

MORALE

L'étude

L'étude donne seule du prix aux heures du délassement et aux jours consacrés au plaisir. L'étude aussi embellit ou console toutes les situations de la vie ; elle est un préservatif contre les appâts séducteurs de la volupté, un appui pour la fragilité du cœur humain, une compagne dont la société n'est suivie d'aucun dégoût, un adoucissement dans les peines, le seul plaisir, après la vertu, qui soit sans remords.

SYLVESTRE DE LACY.

Hygiène Alimentaire

L'emploi du soda

L'emploi du bicarbonate de soude, connu sous le nom de "Soda à pâte", peut rendre d'importants services au point de vue de l'hygiène alimentaire.

Une pincée de ce sel mélangée dans le lait et dans les bières légères les empêche de tourner à l'aigre, ou les corrige s'ils sont déjà aigris. Les brasseurs connaissent bien ces propriétés. De la même façon, une pincée ou une petite cuillerée de bicarbonate de soude en poudre empêche le bouillon et les légumes de saigrir pendant les grandes chaleurs ; ajoutons que les sels de soude, acétates, lactates, produit par cette addition, ne sont aucunement nuisibles à la santé.

Le bicarbonate de soude peut servir également à corriger les eaux calcaires, dures, dans lesquelles les pois, les haricots, les lentilles ne cuisent que difficilement ; une petite quantité de ce sel suffit pour attendrir les légumes secs avec une rapidité étonnante : il peut donc avantageusement remplacer la potasse, que certains cuisiniers et ménagères appellent à leur aide en pareil cas.

Le rancissement des beurres et des graisses est dû à la formation par suite d'une oxydation produite par l'air, d'acides gras de mauvais goût, tels l'acide butyrique, l'acide caprique, etc., etc.

Il suffit de laver à plusieurs reprises les substances grasses rancies dans de l'eau tenant en dissolution du bicarbonate de soude pour les débarrasser de ces matières et leur rendre leur bon goût primitif.

En Angleterre, on emploie le bicarbonate de soude dans la préparation de la pâtisserie fine pour remplacer la levure, qui donne souvent à la pâte un goût peu agréable. Sous l'influence de la chaleur il se produit, comme par l'action de la levure, un dégagement d'acide carbonique qui fait lever la pâte. Liebig avait même proposé de remplacer la levure par le bicarbonate de soude dans la fabrication du pain ; on évite ainsi la perte d'une partie de la farine que détruit la fermentation.

Une légère dose de bicarbonate de soude ajoutée au café ou au thé, pendant l'ébullition, augmente la force de l'infusion, les molécules du café, la feuille de thé se trouvent plus complètement épuisées. Non seulement le bicarbonate de soude est inoffensif, mais il possède de bienfaisantes qualités curatives. Dans les sels et les eaux de Vichy, c'est le bicarbonate de soude qui constitue le principal agent ; il est donc avantageux de le prendre à faible dose après et même pendant un repas copieux pour prévenir les aigreurs de l'estomac. Le bicarbonate de soude n'est pas moins précieux con-

tre les brûlures ; sa poudre humide appliqué sur l'endroit brûlé calme immédiatement la douleur et prévient la formation d'ampoules.

Emin, on peut l'employer à défaut d'ammomaque contre les piqures d'insectes. Le venin des insectes, en effet, qu'il s'agisse d'abeilles, guêpes ou fourmis, possède généralement une réaction acide due principalement à l'acide formique. Un sel alcalin, comme le bicarbonate de soude, sature l'acide, le neutralise et prévient son action inflammatoire.

En résumé, les circonstances dans lesquelles il peut être besoin d'avoir recours à l'emploi du bicarbonate de soude sont si nombreuses que l'on ne saurait trop recommander à tout le monde d'en avoir toujours une provision sous la main.

Dr BIENNAIME.

Horoscopie

Vie ! Destinée, Avenir, Bonheur ou malheur ! Joie ou tristesse ; espoirs et désespoirs ! Tels sont les mots sans cesse pesés par le cœur et répétés par les lèvres : Quel lot des uns et des autres est dévolu à chacun de nous, nous ne le savons pas. Ah ! si nous le savions pourtant, surtout au commencement de votre carrière humaine ! Avons-nous une étoile, bonne ou mauvaise, propice ou funeste ? Et quelqu'un peut-il nous dire notre étoile ?

Sans hésiter, je réponds : oui. Depuis les temps antiques, certaines connaissances mystérieuses ont permis aux initiés de "calculer" l'avenir des individus. Les Chaldéens, et les Chinois jugeaient déjà, dans des âges lointains, la destinée d'un homme, d'après son étoile.

Cette science n'est pas perdue. Quels seront vos joies, et vos douleurs, vos victoires d'amour ou vos défaites, vos succès de fortune ou vos insuccès ? Quels pièges et quels ennemis, ou quels concours et quels alliés rencontrerez-vous ? Quelle est votre étoile et quelle sera votre destinée, chers lecteurs et plus chères lectrices, voici un devin en mesure de vous le dire et, ce qui importe surtout, de vous le démontrer.

De quels éléments se composent les données du problème ? Indiquer vos noms de baptême et de famille ; en plus l'année et le jour de votre naissance, et, s'il est possible, l'heure même.

Ce service est gratuit pour nos abonnés ; les autres personnes devront joindre 25 cents à leurs demandes pour pouvoir avoir une réponse dans cette colonne.

74 — QUÉBECQUOIS — Votre horoscope dit que vous êtes né pour végéter toute votre vie dans des positions inférieures. Vous aurez une nombreuse famille et vous serez peu heureux dans votre vie. Vous aurez la chance de vous élever dans le monde, une seule fois, mais vous ne profiterez pas de l'occasion. Vous ne serez réellement heureux que sur votre fin, alors que vos enfants auront réussi et vous viendront en aide. Votre jour de réussite est le mardi, votre couleur favorable le rouge.

Contre 50c. adressés à l'administration du JOURNAL POUR TOUS, 56 rue Amherst à Montréal, on enverra le premier volume relié du JOURNAL POUR TOUS.

Nos lecteurs qui désirent prendre part à notre concours d'émulation et qui auraient besoin de bulletins d'abonnement ou de numéros spécimens, peuvent en faire la demande et il sera fait droit à leurs désirs.