

fort. On laisse ensuite bouillir le tout jusqu'à ce que la chair soit tout en filandres et que ce bouillon puisse former une forte gelée. Alors on passe le tout à travers un es-sui-mains sans beaucoup exprimer, et on coule chaudement dans des bouteilles qu'on doit laisser débouchées jusqu'au parfait refroidissement.

Le peu de graisse qui est dans ce consommé prend le dessus et se place naturellement dans le cou de la bouteille, recouvrant solidement la gelée au moins à un pouce d'épaisseur ; s'il n'y en avait pas, il faudrait en ajouter, mais toujours de bœuf, dans la même proportion : elle forme une espèce de bouchon qui ferme hermétiquement le dessus de la gelée et lui ôte tout contact avec l'air, qui la ferait gâter. Dès que le tout est froid, on bouche les bouteilles avec de bon liège neuf qu'on a fait tremper dans l'eau ; on arrête la tête du bouchon au goulot de la bouteille et on la cachète pour dernière sûreté. Dans cet état, cette bouteille peut faire le tour du monde.

Lorsqu'on voudra faire usage de ce qu'elle contient, il faudra d'abord la déboucher proprement et la plonger dans de l'eau tiède. Bientôt la gelée redeviendra fluide, la graisse du col fondra et ayant de l'eau bouillante propre à confectionner le bouillon, on y versera autant de consommé qu'on le jugera nécessaire, jusqu'à ce que le bouillon ait bon goût. Ce secret est surtout utile pour les lieux éloignés des villes, où l'on ne peut se procurer en tout temps de la viande de boucherie et pour ceux qui entreprennent des voyages de long cours.

—00000—

MOYEN D'ATTENDRIER LES JAMBONS LES PLUS VIEUX ET LES PLUS DURS.

Enveloppez votre jambon dans un morceau de toile et enterrez-le dans un endroit qui ne soit ni trop humide ni trop sec : la fosse ne doit pas être profonde : il suffit que le jambon soit entièrement recouvert d'un demi-pied de terre environ : déterrez-le au bout d'une heure. Vous pouvez être assuré que la chair sera tendre sans être cassante ou molasse.

—00000—

LIQUEUR POUVANT SUPPLÉER AU VIN.

La nature paraît avoir refusé le vin à notre pays : pour s'en procurer, il faut avoir recours à l'importation, ce dont la bourse ne s'accommode pas toujours. Nos voisins ont trouvé le moyen de suppléer au vin par le jus de pomme, qui, lorsqu'il est bien préparé et a été conservé quelque temps, ressemble au vin du Rhin. Voici le procédé qu'ils suivent :—A mesure que le jus sort des pommes mises au pressoir, comme si l'on voulait faire du cidre, on le jette dans un grand chaudron de cuivre très propre qu'on met sur le feu et on fait bouillir jusqu'à ce que la liqueur soit réduite à moitié. On la verse alors dans un vaisseau de bois et on la laisse refroidir. Lorsque la liqueur est parvenue au degré de chaleur égal à celui auquel on brasse ordinairement la bière, on ajoute la quantité de levûre qu'on juge nécessaire pour exciter une fermentation assez vive. La liqueur fermente ordinairement vingt-quatre heures ;

elle se couvre d'une écume et lorsqu'on s'aperçoit que la fermentation diminue, on retire la liqueur, qu'on met dans des barils ou en bouteilles. Il est bon d'observer que, lorsque l'évaporation se fait trop précipitamment, la liqueur retient un goût désagréable de pommes cuites et qu'il est essentiel, pour développer tous les principes spiritueux, d'exciter la fermentation, jusqu'à ce qu'elle ne puisse plus avoir lieu.—Voyez : *Vin de Pomone*, Numéro de Juillet, Page 114.

—00000—

UTILITÉ DU BROU DE NOIX.

On donne ce nom à l'enveloppe verte, charnue qui recouvre le fruit du noyer. Cette substance contient une matière colorante avec la quelle on obtient, en teinture, un noir assez beau, des nuances fauves et brunes, un jaune même, selon les différentes variétés de noix dont on emploie le brou. Quelques personnes se servent aussi du brou de noix pour faire de l'encre et quelques ouvriers pour teindre le bois.

—00000—

COTON DANS LES DRÂFS MANUFACTURÉS EN EUROPE.

Depuis un certain nombre d'années, les fabricants de draps en Europe se sont mis à introduire du coton en plus ou moins grande quantité dans la plupart de leurs tissus en laine. C'est une véritable fraude dont les lois ne paraissent pas encore s'être occupées et qu'il est assez difficile de reconnaître. La couleur de ces tissus change bientôt, vû que la teinture n'est pas aussi durable sur le coton que sur la laine et bien entendu que ces tissus ne valent pas non plus ceux de laine pure. Voici un moyen assez simple de découvrir la fraude : on prend un échantillon de l'étoffe à essayer, on la défile et on introduit l'extrémité des fils dans la flamme d'une chandelle ; si le fil est de coton, il brûlera avec rapidité jusqu'à l'endroit où on le tient dans les doigts ; si au contraire c'est de la laine, alors l'extrémité se globuliserà, cessera de brûler en retirant le fil de la lumière et exhalera une odeur de laine brûlée qu'il est difficile de méconnaître.

—00000—

LE TRAVAIL.

Le travail est un moyen plus sûr d'arriver à la fortune et au bonheur que la poursuite des emplois publics et des honneurs.

Avec du travail et de l'économie les hommes peuvent vivre à l'aise partout où les produits de leur industrie sont assurés.

La gêne ou la misère sont principalement produites par la conduite des individus qui les éprouvent.

Ce n'est pas le travail qui manque aux travailleurs ; ce sont au contraire les travailleurs qui manqueront au travail.

Pour l'homme de travail et d'industrie, le temps est de la richesse et il peut prodiguer ou économiser cette ri-