

USAGE DU MIEL A LA CUISINE

Le Miel est une nourriture des plus simples

Ce précieux liquide pourrait être défini: nectar des fleurs cueilli et transformé par l'abeille. Rien de plus naturel alors que le miel soit une nourriture saine. Aussi voit-on dans l'histoire, que bien avant que les premières raffineries, qui nous donnent le sucre granulé, eussent été construites, le miel était en grand honneur. Sa supériorité sur le 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 sucres 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 très défavorable, surtout par la présence d'humidité.

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.

RECETTES

Les recettes, que nous avons le plaisir de vous présenter à la suite de ces quelques notes, ont donné, veuillez le croire, les résultats les plus satisfaisants.

Bonbons au Miel

2 cuillerées à table de miel coulé, mêlé à une tasse d'eau bouillante, 2 tasses de sucre blanc, 2 cuillerées à table de beurre.

Faites cuire jusqu'à ce qu'un fil se forme. Ajoutez 1 cuillerée de thé d'essence d'amandes amères.

Jetez le sirop bouillant sur deux blancs d'œufs battus en neige. Battez jusqu'à ce que le mélange soit froid et versez par cuillerées sur un papier huilé et mettez une amande sur chaque.

Nougat de Montelimar

Détail: 1 lb. de miel, 2 blancs d'œufs en neige, 1/2 tasse de noix hachées, 1/2 c. à thé d'essence de vanille ou d'amandes amères. Mettre le miel dans une casserole et le faire bouillir jusqu'à ce qu'il fasse des fils, en ayant soin de remuer de temps en temps de crainte qu'il ne s'attache. Fouetter les blancs d'œufs en neige ferme et verser dessus le miel chaud peu à peu et tourner vivement.

Remettre ce mélange dans la casserole et à feu doux le laisser cuire sans bouillir 45 minutes environ. Tourner constamment avec la cuiller de bois. Vers la fin de la cuisson, que le mélange garde sa forme, ajouter les noix émondées, séchées et hachées.

Verser le nougat sur un plat beurré, le laisser refroidir un peu et le couper en carrés ou en bandes.

Tire au Miel

Détail: 1 pinte de miel, 3 tasses de sucre.

Opérer comme pour la tire à la mélasse. Ne mettez pas d'eau.

Biscuits au Miel

Détail: 1 tasse de miel, 3 cuillerées à table de beurre, un blanc d'œuf, 4 gouttes d'essences d'amandes amères, 1 grain de sel, 1 à 1 1/2 tasse de farine, quelques cuillerées d'amandes hachées et sucre blanc pour saupoudrer les biscuits avant la cuisson.

Tamiser la farine dans un bol, faire un trou au milieu, y verser le miel, le blanc d'œuf, le sucre, l'essence, le sel, le beurre. Mélanger tous ces ingrédients de façon à obtenir une pâte qui s'étende au rouleau. Couper cette pâte en carrés et la faire cuire sur une feuille à gâteaux beurrée, à four modéré.

Saupoudrer sur le dessus des carrés un peu d'amandes hachées, avant la cuisson. Servir tiède ou froid, saupoudrer de sucre blanc.

Crêpes au Miel

Au sortir de la poêle, avant de rouler votre crêpe, au lieu de sucre granulé ou de sucre d'érable, avec le dos d'une cuiller étendez une mince couche de miel, c'est meilleur qu'avec du sucre et moins échauffant.

Confitures de Citrouille au Miel

Pour 4 lbs de citrouilles coupées en petits morceaux, vous mettez 3 lbs de miel et quelques cuillerées à table d'eau.

Faire cuire à feu doux environ deux heures. A moitié de la cuisson parfumer la marmelade avec 2 zestes de citrons râpés. On peut ajouter aussi au goût 1 ou 2 bâtons de cannelle. Remuer souvent lorsque la cuisson est terminée, mettre en pots et fermer hermétiquement.

Gâteau au miel

Détail: 2 tasses de farine, 2 cuillerées à thé de poudre à pâte, 2 œufs, 2 cuillers à table de beurre ou de saindoux, 1 tasse de sucre, 1 tasse de miel, 1 cuillerée à table de graines d'anis.

Passer au tamis la farine avec la poudre à pâte, défaire le beurre en crème, ajouter les œufs battus, le sucre, le miel puis la farine et l'anis. Verser dans un moule à gâteaux beurré et profond et mettre cuire à four modéré.

Hydromel

Détail: 100 lbs d'eau, 30 lbs de miel, 1/2 lb d'acide tartrique, 1/4 oz. de nitrate de bismuth, 1/4 de lb de pollen.

Laisser fermenter 5 ou 6 mois pour avoir une liqueur parfaite.

Brévage Rafraîchissant

Détail: 1 cuillerée de jus de fruit, 1 cuillerée de miel dans 1/2 verre d'eau. Ajouter autant de soda que peut tenir une pièce de monnaie de dix centins, mettre moitié moins d'acide tartrique. Boire immédiatement.

Crème congelée au Miel

Détail: 1 pinte de crème douce, 1 tasse de miel. Mélangez bien et faites congeler.

Il n'est pas nécessaire d'ajouter d'essence. C'est délicieux.

Vinaigre et Miel

10 lbs d'eau, 1 lb de miel. Laisser fermenter dans un récipient non bouché, durant 4 mois.

Ministère de l'Agriculture de la Province de Québec.

PER
B-226

S



Organe officiel

Administration et B

111 Côte de la M

Qué

VOLUME XVI, No

OEU

La Coopérative
profitablement les

Ses

Profitez des a
nis par la vente en

Demandez no
d'expédition. Nou

BRO

Des milliers d
che Fédérée.

Sa qualité, sa
broche exceptionn
de ferme.

Nos prix sont
miser sur vos acha

N'a

Demandez no

Coopé