

Un dîner de Noël et du Jour de l'An

ROUS allons, si vous le voulez, préparer un bon dîner de fête, comme on en donnait dans l'ancien temps où l'on mangeait ferme et de bon appétit, en s'occupant plutôt de la qualité des mets que de la quantité des services.

Supposons que nous dressons le couvert pour un repas de famille, où, quelques amis, loin de leurs foyers, ont pris place. D'abord, il faut une nappe d'une éblouissante blancheur sur la table déjà recouverte d'un feutre ou d'un drap de laine épaisse pour amortir le bruit des assiettes. La décoration du centre varie suivant les goûts. Si le dîner a lieu le soir, un candélabre à plusieurs branches, avec abat-jour de couleur, autour duquel grimperont des guirlandes de smilax ou de houx, sera d'un très bel effet. Dans tous les cas, quelques fleurs, artistiquement disposées dans un joli vase, feront un surtour aussi agréable qu'on puisse désirer de voir.

J'ai entendu parler d'une façon toute nouvelle de distribuer de petits cadeaux aux hôtes que l'on a autour de sa table, qu'ils soient ou non membres de la même famille. On met au milieu de la table un bol en argent ou en porcelaine. Placez dans ce récipient autant de cadeaux qu'il y a de personnes à dîner; il faut nécessairement que les objets soient petits, comme un mouchoir, une boîte d'albumettes, un essuie-plumes, épingles de cravates, etc., et que chacun d'eux soit enveloppé dans un papier de soie, puis attaché par un étroit ruban d'une verge ou plus de longueur. Le bout de chaque ruban sera fixé à une carte de visite portant le nom de chaque convive et placé devant son assiette. Après le dîner, chacun tirera sur le ruban placé devant lui et je vous promets que votre attention sera appréciée et qu'on se souviendra longtemps de votre dîner du Jour de l'An. Pour cacher le contenu du bol, ou du vase, on pourra le couvrir de fleurs ou de smilax.

Bien, maintenant parlons du service. Il est entendu que les couteaux, les fourchettes et les verres sont placés comme il convient, que vous avez mis, dans de petites assiettes d'argent ou de porcelaine, des amandes salées, des olives et des bonbons et que le coup d'œil général est aussi brillant qu'appétissant. Commençons donc à dîner par les huîtres sur écaillés. Cinq sur une assiette avec un petit carré de citron. Les huîtres ont dû préalablement reposer quelques heures sur un lit de neige ou de glace. Les mollusques, qui ne sont pas d'ailleurs indispensables à un bon dîner, une fois dégustées, on passe au second service : la soupe. Je vous recommande ici la soupe à la crème de châtaignes. C'est exquis. Vous allez voir. Faites bouillir une pinte de châtaignes jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Pelez-les soigneusement, égouttez-les puis coupez-les par morceaux très petits ou écrasez-les à travers un tamis. Mêlez ensemble, une cuillerée à table de beurre et deux de farine; mettez le tout sur le feu, ajoutant graduellement une pinte de lait, et remuant tout le temps. Quand le lait est bouillant, assaisonnez avec du sel et du poivre, voire même un peu de muscade râpée, si vous aimez la muscade. Ajoutez à ce bouillon les châtaignes pulvérisées. Laissez bouillir le tout quelques secondes à peine, et servez immédiatement. Le fin du fin serait de mettre une cuillerée de crème fouettée, non sucrée, dans chaque assiette à soupe.

Passons l'entrée, qui peut être un filet sauté aux champignons, du macaroni, ou des côtelettes d'agneau aux petits pois, et venons au plat de résistance : une oie ou une dinde dont les formes plastiques rebondissent encore sous le poids de la farce dont on les a remplies. N'oubliez pas cependant que si vous bourrez trop le noble ani-

mal, la farce deviendra saturée d'eau. On doit laisser de la place en dedans pour permettre la dilatation.

Les croquettes aux pommes de terre devraient accompagner l'oie ou la dinde. Les pommes de terre cuites à point sont d'abord écrasées soigneusement, puis assaisonnées de beurre, de sel et de poivre. Et si vous voulez quelque chose d'extra, pelez des amandes, coupez-les en de très petits morceaux et mêlez aux pommes de terre écrasées. Arrangez le tout en croquettes que vous roulez ensuite dans du pain émietté, puis dans un blanc d'œuf battu en neige, et une seconde fois dans les miettes de pain; faites frire dans de la graisse bouillante quelques minutes. Servez dans un plat creux décoré de persil. N'oubliez pas un accompagnement *obligato* au plat de résistance, je veux parler des atocas. Il vaut mieux les acheter quand ils ne sont pas tout à fait mûrs. Couvrez-les d'eau et laissez les bouillir d'abord afin que les fruits soient autant que possible intacts. Ajoutez autant de sucre granulé que de livres de fruits puis laissez bouillir quelques minutes; si vous avez un joli moule, remplissez-le de cette marmelade, en ayant soin toutefois de mouiller à l'eau froide tous les coins et recoins du moule. Cette marmelade peut être faite la veille du jour où l'on en a besoin et mise au froid. Au moment de servir, renversez le tout sur un plat en verre. Rien ne paraîtra sur la table avec autant d'avantage que cette gelée d'un rouge vif où les atocas semblent incrustés. Après la dinde — ou l'oie — un peu de laitue, ou de la salade aux tomates rafraîchira délicieusement le palais. Inutile de décrire le mode de servir ces légumes; il y en a mille différentes sortes et chaque famille a son goût particulier qu'il faut respecter. C'est le tour du fromage, des petites mottes de beurre et des biscuits secs, et voici le pudding traditionnel dont nous avons, ce semble aujourd'hui adopté l'usage. Je vais, si vous me le permettez, vous donner la recette d'un pudding aussi économique qu'il est digestif et agréable au goût. Ce qui n'est pas peu dire pour un pudding. Avec cela qu'il a le don de rester toujours bon, fut-il fait une semaine avant de s'en servir. Trois tasses de farine, une tasse de suif haché très fin, une tasse de lait doux, deux œufs bien battus, une tasse de raisins sans noyaux et trois cuillerées à table de poudre à pâte. Mêlez bien le tout. Versez la pâte dans un linge trempé dans l'eau bouillante et saupoudré de farine à l'intérieur. Faites bouillir trois heures sans arrêter. Au moment de servir, versez dessus un peu de brandy, allumez avec une allumette enflammée, et faites porter le tout brûlant sur la table. La sauce se fait à part.

Un bon dessert, fort aimé après la solidité britannique du *pudding*, c'est la crème à la glace. Et il y a tant de moyens divers de la servir. Figurez-vous des boules de crème à la glace à la vanille, roulée dans du coco, puis remises au froid en attendant qu'elles paraissent sur la table? C'est décoratif et excellent.

Les noix, le raisin, les fruits verts, les bonbons terminent le dîner. Vous vous attardez encore sur une bonne tasse de café, et vous vous levez enfin de table avec la satisfaction d'avoir fait un bon dîner avec un menu entièrement fait à la maison et composé d'ingrédients très sains. Je crois que j'ai oublié de vous parler de gâteaux, mais, bien qu'il en faille, je vous assure qu'on en mange bien peu.

Une grande partie de ce menu peut être préparée d'avance, ce qui est un immense avantage, considérant qu'il en reste toujours assez à faire en des jours extraordinaires comme Noël et le Jour de l'An. Les châtaignes pour la soupe, par exemple, peuvent être cuites de la veille et réduites en pâte. La farce sera mise sans inconvénient dans le

corps de l'oie ou du dindon, des heures avant sa cuisson. Les amandes, dans les croquettes aux pommes de terre, ne souffriront pas non plus d'être pelées d'avance, et, la gelée sera plus sûrement prise, préparée la veille; on peut en dire autant du pudding et des bons confectonnés à la maison. De cette façon la besogne sera simplifiée d'à moitié et les nerfs, partant l'humeur, de la maîtresse de maison, n'en seront que mieux portants.

CORDON-BLEU.

Pensées

Le bonheur se passe aisément de plaisirs.
MME DANDURAND.

Ici-bas, la joie n'est qu'une pauvre sensitive dont le moindre vent de malheur suffit pour refermer la délicate corolle.

JOSEPH MARMETTE.

Au découragement n'ouvrons jamais nos portes;
Après les jours de froid viennent les jours de mai;
Et c'est souvent avec ses illusions mortes
Que le cœur se refait un nid plus parfumé!

LOUIS FRÉCHETTE.

L'humanité est destinée au mouvement; elle ne possède le présent, que pour marcher à la conquête de l'avenir.

ÉTIENNE PARENT.

Discours 1852.

A la tribune, au barreau, sur les champs de bataille, partout, sur son petit théâtre, le Canadien a su prouver qu'il n'était inférieur à aucune race. Vous avez lutté pendant un siècle, ô mes compatriotes! pour maintenir votre nationalité, et grâce à votre persévérance, elle est encore intacte; mais l'avenir de nous réserve peut-être un autre siècle de luttes et de combats pour la conserver. Courage et union, mes compatriotes!

PHILIPPE AUBERT DE GASPÉ.

..... Si l'avenir des Canadiens se trouve aujourd'hui menacé, qui sait encore ce qu'il renferme dans ses entrailles? L'Islamisme croyait avoir détruit les Grecs, et cependant le souffle de la Grèce antique gémit encore sur ses rives. "Un grand peuple, dit Thierry, (*Conquête de l'Angleterre par les Normands*), ne se subjuguait pas aussi promptement que sembleraient le faire croire les actes officiels de ceux qui la gouvernent par le droit de la force. La résurrection de la nation grecque prouve que l'on s'abuse étrangement en prenant l'histoire des rois ou même des peuples conquérants pour celle de tous les pays sur lesquels ils dominent." Un petit peuple civilisé survit longtemps à sa chute.

A l'égard de certains peuples, d'ailleurs, il y a des jours où la Providence semble venir à eux pour rassurer leurs espérances. Les Etats Unis ont déjà plus d'une fois arrêté par leur attitude l'oppression des Canadiens. Le drapeau de cette république possède cet avantage, qu'en se déployant dans le ciel il impose à la violence et paralyse le bras qui cherche à les effacer du livre des nations.

(Écrit vers 1854)

GARNEAU.