

UTILE ET AMUSANT.

UNE RICHE SAUCE AU VIN.—Délaissez une cuillerée de farine tamisée dans une demi-pinte d'eau ; mêlez parfaitement. Mettez le mélange dans une casserole parfaitement propre, et placez le sur le feu ; laissez le frémir jusqu'à ce qu'il tourne en empois ; alors battez en crème une demi-livre de sucre brun et un quart de livre de beurre ; quand il est bien coulant, battez jusqu'à consistance d'empois, puis ajoutez un verre à vin d'eau de fleur d'oranger. Au même moment, grattez un peu de noix muscade dans le tout. Cela fait une sauce délicate.

TRAITEMENT DES CHEVAUX.—Il est quelquefois inopportun de couvrir les chevaux avec des couvertures. Quand le cheval est échauffé par un travail dur ou par une longue course, on a l'habitude de lui jeter immédiatement une couverture sur le dos ; —la vapeur sort de ses flancs chauds, elle se condense et mouille la couverture, et à mesure que le cheval se rafraîchit, la couverture froide et humide devient inutile. Un meilleur procédé est de laisser l'animal découvert quelques minutes, puis on moins suivant les circonstances, jusqu'à ce qu'il soit refroidi à la température ordinaire, mais non jusqu'à ce qu'il arrive à une impression de froid. C'est alors le moment de lui jeter une couverture sèche sur le dos.

Embellissez votre teint en vous servant de l'Eau de Floride de Murray & Lanman. C'est le plus sain et le plus sûr de tous les cosmétiques ; il donne à la peau cette belle, claire et douce apparence si recherchée des dames.

EVERTON TAFFY.—Mêlez une livre de sucre, un quart de livre de mélasse ou de sirop, une demi-livre de beurre, avec la moitié du zeste d'un citron. Faites bouillir sur un feu doux pendant une heure, et mettez sur des plats de fer blanc bien beurrés.

La Salsepareille de Bristol guérit les Ulcères volants. Elle ne manque jamais.

Yonatt, le célèbre vétérinaire, qui avait été mordu huit ou dix fois par des animaux enragés, dit que les cristaux de nitrate d'argent frottés dans la plaie préviennent positivement la rage chez les personnes ou les animaux mordus. On ferait bien de couper cette recette et de la garder.

Le Docteur M. F. de Entralgo, de Cuba, dit : "Les **Pillules cou-vertes de Sucre de Bristol** sont sûres dans leur action, et agréables au goût.

PÊCHES EPICÉES.—Prenez neuf livres de bonnes pêches mûres, frottez les avec un torchon rude, et coupez les en deux. Mettez quatre livres de sucre et une pinte de bon vinaigre dans une bassine à confitures avec des clous de girofle, de la cannelle, et muscade ; quand le sirop est formé, jetez y les pêches peu à peu, de façon à les tenir entières autant que possible. Quand elles sont blanchies, retirez les. Puis, faites bouillir le sirop jusqu'à bonne épaisseur, et versez le sur vos pêches. On peut épicer des cerises de la même façon.

JUMBLES.—Une livre de farine, une livre de sucre, une livre de beurre, quatre œufs. Roulez dans la farine, avec du sucre, avant de mettre au four.

DOUGHNUTS.—Une tasse à thé de crème aigre ou de lait, deux tasses à thé de sucre, une tasse à thé de beurre, quatre œufs, et une noix muscade ; une cuillère à thé de saleratus, assez de farine pour rouler ; coupez en lozanges, et faites bouillir dans de la graisse.

Les soieries qui ont changé de couleur par quelque acide peuvent être réparées en employant de l'alcali. Ne craignez pas l'alcali pour la soie.

Pour laver la flanelle sans la déteindre et sans la faire rétrécir, mettez la dans un seau, et versez y de l'eau de savon froide ; laissez tremper douze heures ; puis lavez avec la même eau de savon froide, et rincez à l'eau froide.

Pour nettoyer des gants de peau, mettez les et lavez les dans de l'essence de thérbentine. La camphre vaut mieux, mais plus dangereuse pour le feu.

L'acier peut être retrempé en le chauffant au rouge, et en le plongeant ensuite dans de l'eau bouillante.