Economie Domestique

Conservation des Pommes

Un de nos amis nous a fait part d'une recette infailible, assure-t-il, d'après une expérience de plusieurs années, pour conserver les pommes, et qui peut être appliquée aux œufs; Il met au fond d'un baril dans lequel il doit conserver ses fruits, une couche de deux à trois toises de plâtre commun, celui employé ordinairement dans la culture, bien pulvérisé. Sur cette couche de plâtre il met un rang de pommes, dont chacune a préalablement été enveloppée d'une feuille de papier et qu'il isole les unes des autres avec du plâtre mis entre les espaces qui les séparent. Sur ce premier rang de pommes il met une seconde couche de plâtre, puis une autre de pommes, jusqu'à ce que le baril soit à peu près plein, et il achève de le remplir par une dernière couche de plâtre.

Lorsqu'on retire les pommes du baril il faut avoir soin de rétablir la couche de plâtre de dessus bien uniformément. Notre ami nous a montré des pommes qu'il a mises dans le plâtre en octobre et qu'il en a sorties au milieu du mois de septembre de l'année suivante aussi belles, aussi saines et surtout aussi fraîches que si elles venaient d'être cueillies. Il dit que, d'après ce procédé, les pommes se conservent parfaitement jusqu'au mois de juin, à partir de ce mois jusqu'au mois de septembre quelques-unes se détériorent; mais, à partir de septembre jusqu'à Noël, elles restent toutes intactes; ce qui permet de les garder quatorze mois au besoin.

Il conserve ses fruits par ce moyen pour ne les mettre sur le marché qu'au printemps, et amplement rémunéré de ce que cela lui coûte par le plus haut prix qu'il retire de ses fruits, lorsque le marché en est à peu près dépourvu; cette méthode mérite l'attention de nos lecteurs.

QUESTION DE DROIT

De quelques droits particuliers des aubergistes, hôteliers, maisons de pension, etc.

Le cabaretier, hôtelier et autres, qui vendent des liqueurs enivrantes pour être bues sur le lieu, à d'autres que des voyageurs, n'ont pas droit de poursuite ou d'action pour le prix de ces liqueurs—(art. 1481 c.c.)

Ceux qui tiennent auberge, maison de pension et hôtellerie, sont responsables, comme dépositaires, des effets apportés par les voyageurs qui logent chez eux. Le dépôt de ces effets est regardé comme un dépôt nécessaire—(art. 1814 c.c.)

Les personnes mentionnées ci-dessus, sont responsables du vol ou dommage des effets de leurs domestiques ou agents, ou par des étrangers allant et venant dans la maison, mais ils ne sont pas tenus d'indemniser leurs hôtes du vol ou des dommages des biens ou effets apportés autres que des chevaux ou autres animaux vivants et leurs harnais ou voitures, pour une somme plus considérable que celle de deux cents piastres, excepté dans les cas suivants:—1o dans les cas où ces biens ou effets, ou endommagés par leur volonté, leur faute ou leur négligence, ou par celles de tout serviteurs à leur emploi; 2o dans les cas où ces effets ou ces biens ont été confiés expressément à leur garde;—pourvu toutefois, que, dans le cas de ces dépôts, ces personnes puissent si elles le jugent à propos, poser les conditions de leur responsabilité que ces biens ou effets seront déposés dans une boîte ou autres réceptacles fermés ou scellés par les personnes qui les y ont déposés. Si ces personnes

refusent de mettre en sûreté des biens ou effets appartenant à leurs hôtes, ou si ces hôtes, par la faute de ces personnes, sont incapables d'ainsi disposer ces biens ou effets, elles n'ont pas droit de bénéficier du présent article quand à ce qui concerne ces biens ou effets.

Les aubergistes, hôteliers ou tenanciers de maisons de pension doivent faire afficher, en vue, dans les bureaux, les salles publiques et les chambres à coucher de leurs établissements, une copie du présent article imprimée en caractère lisibles; et elles ne peuvent bénéficier de ces dispositions que pour les biens ou effets apportés à leurs établissements pendant que telle copie est ainsi affichée. Ces personnes ne sont pas responsables des vols commis avec force armée ou de dommages résultant de force majeure. Elles ne sont pas non plus responsables, s'il est prouvé que la perte ou les dommages est causé par un étranger, et est arrivé par la négligence ou l'incurie de la personne qui en réclame le montant (Art 1815 c.c.)

Les aubergistes et tenanciers de maisons de pension ont un droit de rétention et conséquemment un privilège sur les effets de leurs hôtes et pensionnaires. (Art. 1816, Art. 1994 c.c.) voir le No 2 page 16 du "Journal pour tous", ou la question a été traitée.

MAITRE CORBEAU.

Petite Pharmacie

GLYCEROLE D'AMIDON. — Faire chauffer, "à feu très doux", dans une casserole émaillée ou en terre, en remuant "constamment" avec une spatule plate en bois, une once d'amidon dans 12 onces de glycérine. Laisser bouillir quelques minutes; et quelques gouttes d'eau facilitent la préparation. Remuer aussi une à deux minutes après avoir retiré du feu; si la consistance n'est pas suffisante, faites-le bouillir de nouveau. Le glycérolé d'amidon est très employé dans les maladies de peau et pour le visage; on l'associe pour ce dernier emploi avec l'oxyde de zinc. Voici la formule: glycérolé d'amidon, 1 once; oxyde de zinc, 60 grains; triturer auparavant l'oxyde de zinc avec 10 à 12 gouttes de glycérine et ajouter peu à peu le glycérolé.

LIQUEUR DE GOUDRON. — Goudron, 1 once; bicarbonate de soude, 1 once; eau, 1 pinte; laisser macérer cinq jours et filtrer. Une cuillerée de cette liqueur sert à préparer 1 pinte d'eau de goudron.

GARGARISMES CONTRE LES FLUXIONS DENTAIRES ET LES GRANDES INFLAMMATION DE GORGE. — Faites bouillir un pavot (jeter les semences) avec 1 1/2 once de guimauve pendant quinze minutes. Vous pouvez ajouter ensuite, si vous voulez le rendre antiseptique, la dose nécessaire d'acide borique, salicylé, etc.

En ajoutant 30 à 40 grains de laudanum on le rend encore plus calmant.

GARGARISME AU CHLORATE DE POTASSE. — Mettez 1-2 once de chlorate de potasse cristallisé dans une bouteille, remplissez d'eau et gargarisez-vous avec cette solution étendue de parties égales d'eau chaude. S'emploie avec succès dans les cas d'abcès infectants, de gingivites, etc.

GARGARISME ANTISEPTIQUE. — Acide phénique, 15 grains; naphthol et camphre, 25 grains de chaque; alcool, 1 once; eau, 10 onces. Ce gargarisme s'emploie avec succès dans les angines ou maux de gorge aigus.

AUTRE FORMULE. — Résorcine, 100 grains; glycérine, 3 onces; eau, 1-2 pinte. S'emploie dans les mêmes cas que les précédents.

GARGARISME ADOUCISSANT. — Racine de guimauve, 1-2 once; une tige de pavot. Faire bouillir dans quantité d'eau suffisante pour obtenir un litre de décoction; ajouter 1/2 once de miel blanc.

(A. BUIVRE)