

LES DINERS

Nous trouvons dans un journal français un article du grand monde. On verra à quel degré de recherche sont arrivées ces fêtes de la gourmandise :

"Un dîner bien servi vaut seul un long poème."

Un des plus grands titres de gloire de la civilisation, c'est d'avoir transformé les vulgaires appétits de la machine humaine en plaisirs et en élégances.

De la feuille de vigne d'Eve et de la peau de bique de ses enfants, la civilisation a fait les robes de dentelles et les habits de satin.

Du quartier de viande dévoré, cru, par les sauvages, elle fait les festins exquis, dont un grand artiste serait aussi charmé qu'un gourmet.

Quel spectacle en effet que celui d'un dîner bien servi !

Au milieu de la salle, la grande table mêle les splendeurs des ciselures aux chatoiements des cristaux, les savoureuses colorations des fruits aux suavités des fleurs.

Les immenses candélabres jettent des rayons si vifs et si doux, que les roses-thé s'épanouissent, comme au soleil, tandis que les verres de Venise, tout fiers, s'irisent comme des diamants.

Le service se fait avec une silencieuse dignité, un dîner bien servi devant s'assimiler à des cérémonies de haute importance.

Au point de vue esthétique, la modernité a sa grâce particulière. La beauté nerveuse, mobile et affinée des femmes avec leurs toilettes inspirées de tous les siècles et portant l'empreinte de leur fantaisie joue le premier rôle.

Je voudrais cependant voir chez nous moins de préoccupation du genre anglais.

La manière anglaise est lourde, sans inspiration. La nôtre reste toujours imaginative et délicate.

On peut cultiver l'anglicisme dans la simplicité de la vie de famille. Il est pratique, ce qu'on invente chez nos voisins est commode, propre, confortable—jamais artistique.—Pour les dîners d'apparat, ou seulement pour ces jolis festins—les meilleurs—où les convives doivent être plus nombreux que les Grâces et moins que les Muses—il faut les composer avec l'esprit d'une douairière Louis XV, le soin d'une ménagère flamande, le talent d'un parfait cuisinier, la grâce d'une Parisienne et l'imagination d'un grand artiste.

Il faut une intelligence de premier ordre pour savoir donner un dîner parfait. Comme Bonaparte sur le champ de bataille se préoccupait des plus menus détails, une maîtresse de maison doit, dans cette circonstance importante, s'inquiéter de tout, pour s'assurer la victoire.

On a pour les gentilles feuilles de vélin, qui portent l'énoncé des plats, toutes sortes d'inventions agréables. Ce sont des dessins lestement croqués, des papillons prêts à s'envoler et retenus par une griffe dorée, des lettres en cartons apportées par une poste imaginaire, des petits miroirs d'argent ou d'ivoire où la femme lit sa beauté après avoir lu le menu, des sachets tout mignons en satin, des éventails, des lettres de cachet portant au bas le sceau du maître de la maison auquel pendent les faveurs traditionnelles ; les plus simples et les plus commodes sont des cartons glacés, armoriés.

Pourquoi n'apporterait-on pas dans les mets la même variété que dans les menus ?

On a un moment adopté une mode flamande et anglaise qui consiste à entourer la table d'une guirlande de fleurs ; mais on y a promptement renoncé, avec raison. Vers la fin du repas, tout était terriblement fané.

On commençait le dîner avec un encadrement de feuillage, et on le terminait avec un entourage de salade. La table ressemblait à ces fonds de panier qu'on aperçoit aux halles en les traversant, quand l'heure du marché est passée.

On place volontiers un bouquet de violettes ou de roses devant le couvert de chaque femme.

On a servi souvent les plats couronnés de violettes ; c'est une parure séduisante, mais il ne faut pas en abuser.

Les dîners se sont servis tour à tour à la française et à la russe.

Le service à la française est encore en honneur dans quelques vieux châteaux, dans quelques graves hôtels de la magistrature de province. Mais le service à la russe a prévalu.

La mode française ne plaçait pas le dessert sur la table. On en disposait les friandises sur un dressoir.

Un surtout d'argenterie, de vieux Saxe, de cristal de Venise ou de biscuit de Sèvres avec des montures ciselées, composait le seul ornement de la table sur laquelle on plaçait des réchauds dont le nombre augmentait suivant l'importance du dîner.

Cette vieille mode avait bien son mérite. Elle exigeait un plus grand nombre de plats et un soin plus attentif dans la manière de les monter.

Elle indiquait une hospitalité plus large et simple.

Aujourd'hui, les fruits, les fleurs, les bonbons, remplacent les antiques réchauds.

Malgré le progrès des élégances, il faut bien l'avouer, la cuisine française est en décadence. Les grandes dames

n'ont plus les colossales fortunes du siècle passé pour rétribuer un chef, important comme un ministre, et une armée de marmitons. Les bourgeoises ne s'habillent plus de serge ou de futaine ; elles ne portent plus de tablier de leurs aïeules, auquel pendait le trousseau de clefs dont elles étaient si justement fières. Ce trousseau de clefs ouvrait tous les trésors de la maison, depuis le cofret à pistoles jusqu'aux grandes armoires remplies de confitures, de darioles, de sucre tors et de toutes ces douceurs incomparables dont elles tenaient le secret de leurs saintes amies les religieuses.

La toilette absorbe la plus grande partie du budget actuel, et quand "madame" donne à dîner, à l'exemple de Mme Scarron, qui servait à ses invités des anecdotes en guise de rôtis, elle remplace les plats vraiment exquis par une robe encore plus exquise... pour elle.

Suivant l'expression de Nestor Roqueplan, on fait aujourd'hui les dîners dans des commodes. Les fourneaux économiques jetteraient le désespoir dans l'âme de Brillat-Savarin. Le Cordon bleu est devenu un mythe, et qu'on dine chez Bédant ou chez la charmante Mme Y..., c'est toujours au restaurant qu'on va, puisque les dîners bourgeois sont confectionnés par Potel ou Chevet.

Il reste bien encore quelques maisons où la perfection de la table indique, chez les maîtres du logis, des goûts raffinés et une hospitalité intelligente ; je citerai, parmi ces gens dignes de l'esprit des gourmets, le duc d'Aumale, les baronnes de Rothschild, le duc de Noailles, la princesse de Sagan, la duchesse de Galliera, Mme Ed. Bocher et quelques ambassadeurs—surtout ceux d'Angleterre et de Russie.

Dans ces grandes maisons, il existe deux services, l'un pour les dîners de cérémonie, l'autre pour le petit comité, qui se compose habituellement d'une douzaine de personnes.

La table est ornée avec la même profusion de fleurs ou de pièces d'argenterie, mais on a l'avantage d'en jouir plus et de prendre part à la conversation générale.

Un lustre doit éclairer la salle à manger dont la table sera rendue encore plus claire par des candélabres d'argent en harmonie avec le surtour. Toute lampe à huile doit être honnie d'une table élégante, surtout celles à suspension qui sont d'un usage commun ; la lumière seule des bougies répandue à profusion doit suffire.

Les ornements en fleurs et en fruits ne doivent pas empêcher la vue des convives, il faut que tout le monde puisse se regarder. Un dîner bien servi ne doit pas durer plus d'une heure.

A Paris, on n'a pas de temps à perdre, les soirées dans le monde étant toujours remplies. Le nombre des plats et très important, entremets, sorbets.

Il faut le diminuer le plus possible. Autrement, on tomberait dans les dîners d'auberge.

La chaleur des plats et des assiettes compte parmi les recommandations importantes. Quant à la qualité des vins, c'est un point capital.

On ne doit pas offrir en même temps plusieurs sortes de vins différents.

Dans une maison de grand financier, le maître d'hôtel servait à la fois trois sortes de vins, un des convives, homme d'esprit, lui dit, après plusieurs tournées : "Donnez-moi du meilleur et laissez-moi tranquille."

Le vin de Champagne doit être servi au commencement du dîner et non après. C'est un vin que l'on boit avec de l'eau et que les femmes appréciaient beaucoup. L'eau doit être glacée dans des carafes.

Le vin de Bordeaux s'offre pendant tout le dîner, et les vins d'Espagne au dessert.

NOUVELLES DIVERSES

La rumeur veut que le prince de Galles doive visiter le Canada l'automne prochain.

Le corps de police de Montréal, par l'entremise du chef Paradis, a fait don à l'Hôpital Notre-Dame de la somme de \$34.63.

Un télégramme de Dublin, en date du 10 courant, annonce que Parnell a été remis en liberté sur parole pour une semaine seulement, pour qu'il puisse visiter à Paris sa sœur, dont l'enfant vient de mourir.

La nouvelle du jour est le mariage de mademoiselle Sarah Bernhardt avec le sieur Damala, gentilhomme grec ; la cérémonie s'est faite le 4 courant à Londres, à l'église Saint-André. D'après le *Figaro*, Sarah Bernhardt apporte 1,200,000 francs, et son mari une valeur convenable.

BUREAU DE MÉDECINE.—Les membres du bureau provincial de médecine se réuniront le 4 mai prochain, à Montréal, pour présider à l'examen de ceux qui désirent être admis à l'étude de la médecine. L'assemblée semi-annuelle du même bureau aura lieu le 10 mai, aussi à Montréal, pour admettre les candidats à la profession.

Un *Te Deum* a été chanté dans la cathédrale de Tunis

pour remercier Dieu d'avoir conservé les jours de la reine Victoria. Un corps de musique français a joué le "God save the Queen." Cette démonstration a beaucoup contribué à promouvoir la bonne entente entre les résidents français et anglais à Tunis.

On nous écrit de Rome qu'un consistoire a été tenu hier au Vatican. Le pape a créé sept nouveaux cardinaux, parmi lesquels : l'archevêque d'Alger, Mgr. Lavigier ; l'archevêque de Dublin, McCabe et l'archevêque de Séville. Sa Sainteté a prononcé une allocution sur la situation actuelle faite à l'Eglise. Au consistoire assistaient les évêques d'Ottawa et de Trois-Rivières, Canada.

Il y a 4 ou 5 jours, un ouvrier d'Oka, nommé Evarest Malette, a été emprisonné à Ste-Scholastique, sous l'accusation d'avoir assassiné un scieur de bois, dans un hôtel de Vaudreuil, la semaine dernière. Le cadavre du défunt a été envoyé à l'hôpital à Montréal, et cette affaire a causé une grande sensation dans toute la contrée.

BAZAR EN FAVEUR DES ORPHELINS.—Cinquantième année de fondation.—Le bazar annuel en faveur des orphelins s'ouvrira le lundi, 17 avril prochain, à onze heures a. m., au No 1135, rue Ste-Catherine, et se continuera jusqu'au samedi 22 inclusivement. Toutes contributions en argent ou en effets seront reçues avec reconnaissance à l'asile, au numéro indiqué ci-haut.—R. D. Laframboise, secrétaire.

MORT D'UN VÉTÉRAN.—Les vétérans de 1812 disparaissent maintenant à intervalles fort rapprochés, car tous sont arrivés à un âge que bien des personnes de la génération actuelle atteindront ; ce sont presque tous des nonogénaires. Cette fois, c'est un véritable type des anciens canadiens, M. Antoine Goudreau alias Lévy, de Montmagny, qui a payé son tribut à la mort le 25 mars, à l'âge de 88 ans. Le défunt avait pris part à la bataille de Chateaugay.

MORT TERRIBLE.—Il est arrivé un pénible accident, il y a quelques jours, sur la voie du Grand-Tronc, à la hauteur de la rue Vinet, à Sainte-Cunégonde. Un M. Hannah et sa femme cheminaient sur la voie du chemin de fer lorsqu'ils furent surpris par un train de banlieue venant derrière eux. Ils se séparèrent pour se jeter hors de la voie, mais madame Hannah n'eut pas le temps de se sauver et fut écrasée par le train. Son mari la trouva à quelques cents verges de là, étendue sur les rails et les deux jambes coupées, l'une à la cheville du pied, l'autre au-dessus du genou. Elle fut transportée en toute hâte à l'hôpital-général où, malgré les soins les plus empressés, elle expirait environ une heure après, sans avoir perdu connaissance.

Nous apprenons que le très révérend P. Frédéric est à peu près remis de l'inflammation dont il a souffert l'hiver dernier, et qu'il se dispose à repartir prochainement pour l'Europe pour assister au Chapitre-Général de son ordre, qui doit se tenir en France dans le cours du mois de mai. Le but du voyage du zélé religieux serait de s'entendre avec les supérieurs de l'ordre sur le choix des Pères qui doivent avec lui composer le Commissariat de Terre-Sainte, qui a été définitivement fixé aux Trois-Rivières. On nous dit aussi qu'il est en outre question de fonder une maison de Franciscains à Montréal ou aux Trois-Rivières.

Le Révérend Père espère nous revenir dans le mois d'août avec les autres Pères destinés à travailler de concert avec lui.

Le nommé Benoit, accusé du meurtre de Curran, à Gordon Creek, à quarante milles de Mattawa, a été amené à Ottawa et conduit à la prison d'Aylmer.

Il avoue avoir tué Curran, mais il dit que c'était à son corps défendant. Benoit est natif de Montréal.

Voici quelques détails au sujet de cette malheureuse affaire :

Adolphe Benoit était au service de la compagnie "Gordon Creek Improvement Co.," et Joseph Curran et un nommé Howard travaillaient sous ses ordres. Une querelle s'éleva entre eux au sujet de la division du travail et il s'ensuivit des paroles acrimonieuses de part et d'autre.

Dimanche au soir Curran, Howard et un forgeron du nom de John Wadmore se rendirent à la résidence de Robert Freen, sur la Kippewa, où ils consommèrent une quantité de boisson.

De retour au chantier, Curran s'approcha du lit de Benoit et provoqua celui-ci à se battre avec lui. Benoit refusa. S'emparant d'un siège, Curran revint à la charge pour la troisième fois, et menaça d'assommer Benoit s'il refusait de se battre avec lui.

Benoit lui enjoignit de se retirer, mais au lieu de lui obéir Curran lui lança le siège à la figure. Benoit sortit un revolver de dessous son oreiller et fit feu sur son assaillant qui tomba, frappé à mort.