

ainsi que les nombreux tuyaux ou plis que le prêtant occasionne.

C'est pour éviter ces désagréments que nous prenons les deux pattes à boutons dans une des meilleures parties de la peau à côté d'une empeigne et dans un endroit où du reste il serait assez difficile de prendre autre chose.

**

Nous continuons notre coupe en levant dans la partie de droite un côté de tige de façon que l'extrémité de la gûtre entre dans l'ouverture de l'empeigne et que le bas du derrière laisse la place pour la deuxième devant. Quand ces deux pièces sont levées dans le côté droit, il restera à gauche juste la place pour la quatrième côté de tige et toutes

ces levées auront nécessité les deux tiers environ de la peau.

Au-dessus de la deuxième empeigne, à droite et à gauche on trouvera encore un quartier de tige de chaque côté et dans la partie droite de la tête 3 on pourra lever 3 sous-pattes.

**

Mais, dira-t-on, quo faire des quartiers supplémentaires si dans chaque cheveau on opère de la même façon c'est-à-dire si on lève six quartiers et soulement deux empeignes? Comme il ne faut que quatre quartiers à la paire, on en aura toujours deux de reste.

Cela serait vrai s'il n'existait pas d'autre manière de faire et nous nous expliquons tout de suite là-dessus par la Fig. No 2.

Les chevreaux glacés ne sont pas tous uniformes et il en est de plus portants les uns que les autres. Dans ces derniers, on choisit ceux qui sont susceptibles de fournir deux paires d'empeignes en supprimant les pattes à boutons que nous trouverons plus tard.

Done dans les chevreaux portants on coupe comme le démontre le cliché No 2 et on trouvera deux paires d'empeignes et seulement une paire et demie de quartiers.

Avec ces deux coupes combinées on trouvera donc trois paires de bottes dans deux chevreaux glacés.

On voit que si la coupe décrite aujourd'hui s'éloigne des règles établies, elle a du moins le mérite de réaliser une sérieuse économie dans le prix de revient.

Renseignements, Recettes et Procédés

NOTE.—Les lecteurs de l'Album Industriel qui voudraient à obtenir une recette particulière ou un renseignement industriel, n'ont qu'à nous écrire. Le numéro suivant leur donnera ce qu'ils désirent.

POUR LE MENAGE

Contre les maux d'oreilles

Il n'y a rien de plus souffrant qu'un mal d'oreilles. Un peu d'ouate trempée dans de l'huile d'olive chaude fait beaucoup de bien. Si cela ne fait pas, ajoutez quelques gouttes de laudanum, pris d'une bouteille que vous aurez préalablement fait tremper dans l'eau chaude. Un oignon bouilli est aussi excellent.

Quand le mal est passé, faites bien attention, en enlevant le coton, de ne laisser aucune fibre, aucune parcelle d'ouate, car cela peut boucher les canaux de l'ouïe et causer la surdité.

Cuérison des brûlures

I

Pour guérir les brûlures produites par le contact d'un fer chaud, poêle brûlant, plats, etc., répandre sur la brûlure de la poudre de charbon de bois : si on n'a pas de charbon pilé sous la main, frotter en attendant avec un morceau de charbon, mais éviter d'enlever la peau par un frottement trop fort.

La douleur est très grande pendant une minute à peine, puis disparaît complètement. Une seule application suffit, mais il faut la faire assez épaisse.

II

L'emploi du sous-nitrate de bismuth contre les brûlures n'est pas de date très récente. Le professeur Bardeleben de Berlin l'applique depuis de longues années, sous forme de poudre, en couche assez épaisse sur les parties brûlées. Le Dr Geiger, de Landstuhl, en a trouvé une application nouvelle qui lui paraît être plus pratique. Il fabrique avec de l'eau chaude et du sous-nitrate de bismuth une bouillie, de la consistance de la bouillie de plâtre, et en badigeonne, à l'aide d'un pinceau mou, toutes les parties brûlées. Il se forme bientôt une croûte protectrice qui aspire le liquide sécrété par les granulations. De temps en temps on renforce la couche pour combler les fentes qui auraient pu s'y former. Des brûlures de deuxième degré ont guéri ainsi après 10 ou 15 jours. Cette méthode a l'immense avantage d'éviter le changement trop

souvent répété des pansements, changements toujours désagréables pour le malade et d'être en même temps peu coûteuse, la couche de pâte seule suffisant à protéger la blessure.

III

Les brûlures occasionnées par la vapeur, les matières grasses, le suif fondu, etc., peut être soulagées immédiatement et efficacement par le remède suivant bien facile à employer.

Il suffit de faire un mélange à parties égales d'huile d'olives et d'eau de chaux et d'y ajouter quelques gouttes de laudanum.

Après avoir bien agité le mélange on l'étend sur une feuille d'ouate de grandeur suffisante pour couvrir complètement la brûlure.

On renouvelle cette application trois fois par jour en ayant soin de n'enlever un pansement que lorsqu'un autre est prêt afin d'éviter le contact de l'air avec la brûlure.

Pour conserver les pommes

Pour conserver vos pommes tout l'hiver, et même une partie de l'été, il faut choisir d'abord toutes les pommes qui sont parfaitement saines, les porter dans une chambre et les déposer sur des claies d'osier, s'il est possible, ayant soin que les fruits ne se touchent pas. Aussitôt après, fermer parfaitement les portes et les fenêtres et allumer du feu avec du bois vert, de manière à obtenir beaucoup de fumée, et que cette fumée remplisse la pièce.

Pendant quatre ou cinq jours, renouveler cet enfumage.

Prendre ensuite les fruits un à un et les mettre dans une caisse avec de la menue paille de froment, toujours en ayant soin qu'ils ne se touchent pas. Faire une couche sur la première, et ainsi de suite, jusqu'à ce que la caisse soit pleine et recouverte d'un lit de même paille. Il ne reste plus qu'à fermer.

Préparation immédiate d'huile camphrée

Le camphre et l'huile sont deux substances dont une maison bien tenue doit être constamment pourvue.

Vient-il à se présenter, fortuitement, un cas où l'usage de l'huile camphrée soit indiqué? On prend de suite cinq parties d'huile d'olives (par exemple 5 onces), on y fait dissoudre, à une chaleur modérée, au bain-marie, 1 partie de camphre, soit 1 once.

La solution effectuée, l'huile camphrée est prête : on peut l'utiliser aussitôt qu'elle est suffisamment refroidie.

Conservation du beurre

Pour conserver le beurre, on le fait fondre au bain-marie, on le laisse légèrement bouillir, afin de lui permettre de rejeter les matières étrangères qu'il pourrait renfermer. On écume et on décainte.

Après ces deux opérations, on verse le beurre dans un vase de grès bien sec et sans aucun goût. Aussitôt qu'il est refroidi et bien figé, on le recouvre d'une forte couche de sel, on le bouche très hermétiquement et on le place à l'abri de l'humidité et de la grande chaleur.

Dans ces conditions, il peut se garder une année entière.

Flanelle (préparation)

Avant de faire usage de la flanelle, il faut la tremper dans l'eau froide d'abord, puis dans l'eau chaude, afin de la resserrer, afin qu'elle fasse "son effet," comme on dit, et ne se resserre pas quand le vêtement est fait.

Flanelle (blanchissage)

La flanelle doit toujours être blanchie au savon blanc première qualité et à l'eau chaude, mais non bouillante ; on la frotte le moins possible : mieux vaudrait la brosser. Pour rincer, l'eau douce, de rivière ou de pluie, est indispensable. La repasser avec des fers modérément chauds avant qu'elle soit tout à fait sèche.

Pour hâter le blanchissage

Le travail du blanchissage est beaucoup diminué en faisant tremper le linge dans une solution de deux livres de savon dans trois gallons d'eau chaude, dans laquelle on a ajouté trois cuillérées à table d'ammoniaque liquide et une de térébenthine.

Comment on nettoie les poêles, cuisinières, fourneaux, tuyaux métalliques, etc.

Avez-vous un oignon cru? — Coupez-le par la moitié et servez-vous-en — comme d'un tampon — pour fourbir la surface métallique à récurer : la rouille s'enlève comme à plaisir.

Quand l'oignon sera par trop noirci, vous en rafraichirez la section, par une nouvelle coupure la plus mince possible, et vous continuerez à astiquer vivement.

Le procédé peut paraître singulier, il est, au moins, efficace.