

de cette science aux dames qui consultent leurs cartes et qui doutent de Dieu. Cependant nous les prions d'observer que ce grand moyen de lever le rideau qui nous cache l'avenir s'est trouvé quelquefois en défaut. Une des plus fameuses tireuses de cartes fit le jeu pour un jeune homme sans barbe qui s'était déguisé en fille. Elle lui promit un époux riche et bien fait, trois garçons, une fille,

des couches laborieuses, mais sans danger. — Une dame qui commençait à hésiter dans sa confiance aux cartes se fit un jour une réussite pour savoir si elle avait déjeuné. Elle était encore à table devant les plats vides; elle avait l'estomac bien garni; toutefois les cartes lui apprirent qu'elle était à jeun, car la réussite ne put avoir lieu.

RECETTES UTILES.

CAFÉ.

1.—*Café des dames.*—Le café obtenu par l'infusion des châtaignes réduites en poudre, combinée avec le café moka et mélangée avec du lait, est préférable au café moka pur, par la couleur, l'odeur et le goût; il est très-salutaire à la santé et diminue la force du café que les personnes d'une santé délicate ne peuvent supporter pur. On peut même l'employer seul, sans mélange d'aucun autre café, avec une grande économie.

Sa composition est fort simple: on emploie des châtaignes sèches que l'on torréfie au point convenable, puis on les réduit en poudre après les avoir concassées, et on se sert de cette poudre comme de celle du café ordinaire.

2.—*Café rafraichissant et dépuratif.*—On prend du seigle de première qualité que l'on fait tremper dans l'eau bouillante jusqu'à commencement de ramollissement, après quoi on fait sécher les graines.—Une fois sèches on les torréfie, pulvérise et prépare comme le café ordinaire.

3.—*Préparation du café pour les pauvres et pour les personnes qui ont l'estomac faible, la santé délicate.*—Prenez: deux livres de café de la qualité la plus odorante et mettez-le dans la brûloire. Quand il aura pris chaleur, joignez-y quatre livres d'orge de belle qualité, bien propre, et lorsque le tout sera torréfié au point convenable, concentrez-le dans un vase neuf bien vernissé, en le couvrant d'abord d'un papier et, par-dessus, d'un linge qui empêche l'évaporation de la vapeur aromatisée.

Quand le mélange sera refroidi, mettez-le en poudre dans le même vase et conservez-le, pour l'usage ordinaire, bien bouché et dans un lieu bien sec, à l'abri du contact de l'air.

Ce mélange, qui acquiert par sa concentration le goût et le parfum d'un café de qualité médiocre, lui est infiniment préférable, pour l'économie et surtout pour la santé.

Les personnes d'une poitrine délicate se trouvent bien de son usage, et il nourrit et fortifie singulièrement, sans inconvénient, celles qui en prennent habituellement en guise de café au lait.

4.—*Moyen de reconnaître la présence de la chicorée dans le café moulu.*—Il arrive fréquemment que les épiciers mélangent une certaine quantité de chicorée dans le café en poudre; cela se conçoit, car la chicorée étant d'un pris moins élevé que le café, il y a pour les débitants un assez joli bénéfice à faire. Il est vrai que cette fraude n'est pas des plus honnêtes; mais, malheureusement, un grand nombre de marchands n'y regardent pas de si près, pourvu qu'il y ait profit. Aussi,

croions nous qu'il est bon, quand faire se peut, d'indiquer aux acheteurs le moyen de reconnaître la tromperie. Dans le cas qui nous occupe, rien n'est plus simple, et plus facile: il suffit de prendre un tube en verre, fermé à l'un de ses bouts, ou même tout bonnement un verre ordinaire, de remplir à moitié ce tube ou ce verre avec de l'eau bien claire, puis de jeter une pincée ou une cuillerée à café de la poudre à essayer, dans le vase. S'il y a mélange, l'eau ne tarde pas à jaunir ou à devenir brunes, et l'on voit des grains rougeâtres tomber au fond du vase. Si, au contraire, la poudre ne descend pas et que l'eau reste claire, c'est qu'alors la poudre essayée ne contient pas de chicorée.

POUR IMITER LES BOIS PRÉCIEUX.

Acajou rouge clair.

Infusion de Brésil sur le noyer blanc, ou du roucou et de la potasse sur le sycamore.

Acajou fauve.

Décoction de bois de campêche sur le sycamore ou sur l'érable.

Acajou foncé.

Décoction de Brésil et de garance sur l'acacia et sur le peuplier, ou bien une solution de gomme-gutte sur le châtaignier vieux.

Bois citron.

Gomme-gutte dissoute dans de l'essence de térébenthine, sur le sycamore.

Bois jaune satiné.

Infusion de curcuma sur l'érable.

Bois imitant le grenat.

Décoction de bois de Brésil appliquée sur le sycamore aluné; le bois teint, on passe ensuite une couche d'acétate de cuivre dissous dans de l'eau distillée.

Bois noirs

Décoction de campêche très-forte sur le hêtre, le tilleul, le platane, l'érable, le sycamore; le bois teint, on passe une couche d'acétate de cuivre: Si les bois sont en placages, il vaut mieux les mettre dans la couleur, elle pénètre à travers; on s'en sert pour la marqueterie; s'ils sont épais, on passe par couche avec une brosse la liqueur chaude. Avant de teindre les bois en général, il est avantageux de les mettre pendant vingt-quatre heures dans un endroit sec, afin que les pores s'ouvrent et que la couleur pénètre. On peut vernir sur ces couleurs en ponçant légèrement à l'huile et en se servant d'un tampon comme d'habitude.