

A NOS ABONNÉS

Pour nous sauver des frais de correspondance directe, tous ceux de nos abonnés qui s'intéressent au mouvement agricole seraient bien aimable de détacher la feuille de questions insérée plus loin et de nous la renvoyer avec leurs observations personnelles, aussi exactement vérifiées et circonstanciées que possible.—La rédaction.

LA PERSPECTIVE AGRICOLE

PETITE ENQUÊTE DE LA "SEMAINE COMMERCIALE"

Pour l'information des Banques et du Commerce
BRUCC

St Joseph, 13 août.

Les foins sont finis, en bonne condition. Notre foin est no 2, 3 et 4; il n'y a pas de foin de première qualité—pour le marché, j'entends.

Il vaut \$6, le meilleur c-a-d \$6 par 100 bottes.

Le temps s'est très bien comporté pour les grains jusqu'ici.

Principaux grains : Avoine, blé, orge, sarrasin, l'avoine surtout en très grande quantité.

On ne cultive pas beaucoup le blé ni l'orge.

On cultive l'avoine en très grande quantité.

Le seigle n'est pas cultivé.

La récolte en général sera au-dessus de la moyenne.

Les beurreries et fromageries sont en pleine opération, depuis longtemps. Il y a 7 fromageries, je crois, dans cette paroisse seule.

X.

BELLECHASSE

St-Raphaël, 14 août.

Les foins sont à peu près terminés. Le rendement ne sera pas aussi considérable que l'année dernière. Quant à la récolte en général, elle a très belle apparence et donnera près du double de l'année dernière, l'avoine et les patates surtout. Il en est ainsi dans tout le comté.

Il se cultive peu de blé et de sarrasin ici; la terre ne s'y prête pas.

Il se cultive beaucoup de tabac dans plusieurs paroisses du comté, et cette année il a une très belle apparence. M. Geo. Gonthier, de cette paroisse, est un de ceux qui réussissent le mieux dans cette culture. Un connaisseur de St-Jacques l'Aschigan a été surpris de voir de si beaux tabacs dans cette région.

ANT. LABRECQUE.

RIMOUSKI

St-Damasc, 8 août.

Les foins ne sont pas finis. Belle apparence.

On coupe en bonne condition. Il y en a de tous les numéros.

Prix incertain parce qu'il est dans la baisse.

Le temps s'est bien comporté pour les grains jusqu'ici. Il pleut très souvent.

Principales cultures : Blé, Orge, Avoine, Patates.

La récolte en général promet d'être bonne.

PHILÉAS BOUTCHER.

LECTURE POUR LES DAMES

UN PEU DE MODE

L'alpaca blanc est très en vogue et beaucoup porté. On l'emploie également pour les costumes de jour et de soir. Il a le mérite de la légèreté et est plus durable que les autres étoffes blanches employées pour toilettes d'été.

—La toile grise prend de la vogue. Une blonde Américaine a produit un certain effet récemment en faisant apparition dans un costume du matin confectionné avec cette étoffe. Une ceinture en moiré blanc entourait la taille. Col et manchettes blancs, chapeau matelot blanc et ombrelle blanche, complétaient le costume.

—Une autre très attrayante robe en toile est en toile noire, avec col de mouseline blanche de forme circulaire dans le dos, carrée en avant et en pointe sur les épaules. Très joli, dit-on, pour demi-deuil.

COMMENT SERVIR LA TABLE

Le service de table ne présente qu'une question sans importance lorsqu'il s'agit du repas de tous les jours, mais il n'en est pas de même pour le repas nombreux ou de cérémonie.

L'ancien service à la française faisait comparaître sur la table tous les mets d'un repas, repartis en deux ou trois catégories appelés services; on les enlevait ensuite, chacun à son tour, pour les découper. Le service à la russe présente aux convives les mets découpés à l'avance. Rien ne figure sur la table que l'on orne de fleurs et de fruits.

On a beaucoup discuté pour savoir lequel de ces deux systèmes valait le mieux. La question a été résolue comme beaucoup de difficultés de ce monde, par une transaction.

Il y avait évidemment du bien à prendre et du mal à éviter dans les deux méthodes : le service à la française était plus beau, plus riche, plus varié; le service à la russe était incontestablement plus expéditif, plus simple, plus économique, surtout en ce que, ne présentant pas les mets sur la table, on pouvait n'acheter qu'une partie d'une grande pièce, si une partie seulement suffisait au nombre des convives; puis il évitait le grave inconvénient de faire figurer indéfiniment certains mets qui perdent beaucoup de leur qualité pour peu qu'on les laisse attendre, qui ne sont pas mangés à point s'ils ne sont pas mangés au sortir des mains de la cuisinière.

Mais il est fâcheux quand on a une belle pièce de ne pas la faire paraître entière, et les fleurs et les fruits n'arriveront jamais à produire, seuls, l'effet que l'on obtenait par les mille combinaisons du service à la française.

Voici la transaction, qui me semble raisonnable et qui du reste paraît à présent être généralement adoptée : elle consiste à ne faire figurer que les plus belles pièces, et celles qui peuvent attendre, à orner et garnir le reste de la table avec des corbeilles de fleurs et des plats de dessert. Au fur et à mesure que les mets mis sur la table sont servis aux convives on les remplace par des plats de dessert mis de côté pour cet usage.

Avec cette manière de servir soi-disant à l'anglaise on peut se faire honneur des mets rares ou chers dont on a fait acquisition pour son repas; d'un autre côté, se permettre les économies notables du service à la russe; enfin les mets qui doivent être servis très chauds ne sont plus exposés à perdre de leur qualité par le refroidissement.—(Du livre d'Emile Dumond : *La bonne cuisine française.*)

LE MOYEN DE DONNER DU BRILLANT AU LINGE

Ce n'est pas tout que d'avoir du linge bien propre, bien lavé, "fleurant bon" suivant la vieille formule française. Encore faut-il, pour se faire complètement apprécier qu'il possède un brillant flatteur pour l'œil. Voici la méthode que préconise à ce sujet la *Science en famille* et l'on en prendra certainement note avec utilité.

Les parties du linge à glacer, cols, manchettes et plastrons sont imprégnées, comme à l'ordinaire, d'une bouillie froide d'amidon faite avec de l'eau saturée de borax. On les tord et on les repasse avec un fer ordinaire. On emploie ensuite un fer spécial, dit fer à glacer, lourd et épais, dont l'extrémité est arrondie et non pointue et dont le bord derrière ou talon est également arrondi au lieu d'être à angle droit.

On place l'objet à lustrer directement sur une planche bien polie, sur une table de marbre ou tout autre objet dur et à surface unie, et on passe le fer. Au lieu de le tenir à plat comme pour le repassage ordinaire, on incline sous un angle de 45°, de façon que ce soit le talon du fer qui touche le linge. On fait aller le fer d'avant en arrière, par petits coups, en appuyant très fortement sur une longueur de 6 à 8 centimètres (3 à 4 pouces) et on n'opère plus loin que lorsque le glacé voulu est obtenu. Il est bon, de temps en temps, d'humecter légèrement la partie soumise au travail à l'aide d'une éponge à peine mouillée. Quand l'objet a reçu son brillant, on passe un bon coup en appuyant fortement sur tout l'objet et toujours dans le sens du fil.

CHOSSES BONNES A SAVOIR

Le lait devrait être employé pour enlever les taches d'huile sur le linge.

—Une pincée de sel placée dans l'empois l'empêchera de coller.

—Le savon dur est meilleur que la graisse pour empêcher les portes de crier sur leurs gonds.

G. LEPINE

ENTREPRENEUR DE

Pompes Funebres

139 & 141 Rue St-Valier, St-Roch

QUEBEC.

Tient constamment un assortiment complet et varié de Cercueils en fer et en bois de toutes grandeurs à des prix réduits