

mêmes défauts, longueur et lourdeur, qui se trouvent ici sans compensation comme sans nécessité aucune. L'effort consciencieux, les documents inédits ne manquent pas à ce travail qui est loin d'offrir autant d'intérêt que l'auteur se l'est imaginé. Peu nous importent les personnages qui ont vécu autour de Grimod, ils n'ont rien de curieux à nous apprendre; ils n'ajoutent aucun trait caractéristique à cette société du dix-huitième siècle dont M. Desnoireterres a entrepris d'écrire l'histoire; peu nous importent les idées philosophiques et politiques de Grimod; il est pour nous l'auteur de l'*Almanach des Gourmands*, le restaurateur de la littérature culinaire. C'est à ce point de vue qu'il fallait l'envisager; il fallait examiner ce qu'était la gastronomie vers la fin du dix-huitième siècle, dans quel état Grimod l'avait trouvée au commencement de l'empire, l'influence qu'il avait exercée sur elle, et énumérer les successeurs qui avaient continué son œuvre. De semblables questions intéressent le public, et la littérature culinaire s'agrandit chaque jour. En tête des ouvrages qui lui sont consacrés, il faut rappeler les *Classiques de la table*, dont notre collaborateur, M. Justin Améro, a donné une édition revue, augmentée et entièrement refondue. De nos jours, M. Charles Monselet semble avoir recueilli l'héritage de Grimod; je le crois même un gastronome plus sincère, plus convaincu, témoin ses *Lettres gourmandes*, dans lesquelles il donne des recettes et des menus qu'il semble avoir consciencieusement médités. Quant aux ouvrages exclusivement consacrés à l'art culinaire, leur nombre se multiplie chaque jour. Le plus renommé de tous est le *Livre de cuisine* de Gouffé, qui a été apprécié ici-même; mais il n'est pas donné à tous d'aller à Corinthe, et ceux qui ne peuvent aborder les sommets escarpés de cette cuisine de luxe, trouveront des renseignements précieux dans deux petits volumes essentiellement pratiques : *Les Menus du baron Brisse*, et le *Manuel de cuisine*, contenant des recettes choisies, disposées en tableaux par ordre d'opérations. Voilà beaucoup de cuisine, allez-vous dire; notre siècle serait-il gourmand? Non, mais il vieillit; et vous savez que Montaigne dit en parlant de la chaleur naturelle : « Sur la fin, à la mode d'une vapeur qui va montant et s'exhalant, elle arrive au gosier, où elle fait sa dernière pose. »

LES PLANTES INSECTIVORES, par Charles Darwin, traduit de l'anglais par Ed. Barbier. (Reinwald, in-8°.) — Ce n'est pas d'aujourd'hui que les plantes insectivores sont connues; en 1765, le naturaliste anglais Ellis écrivait à Linné pour lui signaler ce singulier phénomène. Diderot, lui aussi, en avait entendu parler, et on conserve au palais de l'Ermitage, à Saint-Pétersbourg, une note de lui sur les *plantes carnivores*. M. Charles Darwin, qui a été botaniste et naturaliste avant de devenir chef d'école, s'est livré à de nombreuses expériences

sur les plantes insectivores : « Me trouvant pendant l'été de 1856 dans les landes du comté de Sussex, dit-il, je remarquai avec une grande surprise le nombre considérable d'insectes saisis par les feuilles du rossolis (*Drosera rotundifolia*). J'avais entendu dire que les feuilles de cette plante captivent les insectes ; mais là se bornait tout ce que je savais à son sujet. Je pris au hasard une douzaine de plantes portant cinquante-six fleurs bien ouvertes, sur trente et une desquelles se trouvaient des insectes morts ou des débris d'insectes. » Tel fut le point de départ de ses expériences. On connaît aujourd'hui dans tous ses détails le fonctionnement des plantes qui ont un si singulier mode de nutrition. Si l'on place un objet quelconque, organique ou inorganique sur les glandes centrales d'une feuille, on aperçoit le phénomène suivant : les tentacules voisins s'inclinent lentement vers le centre de la feuille ; ce mouvement se propage jusqu'à ce que tous les tentacules se soient retournés sur l'objet pour l'emprisonner. Il faut plusieurs heures, quelquefois une heure seulement pour permettre à la plante de faire cette évolution complète. Un insecte vivant fait infléchir les tentacules beaucoup plus rapidement qu'un insecte mort, parce qu'en se débattant il appuie sur les glandes. La matière qui retient les objets est une sécrétion des glandes très-visqueuse ; de sorte que l'insecte est retenu comme l'oiseau par la glu, et plus il se débat, plus il accélère le mouvement de ces bras multiples qui vont l'emprisonner. Quand les tentacules se sont repliés, la nature de la sécrétion change ; elle devient acide et commence la décomposition des corps emprisonnés, que la plante ne tarde pas à s'assimiler. La feuille se transforme réellement en une espèce d'estomac. La substance acide ainsi produite joue exactement le même rôle que la pepsine combinée à un acide faible dans l'estomac des animaux. M. Darwin a fait digérer par des feuilles de drosera de la fibrine, de la viande rôtie, de l'albumine, des débris d'os et du lait. Singulière coïncidence, les matières que la plante se refuse à digérer sont celles sur lesquelles le suc gastrique n'agit pas. On trouvera dans l'ouvrage de Darwin bien d'autres détails sur ces plantes qui ont tant de rapports avec les animaux, pour la nutrition du moins, et qui pensent comme eux mourir d'indigestion. Un peu trop de détails, pas assez de méthode sont tout ce qu'on peut reprocher à ce livre exclusivement scientifique. Notons, en terminant, qu'auprès d'un certain groupe scientifique les observations de M. Darwin ne passent pas pour absolument incontestables.

A. D.

L'ÉGLISE ET L'ÉTAT DANS LEURS RAPPORTS MUTUELS, par le P. Liberatore, de la Compagnie de Jésus. Ouvrage traduit de l'italien. (Palmé éditeur.) — Publié à Rome, l'ouvrage du P. Liberatore arriva promptement à une seconde édition, et ce succès, l'importance