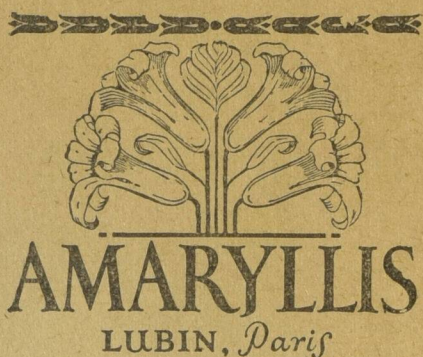




LA Rose qui s'ouvre
au matin n'est pas
plus suave que la
Femme qui emploie
le parfum et la poudre
AMARYLLIS de
Lubin, Paris.



POUR VIVRE VIEUX — MANGEZ DU RIZ

Le riz, aliment parfait et qui est une chose délicieuse quand les cuisinières ne le sabotent pas et n'en font point cette colle gluante si désagréable aux amateurs de bon riz.

Voici comment on le prépare:

1° Bien laver le riz à l'eau tiède en changeant l'eau jusqu'à ce qu'elle cesse d'être blanche;

2° Faire bouillir dans une casserole environ deux volumes d'eau salée pour un volume de bon riz. L'ébullition d'eau obtenue, y jeter le riz et laisser bouillir vingt-cinq à trente minutes à casserole découverte, feu assez vif, pour que les grains de riz agités ne s'agglutinent pas les uns aux autres;

3° Egoutter le riz, l'étaler sur un plat et le faire sécher à l'entrée du four.

POUR PERCER DES PETITS TROUS DANS LE VERRE

Quand il s'agit de percer de petits trous dans le verre, on emploie généralement des équarisseurs qui sont des outils employés pour agrandir des trous qui ont déjà été percés dans des pièces de métal.

Au lieu d'un équarisseur, on peut utiliser une lime tiers-point, dont on aura cassé une petite partie de la pointe.

L'outil doit être tourné très rapidement, soit avec la main qui fait pression, soit avec une petite machine à percer à main. Il faut humecter le verre continuellement avec de l'essence de térébenthine dans laquelle on a fait dissoudre un peu de camphre.

On peut remplacer l'essence de térébenthine par du pétrole ordinaire, mais le perçage se fait plus lentement; néanmoins, pour percer un carreau de vitre ordinaire, il faut bien compter cinq bonnes minutes.

La politesse est un mélange de discrétion, de civilité, de complaisance et de circonspection, accompagné d'un air agréable répandu sur tout ce qu'on dit et qu'on fait.