

Les ventes sont excellentes et nos importateurs trouvent, dès le commencement de la saison, une récolte abondante qui les récompense des efforts qu'ils ont fait pour satisfaire leur clientèle.

## EMPLOI DES FRUITS SECS DE CALIFORNIE

Pour pouvoir parvenir en bon état sur nos marchés les fruits de Californie doivent être cueillis avant leur complète maturité; ils n'ont donc pas, par conséquent, acquis toute leur saveur. Il n'en est pas de même des fruits évaporés qui, avant d'être détachés de l'arbre, ont dû acquiescer leur entier développement.

Dans l'opération du séchage des fruits, l'eau seule est éliminée, la saveur reste entière et l'arôme particulier à chaque genre de fruit lui est conservé.

Ce qu'on ignore généralement, c'est que les fruits évaporés, convenablement préparés et cuits sont d'une grande économie dans un ménage, l'inconvénient est qu'on ne sait généralement pas s'en servir.

Dans le but de renseigner nos lecteurs, nous nous sommes adressés aux agents de MM. Griffin et Skelly, les grands exportateurs de fruits de la Vallée de Santa Clara et voici les renseignements qu'ont bien voulu nous communiquer MM. A. P. Tippet & Co, de notre ville :

Pour obtenir une livre de fruits secs, il faut en fruits frais : de 5 à 6 lbs d'abricots, de 6 à 8 lbs de poires ou de pêches, et environ 2½ lbs de prunes de Californie; ces fruits sont exposés aux rayons du soleil pendant toute une semaine pour les amener à l'état voulu. S'il est nécessaire de prendre autant de temps pour les sécher, il est évident que la coutume habituelle de les faire simplement cuire pendant quelques heures n'est pas le moyen convenable pour obtenir de bons résultats.

Pour que les fruits aient tout leur arôme, toute leur saveur, il est nécessaire de les ramener aussi près que possible à l'état dans lequel ils se trouvaient quand on les a détachés de l'arbre. Il faut donc remplacer l'eau évaporée. On y arrive en faisant séjourner les fruits pendant vingt-quatre et même trente-six heures dans autant d'eau qu'ils pourront en absorber. On obtient ainsi non pas une, mais trois, quatre livres de beaux et bons fruits aussi délicieux que des frais cueillis.

Ces fruits ne demandent alors que

peu de temps pour la cuisson et quand on y a ajouté la quantité de sucre requise, on a un dessert aussi exquis qu'il est possible de l'obtenir et qui n'aura coûté que quelques centimes la livre.

Toutes les confitures, les marmelades et les gelées se font avec ces fruits dans de meilleures conditions et à prix moindres qu'avec les anciens procédés.

Toute bonne ménagère qui suivra exactement les recettes que nous donnons et qui en observera les résultats n'aura pas besoin de se tracasser davantage pour assurer sa provision de l'hiver prochain.

*Compote aux abricots.* — Laver dans plusieurs eaux une livre de fruits, les égoutter et les faire tremper 24 heures dans trois chopines d'eau fraîche. Faire bouillir doucement pendant une heure dans la même eau; la casserole doit être émaillée et complètement fermée avec son couvercle. Quelques minutes avant de retirer du feu ajouter quatre onces de sucre et faire bien bouillir. Mettre dans un plat et couvrir jusqu'à complet refroidissement. On obtient ainsi quatre livres de compote coûtant environ quatre centimes la livre.

*Compote de pêches et de poires.* Pour une livre de fruits, opérer comme pour les abricots, mais faire tremper 30 heures au lieu de 24, dans trois chopines et demie d'eau. On fera cuire une heure et demie et on n'ajoutera que deux onces de sucre. Si les pêches sont pelées, 24 heures d'immersion suffiront et on ne fera cuire que 24 heures. On aura ainsi plus de quatre livres de compote et la livre ne coûtera pas quatre cents.

*Compote de prunes de la vallée de Santa Clara.* A une livre de fruits lavés et égouttés comme ci-dessus, ajouter trois chopines d'eau et faire tremper de 24 à 36 heures, plutôt 36 que 24. Cuire un peu moins d'une heure sans ajouter de sucre. On obtient 4 livres de compote bien supérieure à celle qu'on a coutume d'avoir et qui, au cours actuel des fruits coûte de deux à trois cents la livre.

*Prunes fouettées.* A un blanc d'œuf battu, ajouter une cuillerée de sucre en poudre et deux cuillerées de compote de prunes sans noyaux et coupées fines. Servez froid avec crème claire.

*Compote de prunes riches.* — Même recette que pour la compote de prunes de la Vallée de Santa Clara, ajouter simplement quatre onces de sucre par livre de fruits.

*Confitures.* — On les fait avec tous les fruits ci-dessus et on procède de la même façon; seulement, avant de faire cuire on passe à la passoire. On doit faire bouillir vivement en agitant constamment et jusqu'à consistance voulue, ajouter plus ou moins de sucre suivant le goût de chacun et faire cuire encore quelques minutes. En mélangeant une quantité égale de prunes et d'abricots on obtient une confiture très agréable au goût.

*Compote aux cerises.* — A une livre de cerises, bien lavées et égouttées, ajoutez une pinte d'eau froide et laissez imbiber pendant vingt-quatre heures; alors procédez comme pour les abricots, excepté qu'il ne faut que deux onces de sucre.

*Marmelades.* — Préparez les fruits de la même manière que pour les confitures; faire bouillir à consistance plus épaisse que les confitures, ajouter autant de livres de sucre que de fruits et faire cuire peu de temps, jusqu'à ce que le sucre soit entièrement fondu.

Notre but, en donnant tous les détails ci-dessus, est de permettre aux épiciers de pouvoir renseigner leurs clients sur la manière dont ils peuvent utiliser les fruits secs. Beaucoup de personnes n'en achètent pas parce qu'elles ignorent la méthode d'opérer pour obtenir de bonnes confitures et d'excellentes marmelades; plusieurs assurément, ayant essayé, n'ont pas réussi, et au lieu d'accuser leur ignorance elles ont accusé les fruits. En renseignant les acheteurs, un épicier augmente ses ventes et crée souvent la demande régulière d'une marchandise qui n'a besoin que d'être connue pour être vendue.

## LA DRAPERIE NOUVEAUTE

NUANÇAGE ET FAÇONNAGE

LE PANTALON

Les articles pour pantalon seront faits dans toutes les sortes de marchandises. Tantôt d'une seule espèce de laine, en cheviotte pure par exemple, de nuances variées; tantôt en combinant différentes matières: cheviotte et mohair, cheviotte et laine douce, etc. Les tissus en peigné seront faits soit en fils fins à l'extérieur et fourrure en cardé, soit tout en peigné, fils gros ou doubles.

On fera une large place aux dispositions sérieuses, dans lesquelles des légers filets ou des petits motifs orneront discrètement les tissus. La saison le commande. Ces marchandises, destinées aux esprits modestes qui redoutent l'éclat, ne sont pas des nouveautés à proprement parler, et la mode ne se contente point toujours de cela; il lui faut du changement plus visible, plus palpable.

Les rayures seront en grand nombre; les dispositions en carreaux pourront être très accentuées. On pourra tout espérer pour le pantalon et tirer parti tour à tour des effets les plus simples et les plus variés. La diversité des combinaisons, l'excentricité des dessins, l'originalité des couleurs pourront et devront produire de réelles nouveautés, d'autant plus que les motifs admis en ce moment atteignent une certaine grandeur.

On sera aidé en cela par des filets multicolores en soie pure, en retors réguliers ou de fantaisie. Ces der-