

LE MIEL DANS LA CUISINE

Le miel contient moins d'acidité que la mélasse ; en conséquence, il la remplace avantageusement dans la confection des pains d'épices, "muffins", biscuits, "galettes" et fait un produit beaucoup plus doux. En substituant le miel à la mélasse, on emploiera moins de soda ; règle générale, une demi-cuillerée à thé de soda est la quantité requise pour une tasse de miel. Avec du lait sûr, il est bon d'ajouter une pincée de poudre à pâte pour chaque chopine de farine. En observant ce détail, les "galettes" seront succulentes et de belle apparence.

Il faut tenir compte de la partie d'eau contenue dans le miel, et mettre 1-5 de moins de liquide, soit lait ou eau, que si l'on emploie du sucre.

Le miel est encore supérieur au sirop de blé d'inde que l'on vante tant sur nos marchés. Comparé à la livre, le prix du sirop de blé-d'inde est moins élevé, mais la différence de valeur est dans la quantité exigée ; une livre de miel remplace deux à trois livres de sirop de blé-d'inde. De plus, avec le miel, les pâtisseries sont plus douces et plus nutritives sans en augmenter le prix. Il y a donc économie à employer le miel.

Les biscuits au miel fait avec du beurre gardent leur qualité jusqu'à ce que le beurre devienne rance ; ceux faits sans beurre se gardent des semaines et mêmes deviennent meilleures. Evidemment, le miel s'emploie de préférence dans les recettes sans beurre ; encore une économie.

Une dernière remarque : la cuisson des pâtisseries au miel doit se faire à feu doux, pour laisser au miel le temps de s'éclaircir et de s'étendre dans la pâte.

Le miel a encore de multiples emplois qu'il serait trop long d'énumérer. On dit même qu'il adoucit les aspérités du caractère. Quel trésor pour les impatientes ! Mesdames, traitez vos maris au miel, et vous en goûterez la douceur.