

Si les assiettes sont en fine porcelaine avec ornements ou chiffres, il faut les séparer toutes, une à une, par une large rondelle de papier, afin d'éviter les rayures que le dessous de l'assiette supérieure cause à l'émail de l'assiette inférieure.

Si le service est à bords dorés, il vaut mieux envelopper toute l'assiette dans un papier souple ; cette précaution préserve le bruni de l'or et évite qu'il ne s'écaille. Cette même précaution sera utile pour la faïence fine, mais non nécessaire.

La cristallerie doit avoir sa planche spéciale. Les verres seront rangés les uns à côté des autres par ordre de taille et renversés, les carafes porteront leurs bouchons.

COMMENT IL FAUT METTRE LE COUVERT

Il y a toute une suite de rites à remplir pour qu'un couvert soit bien mis.

La nappe doit être de bonne taille, ni trop grande, car ses coins pendent, ni trop petite, car elle ne tiendrait pas en place. Il faut l'étendre sur la table carrément, c'est-à-dire que le pli au milieu doit coïncider avec le grand axe de la table et les bouts se trouver d'égale grandeur. Un bon moyen d'arriver à ce résultat est d'allonger la nappe pliée en deux, le pli du milieu suivant rigoureusement la fente de la table ; on égalise les bouts et l'on déplie doucement la nappe en ayant soin de maintenir la ligne centrale sans déviation. Souvent on pose la nappe sur un épais molleton, qui amortit le choc de la vaisselle sur le bois de la table ; ce raffinement de service est d'une bonne correction, mais il est facultatif pour la vie de tous les jours. Les mamans qui font dîner à table les jeunes enfants trouvent quelquefois bien scabreux d'exposer une belle nappe toute propre aux écarts de conduite des tout petits, et fort raisonnablement remplacent la nappe de toile damassée par son sosie en toile cirée. C'est évidemment une très louable précaution, mais j'avoue que j'ai toujours eu une grande aversion pour les toiles cirées, et leur ai toujours infiniment préféré la combinaison qui consiste à remplacer la grande nappe, assez coûteuse comme entretien, par le service *mixte*, qui consiste à poser devant chaque personne, à même le bois ciré de la table, un petit napperon de toile bise brodée de rouge, sur lequel prennent

place l'assiette, le verre, le couvert et le couteau. Ces petits napperons se salissent beaucoup moins vite qu'une grande nappe, ils peuvent très facilement être blanchis au logis, et si l'on complète le service par un milieu de table et des dessous de carafe assortis aux petites nappes environnantes, le couvert est vraiment attrayant.

Quand la nappe a été étendue bien carrément sur la table, on dispose symétriquement le couvert, composé pour chaque personne d'une assiette plate, verre, porte-couteau, cuillère et couteau à droite, fourchette à gauche, serviette sur l'assiette.

Devant le maître ou la maîtresse de la maison on posera en travers : la cuillère à potage, le couvert à découper et, à défaut de sonnette électrique, le timbre. Le dessous de plat sera mis au milieu de la table, sur un petit napperon, et de chaque côté seront alignés deux couverts pour servir.

Les carafes à eau et à vin seront posées sur des dessous en cristal, plus faciles à entretenir propres que les dessous en bois, en métal ou en aloès.

Les salières, beurrier, ménagère pour les condiments, seront mis correctement à leurs places respectives.

E. VESCO DE KÉRÉVEN.

La Maison.

(*A suivre*)

UN CHEF D'ŒUVRE D'EUPHÉMISME

C'est le communiqué grec d'il y a quelques semaines. Lisez et faites-en votre régal :

L'armée a occupé Michalitcedjik et des hauteurs, à l'est de Sivri Hissar.

L'ennemi n'a pas suivi les mouvements de notre armée.

Ce qui veut dire en bon français : Nous fuyons à toutes jambes et de telle façon que l'ennemi ne peut nous atteindre.

O beauté de l'euphémisme dans la rédaction des communiqués de guerre.

