

saturé, réchauffé et déjà concentré par une première cuisson. Le tout est chauffé pendant une demi-heure ou trois quarts d'heure. Lorsque la cuisson est jugée suffisante, le raisiné est mis en pots; ceux-ci sont couverts, après refroidissement, avec une rondelle de papier imbibée avec de l'alcool neutre ou de l'eau-de-vie. On termine la fermeture avec du papier maintenu par une bague en ficelle sur la gorge du pot.

Cornichons confits au vinaigre.

Il existe plusieurs procédés pour confire au vinaigre les Cornichons; parmi eux, voici celui qui peut être le plus pratiquement usité dans un ménage.

Le travail pour confire les Cornichons par ce procédé comporte les opérations suivantes:

1° Immersion des Cornichons dans le vinaigre froid; 2° Première immersion des Cornichons dans le vinaigre bouillant; 3° Deuxième immersion des Cornichons dans le vinaigre bouillant; 4° Addition des aromates, mise en flacon du tout et troisième immersion dans le vinaigre bouillant.

1re Opération: Immersion des Cornichons dans le vinaigre froid.

On se borne à débarrasser les Cornichons de leur queue, puis on les lave, et, après les avoir bien égouttés, on les met dans une jarre vernissée.

Mais il ne faut pas les brosser ni les froter fortement avec un torchon, comme on a l'habitude de le faire, car le brossage, en enlevant au Cornichon son duvet, le détériore et lui retire sa fleur. Moins on touche au Cornichon, mieux cela vaut.

On verse alors sur les Cornichons, et de façon qu'ils en soient recouverts, du vinaigre dans lequel on a fait préalablement dissoudre 100 grammes de sel par litre.

2e Opération: Première immersion des Cornichons dans le vinaigre bouillant.

Lorsque les Cornichons ont séjourné quelques heures dans le vinaigre, on retire ce dernier sans toucher aux Cornichons. On égoutte, de façon qu'il n'y ait plus du tout de liquide.

On fait bouillir ce vinaigre 5 à 6 minutes, en ayant soin d'en ajouter un peu de nouveau, car il faut que la quantité de vinaigre soit toujours suffisante pour recouvrir complètement les Cornichons.

On verse alors ce vinaigre bouillant sur les Cornichons laissés dans la jarre lorsqu'ils sont entièrement refroidis,

on recouvre la jarre qu'on laisse ainsi pendant 3 à 4 jours.

3e Opération: Deuxième immersion des Cornichons dans le vinaigre bouillant.

Au bout de ce temps, on retire à nouveau le vinaigre que l'on fait également bouillir comme dans la 2e opération et on le reverse ensuite sur les Cornichons.

4e Opération: Addition des aromates; mise en flacons du tout et 3e immersion des Cornichons dans le vinaigre bouillant.

Cinq ou six jours après cette troisième opération, on commence par retirer le vinaigre et l'on range ensuite les Cornichons bien égouttés dans des flacons, en les entremêlant d'aromates, dont voici les proportions pour environ 500 grammes de Cornichons: 30 grammes de petits Oignons blancs, 2 petits Piments rouges longs, 2 clous de Girofle, une petite branche d'Estragon et une de Pimprenelle et 5 à 6 grains de Poivre.

Il ne reste plus qu'à verser, par-dessus le tout, le vinaigre bouillant, et, lorsqu'il est complètement refroidi, on bouche avec du parchemin les flacons que l'on place dans un endroit frais et sec.

Ainsi préparés, les Cornichons se conservent plusieurs années sans altération.

Conservation des fruits par la fumée

Permettez-moi de vous indiquer une méthode de conservation des fruits (Pommes et Poires) à l'usage des amateurs ne possédant pas de fruitier ou dans l'impossibilité d'en établir.

Voici comment l'on procède. Aussitôt les fruits récoltés, les mettre dans un panier suffisant pour les contenir et les laisser ainsi pendant une dizaine de jours à l'abri des intempéries et sans les toucher ni remuer.

Puis, au bout de ces dix jours, trier les fruits, jeter les mauvais et étendre les autres sur des tablettes ou rayons dans une chambre aérée et éclairée où il ne gèle pas.

Une fois les fruits ainsi étendus, allumez un bon feu avec des matières susceptibles de produire beaucoup de fumée.

Quand la fumée sera dissipée, vous pourrez laisser les fruits sans les toucher jusqu'à ce qu'ils soient bons à manger.

J'ai vu conserver des fruits de cette façon jusqu'en avril et, sur 100, il ne s'en trouvait pas 5 de mauvais. On peut entrer dans la chambre, donner

Matière à Réflexion.

Cette annonce peut être lue dans une minute environ, mais elle contient assez de matière à réflexion pour bien des journées.

Orange Meat

n'est pas un aliment d'essai, mais le premier favori en date auprès des consommateurs de céréales dans tout le pays. Il a eu de fortes ventes. Il va en avoir de plus fortes avec le temps.

ORANGE MEAT étant annoncé dans tout le Dominion, l'épicier qui ne le tient pas sera en dehors de la lutte. Les personnes qui demandent **ORANGE MEAT** —et elles sont nombreuses— n'iront pas à un magasin pour se procurer **ORANGE MEAT** et à un autre pour se procurer des articles d'épicerie. Ainsi, l'épicier qui tient **ORANGE MEAT** obtiendra l'ordre des articles d'épicerie. **ORANGE MEAT** est emballé d'après le système des affaires faites loyalement—toujours plein poids, toujours la meilleure qualité. Les Sacs Mercerisés conservent la fraîcheur et la propreté de l'aliment; les **coupons** dans les paquets de 15c. et le **prix du paquet Jumbo** attirent la clientèle.

Agents à Montréal, R. B. HALL & SONS

Agents à Winnipeg, SCOTT, BATHGATE & CO.

The Frontenac Cereal Co.

LIMITED.

Kingston, Ont.