

Quittance	Dme S. J. Pomroy	A. L. Brown	Compton	
Testament	Mme Z. Bolsvert		Sherbrooke	
Transport par le dit testament affectant immeuble			à Sherbrooke	
Ct. mariage	Z. Bolsvert	Dlle A. Legendre	"	
Vente	Succ. J. B. Varrette	E. Chapman	Ascott	5
	John Edwards	J. E. Lavigne	Sherbrooke	1840
Mortgage	Pierre Couture	Dlle L. Couture	"	205
	J. Regnier	A. Lespéroux	Orford	200
Consentement	Mme J. Boulé		Sherbrooke	
Déclaration d'un trans. sous test. affectant terrain			"	
Bail	Dme O. Camirand	B. & O. Desrochers	"	rente 550
Quittance	Moïse Audet	Victor Audet	"	
Vente	Thomas Voyer	Joseph Lefebvre	"	850

TÉMISCOUATA

Vente	Vve N. Hayward	et al L. A. Aillette	Fraserville	80
Transport	Joseph Pelletier	Chs. Roy	St-Modeste	500
Jugement	T. P. Pelletier	Michel Dumais	T. Pistoles	15.14
Obligation	Jos. Caron	Geo. Bérubé	N. D. Lac	200
Vente	Alfred Gagnon	Auguste Bérnier	"	516
"	Damaso Leclerc	Nicholas Leclerc	"	300
"	Cléophas Sirols	Télesph. Sirols	"	350
Quittance	Edwin Jones	John Hill	Fraserville	300
"	Joseph Fortin	Elz. Ouellet	"	300
Vente	P. N. Taché	Dme S. Pelletier	"	4000
Obligation	Dme S. Pelletier	Richard Duguay	"	1200
Titre nouvel	Silvio Pelletier	Dme L. E. Taché	"	40 r an.

Vente	Arth. Pelletier	Alfred Chassé	St-Modeste	300
"	F. Ouellet és-q	Frs Label	Viger	100
"	Paul Ouellet	Joseph Le-pape	St-Hubert	700
Quittance	P. V. Taché	Dme S. Pelletier	Fraserville	
"	Geo. Bérubé	P. N. Taché	"	
Vte à réméré	Alfred Gosselin	T. P. Pelletier	Bégon	196
Cession	Ant. Parent	A. Lemieux és-q	St-Elol	
Donation	Louis Dubé	E. Dubé et al	St-Hubert	
Obligation	A. St-Pierre	Aug. Caron	St-Louis Ha Ha	100
Testament	Dme O. Dumond	Louis Rioux	Trois-Pistoles	

TROIS-RIVIÈRES

Vente	Les Arsenault	A. Vincent dit Mahé	305 St-Flore
Echange	Valdre Thibault	Banquo Mocholagn	1651 T. Rivière
Obligation	Thomas Hébert	E. Ferron s. hyp.	543 545-540-547 St-Flore
Vente	J. Gélinas père	Jos. Gélinas fils	265 St-Flore
Régl. de don.	A. Milot et ux	Treffé Panneton	134-44 T. Rivières
Vte 1/2 indivis	Shérif T. Rivières	H. Deslauriers	293 T. Rivière
Testament	Dme E. Godin		
Ext. mortuaire	"		
Obligation	J. S. Viger	J. N. Godin	hyp. 430 T. Rivières
Vente	Elle Lafrenière	Oet. Bédard	37 St-Flore
Obligation	Frs Normandin	H. Garreau	"
"	Nap. Benoit	Jos. Lapointe	8.3 Ymacheche
Vente	Ph. Allaire	J.F.X. Deslauriers	253-255 Police du Lac

LECTURE POUR LES DAMES

LE SERVICE DE TABLE

On vient de m'adresser quelques questions à propos du pliage des serviettes pour un dîner de cérémonie. Plusieurs de nos abonnés restent perplexes devant ce point d'interrogation : Plie-t-on encore les serviettes d'une façon compliquée, oui ou non ?

Eh bien, non ; on ne tortonne plus le linge en des pliures savantes, dont le premier inconvénient était de les ternir. Et puis, cela sentait trop le restaurant de second et même troisième ordre. La mode a définitivement abandonné les éventails, les bateaux, les chapeaux, les fleurs de lys, etc., etc., pour se contenter de la simple pliure du repassage, mettant bien en évidence le chiffre dans lequel on apporte, par contre, tout le luxe de broderie possible.

Les serviettes doivent être calandrées, moelleuses ; en trop raides, comme cela se produit si souvent, elles glissent de main et se tordent au maximum insupportable.

Le linge de table est de plus en plus exquis et recherché. Des dessus d'une ingénieuse variété n'en ornent pas seulement la trame, montrant leur chatement discret sous les gaïsses nigroux du cylindre ; souvent des bordures de couleur vive, ou se profilent des sujets de classe ou de bourgeoisie, encadrent nappes et serviettes. Des entre-tox de guipure, rousés par un transparent vieux rose ou vert pâle, les accompagnent aussi d'une ornementation encore plus qu'insensée.

Cependant, en dehors des chemins de table, ce qui reste bien ce comme linge, c'est le linge de damas blanc le plus beau possible. A vrai dire, ce linge d'un blanc éclatant, qui fait se détacher davantage les garnitures de fleurs et de verdure, les cristaux, la vaisselle blanche finement et artistement décorée, offre un coup d'œil plus luxueux que le linge de couleur ordinaire. Mais celui-ci semble plus gai au regard, plus varié, et donne l'impression du confort et de l'intimité. Enfin, il s'harmonise parfaitement avec les services de faïence anglaise ; aussi le réserve-t-on pour les déjeuners ou pour les dîners à la campagne.

En ce moment, dans beaucoup de maisons de campagne, et même de châteaux, le classique rond de serviette de

notre enfance a vécu. On confectionne des petites poches, sortes de housses longues, étroites, en toile bise, brodées de couleurs différentes. Le genre russe est particulièrement en honneur. On a soin d'y broder les initiales de la personne à qui appartient la serviette. Dans les maisons où l'on reçoit, on a imaginé de condre à l'intérieur un petit ruban de fil, sur lequel est écrit à l'encre le nom de l'hôte du moment. Rien n'est plus facile que de découder ensuite le ruban, et d'en condre un autre à chaque changement d'invité.

Les cristaux sont tellement variés, que tous les genres semblent adoptés. En fait, ce qui est très apprécié en ce moment, c'est le service Louis XVI. Le verre est sans pied, taillé en lon ; tout semé de dessins dorés. On b'en le cristal blanc et le cristal est taillé le plus possible, la taille dite de diamant de préférence. Très passés de la mode les verres à vin de couleur, les cristaux de Bohême, par exemple, pour le vin du Rhin. On ne permet guère ces verres de couleur que pour les vins de dessert : alicante, pajate, constance, vins de Chypre, etc.

On sert maintenant les vins de Bordeaux ou de Bourgogne, par exemple, dans de jolis carafes montés en argent, qui servent d'ornement à la table.

La table doit être propre comme au nombre des invités, afin que les sixante centimètres réglementaires ne fassent point excès ni défaut entre chaque convive. On met sous la nappe un tapis de molleton, pour amortir le bruit. La nappe ne doit pas traîner à terre ; elle ne peut-elle laisser voir, entre ses pans décourts, les pieds de la table et ceux des convives. Il n'est pas de dire qu'elle napperon, autre fois de rigueur, est maintenant insitée. On l'a remplacé par le chemin de table qui, lui-même, ne juit plus de la même faveur.

L'ancienne manière française qui comportait la double assiette, le couvert à droite, les verres à la file et par rang de taille, est abandonnée. A présent, l'unique assiette porte la serviette. Le petit pain ne s'y cache pas : c'est le domestique qui le passe pendant que l'on dessert le potage. Si le potage est servi d'avance, la serviette se place à gauche, sur le menu. A gauche encore de l'assiette est la fourchette ; à droite, le couteau appuyé sur le support de cristal ou d'argent ; la cuiller est à côté, puis la fourchette à huitres, s'il y a lieu. Lorsqu'il y a plus de

trois verres, on les groupe par quatre formant amphithéâtre.

Si le pain ne se met plus sous la serviette, la carte-menu, elle, une innovation élégante de notre fin de siècle, se pose d'ordinaire sur l'assiette ; ou bien, ce qui est mieux encore, elle se place sur le grand verre. Cette carte porte au dos le nom de l'invité. C'est le côté visible lorsqu'on arrive à table, mais dès qu'on est assis et qu'on a déployé sa serviette, on la retourne pour lire, sur le recto, l'affriolante énumération des mets dont se compose le repas.

Depuis quelques années, une mode anglaise avait prévalu, celle de placer devant chaque convive tout ce qui pouvait lui permettre de supprimer l'assistance d'un valet ou d'un domestique. Chacun avait ainsi non seulement sa cuiller, sa fourchette et son couteau, mais devant soi une petite salière, une poivrière, un huilier et un vinigrier ; un petit ravier à beurre ; une sorte de petit ménage. Cette mode n'était pas applicable pour les grands dîners, dont la table aurait été ainsi trop surchargée. Elle ne s'est maintenant que pour les déjeuners, et encore le juge-t-on toujours bien compliquée. On ne garde plus guère que le petit ravier à beurre et la salière minuscule ; en été, on ajoute un petit récipient avec des morceaux de glace.

Mais la mode n'a rien d'absolu en ce qui concerne ces petits accessoires, qui se placent encore le plus souvent entre deux convives. Et, d'ailleurs, les innovations ne manquent pas. Ainsi d'ordinaire, sur une grande table aristocratique, pas de menu et point de dessert. Sur la nappe, le grand surtout de glaces relevé de l'argent ; jonchées de fleurs devant toute la longueur de la table, entourant les flûtes aux et les crigroirs d'argent ; deux compotiers, le fruits ; cerises et fraises, et voilà tout. Les plats de petits fours, gâteaux et friandises étaient rigoureusement prescrits ; on les passait rapidement à la fin du dîner et comme pour la forme seulement.

On le voit, à part quelques règles universellement adoptées, une certaine liberté est laissée à l'initiative personnelle, permettant à chaque maîtresse de maison de tirer parti de ses ressources, de se signaler même par une innovation intéressante, pourvu qu'elle se laisse toujours guider par un point sûr et, par dessus tout, un tact parfait.

(Salon de la Mode.)