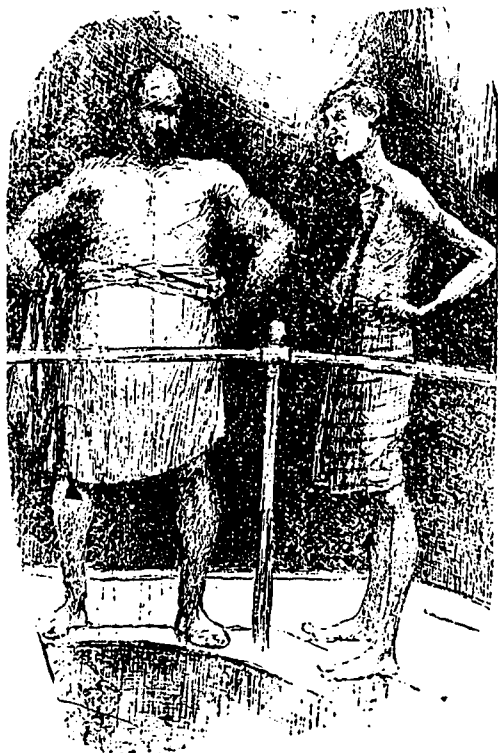


APPARENCES TROMPEUSES



Professeur de natation.—Allons, un coup de courage ; plongez.

Alfred Désossé.—Vous n'avez pas peur que le cœur.....

Le professeur.—Sautez, sautez !

Désossé.—C'est que je ne suis pas si fort que j'en ai l'air.

PINCÉE DE CONSEILS

MOYEN D'ÉVITER AUX CHIENS LA MALADIE

Outre les soins d'hygiène recommandés pour ces animaux domestiques, faites prendre tous les matins à vos chiens, dès le bas âge, une tasse de lait coupé d'un peu d'eau.

Si lorsque votre chien est adulte, vous continuez ce régime, vous aurez de grandes chances qu'il ne devienne jamais enragé, à moins de cause accidentelle, telle que la morsure d'un chien contaminé.

REMÈDE CONTRE LES ABCÈS DES OISEAUX

Les oiseaux élevés en captivité sont sujets aux abcès de la tête. On les en guérit en brûlant l'abcès mur avec une pointe de fer rougie au feu et en frottant la plaie avec du savon noir ou des cendres mêlées avec de l'huile d'olives, ce qui est préférable. Si l'oiseau paraît très malade, il faut le purger auparavant en mêlant à son eau du suc de bette ou poirée.

ASSAINISSEMENT DES ABREUVOIRS

Pour assainir un abreuvoir d'eau dormante, il suffit d'y mettre des poissons.

ASSAINISSEMENT DE L'EAU DES VOLAILLES

Jetez un peu de couperose verte (sulfate de protoxyde de fer) dans l'eau qui sert à boire aux volailles, c'est un des meilleurs remèdes préventifs contre les maladies épidémiques auxquelles elles sont sujettes, entre autres le choléra des poules.

MOYEN D'AUGMENTER LES QUALITÉS NUTRITIVES DU PAIN

On fait bouillir 5 livres de son dans une quantité d'eau suffisante pour 38 livres de farine, environ 12 pintes—On fait passer ensuite cette eau au tamis pour en retenir le son ; puis on en fait une pâte, qui après avoir été bien pétrie et bien mêlée avec le levain, comme de coutume, donne une plus grande quantité de pain que par la méthode ordinaire, plus nourrissant et plus agréable au goût.

En général, le pain est d'autant meilleur que la pâte en a été faite avec une eau plus légère. Sous ce rapport, l'eau de pluie est excellente.

A ce propos, disons que le pain bis lorsqu'il est rassis, est plus sain et plus nourrissant que le pain blanc ordinaire.

MOYEN D'EMPÊCHER LE LAIT D'AIGRIR (DE SURIR)

Pour empêcher le lait d'aigrir, mettez une cuillerée de raifort sauvage, en poudre ou en feuilles, dans une terrine de lait : ce lait conservera sa douceur pendant plusieurs jours, soit qu'il reste exposé à l'air, soit qu'on le tienne dans un cellier, tandis que celui qui n'aura point subi cette préparation deviendra aigre.

MOYEN DE CONSERVER LE BOUILLON

Pour conserver indéfiniment, sans la moindre altération, un bouillon de viande tel que celui qu'on est dans l'usage de faire dans les familles aisées soit pour les malades, soit pour les gens en santé, il ne faut, après l'avoir tiré au clair dans un pot de terre bien propre, que le faire bouillir un instant : une fois par jour pendant les saisons tempérées, ou chaque douze heures pendant les grandes chaleurs de l'été.

Il conviendra de saler moins le bouillon qui devra être conservé par ce procédé.

MANIÈRE DE CONSERVER LES ŒUFS

Il faut avoir, dans ce but, des vases d'une capacité médiocre, qui puissent tenir, par exemple, de quarante à soixante œufs ; on fait de l'eau de chaux en prenant dix parties de chaux sur cent d'eau ; on verse celle-ci sur la chaux, petit à petit, on délaie bien le tout. Lorsque cette eau a reposé pendant quelques heures, on la met dans un vase où l'on dépose chaque matinée les œufs aussitôt qu'ils sont pondus ; on tient en réserve, dans un autre vase, de l'eau de chaux pour couvrir à la hauteur de deux ou trois pouces, lorsqu'il est nécessaire, les œufs dont on fait chaque jour le dépôt ; on descend le vase à la cave, afin qu'il soit habituellement exposé à une température égale. Il faut avoir soin de le boucher ou de le couvrir, pour intercepter une communication immédiate avec l'air. On conserve ainsi les œufs d'une année à l'autre dans un bon état de fraîcheur.

PROCÉDÉ SIMPLE POUR SALER ET FUMER LES VIANDES

On a, en Franconie, une manière de saler et de fumer les viandes qui ne demande que quarante-huit heures de temps ; voici le procédé. On dissout dans de l'eau une quantité de salpêtre égale à celle du sel qu'on prend ordinairement pour saler la viande. Après que le salpêtre est fondu, on met dans cette eau la viande qu'on veut fumer, et on l'y laisse cuire lentement, pendant quelques heures, à petit feu, jusqu'à ce que toute l'eau soit évaporée. On suspend ensuite la viande pendant vingt-quatre heures exposée à une forte fumée, et elle se trouve avoir un aussi bon goût et être aussi ferme et aussi rouge intérieurement que la viande fumée de Hambourg, qui reste pendant plusieurs semaines dans le sel. On peut saler aussi les viandes à la saumure.

MOYEN DE CONSERVER LES POMMES DE TERRE

Remplissez un panier de pommes de terre, plongez-les, pendant quelques minutes, dans l'eau bouillante ; faites-les en suite sécher en les étendant au soleil sur une claie, puis portez-les au grenier. Elles ne fermenteront pas au printemps et n'auront pas ce mauvais goût que les ménagères appellent goût de pousse.

MOYEN DE RÉTABLIR LA GRAISSE RANCE

Lorsque le saindoux est devenu rance, le seul parti à prendre, pour s'en servir en cuisine, c'est de l'exposer au feu et de le tenir pendant un certain temps en liquéfaction, en y ajoutant une croûte de pain grillée à l'état charbonneux.

MOYEN DE CONSERVER LE POISSON

On étend au fond d'une caisse en bois une couche de charbon de bois pulvérisé de 3 pouces d'épaisseur, sur laquelle on répand un lit de la même épaisseur de glace cassée en très petits morceaux. Le poisson est posé sur cette couche, entourée de glace aussi tassée que possible ; enfin la glace est recouverte d'une toile grossière sur laquelle on place une couche épaisse de poussier de charbon. Au bout d'une ou deux semaines, le poisson est encore frais et bon à manger. Inutile d'ajouter qu'il faut déposer cette caisse dans un endroit frais.

CONSERVATION DU POISSON PENDANT LES TRANSPORTS

Prenez du charbon de bois, pilez-le grossièrement et enlevez la poudre la plus fine en passant le charbon sur un tamis de crin ; ayez une boîte proportionnée à la grosseur du poisson. Remplir la gueule, les ouies et le ventre ; il suffit ensuite de bien laver le poisson.

RECETTE DE L'Æ (BIÈRE ANGLAISE)

Prenez 60 gallons de malt que vous ferez macérer à trois reprises, d'abord dans 4 barils d'eau, puis dans 3 et encore autant ; après avoir concentré la liqueur avec 6 lbs de houblon, on la fait fermenter avec 16 lbs de levure, en ayant soin de refouler celle-ci dans la cuve, à mesure qu'elle remonte. On obtient, de cette façon, environ 8 barils d'ale.

BIÈRE DE CHIENDENT

Il ne faut pas croire que l'orge et le houblon seulement peuvent faire de bonne bière. On en prépare avec toutes sortes de grains et même avec le vulgaire chiendent, cette herbe parasite qui fait le désespoir des jardiniers.

Voici comment on procède, suivant la curieuse recette du Dr Saffray :

Vous prenez 8 lbs de racine de chiendent hachée, vous le mettez dans un baquet et l'arrosez de temps en temps avec de l'eau tiède, de manière à le tenir très humide, mais sans le couvrir d'eau. Au bout de peu de jours, vous voyez germer de petites pousses blanches. Lorsqu'elles ont atteint environ un demi-pouce, vous mettez les racines dans un baril avec 2 lbs de baies de genièvre concassées, 4 lbs de sucre brut et environ 2 onces de levure de bière, vous versez dessus 1 pinte d'eau très chaude et remuez ; le lendemain vous ajoutez 8 pintes d'eau chaude et le troisième jour 9 pintes, ayant soin de laisser un fauset d'évent pour le dégagement des gaz produits par la fermentation. Au bout de cinq ou six jours, vous soutirez dans un baril propre et deux jours après, vous pouvez boire cette bière saine et agréable.

CLARIFICATION DE LA BIÈRE PAR LE TANNIN

Pour 1,000 pintes de bière, on emploie 8 onces de tannin dissous dans les $\frac{3}{4}$ d'une pinte d'eau, qu'on mélange bien. Après trois ou quatre jours, on ajoute 1 pinte de colle de poisson ou 2 pintes de gélatine à 2 lbs de colle par 100 pintes. La clarification complète exige généralement huit jours, mais ce temps est assez variable.

RECETTE POUR CUIRE DES LÉGUMES AVEC L'EAU DE Puits

Deux causes contribuent à rendre coriaces ou difficiles à cuire les légumes farineux. La première dépend des trop fortes chaleurs de l'été pendant leur végétation, qui les rendent cornés. La deuxième dépend de l'eau de puits, par exemple, est impropre à cet usage, par la quantité de chaux qu'elle contient en dissolution.

On remédie à cet inconvénient en mettant de la cendre de bois, gros comme un œuf, dans un linge serré qu'on jette dans la marmite, qu'on retire après la cuisson. Ce moyen, outre l'avantage de cuire promptement les légumes, a celui de contribuer à en améliorer le goût. Il économe en même temps le sel de il convient de diminuer la quantité.