

phir (No 3) possède une richesse en alcool et en acide carbonique encore plus grande.

2o Le second procédé est très simple : on mélange à parties égales du lait et du Képhir préparé de la façon indiquée ci-dessus, et l'on agite le mélange plusieurs fois par jour. En ajoutant au lait une petite quantité de Képhir, on obtient, au bout de deux ou trois jours, une boisson équivalente au Képhir No 1 ou No 2.

3o On peut encore obtenir une boisson, à peu près analogue au Képhir, en mélangeant une certaine quantité de lait caillé à 8 ou 9 parties de lait bouilli, et en agitant le mélange qui est maintenu à la température de 15 degrés. Pour bien réussir l'opération, il faut n'employer que du lait pur, ne contenant pas de bicarbonate de soude, mais ayant subi un léger écrémage.

Il convient également de n'ensemencer avec le Képhir que du lait préalablement stérilisé au bain-marie, et refroidi ensuite à 15 degrés. On détruit ainsi tous les micro-organismes secondaires et nuisibles ; seul le ferment du Képhir peut bien se développer.

Le bon Képhir doit avoir une écume persistante pendant quelque temps, un goût aigre-doux, et ne doit présenter que de très minces débris de caséine coagulée.

Le ferment du Képhir se rencontre à une altitude voisine de la région des neiges ; il se présente sous la forme de petits grains irréguliers, compacts, élastiques, un peu moins gros que des petits pois. Leur surface est ridée, bosselée et irrégulière ; ils sont assez semblables à des fragments de chou-fleur. Quand on les reçoit ils ont une coloration jaunâtre, une consistance cartilagineuse. Cette semence n'était pas facile à obtenir, il n'y a pas encore bien longtemps. Aujourd'hui l'on peut cependant s'en procurer assez

facilement à la pharmacie centrale de Kiew, en Russie, les 50 grammes (1½ oz) se paient à raison de \$4.

Le Képhir est un aliment très facilement digestible et on comprend aisément qu'il puisse être supporté par des estomacs affaiblis ; il intervient favorablement chez les anémiques, les phthisiques, etc., aussi a-t-on depuis longtemps institué des cures de Képhir aussi bien en France qu'à l'étranger.

C'est, en un mot une boisson que tout le monde peut faire soi-même ; un moyen économique d'utiliser le lait ; il convient de le boire frais et il faut s'y habituer peu à peu, en commençant par ne prendre qu'un verre par jour.

Les résultats, au dire des médecins, ont été souvent très satisfaisants. Le Képhir est utile aussi dans les cas de production pathologique d'albumine. Il convient en pareil cas de n'employer ce régime qu'après avoir consulté les hommes de l'art.

Pour nettoyer les pipes

En écume, culottées, sans les endommager, il faut prendre un torchon mouillé sur lequel on répand de la pierre à nettoyer les couteaux, réduite en poudre très fine, et on frotte avec vigueur. Une fois l'objet — pipe, porte-cigare ou porte-cigarette — suffisamment nettoyé, au gré du propriétaire, frotter avec un torchon sec, sans poudre. L'écume est brillante et la culottage est respecté.

Contre les rats

Préparez des morceaux de liège ou d'éponge passés dans la friture : ils les avalent et meurent étouffés. Si vous connaissez leur nid, il suffira de verser du sulfate de carbone et de bien boucher l'orifice ensuite. Pour amorcer les pièges à rats, employer de préférence une graine dont les rats sont très friands et qui est la graine de tournesol ou soleil. Cette amorce, très employée au Jardin Zoologique de Washington, donne d'excellent résultats, et les rats se prennent par douzaines.