

CARNET DE LA MÉNAGÈRE.

CUISINE.

CONSERVATION DES TOMATES.—Pelez les tomates comme vous pèleriez une pomme, enlevez soigneusement les graines, coupez les tomates en morceaux, mettez-les dans des bouteilles en verre très-fort et bien sèches, que vous ne remplissiez pas complètement; bouches hermétiquement et ficelez le bouchon; remuez chaque bouteille, matin et soir, pendant neuf jours; achevez de remplir les bouteilles, après avoir pris la précaution de les agiter fortement avant de les déboucher afin d'éviter l'explosion.

CONSERVATION DES TOMATES VERTES pour faire d'excellents pâtés durant l'hiver et le printemps. — Pelez des tomates, coupez-les par morceaux, ne les tranchez pas parcequ'elles seront cordées une fois cuites.

Pour une livre de tomates, mettez trois quarts de livre de sucre brun (sucre d'érable), mettez le tout dans un chaudron, faites bouillir six heures. Quand elles sont à moitié cuites jetez des tranches de citron dans le chaudron, ajoutez un citron pour chaque cinq livres.

HARENGS SALÉS.—Voulez-vous rendre aux harengs salés toutes les qualités des harengs frais, employez le procédé suivant:

Dessalez vos harengs en les mettant pendant 12 heures dans de l'eau tiède que vous renouvellerez plusieurs fois. Vous les mettez ensuite pendant 24 heures dans du lait chaud; le meilleur est celui qui vient directement de la vache. Les harengs retirés et bien essuyés ont recouvert toutes les qualités et le goût des harengs frais.

CONSERVATION ET AMÉLIORATION DU BEURRE. — Moyen de le conserver pendant plusieurs années et d'en améliorer le goût. On prend, pour 16 livres de beurre frais: sucre blanc pilé, 8 onces; salpêtre pilé, 4 onces; sel de cuisine pilé, 12 onces. Le tout doit être mêlé avec une cuiller en bois et pressé avec soin dans un vase de terre.

CONSERVATION DU RAISIN DURANT L'HIVER. — Prenez de la paille nette et bien sèche, coupez-la aussi fin que possible, prenez une boîte légère, mettez un lit de paille, ajoutez un lit de raisin, ainsi de suite jusqu'à ce que la boîte soit remplie, ayez soin d'éloigner les grappes l'une de l'autre pour qu'elles ne se touchent pas.

La dernière couche doit être de paille; clouez la boîte et placez-la dans un endroit sec et bien frais.

RÉPONSE AU RÉBUS No. 6 de l'Almanach Agricole :

L'homme n'est jamais en sûreté sur la terre, souvent il est loin de prévoir tous les contre-temps.