

Renseignements divers



LE HOME

Linge repassé à neuf. — Pour obtenir l'empois avec lequel on empêse le linge pour le repasser "à neuf", préparer une solution d'une cuillerée à café de gomme adragante dans une chopine d'eau, que l'on agite fréquemment jusqu'à dissolution, et que l'on conserve pour l'usage. Au moment de préparer l'empois, mettre, dans une demi-chopine d'eau, une cuillerée à bouche d'amidon, une cuillerée de borax en poudre et deux cuillerées de la solution de gomme adragante. Bien empeser le linge et le repasser jusqu'à ce qu'il soit sec.

La gomme adragante, qui vient d'Egypte, de l'Arabie, de Perse, de l'île de Crète, est principalement employée en pharmacie.

Pour ôter les taches des tapis. — On peut enlever les taches de graisse, de boue, toutes les souillures d'un tapis, sans nuire à la couleur, à l'aide du mélange suivant : un quart de savon de Marseille, 3 onces d'ammoniaque, une once d'éther, une once d'esprit de vin, une once de glycérine. Coupez le savon en petits morceaux et dissolvez dans une demi-chopine d'eau de pluie et tous les autres ingrédients. Frottez les taches avec cette composition, en vous servant d'une brosse douce; rincez avec un linge trempé dans l'eau claire et frottez avec un linge sec.

Colle pour raccommoder la porcelaine. — La colle la plus simple et en même temps la plus solide se fait en pétrissant de la chaux vive en poudre avec du blanc d'oeuf. On obtient ainsi une pâte molle, que l'on emploie à froid. Pour cela, on étend une couche mince sur la tranche des fragments à réunir, et on maintient ces derniers en place pendant quelques minutes: au bout de ce temps, le mastic a acquis assez de dureté pour que les pièces ne quittent pas leur place. Cette préparation ne se conservant pas, il faut la faire au moment de s'en servir.

Vernis pour meubles. — Dans 32 parties d'alcool on fait dissoudre 4 parties de gomme-laque en écailles; d'autre part, on dissout la même quantité d'huile de lin bouillie dans 16 parties d'huile de térébenthine; on mélange les deux solutions lentement et en agitant continuellement. Fianlement, on additionne 4 parties d'ammoniaque liquide et l'on mélange vigoureusement pour rendre le liquide parfaitement homogène.

Le repassage du crêpe anglais. — Toutes celles qui ont porté des voiles en crêpe savent combien ils s'abîment vite, surtout lorsqu'ils ont été atteints par l'humidité. Quand on les confie à un teinturier pour les remettre à neuf, la dépense, qui se renouvelle souvent, est assez conséquente.

Un bon procédé consiste à préparer un grand récipient à large ouverture : un chaudron, une casserole, etc. La casserole est remplie d'eau que l'on fait bouillir, et c'est lorsque cette eau est en ébullition et qu'il s'en dégage de la vapeur, que l'on étend au-dessus le voile de crêpe, qui est ainsi repassé à la vapeur.

Il est à peine besoin de dire qu'il serait préférable, et surtout plus commode, de tenir le voile à deux personnes.

Voici une autre manière de repasser le crêpe anglais: Sur une planche à repasser garnie, comme à l'habitude, avec de la flanelle recouverte d'un linge blanc, on étend une serviette humide; sur cette serviette est posé un grand morceau de flanelle sèche; sur la flanelle on étend le crêpe que l'on recouvre d'un autre morceau de flanelle. On repasse alors le crêpe entre ces deux flanelles.

Ajoutons que les fers doivent être modérément chauds, non seulement la flanelle se rougit très rapidement, mais le repassage avec un fer trop chaud pourrait abîmer le crêpe.

C'est encore, de cette façon, une sorte de repassage à la vapeur, puisque la chaleur du fer doit faire évaporer l'eau contenue dans la serviette mise en dessous du crêpe.

Pour un voile, on peut procéder de l'une l'autre façon, mais, lorsque l'on veut remettre à neuf un objet quelconque qui ne peut se mettre à plat, le procédé par la vapeur d'eau bouillante est seul praticable.

Un chapeau, par exemple, ayant été déterioré par la pluie ou par l'humidité, sera mis au-dessus de la vapeur d'eau bouillante.

Un noeud, un plastron se repasseront de même.

LE CABINET DE TOILETTE

Eau pour la conservation des dents. — Faites infuser dans une demi-pinte d'alcool: 2 onces de gomme ou résine de gayac — 8 clous de girofle et 1 gros de camphre; tirez à clair au bout de quinze jours; aromatisez cette infusion avec six gouttes d'essence de menthe, et bouchez avec soin la bouteille qui la renferme.

Pour en faire usage, vous en mettrez une dizaine de gouttes dans un verre d'eau fraîche, et chaque matin vous vous en rincerez la bouche à plusieurs reprises.

Peignes et brosses à cheveux. — Ces deux espèces d'instruments sont nécessaires aux soins quotidiens de la chevelure.

Chez les très jeunes enfants, cependant, et chez les hommes qui portent les cheveux ras, le peigne n'est pas nécessaire; la brosse suffit. Celle-ci sera très douce dans le premier âge, car il faut éviter d'irriter le cuir chevelu.

L'adulte doit se servir de peigne; cet instrument est indispensable pour démeler les cheveux, leur donner une bonne direction et procéder à leur aération; les dents du peigne ne doivent pas être très rapprochées ni trop pointues; elles ne doivent présenter ni inégalités ni aspérités, pour ne pas casser ou arracher les cheveux.

Faut-il se servir de peigne fin? Ma foi, non, répondrai-je. A quoi bon? Les lavages et les brosses nettoient mieux la tête et sont moins irritants; aussi n'y a-t-il pas lieu de conserver cet être inutile.

A mort donc, le peigne fin!

Les brosses doivent être dures: les touffes de crin en sont disposées de façon que celles du milieu soient un peu plus saillantes que celles des bords; elles seront suffisamment écartées pour pouvoir pénétrer dans la masse des cheveux sans exercer de tractions trop vives sur eux.

Je n'ai pas besoin d'ajouter que peignes et brosses doivent être tenus dans un parfait état de propreté; car toutes mes lectrices ont la bonne habitude de nettoyer elles-mêmes chaque jour leurs instruments de toilette: je ne vous dis rien, vous le voyez, mesdames.

La coiffure, je vous le rappelle, doit être simple, laisser aux cheveux leur forme et leur direction naturelles, ne pas les soumettre à de forts tiraillements. La mode qui consiste à laisser porter aux petites filles les cheveux flottants sur les épaules est excellente. Enfin, pour terminer, je m'en voudrais de ne pas vous déclarer que celles-là risquent d'abîmer leurs cheveux qui les tordent, qui les roulent en papillotes ou qui les chauffent pour les friser.

LA CUISINE

Perdreaux aux choux. — Piquer de lard fin 2 perdreaux un peu fermes, et les faire colorer au four. Les emporter dans une casserole avec un petit cervelas, un morceau de lard maigre blanchi, carottes, oignons et bouquet garni. Ajouter 2 choux divisés en quartiers et fortement blanchis. Mouiller d'une pinte de consommé un peu gras et faire cuire au four pendant 2 heures environ. Retirer les perdreaux; les dresser sur les choux, garnir avec le cervelas coupé en rondelles et le lard maigre coupé en petites tranches.

Saucer de quelques cuillerées de fond brun.

Oranges confites. — Pour deux livres d'oranges, on prend trois livres de sucre. On met les oranges entières à tremper dans l'eau froide pendant vingt-quatre heures, puis on les fait bouillir dans de nouvelle eau jusqu'à ce qu'elles deviennent molles; on les retire du feu et on les met à tremper dans l'eau froide encore pendant vingt-quatre heures. Avec le sucre, on prépare un sirop au petit boulé, et après avoir coupé les oranges en huit morceaux et en avoir retiré les pépins, on les fait cuire dans le sirop jusqu'à ce qu'elles deviennent transparentes, ce qui demande environ une heure, puis on les met en pots. Le sirop versé par-dessus est absorbé en grande partie, en refroidissant, par les quartiers d'orange.

Pommes de terre à la Portugaise. — Choisissez de jolies pommes de terre à la chair blanche (par exemple, une livre comme base de nos proportions); lavez-les et faites-les cuire simplement à l'eau. Mais lorsqu'elles approchent de leur fin de cuisson, laissez-les finir de cuire à leur vapeur en modérant le feu le plus possible; c'est à dire enlevez presque toute leur eau, et mettez la casserole désormais sur un feu extrêmement doux; par exemple, un feu complètement recouvert de cendres, de façon que les pommes de terre ne fassent plus que "suer" dans l'évaporation de leur humidité. Cette opération, qui demande une grande surveillance, afin que les pommes de terre ne brûlent pas, les rend peu



CORSINE

DEVELOPPANT LA FORME ET LE BUSTE

NOUS ENVERRONS GRATUITEMENT

Notre livre EN FRANÇAIS sur le développement de la forme et du buste, sous enveloppe ordinaire cachetée, à toute femme qui nous le demandera par lettre contenant trois timbres-poste de 2 cents. LE SYSTEME FRANÇAIS DU DEVELOPPEMENT DU BUSTE INVENTÉ PAR MADAME THORA EST UN SIMPLE TRAITEMENT, CHEZ SOI, GARANTI POUVOIR AUGMENTER LE BUSTE DE SIX POUCEES. Ce sont des femmes qui répondent à toutes les lettres, qui restent secret sacré. Nous ne divulguons jamais aucun nom. Notre livre est admirablement illustré de portraits sur le vif montrant les formes avant et après l'emploi du SYSTEME CORSINE.

Nous avons une agence aux Etats-Unis d'où nous faisons parvenir nos traitements à nos clientes américaines afin de leur éviter de payer les droits.

Demandez le livre (gratuit) et envoyez 6c de timbres-poste à

The MADAME THORA Co., TORONTO, Ont.

Il est pur!



Vente en Gros : E.-D. MARCEAU,
281 - 285, rue St-Paul,
MONTREAL

Le Café de Madame Huot



"Anse à l'eau" à Tadoussac

DU NIAGARA A LA MER

Le voyage idéal à travers les merveilles du continent de l'Amérique.

Bateaux-Palais entre ROCHESTER, KINGSTON, CLAYTON, ALEXANDRIA BAY, à travers les MILLES-ISLES (la Venise Américaine) et la descente émouvante de tous les rapides du Saint-Laurent jusqu'à Montréal, d'où l'on prend le bateau pour QUEBEC, la MALBAIE, TADOUSSAC, la RIVIERE DU LOUP et autres endroits sur la célèbre rivière du Saguenay dont l'attrait est incomparable de grandeur et de variété.

Envoyez 6 cts pour les prospectus illustrés, à

THOS. HENRY, gér. du traffic

Montréal

à peu farineuses, comme si elles avaient cuit au four. Si l'on opère avec un poêle à gaz, le travail est beaucoup simplifié, puisqu'on diminue la flamme à volonté, au point de la réduire en petites perles bleues à peine visibles.

Quant à l'eau que vous venez de retirer bouillante, versez-la dans votre mortier de marbre, afin de le chauffer. D'autre part, mettez sur le feu, dans une petite casserole à bec, une chopine de lait que, bientôt, il vous faudra avoir bouillant.

Une fois le mortier chaud, jetez l'eau et essuyez-le. Mettez dans le mortier gros comme un œuf de beurre frais. Epulchez vivement une de vos pommes de terre et pilez-la; continuez ainsi en épulchrant et pilant l'une après l'autre les pommes de terre. Lorsqu'elles sont en pâte, versez dans le mortier un peu, très peu du lait bouillant; pilez encore et continuez à verser peu à peu du lait, jusqu'à ce que les pommes de terre prennent une moelleuse consistance de purée. Remettez cette purée au feu, dans une casserole émaillée ou

en porcelaine à feu. Ce feu doit être très doux, la purée ne pourra pas y bouillir; mais elle s'épaissit progressivement pendant que vous la tournez avec une cuiller, sans arrêter un seul instant.

Finalement, votre purée doit être assez ferme, tout en étant bien crémeuse. Si vous avez bien opéré, vous n'aurez pas eu besoin d'employer la totalité de la chopine de lait. Ajoutez encore gros comme un œuf de beurre frais; retirez la casserole complètement hors du feu; remuez encore avec la cuiller, afin que le beurre s'incorpore bien à la purée de pommes de terre; salez et poivrez avec du poivre blanc fraîchement moulu. Selon le goût, poivrez plus ou moins fortement.

Ayez un plat creux chaud. Disposez sur ce plat la purée en forme de couronne, de façon à laisser au milieu un large espace vide; et là, au centre de la purée, vous mettez, pour remplir exactement ce vide, des tranches de tomates disposées en pyramide, ou un moule de gelée de viande, que vous avez préparé à l'avance, d'autre part.