

sinne sur un feu ardent, et on laisse *boullir* pendant un quart d'heure au plus. On retire du feu pour verser dans les pots, comme les autres gelées.

On parfume ordinairement la gelée de pommes avec de l'écorce de citron, on pèle le citron, on coupe la peau en petites lanières larges de 2 millimètres, et on les met cuire sur un feu vif dans un peu d'eau. On ajoute cette eau au jus des pommes; on met dans la bassine, avec le sucre et le jus de pommes, les petites lanières de citron qu'on vient de faire cuire; on les distribue également ensuite entre tous les pots. Elles prennent le goût de sucre dans la confiture et sont agréables à manger.

On peut faire la gelée de pommes par le procédé que j'ai indiqué pour la confiture de Poires c'est-à-dire clarifier le sucre, le faire cuire au grand bouill, y verser le jus, laisser faire un deux bouillons, et mettre en pot. On ajoute également le jus de citron et l'écorce. Cette méthode vaut bien l'autre.

Si l'on a mis de la célérité dans ces opérations, la gelée sera parfaitement blanche; si elle ne l'était pas autant que la gelée de pommes de Rouen, elle n'en serait que meilleure, parce que les confiseurs de Rouen n'obtiennent une gelée très-blanche qu'en employant une trop faible proportion de pommes. C'est le jus et le zeste de citron qui donnent à la gelée son principal parfum.

La gelée de pommes ne s'affermir pas immédiatement; elle ne se solidifie qu'avec le temps.

On la couvre, comme toutes les autres confitures, dix ou douze jours après sa confection.

CONFITURES DE COURGE, DE RAISIN, ETC.

On peut faire des confitures avec plusieurs fruits autre que ceux qu'indique. On les prépare de différentes manières, selon la nature des fruits. On fait la confiture de raisin avec de ces grosses passes-musqués, et comme la confiture de Poires, on pèle les grains. On fait la confiture de courge comme celle de poires etc.

POIRES A L'EAU DE-VIE.

La poire de Rousslet de Reims, et les autres espèces du même goût et du même volume, sont à peu près les seules poires qu'on doive préparer à l'eau-de-vie; on les choisit, avant maturité complète, de bonne forme et de moyenne grosseur. On enlève avec soin la peau entière, et même la queue. On jette au fur et à mesure le fruit dans de l'eau acidulée d'un jus de citron. Quand les poires ont séjourné un quart d'heure dans cette eau, on les transverse dans la bassine avec une nouvelle eau et en assez grande quantité pour qu'elles y baignent complètement. On ajoute 200 grammes de sucre pour 500 grammes de poires, pesées avant de les peler. Lorsqu'elles sont assez cuites pour qu'on puisse facilement y enfoncer une paille; on les retire du feu, on les laisse refroidir dans le sirop, puis on range les poires dans le local. On ajoute au sirop un bon verre d'eau-de-vie blanche par 500 grammes de poires, on verse le mélange chaud dans le bocal, on laisse refroidir et l'on bouche soigneusement. On peut aussi conserver les poires dans le sirop et n'y mettre l'eau-de-vie qu'au moment de les manger.

Les poires à l'eau-de-vie sont peut-être rép-

férables à tous les autres fruits conservés de la même manière; elles ont un goût de vanille fort agréable.

Si on ne trouve pas la proportion d'eau-de-vie que j'indique assez forte, on peut en augmenter la dose; mais je pense qu'elle est convenable pour des fruits qui doivent être mangés en famille, et par conséquent par des enfants et des femmes.

Il n'est pas nécessaire de choisir de l'eau-de-vie vieille et de très-bonne qualité pour y faire infuser des fruits; parce que la saveur qui caractérise chaque espèce d'eau-de-vie disparaît dans le mélange avec le jus des fruits. L'esprit blanc de betterave est très-convenable; il est d'un prix moins élevé.

Les bocaux dans lesquels on conserve les fruits à l'eau-de-vie doivent être fermés avec un bouchon. Pour ajuster convenablement celui-ci au goulot, quelquefois très-large, on se sert d'une râpe douce à bois qui mord bien sur le liège. On recouvre le bouchon avec un morceau de parchemin qu'on a eu soin de rendre flexible en le trempant dans l'eau.

Lorsqu'on doit boucher un certain nombre de bocaux, on pourrait remplacer le parchemin par une couche de gomme. A cet effet, on fait fondre à froid de la gomme concassée dans un peu d'eau, de manière à obtenir un liquide épais. On en couvre le bouchon et les bords du goulot avec un pinceau. Quand cette couche est sèche, on en met une seconde.

CONSEILS SUR LA TOILETTE.

Si j'engage les femmes qui aiment la toilette à modérer ce penchant, j'exhorte celles qui se négligent à faire tous leurs efforts pour conserver une bonne tenue. Une femme dont la tenue et la propreté ne sont pas irréprochables fait une grande faute. La plus exquise propreté doit constamment régner dans tous ses ajustements comme sur sa personne.

La chevelure doit être toujours parfaitement lisse et en ordre; si une femme boucloses cheveux, elle emploiera du papier brouillard pour les mettre en papillotes, ce qui lui coûtera deux francs par an tout au plus. Des papillotes de papier blanc ou de vieux journaux sont hideuses à voir.

La taille doit toujours être toujours être soutenue par un corset bien fait, sans être serré comme celui dont certaines femmes ont le ridicule de s'affubler, et qui détruit toute la grâce et toute la souplesse de la taille, gêne les mouvements et altère souvent gravement la santé d'une femme, sans la rapprocher de ces modèles purs qui sont le type de la beauté.

La chaussure, quoique modeste et même un peu grossière, doit toujours être en bon état; les pantoufles, lorsqu'elles sont élégantes ne doivent jamais paraître hors de la chambre à coucher. Quelques femmes ont l'habitude repoussante de porter en pantoufles des souliers à demi usés; mes lectrices ont trop bon goût pour que je sois obligée de les mettre en garde contre cette économie sordide.

Enfin, une femme bien élevée cherchera toujours à prévenir en sa faveur, même au premier aspect, par sa bonne tenue, sa propreté, le bon goût et le bon ordre de ses ajustements. A tous les âges, dans toutes les conditions