

ENTRAÎNEMENT CONSCIENCIEUX



Clio. — Qu'est-ce qui va mal ? T'as l'air d'un triste ...
Ash. — Ne me dérange pas. J'ai fait application pour une place de cocher de corbillard et je m'exerce à avoir une physionomie convenable.

ELLE !

Ses yeux palpitent sur ses joues
 Comme des ailes d'oiseau noir,
 Et sa bouche arquée a des moues
 A mettre un saint au désespoir.

Quand de sa jupe qui tournoie
 Elle soulève le volant,
 Sa jambe, sous le bas de soie,
 Prend des lucurs de marbre blanc.

Elle se penche jusqu'à terre,
 Et sa main, d'un geste coquet,
 Comme on fait des fleurs d'un parterre,
 Groupe les désirs en bouquet.

PROCÉDÉ CONTRE LES ARAIGNÉES

L'araignée chasserresse, celle qui tend sa toile pour prendre des insectes, n'est peut-être pas charmante ni agréable à voir, mais elle n'est pas dangereuse ; tout au plus est-elle peu propre, ce qui n'empêche pas que l'on peut se servir de sa toile — comme de l'amadou — pour arrêter l'écoulement du sang. Le seul préservatif que nous connaissions contre elle est de faire enlever fréquemment cette toile. L'araignée ne tarde pas à émigrer et à fuir cette opposition systématique à son travail.

Contre les araignées non flamandaises dont l'existence est plutôt extérieure et la voracité dangereuse pour les jeunes semis, l'humidité est le meilleur préservatif. On protège donc les jeunes plantes en les arrosant légèrement chaque jour, quand le temps est sec, jusqu'à ce qu'elles aient revêtu deux ou trois feuilles.

Cet arrosage est encore meilleur si on met un petit peu de suif dans l'eau.

SUCRE D'ORGE

Sucre, une livre.

Un verre d'eau.

Une cuillerée à bouche de vinaigre.

Mettre le tout sur le feu.

Pour se rendre compte du degré de cuisson, on se sert d'une aiguille à tricoter, préalablement huilée, que l'on plonge dans la masse en ébullition, puis dans l'eau froide.

Le mélange se détache-t-il facilement de l'aiguille lorsque l'on cherche à le tirer avec les doigts, est-il cassant sous la dent, la cuisson est complète.

Adhérent à l'aiguille, pâteux, collant aux dents, elle n'est pas suffisante.

Sur un marbre (de cheminée par exemple) préalablement enduit d'huile d'olive, verser le sucre d'orge.

Avant qu'il soit refroidi, avec un couteau former des raies horizontales et verticales qui partagent la masse en bombons carrés ou losangiques.

On peut parfumer à la vanille ou à quelque essence que l'on veut.

Il est bon, pour rendre le sucre d'orge plus agréable à l'œil, d'ajouter au mélange ci-dessus, dès qu'il a quelques minutes de cuisson, quelques gouttes de caramel.

CAROTTES AU SUCRE

Choisissez de belles carottes, faites-les cuire dans l'eau jusqu'à ce qu'elles soient presque desséchées ; écrasez-les et y ajoutez du lait, de la fécule, du sucre en poudre, de la fleur d'oranger pralinée. On y incorpore ensuite des œufs entiers avec un tiers en sus de jaunes, puis on bat les blancs de ces derniers avec du beurre frais, on les met dans la casserole, et on la place immédiatement sous le four de campagne. Lorsque la cuisson est terminée, on renverse le tout sur un plat creux, on blanchit avec du sucre en poudre et on sert brûlant.

SAUCISSES AU VIN BLANC

Mettez dans la poêle de la graisse et une poignée de mie de pain passée dans une passoire, laissez prendre une jolie couleur dorée ; ajoutez-y un verre de vin blanc, laissez mijoter et mettez les saucisses cuire dans cette sauce.



Guérissent CORS et VERRUES

Le seul remède sûr, rapide et efficace pour Cors et Verrues. Ni douleur, ni marque. Envoyé franco sur réception du prix. Adressez

B. E. MCGALE, MONTREAL.