

cre dans chaque tasse de fruit et faites bouillir tout ensemble jusqu'à ce que le jus soit assez épais.

CONFITURES AUX FRAMBOISES.—Mettez presque une livre de sucre pour chaque livre de fruits. Faites chauffer les framboises et faites-les ensuite essorer. Faites bouillir le jus jusqu'à ce qu'il soit suffisamment concentré ; ajoutez le sucre et lorsqu'il commence à bouillir, ajoutez la pulpe du fruit et laissez bouillir que juste assez longtemps pour qu'elle soit complètement imprégnée. De cette manière, avec des framboises fraîchement cueillies on peut faire ces confitures d'une couleur brillante et d'une saveur délicieuse. Tous les autres petits fruits peuvent être mis en confitures de la même manière.

CHAPITRE XII.

BONS CONSEILS.

Pour les brûlures, enveloppez avec du soda à pâte et humectez ; cela donnera du soulagement prompt et permanent.

Pour faire disparaître les taches de graisse, de rouille ou de gomme, frottez bien avec de la graisse nette ; ensuite lavez avec du savon et de l'eau chaude. L'huile appelée *Kerosene* amollit le cuir que l'eau a durci :

En faisant de la salade, si vous ajoutez le sel en dernier lieu, cela empêchera l'huile de se figer.