

LA BONNE MENAGERE.

2nd. ARTICLE.

(Suite et fin.)

Immédiatement après le potage : vin de Madère, ou de Xérès, ou de Rancio.

Pendant que l'on sert les huitres : vin de Chablis, ou les vins de Bordeaux blancs, tels que ceux de Sauterne ou de Grave.

Premier service. Vins à mélanger avec l'eau ; tous les vins rouges de la basse Bourgogne et du Mâconnais.

Dans les verres de moyenne dimension : vins de Volnay ou de Nuits, vins de Bordeaux, Léoville, etc.

Après le premier service. Vins de Madère, de Constance.

Deuxième service. Vins de la haute Bourgogne, tels que les Clos-Vougeot, le Chambertin, le vin de Romanée ; les vins de Bordeaux : Château-Lafitte, Latour, Château-Margot ; les vins blancs : Côte-Rôtie, Ermitage, Jurançon ; les vins du Rhin, de Portugal.

Le vin de Champagne accompagne le rôti.

Dessert. Vins de Bourgogne mousseux : de Volnay ou de Nuits ; vins de Champagne. Ai moussoux et non mousseux ; vins de liqueurs : Lunel, Rivesaltes, Frontignan, Grenache ; vins de Chypre, Malvoisie, Constance ; vins des Canaries, Malaga, Alicante, etc.

Lorsque le dîner est fini, au moment où l'on va quitter la table, on sert les bols pour les ablutions ; ils sont en verre blanc, rose ou bleu clair, remplis d'eau tiède aromatisée par quelques gouttes d'eau de menthe, ou par un petit morceau d'écorce de citron placé dans chaque verre et *nageant* sur l'eau tiède. Cette précaution est assez nécessaire : l'eau tiède a parfois un goût désagréable, et l'on ne saurait négliger un soin qui diminuera pour tous les convives l'ennui attaché à cette opération.

Après les ablutions on se rend au salon pour y prendre le café et les liqueurs ; on doit y trouver un bon feu en hiver, de la fraîcheur en été, beaucoup de lumière en toute saison. La cave à liqueurs est préparée sur une table spéciale ; le café est servi par la maîtresse de la maison ; les liqueurs sont offertes par le maître de la maison.

Le service du déjeuner diffère peu de celui du dîner, quant à la disposition des couverts ; tous les plats, y compris le dessert, sont posés sur la table avant que les convives y aient pris place. Beaucoup de personnes n'ont pas d'autre boisson que le thé pendant toute la durée de ce repas ; il y aura par conséquent en permanence sur la table des tasses à thé, et un petit plateau supportant la théière, le pot avec la crème froide, non cuite, le sucrier et le bol destiné à recevoir le résidu qui se trouve au fond de chaque tasse de thé. On aura le soin de passer dans chaque tasse un peu d'eau chaude, que l'on

jettera dans le bol avant d'y verser une seconde fois du thé. Le café et le chocolat sont servis à l'issue du repas.

Aucune viande rôtie (à moins qu'elle ne soit froide) ne peut être servie à déjeuner ; les viandes cuites sur le gril y sont seules admises. Les poissons doivent être froids ; aucun ragoût n'est admis ; les viandes à la sauce, et en général toutes les entrées, sont aussi proscrites.

On servira à déjeuner toutes les variétés de hors-d'œuvre, parmi lesquels on choisira ceux qui conviennent à la saison : les huitres, les poissons à la mayonnaise, les saucisses, les côtelettes, les pieds de cochon truffés, les pâtés de foie gras, les légumes ; les œufs, préparés de diverses façons, les galantines, les vole-au-vent, les pâtés de jambon, les biftecks de filet de bœuf, les viandes en gelée, etc.

Pour dessert de déjeuner, toutes les variétés de fromage, depuis le fromage à la crème ; les gâteaux froids, les compotes, les fruits de la saison.

Le nettoyage des objets dont on s'est servi pour les repas doit être fait, en partie, immédiatement, et, en tout cas, dans les vingt-quatre heures. L'argenterie doit être nettoyée dès que l'on a cessé de s'en servir. On la lave et on l'essuie soigneusement, afin qu'elle ne conserve aucune tache de graisse ; on frotte ensuite légèrement la planche à couteaux avec la brique, et, posant les lames des couteaux bien à plat, on les frotte sur la planche, sans appuyer trop fortement ; on les essuie avec une peau, puis avec un linge mou et très-sec.

Toutes les pièces d'argenterie qui sont ciselées doivent être nettoyées avec une brosse molle, et une autre brosse un peu plus dure, pour les parties guillochées ; on emploie de plus plusieurs morceaux de peau, et une ou deux petites éponges propres, que l'on aura soin de laver avec de l'eau de savon, avant de s'en servir pour la première fois.

On frotte l'argenterie avec du blanc d'Espagne sec ou humecté, et, dans ce dernier cas, il faut l'employer à petite dose, sous peine de rendre l'argenterie terne. On emploie ensuite la brosse molle pour les parties unies, de la brosse plus dure pour les parties ornées. Si l'on veut remettre l'argenterie à neuf, on la frotte d'abord avec un morceau de flanelle imbibé d'huile ; puis on la couvre avec de la poudre métallique, et l'on frotte jusqu'à ce que l'huile soit absorbée ; on essuie en dernier lieu avec un linge très-fin et très-mou.

Les salières en argent doivent être immédiatement vidées, et soigneusement essuyées ; si le sel y séjournerait, il s'y formerait des taches noires. On trouve chez tous les droguistes de la poudre métallique toute préparée. Si quelque objet dont on se sert rare-