

tendu—soit de fabrique canadienne. En outre, arrangez-vous de façon que le vendeur se charge des réparations et fournisse les pièces de rechange quand vous en aurez besoin.

L'*autocuiseur* (le cuiseur sans feu ou cuiseur automatique) ne manque pas d'être un précieux auxiliaire du poêle de cuisine. En effet, l'autocuiseur économise beaucoup de combustible et il contribue à maintenir la cuisine fraîche durant l'été.

L'*autocuiseur* épargne du temps et des soucis. Rien ne lui est supérieur pour faire cuire la viande coriace, les céréales, de même que certains fruits et légumes. Cet appareil est d'un grand secours lorsque vous préparez vos conserves.

Placez votre cheminée de cuisine et votre poêle au bon endroit. Disposez-les de façon que le courant d'air qui vient de la porte ne puisse s'engouffrer directement dans votre poêle, car vous aurez alors un mauvais tirage—ce qui veut dire un feu nonchalant et des aliments qu'on ne parvient pas à maintenir chauds.

Comment allumer un feu

Pour allumer un feu de bois, prenez deux journaux, des copeaux secs ou des éclats, fragments, etc., un peu de bois menu, bien sec, et