

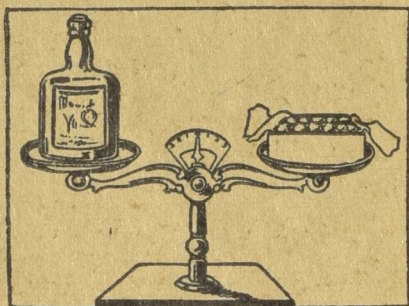
gauche, il y avait des fenêtres pour la salubrité. La plus grande salle était formée en périptère et assez étendue pour contenir vingt lits. La plus grande partie de ses matériaux étaient des pièces de cèdre et de cyprès. Les ornements en étaient sculptés et recouverts d'or.

A côté de cette salle était une chambre à coucher où il y avait sept lits. Le long de cette chambre régnait un corridor étroit traversant le vaisseau dans sa largeur et séparant l'appartement des femmes. Sur la plate-forme de la grande salle, on avait pratiqué l'emplacement d'un belvédère qui s'élevait à volonté. C'était lorsqu'on voulait se promener sur le Nil."

—o—

BONBONS A L'ALCOOL

Les Américains mettent à enfreindre la prohibition un zèle, une ingéniosité, une audace et une persévérance qui suffisent amplement, il nous semble, à convaincre les plus ardents puritains de l'inanité, voire de la bêtise



Quantité égale d'alcool

se de cette fameuse loi Volstead. Le vin, l'alcool, la bière, tout cela coûte cher à New-York mais on le trouve en abondance, et de mille manières. Les contrebandiers sont légion et les intermédiaires plus nombreux encore.

L'alcool se débite dans les récipients les plus inattendus. Le mois dernier, la police de New-York opéra une descente dans une fabrique de bonbons à l'alcool, la plus importante de la cité, croit-on. La vogue de ces confiseries n'est pas récente, évidemment, et bien avant que fût adoptée la prohibition en Amérique, on connaissait les bonbons à l'alcool, quelques gouttes d'une liqueur ou d'un cognac dans du chocolat. Quelques gouttes ! Nous n'en sommes plus là. Ces bonbons dont nous parlons avaient la contenance d'un bon petit verre à patte et quelques mots morceaux suffisaient à griser. C'est dans les hôtels, les restaurants, les salles de danse et les cabarets de nuit qu'on les vendait. La police en fut bientôt informée.

Dans cette fabrique de la rue Washington, où travaillaient dix jeunes filles sous la surveillance d'un contre-maître, furent saisies 2,000 boîtes de bonbons et 700 bouteilles d'alcools divers.

—o—

UN MOYEN PRATIQUE POUR AVIVER DES LIMES EMOUSSEES

Il faut d'abord les nettoyer à l'aide d'une brosse dure avec de l'eau chaude et de la potasse. Les plonger ensuite dans l'eau forte et les essuyer immédiatement sur un linge bien tendu, de façon à ce qu'il ne reste d'acide que dans les creux de la lime.

Au bout de 2 heures ou davantage, lorsque les dents de la lime sont assez profondes, laver la lime dans l'eau avec une brosse. Cette opération doit être renouvelée pour chaque côté de la lime qu'on laisse toujours bien à plat après avoir débarrassé les autres faces de leur acide en les essuyant avec un linge mou et spongieux.