

gent; on enlève la queue et on enfonce à la place un poinçon que l'on fixe dans le noyau; celui-ci peut alors être facilement détaché de la pulpe du fruit, mais on ne l'enlève pas.

Les Abricots piqués sont jetés dans un bac contenant de l'eau très froide, glacée même, où il séjourneront le temps suffisant pour bien se refroidir. Ils sont ensuite jetés dans une bassine dont l'eau est chauffée à 95° environ.

On cesse le chauffage pendant dix à douze minutes, puis on réchauffe lentement pour que les Abricots remontent à la surface.

On les retire, à l'aide d'une écumoire, dès qu'ils apparaissent sur l'eau ou qu'ils commencent à fléchir sous la pression des doigts.

On les jette dans un baquet contenant de l'eau très froide que l'on renouvelle jusqu'à refroidissement complet des fruits. Cet ensemble d'opérations porte le nom de blanchiment: on blanchit les fruits.

Ces derniers sont ensuite mis à égoutter sur des tamis, puis séchés complètement sur une serviette propre destinée à absorber l'eau qui imprègne les Abricots.

On range les fruits, sans les tasser, dans des bouteilles à large ouverture.

Les flacons sont remplis avec du sirop de sucre froid marquant 26° à l'aréomètre

Baumé; on bouche, on ficelle fortement le bouchon après le goulot, on porte au bain-marie pour faire bouillir pendant trois minutes.

Quand on prépare les Abricots en "quartiers", on les coupe par le milieu et les noyaux sont rejetés; les fruits sont, comme dans le cas précédent, blanchis puis rangés dans des bouteilles, recouverts d'un sirop à 26° et portés, après fermeture des récipients, à l'ébullition pendant deux minutes.

Les Pêches se préparent en suivant la même méthode que celle indiquée pour les Abricots.

Conserves de Poires

Ces fruits doivent être choisis alors qu'ils sont encore un peu verts à la dégustation. On les pique jusqu'au centre comme pour les Abricots et les Prunes; après refroidissement, on les blanchit dans l'eau à 95° et on les retire dès qu'elles fléchissent sous la pression des doigts; après le refroidissement habituel, on enlève la peau extérieure avec un couteau à lame argentée et on les laisse séjourner dans de l'eau froide additionnée d'une petite quantité d'acide acétique qui leur conserve leur blancheur.

Les Poires ainsi blanchies et bien égouttées sont recouvertes avec un sirop

bouillant marquant 20°B. dans lequel on les laisse séjourner pendant vingt-quatre heures. On enlève le sirop et on recommence l'opération en employant du sirop à 24° bouillant qui doit également rester 24 heures sur les fruits.

On fait encore subir deux autres façons au sucre, l'une avec sirop à 28°B, l'autre à 32°B. Les fruits sont ensuite mis en bouteilles, on les fait baigner dans le sirop à 28°B. froid; l'ébullition dure 8 minutes.

On peut aussi se contenter de faire blanchir les Poires, de les mettre en flacons avec du sirop à 36°B, dont la température est d'environ 40-45°. On laisse refroidir, on bouche, on porte à l'ébullition pendant un quart d'heure.

Compote de Groseilles à maquereau

Il faut choisir ces Groseilles avant leur complète maturité et lorsque leur chair est bien ferme; on commence par les éplucher en en retranchant la queue et le fleuron de la tête, puis, après les avoir lavées, on les plonge dans de l'eau bouillante que l'on retire immédiatement du feu.

Dès que la peau des Groseilles peut facilement être enlevée, on l'en détache avec la pointe d'un petit couteau.

D'autre part, on prépare un sirop de sucre pesant 30 degrés au pèse-sirop, et

WALL PAPER

**QUE POURRAIT-ON DIRE
DE PLUS EN FAVEUR DE LA LIGNE
DE STAUNTON POUR 1904-05 ?**

Ce n'est que l'autre jour qu'un client en donnant sa commande
dit à un de nos voyageurs :

**" IL N'EST PAS NECESSAIRE D'AVOIR un VOYAGEUR
POUR VENDRE VOTRE LIGNE "**

et si c'est là l'impression créée sur ce marchand par les échantillons de Staunton, n'est-il pas naturel de supposer qu'ils produiront la même impression sur son client ?

En tout état de cause, il est plus facile de vendre des marchandises qui provoquent votre enthousiasme qu'une ligne qui vous laisserait indifférents. Nos voyageurs sont sur la route avec une ligne complète.

STAUNTONS LIMITED

MANUFACTURERS TORONTO CANADA