

Recettes

COMMENT CONSERVER À LA PARAFFINE

Verres à gelée

Dès que les confitures sont refroidies, nettoyez avec soin, à l'aide d'un linge humide, le rebord intérieur du verre. Ensuite, couvrez les confitures d'environ $\frac{1}{4}$ de pouce de paraffine. Sitôt refroidies, serrez les confitures. Elles sont imperméables à l'air.

Pots à confitures, Bouteilles, etc.

Dès le couvercle ou le bouchon sont bien assujettis, laissez refroidir les confitures, et plongez le haut du case dans un vaisseau de paraffine fondu, de manière que toutes les ouvertures soient bouchées.

Conserve de pêches

Versez de l'eau bouillante sur des pêches et attendez que la peau s'en détache. Pelez, coupez par la moitié et faites cuire sans retard pour prévenir la décoloration. Suivez les indications données. Beaucoup de personnes préfèrent cuire quelques noyaux de pêches dans le sirop comme aromate. Faites cuire jusqu'à ce que vous puissiez percer le fruit avec une paille raide.

Conserve de Poires

Pelez les fruits et faites-les cuire ronds avec la queue; ou coupez en deux, en quatre, en enlevant le cœur. On peut mettre un petit morceau de racine de gingembre ou de zeste de citron dans le sirop. Faites cuire jusqu'à ce que les fruits soient transparents et se percent facilement avec une paille ou une aiguille.

Conserve de Bleuets ou Myrtilles (Airelles)

Triez les bleuets, lavez-les et versez-les dans un chaudron avec assez d'eau pour les empêcher de brûler. Faites cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres, et mettez en pots.

Conserve de Framboises

Choisissez des fruits fermes. Faites chauffer les pots et les emplissez jusqu'au bord. Faites un sirop avec autant de sucre que d'eau. Versez le bouillant sur les fruits jusqu'à déborder, et mettre les couvercles. Mettez les pots dans une cuvette et versez y de l'eau bouillante pour les couvrir et laissez les jusqu'à ce que l'eau soit refroidie. Vous trouverez les fruits parfaitement cuits. Conservées ainsi, les fraises et les framboises conservent leur couleur, leur forme et leur arôme.

Conserve de Tomates

Versez de l'eau bouillante sur les tomates et enlevez la peau. Coupez en morceaux, mettez dans un chaudron et faites cuire à

Le sucre nourrit et rend sucré en proportion avec sa pureté

— LE —

St. Lawrence

DIAMANT ROUGE GRANULE

Est fait exclusivement de sucre de Canne choisi et est absolument pur. Les expériences du Gouvernement en font foi.

Il est plus avantageux pour vous d'acheter le Sucre St. Lawrence Diamant Rouge en sacs de 100 livres. Vous le payez un peu moins cher et le poids et la qualité vous en sont garantis.

Il y a bien une grande variété de paquets de ce sucre—tous scellés à la raffinerie même—mais pour les confitures surtout nous recommandons les grands sacs. Votre fournisseur peut vous le donner à grains gros, moyens, ou fins comme vous le préférez.

Pureté

Saveur

Chez les meilleurs marchands

Exigez la marque

Le Diamant Rouge est imprimé sur chaque paquet

St. Lawrence Sugar Refineries, Limited, Montréal

feu doux, sans autre eau, jusqu'à ce qu'elles soient bien échaudées. Mettez en pots selon la formule donnée.

Marmelade d'Oranges

8 oranges, 4 citrons, 4 lbs de sucre en morceaux. Pelez les fruits et cuisez-les jusqu'à ce qu'ils soient tendres, dans assez d'eau pour les couvrir. Égouttez et grattez la partie blanche du zeste avec une cuiller. Coupez en bandes, avec des ciseaux, la partie jaune. Divisez les oranges en sections, enlevez les pépins et les peaux, et mettez-les dans un chaudron. Chauffez-les jusqu'au point d'ébullition, ajoutez le sucre à mesure et faites cuire très doucement pendant 1 heure, sur flamme basse. Ajoutez le zeste et faites cuire 1 heure de plus. Versez dans des verres.

Gelée de Raisins

Lavez les raisins et ôtez les pédoncules. Chauffez jusqu'à ébullition dans un chaudron, sur flamme basse; écrasez et faites bouillir 30 minutes; passez et procédez comme pour la gelée de groseilles; cachettez à la paraffine.

Emparons-nous du sol

L'AGRICULTURE EST PLUS PAYANTE QUE JAMAIS ELLE N'A ÉTÉ

Une nouvelle région (le canton Décarie) située au nord de la paroisse de Ferme Neuve, vient d'être ouverte à la colonisation. Ce territoire qui renferme 400 lots, comprend une superficie de 10 milles carrés et il y a du terrain pour tous les goûts et à la portée de toutes les bourses.

A noter que ces lots ne seront concédés qu'aux personnes bien recommandées, et ce pour trente centins l'acre, payable au comptant, ou en cinq versements. La future paroisse sera sous le vocable de Ste-Anne du Lac et canadienne-française avant tout.

La gare actuellement la plus rapprochée est celle de Mont-Laurier.

Un tarif de faveur est accordé par le chemin de fer C. P. R'y, en s'adressant à la Société de colonisation, 82, rue St-Antoine, ou aux gares Windsor et Viger, à Montréal.

Pour tous renseignements s'adresser à M. l'abbé J.-M. Martin, curé de Ferme-Neuve