

Pour l'usage, mettre tremper dans l'eau tiède pendant 1 à 2 heures et ajouter à une soupe aux pommes de terre ou au riz.

Citrouilles

Peler, enlever les graines, couper en tranches de $\frac{1}{4}$ de pouce, les sécher au soleil et conserver comme les précédents.

Emploi : faire tremper à l'eau tiède pendant 1 heure, puis procéder comme pour les fraîches.

FRUITS

Pommes et poires

Peler les fruits s'ils sont destinés à être employés comme dessert, en compote ou tartes, les couper en 4, 6 ou 8 morceaux, enlever le zeste (milieu avec les pépins), placer sur des planches et faire sécher au four modérément chaud, ou au soleil si la saison est encore bonne et que le soleil est chaud.

Les pommes et les poires séchées sont employées comme légume dans certaines contrées d'Europe où ces fruits sont très abondants et bon marché.

Dans ce cas, partager les fruits en 4 sans les peler, ôter le zeste et faire sécher au four. Pour les employer, faire tremper la veille dans de l'eau tiède et faire cuire avec un morceau de lard fumé. Cela donne un plat excellent qui n'est pas à dédaigner. L'essayer, c'est y revenir.

Pêches et prunes

Ouvrir les fruits par le milieu pour en extraire les noyaux, puis les sécher comme les pommes et poires en ayant soin de mettre la partie ouverte dessus.

Bluets

Ces petits fruits séchés devraient être dans toutes les familles, car outre qu'ils sont excellents pour les desserts, leur qualité astringente (tanin) en fait un remède souverain contre la dysenterie et le choléra infantile.

Les étendre sur des planches ayant un léger rebord, en enlever tous les corps étrangers, bois, feuilles, mousse, etc., et faire sécher comme les autres fruits, de même que pour les tremper et les préparer.

Nous rappelons encore que tout produit conservé par la dessiccation doit être placé dans un endroit très sec, car la moindre humidité le fait moisir.

