On les lave d'abord dans de l'eau bouillante afin d'enlever la graisse et la poussière ; ensuite on les trempe dans de la soude avant de les faire sécher. Après avoir divisé les mèches, selon les nuances, on procède d'une manière exacte à ce qu'on nomme l'éveinage. C'est la classification des grandes nattes suivant leur nuance ; vient ensuite le recarrage, c'est-à-dire l'égalisation des extrémités.

On dispose les cheveux, ainsi préparés, en paquets de 10 à 12 livres, pnur les soumettre à une autre espèce de manipulation. Les ouvriers les prennent par poignées, les saupoudrent de farine, les peignent avec des cardes en fer de différentes grosseurs, et finissent ces préparations diverses en les passant une dernière fois par un séran d'une grande finesse. C'est seulement alors qu'on commence à exécuter les chignons et les postiches, en entremêlant des cheveux d'une nuance assortie et d'une longueur suffisante. Pour faire un grand chignon, on emploie souvent les produits de trente têtes de femmes.»

---

## LE CARNET DE LA MENAGERE.

### LE THÉ.

Les infusions de thé, plus que toute autre, demandent à être faites avec beaucoup de soin ; c'est pourquoi il n'est peut-être pas inutile de donner une recette pour faire du bon thé. Il ne suffit pas de verser de l'eau chaude sur le thé, il faut savoir en tirer toute la force, toute la saveur dont il est susceptible. Il faut, d'abord, échauffer la théière avec un peu d'eau chaude, l'égoutter, y mettre la quantité de thé proportionnée au nombre de tasses, soit trois ou quatre cuillerées à café pour un demiard d'eau, verser de l'eau bouillante jusqu'au quart de la théière et laisser infuser trois à quatre minutes. Remplir ensuite la théière au moment de le servir.

En Angleterre, où l'on prend beaucoup de thé, on met six à huit cuillerées pour une chopine d'eau, de sorte qu'on parvient à avoir un extrait, auquel, en servant, on ajoute de l'eau bouillante. On ne laisse jamais faire le thé dans la cuisine ; au contraire, la dame de la maison se fait toujours apporter la bouilloire à thé dans la salle à manger et prépare et verse le thé elle-même.

En Russie, on attache une importance particulière à cette boisson. On dirait que c'est la boisson nationale de ce pays. C'est du thé et un morceau de pain blanc qu'on vous offre hospitalièrement dans le palais du grand seigneur aussi bien que dans la hutte du paysan. Un «samovar» (bouilloire à thé) c'est le premier objet du trousseau d'une jeune fille à marier.

En effet, il faut aller en Russie. pour apprendre ce que c'est que le thé. Comme en Angleterre, c'est la maîtresse de la maison qui le prépare et qui le sert à ses hôtes. On le prend toujours dans des verres pour se convaincre que rien ne s'y trouve qui puisse en altérer la transparence.

En Russie, on prend de préférence le thé vert, qui, quoiqu'il soit très-fort, reste toujours clair et bon, tandis qu'en Angletrre on emploie les thés noirs qui sont moins excitants.

Mais ce n'est pas seulement la qualité du thé qui vous fait obtenir un bon thé ; sa réussite dépend beaucoup de l'eau dont on se sert pour le préparer. On ne saurait jamais faire du bon thé avec l'eau dure des puits ; il faut toujours prendre l'eau douce du fleuve.

Pour conserver au thé tout son goût, il est absolument nécessaire qu'il soit transporté par caravane, puisque l'air de la mer en détruit l'arôme, malgré toutes les précautions qu'on emploie pour l'enfermer hermétiquement dans des caisses garnies à l'intérieur de couches épaisses de plomb ; ce qui revient à dire qu'en Canada il est absolument impossible d'avoir cette qualité exceptionnelle de thé.

Il n'y a peut-être pas d'objet dont le prix varie autant que celui du thé ; on en trouve depuis soixante cents à vingt piastres la lb. ; en Canada, c'est par extraordinaire que nous avons quelque chose qui dépasse deux piastres. Le choix parmi les différentes sortes dépend du goût personnel de chacun ainsi que la manière de prendre le thé. Les uns le prennent avec du sucre, d'autres avec du lait, du vin, du rhum ou du citron. On fait bien de tenir le thé dans des flacons de verre ou dans des boîtes de métal, pour prévenir son évaporation.

Je répète encore que pour que le thé soit vraiment bon, il faut avoir soin que l'eau bouille, l'eau frémissante ne suffisant pas, puisque l'arôme du thé ne se développe que sous l'action d'un certain degré de chaleur. Aussi ne doit-on pas laisser infuser le thé plus de cinq à six minutes, plus de temps lui ferait perdre sa finesse et lui donnerait un goût d'amertume et une teinte noire troublé.

---

## LA VRAIE SOUPE AU FROMAGE.

Qui n'a désiré connaître la vraie recette de la vraie soupe au fromage ?

Car, si une soupe au fromage faite dans les règles est un mets à faire se pâmer d'aise les vrais gour-