votre chaise, les poignets et non les coudes appuyés.

D. Quelle doit-être notre conduite à table?

be le.

m-

u-

er-

or-

u-

e-18.-

ait

la

:1-

et

il-

m-

8;

nt

m-

N.

ne

de

re

er,

re.

ts

n-

88

es

de

us

ou

ire

us

ur

B. Lorsqu'on présente de la viande, des légumes, de la crême, ou quelque chose de liquide, il faut donner l'assiette de la main gauche et prendre de la main droite celle qu'on présente, et s'incliner tégèrement pour remercier en la recevant. Les œufs, les fruits et tous les objets secs se prennent avec l'main ; tout ce qui ne se mange point, se met sur le bord de l'assiette comme les os, les arêtes, les pelures, de fruits, les noyaux, les coquilles de noix, les coques d'œufs. On prend du bout de doigts les pepins et les noyaux de fruits qu'on a mangés; il ne convient pas de les cracher dans la main ou sur son assiette. La cuillère, la fourchette, le couteau se présentent en tournant le manche du côté de celui qui le recoit. La cui lère se rend avec l'assiette. Il ne faut pas toujours tenir le couteau à la main, mais le remettre sur la nappe, après s'en être servi, et ne le reprendre que lorsqu'on en a besoin de nouveau. Le sel se prend avec la pointe du couteau qu'on essuie apparavant.

D. Quelles règles faut-il observer en mangeant?

R. Vous ne devez manger ni trop vite, ni trop lentement : ne point mettre dans la bouche un morceau avant que l'autre soit avalé; évitez de faire entendre les mouvements de vos lèvres et de parler ayant la bouche pleine. Ne prenez pas avec votre cuillère ou votre fourchette ce qu'il vous serait impossible de manger en une seule fois. Il est très déplacé de tendre son assiette pour être servi avant les autres; de regarder avec intention ce qui se trouve sur celle de son voisin; de flairer ce qu'on vous a servi, ou de demander un morceau plutôt qu'un autre à moins qu'on ne vous ait engagé à dire ce que vous préférez. Lorsqu'on vous présente une assiette sur laquelle il y a des morceaux soit d'une volaille, ou de tout autre chose qu'on vou a découpée; ne choisissez pas le morceau le plus délicat ni le plus gros. Ne prenez rien au plat avec la fourchette dont vous vous servez pour manger. Si vous trouvez dans ce que vous