

MANIERE DE RAJEUNIR LES VIEILLES CONFITURES.

QUAND l'été a été chaud et sec, les fruits sont naturellement sucrés, et si, pour faire vos gelées, vos marmelades, vous avez mis autant de sucre que pour les années ordinaires, ce sucre se trouvera cristallisé au dessous du rond de papier qui couvre intérieurement les confitures. Voici le moyen qu'il faut employer pour faire disparaître cette croûte dure et désagréable à manger, croûte qui se trouve aussi sur les vieilles confitures :

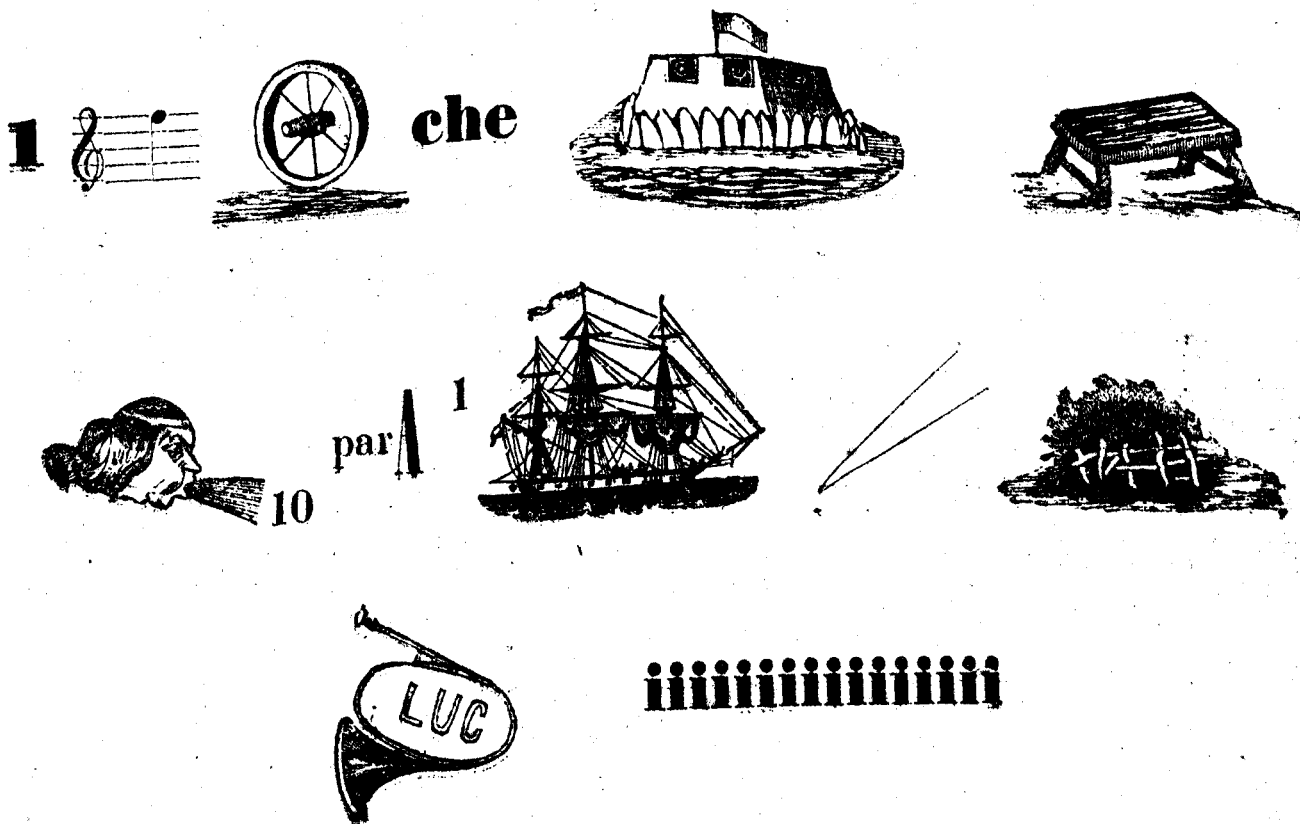
On lève le papier qui couvre extérieurement les pots ; on pique avec une épingle le papier qui les couvre intérieure-

ment ; on jette sur ce papier une cuillerée d'eau tiède, et l'on place les pots dans une casserole dans laquelle on a mis de l'eau chaude.

Le sucre se fond dans l'eau tiède que l'on a mise dans le pot, puis se combine de nouveau avec le jus du fruit, et ces pots de confitures peuvent être présentés sur la table. Mais il faut les manger promptement, car cette eau chaude exciterait bientôt une fermentation dans les confitures.

Journal des Familles.

REBUS.



Explication du REBUS de la dernière Livraison.

La bouche sourit mal quand le cœur est blessé.

La—bouche—souris—malle—camp—le—cœur—haie—blessé.