

MALCHANCE



I

Laurent. — Un cigare, Alphonse ?



II

Alphonse. — Je veux bien ; merci.



III

— Délicieux ! Et toi, tu ne fumes pas ?



IV

— Oh !... Mais alors, je vois ce que c'est. J'ai pris le bon. Excuse-moi.

PINCÉE DE CONSEILS

POUR FAIRE BRILLER LA CHAUSSURE

Voici en quelques lignes un moyen pratique qui vous aidera à alléger quelque peu l'ennuyeuse besogne de cirer les souliers : quand vous voudrez faire reluire vos chaussures vite et bien, ajoutez quelques gouttes de pétrole à votre cirage.

... Et vous m'en direz des nouvelles !

L'huile de charbon ne doit jamais être mise à proximité du beurre et du saindoux, car ils en prendront le goût.

Une solution chaude de sel et de vinaigre fait reluire le cuivre et les ferblanteries, ainsi que les baignoires.

On peut remplir les fissures de meubles avec du rouge indien ou de la terre sienne brûlée, selon la couleur désirée. Lorsque la matière est sèche, elle se polit comme le meuble même.

Avant de faire usage des vaisseaux ou pots en terre cuite ou en pierre, on doit les remplir d'eau froide que l'on fera bouillir une ou deux fois à petit feu.

Pour faire disparaître la graisse des poêlons, il faut dissoudre un peu de soda dans de l'eau que l'on fait ensuite bouillir avant de nettoyer.

Pour nettoyer les bouteilles, prenez une pomme de terre nouvelle et coupez-la en petites tranches. Mettez-les dans la bouteille et ajoutez une cuillerée de sel et deux cuillerées d'eau. Agitez le tout jusqu'à ce que les taches soient enlevées.

Laver les pommes de terre parfaitement à la main est chose presque impossible. Un moyen plus simple et beaucoup plus expéditif et plus efficace en même temps, c'est de faire emplotte d'une petite brosse à plancher, qui ne coûte que de cinq à dix sous.

L'huile fait la meilleure amorce pour les at-trapes à rats.

Pour fouetter la crème avec plus de facilité, il est bon d'y ajouter une pincée de sel.

Un peu de sel dans les fruits préparés surtout pour les pâtisseries, leur donne un meilleur goût.

L'alcool est un remède souverain pour les contusions et les entorses. Une simple friction enlève les douleurs.

Pour se conserver les mains et avoir la peau douce, il est bon, lorsque l'on repose, de porter de vieux gants de kid

Il ne faut jamais repasser au fer les bas en coton noir ; la chaleur fait changer la couleur en peu de temps. Il faut les laisser sécher à l'ombre.

Il ne faut pas négliger de baisser les mèches des lampes, aussitôt que vous les avez découpées et préparées pour la nuit ; autrement l'huile se répandra sur le piédestal.

Si vous mettez de la pâte fermentée plusieurs jours sur la glace, la dernière cuisson sera meilleure que la première.

Pour rendre les oignons plus digestifs, il faut changer une ou deux fois l'eau dans laquelle vous les faites bouillir.

Une petite pincée de sel dans un verre de lait, le rend non seulement plus agréable au goût, mais plus facile à digérer.

Lorsque vous mettez en piles dans le buffet vos assiettes de prix en porcelaine, c'est une excellente précaution de mettre entre les assiettes des morceaux de feutre, rouges ou dentelés.

Pour conserver la fraîcheur des calicos, mêlez trois roquilles de sel ordinaire dans quatre pintes d'eau. Faites chauffer et mettez l'étoffe dans la solution pendant qu'elle est chaude. Laissez refroidir, puis lavez et rincez.

Si vous êtes occupé à quelque travail délicat et que vos mains transparent, baignez-les de temps en temps dans quelques gouttes d'eau de cologne.

Pour guérir les maux de gorge, prenez une serviette mouillée à un bout et attachez-vous-la autour du cou avec une épingle.

Une cuillerée d'alun dans l'eau, force les matières impures à se déposer au fond.

Une cuillerée de poivre gris, jeté dans l'eau dans laquelle on lave les chaussettes de couleur, les empêche de perdre leurs nuances.

Les maux de tête, le mal de dents, les douleurs dans les reins et tous les maux quelconque, dont on souffre dans les jointures, peuvent être soulagés, si l'on se réchauffe les pieds tout chaussés.

Il ne manque pas d'hommes, ni de femmes surtout, qui perdent la raison uniquement par le manque de sommeil suffisant.

Plusieurs couches d'huile de lin chaude, appliquées sur le pin, qui devra être frotté avec force après chaque application, lui donne l'apparence du bois de rose.

S'il faut en croire le "Medical Record," l'huile de ricin enlève invariablement les verrues, si l'on a soin d'en faire l'application une fois par jour pendant deux ou trois semaines.

Au point de vue de la digestion, voici la gradation dans l'usage des fruits : Servez d'abord les fruits cuits, vous servirez ensuite ceux qui ont été bouillis. Il ne faut jamais perdre de vue que les fruits sont généralement plus digestibles quand la pelure est ôtée.

Un établissement de buanderie à Paris ne fait plus usage de savon, de sels ou de poudres d'aucune sorte. Il ne se sert que d'eau et de pommes de terre cuites. Il dégrasse et blanchit par ce seul procédé, les toiles, les cotonnades et les lainages les plus sales.

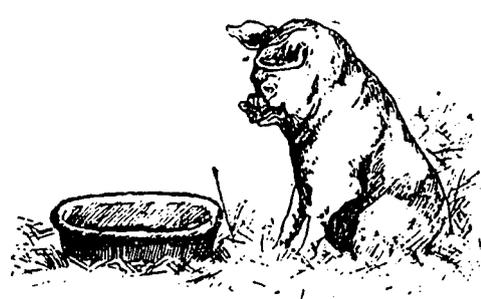
Pour arrêter le saignement de nez, le docteur Hutchison recommande de plonger les pieds et les mains dans de l'eau aussi chaude que le patient peut l'endurer. Il assure que les hémorragies les plus tenaces ne résistent pas longtemps à ce traitement.

DÉSILLUSION



I

Les petits colucs.



II

Porcille. — Après tout, où ça va-t-il ce qu'on m'apporte ? Y a-t-il des éléphants par ici ?



III

— Faut que je guette.



IV

— Ah ! bah ! Vous autres !... Dégoutant !