

Je vais vous apprendre peut-être que l'article 65 du RG commence ainsi « les loges sont tenues d'avoir un banquet d'ordre ou au moins une agape une fois par an »

Mais je ne vais pas vous ressasser que ces agapes ont l'ambition de fortifier nos liens fraternels. C'est évident.

A la place des rituel ou RG je vais vous parler d'un autre volume qui a rythmé la danse des marmites dans les cuisines et les repas familiaux, moments rares dans la journée où toute la maisonnée est réunie.

Mettons nous dans le contexte.

Je me souviens, longtemps je ne me suis pas spécialement couché tôt.

Et moi ma madeleine c'est plutôt l'odeur des sablés sortant chauds du four. On ne les appelait pas encore cookies.

Je vois encore Maman active au fourneau pour les 7 assiettes à garnir

A 14 ans quittant son foyer elle était, comme l'on disait, partie travailler chez les autres.

Elle acquière les bases d'une cuisine bourgeoise qu'elle complète par la lecture du livre Je sais cuisiner de Ginette Mathiot édition 1932.

Dans notre petit appartement au rez de chaussée à partir de la cuisinière bois-charbon elle nous nourrit, suivant le contenu de la bourse et suivant les saisons des légumes du jardin ...

... elle nous nourrit de tarte aux oignons bien gratinées, bœuf bourguignon, lapin à la moutarde, pâtée de lièvre fournie par le cousin chasseur, confitures, île flottante caramélisée, baba au rhum aux fruits confits, tartes aux pommes, aux abricots, marrons glacés.

Maman finit d'apprendre à lire par ce volume. Je ne sais pas quand et comment elle l'a acquis.

Elle n'était pas allée à l'école étant l'aînée elle dut s'occuper de ces dix frères et sœurs.

Un de ses patrons, de profession professeur, lui avait promis cet apprentissage mais ce fut une promesse non tenue.

Donc l'écriture de Maman se rapprochait du phonétique.

Dans ce livre de Ginette Mathiot elle puisa l'art des plats, conserves et quelques autres astuces.

Elle ne s'est jamais servi des pages concernant les rapports de la maîtresse de maison avec son personnel.

C'est plutôt elle qui les a subis ces rapports.

Elle nous a transmise quelques bonnes manières de dresser la table. Ainsi la fourchette se met à gauche les pointes en bas et le couteau à droite s'appuyant sur un porte couteau mais les mœurs anglo-saxonnes, comme c'est écrit, permet de supprimer cet accessoire.

Ginette Mathiot fille d'un pasteur enseigne la cuisine et en tire ce livre Je sais cuisiner.

Je vois en le lisant quelle formait des domestiques, des bonnes d'en l'art domestique.

C'est dans les années 30.

Elle céda les droits à l'éditeur Albin Michel qui, d'édition en édition, en tira un bon profit. Est-ce le remord ou suite à une procédure mais il se sentit obligé de faire un bon chèque à l'auteur dans les années 60.

Parmi la vingtaine de livres de cuisine et conserves de Ginette Mathiot, en 2008 son best-seller atteint les 6,3 millions d'exemplaires dans le monde.

Ginette Mathiot meurt en 1998 à 91 ans.

Comme je l'ai déjà indiqué ce livre nous donne recettes et astuces pour fournir économiquement la nourriture du foyer.

Voici quelques originalités qu'on ne trouvait que dans les premières éditions :

- l'odeur de citrons moisissés placés dans une armoire y chassera les fourmis ;
- il y a une recette pour tanner les peaux de lapin ;
- l'eau de cuisson des épinards permet de raviver la teinte de bas de coton noirs ;
- les oreilles de cochon bonnes femmes : après qu'elles soient cuites les oreilles de porc sont dressées sur la purée.
- j'ai essayé pour ne pas pleurer d'éplucher, comme c'est indiqué les oignons, sous un filet d'eau courante. Pas pratique sous le robinet de l'évier, alors je les ai donc épluchés sous la douche. :-)
- on y apprend qu'un sandwich est constitué de deux tranches de pain qui recouvrent une denrée plus ou moins épicée.

- on y trouve aussi un truc pour enlever le goût rance du beurre. On est dans les années 30 le frigidaire n'a pas encore traversé l'atlantique.

Nous pouvons y lire aussi que le cheval se sert cru, pulpé et avec de la gelée de groseilles pour ceux qui l'absorbent avec dégoût.

Vous y lirez quelques progrès techniques page 39 :

~~ménagère sont : une penne, les~~
~~une balance avec une série de poids, à portée de la main.~~ La science moderne met à la disposition des ménagères tout un outillage perfectionné, parfois volumineux, toujours cher, mais économisant notablement travail et peine : *glacière, laveuse de vaisselle, chauffe-eau, incinérateur* ; d'autres sont d'ingénieux outils, peu coûteux, simplifiant le travail (bateur à mayonnaise, fouet mécanique, hachoir américain).
Une place spéciale doit être faite à la marmite norvégienne et à la marmite sous pression.

La marmite norvégienne est une boîte tapissée d'isolant, où est mis le récipient dont les ingrédients continuent à cuire par sa chaleur emmagasinée.

La marmite sous pression est une cocotte en fonte avec un système de blocage du couvercle par une barre, équipée d'un sifflet indiquant la pression atteinte et d'un fusible qui fond à la pression maximum.

Messieurs je crois que ce livre n'est pas fait pour nous. Elle parle aux dames. je lis page 41

La femme qui se soucie quelque peu de son intérieur comprend le rôle important qu'elle y jouera si elle cherche toutes les petites améliorations possibles.

Et on y apprend les bonnes manières.

Dans ce règlement général de la bonne cuisine bourgeoise française on peut lire qu'à table il faut 5 verres en faisant une différence entre le verre à bordeaux et celui à bourgogne.

On y apprend les bonnes manières pour recevoir.

Si vous habitez à la campagne il est de règle d'aller chercher ses convives à la gare, au besoin en voiture.

Protocole. — Les invités passent du salon à la salle à manger ; il est bien rare maintenant que l'on donne le bras aux dames.

~~vive. Le dos du maître sert quelquefois à cet usage.~~ Le maître et la maîtresse de maison se trouvent placés au milieu de la table, et face à face. A droite de chacun d'eux seront respectivement l'invitée et l'invité auxquels sont dus le plus d'égards (rang social, âge). La disposition des autres convives doit se faire toujours avec tact ; alternez autant qu'il est possible un monsieur et une dame. Placez ensemble des invités qui ne sont pas complètement inconnus l'un à l'autre : de ce fait la conversation ne languira pas.

On ne s'assoit pas avant la maîtresse de maison ; on se lève en même temps qu'elle, mais celle-ci, tout en évitant de faire traîner exagérément la fin du repas, ne donnera jamais le signal de quitter la table avant de s'assurer que chacun a fini.

Au salon ...

~~bonbons, allumettes ou briquets.~~ Le café doit être servi très chaud, par la maîtresse de maison ou par sa fille, en respectant toujours le protocole observé à table.

Le plat, posé sur une serviette, est présenté à gauche, d'abord aux dames, par rang de place, bien qu'une habitude moderne plus rapide consiste maintenant à servir d'abord les personnalités de marque, puis, à tour de rôle, les invités suivants, sans s'occuper de la qualité. Lorsque le plat a été présenté à tous

Et voici des conseils que devraient lire des chefs d'entreprise d'aujourd'hui :

RAPPORTS DE LA MAITRESSE DE MAISON ET DU PERSONNEL

Savoir commander.
Être juste et bienveillant.
Donner des ordres simples et précis avec ponctualité.
Critiquer s'il y a lieu, mais éviter de le faire en public pour ne pas froisser inutilement.
Ne pas exiger un travail excessif.
Permettre à celui qui travaille de bénéficier du temps gagné par une amélioration du rendement.
Reconnaître par un mot aimable une tâche bien faite.
Songer au bien-être et à la santé de ceux qui sont sous vos ordres.
Voilà le secret pour être bien servi.

Bénéficier de son rendement n'est plus d'en l'air du temps si ça l'a été.

Pause

Entendez son ronronnement. La cuisinière chauffe.

La tarte finit de dorer dans le four.

Après la séquence aux spectateurs la famille se rassemble autour du rôti entourée de ces pommes rissolées.

Papa a débouché le bourgogne. Le vin étoilé c'est pour la semaine.

Maman est satisfaite de voir toute sa couvée réunit. Elle se sent récompensée simplement par les joyeux coups de fourchettes.

Demain la vie va nous jeter dans la cohue.

JDVM