

## EN CLANANT

### Les traînes des Paires

On est très pointilleux en Angleterre sur les questions d'étiquette.

Les règlements de la cour, nous apprend le "Morning Leader", fixent pour les cérémonies la longueur des traînes des paires suivant leur rang dans l'aristocratie ; pour une duchesse, traîne de 3 verges de longueur, pour une marquise 2 verges et demie, pour une comtesse 2 verges, pour une vicomtesse 1 verge et demie, pour une baronne 1 verge seulement.

### La chanson des huîtres

Les savants — ces gens-là sont capables de tout — affirment que l'huître chante, tel le cygne, au moment de sa mort, quand le couteau pénètre dans la charnière de la coquille. Ce chant est doux et expressif, affirme ces mêmes gens graves.

Nous pouvons donc espérer, au début des repas, des "chœurs d'huîtres" qui nous inciteront à l'appétit. Ce sera ravissant, peut-être, mais qui eût pu croire que l'huître sortirait un jour de son mutisme, de son estimable timidité !

### Hôpital pour les oiseaux

Les oiseaux sont, à Londres, des créatures privilégiées. Malades, ils peuvent se faire soigner par les premiers médecins du royaume dans un hôpital créé pour eux seuls.

Cet hôpital qui a été fondé par le Dr Wall, très connu en Angleterre, comprend plusieurs bâtiments.

Dans le premier se trouvent la salle de consultations, la pharmacie, le laboratoire où l'un des plus habiles pharmaciens anglais ne s'occupe que des médicaments nécessaires à l'hôpital.

A côté de cette salle est celle des opérations où le Dr Wall remet les ailes et les pattes cassées au moyen de certains appareils qui forcent la bête à rester complètement immobile.

Souvent, chez les oiseaux comme chez les humains une opération détermine la fièvre et, alors comme l'oiseau refuse toute nourriture, les infirmiers s'ingénient à lui faire avaler des aliments, toujours par force.

Un autre bâtiment abrite les malades : pigeons, perroquets, oiseaux rares, etc. Chaque matin, les cages sont nettoyées et désinfectées. Une chambre à part est réservée aux maladies contagieuses. L'hôpital est toujours plein.

Tous les jours les propriétaires des oiseaux reçoivent un bulletin qui leur fait connaître l'état des malades.

## RECETTES FACILES

**LANGUE DE BOEUF AU GRATIN.** — Coupez en tranches très minces une langue de bœuf cuite à la broche ou à la braise ; prenez le plat que vous devez servir, mettez dans le fond un peu de bouillon, un filet de vinaigre, cornichons, persil, ciboules, échalotes, un peu de cerfeuil, le tout haché très fin ; sel, gros poivre, de la chapelure de pain ; arrangez dessus les tranches de langue ; assaisonnez le dessus comme vous avez fait le dessous, et finissez par la chapelure ; mettez le plat sur un fourneau, à petit feu ; faites bouillir, jusqu'à ce qu'il se fasse un gratin au fond du plat ; en servant, délayez-le d'un peu de bouillon.

**CROQUETTES AU MACARONI.** — Faites bouillir une demi-livre de macaroni dans de l'eau bouillante salée, jusqu'à ce qu'il soit tendre. Coulez et hachez fin le macaroni. Faites une sauce avec une chopine de lait, deux cuillérées à soupe de beurre, trois cuillérées à soupe de farine, une demi-cuillérée à thé de sel, un peu de poivre et un œuf. Quand cette sauce sera très épaisse, ajoutez-y le macaroni, et quatre cuillérées à soupe de fromage américain râpé. Laissez refroidir. Ensuite donnez la forme de croquettes, roulez dans de la mie de pain et le jaune d'œufs battus et faites frire dans de la graisse bouillante.

**SALADE DE HOMARD.** — Coupez la chair d'une queue de homard en dés, faites mariner deux heures, garnissez un plat de laitue, disposez

le homard avec du céleri haché, recouvrez d'une mayonnaise mélangée de crème. La tête du homard se place debout au centre du plat.

**SAUMON GRILLE A LA SAUCE BLANCHE.** — Nettoyez bien une barde ou tranche de saumon, marinez-la ensuite sur le gril, pendant la cuisson, vous l'arroserez avec sa marinade et la retournerez, ayez soin qu'elle ne brûle pas, lorsqu'elle sera cuite, vous la dépouillerez, la dresserez et l'arroserez d'une sauce au beurre, parsemez-la de câpres un instant avant de la servir.

## CONSEILS UTILES

**SAIGNEMENT DE NEZ ET HOQUET.** — Un moyen simple mais infaillible d'arrêter le saignement de nez et le hoquet est le mouvement vigoureux des mâchoires, comme dans celui de mâcher. Un enfant devrait être pourvu d'un bouchon de papier pour mâcher.

**POUR FAIRE DURER LES GANTS CLAIRS.** — La rapidité avec laquelle se salissent les gants de peau de couleur claire fait le désespoir de beaucoup de dames. Avec un peu de soin il est pourtant facile de faire durer les gants un certain temps. Pour cela, chaque fois qu'on s'en sera servi, on les étalera sur un linge blanc, et à l'aide d'un morceau de mie de pain rassis, on les frottera assez vigoureusement, en partant du poignet, jusqu'au bout des doigts. Le pain se noircira au contact des gants salis, et ces derniers reprendront leur netteté. Il ne faut pas se servir de pain frais, car la mie collerait et se mettrait en boules, mais ne nettoierait pas. En laissant adhérer la croûte au morceau de pain, l'opération sera plus facile et l'effet plus rapide. ...

**JEAN DESHAYES, Graphologue**  
1873 rue Notre-Dame-Est, Hochelaga.