

de la vanille. Je vous signale aussi que la pomme forme la base des gelées à l'orange et à l'ananas; ces gelées sont, en réalité, des gelées de pommes aromatisées à l'orange et à l'ananas, d'où cette appellation gelée à l'orange et non gelée d'orange. Enfin, la meilleure pomme à travailler pour obtenir ces gelées est la reinette du Canada.

Avant de terminer ce chapitre des confitures, laissez-moi vous dire qu'il y a une sorte que vous pouvez fabriquer toute l'année et vendre, le plus souvent, bon marché; c'est celle que l'on obtient avec les abricots, secs de Californie. Voici comment je procède: pour 3 kilogr. (6 2/3 livres) d'abricots secs, mettre 7 kilo. (15 2/3 lbs.) d'eau, et laisser tremper au moins 24 heures; puis, vider le tout dans la bassine, surtout sans changer d'eau et en ayant soin de retirer les quelques malpropretés qui montent à la surface, et ajouter 4 kilogr. (8 4/5 lbs.) de sucre. Une fois l'ébullition arrivée, vous laissez cuire et sans trop pousser le feu de 10 à 15 minutes. Quelques minutes avant de retirer du feu jeter dedans de 40 à 50 grammes (1 1/2 à 1 3/4 once) d'amandes coupées. A ce sujet, permettez-moi de vous signaler que vous avez là une excellente occasion d'écouler les amandes et les noisettes qui vous restent et de renouveler ainsi votre provision. Je vous conseille aussi de ne faire cette fabrication que pour la vente au détail et en calottes de 500 gr. et de 1 kilogr.; laissez au pot de verre l'abricot frais. Si, par hasard, la vente boudait un peu et que votre confiture ne se garde pas bien, quelle arrive à fermenter, faites recuire et tout est dit; le feu purifie tout. Dans les années où le fruit se tient cher, vous avez de ce côté une grande ressource car cette confiture est excellente et plaît beaucoup par son léger goût acidulé.

Cette fabrication des confitures demande beaucoup de soin et de propreté; vous ne serez jamais trop méticuleux.

Quant aux prix de revient à établir, il ne faut rien omettre: aux prix des fruits et du sucre ajoutez ceux du chauffage, de l'usure des divers ustensiles qui vous servent, de votre temps passé à la fabrication et de celui des employés qui vous secondent; trop souvent on oublie ces derniers frais généraux en se disant que le personnel étant payé à part, cela ne compte pas! C'est un tort, tout se paie. L'employé tout en vous aidant aux confitures peut encore faire une partie de sa besogne courante, c'est vrai, néanmoins s'il vous a aidé pendant la plus grande partie de la journée, ajoutez au moins 5 fr. de plus à vos frais divers.

Enfin, la fabrication des confitures est encore un des rares privilèges que vous puissiez revendiquer et qui vous permet d'obliger la clientèle à venir chez vous: ne l'abandonnez pas.

Sirops

On appelle sirop une composition liquide résultant de la solution concentrée de sucre dans l'eau pure ou dans de l'eau contenant des substances aromatiques ou médicamenteuses, introduites par macération, émulsion ou décoction.

On emploie dans la fabrication des sirops soit du sucre raffiné, soit du sucre cristallisé, soit même parfois l'un de ces sucres additionné de glucose.

D'une manière générale, ce qui doit surtout retenir l'attention du fabricant, c'est le degré de concentration dont dépend la conservation du produit. Il lui faut se rappeler que, bouillants, les sirops doivent accuser au pèse-sirop Baumé, en été, 30° pour le sirop simple, 32° pour les sirops composés; en hiver, 29° pour le simple, 30° pour les composés, et que, refroidis, ils doivent accuser chacun 4° de plus.

Le premier des sirops est, en quelque sorte, le sirop de sucre, qui sert notamment pour la fabrication des liqueurs et des compotes de fruits. On l'obtient, à chaud, en mettant dans la bassine, 10 kilo. (22 lbs.) de sucre et 5 kilo. (11 lbs.) d'eau et lorsque l'ébullition se produit on laisse aller jusqu'au gappé, environ 5 minutes, selon que l'on active ou non la cuisson. Pour la fabrication des sirops de groseilles, de framboises, de citron, de grenade, de cerises, de fraises, de pomme,

etc., il y a un base invariable, pour ainsi dire; celle de la quantité de sucre qui entre dans leur composition. Pour le reste, on emploie suivant les sortes des jus de fruits, des extraits, des acides divers produits, etc., etc.

(L'Épicerie Française.)

(A suivre.)

LA BANQUE NATIONALE

AVIS.—Samedi, le 1er mai prochain et après, cette banque paiera à ses actionnaires un dividende de un et trois-quarts pour cent (étant au taux de sept pour cent par année) sur son capital payé, pour le trimestre finissant le 30 avril prochain.

Le livre de transport d'actions sera fermé depuis le 16 jusqu'au 30 avril prochain inclusivement.

L'assemblée annuelle des actionnaires aura lieu au bureau de la banque Basse Ville, mercredi le 19 mai prochain à 3 heures p. m.

Les procurations pour voter devront pour être valides, être déposées à la banque cinq jours francs avant celui de l'assemblée, c'est-à-dire, avant 3 heures p. m. jeudi, le 13 mai prochain.

Par ordre du bureau de direction

P. LAFRANCE

Gérant

Québec, le 23 mars 1909.

Le homard en conserve de la marque Méphisto est parfaitement préparé par un spécialiste. Demandez-le au producteur Fred. Magee, Port Elgin, N.-B. et Pictou, N.-E. ou à votre marchand en gros.

LE NORD-OUEST CANADIEN.

Règlements concernant les Homesteads

Toute section de nombre pair des terres du Dominion, dans l'Ouest du Canada, excepté 5 et 36, non réservée pour les homesteads ou réservée pour fournir des lots à bois pour les colons ou dans tout autre but, pourra être prise comme homestead par tout chef de famille ou par tout individu mâle âgé de plus de dix-huit ans, jusqu'à une étendue de un quart de section de 160 acres, plus ou moins.

Entrée: L'entrée doit être faite personnellement, au bureau local des Terres, pour le district où se trouve le terrain à prendre. \$10.00 seront chargés pour cette entrée.

Devoirs du Colon: Un colon auquel on accorde une entrée pour un homestead, est obligé, par l'Acte des Terres du Dominion et ses amendements, de remplir les conditions s'y rapportant, de l'une des manières suivantes:

(1) Résider au moins six mois sur le homestead et la mise en culture de celui-ci, chaque année, pendant trois ans. La coutume est d'exiger qu'un colon mette quinze acres en culture; mais s'il le préfère, il peut remplacer cela par du bétail. Vingt têtes de bétail étant sa propriété réelle, avec des constructions pour les abriter, seront acceptées au lieu de la culture.

(2) Si le père (ou la mère, au cas où le père serait mort) ou toute personne qui est éligible pour faire une entrée de homestead, d'après la teneur de cet acte, réside sur une ferme dans le voisinage du terrain pris comme homestead par la dite personne, les conditions de cet acte, quant au lieu de résidence avant d'obtenir la patente, peuvent être satisfaites par toute personne résidant avec le père ou la mère.

(3) Si le colon a sa résidence permanente sur la ferme, qu'il possède dans le voisinage de son homestead, les conditions de cet Acte, quant à la résidence, peuvent être satisfaites par toute personne résidant avec le père ou la mère.

(3) Si le colon a sa résidence permanente sur la ferme qu'il possède dans le voisinage de son homestead, les conditions de cet Acte, quant à la résidence, peuvent être satisfaites par le fait de résidence sur la dite ferme.

La Demande de Lettres Patentes devra être faite au bout de trois ans à l'agent local, au sous-agent ou à l'inspecteur des homesteads. Avant de demander des lettres patentes, le colon devra donner un avis de six mois, par écrit, au Commissaire des Terres du Dominion, à Ottawa, de son intention de ce faire.

Renseignements: Les immigrants nouvellement arrivés recevront au bureau de l'Immigration, à Winnipeg, ou dans tout Bureau des Terres du Dominion, dans l'Ouest du Canada, des renseignements concernant les terres libres ou, des officiers en charge, avis et assistance gratuits pour obtenir les terres qui leur conviennent.

W. W. OORY, Député Ministre de l'Intérieur.