

moyen de circulaires qui leur parvenaient à des intervalles indéterminés, leur apportant les prix des marchandises offertes par le **Comptoir** et un rapport succinct de ses diverses activités.

Le développement croissant des affaires du Comptoir a permis en 1919 la fondation d'un organe que l'on a intitulé le "Québec Agricole", publié régulièrement deux fois le mois. Le **Comptoir** peut ainsi donner une liste de prix plus complète, commenter plus longuement les événements qui intéressent la classe agricole, exposer dans leurs détails les diverses organisations qu'il entreprend ou projette pour atteindre plus complètement son but. L'accueil qui a été fait jusqu'ici au "Québec Agricole" témoigne de l'estime que l'on porte à l'oeuvre même du Comptoir. Labonnement en a été fixé au prix minimum de 50 cents par an.

La Banque Molson

Incorporée en 1855.

Capital et Réserve.....\$9,000,000.

Plus de 130 Succursales.

La Banque Molson aide les cultivateurs.

A de certaines saisons, presque chaque cultivateur trouve son argent immobilisé en attendant la vente de ses denrées. S'il a besoin d'aide, qu'il consulte notre Gérant local.

Départements d'Epargne dans toutes nos succursales.

POUR la GLOIRE de la RACE CANADIENNE - FRANÇAISE

Nous demandons à chaque famille de la campagne et de la ville de donner son obole à ceux qui tendront la main pour aider l'oeuvre de l'éducation en secourant notre UNIVERSITE LAVAL de QUEBEC.

Si nous voulons que ce foyer de science continue à nous donner de saints prêtres, des professionnels sérieux et des agronomes expérimentés, il faut que chacun y mette du sien.

Répondons généreusement à l'appel; c'est un devoir de reconnaissance et de fierté nationale.

A. D.

AU FOYER FEMININ

LE TEMPS DES CONFITURES

Un grand problème se présente à cette époque de l'année aux ménagères de toutes conditions: c'est-à-dire qu'il leur faut songer à s'approvisionner de confitures afin de n'être pas prises au dépourvu lorsque sera passé le temps des fruits.

L'on entend souvent la plainte suivante, pourtant pleine de vérité: le sucre est énormément cher!

Les confitures seront donc classées parmi les comestibles de luxe? C'est dire alors qu'elles ne seront plus à la portée de toutes les bourses. Cependant, peut-on, à la cuisine, se passer totalement de confiture? Non, n'est-ce pas, puisqu'elles sont une grande ressource pour la variation des desserts. Mais n'y a-t-il pas dans le commerce ou n'avez-vous pas même chez vous un sucre bien supérieur au sucre granulé et dont vous n'ignorez sûrement pas les bienfaits que procure son emploi en cuisine. Ce sucre pur et parfait dont je veux vous suggérer l'emploi pour vos confitures, mesdames, c'est le miel délicieux et parfumé amassé si généreusement par ces infatigables butineuses des fleurs: les abeilles. Bon nombre de ménagères n'auront pas à débourser pour l'acquérir puisque le magasin du rucher est richement garni. Quant à celles qui devront l'acheter n'y gagneront-elles rien?

Comparons un peu les quantités requises par livre de fruit, pour que les confitures se conservent bien. En vous servant de sucre granulé, il faut en sucre les 2-3 du poids de fruits c'est-à-dire 4 livres de sucre par 6 livres de fruits, tandis qu'en vous servant de miel vous ne devez en mettre que la moitié du poids des fruits à confire, c'est-à-dire que 6 livres de fruits demandent 3 livres de miel. Voici maintenant la manière de faire les confitures au miel. Pesez les fruits après qu'ils ont été débarrassées de toutes impuretés, ajoutez ensuite du miel dans la proportion d'une livre pour deux de fruits. Faire cuire environ trente à quarante-cinq minutes, (la durée de la cuisson varie avec la quantité).

Mais voici une remarque pouvant servir de guide infaillible, pour cuire les confitures: laisser tomber sur l'ongle du pouce, une goutte de sirop bouillant. Si ce dernier au lieu de s'étendre forme une boulette, les confitures sont à point.

Retirer du feu: mettre en bocaux fermant hermétiquement.

Les confitures faites dans de telles conditions sont exquises et se conservent mieux que celles faites en sucre granulé, parce qu'elles ne se cristallisent jamais et vous pouvez confire de cette manière tous les fruits. Ne peut-on pas aussi con-

server les fruits au naturel dans le miel. Sans doute et je vous indique tout de suite la manière de procéder en notant quelques particularités. Le miel étant très pesant il faut ajouter une quantité convenable d'eau froide, règle général, mélangez le miel et l'eau en égale quantité. Seul il est trop riche. Cejendant cette proportion doit varier quelque peu suivant l'acidité du fruit. Un fruit acide doit être plus sucré pour le conserver facilement.

Fraises, framboises. — Faire un sirop dans la proportion de 1 1-4 de tasse de miel pour 1 tasse d'eau froide en faisant bouillir 5 minutes enlever l'écume, jouter les fruits graduellement après les avoir lavés à l'eau froide et asséchés, les laisser bouillir lentement dix minutes. Enlevez les fruits, les mettre dans des bocaux chauds stérilisés puis verser le sirop chaud bouillant pour les couvrir parfaitement, fermer à demi les bocaux et stériliser dans l'eau bouillante pendant 6 minutes.

Fermer hermétiquement.

Les fruits ainsi mis en conserves ne se brisent pas et gardent une belle couleur rouge.

La méditation et la manière pratique de ces quelques suggestions vous donneront, mesdames, la solution à votre avantage du problème de la chèreté du sucre.

Mme Lajoie-Vaillancourt.

PLUIE DE JUIN

C'est un étrange et doux murmure...
Résonnant par tous les recoins,
Une caresse à la nature—
Et pour les blés et pour les fons:
Ce sont perles incomparables
Ornant les mils, tels des joyaux
Ou bien des larmes innombrables
Accrochés aux "feuillies" nouveauâ;—
C'est de la vie pour les fleurettes,
Leurs corolles comme des yeux
Prennent un air qui se reflète—
En mille tons vifs, roses ou bleur.

Sous cette grisante pluie fine,
Les lierres laissent leur sommeil
La fleur éclot sur l'aubépine,
Prise d'orgueil à son réveil....

Pluie du Bon Dieu, tu sais nous plaire
Nous te voulons, reviens encor....
Aux cieux, ressemble un peu la terre
Quand tu veux aider au décor.

Sphinx.
