

la mastication ; l'appétit s'éteignait devant cet étalage de plats divers, l'estomac était lassé par la perspective trop étendue qui s'ouvrait devant lui ; il devenait paresseux, et se refusait à rendre les services que l'on attendait de lui. Ce mélange de senteurs diverses, exhalées par les diverses sauces, nuisait à l'effet qu'aurait pu produire chacun de ces plats servis isolément. Grand dommage pour l'art culinaire !

Ces inconvénients irréfutables..... j'aime à le croire !..... sont écartés par l'adoption du nouveau système. Il faut en faire pénétrer la description dans les localités qui sont encore rebelles au système dit *russe*, on ne sait pourquoi, car il est en vigueur depuis de longues années dans les grandes maisons des grandes villes sur tout le continent européen,—la France exceptée en Canada, c'est le style russe qui domine presque invariablement.

On couvre la table avec un tapis, recouvert d'une nappe ; les serviettes, assorties à la nappe, sont, non pas *ourlées*, mais frangées des deux côtés.

On pose au milieu de la table, soit un vase en métal, garni de fleurs naturelles, soit une grande *vasque*, ou grand bol en porcelaine de Chine ou du Japon, ou bien en faïence de Rouen, remplie de fleurs *naturelles*. Notons expressément ce dernier point. Les fleurs artificielles sont soigneusement bannies de la table comme des *jardinières* de toute maîtresse de maison ayant quelque souci d'une élégance débon aloi.

Autour de cette vasque ou grande coupe viennent se grouper les assiettes contenant le dessert, c'est-à-dire les fruits frais et confits, les compotes, les oranges en *salade* (sucre et kirsch), les petits fours, les bonbons, les cerises confites à l'eau-de-vie et glacées au sucre, les biscuits, les mascarons, en un mot tous les éléments qui composent le dessert. Le fromage est soigneusement tenu à l'écart ; il fait son apparition sous sa cloche préservatrice, seulement au moment où ses amateurs le réclament.

Il ne faut pas perdre de vue, dans la disposition de la table, qu'il s'agit de suivre un système différent de l'ancienne distribution classique. Plus de symétrie ! C'est le romantisme s'élevant contre les trois unités ; c'est le jardin anglais avec ses surprises et ses caprices, se substituant au style compassé, majestueux peut-être, mais à coup sûr ennuyeux, qui marquait de son empreinte les anciens jardins français. La fantaisie s'élance du piédestal désormais renversé de la régularité ; le goût individuel emprisonné brise ses entraves ; courbé pendant de longues années sous un niveau despotique, il se relève aujourd'hui, il se révèle, il s'affirme, il a hâte de prendre possession des horizons nouveaux qui s'ouvrent devant lui. A l'œuvre, maîtresse de maison ! Désormais votre table, affranchie des traditions que les générations se transmettaient trop fidèlement, portera l'empreinte de votre goût personnel. Avec des lu-

mières, des bonbons, des fruits et des fleurs, il est impossible que vous ne réussissiez pas à composer un ensemble charmant. Ne craignez pas surtout de prodiguer les fleurs, choisissez-les seulement de gracieux *contenants* ; placez-les dans les porcelaines et les faïences anciennes, que vous pouvez posséder ou acquérir, et qui sont bien autrement pittoresques et décoratives que l'ennuyeuse porcelaine moderne et ses plates imitations. Mais, en évitant la symétrie, tâchez pourtant d'atteindre l'harmonie ; n'oubliez pas, tout en prodiguant les fleurs, que vous devez les maintenir à l'état d'*accessoire*, de décoration, et que vous ne pouvez, en aucun cas, transformer votre table en un parterre fleuri, agréable à l'œil sans doute, mais essentiellement insuffisant pour cet autre sens que vous avez entrepris de satisfaire en réunissant vos convives, je veux dire le goût.

Les plats sont servis successivement, et dans l'ordre indiqué pour les anciens dîners français. On pose près de chaque convive,—ou bien entre deux convives,—un *menu*, c'est-à-dire une feuille de papier contenant la liste des plats qui composent le dîner, divisés par *services* ; on y inscrit le nom de chaque plat dans l'ordre des services.

Il est de mauvais goût de placer sur la table un mets, quel qu'il soit, pièce de volaille ou de gibier, s'il ne doit pas être découpé sur la table ; cette courte exhibition, ayant uniquement pour objet de *montrer* la volaille ou le rôti *intacts* avant de les découper, implique un doute injurieux pour les maîtres de la maison : il semblerait qu'on pût les soupçonner de faire servir les *restes* et que l'on voulût les disculper de ce soupçon. Dans tout dîner réunissant un nombre de convives supérieur au chiffre de dix personnes, les plats doivent être découpés dans la salle à manger sans doute, mais en dehors de la table.

Le découpeur présente le plat à la gauche de chaque convive, en commençant alternativement par la dame placée à la droite du maître de la maison,—par la dame placée à sa gauche. Il est plus commode et plus poli de servir en *faisant le tour* de la table qu'en passant les convives moins considérés pour arriver aux convives plus considérables ; dans ce cas, les hommes offriront de servir la dame près de laquelle ils sont placés.

Pour résumer ces détails, je dirai que la seule différence existant entre l'ancien dîner à la *française* et le dîner moderne, qui fait chaque jour des prosélytes, consiste dans la suppression des réchauds et des plats posés sur la table, qui sont remplacés par le dessert ; quant à l'ordre des plats, il reste le même. Le relevé de potage succède au potage ; il est suivi des entrées,—du rôti,—des entremets, après lesquels viennent les bonbons glacés ou les *madeleines*, glace mélangée de fruits confits, et le dessert proprement dit.

