

Conseils utiles

POUR RECONNAITRE LE COTON DANS UNE ETOFFE.—Un moyen fort simple est de couper un petit bout de l'étoffe, de l'effiler, et puis de brûler, l'un après l'autre, tous ces fils à la flamme d'une bougie. Les fils d'origine animale, laine, soie, brûleront avec difficulté et formeront un petit charbon en répandant une odeur de corne brûlée ; les fils d'origine végétale, au contraire, brûleront facilement, sans donner ni résidu ni mauvaise odeur.

POUR ENLEVER DES TACHES DE GRAISSE OU D'HUILE SUR DES GRAVURES.—Lavez l'endroit taché avec de l'éther et faites sécher à l'air. Il faut faire cette petite opération loin du feu et loin d'une lumière, l'éther étant très inflammable.

Le Blond se Meurt.

Le professeur Mason publie dans les "Nouvelles de Munich" une étude scientifique sur la disparition des chevelures blondes.

Car, il ne faut pas se le dissimuler, le blond, en dépit des teintures et de l'eau oxygénée dont se servent savamment nos coquettes compagnes, le blond devient rare. Dans dix siècles, déclare le professeur allemand, le dernier blond aura disparu de la planète. La chose est déplorable à tous les points de vue. S'il n'y avait là qu'une question de couleur on pourrait ne point s'en alarmer.

Mais écoutez le professeur Mason.

"Le blond est dans l'histoire universelle le type du fort et du vaillant. Toutes les races conquérantes ont des cheveux blonds. En Europe, les Gaulois, les Teutons, les Slaves, les Scandinaves, les Germains. En Asie, les Mèdes et les Perses. Tous les héros et toutes les héroïnes d'Homère ont des chevelures blondes ; les Macédoniens avaient les yeux bleus et le teint clair, de même que les Samnites qui tinrent tête si longtemps à la puissance romaine. Les fonda-

teurs de Venise et les premiers Génois, les Berbères qui envahirent l'Espagne étaient encore des blonds.

"Le blond s'en va parce que sa force, supérieure dans la vie de nature, l'abandonne bientôt dans la vie civilisée.

"La disparition du blond coïncide donc avec la dégénérescence physique.

Encore quelques siècles, et nous serons tous bruns... si nous avons encore des cheveux !

L'origine des hamacs

Hamac vient de l'allemand "hange-matte", ce qui signifie "natte suspendue" ; de "hawgen" "être suspendu", anglo-saxon "hangan", et de "matte", natte, anglo-saxon également.

Les hamacs n'étaient dans l'origine qu'une natte suspendue qui servait de lit aux matelots.

L'invention du hamac est attribuée à Asclépiade. Les hamacs des Caraïbes sont les plus renommés. Ils se composent d'un grand morceau d'étoffe de coton, ayant l'épaisseur du drap, d'un tissu égal, serré, affectant la forme d'un parallélogramme de 3 verges de longueur et de 2 verges de largeur. Sur chacun des bords des longs côtés, les fils de l'étoffe dépassent la lisière de vingt lignes formant des espèces de boucles. De petites cordes, appelées filets, sont introduites dans ces boucles et sont réunies par une de leurs extrémités, pour former une grosse boucle à chacun des bouts. Ces boucles reçoivent le ruban qui sert à suspendre le hamac aux branches des arbres au haut des cases.

Le hamac sert de voiture aux colonies. Les femmes riches de ces contrées, où le climat porte plus que partout ailleurs à l'indolence, se font transporter dans ces couches mobiles que deux nègres portent sur leurs épaules ; en voyage, elles ont quatre nègres au lieu de deux.

Le hamac du matelot est un morceau de grosse toile rectangulaire, il est suspendu dans les entreponts. Il est assez large pour qu'on puisse y placer un matelas, des draps et une couverture.

Recettes Faciles

CANAPES AU CAVIAR.—Sur de petits croûtons grillés légèrement mettre au milieu un peu de caviar frais ; entourer ce caviar de jaunes d'œufs durs hachés ; puis autour du jaune, le blanc durci également haché. Se sert comme hors-d'œuvre élégant.

CREME FOUETTEE AU CHOCOLAT.—Pour une demi-tablette de bon chocolat fondu dans un peu d'eau ou de lait, ayez environ une cuiller à pot de crème double et douce, fouettez-la à la fourchette ou fouet de buis, très ferme comme les œufs en neige ; puis mêlez le chocolat refroidi à cette crème, ajoutez un peu de sucre, la vanille ne gâtera rien, et puis, puisque vous ajoutez que l'on sert cette crème avec biscuit à la cuiller, on pourrait aussi pour changer, mettre ces biscuits taillés dans un moule à charlotte ou verres gobelets, les bien serrer les uns après les autres et les emplir de cette crème, entourés de glace, ou les tenir au frais, et au moment de servir les retourner. Si on les fait dans des verres et les met au froid, veillez à ce qu'on ne touche pas aux verres ayant les mains chaudes, ce qui les ferait claquer.

CONFITURES DE PECHEES.—Pelez des pêches peu mûres, coupez-les par quartiers dans une bassine pleine d'eau bouillante, laissez-les deux ou trois heures, retirez-les, laissez-les égoutter et jetez-les dans un sirop fait avec quantité de sucre égale à celle du fruit. Donnez quelques bouillons et mettez dans vos pots.

MELON AUX POMMES.—Faites cuire trois pommes sans mettre d'eau. Pelez-les, écrasez-les et sucrez-les au goût. Battez deux blancs d'œufs en neige. Mêlez les œufs aux pommes, en y ajoutant une cuillerée à thé d'essence de vanille. Battez le tout pendant une heure et disposez ensuite en forme de melon sur un plat.