

le plus puissant qui existe. Le soufre est absorbé par la chaux caustique ou par l'oxyde de fer dans les tamis purificateurs. L'acide carbonique est aussi absorbé par la chaux, mais l'acide sulfureux ne peut être enlevé et il passe avec divers autres gaz étrangers avec le gaz d'éclairage, quelque moyen que l'on prenne pour l'en dégager. Ce sont ces gaz étrangers qui donnent l'odeur à ce dernier.

Par la distillation du goudron on obtient la naphte et l'asphalte qui est une huile morte très utile pour la conservation du bois. De l'asphalte, on obtient l'acide carbolique qui forme le plus important des désinfectants connus et qui est beaucoup employé dans les opérations chirurgicales. De la naphte, on tire la benzine, l'eumolène, la toluène, et cymolène. La naphte, suffisamment connue, est employée comme huile à brûler. La benzine, est un dissolvant pour les corps gras et vert au lavage des gants de kid, au dégraissage, etc.

La benzine, traitée par l'acide nitrique, donne la nitro-benzine, laquelle, singularité assez remarquable, est employée comme parfum par les confiseurs et les marchands de savon, pour remplacer l'essence naturelle d'amandes amères. Ce parfum artificiel porte dans le commerce le nom d'essence de myrrhbane. La nitro-benzine est un poison terrible, mais pas aussi dangereux que d'autres substances employées dans la confiserie.

a continuer.

OBSERVATOIRE DE

L'UNIVERSITE MCGILL.

Bulletin de la quinzaine.

Date	THERMOMÈTRE F.			neige pouces	pluie pouces
	Moyenne	Maxi.	Mini.		
1	-4.0	1.0	-8.5		
2	-4.0	6.0	-11.1		0.9
3	13.0	19.7	3.2	0.06	1.1
4	9.4	20.0	0.5		
5	0.9	6.1	-5.3		
6	14.1	13.2	-1.0		0.1
7	8.7	12.7	5.5		
8	27.6	45.3	5.0	0.73	2.6
9	24.9	42.2	17.0		0.2
10	25.1	33.3	14.4		1.9
11	12.7	30.2	8.2		8.1
12	-0.3	12.6	-4.2		
13	2.5	10.0	-5.0		
14	6.0	23.3	-5.6		
15	27.3	39.1	15.6		2.7

RECETTES.

CHARLOTTE.—Un de nos abonnés les plus assidus trouve que les recettes que nous donnons sont bien choisies et généralement utiles. Il nous demande pour le prochain numéro une bonne méthode de faire la Charlotte Russe. En attendant la réponse aux télégrammes que nous avons expédiés à St Pétersbourg, Moscou, Nowgorood, Astrakan, Archange et une foule d'autres localités de l'Empire Russe, nous donnons une recette pour une **Temple Charlotte**.

Après avoir beurré le fond et le tour de votre moule, vous le garnirez de croûtons froids taillés de façon qu'ils forment un second moule après la cuisson; remplissez le moule de marmalade de pommes, et recouvrez de morceaux de mie de pain taillés de telle façon que votre marmalade soit entièrement couverte; mettez sur un feu doux, ayant soin de mettre sur votre moule un couvercle avec du feu; vous la laisserez cuire pendant une demi-heure, puis la servirez en la renversant sur un plat.

CHARLOTTE RUSSE.—Nous venons de recevoir un télégramme de Moscou. Pour faire une bonne Charlotte Russe, prenez de la crème fraîche battez-la, sucrez-la et aromatisez-la avec de l'essence d'auvignons à l'orange. Ce dessert est servi glacé.

POMME FRITES.—Deux livres de farine, une cuillerée de cannelle en poudre; une cuillerée à thé de poudre à pâtisserie trois œufs; une balle de sucre; et plein une cuiller à thé d'essence de citron. Avec le tout, faites une pâte légère, puis faites cuire vos pommes en tranches. Si ça vous plat vous pouvez les sucrer.

UNE SAUCE AUX ŒUFS POUR LE POISSON.—Battez deux jaunes d'œufs dans un plat en y ajoutant un peu de farine de sel, de poivre et si on l'aime de muscade. Faites en sorte qu'il n'y ait pas de grumeaux. La bouillie étant bien préparée, ajoutez avec précaution le jus d'un citron en remuant bien pour qu'il ne se forme pas de grumeaux. Laissez le poisson cuire avec un peu de l'eau qui a servi à le bouillir. Ajoutez un peu de persil puis l'essence dont il vient d'être parlé, et vous nous en direz des nouvelles après l'avoir goûté.

On rend les bouchons imperméables en les plongeant — les meilleurs qualités — pendant quelques heures dans une solution d'une demi-once de colle forte dans un mélange de trois quarts d'once de glycérine et une chopine d'eau chauffée à environ 120° F. On rend des bouchons ainsi préparés à l'épreuve des acides et autres produits chimiques en les plongeant pendant dix ou quinze minutes, après qu'ils sont secs, dans un mélange fondé de quatre parties de paraffine et d'une partie de vaseline.

EAU GAZEUSE.—Voici la recette pour faire à la minute une eau gazeuse excellente: Faites dissoudre dans une bonne bouteille à champagne ou à brandy remplie d'eau à deux doigts près, un huitième d'once de bicarbonate de soude, puis ajoutez-y autant d'acide tartrique et bouchez vivement avec un bouchon bien ajusté d'avance. Si vous avez ajouté à l'eau du sucre ou mieux encore du sirop de groseilles, de citron, d'orange ou autre vous obtiendrez une boisson très agréable et très salutaire à la santé. D'ailleurs les deux ingrédients se vendent partout à très bas prix.

TACHES DE GRAISSE SUR LE PAPIER.—Pour enlever les taches de graisse du papier, on applique une pâte de la consistance de la crème faite avec de la terre à pipe et de l'eau; on la laisse pendant quatre heures.

CLARIFICATION DES EAUX. L'alun est très-bon pour clarifier les eaux bourbeuses.

TISSUS IMPERMÉABLES. Pour rendre les tissus de toutes sortes imperméables on emploie le mélange suivant pour 100 parties: 1.0 partie d'huile de lin; 1.846 d'acétate de plomb, 10.0 de litharge; 0.1 de terre d'ombre; 12 de savon en poudre; 1.3 de cire végétale; 0.7 de gomme de Manille; fumée, de 1.0 de noir 2.0 d'essence de thérébenthine et 1.555 de vernis au caoutchouc.

Voici un bon remède pour les brûlures: mêlez quatre onces de jaune d'œuf et cinq onces de glycérine.