

Il faut l'arrêter en chauffant les fruits avec le strop jusqu'au point d'ébullition. Cette opération de chauffage doit se répéter autant de fois qu'il en sera nécessaire, pendant environ six semaines.

Alors, on retire les fruits du strop, on les lave dans de l'eau claire, puis il ne reste plus qu'à les "glacer" ou les cristalliser."

Pour cela, on les plonge dans un strop épais, et on les fait durcir rapidement en plein air, s'il s'agit de les "glacer", mais, pour les "cristalliser," on les laisse durcir lentement.

Les fruits sont alors prêts à être emballés. Ils se conserveront sous tous les climats.

L. H. BAILEY.

(Traduit de l'Anglais)

CONSERVES DE LEGUMES

(Extrait des procédés de conservation des produits agricoles de A. Dismondins.)

CONSERVES DE POIS VERTS. — Un excellent procédé de préparation de conserves de pois verts, est le système Appert, qui consiste à introduire, dans des bouteilles ou des bocaux, les légumes à conserver.

Les pois verts, très tendres et surtout très frais, sont versés dans ces bouteilles, que l'on bouche ensuite hermétiquement, en ficelant solidement le bouchon.

On fait ensuite cuire au bain-marie, en ayant soin de protéger les bouteilles contre la casse. Pour cela, on bouche les intervalles existant entre elles, avec de la paille ou du foin. Cette précaution prise, on verse de l'eau dans le récipient, de manière que toutes les bouteilles baignent jusqu'au goulot; puis on couvre d'une toile humide, de manière à éviter une évaporation trop considérable, qui nuirait à la réussite de l'opération.

Il ne reste alors qu'à faire bouillir pendant vingt minutes environ.

Ce laps de temps écoulé, on retire le chaudron du feu et on attend, pour enlever les bouteilles, que l'eau soit devenue tiède.

Un autre procédé peut encore être employé. C'est celui qui consiste à placer dans un four, après la cuisson, les bouteilles ou les bocaux bouchés et ficelés. La sole du four est, au préalable, couverte d'une couche de paille et les bouteilles sont rangées sans se toucher. Le four est ensuite fermé, et, au bout d'une journée, les conserves peuvent être retirées.

Les procédés que nous venons de décrire sont essentiellement pratiques et peuvent être réussis par toutes les ménagères.

Quant à l'industrie des conserves de légumes, elle possède des moyens et des appareils perfectionnés, sur lesquels nous n'avons pas à nous étendre.

CONSERVES DE HARICOTS VERTS. — On peut, pour les conserves de haricots verts, suivre les méthodes que nous venons de citer; mais, il en existe d'autres qui sont également très pratiques.

En voici une très simple: choisir les haricots verts, bien tendres, les faire blanchir à l'eau bouillante, durant un quart d'heure; au bout de ce temps, on les retire et on les jette dans l'eau froide. Après cette immersion, on les enlève et on les met en chapelets, avec du fil.

Ces chapelets sont d'abord suspendus, pendant quarante-huit heures, en plein air, puis au soleil pendant un égal laps de temps, et, après cela, on six jours, on les étend sur des claies d'osier que l'on met au four après la cuisson du pain.

Les haricots se ressulent ainsi complètement et il ne reste plus qu'à les mettre dans des sacs en fort papier, ou mieux, dans des caisses placées en lieu sec. On obtient, de cette manière, des conserves de longue durée. Lorsqu'il s'agit de consommer les haricots ainsi conservés, on les met, au préalable, tremper dans l'eau tiède durant vingt-quatre heures.

Au bout de ce temps, on peut, sans changer l'eau, soumettre à la cuisson.

Monsieur Joigneux a indiqué un procédé qui lui a donné de bons résultats.

Ce moyen consiste à passer les haricots dans l'eau bouillante additionnée d'un peu de sel. Après avoir fait bouillir plusieurs fois, on retire les haricots pour les faire égoutter.

Ceci fait, on les place, soit entiers ou rompus en deux, suivant leurs dimensions, dans un pot en grès ou en terre et on a soin de les tasser légèrement avec la main, afin qu'il n'y ait que peu de vide dans la masse. Une fois le récipient rempli jusqu'à cinq ou six centimètres du bord, on verse sur la conserve du beurre fondu, afin d'éviter l'accès de l'air sur les légumes.

Ce dernier procédé, très simple, demande peu de temps et procure des conserves parfaites.

CONSERVES DE TOMATES. — Pour les tomates, on peut en préparer des conserves, en opérant absolument comme pour les petits pois, mais en se servant, bien entendu, de bocaux à large goulot.

Mais, il y a un autre procédé plus économique et tout aussi facile à exécuter.

C'est le suivant:

Prendre des tomates bien mûres et bien fraîches, les essuyer et les placer dans des bocaux. Verser ensuite au-dessus, une saumure composée de huit parties d'eau, une de sel et une de vinaigre; puis, recouvrir avec une couche d'huile d'olive, d'environ un 1/3 pouce d'épaisseur.

On bouche ensuite le bocal et on le place en lieu sain. Ce procédé assure une conservation parfaite d'une année à l'autre.

CONSERVES DE CORNICHONS, GRAINES DE CAPUCINES, ETC. — Ces conserves sont généralement faites au vinaigre et de la manière que nous allons indiquer.

Les légumes, nettoyés, sont d'abord mis à macérer dans du sel, en ayant soin de les retourner souvent pour qu'ils s'en imprègnent bien.

Au bout de vingt-quatre heures, on les enlève, on les égoutte et on les place dans un vase en versant au-dessus du vinaigre, en quantité suffisante pour qu'ils y baignent parfaitement. On les laisse ainsi pendant vingt-quatre heures, puis on retire le vinaigre qu'on fait bouillir et qu'on reverse de nouveau.

On recommence l'opération deux ou trois fois et on remplace le vinaigre bouillant par du vinaigre froid, bien bouqueté. On peut alors les consommer.

CONSERVE D'ASPERGES. — Choisir des asperges fraîches cueillies, les grat-

ter et effeuiller jusqu'à la pointe, les mettre dans l'eau froide, puis en bottles et les égaliser à la hauteur des bocaux; faire bouillir pendant 5 à 10 minutes, mouillées au tiers de leur hauteur, afin que la tige ne culso pas. Les retirer et plonger dans l'eau froide. Après refroidissement, faire égoutter sur un linge, puis mettre les asperges dans des bocaux, de manière que les pointes se trouvent ensemble. Couvrir d'eau légèrement salée et bouillie. Boucher, ficeler, ranger les bocaux dans une marmite en les entourant de linge ou de foin pour les isoler pendant la cuisson. Celle-ci durera 30 à 35 minutes à partir de l'ébullition. Laisser refroidir et retirer les bocaux le lendemain, pour les cacheter et les mettre à la cave.

(Gazette des Campagnes.)

UN PEU DE BONNE CUISINE

POTAGE MAIGRE AUX HERBES

Prenez deux poignées de laitue, autant de cresson, d'oseille, et, si l'on veut, un peu de cerfeuil; hachez le tout assez grossièrement et faites cuire à l'étouffé avec un bon morceau de bon beurre. Ajoutez la quantité d'eau nécessaire pour préparer un potage pour trois personnes, salez et laissez cuire pendant une heure; quelque temps avant de servir, ajoutez la quantité de vermicelle voulue; quand il est cuit, ajoutez une liaison composée d'un jaune d'œuf et de crème ou de lait.

PUDDING A LA NEIGE

Cinq blancs d'œufs battus en neige; ajoutez-y une tasse de sucre blanc.

Faites dissoudre une boîte de gélatine dans un demi-litre d'eau froide, jetez dessus un demi-litre d'eau bouillante, mettez la gélatine dans les œufs avec un peu d'essence de citron ou de vanille, battez le tout en mettant la terrine dans de l'eau froide jusqu'à ce que le pudding soit à peu près ferme et versez dans un moule.

GATEAU MARBRE AU CHOCOLAT

Une demi-tasse de beurre battu en crème, ajoutez-y une tasse de sucre, une demi-tasse de lait doux, une tasse et demi de farine, une cuillerée à thé de poudre à pâte; ajoutez en dernier lieu quatre blancs d'œufs battus en neige. Prenez trois cuillerées à soupe de cette pâte, ajoutez-y cinq cuillerées à table de chocolat en poudre mouillé avec une cuillerée à soupe de lait tiède et un peu d'essence de vanille. Mettez un rang de pâte blanche dans le moule, faites tomber le chocolat avec une cuillère par gouttes, ajoutez le reste de la pâte blanche et faites cuire. Glacez avec une glace au chocolat.

TARTE A LAFAYETTE

Cinq œufs; battez les blancs en neige, ajoutez-y les jaunes, puis une tasse de sucre, une de farine et deux cuillerées à thé de poudre à pâte mêlée avec la farine. Faites cuire au fourneau à chaleur modérée.

TAFFY

Trois quarts de tasse de beurre, deux tasses de sucre brun, brassez ensemble, mettez ensuite dans une saucière à tamis, laissez bouillir tranquillement et constamment. Jetez un petit morceau de sucre dans l'eau, pour voir s'il est assez dur.

RECETTES DIVERSES

TREMPÉE DE L'ACIER. — Mélanger dans un vase, en quantités égales,

Résine en poudre.
Huile de baleine.
Sulf fondu.

Plonger l'article à tremper chauffé au rouge, tempérer comme d'ordinaire.

UN SIMPLE REMÈDE CONTRE LES MITES. On raconte que les religieuses d'un hôpital étaient fort ennuyées par les mites qui dévastaient les vestiaires, et surtout qui pullulaient dans une chambre où on avait empli de la plume pour les oreillers. Elles imaginèrent d'essayer du sel pour les détruire; elles en répandirent largement, et bientôt les mites eurent disparu.

MOYEN D'EMPECHER UNE PORTE DE GRINGER QUAND ON N'A PAS D'HUILE. — Rien n'est insupportable, surtout quand on travaille, comme d'entendre crier une porte. Ce qui produit ce cri, c'est le frottement à nu des deux parties du gond sans qu'aucun lubrifiant vienne faciliter ce frottement. Quand on a de l'huile, rien de plus simple que d'en graisser les gonds, mais il est rare qu'on ait de l'huile dans un bureau de travail; l'on peut, en outre, faire des taches. Tout le monde, au contraire, a sur sa table un crayon. Il suffit de frotter les gonds avec la pointe du dit crayon, surtout s'il est un peu tendre, pour faire disparaître totalement le cri de la porte, le graphite étant l'un des meilleurs lubrifiants.

(COSMOS.)

SYNDICAT des CULTIVATEURS

DE LA

PROVINCE DE QUEBEC

Bureau: 23, rue St-Louis, Québec.

Président: Sa Grandeur Mgr L. N. Hégu.

Secrétaire-général: Ferdinand Audet, N. P.

Troisième: P. G. Lafrance, caissier de la Banque Nationale.

Monsieur l'abbé J. Marquis a été nommé administrateur général du syndicat.

Cultivateurs, cercles agricoles et sociétés d'agriculture, envoyez-nous sans retard vos commandes pour grains et graines de semence de toutes sortes.

Transmettez-nous, le plus tôt possible, votre commande pour les engrais chimiques, tels que phosphates, superphosphates, chaux, plâtre, cendres etc., etc.

Envoyez-nous aussi votre commande pour les instruments aratoires dont vous avez besoin.

Nous pouvons vous procurer des animaux reproducteurs de toutes espèces: chevaux, bestiaux, moutons, porcs, volailles de toutes les races, y compris des reproducteurs "Jersey canadiens."

Nous invitons tous ceux qui ont des animaux enregistrés de toutes races, à bien vouloir les indiquer au syndicat.

Le syndicat vend pour ses membres les produits de leur ferme et achète pour eux tout ce dont ils ont besoin.

Toutes les difficultés ou différends entre nos membres sont réglés sans retard, et tous les renseignements dont ils ont besoin leur sont communiqués.

Les cercles agricoles peuvent maintenant s'affilier au syndicat en lui payant annuellement seulement 10 centimes par membre. Un cercle se composant de plus de 100 membres ne paiera jamais plus de 10 piastres.