

de carafes à vin, pour un dîner composé de douze à seize personnes.

Une sorte d'étiquette préside à la disposition des *grosses pièces*, et je l'indiquerai sommairement.

Un gigot de chevreuil ou de mouton, un jambon, doivent être placés le manche à gauche du maître ou de la maîtresse de la maison, devant lesquels ces mets sont posés; il en est de même pour un quartier d'agneau.

Un dindon, une oie, un poulet, un canard, des perdreaux, des cailles, sont toujours servis l'estomac en dessus; c'est le contraire qui doit être observé pour un lapin, un lièvre, un cochon de lait.

Les couverts doivent être changés après chaque mets, ou tout au moins après le poisson.

Au second service *le* ou *les* rôtis remplacent *le* ou *les* relevés de potage; les entremets sucrés et non sucrés substituent aux entrées.

Les assiettes et couverts de dessert viennent figurer sur la table dès que le second service est enlevé. Les plus simples services de dessert sont en porcelaine blanche, avec rayure circulaire de couleur pâle et filet d'or. Ils sont de meilleur goût que ceux à semis de fleurs; disons cependant que les porcelaines anglaises, à dessins imitant la porcelaine de Chine ou du Japon, sont très-décoratives et d'un aspect

fort gai. Quant aux porcelaines françaises, en dehors des services de la manufacture de Sèvres, il n'y a guère d'admissibles que ceux mentionnés ci-dessus.

Au moment où l'on enlève le second service, le domestique, faisant usage d'une brosse recourbée, fait tomber dans une assiette tous les morceaux de pain qui se trouvent devant chaque convive, et nettoie ainsi chaque place. On sert souvent avec les couverts de dessert, ainsi que je l'ai dit plus haut, de petites serviettes frangées, sous lesquelles on place un tout petit pain rond ou oblong, connu sous la dénomination de *pain de dessert*.

Le service de dessert, pour un dîner de douze à seize personnes, se composera de deux ou quatre compotiers plats, ou corbeilles destinées à contenir les pyramides en fruit; de huit, dix ou douze assiettes montées, sur lesquelles on aura disposé les fruits confits et secs, les petits-fours, macarons, biscuits et bonbons. Le fromage (chester ou roquefort), placé sur un plateau de cristal, recouvert d'une cloche en cristal, occupera le centre de la table; la bombe glacée ou la madeleine (glace aux fruits confits), placée sur un plat recouvert d'une serviette pliée, sera placée devant la maîtresse de la maison.

Les vins seront servis dans l'ordre suivant :

(A CONTINUER.)

GRAVURES DE CHAPEAUX D'ÉTÉ, AVEC EXPLICATIONS.



No. 1.

1. et 2. CHAPEAU D'ÉTÉ ÉLÉGANTS POUR DAMES.

1. Ce chapeau fermé est en paille de riz richement orné de plumes d'autruche couleur prune-de-monsieur, et fleur-de-pêcher, des rubans de faille des deux couleurs entourent la calotte et, formant un nœud derrière, retombent en longs pans; la passe, très relevée, est bordée de biais fleur-de-pêcher, et une torsade prune-de-monsieur s'aperçoit en dessous.



No. 2.

De larges brides assorties sont attachées en dessous, très en arrière.

2. Ce chapeau, en très beau crin gris, est orné de gros nœuds de faille gris doublés et d'une plume d'autruche rose, qui entoure toute la calotte du chapeau. Une belle rose blanche très fine entourée de feuillage est posée au-dessus du nœud. La passe est doublée de crêpe rose.