

des qualités d'une maîtresse de maison. Grâce à cette prévoyance, chaque objet se trouve classé de la façon la plus commode, et se trouve produit en temps opportun.

Les dîners intimes, se composant de quatre à huit personnes, sont servis simplement. Les réchauds, dans ce cas, ne sont pas indispensables, puisque le repas se compose de quatre mets : un poisson pour relevé de potage, un rôti, un plat de légumes, un entremets sucré. Dans ce cas, la soupière sera placée devant la maîtresse de la maison. Les assiettes creuses sont placées devant la maîtresse de la maison, ainsi que la grande cuiller à potage, la truelle à poisson, un couvert à découper et plusieurs cuillers ordinaires. Les grandes cuillers à *ragoût* sont écartées du service; la dimension de leur manche les rend incommodes et même dangereuses, en ce qu'elles peuvent facilement être entraînées hors du plat par un mouvement maladroit.

Quelque *intime* que soit un dîner, on sert habituellement au moins une sorte de vin. On placera par conséquent devant chaque couvert un grand verre à pied et un autre plus petit. La fourchette se trouve à gauche de l'assiette, la cuiller et le couteau à droite, le pain sur l'assiette, sous la serviette; les salières à proximité des convives; les carafes à eau et à vin seront posées sur des plateaux en plaqué.

La forme que la mode a adoptée pour ces carafes est ronde du bas; les carafes à *anse* et *bec* sont rangées parmi les exceptions: cette forme un peu excentrique a en effet le tort d'évoquer le souvenir des *pots à eau*, fidèles compagnons des cuvettes qui meublent les tables de toilette.

Dans chaque salière double on mettra deux cuillers très-petites, l'une pour le sel, l'autre pour le poivre; dans chaque hors-d'œuvre on placera soit une cuiller à petits trous (pour les hors-d'œuvre conservés dans l'huile), soit une petite truelle pour le beurre. Il faut, autant que possible, éviter de laisser aucun liquide dans les ravers; comme ils sont destinés à passer de main en main, l'eau, l'huile ou le vinaigre qu'ils contiendraient pourrait se répandre sur la table ou sur les vêtements des convives. L'eau nuit d'ailleurs aux radis et au beurre; on se bornera à mettre, en été, un morceau de glace sur le beurre pour le maintenir bien ferme. Les principaux hors-d'œuvre que l'on sert à dîner sont les radis roses, le beurre, les olives, les saucissons d'Arles, les hûîtres marinées, les cornichons au vinaigre, les champignons marinés, etc.

Après avoir servi l'entremet sucré, on pose sur la table le dessert, dans lequel doit toujours figurer un fromage quelconque, placé sur un plateau en cristal, recouvert d'une cloche. La symétrie est toujours indispensable, et chaque plat de dessert doit avoir son pendant.

Pour ces dîners intimes, on sert le café dans la salle à manger, et l'on pose sur la table la cave à liqueurs; café et liqueurs se prennent à table.

DINERS PAR INVITATION, DINERS DE CÉRÉMONIE, PRÉPARATIFS DES DINERS, SERVICE DES DINERS.

Les dîners *par invitation* sont naturellement soumis à une étiquette plus sévère, et comprennent des détails plus compliqués. Nous allons d'abord passer en revue quelques règles générales.

En toute saison, ces dîners doivent être servis à la lumière. S'il fait jour au moment de se mettre à table, on baissera les persiennes et les rideaux; la table est plus gaie et plus belle, vue à la lumière.... à la condition de ne point épargner celle-ci. Pour un dîner de douze à seize personnes, la salle à manger sera éclairée par une lampe suspendue au plafond et entourée de neuf à douze bougies ou par le gaz; on placera, en outre, à chaque bout de la table, une grande lampe modérateur.

Avant de poser la nappe, on couvre la table avec une épaisse couverture en coton, ou bien avec un tapis, sur les bords duquel on a cousu, de distance en distance, plusieurs cordons, que l'on noue en dessous avec les cordons du côté opposé. Cette précaution a pour but de préserver la table, et aussi d'éviter aux porcelaines et aux cristaux le contact trop dur du bois.

En hiver, la salle à manger aura été chauffée d'avance; on n'alimentera pas le feu pendant la durée du repas.

Il n'est point d'ornement qui s'allie mieux que les fleurs aux cristaux, aux porcelaines, et embellisse davantage l'aspect d'une table. Si celle-ci est assez vaste pour le permettre, on placera au centre une corbeille oblongue en osier doré, remplie de fleurs naturelles..... naturelles! détail essentiel à noter. Si cependant la table n'était pas assez large pour que la corbeille fût placée au centre, on la remplacerait par quatre corbeilles rondes, garnies à l'intérieur d'un vase en ferblanc, rempli de sable mouillé, dans lequel on dispose des fleurs coupées à tiges courtes, très rapprochées les unes des autres, et dont les interstices sont de plus dissimulés par de la mousse.

Au milieu de la table on pose, si on l'a, un relevé de potage. Si ce relevé se compose d'un poisson de fort grande dimension, on supprime le réchaud au premier service, et l'on place le poisson sur une planchette *habillée* d'une petite nappe soigneusement repliée en dessous et couverte d'un lit de verdure. On pose à chaque bout un ou deux réchauds ronds, chauffés par une bougie, sur lesquels on place les entrées. Entre ces réchauds on met quatre ou six ravers, contenant les hors-d'œuvre.

Devant chaque convive se trouvent quatre verres à pied: le plus grand est destiné à l'eau pure ou rouge; le verre moyen, aux vins de Bordeaux; le plus petit, aux vins fins (madère, xérès, etc.); le quatrième est celui dans lequel on verse le vin de Champagne.

La soupière ne paraît pas; le potage est servi dans les assiettes creuses, un peu avant que les convives passent dans la salle à manger. Aucun plat n'est découpé par la maîtresse de la maison, lorsqu'il s'agit d'un dîner réunissant un nombre de convives au-dessus du chiffre de dix personnes; la tâche de servir tous ses hôtes deviendrait impossible, du moins bien difficile, et son accomplissement entraînerait des longueurs funestes à l'agrément de la réunion. Si l'on n'a pas plusieurs domestiques, on fait venir un *découpeur*, qui prend les plats sur la table à mesure qu'ils doivent être servis, les découpe sur un dresseur, et place chaque portion sur une assiette qu'il présente à chaque convive.

Il doit y avoir six à huit carafes à eau, et autant