

Usage que l'on peut faire des fraises

Les fraises sont un aliment rafraîchissant et légèrement laxatif, mais un peu froid et un peu lourd. Les personnes convalescentes ou celles qui ont l'estomac délicat doivent s'en abstenir. Les fraises se mangent crues, saupoudrées de sucre, souvent avec addition de vin rouge ou blanc, ou d'une liqueur spiritueuse. Quelquefois on les mange mélangées avec de la crème, mais alors elles sont fort indigestes.

**Confiture de fraises.**—On fait choix d'une certaine quantité de belles et bonnes fraises qu'on épluche avec soin. On les met dans l'eau bouillante pour les blanchir seulement, et, au premier bouillon, on les retire du feu et on les égoutte sur un tamis (espèce de sas). On prend 14 onces de sucre pour une livre de fraises, et on fait un sirop qu'on laisse cuir au clair. On met les fraises dans ce sirop et on les retire du feu aussitôt qu'elles ont jeté un ou deux bouillons. On verse alors la confiture dans les pots, fruit et sirop en proportion égale; on ne les emplit qu'aux trois-quarts, et, lorsque la confiture est froide, on achève de les remplir avec du brandy de meilleure qualité.

**Sirop de fraises.**—Pour préparer ce sirop de manière qu'il conserve les principes aromatiques du fruit, il faut éviter de le soumettre à une température élevée. On met dans un vase de faïence ou de porcelaine une certaine quantité de fraises bien épluchées qu'on arrange couches par couches assez largement saupoudrées de sucre. On dépose le vase à la cave, et 24 heures après on verse le mélange sur un tamis de crin, au travers duquel le jus s'écoule. Le jus est mis dans des bouteilles qu'on fait chauffer dans de l'eau chaude; après quelques minutes, on retire la casserole du feu pour laisser refroidir les bouteilles, ensuite les boucher et les conserver dans un endroit frais. Les fraises qui conviennent le mieux pour la préparation du sirop sont les fraises des champs et à leur défaut celles des quatre saisons.

**Compote de fraises.**—Mettez dans un poëlon 1 livre de sucre blanc, les deux tiers d'une chopine d'eau et la moitié d'un blanc d'œuf; posez ce poëlon sur le feu; écumez-le bien quand il commencera à bouillir, et faites-le cuir à la consistance du sirop. Aussitôt que le sucre aura atteint ce degré de cuisson, vous y jetterez 2 livres de belles fraises qui ne soient point écrasées, et que vous aurez préalablement bien épluchées, passées à l'eau fraîche, et bien égouttées après. Aussitôt que vous les aurez jetées dans le sucre bouillant, vous sortirez immédiatement le poëlon du feu; vous le laisserez ainsi hors du feu pendant trois minutes, en secouant de temps en temps, pour que les fraises trempent dans le sucre, et au bout de ce temps, vous viderez vos fraises dans un plat creux; et vous les ferez refroidir.

**Autre manière.**—Lorsqu'on a bien épluché les fraises, on les passe à l'eau fraîche, on les met ensuite sur un tamis pour les faire égoutter; étant égouttées, on les met sur un plat creux, et on verse par-dessus du sucre cuit à la consistance du sirop et en-

core chaud. De cette manière, les fraises auront une plus belle apparence, elles conserveront toute leur saveur et leur parfum primitif. On prépare de la même manière les framboises et les groseilles.

**Eau de fraises.**—Pour préparer cette eau on prend des fraises des champs, ou mieux encore de ces belles fraises qu'on cultive aujourd'hui, et qui ont un jus abondant, rouge et sucré, et on en extrait les queues, les feuilles, débris de tiges, etc. On en pèse 6 onces que l'on jette dans un pilon et on écrase en roulant le pilon, puis on y verse une pinte d'eau bien limpide; on roule encore doucement, mais assez longtemps pour en faire une sorte de bouillie que l'on verse ensuite dans un vaisseau, et on y ajoute une cuillerée à café de jus de citron, on agite doucement avec une cuillère de bois et on laisse infuser pendant deux heures puis on pèse 6 onces de sucre que l'on jette dans un pot de grès ou de faïence et que l'on couvre d'un gros linge; on conle le liquide au travers; on exprime le marc sous la presse, et lorsque le sucre est totalement fondu on filtre la liqueur et on la met en réserve pour en faire usage dans le jour.

ANNONCES.

EAUX-DE-VIE  
SUPÉRIEURES ET  
VINS.

LE SOUSSIGNÉ a l'honneur d'informer le public qu'il a en main toutes les EAUX-DE-VIE (BRANDY) importées de France par M. A. E. AUBRY. Ces eaux-de-vie sont garanties être eaux-de-vie de vin.

Le soussigné offre également en vente d'excellents VINS DE SICILE BLANCS ET ROUGES.

L. E. BLAIS, Epicier,  
Rue de la Couronne No. 13, St. Roch de  
Ste. Anne, 18 juin 1868. Québec.

LISTE DES LETTRES NON RECLAMEES  
AU BUREAU DE POSTE DE  
STE. ANNE DE LA POCATIERE

- |                      |                     |
|----------------------|---------------------|
| Anctil, Augustin     |                     |
| Caron, Narcisse      |                     |
| Dionne, Louis        | Dubé, Michel        |
| Dubé, Jos. et Michel | Dubé, Jos. inst.    |
| Dubé, Joseph (2)     |                     |
| Gagné, Odilon        | Gauthier, Gilbert   |
| Gagnon, A. A.        | Gauthier, Jean      |
| Granger, H.          |                     |
| Lévêque, Napoléon    | Lajeunesse Isate    |
| Lévêque, Adshire     | Lévêque, Stanislas  |
| Lévêque, Clément     |                     |
| Martin, Félix        | Morais, Charles     |
| Pelletier, Charles   | Pelletier, Eléonore |
| Tiriock, James       | Théberge, H (2)     |
| Vinet, R.            |                     |
| 18 juin 1868.        | J. DIONNE, M. P.    |



AVIS PUBLIC

EST par le présent donné que Son Excellence le Gouverneur Général de la Puissance du Canada a fixé les temps et lieux suivants pour l'Inspection des Poids et Mesures, dans le district de Kamouraska, auxquels temps et lieux, l'Inspecteur de Revenu pour ce district ou son député, M. Louis Allard, sera présent avec les étalons des poids et mesures provinciaux pour examiner les poids et mesures qui lui seront alors présentés et pour les estamper, s'ils sont corrects, savoir :

- Sainte-Anne, les 1 et 2 juillet, résidence de A. E. Talbot, écuyer.
- Rivière-Onelle, le 3 juillet, résidence de N. Dubé, forgeron.
- Saint-Pacôme, les 4, 5 et 6 juillet, résidence de A. Hudon.
- Saint-Denis, le 7 juillet, résidence de M. Bouchard.
- Saint-Louis de Kamouraska, les 8 et 9 juillet.
- Saint-Pascal, 10 juillet, résidence de M. Chs Blondeau.
- Sainte-Hélène, les 11 et 12 juillet.
- Saint-Alexandre, le 13 " "
- Saint-André, le 14 " "
- Notre-Dame du Portage, le 15 " "
- Rivière du Loup, les 16 et 17 " "
- Cacouna, les 18 et 19 " "
- Saint-Arsène, le 20 " "
- Isle-Verte, les 21 et 22 " "
- Trois-Pistoles, les 23 et 24 " "
- Sainte-Françoise, le 25 " "
- St. Eloi et St. Epiphane, le 26 " "

FLORENCE DEGUISE,  
Insp. Rev. D. K.

Bureau de l'Inspecteur de Revenu, District de Kamouraska.  
Sainte-Anne la Pocatière, 1er juin 1868.

N. B.— Toutes personnes qui vendront des effets quelconques, lesquels effets ils auront pesés et mesurés avec des poids et mesures qui n'auront pas l'estampe de la province, seront sujettes à une amende de \$8 à \$20.

F. D.



BUREAU DU SECRETAIRE D'ETAT  
Ottawa, 14 mai 1868.

AVIS est par le présent donné que les personnes ayant besoin de PASSE-PORTS devront s'adresser, jusqu'à avis contraire, à ce Département transmettant en même temps un certificat d'identité, accompagné dans chaque cas d'une description de l'applicant, signée par un Juge de Paix, et aussi l'honoraire d'une piastre.

HECTOR L. LANGEVIN,  
Secrétaire d'Etat.

26 mai 1868.