

Agriculture

ENGRAIS DE PHOSPHATE AMMONIACO-MAGNÉSIEN

Le phosphate ammoniaco-magnésien est un puissant engrais ; la magnésie, qui est l'un des éléments de cet engrais, existe dans les eaux de la mer en quantité inépuisable ; et, d'après des communications récentes dues à M. Schlœsing, la chaux peut être utilisée pour précipiter la magnésie de l'eau de la mer, comme de toute autre dissolution plus concentrée.

Puisez ou recueillez de l'eau de mer ; mêlez-y de la chaux, et laissez reposer un jour ; faites écouler les eaux claires ; il vous reste un précipité gélatineux de magnésie, représentant environ les 8 centièmes du volume primitif. A ce résidu, mêlez de l'acide phosphorique en dissolution, et décantez encore ; le phosphate obtenu est un excellent agent chimique pour précipiter l'ammoniaque des vidanges, et donner le phosphate ammoniaco-magnésien.

Hygiène

LE BEURRE ARTIFICIEL

La margarine est un beurre artificiel tiré des graisses animales. En son état primitif, la margarine était fort acceptable pour les apprêts au beurre fondu ; mais la margarine Mourière n'existe plus dans le commerce ; elle serait d'un prix plus élevé que le produit que l'on vend aujourd'hui.

La margarine actuelle est un produit industriel qui se prête à diverses fraudes : on y introduit des huiles végétales, notamment de l'huile d'arachides. Aussi ce produit, qui a joui de quelque vogue, et qui, pendant plusieurs années, s'était fait accepter des ménagères comme succédané du beurre, a fini par n'avoir plus ses qualités primitives, par suite d'une mauvaise préparation.

La spéculation s'est substituée à une industrie scientifique et légitime ; des éléments sains ont été remplacés par d'autres d'une digestibilité plus difficile, et la margarine actuelle du commerce pourrait être poursuivie comme étant

une falsification de la margarine Mourière.

En présence de ces faits, l'administration de l'Assistance publique de Paris, qui avait pensé pouvoir introduire cet aliment dans les hôpitaux, y a complètement renoncé.

Préceptes de politesse

A table, laissez votre cuillère dans l'assiette à soupe, quand le domestique vient enlever cette assiette.

Otez, au contraire, votre fourchette de l'assiette plate quand vous avez mangé d'un plat et qu'on vient enlever votre assiette ; — à moins que ce ne soit l'usage de la maison de changer de fourchette et même de couteau à chaque plat.

On ne mord pas son pain, on le casse à mesure en petits fragments que l'on porte à la bouche avec deux doigts.

Pendant un repas, on n'étend pas le beurre, les confitures, etc., en tartines ; cette règle souffre exception pour le beurre lorsqu'on prend le thé.

Ne coupez la viande en morceau qu'au fur et à mesure que vous la portez à la bouche.

Ne mangez pas avec avidité, et ne vous remplissez pas trop la bouche.

Prenez du sel avec la cuillère à sel ou avec la pointe de votre couteau préalablement essuyé. On ne met jamais les doigts dans la salière comme dans une tabatière.

Ne flairez jamais le mets qu'on vient de vous servir.

47. Ne jetez pas les os sous la table, ni dans la salle ; posez-les sur le bord de votre assiette.

48. Ne rongez pas un os de près ; vous ressembleriez à un chacal.

49. Si vous trouvez dans votre assiette une chose malpropre, comme un cheveu, une chenille, etc., passez votre assiette à un domestique, mais donnez-vous de garde de le dire, afin de ne pas dégoûter les convives.

60. Ne prenez votre couteau que pour vous en servir, et replacez-le sur la table aussitôt après.