essus 2 froide itez plus

lettez 4 lans un et laisun plat jus de ssi froid tes font de gor-

Bons Conseils

Pour les brûlures, enveloppez avec du soda à pâte et humectez; cela donnera du soulagement

prompt et permanent.

Pour faire disparaître les taches de graisse de roues ou de gomme, frottez bien avec de la graisse nette; ensuite lavez avec du savon et de l'eau chaude. L'huile appelée Kerosene amollit le cuir que l'eau a durci :

En fesant de la salade, si vous ajoutez le sel en dernier lieu, cela empêchera l'huile de se figer.

Les choux haches fins et bien assaisonnes avec du sel de céleri, remplacent avantageusement le céleri dans la salade.

On peut faire une espèce de pain allemand, en épicant un pain ordinaire avec de la cannelle.

Pour conserver les canneberges; mettez-les dans une mesure d'eau que vous placez dans la cave. Elles se conserveront tout l'hiver.

Versez de l'eau bouillante sur les raisins avant de les mettre dans vos tartes ou gâteaux et vous verrez qu'ils seront beaucoup meilleurs.

Pour nettoyer des nattes ou chapeaux en paille, lavez-les avec un linge trempé, dans du sel et de l'eau claire; assèchez-les tout de suite très bien. Cela les empêche de jaunir.

De la soupe préparée pour l'usage de la table et que l'on met en canistre pendant qu'elle est chau-.