

epithelomes des muqueuses des voies digestives superieures et sur les cancrures cutanées. L'auteur croit arriver à un meilleur resultat en employant le chlorate de soude qui possède une plus grande salubrité. Dans trois cas de cancer d'estomac traités de cette manière,

les métrons, les hématomés, cessèrent totalement la cachexie disparaît, et la tumeur elle même s'évanouit dans les six semaines. La toxicité du chlorate de soude étant beaucoup moindre que celle du chlorate de potasse, on pourra employer ce remède à des doses beaucoup

plus élevées. Enfin le Dr Brissaud espère aussi que le chlorate de soude donnera de bons résultats dans les cas de stomatite membraneuse et autre, où l'on employait jusqu'à présent le chlorate de potasse. (*La Pratique Médicale*, 3 octobre 1893).

Renseignements, Recettes et Procédés

NOTE—Les lecteurs de l'*Album Industriel* qui tendraient à obtenir une recette particulière ou un renseignement industriel, n'ont qu'à nous écrire. Le numéro suivant leur donnera ce qu'ils désirent.

Pour ôter les taches d'aniline

Les couleurs d'aniline sont très solubles dans l'alcool, c'est donc l'alcool qui pourra enlever les taches.

Savon à nettoyer le métal

La plupart des savons qui servent à nettoyer le métal sont des mélanges de vaseline, d'huile et de graisses, additionnés d'un peu de rouge d'Angleterre. Quant ils sont frais, ces mélanges ne laissent rien à désirer, mais malheureusement ils deviennent bientôt rances et ne valent plus rien. Un nouveau mélange, qui paraît-il, n'a pas ces inconvénients, se prépare avec du beurre de coco, de la manière suivante :

Fondez 4½ lbs de beurre de coco dans une chaudière en fer, avec un peu d'eau et ajoutez au mélange, en remuant constamment, 60 onces de carbonate de chaux, 3 onces d'alun, 3 de crème de tartre et 3 de céruse. Ce mélange, une fois bien homogène, est versé dans des moules où il se solidifie. Le savon ainsi obtenu est délayé dans un peu d'eau, puis frotté sur le métal à nettoyer et enfin enlevé avec un chiffon sec ou une peau de chamois.

Pour nettoyer l'argenterie

Prenez 2 onces de crème de tartre, une quantité égale de blanc d'Espagne, 1 once d'alun que vous ferez réduire en poudre et que vous mêlerez bien avec les deux premiers ingrédients. Arrosez le tout de fort vinaigre, laissez sécher, recommencez deux fois cette opération. Réduisez ce mélange en poudre très fine et serrez-le dans un flacon. Lorsqu'on veut s'en servir, on le délaye dans de l'eau, et à l'aide d'une peau de daim on frotte l'argenterie : pour les pièces qui sont ciselées, il faut employer une brosse de blaireau. On passe ensuite l'argenterie dans de l'eau que l'on maintient toujours propre, et on l'essuie avec une peau de daim autre que celle dont on s'est déjà servi. Le même procédé peut être employé pour le plaqué.

Réponse aux Correspondants.

POUR DONNER DE L'ARÔME AU VIN

Monsieur le rédacteur
de l'ALBUM INDUSTRIEL.

A. B. — "Y a-t-il un remède pour donner un arôme ou bouquet au vin. Quelle est sa composition? Où peut-on l'avoir? Vous rendriez un grand service à beaucoup de gens qui fabriquent leurs vin eux mêmes, un vin plat, sans arôme ni goût."

Réponse. — Parfois, quelques tasses de thé noir bien chaud salissent pour donner du bouquet au vin.

Ou bien, versez le vin jeune dans une bouteille ayant contenu du vin vieux, en laissant un vide de la contenance d'un petit verre de vin. On bouche bien la bouteille et on la plonge jusqu'au collet dans de l'eau chauffée à 170 Far. (75 centigrade), on l'y laisse une heure. Puis on la retire, on la laisse refroidir et on la transpose dans une autre bouteille. Ce vin passera pour avoir dix ans d'existence.

Ou bien. Recueillez des noix vertes avant leur maturité, lorsqu'il est encore facile de les traverser avec une épingle. Ecrasez-les, exprimez-en le jus; coulez à travers un linge. Recueillez dans des bouteilles, en y mettant moitié de ce jus et moitié d'eau-de-vie. Laissez ce liquide six mois bien bouché. Après cela, rendez-le à votre vin. Il lui donnera un goût de vétusté incontestable.

Quand un vin est trop plat, on y ajoute deux ou trois livres de miel et trois ou quatre bouteilles de cognac. Au bout de quinze jours, le vin a pris du ton. Pour gagner du temps, on y met une cuillerée ou deux de levure, et on tient le baril à la chaleur.

Nous ne croyons pas devoir donner les recettes qui donnent du bouquet au vin, mais qui constituent à la longue, un poison.

POUR FAIRE FRISER LES CHEVEUX

A. B. — "Je connais une personne qui se graisse les cheveux avec une sorte de composition. Ses cheveux deviennent brillants, souples et d'une belle couleur.

Pourriez-vous me donner un procédé qui aurait les mêmes qualités, et plus qui aurait une bonne odeur?"

Réponse. — Pour permettre aux cheveux de friser, il ne faut pas les tenir gras, c'est pourquoi, on doit les laver avec de l'alcool au moins deux fois par semaine. Nous avons donné dans le numéro de l'ALBUM INDUSTRIEL du 5 janvier, page 79; des recettes pour faire friser les cheveux.

POUR RAMENER DU VIN QUI SURIT

A. L. A. — 1o Existe-t-il une recette pour détourner du vin qui surit?

2o Quel est le nom des musiques à bouche?

RÉPONSE No 1. — Mettez dans un sac des racines de raifort sauvage, coupées en petits morceaux et faites tremper ce sac, pendant deux jours dans le vin. Retirez-le et remplacez-le par un autre sac frais, jusqu'à ce que le goût de sur soit parti.

Si vous n'avez pas de raifort, mettez de l'avoine.

Si votre vin est tout à fait sur, prenez :

Plâtre calciné en poudre 2 onces
Crème de tartre en poudre 2 onces

Mêlez-cela dans une chopine de brandy, ajoutez-y un peu de cannelle et jetez ce mélange dans le vin que vous brasserez sans troubler le dépôt du fond. Ne bouches le tonneau que le lendemain.

Un morceau de chaux vive jeté dans le baril suffit quelquefois à empêcher le vin de surir.

No 2. — Il y a deux espèces de musique à bouche, celle à languette vibrante entre deux lames d'acier et qui s'appellent guimbarde. Les Anglais l'appellent à tort *Jems Harp*; c'est une simple corruption de *Jaw's Harp* (harpe à mâchoire). L'autre qui se joue par le soufflé de la bouche n'a pas de nom défini. Les Anglais l'appellent *Mouth Organ* (*organelle labiale*). Le nom populaire correspondant est : *Ruine-babines*. C'est à tort qu'on l'appelle *Harmonica*. C'est *Bombarde* qu'elle devrait s'appeler en opposition à *Guimbarde*; car *bombardo* veut dire : octave du milieu du clavier dans les orgues. Or le *Ruine-babines* porte exactement cet octave.

CONTRE LES CREVASSES DES CHEVAUX

C. R. — "Je vous ai demandé une recette pour guérir les crevasses de mon cheval. J'ai essayé différents remède; mais la maladie augmente."

Réponse.—Il n'y a guère qu'un traitement pour les crevasses des chevaux. Il faut naturellement bien laver le paturon avec un savonnage tiède et lui mettre, tous les soirs, un onguent de sucre de plomb. L'onguent se fait en mêlant le sucre de plomb avec de l'huile et de la cire. Le lendemain matin, on frotte la partie malade avec de la vaseline phéniquée. Inutile d'employer la vasoline ou glycérine non phéniquée. Si, comme vous le dites, les traitements ne font rien, c'est que la maladie est dans le sang. Il faut lui purifier le sang et lui donner des toniques.

POUR DONNER UNE COULEUR ROUGE AU VIN BLANC

Abonné. — "Ayez donc la bonté de m'enseigner dans votre prochain numéro de l'ALBUM le moyen de colorer un vin blanc, rouge?"

Réponse. — Il y a plusieurs moyens. Le plus inoffensif est de faire brûler du sucre brun, c'est-à-dire que vous faites bouillir ce sucre jusqu'à ce qu'il soit à la veille de se dessécher. Vous le mettez alors dans assez d'eau chaude pour en faire un sirop. Pour en neutraliser le goût et lui conserver sa couleur, ajoutez un once d'ammoniaque liquide par gallon de sirop. Jetez ce sirop dans votre vin blanc, celui-ci prendra une belle couleur brune.

Ou bien pulvérisez bien de la cochenille et faites la bouillir avec de la crème de tartre.

En été, des infusions de fleurs de tournesol, de passeroso, trempées 24 heures, dans l'esprit de vin, font aussi bien.

La betterave rouge ou le chou rouge donnent également un rouge très limpide. Dans ce cas, il vaut mieux ajouter au vin après le mélange quelques tasses de thé noir très chaud.