

Les principales dépenses dans chaque maison se trouvent dans la cuisine et sont causées par un nombre infini de petites choses presque imperceptibles qui épuisent à fond le trésor de la famille, en une seule année.

Les suggestions qui suivent pour l'économie dans la cuisine sont si importantes que si elles sont suivies avec attention ce sera possible pour une famille de trois ou quatre personnes de faire des petites extravagances dans l'achat de meilleurs aliments — la seule extravagance qui soit payante.

Le poêle à gaz requiert notre plus grande attention. Il y a dans presque toutes les cusines une perte continuelle de gaz, lorsque vous faites cuire les aliments

On l'allume avant d'en avoir besoin et on le laisse brûler lorsque l'on désire s'en servir bientôt, bien que les allumettes soient bien meilleur marché que le gaz. Aussitôt que la clef sera suffisamment tournée de manière à produire une flamme bleue très claire, c'est impossible ensuite d'obtenir plus de chaleur en tournant la clef encore plus, mais cependant, on brûle deux fois plus de gaz. Lorsque l'eau a atteint son point d'ébullition, le gaz doit être baissé afin de la conserver bouillante. Les légumes seront bien meilleurs si on les fait cuire tranquillement au lieu de les faire bouillir vivement. Le jour du repassage lorsque les fers seront bien chauds, on peut les conserver chauds en mettant le gaz très bas.

Les amateurs de la cuisine électrique insistent que le compte du gaz peut être rendu assez petit, que ça ne vaudra pas le temps payé au collecteur qui vient en faire la collection. Certainement où il n'y a pas de servante et où les services de la ménagère ont quelque valeur en dehors de sa cuisine, un de ces accessoires qui épargnent le travail et le temps doit être considéré aussi indispensable que le poêle.

Qu'importe la qualité d'une glacière, la glace peut être conservée deux fois aussi longtemps si elle est bien enveloppée. Une vieille couverture simple coupée en deux morceaux peut être employée lorsqu'il y a