

Crèmes glacées sans glace

On peut se dispenser de glace et de sel pour faire de la crème à la glace on se servant de nitrate d'ammoniaque. Pour un congélateur de petites dimensions on met sept livres de nitrate dans trois pintes d'eau autour du moulin. On le fait tourner comme à l'ordinaire. La crème est bientôt glacée, si l'on a fait refroidir auparavant les ingrédients avant d'y mettre le nitrate. On peut se servir de nouveau du nitrate, on le laissant évaporer sur le fourneau de la cuisine jusqu'à dessiccation.

Crème fouettée

Un grain de sel ajouté à la crème la fera arriver plus vite à l'état de crème fouettée.

Pour la saveur des fruits confits

On augmente de beaucoup la saveur des fruits confits, surtout dans les gâteaux, en y ajoutant un peu de sel.

Pour rafraîchir les vieilles pâtisseries

Les gâteaux, les petits pains et les pâtisseries en général, peuvent être aisément rafraîchies, en les faisant chauffer un peu dans le fourneau, et les laissant refroidir après.

Pour la pâtisserie

En mettant la pâte plusieurs jours sur la glace, l'on verra que les pâtisseries seront bien meilleures.

Pour digérer le lait

Une pincée de sel dans un verre de lait, le rend non seulement meilleur au goût, mais plus digestible.

Pour rendre l'oignon digestible

Si vous voulez que vos oignons soient plus digestibles, changez l'eau une fois ou deux pendant que vous les faites bouillir.

Protection contre la rouille

D'après le *Polytechnische Notizblatt*, les objets en acier et en fer peuvent être protégés contre la rouille par une couche de peroxyde de plomb appliquée électrolytiquement. On obtient en vingt minutes un revêtement donnant toute garantie contre les influences atmosphériques. Comme, d'ailleurs, toute l'opération s'accomplit à la température ordinaire, la trempée des objets en acier n'est pas altérée.

Pour enlever les taches causées au linge par le repassage

Une manière bien simple et bien efficace, est la suivante : Mélez deux parties de crème de tartre à une partie d'acide oxalique, broyé en poudre très fine, et mettez le tout dans une bouteille pour le préserver contre l'humidité. Si vous avez du linge qui ait des taches de rouille, appliquez, pendant qu'il est mouillé, un peu de cette préparation, et les taches disparaîtront. Lavez ensuite le linge à l'eau chaude pour qu'il ne soit pas attaqué par l'acide.

Pour repasser des bas noirs

Il ne faut jamais repasser des bas de coton noir ; la chaleur les fait changer. Laissez-les sécher à l'ombro.

Pour empêcher les lampes de couler

Quand vous aurez taillé la mèche de votre lampe, voyez à ce qu'elle soit bûissée ; autrement, si elle dépasse le brûleur l'extérieur de la lampe se couvrira d'huile.

En cas de meurtrissures

Il n'y a rien comme l'alcool pour enlever rapidement les douleurs des entorses et meurtrissures.

POUR LA BEAUTE**Contre la transpiration des mains**

Si vos mains transpirent lorsque vous travaillez, versez-y de temps en temps quelques gouttes d'eau de cologne.

Pour engraisser

La femme turque mange des feuilles de rose avec du beurre, pour avoir de l'embonpoint.

Contre les mains calleuses

En repassant le linge, si les ménagères se servaient de vieux gants de chevreau, elles s'épargneraient d'avoir les mains calleuses.

PROCEDES INDUSTRIELS**Encre pour écrire sur le verre**

Voici une encre à écrire sur verre et qui n'est pas attaquée par l'eau.

Gomme laque blanche 10 parties.
Térébenthine de Venise 5 —
Huile de térébenthine 15 —
Indigo en poudre 5 —

On mêle la gomme laque, la térébenthine et l'huile de térébenthine, et on place le mélange dans un bain-marie à une chaleur douce. Le mélange fondu on y ajoute l'indigo.

Encre blanche

Un peut fabriquer une encre blanche en mêlant du blanc de Chine à de la gomme arabique.

Contre la noyade

Un fait qui n'est pas généralement connu, c'est qu'il n'y a guère de meilleur appareil de sauvetage pour un homme qui tombe à l'eau qu'un chapeau de feutre ordinaire. Il n'y a qu'à placer le chapeau la calotte en bas, l'entourer de son bras et le presser quelque peu. Un homme peut flotter pendant plusieurs heures avec cet appareil.

Eclaircissement d'un liquide qui demeure trouble au filtrage

Il peut arriver—surtout pour des liqueurs résultant de mélanges—qu'au filtrage la couleur demeure trouble et comme laiteuse.

Pour lui rendre sa limpidité, il faut ajouter un blanc d'œuf par pinte de liqueur, mettre le tout ensemble dans un vaso bouché, qu'on agitera longtemps et fortement, et qu'on laissera ensuite reposer durant cinq ou six heures ; pendant deux ou trois jours, on remuera de nouveau—une fois par jour ; — après quoi on filtera : alors la liqueur passera claire et sera de la plus grande pureté.

Moyen d'enlever la couleur bleue de l'acier poli

Pour faire disparaître la couleur bleue produite sur l'acier poli par la chaleur, faites un mélange en parties égales d'acide sulfurique et muriatique et appliquez-le avec une baguette d'os sur la partie bleue.

Aussitôt la couleur disparaît, plongez la pièce d'acier dans de l'eau claire, séchez ensuite dans la sciure de bois et repolissez par les méthodes en usage. Avoir soin de conserver le mélange acide dans une bouteille hermétiquement bouchée.

Contre les puces de chiens

La chlorure de chaux, diluée dans l'eau, est ce qu'il y a de mieux pour laver les chiens infestés de vermine.

Contre les rats

L'huitre est le meilleur appât pour une trappe à rat.

Réponse à nos correspondants**FABRICATION DE LA CHARTREUSE**

A. M. J. S., Montréal. — Comme vous le supposez, du reste, la composition de la chartreuse est un secret bien gardé, si bien gardé que la communauté des Chartreux l'a vendu il y a quelques années pour au-delà d'un million de dollars. On pense, néanmoins, que la recette suivante couvre entièrement le procédé :

Essence de baume, avec
une pointe de citron . . . 31 grains
Essence d'hysope 31 "
Essence d'angélique 2½ drachmes
Essence de menthe anglaise 5 "
Essence de muscade 36 grains
Essence de clou de girofle . . . 31 "
Alcool de vin rectifié 3½ chopines
Sucre, à volonté
Y ajouter une teinture verte ou jaune selon le goût.

Un autre chimiste prétend que la chartreuse se fait avec de l'essence d'oignon, d'absinthe, et des bourgeons de pin.

Il ne faut pas oublier que l'alcool doit être de l'alcool de vin et non de l'alcool de grain. Il est très difficile de trouver de l'alcool de vin en Canada.

On dit que les Chartreux laissent macérer les différents ingrédients pendant un an.

Quoiqu'il en soit, la recette suivante pour faire de l'imitation de chartreuse est dans le commerce :

	Verte	Jaune
Essence de canelle	1.50 gr.	1.50 gr.
Macle	1.50	1.50
Citron (sèche)	0.50	0.25
Têtes d'hysope en fleur	0.25	12.50
Menthe séchée	0.25
Thym	0.05
Balsme (Bal. Maj.)	12.50
Genièvre	0.25	12.50
Fleurs d'arica	0.01	1.50
Bourgeons de peuplier baumé	1.50
Graines d'angélique	12.50	12.50
Racine d'angélique	6.25	00.03
Coriandre	0.150
Clou de girofle	1.50
Alote sootifin	0.03
Cardamum (petit)	0.05
Muscade
Pev's tonen
Alcool à 35°	7 pintes	4½ pintes
Sucre blanc	5 lbs	5 lbs

Laissez macérer dans l'alcool durant 24 heures.

Distillez de manière à avoir tout l'esprit.

Répétez l'opération si ce n'est pas réduit à 11 chopines ; ou, s'il y a moins, ajoutez de l'eau pour faire 11 chopines en tout.

Colorez, et après avoir fait reposer, filtrez.