

sucre granulé principalement consiste dans ce fait, que ce dernier, par le grand usage que l'on en fait, finit par engendrer quelques douleurs dans l'estomac. Il n'en est pas de même du miel qui, d'une assimilation plus facile, ne produit généralement aucun mauvais effet.

LE MIEL EST UN METS TRÈS EXQUIS

Nourriture saine, le miel est encore un mets très exquis. Quelle délicatesse et quelle propreté dans ce travail intelligent des abeilles qui s'en vont, d'un vol rapide, butiner de fleur en fleur, cueillir ce précieux nectar qu'elles déposent ensuite dans de petits vases bien propres! Quoi de plus délicieux qu'un de ces "rayons", vrai petit bouquet qui a l'avantage d'être à la portée de toutes les bourses.

LA VENTE DU MIEL SUR LE MARCHÉ

Le miel est généralement présenté sur le marché de deux façons.

D'abord, en sections, c'est-à-dire sous forme de petits rayons. On présente aussi du miel extrait, séparé de son enveloppe de cire au moyen de l'extracteur.

Le miel extrait se vend moins cher, étant donné qu'il est séparé de la cire qui a une certaine valeur.

DIFFÉRENTES SORTES DE MIEL

Le miel peut-être divisé en trois classes.

Premièrement, le miel *blanc*, provenant des sucs cueillis surtout sur le trèfle blanc; le *miel ambré*, provenant d'à peu près toutes les plantes sauvages; le *miel brun*, extrait en particulier du sarrasin.

Le plus doux et le plus exquis est sans contredit le miel blanc. Le *brun* plus riche en substances minérales a le désavantage d'être un peu fort au goût; le miel ambré tient, on pourrait dire, le milieu.

LE MIEL DANS LA PRÉPARATION DES ALIMENTS

Le sucre granulé peut être remplacé fort bien et dans la plupart des cas par le miel. Ce dernier n'est pas plus dispendieux, car il est plus profitable. Une demi livre de miel remplace d'ordinaire une livre de sucre granulé.

Les pâtisseries confectionnées avec le miel sont plus douces, et se conservent fraîches plus longtemps.

Il y a une remarque ici très importante à retenir dans la cuisson des pâtisseries confectionnées avec le miel: cette cuisson doit se faire à feu doux, afin de donner au miel le temps de s'éclaircir et de se répandre dans toute la pâte.

Mentionnons aussi son usage dans la fabrication des confitures et des liqueurs douces.

LA CONSERVATION DU MIEL

Il vaut mieux placer le miel dans un endroit chaud; la cuisine est l'endroit par excellence, mais la cave lui est généralement défavorable, surtout par la présence d'humidité.

Le sucre nourrit et rend sucré en proportion avec sa pureté

— LE —

**St. Lawrence
DIAMANT ROUGE GRANULE**

Est fait exclusivement de sucre de Canne choisi et est absolument pur. Les expériences du Gouvernement en font foi.

Il est plus avantageux pour vous d'acheter le Sucre St. Lawrence Diamant Rouge en sacs de 100 livres. Vous le payez un peu moins cher et le poids et la qualité vous en sont garantis.

Il y a bien une grande variété de paquets de ce sucre—tous scellés à la raffinerie même—mais pour les confitures surtout nous recommandons les grands sacs. Votre fournisseur peut vous le donner à grains gros, moyens, ou fins comme vous le préférez.

Pureté

Saveur



Chez les
meilleurs marchands

Exigez la
marque

Le Diamant Rouge est imprimé sur chaque paquet

St. Lawrence Sugar Refineries, Limited, Montréal

Le miel avec le temps finit par devenir en sucre, c'est-à-dire qu'il cristallise. Un miel cristallisé n'est pas plus mauvais, sa cristallisation prouve souvent sa pureté. Dans cette condition, pour s'en servir, on n'a qu'à le rendre liquide.

LE MIEL LIQUÉFIÉ

Le bocal contenant un miel cristallisé doit être placé dans un vase d'eau relativement chaude de manière qu'on puisse y 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.

C. VAILLANCOURT,
Agron. Officiel

Une gerbe de pensées

C'est dans le cœur de la femme que Dieu a déposé les plus grandes forces et les plus grandes faiblesses.

Le cœur est une lyre à sept cordes: six pour la douleur, une seule pour la joie.

La grande mission de la femme consiste à faire fleurir les vertus en cultivant les félicités.

L'amour contient en germe tous les vices et toutes les vertus.

Il est constant que la mauvaise éducation des femmes fait plus de mal que celle des hommes, puisque les hommes sont destinés à être élevés par elles.—FÉNELON.

Les femmes sont extrêmes: elles sont meilleures ou pires que les hommes.

Aucune affaire de ce monde, sacrée, profane, grande ou petite, bonne ou mauvaise ne s'est faite sans femmes.—J. de MAISTRE