Les cris et les gros rires sont aussi déplacés à table que ceux qui demandent qu'on leur fasse passer du *bouilli* et de la *volaille*.

Le grand art de la maîtresse de maison consiste à traiter ses convives de manière à faire disparaître en eux l'inégalité des rangs.

Quoiqu'on parle à voix basse à table, il ne faut jamais que ce qui y est dit soit de nature à ne pas être entendu par l'ouïe la plus délicate.

Acceptez le moins possible à dîner chez ceux qui réservent quelques-uns des plats entiers et ne les font pas tous découper.

Défiez-vous de ceux qui parlent de leurs diners, qui vantent leurs vins : c'est l'orgueil de Diogène qui perce à travers les trous de son manteau.

L'esprit de la maîtresse de maison consiste surtout à faire briller celui des autres.

A table, gardez-vous du blâme ; mais soyez circonspect. S'extasier mal à propos, c'est faire souvent un sot compliment.

Savoir placer ses convives à table, c'est faire preuve de goût et d'esprit. Le voisinage d'un aimable vieillard n'est point à dédaigner pour la jeune fille ; celui d'une femme qu'a mûrie l'expérience est souvent pour le jeune homme une heureuse leçon.

SOUPE GRASSES

Au chou.—Prenez un gallon d'eau par trois livres de viande ; faites bouillir votre eau avant d'y jeter la viande ; coupez un oignon en quatre, et mettez dans la marmite un moyen chou que vous aurez haché ; salez le tout à votre goût et faites bouillir pendant quatre heures. On pourrait y ajouter de la sarriette, du persil, des navets et des carottes.

Au riz.—Par trois livres de viande, un gallon d'eau que vous ferez bien bouillir avant, mettez-y deux cives, des carottes et poireaux, que vous couperez ; ensuite jetez une tasse de riz bien lavé dans le bouillon, une heure avant de la tirer,