

Les fruits mis en conserves de cette manière ne se briseront pas et garderont leur belle couleur.

CONFITURES

Confitures aux petits fruits

Confitures aux petits fruits tels : fraises, framboises, groseilles. Proportions Pour une livre de fruits, $\frac{3}{4}$ livre de miel, 1-3 tasse d'eau.

Manière de procéder:

Faire bouillir le miel et l'eau jusqu'à l'obtention d'un sirop assez épais. Avoir soin d'écumer; puis laisser refroidir, avant de mettre dans les bocaux stérilisés. On évitera ainsi, que les fruits montent à la surface. Après complet refroidissement, fermer hermétiquement et conserver au sec.

Confitures de citrouilles, melons, poires.

Par 4 livres de ces fruits, 3 livres de miel et quelques cuillerées à table d'eau. Faire cuire à feu doux environ 2 heures. Parfumer avec le zeste de deux citrons. On peut ajouter au goût 1 ou 2 bâtons de cannelle. Remuer souvent. La cuisson terminée, mettre en bocaux hermétiquement fermés.

Confitures aux pommes, prunes, ananas.

Pour une 1 livre de fruits, $\frac{1}{2}$ livre de miel, $\frac{1}{2}$ tasse d'eau.
Faire bouillir le miel et l'eau jusqu'à l'obtention de fils. Ajouter alors les fruits. Cuire trente minutes.

EMPLOI DU SUCRE D'ÉRABLE

L'Industrie Sucrière

Une autre ressource non moins précieuse, à la portée de tous, en notre pays, est le sucre exquis, extrait de nos érables.

Cette industrie, délaissée, au détriment du progrès et de l'intérêt de notre province surtout, renaît. Le travail raisonné et intelligent qui se fait un peu partout, est le fruit d'une étude sérieuse du sujet, appuyée par l'expérience de nos spécialistes en la matière.

Pourquoi cherche-t-on à relever cette industrie de la production du sucre d'érable? N'est-ce pas faire œuvre patriotique d'utiliser et répandre partout les produits naturels de notre pays? N'a-t-on pas là, un sucre parfait, remplaçant avantageusement les sucres et cassonades falsifiés? Bien que le sucre d'érable ne soit pas d'une valeur alimentaire supérieur au sucre blanc ordinaire, il a l'avantage très grand, qui mérite considération : d'être pur et son goût est exquis, lorsqu'il est bien fait.

Les quelques recettes qui suivent suffisent à démontrer que le sucre du pays, est employé avantageusement par la cuisinière de goût et lui permet de varier agréablement la saveur des desserts.

3
un et
de l'e
sence,
qu'à c
tartel
ringue

1
cuillet
farine
F
mélau
Amalg
coupe
chaqu
quarru

Pudd

M
sucre
minar
conten
enviro

Sauce

I
de blé
F
cornst
taunou
cuire
L
biscuit

Blanc

4
de fari
starch
consta
trempe

Glace

C
avec l
boule
une cr