

principale objection à leur emploi, mais on peut acheter de nombreuses sortes d'arachides écalées, et des machines à écaler sont maintenant en usage. (Confectioner and Baker).

LA CANNEBERGE (ATOCA)

La canneberge est la moins comprise de tous nos fruits domestiques, dit "New England Grocer and Tradesman". Peu de personnes relativement connaissent ses usages possibles. Tout aussi peu de personnes savent préparer les canneberges d'une manière agréable au goût. On dit communément qu'il faut un baril de sucre pour un baril de canneberges. Cela n'est pas exact. Les canneberges absorbent peu de sucre relativement à la plupart des fruits.

Si les personnes qui consomment des canneberges veulent en faire l'essai, elles s'apercevront qu'on peut faire plus de sauce avec moins de sucre proportionnellement au moyen d'une pinte de canneberges qu'au moyen d'une pinte de toute autre sorte de baies; et si cette sauce est préparée convenablement, elle est savoureuse et alléchante. Un baril de sucre suffit pour plus de trois barils de canneberges. Un gâteau "shortcake", aux canneberges soutient favorablement la comparaison avec un "shortcake" aux fraises. Mangées crues, les canneberges sont laxatives et agissent comme tonique sur le foie et on peut avoir un goût particulier pour ce fruit comme pour l'olive.

Les canneberges se conservent bien, comme les pommes et, comme les pommes aussi. Elles demandent un endroit frais et sec. Il est économique d'acheter de bons fruits. Il ne faut jamais les faire cuire dans des ustensiles étamés ou en fer; on emploie des ustensiles en porcelaine, en poterie ou en granit.

Ne couvrez pas d'eau froide les canneberges, ne laissez pas mijoter sur un feu lent. Cela rend la peau épaisse, donne une couleur rose pâle ou rouge mate lencée, et une saveur âcre. Employez de l'eau bouillante et faites cuire rapidement et pendant peu de temps.

Pour faire une bonne sauce, à une pinte de canneberges nettoyées, ajoutez une chopine de sucre granulé et une chopine d'eau bouillante; placez immédiatement sur un feu vif; remuez assez pour mélanger le sucre et l'eau et enduite les baies, couvrez aussitôt que les baies commencent à gonfler et à éclater, écrasez contre la bassine jusqu'à ce que chaque baie soit brisée. Laissez bouillir pendant cette opération. Après quinze minutes d'ébullition, retirez du feu et versez dans un plat en porcelaine ou en terre. Quand la sauce est refroidie, elle est d'une belle couleur rouge et sous forme de gelée.

PURITY, MEDALLION, — THREE STARS, —

Trois Marques de
Farine sur lesquelles
on peut compter.

Western Canada Flour Mills Co., Limited

TORONTO. MONTREAL. ST-JOHN, N. B. WINNIPEG. BRANDON.

DAOUST, LALONDE — & CIE —

Manufacturiers de Chaussures, Agents
pour les Claques Jacques-Cartier, ont
l'honneur de prévenir leurs clients qu'ils
occupent à présent l'établissement
situé au No 49 CARRE VICTORIA,
occupé autrefois par MM. Ames-Holden
Ltd.

DAOUST, LALONDE — & CIE —

49 CARRE VICTORIA, MONTREAL



COLD STORAGE

Circulation d'air froid et sec, Ventilation
parfaite. Température appropriée à la na-
ture des produits à conserver.

Conservation, d'après les méthodes scientifiques les plus
approuvées, de

Beurre, Fromage, Œufs, Fruits.

Coin des rues des Sœurs Grises et William, Montréal.

O. M. GOULD, GÉRANT.

EN ÉCRIVANT AUX ANNONCEURS, CITEZ "LE PRIX COURANT"