

trois pouces que la cuiller à soupe. Pour tirer la farce d'un chapon ou d'un dindon farci, il y a des cuillers à bol pointu comme les cuillers à légumes, avec un manche d'un pied de long.

Le dîner continue jusqu'à la salade, qui amène une grande nouveauté : un ustensile d'argent, remplaçant la cuiller et la fourchette de buis sculpté. C'est une pince formidable, dont l'un des bras se termine par une grande cuiller et l'autre par une grande fourchette dont les dents sont légèrement recourbées en dedans. Cette pince a un pied de long et le coude, par où vous devez la prendre, remplit la main. L'idée est ingénieuse mais l'exécution actuelle est trop massive, la laitue étant si légère. Faite en argent ajouré en racourcissant les bras, la pince à salade deviendra gracieuse et plus appropriée.

La nouveauté de l'année, la fourchette à fraise, est au contraire exquise de délicatesse. Depuis plusieurs années, l'usage avait été de servir les fraises avec les tiges, et de les manger en prenant par la tige pour tremper dans le sucre en poudre ; la grosseur des fraises produites aujourd'hui rendait ce procédé praticable. La fourchette remplace la tige et permet de manger ce fruit délicat sans se tacher les doigts. Elle a une longueur de cinq à six pouces, dont un pouce ou un peu plus occupés par deux dents minces et pointues. Les dessins publiés montrent des manches délicats en filigrane et des dents artistement gravées.

Depuis plusieurs années, ce contingent incertain de la société qui tient surtout à faire les choses correctement, n'a pas su comment manger la crème glacée. De là compétition entre la cuiller et la fourchette, où la victoire a été facilement remportée par la première. L'orfèvre en a fait son profit, et a dessiné la cuiller à crème glacée. C'est une cuiller de la taille de la cuiller à thé, avec un bol qui la distingue de toutes les autres, le bord inférieur du bol s'aplatit et s'aiguise comme une truelle. Comme il est devenu d'usage de servir avec les glaces quelques gouttes de cordial, le triomphe de la cuiller a été définitivement consacré.

Une toute petite fourchette placée sur le bord du plat d'olives indique que, dans certaines maisons, on ne prend plus les olives avec les doigts, mais, une fois qu'on les a sur son assiette, "la fourchette du père

Adam" est encore le seul instrument en usage pour les manger.

A quelque moment pendant le service de la pudding, ou probablement vers la fin du dîner lorsque l'on sert le café, la dernière et la plus rare nouveauté fait son apparition : un brûleur de vin, dont la destination est de brûler l'alcool que contiennent les boissons spiritueuses. C'est une coupe oblongue, peu profonde, qui peut tenir une cuiller à dessert de cognac. Sur un des côtés, on trouve un petit ornement d'argent ciselé—d'un pouce au plus de large qui sert d'anse. On brûle le vin en honneur de la tempérance, ce qui permet de conserver l'arôme du breuvage après avoir fait disparaître sa qualité enivrante. Il y a quelques épicuriens qui sont méticuleux sur le chapitre de la tempérance, et c'est à leur usage que l'on a inventé ce brûleur.

Après le dîner, vient, naturellement le souper ; mais les nouveautés de ce dernier repas comprennent plusieurs de celles qui ont été employées au dîner, tandis que, pour les autres, on en fait usage aussi à la table du goûter.

Avec ce dernier, le souper partage la nouvelle combinaison de cuiller et fourchette avec laquelle on sert la salade de poulet ou de céleri. L'idée éclose dans le cerveau d'un orfèvre ingénieux a produit un ustensile à double fin, au bout d'un manche allongé et délicat, qui commence comme le bol d'une cuiller et se termine par les trois dents d'une fourchette s'allongeant au delà du bord extérieur du bol.

(A suivre)

**Nous rappelons à nos abonnés que le prix de l'abonnement est strictement payable d'avance.**

FEU M. H. VIGER

M. H. Viger, de la maison Fraser, Viger & Cie, qui vient de mourir après une très courte maladie, emporte avec lui l'estime et l'affection non seulement de ses confrères épicier, mais de tous ceux qui ont été en relations d'affaires avec lui. M. Viger était le type du gentleman canadien français ; son affabilité, son large cœur, sa facilité de relations, lui avaient créé un large cercle d'amis ; ses hautes capacités commerciales l'avaient placé à la tête du commerce d'épicerie de détail. L'association des Epicier de Montréal dont il était un des fondateurs et

dont il a été un des principaux officiers perd en lui un de ses membres les plus zélés.

Une assemblée spéciale de l'Association a été convoquée par le président, M. Demers et les résolutions suivantes ont été adoptées ;

Proposé par M. S. D. Vallières, secondé par MM. John Johnston et J. H. Howard : Que les épicier de Montréal, ont appris avec un profond regret le décès de leur estimé confrère, M. H. Viger.

Proposé par MM. Demers et John Scanlan, secondé par MM. J. O. Lévesque, Martin Elliott, et W. Carignan, que les épicier de Montréal assistent en corps à ses funérailles.

Proposé par M. L. P. V. Daoust, secondé par MM. Ans. Labrecque, J. E. Manning, B. Connaughton et A. Beauchamp ; que l'association des épicier fasse déposer, une couronne de fleurs sur le cercueil de M. H. Viger.

Proposé par M. Edward Elliott, secondé par MM. M. P. Laverty, P. Roy, et Thos. Gauthier, que le secrétaire soit chargé d'envoyer une copie de ces résolutions à la famille du défunt et à la presse.

On dit que la compagnie d'Assurance Agricole de Watertown se trouve en danger de perdre \$20,000 par suite de la faiblesse du comptable qui aurait accepté des billets au lieu d'argent, des agents de la Compagnie.

On a expédié en Angleterre, de St-Jean, N. B., dans le courant de la semaine dernière, cinq millions de pieds de bois. Le marché américain est complètement démoralisé et les exportateurs de St-Jean ont subi de grosses pertes, cette saison.

Les 'Patrons de l'Industrie' sont actifs au Manitoba. Ils viennent d'adresser des circulaires à tous leurs adhérents, les conseillant de ne vendre leur blé que par l'intermédiaire de la société qui se fait forte d'obtenir pour eux un plus haut prix que celui offert par les commerçants.

La cliente, après s'être fait montrer toutes les marchandises du magasin sans avoir rien acheté :—Etes-vous sûr, monsieur, que vous m'avez montré tout ce que vous avez en magasin ?—Non, Madame, j'ai encore dans mes livres un vieux compte que je vous montrerai bien volontiers.

Un statisticien a calculé que, en mettant à part la récolte de la vigne et des fruits à cidre, la production fruitière de la France cette année représenterait en alcool une quantité de 600,000,000 de gallons, et ce en raison, non seulement de la prodigieuse abondance de ces fruits, mais de la proportion inusitée de sucre qu'ils contiennent.

Fort heureusement, cet alcool ne sera pas distillé !