

peu de farine d'avoine, excepté pour la dernière eau. Essayez parfaitement et relavez immédiatement dans une très petite quantité d'eau dans laquelle vous aurez mis une cuillerée à thé de glycérine pure. Si la glycérine n'est pas très pure, elle nuira au lieu d'aider.

Une excellente pratique est de se faire une pommade avec de la cire, de l'huile de pétrole rectifiée, du saindoux, du baume, de bien s'en frotter les mains tous les soirs et de dormir avec des gants de kid saturés de cet onguent.

POUR FAIRE PASSER LE RHUME

No 3. La réponse se trouve dans le dernier numéro, No 19, 13 avril, page 304.

POUR EMBELLIR LE TEINT

No 4. Recettes données dans "L'Album Industriel," No 2, 15 décembre, page 14, "Points noirs et taches dans la figure, et rides prématurées"; No 4, 29 décembre, page 64, "Points noirs, grains de beauté, mal de lèvres"; No 7, 19 janvier, page 111, "Teint luisant"; No 2, 23 février, page 192, "Contre les rousseurs."

Voici le meilleur "Cold cream" connu :

Blanc de baleine, 6 onces.

Cire blanche, 1 once.

Huile d'amandes douces, 1 livre.

Mélez bien le tout en le faisant chauffer.

Vous avez préparé un vase de porcelaine que vous avez tenu dans l'eau chaude. Ce vase doit recevoir le mélange quand vous l'ôtez du feu. Alors, ajoutez-y tranquillement à mesure que le refroidissement s'opère, 4 onces de glycérine très pure par petites quantités à la fois en brassant tout le temps. Avant que le mélange ne soit trop épais, ajoutez-y vingt gouttes d'huile de rose.

Pour vous en servir, agissez comme pour les mains. Lavez-vous d'abord à l'eau tiède avec de la farine d'avoine, mais sans savon. Puis desséchez. Alors, appliquez la pommade que vous laissez quelques instants et que vous enlevez avec un linge sec.

Commis, Montréal — 1. J'ai souvent entendu parler d'une certaine poudre qui, appliquée sur la peau, produit une certaine démancheaison. Certaines personnes l'emploient comme farine. Pourriez-vous m'indiquer la composition de cette poudre? Une qui serait inoffensive, facile à faire, peu coûteuse?

2. Quel est le meilleur moyen de blanchir les dents? Je voudrais les blanchir car elles ont une teinte jaunâtre?

3. Quel est le moyen le plus facile de tirer une 100 de copies d'une copie première?

Un moyen peu coûteux et donnant de bons résultats.

4. Je possède un sou anglais de 1797 de l'Angleterre, c'est un gros deux sous très bien conservé. A-t-il une bonne valeur? Dites la valeur approximative.

5. Connaissez-vous une bonne manière de parfumer la bouche?

POUDRE IRRITANTE

No 1. Nous n'en connaissons pas une qui soit inoffensive. Il n'y a aucun intérêt à propager des notions qui peuvent être la cause de farces désastreuses.

POUR BLANCHIR LES DENTS

No 2. Poussière de marbre blanc, 2 onces.

Poudre impalpable de pierre ponce, 1½ once.

Rouge de toilette, "rose-pink" ½ once.

Miel, 4 onces.

Huile de rose, 7 gouttes.

Cette pâte fera venir les dents blanches presque instantanément. Mais il ne faut pas s'en servir habituellement, ni même souvent, car elle peut détruire l'émail à la longue.

Une fois la blancheur obtenue par ce procédé, on peut l'entretenir avec la pâte suivante qui est inoffensive.

Craie préparée, 4 onces.

Os de seiche, — mollusque — 3 onces.

Racine d'iris — orris root — 2 onces.

Sang de dragon, 1 once.

Parfum quelconque, ¼ drachme.

POUR MULTIPLIER LES EXEMPLAIRES D'UN MANUSCRIT

No 3. L'héctographe le plus pratique est celui-ci :

Faites tremper toute une nuit un once de gélatine dans assez d'eau froide pour qu'elle soit toute recouverte. Voyez à ce que toutes les parties en soient bien gonflées.

Préparez, le lendemain, un bain d'eau salée, composé de 2 onces de sel ordinaire et d'une chopine d'eau. Mettez-le au feu avec 7 onces de glycérine pure. Ne laissez pas dépasser 200 degrés de chaleur à ce liquide.

Otez toute l'eau de la gélatine, et jetez votre gélatine dans la glycérine chaude. Continuez à faire chauffer durant une heure à un feu de 200 degrés, en agitant le mélange de temps à autre et en évitant la formation de bulles ou d'écume. Ajoutez-y finalement 20 gouttes d'huile de clou de girofle pour empêcher la décomposition. Jetez alors le contenu dans un vaisseau en métal plat, — assiette, cabaret, plat, etc. — Placez ce récipient au frais de manière qu'il soit bien de niveau et qu'il soit protégé contre la poussière.

Donnez-lui cinq heures pour refroidir. L'encre dont vous devrez vous servir pour le manuscrit original doit être une encre aniline, c'est-à-dire qui puisse se déteindre parfaitement. Voici la plus facile à faire; elle imprime au violet :

Violet méthylique, 1 partie.

Eau, 8 parties.

Glycérine, 1 partie.

Le tout mesuré au poids.

Faites chauffer durant une heure et ajoutez :

Alcool, un quart de partie.

Ecrivez avec une plume d'acier qui n'a pas servi sur un papier très fort.

Le procédé consiste à placer la face écrite de ce papier sur la gélatine; mais avant de l'y mettre, il faut passer une éponge, humide seulement, sur la gélatine, et attendre que celle-ci soit redevenue à peu près sèche. Une fois sur la gélatine, le papier ne doit pas être remué. Il faut seulement voir à ce qu'il soit bien étendu. On peut mettre par-dessus un carton ou un livre léger pour que le manuscrit pèse partout de la même manière. Dans l'espace d'une minute, — pas plus de deux, — la gélatine a absorbé une partie de l'encre. Enlevez délicatement votre papier. Vous trouverez le manuscrit transféré à l'envers sur la gélatine. Vous n'avez plus qu'à imprimer. Mettez-y vos feuilles de papier délicatement, une par une. Si vous n'avez pas de rouleau pour exercer une pression, faites de votre mieux pour que toutes les parties du papier touchent bien à la gélatine. Pour enlever la feuille, prenez-la par un coin et levez-la tranquillement, pour ne pas défaire la face de la gélatine.

Seulement, vous n'irez pas à cent copies. Soixante est le maximum.

Mais votre gélatine est bonne pour la nettoie. Prenez une éponge mouillée et passez-la plusieurs fois sur l'encre. Elle finit par tout enlever. Alors, laissez sécher la gélatine, écrivez un autre original et recommencez.

Si vous n'avez pas bien réussi du premier coup, c'est que vous aurez mis trop de glycérine dans votre gélatine.

LA VALEUR D'UN SOU DE 1797

No 4. Il y a trop de divergences d'opinions parmi les numismates pour que nous puissions donner une opinion qui, du reste, ne se rattache pas à la science industrielle,

POUR PARFUMER LA BOUCHE

Le moyen le plus simple est de porter du cachou sur soi. Mais si vous tenez à faire la préparation vous-même, voici qui fera disparaître l'odeur du tabac ou toute mauvaise haleine :

Café fraîchement rôti et moulu, 1 once et demi.

Chocolat, 1 once et demi.

Sucre blanc, 1 once et demi.

Vanille, 1 once.

Charbon de bois frais pulvérisé, 1 once.

Gomme adragant suffisante pour lier le mélange.

On en fait des boules ou pastilles à volonté. L'avantage de cette composition, c'est que les premiers ingrédients absorbent la mauvaise haleine et que la gomme adragant empêche de faire voir que l'on s'est fait une haleine factice.

Le No 2, de l'"Album," 15 décembre 1894, page 14, contient une autre recette pour les haleines fétides.

POUR FAIRE BOUILLIR LA VIANDE

Y. R., St Henri — Y a-t-il un procédé spécial pour faire bouillir la viande?

Réponse — La viande à bouillir doit être plongée d'abord dans l'eau bouillante, ce qui a pour but de durcir la partie extérieure du morceau de viande et de retenir le jus.

Quand le morceau a trempé quelques minutes, il faut mettre la marmite sur le feu et laisser bouillir pendant trois ou quatre heures, selon la grosseur du morceau de viande. Les cuisiniers devraient se rappeler qu'une viande qui a bouillie tranquillement pendant longtemps, est toujours meilleure et plus tendre. Il vaut mieux acheter une viande un peu dure quand on veut la faire bouillir; elle coûte meilleur marché, et elle devient tendre si on la laisse bouillir longtemps. Quand l'eau bout, il faut avoir soin de la tenir constamment écumée.

LAPINS FARCIIS CUIITS DANS LE LAIT

St Jérôme — Peut-on faire d'autre plat que du civet avec un lapin?

Réponse — Oui. Prenez un ou deux lapins, selon l'occasion, enlevez la peau et nettoyez-les. Faites une bonne farce avec des croutons de pain, un peu de lard gras, haché fin, des herbes fines, du persil, du poivre et du sel. Pressez cette farce dans l'intérieur du lapin, et cousez avec un bon fil de coton. Mettez votre lapin dans une léchefrite que vous aurez remplie de lait; mettez un peu de graisse sur votre lapin et faites cuire. Arrosez bien avec le lait et saupoudrez avec de la fleur. Pour le servir, placez le lapin sur un plat chaud, coulez le lait que vous faites épaissir en ajoutant des oignons hachés et bouillis tout autour du plat.

COMMENT OUVRIR LESTIROIRS QUI FORCENT

Réponse à F. S., Montréal — Un tiroir qui ne veut pas s'ouvrir, cède facilement, si on met de la mine à crayon sur les parties qui forcent.

COMMENT S'EXPLIQUENT LES MARÉES

Le correspondant qui nous a posé cette question trouvera notre réponse dans une étude sur la première page de ce numéro.

Une dame vient d'inventer une table qui nous débarrassera des nécessités d'avoir une serrante. C'est une table ronde, ayant vers son centre une petite plate-forme élevée d'un pouce, qui tourne à volonté et sur laquelle on a mis des plats à servir. On n'a qu'à faire tourner la plate-forme avec la main, pour arriver au plat que l'on désire.