

avec les fenêtres entièrement ouvertes. Cette observation montre que le thermomètre subit l'influence du rayonnement des murs.

En résumé, l'expérience tentée par M. Somasco rend évident ce fait : qu'il est possible d'habiter en toutes saisons une pièce où il n'existe d'autre chauffage direct que celui provenant du rayonnement des murs, et qu'une température très peu élevée de murs suffit pour assurer le bien-être intérieur. Elle prouve enfin qu'il est nécessaire d'avoir recours à certaines précautions pour que l'émission direct de l'air froid ne puisse devenir une cause de gêne à l'intérieur de l'habitation.

A. JOLTRAIN.

LA MÈRE ET L'ENFANT

Nourriture des enfants

De bon bouillon de bœuf et du pain, du bouillon de mouton, du bouillon de poulet sont très nourrissants pour les jeunes enfants. Un œuf cuit légèrement à la coque leur convient aussi.

Cependant, ce qui est assez curieux, les œufs sont très défavorables à certaines constitutions. J'ai une petite fille à qui les œufs donnent des syncopes, et qu'ils rendent très pâle, même lorsqu'on les lui donne en extrêmement petite quantité.

Les œufs à la coque sont considérés comme plus sains que cuits d'une autre façon. Un docteur conseille la manière suivante de cuire les œufs ; il dit : " Par le mode ordinaire de l'immersion pendant trois minutes dans de l'eau bouillant continuellement, le blanc devient dur et indigeste avant que le jaune soit convenablement chaud, et une demi-heure de plus ou de moins compromet le succès de l'opération.

Le mode le meilleur est de placé l'œuf dans l'eau bouillante, puis d'enlever la casserole du feu tout à fait, et de laisser l'œuf dans l'eau de dix minutes à un quart d'heure. Il faut environ un quart de litre d'eau pour un œuf, trois huitième de litre pour deux œufs ou un demi-litre pour quatre œufs. Dans ces proportions, au cas où la casserole serait bien couverte, les œufs froids réduisent promptement la température de 100° presque à la température de la cuisson ; avant que l'œuf soit chaud partout, il est presque descendu à 90°, de sorte qu'il importe peu qu'il reste cinq ou dix minutes de plus dans l'eau.

En faisant des expériences sur les œufs, ajoute le docteur, j'ai découvert que la température de coagulation du jaune est plus basse que celle du blanc ; ainsi, si l'on garde l'œuf dans l'eau à 90 degrés per-