

LE HOQUET.—Un moyen bien simple pour guérir instantanément cette affection spasmodique momentanée, mais gênante, consiste à laisser fondre dans la bouche un morceau de sucre imbibé de vinaigre. Essayez ; ce n'est pas exquis, mais ça opère vite.

RECETTE POUR AVOIR DES ROSES EN HIVER.—Avoir des roses en plein hiver et ne pas les payer un dollar la pièce, n'est-ce pas une bonne aubaine ?

Nous croyons avoir fait plaisir à plus d'une de nos lectrices en leur indiquant un moyen très-simple pour obtenir ce résultat. Quand, à l'arrière-saison, fleurissent les dernières roses, coupez les boutons au moment où ils vont s'épanouir ; cachez hermétiquement la queue avec de la cire ; enfermez ensuite chaque bouton de rose dans un cornet de papier épais, assez large pour que la fleur ne touche pas ; collez le tour du cornet de manière que l'air n'y puisse pénétrer, et suspendez les cornets dans un placard bien sec et obscur. L'hiver, quand vous voudrez des roses, défaites le cornet, coupez le bout qui a été cacheté, brûlez-le à la flamme d'une bougie, placez la fleur dans de l'eau froide, et deux heures après, vous aurez des roses de la première fraîcheur.

On fait bien des conserves de fruits, pourquoi ne ferait-on pas aussi des conserves de fleurs ?

PATÉ DE CHOUX-FLEURS(recette italienne)—Faites bouillir de beaux Choux-fleurs blancs ou noirs ; laissez refroidir et pétrissez-les avec du beurre frais et du fromage de Gruyère râpé en suffisante quantité. Ajoutez au mélange six œufs battus par chou-fleur, assaisonnez ; versez dans un moule et faites cuire au four un quart-d'heure seulement.

MOYEN DE RECONNAITRE LA QUALITÉ DU VIN.—Nos lecteurs apprendront sans doute avec plaisir qu'il existe un moyen fort simple pour savoir si un vin est coloré artificiellement. Chauffez légèrement le vin pendant un quart-d'heure environ ; l'alcool se dégage. Lorsque le vin est sur le point de bouillir, on y plonge un brin de laine blanche qu'on a eu soin de mouiller. Le vin est-il coloré artificiellement, aussitôt le brin de laine est rougi comme s'il était plongé dans un bain de teinture. Le même brin de laine reste intact si le vin est de couleur naturelle.

NETTOYAGE DES BIJOUX D'OR, DE DOUBLÉ ET DE VERMEIL.—Jetez un peu de sel ammoniac dans de l'eau bouillante, remuez, plongez-y les bijoux en les retirant aussitôt, puis essuyez-les dans des linges très-fins ; lorsqu'ils seront complètement secs, brossez-les avec une brosse douce et un peu de rouge d'Angleterre.

* On demandait à un vieux magistrat quelles conditions il fallait réunir pour gagner au civil un procès.

“ Il faut, répond le magistrat, réunir six conditions ; 1o. une bonne cause ; 2o. un bon avoué ; 3o. un bon avocat ; 4o. de bons témoins ; 5o. de bons juges ; 6o. et surtout une bonne chance.

* * Sympathie est plus que parenté.