

l'appris alors moi même, ce que c'est qu'un *Rat-musqué à la Père Michel*, selon que dirait le menu de tous les restaurants de quelque importance, si les restaurateurs savaient préparer ce met succulent.

Le meilleur moyen, sans aucun doute, d'initier à ce secret culinaire ceux qui liront ces lignes, c'est de décrire le procédé, tel que je le vis pratiquer sous mes yeux par un grand maître, dans le *camp* du chantier des Deux-Rivières.

D'abord le Père Michel se lava consciencieusement les mains; ce qui n'était pas de luxe, après avoir toute la journée *manigancé la drogue* à loup-cervier, comme il nous le dit avec une franchise qui lui fait honneur.

Ceci fait, le Père Michel mit dans un grand plat de la farine dont, avec addition d'eau chaude, il fit une pâte solide; laquelle pâte, une fois à peu près confectionnée, fut étendue sur la table au moyen d'une bouteille vide. Je dois dire, pour être exact et pour être juste, que la table avait été, préalablement, recouverte d'un linge parfaitement net et saupoudré de fine fleur de farine.

L'habile artiste assaisonna de beurre cet appétissant feuillet de pâte, puis il roula le tout, avec le soin qu'un noble prend à plier ses parchemins, enveloppant dans les replis de la pâtisserie la copieuse