

naît les dessous de la nature humaine. Il est toujours poli avec les étrangers, affable pour les dames avec lesquelles il se conduit, en règle générale, en parfait gentleman. 

C'est lui qui répond patiemment aux questions nombreuses et parfois sangrenues de ses compagnons de wagon et les aide à se tirer des mille et un embarras qui encombrèrent la route des voyageurs inexpérimentés. Il est le premier à donner son siège en omnibus à la femme, jolie ou laide, jeune ou vieille, qui arrive lorsque les banquettes sont remplies. Il connaît toutes les ficelles, tous les trucs, en usage sur la route ; c'est une encyclopédie vivante que l'on peut consulter en tout temps et à propos de tout. Il est au courant de la politique, de la situation du commerce, de l'état des récoltes. Il peut vous conter des histoires drolatiques à la journée, comme il peut discuter avec vous pendant des heures sur un sujet philosophique, une question de psychologie, d'économie politique ou sociale ; mais si vous le mettez sur un sujet appartenant à sa profession, il est inépuisable.

La plupart des voyageurs âgés et expérimentés sont pères de familles, qui aiment leur femme et leurs enfants leur foyer, autant, sinon plus que les gens dont les occupations n'exigent pas de fréquentes absences. Lorsqu'ils sont longtemps absents, il leur vient un désir intense de revoir ceux qui leur sont chers et la vraie nostalgie du foyer n'est pas rare parmi eux ; mais il y a dans le métier une fascination que le temps peut à peine oblitérer. Il en est d'eux comme des marins qui s'ennuient à mourir s'ils restent longtemps au port.

L'oisiveté répugne extraordinairement à leur nature active et, puisque les affaires sont les affaires, c'est l'activité qui conquiert le succès. L'ambition du voyageur n'admet pas de rivaux ; elle le pousse continuellement à surpasser les autres et plus un succès est difficile à décrocher, plus il a à cœur d'y atteindre. Il affronte la tempête, supporte toutes les privations, se moque du danger, de la fatigue, des accidents, et des obstacles sans nombre qu'il rencontre sous ses pas ; et il y a des gens qui lui reprochent de prendre ensuite ses aises, lorsqu'il peut les trouver quelque part et qui l'accusent de vouloir tout pour lui.

Après avoir eu à subir toutes les avanies, tous les découragements, après avoir affronté le danger sous

mille formes, et revient affronter le chef de la maison, ce qui est souvent la plus dure pour lui, de toutes les épreuves. Puis il fait demi-tour et le voilà de nouveau face à face avec le monde froid, dur, exigeant, cruel des affaires. Lorsque le commerce ne va pas, que les remises de fonds sont maigres, c'est à lui qu'on s'en prend. N'est-il donc pas merveilleux que, avec tout ça, il ait conservé un sourire si franc, une jovialité si cordiale, à part le sourire et la jovialité professionnels qu'il tient à la disposition de ses clients ! Avec tant de tentations sur sa route n'est-il pas extraordinaire qu'il y résiste aussi bien ? Ceux qui ne sont pas tentés n'ont pas de mérite à rester honnêtes, sobres et vertueux, tandis que lui !

La première, la dernière et la principale des qualités indispensables à un bon voyageur de commerce, c'est qu'il soit honnête et n'ait aucune habitude vicieuse. Les maisons respectables n'ont pas coutume d'employer des voyageurs de mauvaise renommée, car le voyageur est le gardien de la réputation de la maison.

Ce seul fait devrait suffire pour que l'on accorde la plus grande considération à ceux qui sont employés comme représentants sur la route, et pour effacer toute mauvaise opinion que, sans réfléchir, on pourrait se former sur leur compte. Et cette apologie du commis-voyageur n'aurait aucune raison d'être, si tous les détracteurs avaient pu, comme nous, constater de près, souvent et longtemps, ses qualités de tête et de cœur.

L'ARGENTERIE DE TABLE

Sur la table moderne, l'orfèvre partage avec le cuisinier la tâche d'éblouir et de plaire au moyen de ses reproductions luxueuses et artistiques des différents articles que la civilisation nous a donnés pour remplacer l'usage de nos doigts et de nouvelles créations que le goût, l'amour des aises et du luxe fait naître chaque jour. Le changement constant de la mode et des usages mondains dans le service de la table fournit à l'orfèvre un marché continu et des occasions fréquentes d'exercer son imagination et son goût artistique.

Pour un dîner ordinaire, on pourvoit pour chaque convive deux cuillers, trois couteaux et quatre fourchettes. Les cuillers sont : une grande cuiller pour la soupe et une petite avec un bol d'or pour le

punch à la Romaine ; toutes deux sont placées en avant du couvert. Les couteaux : un couteau pour les viandes, un pour les entrées et un pour le gibier ; on les place à la gauche du couvert. A droite on met les fourchettes une pour chaque service comme les couteaux et une de plus pour le poisson. Ordinairement les couteaux et les fourchettes sont gradués et placés par ordre de taille, le plus gros auprès de l'assiette. Pour le service des légumes on remet sur la table le couteau et la fourchette qui ont été enlevés après le premier service. Mais comme le nombre des services peut être indéfiniment augmenté, le nombre de couverts augmente en même temps, mais il n'est pas nécessaire d'en mettre davantage à la fois sur la table.

Un dîner à la mode commence par les huîtres ; quand elles sont de saison, et l'assiette contenant les bivalves est placée devant chaque convive au moment où il prend place à table. Autrefois, n'importe quelle fourchette aurait pu être employée pour les huîtres ; maintenant, ce service a sa propre fourchette, d'un très joli dessin, longue de cinq à six pouces avec deux dents plates et un peu larges prenant un peu plus d'un pouce de la longueur totale. Pour en marquer la nouveauté et en indiquer la destination, cette fourchette est placée sur l'assiette d'huîtres. Dans un an ou deux on pourra probablement la placer avec les autres, la dernière de la rangée de fourchette.

Pour le poisson, on a renoncé à faire servir séparément chaque convive ; l'hôte sert lui-même le poisson et emploie une fourchette à poisson.

C'est l'ancien couteau à poisson divisé en quatre ou cinq dents de longueur inégale, les deux dents intérieures étant deux fois longues comme celles de l'intérieur. A part l'idée que le poisson et la fourchette sont faits l'un pour l'autre, ce nouvel ustensile n'a aucune supériorité sur son prédécesseur.

Autrefois les cuillers qui avaient servi pour la soupe revenaient pour le service des légumes, maintenant on a des cuillers à légumes, la mode vient d'Angleterre où un service de table n'est pas considéré complet sans cet ustensile. Pour les légumes secs, la cuiller a le bout allongé ; pour les plats qui se servent avec une sauce, le bol près du manche se creuse et s'arrondit en forme de tasse, ce qui produit un effet fort laid. L'une et l'autre ont le bol plus grand et le manche plus long de deux ou