

endurer la main. En effet, il faut éviter une température qui pourrait faire entrer le miel en ébullition, ce qui lui ferait perdre sa saveur. Ainsi rendu liquide, ce miel peut se conserver longtemps dans cet état, si on a la précaution de refermer avec soin le bocal.

## CONSERVES AU MIEL

Pour les conserves au miel, vous devez ajouter au miel une quantité convenable d'eau. Autrement le miel employé comme agent sucré serait trop pesant, trop riche.

Comme règle générale, vous pouvez mettre égale quantité d'eau froide et de miel pour votre sirop de conserves ; cependant cela peut varier quelque peu suivant l'acidité du fruit. Un fruit très acide demande un sirop plus sucré.

### PRUNES DANS LE MIEL

1 tasse de miel—1 tasse d'eau froide—des prunes bien mûres.—  
Les blanches sont les meilleures.

Après avoir lavé les prunes dans l'eau froide, asséchez-les avec un coton, et piquez chaque prune à quatre ou cinq endroits avec une aiguille.

Faire bouillir durant cinq minutes un sirop de miel et d'eau. Placez un lit de prunes dans le sirop bouillant et laissez bouillir lentement quatre ou cinq minutes. Enlevez les fruits, placez-les dans des bocaux chauds, stérilisés, remplissez avec du sirop de miel ; ajustez les caoutchoucs, fermez les couvercles partiellement et stérilisez dix minutes dans l'eau bouillante. Fermez hermétiquement.