

LES DIX COMMANDEMENTS DU GENDRE

La belle-mère a l'orera
Et aim-ras parfaitement.
En ton logis l'installeras
Comme chef du gouvernement.
Au théâtre l'escorteras
Quand elle sera son agrément.
Pipe et cognac tu quitteras
A son premier commandement.
En tout lieu tu défendras
Les belles-mères vaillamment.
A tes amis renonceras
S'ils les dénigrent méchamment.
A la bourse ne toucheras
Sans son ordre ou consentement.
Tous ses desirs accompliras
Sans murmurer... et vivement.
A sa fête tu n'oublieras
Le bouquet ni le compliment.
Le jour de la noce apprendras
Ces vingt vers soigneusement.

USAGES ET COUTUMES

LE DÉJEUNER

Ce repas matinal se prend ordinairement en famille. On n'invite guère les gens à déjeuner, sauf à la campagne, parce que cette réception ferait perdre trop de temps aux hôtes et aux invités, et qu'elle laisserait un vide désagréable aux maîtres de la maison après le départ des convives. Enfin, il est difficile de s'y préparer aussi bien que pour un dîner. Mais un mari ramène souvent à sa femme un ou deux amis qu'il a invités à partager son premier repas, il est donc bon de connaître quelques unes des règles qui régissent le déjeuner.

On peut placer sur la table presque tous les mets qui composent le menu; le dessert y est aussi déposé d'avance. On ne sert que des viandes rôties froides, ou grillées, ou cuites à la poêle ou sur le plat. Jamais de viandes en ragouts. Beaucoup de hors-d'œuvre. Des poissons froids avec sauce myonnaise, ou grillés ou à la poêle. Pas de pâtisseries chaudes. Les fritures d'entremets et une partie des légumes, ceux qui se mangent froids particulièrement sont admis au déjeuner.

Le couvert est le même, à peu de chose près, que celui d'un dîner. Et, à ce propos, j'ai oublié d'indiquer que la lame du couteau est supportée par un porte-couteau en cristal assorti à la verrerie, ou en faïence ou en porcelaine, s'associant au service de table. Les jours où l'on mange des œufs à la coque, on peut avoir en guise de surtout, une jolie corbeille en vannerie ouatée, capitonnée, dans laquelle les œufs sont tenus chaudement sous une élégante couverture brodée ou au crochet et doublée.

Les coquetiers rangés sur un plateau avec les petites cuillères font pendant aux tasses à thé ou à chocolat disposées aussi sur un plateau, à moins que les domestiques n'apportent ces tasses à chaque convive vers la fin du repas. Dans tous les cas, à déjeuner, c'est la maîtresse de la maison qui sert le thé, le chocolat ou le café, qui se prend à table. Les domestiques présentent alors le sucre, en apportant les tasses. C'est à table également qu'on offre les liqueurs.

Après le déjeuner, on ne peut guère occuper le temps que par la conversation. Si on habite la campagne, on a la ressource des jardins, des excursions et des jeux de plein air.

Ce chapitre étant assez court, nous y parlerons un peu de la dissection des viandes, à l'intention de ceux qui n'ont pas de découpeur. On dit, l'art de découper et ce n'est pas exagéré. Une volaille ou une pièce de viande bien tranchée fait plus de profit, garde une plus belle apparence, offre un aspect plus propre.

N'oublions pas, pour commencer, une petite recommandation qui a son importance, pour le cas où l'on serait

obligé de veiller aux détails, dont les domestiques de haut style peuvent seuls nous décharger. Le gigot, qu'il provienne d'un chevreuil, d'un mouton ou d'un agneau, et le jambon, sont toujours placés de façon que leur manche soit à la gauche du maître de la maison, qu'il découpe ou même qu'on apporte le plat devant lui, pour un instant seulement. On met au manche du jambon une manchette étoffée, en papier découpé, blanc, bleu, céleste ou rose tendre, cette manchette est fixée à l'aide de rubans-faveurs assortis.

On donne des manchettes pareilles, mais plus petites, aux manches de côtelettes, aux jambons de poulet, dindon, etc.

Le dindon, l'oie (mets d'intimité), le poulet, le canard, les perdreaux, les cailles sont servis couchés sur le dos, l'estomac en dessus. On dresse d'une manière tout ordonnée le lièvre, le lapin, le cochon de lait (dors-qu'ils sont entiers).

Le siège du découpeur doit être assez élevé pour lui donner plus de force et d'adresse. Les plats seront de dimensions bien comprises pour la taille des pièces ou des bêtes à découper. Si faire se peut, ils sont placés de façon à avoir les pieds de la table pour support. Pour les jambons, un grand couteau à longue pointe affilée est requis, pour le gibier et la volaille, couteau court et mince. On a un couvert à découper spécial pour le poisson, qu'il faut bien prendre garde de ne pas déchiqueter.

ANN SEPH.

CONNAISSANCES UTILES

Moyen d'arrêter les hémorragies.—On arrête les hémorragies, qu'elles proviennent de blessures, ou de l'action des sangsues, en appliquant soit du papier trempé dans le vinaigre, soit de l'amadou humecté d'eau-de-vie, ou enfin de la toile d'araignée très épaisse.

Les plumes d'acier.—Une excellente chose pour essuyer les plumes d'acier, c'est un morceau de patate crue. Cela enlève les croûtes d'encre et facilite l'écoulement régulier de l'encre sur la plume.

Taches de rouille ou d'encre résistant au sel d'oseille.—Pour enlever ces taches, qui paraissent indélébiles, il faut préparer une dissolution de sel d'étain (proto-chlorure) dans une très petite quantité d'eau; mouiller avec cette solution les traces des taches, ensuite humecter au sel d'oseille; frottez de nouveau l'étoffe sur elle-même pendant quelques instants.—Le résultat est immédiat. Finalement, on savonne et on rince.

Rendre les chaussures imperméables.—Composition pour rendre les chaussures imperméables à l'eau.

Suif.....	250 gr.
Saindoux.....	125 "
Cire jaune.....	65 "
Huile d'olive.....	65 "
Essence de térébenthine....	65 "

Faites incorporer ces matières à feu doux; pour appliquer cette composition sur les chaussures, il faut la faire fondre et l'étendre avec un pinceau ou une patte de lièvre dont les ongles ont été coupés. Le cuir ainsi enduit est imperméable à l'eau.

Nettoyage du linge sans savon.—Un blanchisseur des environs de Paris a trouvé un moyen fort ingénieux de nettoyer le linge sans savon. Cet industriel ne se sert ni de soude, ni de chlorure, et remplace tous ces ingrédients par des pommés de terres cuites à l'eau dont il frotte le linge.

Ce procédé au moins curieux, est, paraît-il, bien supérieur à ceux employés jusqu'à ce jour, et les toiles, cotons, laines et soies les plus souillées, nettoyées par ce moyen, deviennent d'une pureté que la lessive peut à peine atteindre: il a, en outre, l'avantage de permettre de se passer de brosse et de se servir d'eau de puits.

CHOSSES ET AUTRES

—Il y a actuellement plus de 4,000 personnes aux États-Unis dont l'âge dépasse cent ans.

—Un électricien français prétend qu'il sera bientôt possible, avec l'électricité, de produire des orages de tonnerre artificiels partout où on le désirera.

—Pour nettoyer radicalement une bouteille, il suffit, pendant cinq minutes, de parler l'allemand dans le goulot. Essayez plutôt !...

—Il se fabrique quotidiennement 77.000.000 épingles dans les manufactures d'épingles d'Angleterre, France, Hollande et Allemagne.

—Le dernier article en fait de nouveauté en Angleterre est une canne dont l'intérieur est creux, et pouvant contenir de huit à neuf cigares.

—On estime que cette année les vignobles de la Californie produiront 25.000.000 gallons de vin. La production de 1887 a été de 17 millions de gallons.

—Entre vieux garçons: "Dis donc, Jean, as-tu déjà assisté à une exécution publique?" "Tu sais bien que oui, puisque nous étions à une noce, il y a trois jours!"

—Calino avait reçu une canne à superbe pomme de Saxe. Trouvant cette canne trop grande pour lui, il la rognait de la pomme. "Pourquoi, lui demandait-on, ne l'avez pas plutôt rognée de bas?" "Mais c'était du haut qu'elle me nuisait!"

—Pour la première fois dans la province de Québec, une femme a été admise à l'étude de la médecine, après des examens subis à l'Université-Laval. Cette femme s'appelle Mlle Octavia Grace Ritchie. De tous les candidats, c'est elle qui a obtenu le plus grand nombre de points.

—Un morceau de terre contenant un million d'acres dans le comté d'Aroostook, Maine, vient d'être vendu un million de piastres. L'acte de vente contient 25,000 mots.

—Plus de trois cents familles canadiennes-françaises sont actuellement établies à Toronto, capitale de la province d'Ontario. Cette colonie est déjà assez florissante pour avoir les moyens d'acheter au prix de quinze mille piastres, l'ancienne église presbytérienne qui sera désormais consacrée au culte catholique.

—Il intéressera peut-être nos lecteurs de savoir combien de combustible brûle une locomotive. Cela dépend un peu de la qualité du combustible, de l'ouvrage accompli, de la vitesse et du caractère du chemin de fer. Sur un train de fret, la consommation moyenne est d'une livre et demie de charbon par char par mille. Sur les trains à passagers, les chars sont plus lourds et la vitesse plus grande, et la consommation de charbon est plus considérable. Un train de fret de 30 chars, avec une vitesse de 30 milles à l'heure, brûlera environ 1200 livres de charbon à l'heure.

LE PREMIER PARAPLUIE.—Voici comment un journal suisse raconte l'apparition du premier parapluie au commencement de l'année 1760: Un blanchisseur du nom de Tanner reçut d'un ami à Paris un cadeau merveilleux. C'était une gigantesque machine munie d'un mécanisme qui le remplissait d'étonnement, car jamais on n'avait vu à Hérissau un appareil aussi ingénieux. Quand le dimanche il faisait vilain temps un domestique de Tanner, en habits de fête, était chargé de sortir avec le parapluie; tout d'abord c'était le landammann Schiers (landammann ou pré ident du pays) qu'on allait chercher chez lui pour le conduire solennellement à l'église, en présence d'une foule émerveillée. Le domestique allait ensuite chercher le pasteur qui devait officier; puis c'était le tour du propriétaire de la machine.

Lots à bâtir à vendre

Cinq magnifiques lots à bâtir, de 25x95 pieds, sur la rue Saint-Denis, coin de la rue Rachel. Conditions faciles. S'adresser à Berthiaume & Sabourin, 30, rue St-Gabriel, Montréal.

VICTOR ROY,

ARCHITECTE

No 26, rue Saint-Jacques, Montréal

Aux Vieilles Personnes!

Chez les personnes âgées le système nerveux est affaibli et il est absolument nécessaire de lui donner la force requise. Un de nos écrivains de la profession médicale d'un plus en renommée, en parlant de la domination des rhumatismes chez les vieillards, dit: "Les douleurs variées, rhumatismales ou autres dont se plaignent souvent les vieillards et qui matériellement troublent leur bien-être ne sont que la conséquence du mauvais état des nerfs." Cela parle de soi; le médicament qu'il faut aux personnes âgées est un tonique puissant pour les nerfs. Ces personnes souffrent de constipation, de flatuosité, d'étourdissement, de diarrhée, d'indigestion, de rhumatismes, de névralgie, etc., etc.



Le Céléri Composé de Paine, ce fameux tonique pour les nerfs est presque un spécifique pour de tels désordres de l'économie, et par son grand pouvoir à réprimer les dérangements du foie, des intestins et des reins, il chasse tous les maux particuliers au vieil âge. Toutes les vieilles personnes trouvent que c'est un stimulant énergique qui donne appétit et facilite la digestion.

En vente chez les pharmaciens. \$1.00 la bouteille, 6 pour \$5.00. Envoyez pour un journal de 8 pages où vous verrez plusieurs témoignages de la part de personnes nerveuses, débiles et âgées qui bénissent le Céléri Composé de Paine.

WELLS, RICHARDSON & CIE.,
MONTREAL, P. Q.



Voici le véritable J. E. P. Racicot, inventeur, propriétaire et manufacturier des célèbres Remèdes Sauvages, 1434, rue Notre-Dame, à l'enseigne du sauvage.

Montréal, 9 mai.

CERTIFICAT.—Moi, soussigné, je certifie que pendant 6 mois j'ai été malade d'une démanaison et d'arthros aux bras d'une souffrance terrible, j'ai été guéri par les remèdes de J. E. P. Racicot, propriétaire et fabricant de remèdes sauvages, dans l'espace de trois semaines, au No. 1434, rue Notre-Dame, à l'enseigne du sauvage.

ARTHUR LAFERRIÈRE, typographe.
No 11, St-Etienne, Côteau St-Louis.

Vous trouverez les mêmes remèdes au No 25, rue Saint-Joseph, Québec, et au No 9, rue Dupont, Sherbrooke.