embuscade sur la route avec trois assassins; mais Hubert, avec le signe de la croix et un peu d'eau bénite, les eut bientôt terrassés. Ils périrent tous malheureusement, l'un fut frappé de mort subite, un autre fut saisi du mal caduc, le troisième fut possédé du diable; Dodon, enfin, comme le plus coupable, mourut après avoir vomi toutes ses entrailles pourries et mangées des vers.

Juste punition d'un horrible assassinat !

Le nouvel évêque fut reçu avec honneur par la population de Maëstricht, en tête de laquelle se trouva Pépin; tout le monde voulait voir un homme en faveur duquel s'étaient opérés tant de prodiges. On se pressait sur son passage; chacun voulait toucher ses vêtements, et l'air retentissait des cris de vive notre saint Evêque ! vive le saint Chasseur !

Onze ans après, Hubert, sur un avertissement qu'il eut du ciel, fit transporter le corps de saint Lambert dans le village de Liège, et le fit déposer au pied de l'autel où Dodon l'avait assassiné. L'affluence des pèlerins qui visitèrent ce tombeau fut immense, et bientôt Liège devint une ville. Hubert la fit enclore de murs; elle fut fermée par de bonnes portes pour la rendre capable de résister aux ennemis. Ne voulant point se séparer des précieuses reliques de saint Lambert, il désira que son siège épiscopal fût

transféré à Liège. Un concile lui accorda cette permission.

Bientôt après Charles Martel, successeur de son père Pépin d'Héristal, investit Hubert de la souveraineté temporelle sur la ville de Liège. L'évêque établit son gouvernement avec une grande sagesse, et pour perpétuer le souvenir de l'honneur qu'il avait eu d'être sacré par le pape, il fit mettre sur ses sceaux et sur sa monnaie l'image de saint Lambert avec ces mots : LIÈGE FILLE DE L'ÉGLISE ROMAINE. Infatigable il prêchait en tous lieux, baptisait les païens, faisait renverser les idoles et même temps qu'il bâtissait des églises et de cette manière il acquit le titre de pâtre des Ardennes.

Jamais saint ne fit tant de miracles. J'en vais en citer quelques-uns; je copie
« Nous ne répéterons point ici le miracle que saint Hubert fit à l'âge de quinze ans, en délivrant son père d'un

sort qui avoit esté jetté sur luy; mais, passant à son évêché, nous trouverons qu'il a sauvé ses domestiques d'un naufrage, et un entre autres qui se noyoit, qui depuis a esté l'historien de sa vie, d'autant plus fidèle qu'il en a esté le témoin oculaire, comme son disciple bien-aimé, et compagnon de ses travaux jusqu'à sa mort, par le rapport duquel nous apprenons aussi qu'il a guéry une femme dont les mains estoient demeurées percluses et crochües, en sorte que les ongles des doigts entroient dans la paume de la main, pour avoir violé le saint dimanche, ayant voulu pétrir ce jour là pour obéir à son mary, préférant son commandement à celui de Dieu, dont elle craignoit moins la colère que la sienne (1); qu'il a délivré une possédée

(1) S. Hubert, qui souvent avoit chassé le dimanche, devait se montrer indulgent pour cette pauvre femme. Autrefois Thésée disoit à OEdipe:

J'ai connu le malheur et j'y sais compatir.

qui se jettoit sur luy, le saint faisant sur elle le signe de la croix et luy donnant un soufflet qui la terrassa, et luy fit vomir le démon; qu'il a rendu un jour la rivière de Meuse navigable, lorsque par une sécheresse extraordinaire il sembloit qu'elle allast tarir : qu'avec un seul signe de croix il a esteint le feu qui brûloit la maison où il estoit logé. Mais un des plus célèbres miracles, et dont les effets durent encore, est qu'un homme enragé estant entré en l'église où il prêchoit, tout le monde s'enfuit d'appréhension, et le saint prélat demeura presque seul. Alors il conjura l'enragé, et ayant guery cet homme, il l'envoya luy-même rappeler ceux qui estoient sortis; une partie de ceux-là le voyant tranquille de sens rassis, et ne pouvant attribuer ce changement qu'à un prodige, rentrèrent dans l'église.

« Aussi, leur foy et leur pitié ne demeurèrent pas sans récompense; car saint.

Hubert obtint de Dieu qu'eux et leurs enfants guériraient de la rage. Il se trouve même en ce temps des gens qui peuvent estre de leurs descendans, lesquels disent avoir cette vertu : ce qui leur fait croire innocemment qu'ils sont de la race de saint Hubert, encore qu'ils n'ayent jamais pu le prouver par aucuns titres ny par aucune généalogie. »

A l'âge de soixante-onze ans, Hubert tomba malade. « L'ennemy du genre humain oubliant qu'il avoit esté battu et terrassé tant de fois par le saint évêque, dans tant de conversions et de miracles que Dieu avoit opérez par son ministère, se présenta à luy pendant la nuit en une figure effroyable et avec des hurlemens terribles, luy reprochant les désordres de sa jeunesse; mais le saint homme n'en fut point effrayé : il ne voulut point d'autres armes pour luy donner la chasse en cette occasion que de l'huile et de l'eau bénite; enfin, il se

mit à réciter le symbole des Apôtres, et, après avoir dit l'oraison dominicale, il expira l'an 727. »

Hubert mourut à sa maison de campagne de Fure, près de Liège. Le lendemain, le clergé et le peuple, avec la croix et les bannières, allèrent chercher le corps revêtu de ses habits pontificaux pour le déposer dans l'église de Saint-Pierre. Ce jour-là se firent bien des miracles : des boiteux marchèrent droit, des aveugles recouvrèrent la vue, tous les malades guérèrent ; si pareille chose arrivait de notre temps, les médecins seraient ruinés de fond en comble. Seize ans plus tard, on ouvrit le cercueil en présence du roi Carloman, et on trouva le corps frais et vermeil. Les habits étaient *plus entiers et plus beaux que de son vivant*. Dès lors on eut la certitude que le digne évêque avait sa place au Paradis, et il prit le nom de saint Hubert. Ce titre lui fut confirmé solennel-

lement par le pape Léon X, en septembre 1515 (1). Le roi fit mettre la dépouille mortelle du saint dans une belle chasse devant le maître-autel. Cette première translation eut lieu le 3 novembre 743, et voilà pourquoi nous célébrons à pareil jour la fête de saint Hubert. (2)

Pour connaître l'origine de l'abbaye de Saint-Hubert, il faut à présent retourner sur nos pas.

La princesse Plectrude, épouse de Pépin, chez qui le jeune Hubert s'était retiré, se promenant un jour dans la forêt des Ardennes, se reposa près des

(1) Dans l'*Abrégé de la vie et miracles de S. Hubert*, Luxembourg, 1734, cette bulle de Léon X est textuellement rapportée.

(2) La fête de saint Hubert était autrefois un jour critique. Un vieux missel parisien, dans lequel on trouve des espèces de prophéties sur tous les jours de l'année, dit en parlant du 3 novembre ... *Tertius est nece cinctus*. Ne serait-ce pas une allusion aux accidents qui surviennent à la chasse?

ruines d'un vieux château, nommé Ambra, démolí par les Huns. « Tout à coup, Dieu « lui fit connaître par un billet écrit en « lettres d'or qu'il avait fait choix de « ce lieu pour servir au salut de plu- « sieurs âmes, et pour opérer tant de « merveilles, qu'elles le rendroient saint « et recommandable par toute la terre. « Cette pieuse princesse, surprise de ce « miracle, prend ce billet, se rend vers « le prince, son époux, lui fait récit du « prodige, et luy met le billet entre les « mains.

« Aussi-tost voilà toute la cour dans « l'admiration; mais celui que cette

(1) Voici le texte exact de ce billet. *Hic locus a Deo electus ad salutem animarum multarum; terra sancta est valdè magnificanda, servorumque Dei patrimonium quod augebitur, et a potestatibus protégetur; variè tamen tribulabitur; qui verò hunc locum vexaverit, sic in radice marcescat ut in ramis non florescat, aut ultrices ultionis ceterne poenas sustineat.*

« merveille toucha davantage fut saint
« Beregise, leur aumosnier. Il attendoit
« depuis longtems une occasion pour
« demander au duc Pépin un lieu pour
« s'y retirer et y vivre en religieux; et
« celle-cy luy paroissant favorable, il
« ne la laissa point échapper. Il repré-
« senta à Pépin que, puisque la divine
« Providence avoit manifesté par un si
« grand miracle à quoy elle destinoit ce
« lieu d'Ambra, il ne falloit pas hésiter à
« accomplir ce qu'elle désiroit de luy.

« La piété de Pépin ne luy permit pas
« de différer plus longtems. Il donna
« ordre à sa cour pour son départ, et se
« rendit sur le lieu où ce billet estoit
« tombé, donna à saint Beregise le lieu
« nommé Andage, proche de cette ma-
« zure, pour y bastir un monastère, et y
« joignit une terre en dépendante, qui
« porte maintenant le nom de Saint-Hu-
« bert, et de laquelle Pépin planta et
« marqua luy-même les bornes, en pré-

« sence de toute sa suite, de la manière
« qu'elles se trouvent aujourd'huy. Ce
« qui fut fait environ l'an 687. »

En l'année 815, c'est-à-dire quatre-vingt-huit ans après la mort de saint Hubert, Walcand, évêque de Liège, visitant son diocèse, trouva le monastère d'Andage ruiné par les guerres, et il le fit rebâtir. Il y établit des religieux de saint Benoît, qu'il prit à Saint-Pierre de Liège, où était le corps de saint Hubert. A peine furent-ils installés qu'ils réclamèrent la châsse de leur saint évêque ; les Liégeois s'opposèrent long-temps à leur demande. Enfin, après huit ans, un concile, tenu à Aix-la-Chapelle, décida que Liège, ayant déjà l'honneur de posséder le corps de saint Lambert, ne pouvait pas garder encore celui de saint Hubert. D'ailleurs, saint Hubert avait été sept ans ermite dans la forêt où se trouvait le monastère d'Andage, et il était juste de l'honorer davantage là où

il avait donné plus de marques d'humilité.

Cette translation se fit avec une pompe solennelle le 30 septembre 825; l'empereur Louis-le-Débonnaire y assista. Depuis ce moment, le monastère d'Andage prit le nom d'abbaye de Saint-Hubert. C'est là que, depuis cette époque, se rendent tous ceux qui ont été mordus par des bêtes enragées. Ici je vais encore laisser parler mon auteur.

« Y a-t-il miracles au monde qui sur-
« passent ceux qui se font tous les jours
« par cette étoile miraculeuse contre la
« rage? La chose est avérée, que les per-
« sonnes qui sont mordues ou empoison-
« nées par quelques beste enragée non
« seulement sont guéries quand elles
« sont munies d'une parcelle de cette
« étoile, et quand elles observent la ma-
« nière prescrite par la neuvaine qui se
« doit faire en pareille rencontre, mais
« qu'elles ont même le pouvoir d'arres-

« ter le mal et la rage des autres , en
« donnant des répis ou délais de qua-
« rante en quarante jours à ceux qui ne
« peuvent pas sitôt se transporter sur
« le tombeau du saint. La chose est si
« publique, et confirmée par tant d'expé-
« rience, qu'on ne doit point en douter.

« Enfin, c'est une merveille dont on
« n'ose parler qu'avec tremblement.
« Cette étole, qui est celle que l'ange
« apporta du ciel au sacre de nostre
« grand saint, fait toujours les mêmes
« miracles depuis plus de neuf cens ans.
« On en coupe continuellement, et on
« ne s'apperçoit pas qu'elle diminuë (1).
« L'étole, qui est d'or et de soye, est

(1) On lisait anciennement cette épigramme
chez les dominicains de Reims :

Femme qui désirez de devenir enceinte
Adressez cy vos vœux au grand saint Hyacinthe ;
Et tout ce que pour vous le saint ne pourra faire,
Les moines de céans pourront y satisfaire.

« neuve et entière, comme si elle sortoit
« des mains de l'ouvrier, bien qu'elle
« soit gardée dans un lieu où les autres
« ornemens ne peuvent se conserver
« long-temps.

« Les cors de chasse, les médailles et
« toutes les choses qui ont touché à cette
« admirable étole préservent ceux qui
« les portent sur eux avec révérence de
« toutes morsures de bêtes enragées.

« Les clefs ou cors de fer qui ont tou-
« ché aussi à cette divine étole sont de
« merveilleuse efficace pour préserver
« de la rage toutes sortes de bêtes, ou
« pour faire, si elles en sont attaquées,
« qu'elles meurent sans en mordre
« d'autres.

« La personne à qui on a inséré dans le
« front, par une légère incision, un peu
« de la divine étole de saint Hubert, doit
« observer les articles suivans :

« I. Elle doit se confesser et commu-
« nier les neufs jours consécutifs.

« II. Elle doit coucher seule en draps
« blancs et nets, ou bien toute vestuë.

« III. Elle doit boire dans un verre ou
« autre vaisseau particulier, et ne doit
« point baisser la teste pour boire à des
« fontaines ou rivières.

« IV. Elle peut boire du vin rouge,
« claret et blanc, meslé avec de l'eau,
« ou bien boire de l'eau pure.

« V. Elle peut manger du pain blanc
« ou autre pain.

« VI. Elle peut manger de la chair de
« pourceau ; mais il faut que ce soit d'un
« porc mâle d'un an et au dessus ; elle
« peut manger de même des chapons et
« poulets, le tout d'un an et au dessus.

« VII. Elle peut manger du poisson,
« pourveu que ce soit poissons à écailles,
« comme harancs blancs ou sorets, car-
« pes, etc.

« VIII. Elle peut manger des œufs,
« mais il faut qu'ils soient durs.

« IX. Toutes les choses icy nommées

« doivent estre mangées froides, et non
« autrement.

« X. Il ne faut point peigner ses che-
« veux pendant quarante jours, à comp-
« ter du jour de l'incision.

« XI. Le dixième jour après l'incision,
« cette personne doit faire délier le ban-
« deau qui luy serroit le front, par quel-
« que prestre, qui doit brûler ce ban-
« deau, et en mettre les cendres dans le
« réservoir ou piscine de la sacristie.

« XII. Elle doit tous les ans faire dé-
« votement la feste de saint Hubert, qui
« est le troisième jour de novembre.

« XIII. Que, si la même personne re-
« cevoit encore, à l'avenir, quelque
« blessure ou morsure de quelques ani-
« maux enragez, et qu'elle allast jusqu'au
« sang, alors il suffira qu'elle fasse l'abs-
« tinence et régime de vivre icy mar-
« quez l'espace seulement de trois jours,
« sans qu'il soit besoin de retourner à
« Saint-Hubert.

« C'est là ce qu'il faut observer, et
« c'est ensuite de ce régime qu'il plaît à
« Dieu accorder la guérison aux malades,
« par l'intercession de saint Hubert; et
« ce miracle s'estend même si loin,
« comme nous avons déjà dit, que la per-
« sonne mordue non seulement est gué-
« rie elle-même, mais qu'elle a ensuite le
« pouvoir d'arrêter dans les autres le
« cours du venin, de leur donner des
« délais de quarante jours, et de les re-
« nouvellier autant de fois qu'il en est
« besoin pour leur donner le temps de se
« rendre à l'abbaye de Saint-Hubert. »

Le scepticisme de notre siècle, essen-
tiellement lumineux, n'a point diminué
la dévotion envers saint Hubert : la di-
vine étoile et la sainte clé opèrent encore
de nombreux miracles. Tous les jours on
voit arriver à Saint-Hubert, où l'abbaye
n'existe plus, des gens de tous les pays
qui viennent se faire guérir par des cha-
pelains remplaçant les anciens moines;

qu'après avoir fait leur neuvaine ils s'en retournent tous sains et saufs. Je dois faire remarquer une chose fort singulière, c'est que les protestants et les réformés s'y rendent en pèlerinage comme les vrais catholiques ; on y voit même quelquefois des juifs. Tous amènent leurs chiens et leurs bestiaux, soit pour les guérir de la rage, soit pour les empêcher de l'avoir.

Cependant il ne faut pas croire que saint Hubert guérisse les juifs : passe encore pour les protestants, mais les enfants d'Israël ne peuvent être touchés par l'étoile qu'après avoir été baptisés. Un prédicateur ignorant, prêchant dans l'église de Saint-Hubert, prit pour texte de son sermon ces mots de l'Écriture : *Venient reges sabà*, qu'il traduisit par : *les enragés du sabbat viendront*. Là-dessus il fit de l'éloquence à sa manière : « C'est un grand malheur dont nous sommes menacés, mes frères ; s'ils viennent du sa-

bat, ce sont des juifs; s'ils sont des juifs, saint Hubert ne les guérira point, et que ferons-nous de tous ces enragés? Cependant ne vous attristez pas trop, car l'Écriture ajoute : *Aurum, thus et myrrham*, ce qui signifie clairement : *ils auront la toux et ils mourront.*

Chaque année, le 5 novembre, les chasseurs du pays font célébrer une messe avant de s'en aller dans les bois : au moment de la consécration, les trompes sonnent la fanfare de Saint-Hubert, les valets de chiens y assistent avec leur meute, et chacun d'eux fait bénir un pain qui servira pendant l'année à préserver le chenil de la rage.

En 1444, Gérard V, duc de Juliers, créa l'ordre des *Chevaliers de Saint-Hubert*, en mémoire d'une bataille qu'il gagna le jour de la Saint-Hubert, en 1445, sur la maison d'Egmont. Les chevaliers portaient un collier orné des attributs des chasseurs, avec une médaille repré-

sentant saint Hubert. Cette institution ne dura qu'un siècle environ, mais, en 1708, l'ordre fut rétabli par Jean-Guillaume, électeur palatin et duc de Neubourg. Transporté depuis en Bavière, il y jouit de la plus haute distinction. Cependant ces honorables chevaliers, du moment qu'ils portent le collier de l'ordre, passent tous pour des hâbleurs ; dans leur bouche, la vérité la plus niaise prend aussitôt la couleur du mensonge ; on répond à tout ce qu'ils disent par ce vieux proverbe : « Vous êtes de la confrérie de Saint-Hubert ; vous n'enragez pas pour mentir. »

Partout on rencontre des chevaliers de Saint-Hubert, qui se prétendent issus du saint évêque de Liège, par son fils Floribert. En 1649, un d'entre eux, nommé Georges Hubert, gentilhomme de la maison du roi, fit ses preuves devant la cour : il se vantait de guérir les enragés par la seule imposition des mains ;

il obtint des lettres patentes afin d'exercer librement son industrie dans toute la France. Ces lettres portent que Louis XIII s'était fait toucher, ainsi que Louis XIV, le duc d'Orléans son oncle, les princes d'Orléans et de Conti, etc.; et que par le seul attouchement du chevalier Georges Hubert, ils avaient été préservés de la rage. Ce brevet d'invention est du 30 décembre 1649, l'an septième du règne de Louis XIV; il est signé Louis, et plus bas : *la reine régente étant présente*, il y est dit que : « Le chevalier Georges a le privilège de guérir toutes les personnes mordues de loups ou de chiens enragés et autres animaux atteints de la rage, en touchant au chef, sans aucune application de remèdes ni de médicaments. »

L'abbaye de Saint-Hubert, qui n'existe plus, est devenue une petite ville de la province de Luxembourg, située dans la partie qu'on vient d'abandonner à la

Belgique. Sous l'empire, c'était une sous-préfecture du département de Sambre-et-Meuse. Elle est entourée de forêts, entre Bastogne et Givet, de l'ouest à l'est, et entre Marche et Bouillon, du Nord au Midi; je suis bien aise de vous en donner la topographie exacte, afin que vous sachiez votre route en cas de besoin. Saint-Hubert compte une population d'à peu près douze cents habitants.

Avant la révolution, l'abbé de Saint-Hubert prenait le titre de premier pair du duché de Bouillon, de chapelain des comtes de Hainaut et de grand aumônier perpétuel de l'ordre de Saint-Hubert. Il était seigneur du lieu et d'environ quarante villages qui en dépendaient. Tous les ans, il envoyait au roi de France un présent de trois couples de chiens de chasse et de six faucons; en revanche, il recevait la permission de faire quêter en France, pour soutenir l'hôpital des enragés, fondé par saint Hubert.

Lorsqu'on recevait un chevalier, l'abbé de Saint-Hubert marchait sur la même ligne que le grand-maître de l'ordre. Un jour que, coiffé de la mitre, armé du bâton pastoral, il s'avavançait gravement auprès du récipiendaire, la pointe de fer qui terminait sa crosse entra dans le pied du nouveau chevalier qui, ressentant une douleur très vive, n'en fit cependant rien paraître sur sa figure. — Pardon, lui dit l'abbé, je crois que je vous ai blessé. — Oui, répondit-il, mais je pensais que cela faisait partie de la cérémonie.

Tous ceux qui chassaient dans les Ardennes devaient aux moines de Saint-Hubert la première pièce de gibier qu'ils tuaient et la dime de toutes les autres. Un comte, Théodoric, chassant dans la forêt voisine de l'abbaye, courait depuis long-temps sans pouvoir rien trouver; un de ses veneurs, appelé Jomenaud (la légende a conservé son nom), lui dit :

« Monseigneur , je sais bien pourquoi nous ne rencontrons rien ; si vous voulez faire vœu de donner à Saint-Hubert la première pièce que vous tuerez, je réponds que vous ferez bonne chasse. — Qu'à cela ne tienne, mon ami, je le jure. »

Aussitôt après, les chiens attaquèrent un sanglier superbe qui se dirigea du côté de l'abbaye ; il semblait que cet animal prévoyait sa glorieuse destinée, il se dépêchait d'arriver là où de saints personnages devaient le manger. Le comte s'approcha, et d'un coup d'épieu bien appliqué le sanglier fut mort. Le veneur appela ses gens : « Allons, dit-il, portons la bête à Saint-Hubert. Doucement, répondit le comte, je n'ai jamais vu de pareil sanglier, nous en tuerons un autre qui sera pour l'abbaye. Celui-ci je le garde pour moi.

Comme on n'avait point de charrette pour transporter une bête aussi lourde,

on se mit à la dépecer. Mais, ô prodige inconcevable ! les gigots, les filets, la saucisse et toutes les autres parties du corps ne furent pas plutôt détachés qu'elles partaient comme des fusées, à travers les airs et, décrivant une parabole, elles tombaient sur l'abbaye où les moines s'en emparèrent. Le comte Théodoric n'eut pas autre chose que les entrailles pour faire la curée à ses chiens. La morale de cette histoire très véritable est celle-ci : On doit toujours tenir les promesses que l'on fait, car les parjures subissent justement la punition de leur crime.

Il faudrait cent volumes in-folio pour raconter tous les miracles opérés par la divine étoile et par la clé de saint Hubert. J'en citerai un encore parce qu'il me paraît accompagné de circonstances assez récréatives, et puis ce ne sera peut-être pas mal de finir par une drôlerie. « Un certain Josbert, noble et puissant seigneur du

pays, avait été mordu par un chien enragé ; il vint au couvent de Saint Hubert, et il fut guéri. Mais ayant négligé de continuer les prières obligées, la maladie le reprit bientôt. Nouvelle visite à Saint-Hubert, nouvelle guérison. Dans l'excès de sa joie, il promit de donner à l'abbaye le tiers de ses terres ; mais comme dit le proverbe italien :

Passato il pericolo,
Gabbato il santo.

Une fois bien portant, il envoya les moines au diable, mais celui-ci ne voulut pas des moines et entra dans le ventre de Josbert. Vous dire tout ce que fit notre possédé, quand il eut le diable au corps, demanderait beaucoup trop de temps ; il déchira le visage de sa femme, à coups de dents, *uxoris suce faciem, injectis dentibus, arripuit*. Il fit encore de fort vilaines choses, comme cela se voit chaque jour parmi les possédés. Enfin il

fut lié, garotté, et porté devant l'abbé de Saint-Hubert. Celui-ci ne s'amusa point à lui faire des reproches sur son manque de foi : voyant que le cas était grave, il fit mettre Josbert dans une cuve d'eau bénite, et lui couvrit la tête avec la sainte étole. Qui fut penaud ? Je vous le demande. Le diable ne pouvait plus sortir par la bouche, car l'étole était là ; d'un autre côté, la chose ne paraissait pas commode, car on pouvait prendre un bain d'eau bénite, et pour un diable c'est fort dangereux. Cependant, il n'y avait pas à hésiter : à tout prix il fallait fuir l'étole, et le diable partit par les voies inférieures, ce qui produisit une telle détonation que les douves de la cuve en furent toutes brisées. *Sensit inimicus pondus virtutis divinæ et coactus per posteriora egredi (1). Talem dedit crepitum, ut omne dolium à compage suâ re-*

(1) Une note de l'historien ajoute : *Sic Deus superbissimum spiritum ludibrio exponerat.*

solveretur. Corruit Josbertus exanimis, cum non multo post sanus exurgens, Deo sanctoque pontifici perfectæ sanitatis gratias reddidit (1).

(1) *Historia S. Huberti principis Aquitani, ultimi Tungrensis, et primi Leodiensis episcopi.* Luxembourg, 1621, in-4^o, page 102.

CANTIQUE DE SAINT-HUBERT,

PAR VADÉ.

Sur l'air: *Des Cantiques de Marseille.*

NOTA. Pour que cela produise un bon effet, on doit imiter les troubadours aveugles qui parcourent les rues; il faut chanter en nasillant.

Venez, peuple chrétien,
Accourez tretous vite;
D'un saint homme de bien
Admirez la conduite.
S'tilà que je vous cite,
Dans mon petit concert,
Avait bien du mérite,
C'est monsieur d'saint Hubert.

Ce monsieur d'saint Hubert
Priserve de la rage:
A s'tilà qui le sert
Il flanque son suffrage:
Il est pire qu'un ange
Qui voltige toujours,

Partant à sa louange
Faut chanter z'un discours.

Une vieille guenon,
En prenant un clystère,
S'enfoncit le canon
Au fond de son derrière ;
Et saint Hubert ensuite
Priant z'avec ferveur,
Le canon prit la fuite
Sans lui fair' de douleur.

Le feu dans un endroit
Prit à la cheminée ;
Tout chacun à bon droit
Plaignait sa destinée :
Un chacun prend la fuite
Et laisselà la maison,
De saint Hubert ensuite
On chantit l'oraison.

Quand on eut bien chanté
Sans en avoir d'envie,
Saint Hubert enchanté
Que si bien l'on le prie,
Le bon Dieu il réclame
D'ouvrir son réservoir,

Tout aussitôt la flamme
Leur souhaitit le bonsoir.

Un chasseur qui chassait
En chassant à la chasse
Tout en chassant chassait

Une vieille bécasse ;
Le saint rempli de zèle
Court après c'toiseau,
Et, vous l'y coupe une aile
Avec son fier ciseau.

A la place Maubert,
Un jour une harangère,
De monsieur d'saint Hubert
Insultit la baignière.

Pour punir cette infâme
L'on vit soudainement
Son chaudron plein de flamme
Griller tout son devant.

Un clerc de procureur,
Plus malin qu'un satyre,
De ce saint plein d'honneur,
Un jour voulut médire ;
Soudain par un miracle
Tout des plus évidents,
A ce démoniaque
Survint la rage aux dents.

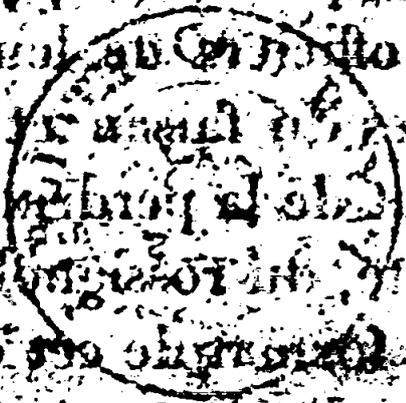


Charles X faisait imprimer tous les ans un volume in-4° de 500 pages, intitulé *Livret des Chasses du Roi*, contenant tout ce qui avait rapport au matériel et au personnel de sa vénerie. Ce livre ne se vendait pas; tiré à un très petit nombre d'exemplaires, le roi le distribuait aux personnes de son intimité. On y trouve des procès-verbaux constatant les résultats de toutes les chasses à courre. La postérité saura quel jour, le roi courut un cerf, par qui l'animal fut détourné, à quelle heure il fut lancé, combien de temps il dura, où se fit la curée, etc., etc.

Dans ce livre curieux, dont je possède un exemplaire, les chasses à tir ne sont point oubliées. Il contient jour par jour

sojour le nombre et l'espèce de toutes les
pièces tuées par le roi, par le dauphin
et par les officiers de leur suite. Outre
les colonnes du faisan et du lièvre, du
chevreuil et de la perdrix, on voit celles
de l'alouette, du rossignol et même celle
du rat. Le format de cet ouvrage ne me
permettait pas de copier textuellement
ce *petit livre*. A quoi bon d'ailleurs cons-
tater la mort d'un rossignol qu'on doit
laisser vivre, d'une mésange qu'on rou-
girait de fourrer dans le carnier?

les nombres et l'espèce de toutes les
 choses, et par conséquent
 par les objets de son entendement.
 Or, si l'âme est simple, elle ne
 peut être divisée en parties, et
 par conséquent elle ne peut
 être divisée en parties de son
 entendement. Mais, si elle est
 composée, elle peut être divisée
 en parties, et par conséquent
 elle peut être divisée en parties
 de son entendement. Or, si elle
 est simple, elle ne peut être
 divisée en parties, et par
 conséquent elle ne peut être
 divisée en parties de son
 entendement. Mais, si elle est
 composée, elle peut être divisée
 en parties, et par conséquent
 elle peut être divisée en parties
 de son entendement.



CAUSERIES.

VARIÉTÉS.

— Voici ce qui se mange à Paris en un jour :

Pain (500,000 kil.), 275,000 fr.; vin (330,000 litres), 250,000 fr.; bière, cidre, etc. (40,000 litres), 15,000 fr.; eau pour la cuisine et la boisson (1,310,000 litres), 6,500 fr.; hors-d'œuvre de charcuterie (3,200 kil.), 8,000 fr.; pâtés, terrines, écrevisses (1,000 kil.), 5,000 fr.; œufs, 17,500 fr.; beurre, 11,000 fr.; huîtres (250,000), 4,500 fr. — Bœuf et vache (208,000 kil.), 250,000 fr.; veau (13,000 kil.), 19,000 fr.; mouton (28,000 kil.), 35,000 fr.; porc (22,000 kil.) 33,000 fr.; volaille et gibier, 25,000 fr.; poisson d'eau douce, 2,000 fr.; poisson de mer, 16,000 fr. — Légumes verts et secs, 200,000 fr. — Entremets, pâtisserie fine et commune, 50,000 fr. — Fromage, 4,000 fr.; fruits et conserves, 12,000 fr.; eau-de-vie, liqueurs, etc., 50,000 fr.

Le repas parisien coûte environ un mil-

lion trois cent mille francs par jour, c'est-à-dire près d'un demi-milliard par an.

— Voici quelques détails sur la réception du roi Louis-Philippe en Angleterre, nous remarquons ceux-ci :

« Le roi a examiné la magnifique collection de tableaux qui ornent les principaux appartements du château. Il a examiné avec un soin particulier les statues, les armures et le magnifique bouclier d'argent garni en or, appelé bouclier de Benvenuto Cellini, donné en cadeau à Henri VIII par François I^{er}. Après le goûter, dans le salon de Van Dyck, le roi, accompagné de la reine, s'est promené quelque temps sur la terrasse, et a visité les jardins qui sont devant les appartements particuliers de la reine.

» Ce soir, à sept heures, le dîner a été servi dans la salle Saint-George. Les murs de cette salle sont ornés de boucliers et des insignes des chevaliers de l'Ordre de la Jarretière depuis l'institution, et décorés des onze rois d'Angleterre par Kueller d'après Van Dyck et autres grands maîtres. Ce service était de vaisselle d'or, la longue table sur laquelle était placé le dîner était couverte de candélabres

magnifiques, de vases, de seaux à glace et de plats montés, tous en or ou en vermeil.

» A chaque bout de la salle, on avait élevé de grands buffets contenant un choix des morceaux les plus précieux d'orfèvrerie du trésor de la reine, tous remarquables par leur exécution, leur antiquité ou leur intérêt historique. On y remarquait le fameux bouclier d'Achille, par Flaxman; l'urne de l'Armada, et plusieurs très-anciens chandeliers à bras. Toutes ces richesses étaient disposées avec goût sur un fond cramoisi et éclairées par d'innombrables candélabres de vermeil chargés de milliers de bougies.»

LA SOCIÉTÉ DE LONDRES.

Rien n'est plus remarquable pour un étranger que le silence qui règne à Londres dans une promenade consacrée au beau monde, et dans une fête payée. On marche; on se retourne avec impassibilité, sans qu'un seul motif ou gai se fasse entendre. Toutes les figures sont sérieuses, même celles qui sont ridicules. On rencontre certains hommes se promenant seuls, trois heures de suite, avec un visage si triste, si affligé, qu'on est tenté de leur offrir quelques consolations. Il y a bien des opinions

fausses dans ce monde, et en définitive ce n'est pas la vérité qui règne. Les Allemands passent pour profonds ; pourquoi ? Est-ce parce qu'ils réunissent la pesanteur à quelque imagination ? Les Anglais passent pour graves ; pourquoi ? Est-ce parce qu'ils sont si tristes, tant que le moment du débrillé n'est pas venu ? Tout le monde, en Europe, dit que nous sommes légers. Cependant, nos pères ont exécuté une suite d'œuvres assez importantes. Les conceptions de la nation étant rapides, soudaines, on dit vite qu'elles ne peuvent pas être autre chose que légères. Le Français ne se compose pas, surtout le Parisien. Aussi ses qualités et ses défauts frappent tout de suite l'observateur ; mais, du moins, il est gai naturellement, gai à jeun et gai quand il a dîné. Lorsque l'Anglais a dîné, au contraire, toute gravité disparaît pour lui. Sa conversation, si retenue avant de se mettre à table, se permet toutes les libertés, même la grossièreté, qui est la plus malheureuse de toutes. Un père dit devant son fils de ces choses que chez nous les libertins de quelque éducation disent à peine entre eux. Je ne crois pas à la gravité d'un peuple qui boit, mais je crois à sa tristesse.

Le premier Français qui a dit que les belles dames de Londres n'avaient que deux bras gauches, a indiqué ce qui leur manque, — cette grâce facile qui distingue en France les femmes bien élevées. Une chose qui aide beaucoup à faire ressortir les jeunes femmes, à Londres, c'est qu'en fait de toilette les femmes n'ont pas d'âge; une grand'maman se met comme sa petite fille. Alors, comme l'a dit un observateur piquant de l'Angleterre, la vieillesse ajoute au ridicule tout ce que la jeunesse gagne en agrément. Pour peu que cela tienne, on peut à Londres, dans presque tous les salons, danser avec un bon demi-siècle.

LE DERNIER DES BEAUX.

Brummell, l'ami de Georges IV, exerça long-temps sur le beau monde anglais une influence dont le comte d'Orsay n'a hérité que pour une petite partie. Il n'était pas d'une taille élevée; sa figure dessinait un ovale trop prolongé. Il avait les cheveux bruns, mais les moustaches et les favoris d'une nuance plus ardente, la tête bien faite, le front élevé, un timbre de voix agréable, et sa mise, à laquelle il donnait de grands soins, rehaus-

sait l'élégance de sa tournure. La supériorité de la coupe donnait un cachet original aux habits du dernier des beaux. Il portait tour à tour, suivant la mode du temps, ou la botte recouverte par le pantalon, ou la culotte de peau de daim et la botte à revers avec un habit bleu à boutons de métal et le gilet gris fauve des clubs wighs. Sa toilette du soir était un habit bleu à boutons unis, un gilet blanc et des pantalons noirs, justes, boutonnant sur le coude-pied, des bas de soie rayés et un chapeau à claque. Aucun bijou ne déparait cette simplicité de costume. On ne saurait croire la peine que lui donnaient chaque jour ses nœuds de cravate. Un faux pli dans le col de la chemise, qu'il portait d'une hauteur prodigieuse, ou dans une cravate, suffisait pour les lui faire rejeter. Un jour, quelqu'un rencontra le valet de chambre de notre héros, emportant une brassée de linge propre, mais défait, hors du cabinet de toilette. Il lui demanda ce que c'était : « Ce sont nos erreurs, » répondit solennellement celui-ci.

Un membre de la chambre haute obtint l'insigne honneur de lui donner le bras sur le trottoir de Saint-James-Street. Tout à coup, Brummell s'arrête : « Comment nommez-vous ces choses que vous avez aux pieds ? — Mais,

des souliers. — Ah! je les avais pris pour des pantoufles. » — Lord Bedford s'était fait un habit tout neuf et passait l'inspection de Brummell, posé en sentinelle à la porte du salon royal un jour de gala. Il s'attendait à un compliment, mais le roi des beaux, prenant l'une des basques entre l'index et le pouce, lui dit avec un sérieux bouffon : « Vous appelez cela un habit ? »

Le prince de Galles reconnaissait la supériorité de Brummell; et plus d'une fois il se rendit chez lui pour assister à sa toilette. Souvent aussi il s'oubliait, renvoyait ses chevaux et s'invitait à dîner chez son ancien cornette. La soirée était consacrée à fêter Bacchus. Si Brummell ne fut pas vaincu par son rival en élégance, c'est que l'on ne peut rien contre le génie. La garniture d'un des manteaux du prince de Galles coûtait 30,000 francs, et une vente de ses vieux habits produisit 375,000 francs. Brummell rachetait son infériorité pécuniaire par un goût plus pur : « Point de parfums, disait-il, mais du linge magnifique et en abondance..... et blanchi à la campagne. » Plus tard, il porta des odeurs, mais il attachait à leur choix la plus haute im-

portance. Comme on lui demandait le nom d'un inconnu avec lequel il venait d'échanger quelques mots dans une salle de bal : « Je n'en sais pas la première lettre, dit-il, mais c'est un gentleman. Ses odeurs sont de première qualité. »

On ne lui connaissait qu'une manie vraiment coûteuse, celle des tabatières, des cannes, des meubles de Boule et du bric-à-brac. Les tabatières, surtout, le ruinaient. Il avait une des plus belles collections de l'Europe et la faisait briller par une façon particulière de prendre son tabac. La boîte s'ouvrait par une pression de la main gauche. Le prince de Galles ne parvint qu'après beaucoup d'efforts à l'imiter.

Madame de Staël, à son arrivée en Angleterre, appréhendait de déplaire à Brummell, qui n'épargnait personne. On ne saurait imaginer une plus froide impertinence : « Brummell, lui demandait un de ses camarades du club, vous n'étiez pas ici hier soir. Où donc avez-vous dîné? — Mais, s'il m'en souvient bien, chez un monsieur ayant nom Rogers. Il désirait avoir le droit de me saluer. Au reste, en homme bien appris, il m'a chargé de faire

moi-même les invitations. J'ai prié Alvanley, Pierrepont et quelques autres. La chose s'est agréablement passée; nous avons des primeurs, des raretés, d'excellent champagne; bref, sous ce rapport, tout allait assez bien. Mais, croiriez-vous, mon cher, que ce M. Rogers s'est impertinemment assis à notre table et a voulu dîner avec nous? » Un autre jour, prié pour la dixième fois par un riche négociant de la Cité d'accepter à dîner chez lui : « Je le veux bien, lui répondit-il, mais à la condition que personne ne le saura. »

Un voyageur récemment arrivé des comtés du nord demandait au roi des beaux s'il avait quelque préférence pour un des lacs : « Robinson, s'écria notre fat en s'adressant à son valet de chambre, Robinson, dites donc à monsieur lequel des lacs m'a particulièrement plu. »

Brummell finit par perdre la faveur princière qui l'avait élevé à une espèce de dictature fashionable. La version la plus accréditée est, qu'étourdi par la familiarité du futur monarque, il le pria de sonner un domestique. Le prince ne tarda pas à lui rompre ouvertement en visière. Il donnait le bras à lord Moira

et Brummell à lord A.... Georges causa quelques instants avec ce dernier et reprit sa promenade sans jeter un seul regard à son ex-favori. Brummell, pour ne pas être en reste, ne salua que lord Moira, et, après avoir tourné le dos au prince, il demanda d'une voix très-haute à son compagnon : « Qui est donc votre gros ami ? »

— La France est la mère-patrie des amphitryons. Ce sont sa cuisine et ses vins qui ont le plus illustré la gastronomie. Il y a déjà plusieurs siècles que la cuisine française circule dans le monde. (CARÊME.)

— L'art culinaire sert d'escorte à la diplomatie. Un ambassadeur doit avoir avant tout un excellent cuisinier. (Id.)

— Le diplomate apprécie finement un bon dîner, et les ambassades sont des cours de diplomatie et de gastronomie pour les jeunes seigneurs. (Id.)

— La gastronomie qui marche en souveraine à la tête de la civilisation végète dans ces temps de révolution. Il lui faut la paix ou une réunion d'hommes illustres pour faire de nouveaux progrès. (Id.)

— Les grands musiciens et les grands médecins sont gastronomes : témoin Broussais, Joseph Roques, Rossini et Boieldieu. (Id.)

— Les poètes aiment la bonne chère et célèbrent l'ambrosie. Un philosophe morose ne prise pas la gastronomie. (Id.)

— Un philosophe aimable, au contraire, est ami de la bonne chère. (Id.)

— Si vous faites attendre l'amphitryon, vous méritez qu'on vous ferme au nez la porte de la salle à manger. (Id.)

— L'homme opulent qui offre avec soin bonne chère et bon vin à ses amis, est le premier des amphitryons. (Id.)

— L'homme riche et gastronome traverse la carrière avec honneur et joie, s'il est oublieux des affaires publiques. (Id.)

— L'ennui ronge le cœur de l'homme riche qui ne sait pas faire estimer sa table. (Id.)

— La cuisine est un art difficile; néanmoins l'amphitryon généreux en fait la grandeur et la dignité.

— Le cuisinier passe trop souvent sa vie laborieuse dans des cuisines souterraines où sa vue s'affaiblit par le feu, par un faux jour.

Les courants d'air, l'humidité des murs l'accablent de rhumatismes, le criblent de souffrances. Si les cuisines sont au rez-de-chaussée, le cuisinier est plus sainement, mais il voit toujours ses quatre murailles couvertes de cuivre rouge dont le reflet lui perd la vue. Ajoutez l'agitation, quelquefois l'inquiétude que donnent de pénibles et difficiles travaux, le gaz mortel du charbon dont il respire à chaque instant la vapeur. Voilà l'existence du cuisinier. (Id.)

— A la cour de Russie, le cuisinier de service (car ils sont quatre qui se renouvellent tous les quinze jours) sert toujours son dîner en maître-d'hôtel; cette manière bien méditée devrait être adoptée par les amphitryons qui aiment à faire bonne chère. (Id.)

— Le cuisinier routinier est sans courage; sa vie s'écoule dans la médiocrité. (Id.)

— Le serviteur bavard est incommode à tout le monde; on lui rit au nez quand il parle de son prétendu savoir. (Id.)

— Le mauvais serviteur est celui qui n'a pas la conviction de ses devoirs; il est paresseux, menteur. (Id.)

— Le cuisinier perd sa réputation dès l'in-

stant qu'il devient indifférent à son travail.
Il ne peut bien l'exécuter qu'avec amour.

(Id.)

— La réputation du cuisinier s'acquiert par
une constance invariable dans la manière de
bien faire.

(Id.)

— La propreté est le plus bel apanage du
cuisinier.

(Id.)

— L'homme qui sait apprécier un bon ser-
viteur est parfaitement servi. Son intérieur
est calme, riant.

(Id.)

— L'homme riche qui confie sa pensée et
sa bourse à son valet, ne connaît pas le cœur
humain; il s'en repentira.

(Id.)

— Le valet parvenu est suffisant et musqué.

(Id.)

— Le valet qui se croit l'égal de son maître
est un sot.

(Id.)

— Le serviteur qui recherche le plaisir de-
vient insouciant de son service et de son ave-
nir; sa vieillesse sera languissante et mal-
heureuse.

(Id.)

— L'homme qui se dit gourmand et qui
mange avec glotonnerie est un glouton, et
non pas un gourmand.

(Id.)

— Les maîtres-d'hôtel d'autrefois appre-

naient à faire la cuisine ou l'office, et en avaient la réputation. (Id.)

— Les maîtres-d'hôtel de nos maisons modernes ont appris à faire la barbe et des perruques. (Id.)

— Le cuisinier qui est propre sur lui-même, l'est aussi dans son travail. (Id.)

— L'homme opulent qui veut conserver sa santé doit avoir un bon cuisinier et un médecin dévoué. (Id.)

— Les dîners fins se font en petit comité.

— Une fricassée de poulet ne peut être parfaite, si l'on y découpe plus de trois poulets, — de même l'extrême limite d'un dîner fin, comme convives, est de neuf à dix couverts.

UNE COURSE DE PARIS AU HAVRE EN ÉTÉ.

Les robustes fortunes de la Normandie n'ont pas été inutiles aux progrès de la table. A Rouen, au Havre, comme à Paris, aux Andelys, à Louviers, à Lisieux, à Pont-Audemer, l'activité des affaires a visiblement augmenté sa délicatesse et son luxe. Toutes ces villes renferment nombre de maisons brillantes où le ton et les habitudes de Paris sont transportés. Jamais la civilisation n'a été repré-

sentée par de plus aimables familles et par une société plus bienveillante et plus polie. Le confort s'est étendu jusque dans les campagnes, dans les fermes. Il va aujourd'hui sans interruption de Rouen à la mer, au Havre, à Dieppe. Il va ainsi de Paris à Lisieux, traversant cette fraîche vallée d'Auge pour porter ses charmantes magnificences à Caen, et plus loin encore en divergeant. L'élégance existe sur toutes les tables des maisons aisées, et même dans les aubergés; cette élégance vous plaît autant au Café de France à Rouen (1), que chez madame Laiter, place de la Comédie, au Havre, deux maisons bien tenues, au premier rang, dont le riche service, la table délicate ne sont pas effacés par le service et les caves des meilleurs établissements de notre grande ville. Je n'excepte, je le dis hardiment, ni le Rocher de Cancale, ni le café de Paris. Au Havre, vous

(1) Ce bon Café de France vient d'être augmenté par l'adjonction du vieil hôtel de ce nom, situé aussi place des Carmes, patroné par toutes les personnes de goût et de fortune de la Normandie. C'est la demeure, suivant la convenance, des châteaux : on y descend, on y reste, sans songer que l'on a quitté sa maison et ses habitudes.

avez près de vous cette douce et opulente demeure de Frascati, dont la table tout aristocratique ne repousse pas non plus les fortunes modestes. C'est à Frascati, au milieu de ses jardins, sur sa charmante plage, devant les flots ; — c'est au milieu des stalles élégantes du café de madame Laiter, dans les senteurs de la truffe des viandes délicates et des vins fins ; c'est au milieu des vives causeries des sociétés qui s'y remplacent successivement que les stations du voyage du Havre sont pleines de charme, et qu'on se félicite de l'avoir entrepris.

Nous y rencontrions, ces dernières années, toutes les personnes éminentes en rang de Paris et de Londres, de la Russie, toutes celles qui peuvent jouir et apprécier les délices d'un régime parfait. Vous voyez de là Honfleur, où le bateau vous porte en quarante minutes, Honfleur, vieille et petite ville excellente qui change à vue d'œil, et dont la table, dans quelques maisons, présente la même délicatesse, la même élégance. Honfleur possède un excellent restaurant, le Cheval-Blanc, sur la jetée; maison sans faste, maison consciencieuse, où travaille le dernier cuisinier du plus riche et plus délicat amphitryon

qu'aient eu les vallées de la Seine et de l'Eure, notre vieil ami, M. Martin, mort il y a une quinzaine d'années, avec une fortune de dix millions. — Près de là, sur la route la plus agréable, couverte de bonnes demeures, veinent Pont-l'Évêque, Caen, etc.

Comment ne pas s'efforcer de tout faire, de tout réunir à la fin de l'été, pour des tables où toutes les sommités opulentes et laborieuses de Paris se suivent pendant deux mois? Ces deux mois développent encore la prospérité du Havre; ils y sèment l'or. Les convives reçus sont tour à tour des ministres, des pairs de France, des académiciens, des médecins, et, ce qui vaut autant, de simples causeurs polis et spirituels. On s'y croise vraiment venant de tous les côtés. Nous y avons vu M. Molé, M. le grand-chancelier Pasquier, M. Hugo, M. Jules Janin, M. de Salvandy, M. Gudin, les jeunes princes d'Orléans et leurs amis les plus élégants. — Ne faut-il pas une table brillante dans toutes ces villes actives où viennent se reposer un moment nos hommes sérieux fatigués, et que régissent au fond, par leur simple travail, quelques négociants éminents; où l'on va pendant deux

mois chercher les plaisirs de la société, comme on vient les chercher l'hiver à Paris de toutes les parties de la France ?

Rouen et le Havre comptent quelques publicistes éminents et d'excellents journaux. Nous citerons parmi les écrivains des hommes dont la presse de Paris serait fière : M. Corbières, qui a blanchi sous le harnois ; M. V. Baron, qui le remplace, esprit actif et élevé ; M. Visinet, M. Cavazan, intelligences fermes et positives, l'âme de ces discussions économiques toujours si éclairées, si avancées dans le *Journal de Rouen*. Ils honorent l'hospitalité de leurs villes, et on ne les traverse pas sans les voir, sans leur presser les mains, car avec eux les vins de France sont sablés avec générosité, verve et pertinence.

L'établissement de Frascati, au Havre, possède un habile maître-d'hôtel, M. Duclos. Grâce à lui, cette table ne craint pas les plus hautes comparaisons. M. Bredart, l'actif et intelligent directeur de ce grand établissement, le gouverne comme on gouverne une digne maison ; il est présent à tout ; toute sa pensée est pour les hôtes de Frascati. A table, ce n'est

plus un administrateur, c'est un amphytrion plein de tact, un causeur aimable.

— Au mois de novembre, Paris ne jouit pas encore de toute sa société, mais on y arrive de toutes parts. Les éléments des cercles reviennent un à un. Toutefois le monde du faubourg Saint-Germain n'ouvre ses salons que dans les derniers jours de décembre.

En attendant les dîners de la haute société, les dîners diplomatiques, de charmantes parties se combinent dans les familles. Ce sont des dîners étudiés, recherchés et fins. Ces dîners-là étaient jadis une passion ; elle se réveille.

Seulement il s'y mêle trop de luxe stérile. Le principal luxe de la table de Paris devrait consister en primeurs de la première espèce, en vins parfaits, en beau linge, en argenterie.

Dans les usages précédents, la table doublait, triplait l'esprit de celui qui en avait. Elle vous choyait jusqu'à ce que vous fussiez spirituel au profit de vos amis ; tandis qu'aujourd'hui, si gracieuse, si magnifique qu'elle soit, vous l'esquivez dès que vous avez dîné. Il est vrai que, pendant votre réception, vos

amis ne vous ont pas toujours servi ces vieux vins qui retiennent à table, qu'on vous a lavé l'estomac, et par suite l'esprit, avec cet exécrationnable vin du Gatinais que les fraudeurs et les gens grossiers appellent du champagne ! vin triste, fade, acide, aride, agaçant. Il ne soulève que discussions malades, ne fait que faire que folies et bile, et vous jette sur vingt indigestions, que vous pouvez parfaitement éviter en vous confiant à un vin sûr et délicat.

— Voyez le monde aussi, et comme tout est changé ! Ne cherchez plus parmi les célibataires les dîners de Camérani, de Corvisart, de Junot, de Murat, de Fontanes, de Talleyrand, de Georges IV. Vous dînez chez M. Pasquier comme chez M. Dupin, chez M. Thiers comme chez M. Guizot ; c'est-à-dire comme au Palais-Royal

— Vous n'avez plus au salon ce petit coin où la conversation était si juste et si brillante. Dès que vous avez dîné vous quittez vos amis ou vous êtes remplacé par de froids visiteurs. Qu'y gagnez-vous ? Une heure ou deux pour faire une visite dans laquelle vous ne rencontrez plus des hommes montés, par le dîner, au même diapason que vous. Vous avez tou

perdu jusqu'ici ; vous avez perdu ces charmantes passions du soir, la musique, le jeu de ces actrices dont la grâce et l'intelligence vous charmaient tant dans votre jeunesse ! — C'est à peine si vous en reconnaissez quelques-unes : vos regards sont distraits ; vous ne savez plus si le charmant talent de madame Volnys progresse, si mademoiselle Mars parle toujours cette belle langue, dernier écho de l'ancienne société. Nous ne causons plus, nous fumons, nous nous laissons pousser la barbe ; elle redevient un signe de supériorité, comme chez les Gaulois. — Peut-on détourner le cours du mal ? Voilà la question.

— Une causerie charmante de 1805 à 1820, à Paris, a été celle de M. le baron Denon. Son tact était exquis, sa parole rapide. Toutes les difficultés des théories d'art étaient un jeu pour lui.

Benjamin Constant causait avec la lucidité de Voltaire ; le champagne était son excitant, et dès que son influence dominait le dîner, dans son estomac et dans sa tête, il était plein de vivacité, de suite, de saillies ; sa conversa-

tion était alors un mélange de force, de grâce sérieuse et charmante.

— M. Nodier est un des derniers causeurs très-spirituels qui ont déjeuné le plus longtemps à deux heures pour souper à dix.

Tous les gens de lettres, artistes, se souviennent de ces séances, à l'ancien *Café des Variétés*, où la conversation était si vive et si agréable. Que d'aimables conférences, de piquants récits sous forme de souvenirs composés involontairement par M. Nodier, plutôt que puisés dans sa mémoire ! Son imagination, comme celle de tous les causeurs brillants, refaisait cette mémoire. Voyez son volume sur les Girondins ; c'est un livre de rare talent, mais tout à fait faux au point de vue de l'étude positive des personnages.

Nodier n'y a rien compris et n'a fait qu'habiller les idées de l'époque du consulat, encore pleine de préventions. Jeune, il n'a pas bien vu les faits, — mais il les a retracés avec son riche talent de détails, sa foi dans sa parole pleine de verve. Les premiers écrits de Nodier ne promettaient pas le même élan, cette précision du trait, cette observation ardente qui demande aux caractères et aux actes quel

a été leur mobile. — Il croyait trop à ses suppositions répétées ; elles devenaient même pour lui des faits avérés. C'est eette disposition de son esprit piquant et profond qui faisait dire devant nous à M. Réal, ancien collègue d'Hébert à la commune de 92 : « Allons, M. Nodier ne pardonne pas à M. de Robespierre de lui avoir fait couper le cou. » M. Nodier, ce noble cœur, ce noble esprit, s'est éteint en causant.

— La vieille bourgeoisie de Paris avait quelques cabarets exquis, quelques traiteurs sans faste, soignés, qui se recommandaient éminemment par de bonnes confectons et de vieux vins. C'est dans ces cercles-là, d'une douce gaieté, que venait briller le second rang de la société : — les artistes, les gens de lettres. — Nous rappellerons en passant quelques noms d'artistes : Carle Vernet, Debucourt, Demarne, ce spirituel Gautherot, le blessé du 13 vendémiaire, qui a perdu dans ses saillies la verve qu'il faudrait pour composer vingt bons tableaux : — il n'y a plus aucune trace de tout cela ; — les hommes aussi ont passé, et ces maisons de simple confort sont à jamais fermées. Je citerai encore M. Gil-

bert des Voisins, pair de France, chez qui les premières fonctions n'avaient apporté qu'un esprit plus tolérant et plus sage ; sans altérer cette gracieuse bienveillance des manières, qui est la révélation d'un homme heureux. — Après ce groupe qui a eu toute importance, comme gens d'esprit et de goût, je citerai un causeur très-spirituel, le docteur Alibert ; — un causeur animé et instruit, M. Cadet de Gassicourt ; — M. de La Romiguière, le philosophe, un des grands maîtres de notre langue métaphysique : tous aimaient ces bonnes réunions, où la délicatesse des sucres vivifiants et la finesse des vins vieux n'étaient qu'un texte pour d'aimables et longs entretiens sur les objets qui avaient assoupli et élevé leur esprit. — Cette vive passion des choses intimes s'est conservée parmi les gens de lettres sans humeur ambitieuse. — M. Guinot tient aujourd'hui le drapeau : c'est un écrivain à la manière d'Hamilton ; ses étincelants récits, son esprit si juste raniment en nous l'amour de notre art, dont il pressent, à force de bon vouloir sympathique, toutes les nouvelles délicatesses.

PAYSAGES.

« Heureux encore le peintre que l'amour du paysage entraîne dans des promenades solitaires, qui sait exprimer sur la toile le sentiment de tristesse que lui inspire un bois sombre ou une campagne déserte ! — Ses productions reproduisent la nature, il crée des mers nouvelles et de noires cavernes inconnues au soleil : à son ordre de verts bocages sortent du néant, l'azur du ciel se réfléchit dans ses tableaux ; il connaît l'art de troubler les airs et de faire mugir les tempêtes. D'autres fois il offre à l'œil enchanté des campagnes délicieuses ; l'imagination se perd dans les routes silencieuses de ce pays idéal ; les lointains bleuâtres se confondent avec le ciel, et le paysage entier, se répétant dans les eaux d'un fleuve tranquille, forme un spectacle qu'aucune langue ne peut décrire. »

Un peintre habile de notre temps excelle dans la copie expressive de ces effets, c'est M. Calame, élevé aujourd'hui au premier rang, et qui cherche en ce moment à ranimer dans Rome, sous un climat plus

doux, une santé détruite par les fatigues d'un travail ardent et inspiré ; l'Italie fournira de nouvelles teintes à sa riche palette.

— Parmi nos amis qui entendent les finesses de la table, nous citerons MM. Burette, Ladedet, Grün, Schnitzler, le savant directeur de l'*Encyclopédie des gens du monde*, dont la table alsacienne est si délicate et si bienveillante.

Les finesses culinaires ont aussi un grand charme pour quelques artistes que nous aimons. On dîne et on cause d'une manière charmante chez M. Steuben, ce talent nerveux et élevé, avec M. Destouches, ce peintre charmant, ce philosophe malade dont l'esprit pourtant n'a rien perdu de sa richesse ni de sa brillante incision.

UN HOMME DE GOUT.

Chez Edmond, philosophe pratique, homme sage ; tout était élégant, gracieux, parfois très-riche ; seulement la richesse était à sa place. Il possédait un petit verger, quelques arpents de parc assez giboyeux ; plus loin, un pacage très-fertile, avec quelques groupes

de beaux chênes, une agréable métairie au fond du paysage. — Sa maison, remplie de paix, d'ordre, était ornée çà et là de bustes et de tableaux d'un grand prix; une bonne bibliothèque était sous sa main. Voilà quels étaient les éléments de son bonheur, et ses souhaits les plus ardents n'étaient jamais allés plus loin.

— Le travail excessif est une grave violation de l'hygiène. Que de bonnes résolutions sont ensevelies sous le courant journalier des affaires et des intérêts! pas de relâche, nul temps d'arrêt, jamais de repos! — « Debout! debout! dit l'avarice: — Mais j'ai des biens en foule. — On n'en peut trop avoir! etc. »

— Le monde a ses erreurs: il blâme un homme qui ruine sa santé dans les plaisirs modérés, et appelle un homme réglé et positif celui qui se tue pour augmenter sa richesse et sa considération. Quel est le plus fou des deux?

— Un vieillard actif, laborieux, jovial, ami des plaisirs de son âge, comptant avec ses forces, a mille chances de vivre que ce vieillard chagrin, envieux de la jeunesse, perd tous les jours. Quand la maladie se présente chez un vieillard, elle tient la mort par la

main. Il peut y avoir du délai, mais il n'est jamais bien lent.

— Un vieillard ne peut pas mener de front les études et les affaires. Il ne préside plus à leur mouvement, il le dirige ou le contemple. « La vie est comme le vin, dit le chevalier Temple; si vous la voulez boire pure, ne la tirez pas jusqu'à la lie. »

— Un vieillard qui prodigue ses forces, qui en dépense d'imaginaires, a tout perdu. Son imagination se dépouille de toute espérance, de toute idée riante, et il est obligé de se dire, comme le poète :

On meurt deux fois, je le vois bien ;
Cesser d'aimer et d'être aimable,
Cette mort est insupportable ;
Cesser de vivre, ce n'est rien.

— Pourquoi Paris déserrerait-il la spécialité qui a fait le cachet et la distinction de son commerce? C'est la spécialité toujours perfectionnée, toujours changée, qui lui a permis constamment d'imposer ses modes à l'Europe. Si l'universalité pouvait s'établir dans nos habitudes, elle détruirait grossièrement ce cachet; ce cachet n'existerait plus. La

création délicate et active disparaîtrait de nos habitudes.

Qu'est-ce que ces immenses bazars où l'on arrive de tous les côtés, comme dans un carrefour, auprès de ces salons commodes, pleins de jour et d'ordre, où un marchand spécial vous offre à choisir dans les produits que vous désirez? Ce pêle-mêle indigeste ne peut devenir le commerce élégant de Paris, et les châles, la draperie, la bonneterie, la mercerie, la chemiserie, toutes les soieries et dentelles, toutes les belles nouveautés, resteront dans quelques maisons connues et importantes, où la forme modèle peut leur être imprimée. La spécialité, après ces écarts, s'affermira; le goût la relèvera, la défendra à Paris. Elle s'affermira surtout pour que le monde riche de la France et de l'Europe puisse retrouver parmi nous ces magasins, ce commerce de détail si intelligent du Consulat, de l'Empire et de la Restauration. Le cachet supérieur de ce commerce, je le répète, celui de Paris, vient de la seule spécialité. Vingt spécialités réunies n'offrent rien qui convienne bien aux familles riches, aux jeunes ménages, aux maisons aisées; elles hurlent entre elles. On peut même dou-

ter de la sincérité du prix qui n'a pas pour appui une vieille bonne foi. Les étrangers de distinction doivent retourner dans les magasins où depuis vingt ans ils sont bien servis.

— Il ne se représentera pas facilement un souverain aussi généreux que l'empereur Napoléon, et des amphitryons comme ce noble prince de Talleyrand, qui a dépensé en quarante ans, pour sa cuisine de fond et sa table, plus d'*argent* que n'en signifie peut-être la fortune de M. de Rotschild ou telle autre première fortune de l'Europe. Répétons-le : la maison du prince pourra être éclipsée par des variétés de luxe, elle ne le sera jamais par l'art de vivre avec délicatesse, réflexion, dignité ; elle a été l'école de la mesure opulente ; elle a dit le dernier mot de cette fine science de la table !

Le docteur Abernethy écrit que de son temps les maladies produites par l'accroissement de l'action vasculaire étaient fort rares. Il en est de même des affections nerveuses. Il ajoute que dans sa jeunesse le *tic douloureux* n'était

pas connu. On explique ces maladies par différents faits. La véritable cause nous semble la diminution de l'exercice, l'accroissement des occupations sédentaires, et le soin efféminé avec lequel on exclut l'air des appartements et des lieux de réunion. Les progrès intellectuels de notre époque multiplient certaines affections. D'abord, nos voitures publiques sont si étroites que l'air ne s'y renouvelle pas. On s'y trouve si commodément qu'on ne veut plus voyager à cheval. Nos fauteuils, nos chaises longues, nos sofas, nos voluptueux lits de plume semblent en vérité combinés pour empêcher l'action musculaire. L'invention des ressorts de voiture nous épargne toute secousse. La tranquillité du corps est trop l'objet de nos soins : c'est la tranquillité d'esprit qui devrait l'être.

— L'eau joue aussi un rôle bienfaisant dans les dispositions qui conservent la santé. La distinction qui existe entre les eaux douces et les eaux crues est très-exacte. Le mot cru, appliqué à l'eau, indique qu'elle ne peut pas dissoudre le savon à cause des sels dont elle est remplie. On reconnaît que l'eau est bonne dans une localité, 1^o quand ses habitants sont bien portants

et qu'ils ont le teint fleuri, 2° quand quelques gouttes versées sur de bon cuivre n'y forment pas de taches, 3° quand elle est légère, 4° quand elle fait cuire rapidement les légumes, et principalement les pois, les haricots, etc., 5° quand elle dissout le savon, 6° quand elle provient d'un sol sablonneux, 7° lorsqu'elle prend facilement le goût qu'on veut lui donner, 8° quand elle ne gèle qu'avec difficulté et qu'elle conserve à peu près la même température dans les différentes saisons, 9° lorsqu'elle s'échauffe promptement sur le feu et qu'elle se refroidit de même exposée à l'air. L'eau est bonne quand ses bords sont couverts d'une belle verdure.

— Jean Hussey, de Sidenham, qui vécut cent dix-neuf ans, n'a pris pendant un demi-siècle, à déjeuner, que du thé de menthe qui était adouci avec un peu de miel.

— Un médecin a fait des expériences sur les effets que l'usage du vin produit chez les enfants. Pendant une semaine il donna à l'un de ses fils, à l'issue du dîner, un verre de vin de Xérès et à l'autre une belle orange. Il ne tarda pas à reconnaître l'influence funeste que les liqueurs exercent sur la constitution

des enfants, alors même qu'ils sont en pleine santé. Le pouls de celui qui prenait du vin de Xérès devint plus fort, la chaleur de la peau augmenta, les urines prirent une couleur foncée ; en un mot tout annonça que la santé de l'enfant éprouvait une forte altération. La semaine suivante il soumit son autre fils à la même épreuve, et les effets furent identiques. Ceux qui aiment l'eau-de-vie et les liqueurs spiritueuses s'imaginent qu'ils en diminuent les fâcheux effets en mêlant de l'eau à l'alcool qu'ils boivent ainsi en guise de vin ; c'est une erreur. Le vin contient, il est vrai, une grande quantité d'esprit ; mais, pendant la fermentation, cet esprit se mêle intimement à la partie aqueuse, et il est d'ailleurs considérablement modifié par les parties saccharines et mucilagineuses du raisin. Les esprits et l'eau se combinent très-imparfaitement ; et il est vraisemblable qu'ainsi mélangés, ils s'évaporent promptement dans l'estomac et qu'ils agissent sur les parois comme de l'eau-de-vie pure.

— La plus petite portion de la journée qui puisse être passée en plein air est deux heures. L'action de l'air, indépendamment de ses

avantages immédiats, a celui de nous endurcir contre les variations de la température.

Une sensibilité trop grande aux impressions de l'air est une des causes les plus actives des maladies dans les pays parvenus à une civilisation avancée.

— Ce n'est pas par un inépuisable appétit, disait M. Grimod de La Reynière à M. d'Aigrefeuille, que le gastronome se distingue, son mérite a d'autres qualités. La principale, c'est le goût, la finesse du palais qui reconnaît les choses distinguées et saines. C'est encore le charme toujours varié d'une spirituelle conversation. Grimod recommandait à l'ami de Cambacérès quelque attention au progrès des arts, du dessin, à toutes les formes simples et élégantes du savoir-vivre. « Sans cela, disait-il, on ne s'acquitte pas suffisamment de l'honneur de présider une table à Paris et d'y rendre ses amis heureux. »

— Le grand fauteuil à roulettes de l'abbé Morellet, ce fauteuil garni avec tant de précautions d'oreillers, de paravents, de lucarnes, de coussinets; sa petite cafetière si habilement combinée pour *lui seul*, ont acquis quelque célébrité. Déjeuner comme l'abbé,

c'était déjeuner sans partage. — J'ai été témoin d'une circonstance piquante où le célèbre abbé a joué le principal rôle. Il dînait souvent chez M. Ans***, où l'on faisait très-bonne chère. Il aimait les morceaux délicats, et, pour les connaître, il avait appris à découper. Un jour, où il y avait réunion des habitués, un beau faisan attachait tous les yeux et particulièrement ceux de l'abbé. Il semblait pourtant douteux que chacun pût y goûter. La maîtresse de la maison parcourut de l'œil ses convives et dit à l'un d'eux : « Donnez le faisan à M. l'abbé. » — « Tout entier, madame ? » dit vivement celui-ci. — « Sans doute, ajouta madame Ans***, si ces messieurs vous cèdent leurs droits. » — Tout le monde d'insister alors en répétant : « Comment donc, entier, tout entier ! » L'abbé les prit au mot et dévora le faisan en quelques minutes.

— Le premier élément d'un bon dîner, c'est une bonne course animée, mais sans fatigue, c'est-à-dire une promenade d'une heure. L'équilibre se rétablit dans les humeurs, le sang circule mieux, le cerveau se dégage, toutes les facultés de l'esprit s'accroissent,

un air pur rafraîchit les poumons, et les forces de l'estomac reviennent. Les personnes riches ne connaissent pas ce plaisir-là, car une course pour elles à la campagne est un assez triste voyage dans un coupé bien fermé. Elles changent de lieu sans changer d'air. Celui de Paris les suit à la campagne. Comme elles ont voyagé sans fatigue, elles arrivent sans appétit, dînent à peine, ou avec humeur. Ce n'est pas ainsi que dîne le piéton.

— Le marquis d'Aigrefeuille, né vers 1745, avait été chevalier de Malte, et procureur-général à la cour des Aides de Montpellier. Dans cette belle position, avec ses goûts distingués, il avait été le premier amphitryon du Languedoc avant 89 et protecteur de Cambacérès, alors simple conseiller à cette même cour des Aides. Sous le consulat, M. d'Aigrefeuille est entré dans l'intimité du second consul et il est devenu le maître des cérémonies de sa maison. — Convive expert, causeur plein d'esprit, d'Aigrefeuille était charmant à table, d'une politesse peut-être excessive. Son instruction était remarquable, sa taille courte et ronde, sa figure légèrement bourgeoisée. — Un homme distingué, tout à fait

son pendant dans l'intimité du consul Cambacérès, était le marquis de Villevieille; figure pâle, corps sec et long, homme d'esprit encore, mais humoriste.

— J'ai recueilli une particularité qui peint toute la force d'affection que portait Carême à son art. Quoiqu'un palais très-fin, soutenu par la sobriété, lui eût donné un goût exquis, sa pensée était surtout charmée par l'inconnu. C'était chaque jour une expérience nouvelle; chaque jour il lui fallait fixer quelque idée qui venait à son esprit.

Les traditions lui paraissaient insuffisantes. Là c'était le dessin qu'il fixait, la forme; là c'était l'assaisonnement qu'il voulait perfectionner. « L'assaisonnement, disait-il, c'est l'art même; ce n'est pas lui qui coûte. » — Vers la fin de sa maladie, quelques jours avant de mourir, il avait fait pousser son lit vers le large foyer de sa chambre à coucher, et il avait fait disposer devant le feu une grosse pièce nouvelle dont il voulait suivre du plus près possible tous les progrès de cuisson. Une jeune fille exécuta ce qu'il demandait; lui s'occupait de cet essai avec le sérieux, avec la vivacité qu'il aurait eue dans

la cuisine de M. de Rotschild. A ce moment, un de ses excellents amis, un collègue, M. Magonty, attiré par l'odeur, se glissa dans sa chambre. — Carême, contrarié d'abord par cette visite inattendue, finit par lui dire : « Ce n'est rien ; c'est une recette que j'essayais, et je voulais être certain de quelques détails avant de les dicter à ma fille. »

— Carême a fixé le dessin en pâtisserie ; et plus ou moins, il s'en est servi pour certaines pièces de la haute cuisine. Ces moules si bien disposés, qui impriment aujourd'hui des formes si élégantes à nos gâteaux, partent de Carême. Je ne puis pas exprimer ce qu'il a pris de peine pour communiquer ses idées et les réaliser dans l'exécution, sous la main de l'ouvrier. Il le secondait sans cesse par des dessins, des explications, par une assistance que rien ne rebutait. Les chaudronniers actuels, qui exécutent en ce genre des choses admirables, ne font que développer ses idées. Il s'était adressé à la fin à un petit bossu fort intelligent, mort depuis quelques années, établi ferblantier, rue Saint-Honoré, en face de la rue de l'Échelle, nommé Boisseroy. — Il saisissait les idées de Carême avec précision ;

il a même saisi la fortune à l'aide de ces premières inventions du grand praticien, comme il le disait sans cesse avec une affectueuse reconnaissance.

Les hommes les plus éminents du métier, M. Lasne, M. Rambure, M. Boucher, ne savaient pas dessiner.

— La maison Bricard, passage Choiseul, a conservé toute sa charmante élégance : son talent dans les nouveautés, ce goût pur et brillant que Carême lui reconnaissait dans les dernières années de sa vie. M. Bricard est aujourd'hui avec le propriétaire de la maison pâtissière, fondée par Carême, rue de la Paix, au coin du boulevard, un des artistes auxquels les connaisseurs doivent s'adresser pour d'élégantes fêtes.

— Les côtelettes de veau à la milanaise, cuites dans le beurre bien clarifié, sont excellentes.

— Il y a une pâtisserie italienne que l'on cite quelquefois et qui mérite un souvenir, ce sont les pasticetti de Milan : — œufs, sucre, marmelade.

— Le strachino que l'on mange à Milan est un fromage excellent. Corcelet en reçoit, si

notre mémoire ne nous fait pas faute, d'une qualité supérieure.

— La ferra est un petit poisson du lac de Genève qui figure dans le dernier repas de *Julie*. Le style seul de Rousseau l'a rendu célèbre. C'est une sorte de barbeau, dont l'excellence est contestée et qui n'a réellement qu'un mérite frappant, l'abondance avec laquelle il se multiplie, partant son bon marché.

— Les huîtres doivent être achetées rue Montorgueil. Les premiers bureaux sont près du Rocher de Cancale et du passage du Saumon.

— Le meilleur beurre est envoyé à Paris. Il se trouve chez les facteurs de la halle. Il faut avoir le palais fin et frais pour le juger.

— Malgré les dédains de M. de Talleyrand la betterave s'est faite sucre, et sucre supérieur. Le travail lui donne tout, qualité, blancheur; et Martial, buvant du moka; ne dirait plus à ces excellentes plantes, sur lesquelles se réfléchit le grand nom de Bonaparte : « Betteraves insipides ! mets de l'artisan, pour vous donner un peu de goût que de poivre et de vin ne demande pas le cuisinier ! »

— *Eau Larive.* Tonique agréable ; elle se trouve près d'Andilly et de Margency, au-dessous de leurs légères pentes, dans cette riche vallée couverte de cerises et de toutes sortes de fruits et de fleurs. Cette eau a été long-temps célèbre ; elle sort du plateau d'Andilly, du milieu des grands bois qui mènent au château de la Chasse ; elle excite l'appétit et communique aux sucs gastriques de l'estomac une vigueur remarquable. Son analyse a été faite en 1811 par MM. Beauchêne, Bouillon-Lagrange, Morlot, Sédillot. Ils la placent fort au-dessus, pour les qualités toniques et apéritives, de beaucoup d'eaux minérales célèbres. La principale source se trouve dans la propriété qui a appartenu long-temps à l'acteur Larive, à Montlignon. Cette eau se vendait autrefois à l'excellente pharmacie de M. Lepelletier, rue Jacob ; à celle de M. Cadet de Gassicourt, rue Saint-Honoré. En la mélangeant au vin ordinaire, elle lui communique un goût délicieux. Un laitier d'Andilly seul continue d'en pourvoir à Paris quelques vieux amateurs.

— L'hôtel des Américains est un des éta-

blissements les plus notables. Il fournit des comestibles secs, huiles, etc.

— Jorret, rue du Marché-Saint-Honoré, au coin du marché. Beau magasin, un des premiers de Paris pour les conserves de tous genres, pour les fruits, légumes, les primeurs, même en hiver, les fruits de serre, etc.

— M. Edmond Fly, maître d'hôtel, rue Sainte-Anne, a su conserver à ses fleurs d'oranger et de violette pralinées, non-seulement leur arôme, mais presque leur couleur et leur fraîcheur.

— M. Lafont, MM. Niaudet et Bellicard, dont les magasins sont à Bercy, sont renommés à Paris pour la fourniture du champagne. Qualité, feu, moelleux, mousse brillante comme le cristal, tout est réuni dans les vins de MM. Niaudet et Lafond, qui ont la fourniture de plusieurs ambassades. Tous les vins des grands crus de Bourgogne, toutes les qualités et toutes les années célèbres du bordeaux se trouvent réunis dans leurs caves.

— Un de nos amis, un homme encore jeune, qui avait donné au commerce des vins de choix un véritable éclat, M. Morin jeune, absent de Paris depuis plusieurs années, reprend

cette branche de commerce qu'il entend si bien. Il vient de faire le tour du monde et il rapporte, sur les vins en particulier, des notions qui seront plus d'une fois utiles à son opulente clientèle qu'il est sûr de retrouver.

— La maison Chabot, rue Neuve-Vivienne, près la rue Feydeau, doit être recommandée vivement. Elle a toutes les primeurs, toutes les magnifiques nouveautés. Cette maison a constamment de beaux fruits, de beaux poissons, des coquillages vivants, des jambons crus et cuits; toute la cuisine du froid s'y appuie sur une riche série d'entrées et d'entremets les plus riches, les plus choisis, sur des vins parfaits. On peut puiser avec confiance dans les produits que M. Chabot recommande. Quoique jeune, il a pratiqué dans les meilleures maisons; il a été attaché au service des Tuileries. C'est un des hommes (il était alors très-jeune) auxquels Carême promettait une brillante destinée. Nous ne connaissons point M. Chabot, c'est comme amateurs que nous parlons, et comme tels nous ne sommes mus que par le plus strict sentiment de justice, en signalant sa maison aussi spécialement que nous avons recommandé celle de M. Jorret,

rue du Marché-Saint-Honoré, les magasins de M. Corcelet et des Américains!

— Dans les dernières années de sa vie, M. le prince de Talleyrand, chez Mme de Bagration, ne cessait de rappeler quelques inventions ingénieuses de Carême, de ces mots justes, vifs, spirituels, qui lui coûtaient si peu. — Un jour qu'il faisait attendre le dîner (et ce jour-là, le prince dînait chez Mme de Bagration), il dit entre autres excuses, lorsque le premier service fut placé : « Excusez-moi, madame, et je vous supplie de le croire, c'est le feu qui m'a trahi. » Le prince avait retenu ce mot-là.

— C'est toujours dans la maison de Prévost, au Palais-Royal, au coin du passage Colbert; c'est toujours aux Bains-Chinois que l'on trouve en toute saison le plus riche assortiment de fleurs. Paris, au reste, n'en manque pas. Les marchés de fleurs sont augmentés et presque permanents.

— M. Lebrun est l'inventeur d'une foule d'ustensiles essentiels : il a créé, dans ses ateliers du quai des Orfèvres, tous les hatelets de la dimension convenable tracés par Carême, le caducée de Mercure, la palmette. Il a

inventé deux cuillers à deux becs, l'une faisant passoire et l'autre bout une cuiller à dessert.

— Les glaces sont un des meilleurs articles du dessert, un des plus distingués. Leur composition, quand elle est supérieure, est un art spécial. Les habiles glaciers sont presque aussi rares que les bons rôtisseurs. Paris en possède aujourd'hui plusieurs du premier ordre, le faubourg Saint-Germain surtout : nous citerons Blanche, rue Saint-Dominique ; Petit, rue de Bourgogne ; Tortoni, qui conserve le premier rang. Les glaces renommées étaient, il y a quelques années, celles du café Desmarres. Aujourd'hui, ce sont celles du café de Paris et celles du café de Foy, dont le mérite, sous ce rapport et sous celui du café à la crème du matin, ne s'est pas affaibli au milieu de la décadence générale. Il y a des glaciers spéciaux, place de la Madeleine, — faubourg Saint-Honoré, où ces produits délicats sont bien confectionnés.

Des glaciers napolitains ont débuté cette année rue de Castiglione. Mais la fraîcheur de l'été n'a pas permis d'apprécier leur choix de boissons glacées à l'italienne. C'est partie remise.

— Allons au bois ! c'est l'exclamation des gens du monde à midi, à Paris, dans les premières journées de juin ; la course est faite très-vite ; elle est très-agréable. Cette exclamation est celle des jeunes femmes. Elle éclate dans toutes les liaisons légères, et on sait qu'il n'y a rien de plus aimable et de plus ingrat que les Parisiens de ces liaisons-là. Les bois que l'on parcourt sont ceux de Boulogne, de Fleury, de Meudon, de Saint-Cloud, les bois de Romainville, de Vincennes, les buissons odorants de Verrières, la forêt de Saint-Germain. En courant de tous ces côtés, on fait diversion pour un moment aux soucis de Paris, on échappe à ses odeurs fétides.

— Allons au bois ! c'est toujours ce qu'on dit dans son ménage, lorsqu'on s'y ennue. Un élégant tilbury s'arrête à la porte de l'hôtel ; une jeune dame l'occupe ; une autre jeune dame descend aussitôt et on entend ces mots : « Prenez une place près de moi, venez, ma chère. Allons au bois ! »

— Le cardinal de Bernis, ambassadeur à Rome, était cité pour sa générosité et sa délicatesse comme amphitryon, pour ses mets et pour ses mots qui étaient souvent très-fins.

Son cuisinier excellait dans le maigre ; ce maigre était exquis, des plus médités ; la cuisine et l'église lui doivent plusieurs recettes.

Une dame romaine, trouvant exquisite la sauce d'un esturgeon, supplia le cardinal d'en faire communiquer la recette à son cuisinier. « Cette recette, dit M. de Bernis, est bien facile : on arrose l'esturgeon avec le jus d'un jambon entier. »

Le cardinal avait pour secrétaire, lorsqu'il arriva à Rome, un jeune sulpicien qui, suivant l'usage, était chargé de découper à table ; au bout de trois mois, il avait succombé aux effets des tentations que cette table lui donnait. M. de Bernis crut alors qu'un secrétaire qu'il prendrait dans une province de France où l'on mange à tout moment ferait meilleure résistance. Un cuistre robuste, repu de haricots, lui fut adressé d'Amiens. Le malheureux lutta en vain et se tint debout à peine trois mois. Le cardinal prit alors un secrétaire italien d'une sobriété d'anachorète. Son mépris de tous les grands mets le sauva.

— Ce qui charme presque toujours, c'est une nouveauté délicate, une appropriation des habitudes. La bonne élégance, c'est la

nouveauté contenue ; c'est la transition bien ménagée. Son secret est dans ces mots : « Assez ; jamais trop. Pas de zèle sans méditation ; pas trop de zèle. » Ces mots du prince de Talleyrand contiennent la règle du goût et de la vie ; ils indiquent la mesure de nouveauté réclamée par ce quelqu'un qui, suivant l'expression du même prince, « a plus d'esprit que Voltaire et Bonaparte, par tout le monde. »

— « On dit que mes cuisiniers et mes maîtres-d'hôtel ont gagné de l'argent ; je trouve cela juste , ajoutait l'empereur Alexandre en 1825. Nous ne savions pas manger : Carême et Riquette nous ont appris à manger. »

