

**Réponse au logogriphe.**

**MINIATURE.**

Mitaine — Nature — Amitié  
 Maine — Marne — Matin — Marin — Ruine  
 Maure — Mitre — Tiare — Trame  
 Nitre — Train — Mine — Mein  
 Tare — Mûre — Rate — Tain — Mare — Main  
 Mine — Amie — Mari — Mina  
 Mite — Atre.  
 Rue — Mur — Ame  
 Ur — An.

L'heureux gagnant est mademoiselle A. Limoges, de Saint-Laurent.

**Problème du "Clairon" des Trois-Rivières.**

(1) Les ouvriers de Trois-Rivières proposent pour cette semaine, aux ouvriers de Montréal le problème suivant :

Remplir les carrés suivants par des chiffres, de manière à former le montant 99, et à ce qu'il s'aditionne et se lise en tous sens. Il ne faut pas que ces chiffres soient uniformes, naturellement, comme 33, par exemple.


L'heureux gagnant—qui doit être un ouvrier de la ville de Montréal—qui nous fera parvenir le premier la solution de ce problème, aura droit à un an d'abonnement gratis au *Clairon* ou à une varlope d'une valeur de \$2.00, à son choix.

Mais vous allez voir si l'heureux gagnant, ne choisit pas la varlope, l'ingrat !  
 Adresse : *Le Clairon*, Trois-Rivières.

**Réponse à un ouvrier.**

Nous ne comprenons pas bien si notre correspondant parle de l'étamage de la tôle, ou bien de la galvanisation de la tôle. Dans tous les cas voici les deux procédés. Etamage de la tôle, *décapage*. Cette opération se fait dans les acides végétaux provenant de la fermentation du son, elle est précédée d'un travail préliminaire, consistant dans une sorte de recuisson. La tôle est trempée dans une eau seconde d'acide chlorhydrique étendue au sixième, puis recuite au rouge sombre; après être refroidie on la frappe pour enlever les écailles d'oxyde et l'on procède alors au véritable décapage. Après avoir séjourné 12 heures dans un bain acide d'eau de seigle u de son, acidifié par la fermentation pendant dix à douze jours, la tôle est trempée pendant une heure dans de l'eau contenant quelques centièmes d'acide sulfurique jusqu'à ce qu'elle soit bien brillante. Elle est blanchie avec de l'étaupe et du sable et gardée dans de l'eau pur. La tôle est d'abord plongée dans de la graisse fondue pour prévenir l'explosion qui résulterait de l'immersion directe de tôle humide dans le métal fondu; on la plonge ensuite dans l'étain fondu qui est recouvert d'une couche de suif de 10 centimètres d'épaisseur qui empêche la tôle de s'oxyder et favorise l'alliage des deux métaux, on retire après un séjour d'une heure

(1) Nous remercions le "Clairon" au nom des ouvriers de Montréal, et nous nous permettrons de donner publicité de son problème à Montréal. Ainsi les lecteurs de "l'Ouvrier" au lieu d'adresser cette semaine leur réponse au "Père l'Egouine," l'adresseront au "Clairon" des Trois-Rivières, qui se charge de faire parvenir le cadeau au vainqueur.

et demie dans le métal en fusion et l'on égoutte le métal excédant. Il ne reste plus qu'à tiédir la tôle pour enlever la graisse qui pourrait rester à la surface et on la brillante en nettoyant à fond avec du blanc d'Espagne en poudre.

La galvanisation du fer ou le zincage du fer réclame aussi un bon décapage.

Le bain de décapage est composé d'eau seconde et d'acide sulfurique à 10e, mélange dans lequel on fait des tourteaux de Colza. Au sortir de ce bain, on plonge le métal dans un bain de zinc fondu. Audessus du zinc fondu, on met une couche de sel ammoniac qui le préserve de l'oxydation et achève le décapage du fer. En sortant du bain, la pièce zinguée est plongée immédiatement dans une solution étendue de sel ammoniac qui produit une sorte d'oxydation préservatrice très durable.

Lorsqu'on veut zinguer des clous, on les place dans un panier en fil de fer, on les plonge dans le bain de zinc, toujours recouvert de sel ammoniac et on le secoue dans l'eau pour détacher l'excès de zinc.

**RECETTES.**

*Vin pur de pommes.*—Prenez 15 gallons de cidre de bonnes pommes mûres et saines en sortant de la presse, auxquelles vous ajouterez soixante livres de bonne cassonade que vous laisserez dissoudre dedans; mettez ensuite ce mélange dans un quart bien net que vous remplirez moins deux gallons, puis mettez ce quart dans un endroit froid, en ayant soin de lui laisser la bonde ouverte pendant quarante-huit heures. Au bout de ce temps, appliquez la bonde, sans toutefois la fermer trop juste; il faut y laisser une petite ouverture pour l'air tant que la fermentation durera. Lorsque la fermentation aura entièrement cessé, mettez la bonde bien serrée. Ce vin n'est bon qu'au bout d'un an, et il ne faut pas qu'il soit remué.

*Crêpes cuites sans beurre et sans graisse.*—Battez bien six œufs, que vous mêlerez avec une chopine de crème, un quarteron de sucre, un verre de vin et une moitié de muscade râpée avec le dedans d'un citron; vous ajouterez à cela assez de fleur pour que votre pâte soit comme celle qui précède: et vous viderez dans votre poêle.

*Pâte pour les flans.*—Prenez poids de beurre presque égal à celui de votre farine, quatre jaunes d'œufs, et un verre de crème pour chaque livre de farine. Laissez reposer le tout, après en avoir fait le mélange; pétrissez au bout d'un quart-d'heure et roulez bien serré.

*Pâté froid.*—Faites une farce avec plus de lard que de viande, le tout bien haché ensemble et épicé de bon goût, en y ajoutant un peu d'aromates pilés; faites ensuite revenir les viandes dans une casserole avec du beurre; quand elles seront refroidies, vous les dresserez sur l'abaisse comme il est dit à l'article précédent, en observant de remplir tous les vides que formera la viande avec la même farce que vous aurez mise dessous; couvrez de bardes de lard, et faites épaver la fumée

**Les Plaisanteries de l'Atelier.**

Une de nos plus spirituelles actrices recevait, l'autre jour, la visite d'une prétendu compatriote, bas bleu redoutable qui venait lui soumettre une pièce en cinq actes.

—Madame, exposa la solliciteuse, je suis de votre pays; j'ai eu Rouen pour berceau...

—Certes, vous pouviez vous retourner... Mais continuez donc, je vous prie.

\*\*

Dans un magasin :  
 —Je ne trouve pas ces cravates de couleur distinguées.

LE COMMIS (piqué).—Par exemple ! Je n'en porte jamais d'autres !

On sait que la plupart des légumes que l'on mange en cette saison viennent d'Afrique. C'est même les seuls que l'on puisse se procurer frais.

Dans un dîner, Calino disait, hier :  
 Qui sait si les petits pois que nous mangeons en ce moment, n'ont pas eu le mal de mer, en traversant la Méditerranée :

—On peut assurer qu'ils l'ont eu, répondit gravement Duroseau, car ils en sont encore verts !...

On connaît la profonde affection que Cham portait à son griffon, Bijou, dont il ne se séparait jamais. Un jour, en province, il voulut visiter une cathédrale; mais comment faire, avec le chien ? Le dessinateur eut vite pris son parti, il prit Bijou sur son bras et pénétra dans l'église. Mais, le suisse l'apercevant :

—Pardon, monsieur, on n'entre pas ici avec des chiens, lui dit-il.

Mais Cham répondit :  
 —Je vais à la chapelle de Saint-Roch !  
 Et le suisse, ahuri, le laissa passer.

Le papa de Bébé a une petite chienne munie d'un collier réglementaire, avec cette inscription :

*J'appartiens à M... Rue... No...*  
 L'autre jour, on reçut à la maison une petite dame trisottée, dont le bras portant avec ostentation un large bracelet en or.

Bébé s'approche, regarda le bracelet dans tous les sens, puis sautant sur les genoux de la visiteuse.  
 — Pourquoi que tu n'as pas là-dessus le non de ton propriétaire, toi, dis, madame ?

Bébé essaye de dresser Tom, un jeune chien dont il ne peut venir à bout.

Hier, il voulait lui faire manger une poire, mais Bébé avait beau insister, Tom se refusait à manger le morceau.

Alors, Bébé, de sa grosse voix :  
 —C'est bien, monsieur ! vous n'aurez pas de dessert !

—Faut-il qu'il ait une patience ! s'écrie un badaud, après avoir contemplé pendant cinq heures un pêcheur malheureux.

Cette boutade est immortelle.

\*\*

Dialogue entre deux enfants.  
 Est-ce qu'elle est belle la maison de ton papa ?  
 Très-belle. Elle est couverte en ardoises...  
 En ardoises ! Celle de papa est bien plus belle ! on dit qu'elle est couverte d'hypothèques.

**L'OUVRIER DOIT LIRE.**

Et c'est pour l'ouvrier spécialement que nous avons fondé ce journal.

Un moyen que nous avons employé, réussit un peu; c'est le présent hebdomadaire. Nous avouons, cependant, que vu nos ressources qui sont nulles, si petites que soient les dépenses, nous nous en apercevons.

Humblement, nous sollicitons pour les pauvres ouvriers, nos lecteurs,

**LES RICHES.**

de faire choix dans leur mille et un ren, de quelques petites choses, soit chromos, cadres, albums, etc., etc., dont, bien entendu, nous demanderons qu'on nous fasse présent.

Chaque semaine, au lieu d'une devinette, nous en mettrons deux, ou trois, et plus s'il le faut, chaque réponse juste (et tirée au sort), méritera un présent.

C'est donc la collaboration des gens aisés et instruits que nous demandons, pour forcer à lire et s'instruire les ouvriers pauvres et ignorants. Forts de notre intention, nous remercions d'avance les généreux donateurs de la bonne œuvre qu'ils vont faire.