

d'eau froide. On n'oubliera pas surtout d'ajouter du gros sel à raison de 2 livres par 2 pintes d'eau pour porter le point d'ébullition à 108° au lieu de 100°, car avec l'eau ordinaire, jamais le chaleur intérieure des vases n'atteindrait 100° et ce point est indispensable pour réussir la préparation.

On range les flacons dans les trous de la tôle; on allume le feu et on laisse le tout ainsi, le temps nécessaire à la préparation. "Du moment où l'eau entre en ébullition", il faut compter une heure et demie pour les haricots verts et les petits pois fins, deux heures pour les petits pois moyens et deux heures et demie pour les gros.

Quand le temps de cuisson est terminé, on abat le feu et on attend un quart d'heure après avoir enlevé le couvercle de la lessiveuse. On retire ensuite les flacons et on les range sur une vieille couverture de laine. Il faut se garder de mettre le verre en contact direct avec du marbre, de la pierre ou du fer, car, par la réaction du froid qui se produirait, on pourrait le briser.

— 0 —

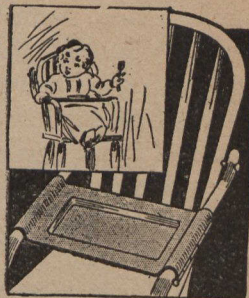
LE PLUS GROS LIVRE CONNU

Le plus curieux et le plus volumineux des livres connus, nous apprend le professeur Max Müller, d'Oxford, est le "Kutho Daw" ou le code religieux des bouddhistes. Il est gravé sur des tranches de marbre, au nombre de 729 et chaque tranche de ce livre est dans une pagode spécialement construite pour elle. Toutes ces pagodes sont séparées les unes des autres et leur réunion forme une vraie ville de pagodes.

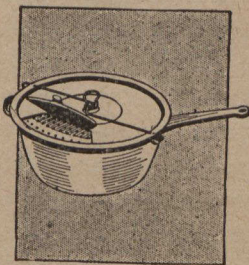
QUELQUES PETITES INVENTIONS

NOUVELLES

On peut facilement transformer une chaise haute de bébé pour qu'elle puisse se nettoyer facilement, en adaptant à ses bras le plateau en acier émaillé blanc, indiqué dans la gravure ci-contre.



Ce plateau peut se détacher à volonté et on peut dès lors le laver comme on lave un plat ordinaire. A la différence des autres sortes de plateaux si répandus, celui-ci ne comporte aucun coin capable de retenir les saletés. Quand il ne sert pas à l'enfant, on peut l'enlever et la chaise, sans lui, sert de chaise ordinaire.



On vient de breveter un couvercle de casserole qui contient sur un de ses côtés une passoire. Ce couvercle se fixe sur la casserole dans laquelle on fait bouillir des légumes

ou d'autres mets et permet ainsi quand on veut vider l'eau qui a servi à la cuisson de la verser sans risquer de se brûler les doigts en tenant le couvercle ou de laisser échapper ce que l'on a fait cuire ce qui arrive quelquefois avec les couvercles ordinaires.