

ficulté, c'est de se procurer du suif, chose difficile à un défricheur, jusqu'à ce qu'il commence à tuer de ses bœufs, de ses moutons et de ses cochons, à moins qu'il n'en achète, et un défricheur n'achète rien, s'il peut s'en dispenser. Cependant, durant l'été, on laisse souvent tarir le lait d'une vache qui ne rapporte aucun profit, qui est vieille, ou qui paraît ne devoir pas supporter les rigueurs de l'hiver suivant, et on la laisse chercher sa nourriture jusqu'à ce qu'elle soit bonne à tuer à l'automne. C'est quelquefois un grand avantage que de tuer un tel animal, surtout si le colon a peu de fourrage pour son bétail. La viande en est souvent excellente, et l'on peut faire avec le gras intérieur une bonne provision de chandelles et de savon. Ces chandelles, si on les fait avec trois quarts de graisse de bœuf et un quart de graisse de porc, brûlent mieux qu'aucune chandelle qu'on peut acheter dans les magasins, et coûte plus de moitié moins. On fait simplement fondre le suif dans un pot ou dans une chaudière convenable pour cette opération, et après avoir passé les mèches de coton dans les moules (des moules d'étain ou de fer blanc pour six chandelles coûtent trois schellings dans les magasins et durent un grand nombre d'années), on passe une baguette ou brochette dans la boucle des mèches, à la partie supérieure du moule, et cela sert à tirer les chandelles. Alors on verse dans les moules, jusqu'à ce qu'ils soient pleins, la graisse fondue, mais pas trop chaude. A mesure que la graisse se refroidit, elle se fige et laisse un creux en haut du moule : il faut remplir ce vide quand tout est refroidi. Si les chandelles ne glissent pas facilement hors du moule, on les plonge un instant dans l'eau chaude, et les chandelles sortent alors aisément. Beaucoup de personnes préfèrent faire des chandelles à la baguette pour l'usage de la cuisine ; mais pour moi je crois la peine tout aussi grande, et je donne la préférence, pour la propreté extérieure, à la chandelle moulée. Peut-être est-ce parce que ma domestique et moi nous n'avons pas si bien réussi dans la fabrication des premières.

MARINADES OU CHOSES CONFITES.

L'extrême rareté des légumes printaniers donne du prix aux légumes confits, qui deviennent une addition précieuse pour la table, quand les pommes de terre ne sont pas mangeables. Si l'on a réussi dans la confection de son vinaigre d'érable, on peut, vers la fin de l'été, faire une provision de cornichons, de haricots et de choux confits, etc., etc. ; mais si le vinaigre n'est pas encore venu à point, on peut recourir à deux expédients. Il faut préparer une bonne saumure d'eau et de sel bouillis ensemble, dans laquelle on jette ses cornichons, etc., etc. (Les choux, soit dit en passant, peuvent se conserver très-bons dans le *légumier* ou le cellier, ou dans un trou fait en terre et bien clos, jusqu'à ce qu'on fasse ses marinades.) Ces légumes, gardés dans la saumure, doivent être hermétiquement fermés ; et quand on veut les confire, on enlève la couche de dessus, qui n'est pas aussi bonne ; puis on fait bouillir le vinaigre avec des épices et on le laisse refroidir. Il faut préalablement laver les cornichons, les tremper deux ou trois fois dans l'eau fraîche et les faire égoutter ; puis on les met dans un vase de terre, et l'on verse dessus le vinaigre refroidi. L'avantage de ce procédé est évident ; on peut confire en toute saison. Un autre moyen que j'ai beaucoup entendu vanter, c'est de