

Le bois durci est obtenu avec du bois réduit en poudre impalpable et soumis, comme dans le cas précédent, à l'action de la chaleur et de la pression. On emploie de préférence des bois résineux et on ajoute à la matière de l'albumine, qui favorise l'agglomération et donne une couleur noire plus intense. Le bois durci ressemble à l'ébène, dont il a le grain fin, susceptible de poli, et la coloration. On fabrique ainsi divers articles, tels qu'encriers, presse-papiers, plumiers, cadres, flambeaux, couvertures de livres et d'albums, boîtes en tous genres, bédouliers, croix, bijouterie de deuil.

Le bois durci et le bois fondu ont probablement une composition chimique analogue, mais la transformation est plus complète dans le second, lequel d'ailleurs peut être obtenu avec n'importe quels déchets de bois, sans qu'il soit nécessaire de de les réduire en poussière.

* **

A la Merchants Bank of Halifax, deux faux billets d'un dollar de la banque Dominion of Canada ont été découverts. Ils sont d'apparence grossière et ne sauraient tromper un employé de banque. Mais comme quelques-uns ont circulé dans le public, celui-ci nous saura gré de le mettre en garde contre ces faux billets, dont voici la description :

Série A, chiffre C, datés à Montréal, 1^{er} février, 1878 ; d'apparence terne et d'à peu près un huitième de pouce plus grand que le vrai billet d'un dollar ; signé de T. R. Harrington et L. L. Sutton, la première lithographiée et l'autre écrite. La lithographie est assez bonne. Le portrait de la princesse Louise est mauvais et la couronne qu'elle porte est encore plus mal faite. Le papier en est mince et rugueux.

* **

En terminant, signalons à nos lecteurs pour le bénéfice de la maîtresse de la maison une recette—française—de l'*Irish Stew* :

“ Vous prenez des morceaux d'épave et des hauts de cotelettes de mouton. Vous les faites revenir sur un feu assez vif dans une large casserole de cuivre, de manière à ce que vos morceaux ne soient pas les uns sur les autres et gardent bien, en leur chair savoureuse, tout leur jus.

Cette opération dure environ un quart d'heure. Elle est décisive. Tout dépend d'elle ! Je ne vous dirai pas de veiller à ce que le beurre dans lequel votre viande doit revenir ne noircisse pas. Ce serait faire injure à des gourmets et ceci est élémentaire. Mais poursuivons... Votre viande bien revenue est colorée, dorée à point. Vous la retirez de la casserole dans laquelle vous faites un roux très brun. Puis, vous faites revenir à part oignons et navets que vous remettez ensemble dans la casserole.

A ce moment, vous couvrez d'eau, ajoutez un bouquet garni, de l'ail à peine, et laissez mijoter à petits bouillons pendant deux heures au maximum. Les pommes de terre, de grosseur moyenne, seront mises une heure à l'avance. Dégraissez soigneusement alors, retirez le bouquet garni et servez.”

Essayez-en, mesdames. Et vous serez bénies de vos époux !

En affaires, la publicité est la nourriture indispensable. Comme celle du corps, elle doit être abondante, distribuée régulièrement et variée dans sa forme.