

CONSEIL DE COMTÉ. — *Continué.*



IX

Rire surtout, parce qu'il se présente certains côtés ridicules. . . .]



X

... Qui dérideraient les <sup>DEA</sup>... et qui changeraient la meilleur sérieux... <sup>LA</sup>... <sup>DEA</sup> leur crème en lait de beurre.



XI



XII

Mais, messieurs, ce n'est pas le temps de plaisanter dans une circonstance aussi grave. . . .



XIII

... Car je suis ici pour attirer votre plus sérieuse attention sur le fait maintenant avéré. . . .



XIV

... que les souris disparaissent et que les œufs de moineaux coûtent trente sous pièce. . . .



XV

... Et je le laisse à cette assemblée; où en serons nous bientôt si le lait se met en frai de sûr cinq heures plus tôt?



XVI

*Motion nommant un inspecteur des souris adoptée à l'unanimité.*

Si vous voulez qu'un crayon de mine soit profitable, plongez-le dans de l'huile de lin et laissez-le s'imprégner complètement de ce liquide. La mine en sera plus flexible et plus molle et le crayon durera deux fois plus qu'un crayon ordinaire.

NETTOYAGE DES DENTELLES

Des lainages à la dentelle il y a loin, mais puisque nous allons causer toilette, disons un mot, en passant, de la manière de nettoyer la dentelle.

Il ne faut jamais frotter les dentelles. Si elles sont très fripées, roulez-les à l'entour d'une bouteille ou d'un bâton; humectez légèrement; lorsqu'elles seront bien sèches, déroulez et faufilez à grands points en plis d'environ six pouces de long. Assurez-vous que les bords soient bien ajustés; vous avez alors de la dentelle sous presse. Laissez-la tomber dans de l'eau froide, et ajoutez un peu de borax ou d'ammoniaque ou les deux à la fois. Laissez tremper jusqu'à enlèvement des saletés, en renouvelant l'eau, si nécessaire. Ne frottez jamais la dentelle, mais vous pouvez la presser tout doucement dans les mains, de temps à autre, sur sa longueur. Lorsqu'elle est complètement nettoyée, faites la sécher au soleil telle qu'elle est, après quoi placez-la dans la paume de la main gauche et frappez-la aussi fort que vous pouvez plusieurs fois de suite avec le plat de la main droite. Enlevez les faufilesures, en les tranchant; n'essayez pas de les arracher. Repliez maintenant la dentelle, mais en lui donnant de nouveaux plis; répétez le procédé, mais cette fois, prenez doucement les plis avec la main, au lieu de frapper dessus.

Le résultat sera des plus satisfaisants; vous aurez une dentelle molle et qui ne laissera aucun soupçon qu'elle a été mouillée.

Pour enlever de la peinture sur les vitres, il suffit de frotter avec un gros deux sous mouillé ou une grosse pièce de monnaie en argent.

Pour empêcher les bas de couleur de perdre leurs nuances, jetez une cuillerée de poivre noir dans l'eau lorsque vous les rincez.

COMMENT SAVOIR SI LE FOURNEAU EST ASSEZ CHAUD

Un cuisinier français, qui, soit dit en passant, est une autorité en ces matières, donne les règles ci-dessous pour constater l'intensité de la chaleur d'un fourneau :

Prenez un morceau de papier blanc; si le fourneau est trop chaud, le papier noircira et prendra en feu; s'il devient d'un brun clair, c'est le temps de mettre la pâtisserie; s'il est d'un jaune foncé, le fourneau est prêt pour les petits pains et les biscuits riches; s'il est d'un brun clair, il est prêt pour les biscuits et les desserts légers.

Pour empêcher le bleu de perdre sa couleur, mettez une once de sucre de plomb dans un baquet d'eau et faites tremper l'étoffe dans l'eau pendant deux heures; faites ensuite sécher avant de la laver et la repasser au fer.

Cette recette est excellente pour toutes les nuances bleues.

COMMENT CONNAITRE LA VIANDE DE MOUTON

La bonne viande de mouton doit être ferme et pleine de jus, d'une couleur rouge foncé, avec une quantité de gras qui doit être dur, clair et blanc. A l'inverse du bœuf, la partie maigre du mouton demande beaucoup plus de gras.

En faisant rôtir de la viande sur le gril au-dessus des charbons, il ne faut pas qu'il y ait la moindre fumée.

Lorsque les charbons sont moins en feu, jetez-y une poignée de sel pour amortir la flamme bleuâtre qui s'en échappe. Si la graisse, qui tombe de la viande, prend en feu, enlevez le gril et laissez refroidir quelques instants. Ne soufflez jamais dessus, vous pouvez vous brûler le visage.

Si vous aimez le bon café, ayez soin de tenir toujours clair et luisant l'intérieur de votre cafetière. Faites-y bouillir quelquefois du savon, de l'eau et des cendres de bois et nettoyez comme il faut.

Si vous sentez que vos mains n'exhalent pas une odeur agréable, lorsque vous venez de vous occuper des soins du ménage, frottez-les avec de l'eau de moutarde: C'est un excellent désinfectant.

Boire du jus de citron à jeun de bonne heure le matin, empêche souvent les attaques bilieuses.

Pour empêcher les cheveux de tomber, servez-vous d'une préparation de bay rum, de cantharides, d'huile de ricin et de carbonate d'ammoniaque, et frottez le cuir chevelu deux fois par semaine.

Le thé de trèfle est admirable pour purifier le sang et, pour enlever les boutons sur la peau et blanchir le teint. On dit aussi qu'il détruit les insomnies.

Des bains d'huile sont surtout bienfaisants pour les enfants délicats.