

PUBLICATION N° 535
BULLETIN DE LA MÉNAGÈRE N° 9

PUBLIÉ EN AOÛT 1941
RÉIMPRESSION

DOMINION DU CANADA—MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

CONFITURES, GELÉES ET MARINADES

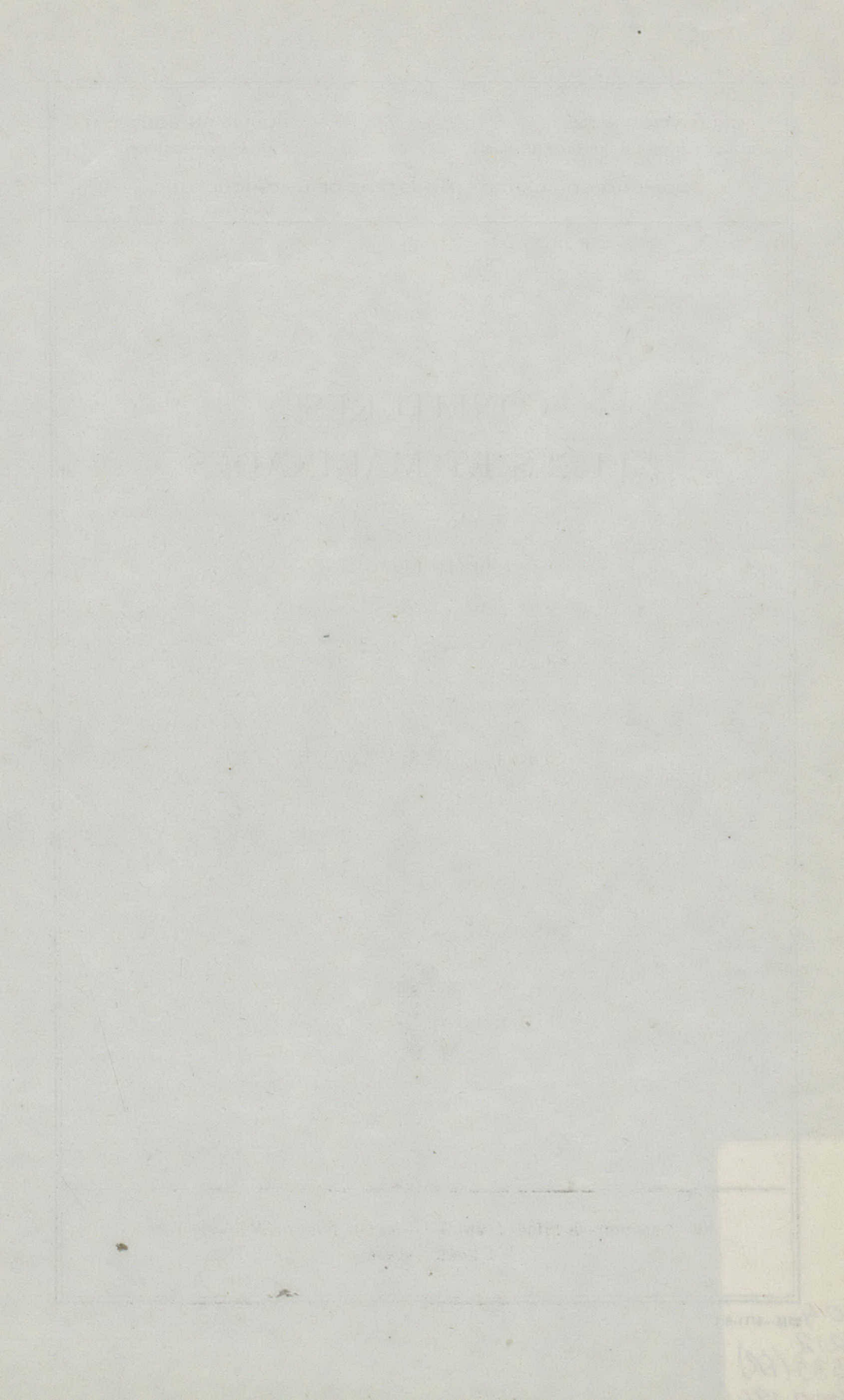
EDITH ELLIOT

SERVICE DES MARCHÉS



Publié par ordre de l'Hon. JAMES G. GARDINER, Ministre de l'Agriculture,
Ottawa, Canada.

630.4
C212
P 535
1941
fr.
c.3



CONFITURES, GELÉES ET MARINADES

CHAQUE famille devrait avoir dans sa desserte un coin réservé pour ces sucreries ou condiments qui complètent le repas ordinaire, relèvent le goût d'un mets, fournissent quelque chose d'inusité pour une occasion spéciale, ou rendent tant de services lorsque des hôtes inattendus arrivent.

On peut, sans beaucoup de travail, en suivant les instructions données sur les pages suivantes, préparer des conserves délectables, des gelées claires et étincelantes et des marinades piquantes.

BOCAUX

Il n'est pas indispensable d'acheter des bocaux neufs. On peut employer toutes sortes de récipients en verre, ou de pots de grès. Il n'est pas nécessaire non plus que ces bocaux aient des couvercles fermant hermétiquement, car on peut les boucher au moyen de paraffine.

Tous les contenants doivent être soigneusement lavés et stérilisés. Comme on y verse les confitures lorsqu'elles sont encore chaudes, il faut d'abord chauffer les bocaux pour les empêcher de se casser.

FERMETURE

La paraffine fondue fait une fermeture hermétique et satisfaisante pour toutes les confitures riches et épaisses; elle peut aussi être employée pour les conserves au vinaigre (marinades).

Faites fondre la cire dans une petite casserole ayant une lèvre d'où elle peut être versée lentement. Un petit pot à thé en métal est excellent pour cela.

Versez lentement la cire fondue sur la surface du contenu chaud dans le bocal jusqu'à ce qu'il y en ait une couche d'environ $\frac{1}{8}$ de pouce d'épaisseur. Lorsque la cire est froide et bien prise, elle se retire parfois du bord du contenant. Pour obtenir une fermeture parfaite, versez encore une petite quantité de cire fondue sur la surface et tournez le bocal sur le pied en le penchant légèrement afin de bien recouvrir tous les endroits.

Il est parfois difficile d'enlever la cire lorsqu'on désire se servir de la confiture. On a trouvé un moyen très simple de surmonter cette difficulté. Avant de verser la deuxième couche de cire, posez deux bouts de ficelle à angle droit à travers le dessus du bocal, et de façon à ce que les bouts tombent par-dessus les bords. Ces bouts de ficelle sont tenus fermement entre les deux couches de cire, et il suffit de les tirer légèrement pour soulever la cire lorsqu'on ouvre le bocal.

Recouvrez le bocal avant de le mettre dans l'armoire pour empêcher que la poussière ne se rassemble sur la surface de la cire. On peut pour cela se servir du couvercle original de métal ou de papier propre que l'on colle ou qu'on lie par-dessus le bocal.

Serrez dans un endroit frais et sec.

MODES DE PRÉPARATION DES FRUITS

Beurres. — Les beurres sont faits avec la pulpe des fruits. On enlève les graines, peaux et cœurs, etc. La texture des beurres est uniforme, lisse et à grain fin, la consistance est mollè. Il ne devrait pas y avoir de jus libre. On distingue deux types de beurres: ceux que l'on mange en tartines et ceux qui servent de condiments. Les premiers sont sucrés suffisamment pour que le goût soit acidule et généralement assaisonnés; les autres ne sont que très peu sucrés. Le goût doit être caractéristique du fruit.

Conserves-confitures. — Les conserves-confitures se composent généralement d'un mélange de deux ou plusieurs fruits dont le goût peut être modifié par l'addition d'amandes. Une partie ou la totalité des fruits peut être sous forme de tranches ou de morceaux, donnant une texture inégale. La consistance est assez épaisse pour qu'il n'y ait pas de jus libre, ou s'il y en a, ce jus est sous forme d'un sirop épais. Le goût est acidule, la saveur doit être celle du fruit dominant, mélangé avec l'autre ou les autres fruits et les amandes du mélange.

Confitures-purées (Jams). — Normalement, ces confitures sont faites de petits fruits. Le fruit entier est cuit avec du sucre jusqu'à la consistance désirée, qui doit être sous forme de gelée, mais molle et facile à tartiner. Le sirop doit être clair et la texture relativement uniforme. En général, ces confitures ne contiennent qu'une sorte de fruits. Le goût est acidule et la saveur caractéristique du fruit ou d'un mélange agréable si l'on emploie deux ou plusieurs fruits.

Gelées. — La gelée est ce que l'on obtient lorsqu'on fait cuire du jus de fruits avec du sucre jusqu'à la consistance voulue pour qu'il se prenne en gelée lorsqu'il est froid. C'est surtout le produit de jus de fruit, entièrement débarrassé de la pulpe ou des matières étrangères. On peut faire des combinaisons de jus de fruits afin d'améliorer le goût ou de corriger la teneur en acide ou en pectine. La texture doit être uniforme; il ne doit pas y avoir de précipité ou de matière en suspension. La gelée doit être tendre, se tranchant facilement, laissant des faces claires, brillantes, des arêtes bien tranchées. Elle doit se tartiner facilement, conserver sa forme lorsqu'elle est sortie du contenant et trembler légèrement mais non remuer quand on dérange le bocal. La gelée ne doit pas être gommeuse, collante, sirupeuse ou caoutchouteuse. Le goût est acidule et la saveur caractéristique du fruit.

Marmelades. — Les marmelades sont faites généralement avec des fruits pulpeux. On n'emploie que la pulpe et le jus, ou le fruit entier, à l'exception du cœur et des graines. La pulpe (et les peaux quand on s'en sert) se trouve dans le produit fini sous forme de tranches, de hachures ou de petits morceaux et doit être répartie uniformément. On peut faire la marmelade d'un seul fruit, mais on la fait généralement de deux ou plusieurs fruits. La texture n'est pas uniforme. La consistance est semblable à celle de la confiture-purée et elle est souvent celle d'une gelée. Le sirop, s'il y en a, doit être épais. Le goût est acidule, souvent amer et doit être caractéristique du fruit ou d'un bon mélange de fruits.

Confitures ordinaires (Preserves). — Celles-ci se composent de fruits entiers ou de gros morceaux de fruits conservés dans un sirop de sucre épais. Le fruit doit être tendre et bien plein. La confiture exige une grande quantité de sucre, mais pas en excès, cependant, car il ne faut pas que le goût du fruit soit masqué par un sirop trop épais.

PECTINES CONCENTRÉES

Il y a des fruits qui ne contiennent pas suffisamment de pectine et d'acide pour faire une gelée parfaite, mais on peut aujourd'hui se procurer des pectines commerciales que l'on trouve dans presque toutes les épiceries, et à l'aide desquelles on peut convertir ces fruits en gelées délicieuses ou en confitures-gelées. Chaque paquet de pectine contient les instructions à suivre, préparées par les fabricants.

PECTINE EXTRAITE DE POMMES

Prenez des pommes fermes, sans pourriture ni trous de vers, piquantes et pas tout à fait mûres. Erottez-les bien pour les nettoyer. On peut extraire des cœurs et des pelures seuls une quantité considérable de pectine de qualité

très satisfaisante, mais cet extrait n'a pas un goût aussi agréable que celui que l'on obtient des pommes entières. Voici de bonnes quantités à employer :

4 livres de pommes; $4\frac{1}{2}$ chopines d'eau pour la première extraction.

Coupez les pommes en tranches minces. Mettez-les dans une casserole assez grosse pour que toute la masse puisse être amenée rapidement au point d'ébullition. Recouvrez la casserole et faites bouillir le mélange rapidement pendant 20 minutes. Coulez à travers quatre épaisseurs de coton à fromage jusqu'à ce que le jus cesse d'égoutter.

Lorsque l'égouttement est terminé, sortez les fruits du sac, pesez ou mesurez, remettez dans la casserole et ajoutez une quantité égale d'eau. Faites bouillir à nouveau pendant 20 minutes et coulez. Les deux premières extractions mises ensemble devraient donner environ 3 pintes. Mélangez-les ensemble dans une casserole à large ouverture pour que la couche de liquide n'ait pas plus de 2 pouces d'épaisseur. Faites chauffer rapidement jusqu'à ce que le liquide soit réduit à un quart de son volume original ou à environ $1\frac{1}{2}$ chopine; ceci exige habituellement de 30 à 45 minutes. La concentration doit se faire rapidement; si l'évaporation durait plusieurs heures la qualité de la pectine pourrait être abîmée.

Pour conserver l'extrait de pectine afin de l'employer avec des fruits qui viennent à une autre saison, il faut la verser, encore bouillante, dans des bocaux ou des bouteilles propres qui ont été tenus dans de l'eau bouillante, et que l'on bouche immédiatement après les avoir remplis.

Mettez $\frac{1}{2}$ tasse de ce jus concentré pour 2 tasses de jus de tout fruit qui manque de pectine, et suivez les instructions recommandées pour les confitures et les gelées.

CONFITURES, ETC.

Directions générales. — Pour faire de bonnes confitures-purées (*Jams*) prenez des fruits fermes, pas tout à fait mûrs; les fruits trop mûrs manquent de pectine, la substance qui fait la gelée. Lavez les fruits soigneusement, enlevez toutes les parties meurtries ou décomposées. Coulez-les ou écrasez-les en purée, afin de faire sortir une partie du jus qui empêchera les fruits de coller au fond de la chaudière.

Il vaut mieux se servir d'une chaudière en émail. Mettez sur le poêle et faites chauffer lentement jusqu'au point d'ébullition pour extraire le jus. Pour empêcher le fruit de coller, frottez l'intérieur de la chaudière avec du beurre avant d'y mettre les fruits. On peut ajouter un jeu d'eau, mais comme il faut plus tard évaporer cette eau par l'ébullition et comme cette évaporation prolongée affecte le goût et la couleur, on ne doit en mettre que le moins possible, juste assez pour empêcher les fruits de coller. On met généralement des quantités égales par poids de sucre et de fruit pour les confitures-purées, mais certaines ménagères préfèrent mettre $\frac{2}{3}$ de sucre pour $\frac{1}{3}$ de fruit. Faites bouillir doucement après que le sucre a été ajouté jusqu'à ce que tout le sucre soit dissous.

Agitez fréquemment au moyen d'une cuillère en bois pour empêcher de coller. Passez la cuiller lentement à travers le centre de la chaudière d'abord d'un côté puis de l'autre, et ensuite autour des bords.

Un thermomètre est très utile pour faire ces confitures. Faites cuire à 220 degrés F., jusqu'à ce que la masse ait une consistance épaisse.

GINGEMBRE AUX POMMES

4 livres de pommes
4 livres de sucre
2 citrons

1 tasse d'eau
 $\frac{1}{2}$ tasse de gingembre conservé

Faites un sirop du sucré et de l'eau. Hachez les pommes et le gingembre. Ajoutez le jus et la pelure râpée des citrons. Faites mijoter lentement jusqu'à ce que le mélange soit épais et clair. Versez dans des bocaux stérilisés et bouchez.

BEURRE DE POMMES

Un boisseau de pommes, huit pintes de cidre doux. Recouvrez et faites bouillir jusqu'à ce que les fruits soient tendres. Passez la pulpe et faites cuire trente minutes de plus, puis mesurez. Pour chaque gallon, ajoutez huit tasses de sucre, huit cuillerées à thé de clous de girofle moulus, huit c. à thé de cannelle moulue. Agitez et faites bouillir encore vingt minutes. Versez dans des bocaux et bouchez avec de la paraffine.

MARMELADE DE PÊCHES, DE POMMES ET DE RHUBARBE

Employez des quantités égales de pêches, de pommes et de rhubarbe coupées par petits cubes. Ne pelez pas les pommes si elles ont une belle couleur. Ajoutez trois parties de sucre pour quatre de fruits. Faites cuire lentement le mélange jusqu'à ce qu'il soit épais et clair. Mettez dans des bocaux propres et chauds.

CONFITURE DE POMMETTES

| | |
|--|-------------------|
| 4 liv. de pommettes | 4 tasses d'eau |
| 2 c. à soupe de clous de girofle entiers | 4 livres de sucre |

Faites un sirop du sucre et de l'eau. Ajoutez les pommettes, entières ou coupées en quartiers et le cœur enlevé. Faites cuire jusqu'à ce que les pommes soient tendres, avec les clous de girofle attachés dans un petit sac de coton. Versez dans des bocaux et bouchez tandis que le contenu est encore chaud.

CONSERVE D'ABRICOTS

| | |
|---|---|
| 1 liv. d'abricots séchés | $\frac{1}{2}$ tasse d'amandes blanchies |
| 2 tasses d'ananas en boîtes avec le jus | 8 tasses de sucre |
| 4 tasses d'eau | |

Lavez les abricots. Faites-les tremper pendant une nuit dans les 4 tasses d'eau. Faites cuire lentement pendant 1 heure. Ajoutez les ananas, le sucre et les noix et faites cuire jusqu'à ce que le mélange s'épaississe, en agitant fréquemment pour empêcher qu'il ne colle. Versez dans des bocaux stérilisés et bouchez.

CONSERVE DE BLUETS ET DE POMMES

| | |
|---------------------------|---------------------------|
| 4 tasses de bluets | Jus et pelure de 1 citron |
| 4 tasses de pommes aigres | 6 tasses de sucre |

Lavez les pommes, coupez-les en quartiers et enlevez les cœurs et faites passer par un hachoir. Mélangez tous les ingrédients et faites cuire jusqu'à ce que le mélange soit épais et clair. Versez dans des bocaux stérilisés et bouchez.

GELÉE DE BLUETS

Pour chaque livre de bluets, prenez $\frac{1}{4}$ de tasse de sucre. Faites un sirop en prenant 1 tasse d'eau par 2 tasses de sucre et faites bouillir pendant 5 minutes. Ajoutez les bluets et faites cuire pendant 20 minutes. Mettez dans des bocaux stérilisés et bouchez encore chaud.

CONSERVES-CONFITURES DE CAROTTES, DE POMMES ET DE PÊCHES

| | |
|--|-------------------|
| 1 chopine de carottes coupées en petits cubes | 1 tasse de pêches |
| 1 chopine de pommes acides coupées en petits cubes | 3 tasses de sucre |
| | Jus d'un citron |

Mélangez les ingrédients et faites-les mijoter jusqu'à ce que le mélange soit clair. Versez dans des verres à gelée et couvrez avec de la paraffine chaude lorsque le mélange s'est refroidi.

MARMELADE DE MIEL, DE CAROTTES ET D'ORANGES

Prenez les zestes de six oranges de Californie (Navel) de grosseur moyenne et passez-les dans un hachoir à viande à lames fines. Ajoutez-y une quantité égale de carottes préparées de la même façon. A chaque tasse de cette combinaison d'ingrédients mentionnée plus haut ajoutez deux tasses d'eau et faites

trempé toute une nuit. Faites mijoter pendant deux heures, ôtez du feu, ajoutez le zeste râpé et le jus de six citrons. Faites reposer encore toute une nuit et faites mijoter jusqu'à ce que la gelée donne un bon essai. Alors, à chaque tasse du mélange de pulpe ajoutez une tasse de miel et $\frac{1}{2}$ tasse de sucre; faites bouillir à 220 degrés F., laissez refroidir légèrement, puis versez dans des bocaux stérilisés.

On peut mettre tout miel au lieu d'une partie de miel et d'une partie de sucre, mais la marmelade est plus sucrée.

CONSERVES-CONFITURES DE PÊCHES ET DE MELON CANTALOUPE

| | |
|--|--|
| 3 tasses de pêches coupées en petits cubes | 2 tasses de melon-cantaloupe coupé en petits cubes |
| 3 tasses de sucre | 2 oranges, jus et zeste |
| $\frac{1}{2}$ tasse d'amandes blanchies émincées | |

Mélangez tous les ingrédients et faites cuire jusqu'à ce que le mélange soit épais et clair. Versez dans des verres stérilisés. Laissez refroidir et couvrez ensuite de paraffine chaude.

CONFITURE DE MELON-CITRON

Coupez les melons-citrons en tranches de $\frac{1}{2}$ pouce—pelez, enlevez les graines et coupez en dés. Recouvrez d'une saumure faible en prenant 1 cuillerée à thé de sel pour 1 pinte d'eau, puis laissez reposer pendant la nuit. Le matin égouttez parfaitement, mettez sur un feu très lent et faites cuire jusqu'à ce que ce soit tendre. Mettez 2 tasses de sucre et le jus et le zeste d'un citron par 6 tasses de melon. Amenez lentement au point d'ébullition. Faites cuire jusqu'à ce que ce soit clair et bouchez dans des bocaux stérilisés.

CERISES EN GELÉE

| | |
|---------------------------------|-------------------|
| 2 tasses de jus de pommes | 2 tasses de sucre |
| 2 tasses de cerises dénoyautées | |

Faites bouillir le jus de pommes 5 minutes; ajoutez le sucre et les cerises. Faites cuire jusqu'à ce que le mélange recouvre la cuiller d'une pellicule. Versez dans des bocaux chauds. Après que le mélange s'est refroidi, bouchez avec de la paraffine.

CONSERVE DE CERISES NOIRES

| | |
|---------------------------------------|---------------------------------|
| 1 pinte de cerises noires dénoyautées | 3 $\frac{1}{2}$ tasses de sucre |
| 2 oranges | Jus de 2 citrons |

Coupez les oranges en petits morceaux et recouvrez d'eau. Faites cuire jusqu'à ce qu'elles soient molles. Ajoutez les cerises, le sucre et le jus de citron. Faites cuire jusqu'à ce que le mélange soit épais et clair. Versez dans des bocaux stérilisés et bouchez.

CONFITURE DE CASSIS (GADELLES NOIRES)

Équeutez, lavez et recouvrez presque d'eau. Faites cuire lentement ou mijoter pendant une heure ou jusqu'à ce que les peaux soient très tendres et la pulpe épaisse. Ajoutez alors 1 $\frac{1}{2}$ tasse de sucre par tasse de pulpe et faites bouillir aussi rapidement que possible à 220° F.; environ 5 minutes.

GADELLES ROUGES BAR-LE-DUC

| | |
|-----------------------------|-------------------|
| 4 tasses de gadelles rouges | 3 tasses de sucre |
| $\frac{1}{4}$ tasse d'eau | |

Lavez les gadelles et enlevez les queues avant de mesurer. Mettez l'eau et les gadelles dans une chaudière à confitures et faites chauffer jusqu'au point d'ébullition. Ajoutez 1 tasse de sucre et faites bouillir 10 minutes. Ajoutez le reste du sucre et faites bouillir une demi-heure. On peut, si on le désire, attacher des clous de girofle ou des épices mélangées dans un sac de gaze et les faire bouillir avec les gadelles. Versez dans des bocaux chauds et stérilisés et bouchez après refroidissement.

BEURRE DE RAISINS ET DE POMMES

2 tasses de pulpe de raisin
2 tasses de sucre

2 tasses de pulpe de pomme

Faire cuire la pulpe de fruits avec un peu d'eau pour empêcher qu'elle ne brûle et faites-la passer à travers un gros tamis. Combinez les ingrédients et faites cuire 20 minutes. Versez dans des bocaux stérilisés et bouchez immédiatement.

MARMELADE DE RAISINS

Lavez les raisins, enlevez les queues ainsi que les peaux. Faites cuire la pulpe 10 minutes et faites-la passer par un tamis pour enlever les pépins. Ajoutez les peaux à la pulpe et mesurez le mélange. Pour 1 tasse de pulpe, ajoutez $\frac{2}{3}$ tasse de sucre. Faites cuire environ 20 minutes ou jusqu'à ce que les peaux soient tendres, versez dans des bocaux stérilisés et bouchez immédiatement.

CONFITURE DE GROSEILLES MÛRES

1 pinte de groseilles mûres
3 tasses de sucre

1 tasse d'eau froide

Lavez les groseilles et enlevez les queues ainsi que l'extrémité du calice. Ajoutez de l'eau et faites cuire jusqu'à ce que les peaux soient molles. Ajoutez le sucre et faites cuire rapidement jusqu'à ce que le mélange soit épais et clair. Versez dans des contenants stérilisés et bouchez après refroidissement.

CONSERVE DE PÊCHES

24 grosses pêches
2 oranges, jus et zeste râpé
2 citrons, jus et zeste râpé

$3\frac{1}{2}$ livres de sucre
1 tasse d'amandes blanchies

Pelez et coupez les pêches en tranches, ajoutez le sucre, les oranges et les citrons et laissez reposer une nuit. Puis faites cuire lentement jusqu'à ce que le mélange s'épaississe, et ajoutez les amandes après qu'il a cuit vingt minutes. Versez dans des verres chauds et stérilisés, et bouchez immédiatement.

MARMELADE DE POIRES

A chaque livre de poires pelées et vidées, coupées en tranches très minces, ajoutez $\frac{3}{4}$ livre de sucre, $\frac{1}{2}$ once de racine de gingembre vert, grattée ou râpée, et la moitié d'un gros citron.

Mettez les poires en couches dans la chaudière à conserves, saupoudrez chaque couche de sucre, de jus de citron et de racine de gingembre râpée. Laissez reposer 2 ou 3 heures, puis faites chauffer lentement jusqu'au point d'ébullition. Faites cuire jusqu'à ce que le mélange soit clair et épais. Si l'on préfère, on peut broyer la racine de gingembre et la mettre dans un petit sac que l'on peut ôter du mélange avant de le verser dans les bocaux.

MARMELADE DE POIRES ET D'ANANAS

4 pintes de poires
2 gros ananas

4 livres (8 tasses) de sucre

Pelez les poires et videz-les, coupez-les en quartiers, puis en tranches minces. Préparez les ananas, en ayant bien soin d'enlever les yeux et la partie centrale ligneuse, coupez en très petits cubes, râpez ou faites passer par un hachoir.

Mélangez le fruit avec le sucre et faites bouillir jusqu'à ce qu'il devienne clair et épais. Versez dans des bocaux stérilisés et bouchez tandis que c'est encore chaud.

CONFITURE DE PRUNES

Choisissez des prunes pas tout à fait mûres car elles se prennent mieux. Coupez en moitiés et enlevez tous les noyaux, sauf assez pour en laisser quatre par bocal d'une livre. Mettez les prunes dans une casserole d'émail, sur une chaleur faible, avec une quantité suffisante d'eau pour les recouvrir presque, et

faites cuire lentement jusqu'à ce qu'elles soient tendres et très épaisses. Ajoutez $1\frac{1}{2}$ tasse de sucre pour chaque tasse de prunes et faites cuire rapidement pendant environ 5 minutes à 220° F. Embouitez et bouchez immédiatement.

CONFITURE DE PRUNES DE DAMAS

Lavez les fruits et coupez en moitiés, en enlevant les noyaux. Cassez quelques noyaux et ajoutez les amandes aux fruits. Versez un peu d'eau sur les prunes et faites chauffer lentement jusqu'au point d'ébullition. Faites cuire sur un feu doux pendant une demi-heure. Mesurez et ajoutez une quantité égale de sucre. Faites mijoter une heure et versez dans des contenants stérilisés. Bouchez immédiatement.

TRANCHES DE CITROUILLE

12 livres de citrouille

2 citrons

1 livre de gingembre vert

Coupez la citrouille en tranches de 1 pouce carré et de $\frac{1}{8}$ de pouce d'épaisseur. Préparez le gingembre en l'épluchant et le coupant en tranches minces et faites bouillir 1 heure dans un sirop composé de parties égales de sucre et d'eau. Tranchez les citrons comme pour faire de la marmelade. Mettez le tout dans une chaudière à confiture et laissez reposer 24 heures, après avoir ajouté un poids égal de sucre. Faites bouillir pendant environ $1\frac{1}{2}$ heure ou jusqu'à ce que le fruit soit transparent, puis embouitez.

CONFITURE DE COINGS

4 livres de coings

4 livres de sucre

Eau bouillante

Lavez, pelez et videz les coings; coupez en quartiers ou en tranches minces. Mettez les fruits dans une chaudière à confiture et recouvrez d'eau bouillante. Faites mijoter jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Egouttez le jus des fruits au tamis et refroidissez. Il devrait y avoir environ deux tasses de jus. Ajoutez le sucre à ce jus, faites bouillir et ajoutez les coings. Faites cuire dix minutes; au bout de ce temps les fruits devraient être clairs et d'une riche couleur rouge. Versez dans des bocaux chauds et bouchez.

CONFITURE DE FRAMBOISES

Mélangez des parties égales de framboises et de sucre et laissez reposer 1 heure. Faites chauffer lentement en brassant souvent jusqu'à ce que le mélange bouille. Faites bouillir 10 minutes. Versez dans des bocaux stérilisés et bouchez immédiatement.

CONSERVE DE RHUBARBE

4 tasses de rhubarbe

$2\frac{1}{2}$ tasses de sucre brun

$\frac{1}{2}$ c. à thé de soda à pâte

1 tasse de raisins égrenés

Jus et zeste râpé de 1 orange

Lavez la rhubarbe parfaitement et coupez en morceaux de $\frac{1}{2}$ pouce sans la peler. Mettez la rhubarbe, le sucre, le soda, les raisins et le zeste d'orange râpé ainsi que le jus dans la chaudière. Laissez reposer une nuit, en brassant de temps à autre. Faites bouillir lentement 45 minutes, en ayant soin de ne pas rompre la rhubarbe en brassant. Versez dans des bocaux stérilisés et bouchez.

CONSERVES-CONFITURES DE RHUBARBE ET D'ANANAS

12 tasses de rhubarbe tranchée

4 tasses d'ananas râpés

1 tasse de noix hachées

Sucre granulé

Lavez la rhubarbe fraîche et coupez en morceaux d'un pouce sans les peler. Ajoutez de l'ananas râpé et faites bouillir le tout pendant quinze minutes à feu doux. Mesurez et ajoutez $\frac{3}{4}$ de tasse de sucre pour chaque tasse de pulpe. Faites bouillir jusqu'à ce que le mélange s'épaississe. Ajoutez les amandes et faites bouillir encore 5 minutes. Mettez dans des bocaux chauds stérilisés et bouchez.

CONSERVES-CONFITURES DE FRAISES

| | |
|--|-------------------------------------|
| 1 pinte de fraises | $\frac{1}{2}$ livre de noix hachées |
| 2 oranges | 1 citron |
| $\frac{1}{2}$ livre de raisins égrenés | 4 tasses de sucre |

Lavez les fraises soigneusement et égouttez-les. Mettez-les dans la chaudière à confitures avec le sucre, les raisins (qui ont été finement hachés), les zestes râpés et la pulpe des oranges et du citron. Faites cuire lentement jusqu'à ce que le mélange s'épaississe (environ $\frac{1}{2}$ heure). Ajoutez les noix hachées et faites cuire encore cinq minutes. Versez dans des bocaux chauds stérilisés, puis bouchez.

CONFITURES DE FRAISES SAUVAGES

Quand on fait des confitures-purées (*jams*), les fruits sont généralement rompus et la couleur des confitures est très foncée. La méthode que voici, bien suivie, laisse les fruits entiers, la couleur claire et le goût délicieux. Pesez les fruits et mettez un poids égal de sucre. Faites un sirop du sucre et de l'eau et réduisez le sirop en le faisant bouillir jusqu'à ce que vous ayez presque une pâte sucrée; ajoutez les fruits et remuez soigneusement jusqu'à ce que le sucre et les fruits soient mélangés parfaitement. Le temps qu'il faut dépend de l'épaisseur qu'avait le sirop. Ramenez au point d'ébullition et continuez pendant deux ou trois minutes seulement. Les fraises sauvages sont moins aqueuses que les fraises cultivées et exigent par conséquent moins de temps. Versez dans des bocaux stérilisés et bouchez tandis que c'est chaud.

CONFITURE-PURÉE DE FRAISES

Lavez et décortiquez les fraises. Pesez, et à chaque livre de fraises ajoutez 1 livre de sucre. Laissez reposer toute la nuit. Le matin faites bouillir pendant 30 minutes (220° F.). Versez dans des bocaux stérilisés et lorsque le contenu est refroidi, bouchez avec de la paraffine.

CONSERVE DE RHUBARBE ET DE FRAISES

| | |
|----------------------|---------------------|
| 4 tasses de rhubarbe | 4 tasses de fraises |
| 6 tasses de sucre | |

Coupez la rhubarbe en morceaux de $\frac{1}{2}$ pouce. Ajoutez les fraises et le sucre. Faites cuire très lentement jusqu'à ce que le mélange soit épais et clair. Versez dans des verres chauds et stérilisés et bouchez avec de la paraffine après refroidissement.

CONFITURE D'AMÉLANCHES (SASKATOONS)

| | |
|-----------------------|--------------------------------|
| 4 tasses d'amélanches | 1 $\frac{1}{2}$ tasse de sucre |
| 1 tasse d'eau | |

Triez et lavez les fruits, mettez-les dans une casserole avec l'eau et faites bouillir pendant 5 minutes. Ajoutez le sucre et brassez jusqu'à ce qu'il soit dissous. Faites bouillir 1 minute, versez dans des bocaux stérilisés et bouchez immédiatement.

AMÉLANCHES (SASKATOONS) ET RHUBARBE

Prenez des quantités égales de rhubarbe et d'amélanches en mettant une plus grande quantité de sucre que pour les amélanches seules. Cette proportion n'est pas arbitraire, car les quantités peuvent varier pour convenir au goût; on peut aussi se servir des quantités de chacun des fruits que l'on peut avoir. Comme la rhubarbe est très acide, plus on met de rhubarbe plus il faut du sucre. Employez la même méthode que pour faire des confitures d'amélanches; coupez la rhubarbe en petits morceaux et ajoutez un peu moins d'eau que lorsque vous faites cuire les amélanches seules.

CONSERVES-CONFITURES DE TOMATES

4 tasses de pulpe de tomate (cuite et
égouttée à travers une passoire)
3 tasses de sucre

$\frac{1}{2}$ tasse de raisins
1 citron
 $\frac{1}{2}$ tasse de gingembre

Mélangez le tout ensemble et faites cuire lentement jusqu'à ce qu'il soit épais.

TOMATES-FRAISES (Cerises d'hiver, groseilles du cap)

Enlevez les queues. Lavez et triez les fruits. Pour chaque livre de fruits mettez 1 livre de sucre et laissez reposer toute une nuit. Faites bouillir pendant trente minutes ou jusqu'à 220° F. Versez dans des bocaux stérilisés et bouchez immédiatement.

CONFITURE DE COURGE

2 livres de courge
2 livres de sucre
1 tasse d'eau

2 citrons, jus et zeste finement râpé
2 c. à soupe de gingembre cristallisé,
haché fin

Pelez la courge, coupez en dés et laissez tremper toute une nuit dans une saumure faible. Egouttez, faites tremper dans de l'eau claire pendant une heure. Faites un sirop de sucre et d'eau, ajoutez le zeste de citron émincé et le gingembre. Ajoutez la courge, faites cuire lentement jusqu'à ce que ce soit tendre et clair, ajoutez le jus de citron. Embouteillez et bouchez immédiatement. Si le sirop est trop clair, ôtez la courge et réduisez jusqu'à la consistance nécessaire en faisant bouillir.

GELÉES**INSTRUCTIONS GÉNÉRALES**

1. Choisissez des fruits propres, de préférence non complètement mûrs.
2. Lavez les fruits. Enlevez toutes les parties gâtées.
3. Faites cuire dans une chaudière en émail. Si les fruits sont très juteux, ajoutez tout juste assez d'eau pour empêcher de brûler (environ 1 tasse pour 4 pintes de fruits). S'ils ne sont pas très juteux, coupez en petits morceaux sans épilucher ni enlever le cœur, et recouvrez d'eau.
4. Faites chauffer lentement jusqu'au point d'ébullition, écrasez bien et continuez à faire cuire jusqu'à ce que toute la masse soit bien chauffée et que les fruits soient tendres.
5. Transférez à un sac à gelée passé au préalable dans de l'eau chaude et tordu, et laissez égoutter toute la nuit.
6. Essayez pour la pectine en ajoutant 1 cuillerée à thé d'alcool à 1 c. à thé de jus de fruit. S'il y a un lourd précipité et que le jus est acide, on peut employer la quantité maximum de sucre (1 tasse de sucre pour 1 tasse de jus). Si le précipité est léger, employez moins de sucre.
7. Faites bouillir le jus de 10 à 15 minutes, suivant la quantité d'eau qui a été ajoutée. Ecumez bien et mesurez le jus.
8. Faites chauffer le sucre dans le four tandis que le jus cuit. Mesurez et ajoutez au jus de fruit cuit. Agitez jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Faites bouillir de 3 à 10 minutes ou jusqu'à ce que la gelée se casse lorsqu'elle tombe de la cuiller, ou jusqu'à ce que deux gouttes se forment en même temps, côte à côte, sur le bord de la cuiller. Le thermomètre, lorsqu'il est employé, doit enregistrer 220 degrés F.
9. Versez la gelée dans des verres chauffés et stérilisés et mettez-la refroidir pour qu'elle durcisse; recouvrez de paraffine fondue et conservez dans un endroit frais et sec.
10. Avec des fruits riches en pectine, comme les pommettes, on peut faire une deuxième extraction de jus.

COMMENT VARIER LE GOÛT

On peut varier le goût de la gelée de pommes qui n'a pas une saveur très prononcée en y ajoutant différentes substances aromatisantes et colorantes.

On peut employer de la menthe, du géranium rose, du citron, de la cannelle ou des épices mélangées. L'une ou l'autre de ces substances peut être cuite dans le jus de fruit et enlevée au tamis avant que la gelée soit versée dans les verres.

La couleur végétale verte rehausse l'apparence de la gelée à la menthe.

On peut ajouter un peu de couleur rouge à la gelée de pommes, qui, sans cela, aurait une couleur pâle et très peu attrayante.

GELÉE DE POMMETTES

Triez les pommettes, lavez-les, enlevez les queues et l'extrémité du calice, et coupez-les en quartiers. Mettez dans une casserole, recouvrez-les presque entièrement avec de l'eau et faites cuire jusqu'à ce qu'elles soient molles. Coulez le jus, laissez refroidir et essayez pour la pectine, pour déterminer la proportion de sucre à employer. Mesurez le sucre et le jus. Si vous avez employé une bonne variété de pommettes fraîches, pas tout à fait mûres, il faudra des proportions à peu près égales de sucre et de jus. Faites bouillir le jus 20 minutes et ajoutez le sucre chauffé. Faites cuire rapidement jusqu'à ce que le thermomètre monte à 220 degrés F. Ecumez et versez dans des bocaux stérilisés. Refroidissez et bouchez.

GELÉE DE POMMES À LA MENTHE

Extrairez le jus comme pour la gelée de pommettes et à chaque pinte de jus ajoutez des feuilles et tiges de menthe broyée, assez pour faire $\frac{1}{2}$ tasse. Faites bouillir 20 minutes, puis égouttez dans une casserole propre et ajoutez 3 tasses de sucre chaud et faites bouillir jusqu'à 220 degrés F.

GELÉE D'ATOCAS ET DE POMMES ÉPICÉES

4 tasses de pommes
 $1\frac{1}{2}$ tasse d'atocas
 $\frac{1}{2}$ tasse de vinaigre
 1 tasse d'eau

1 c. à t. de cannelle
 1 c. à t. de clous de girofle entiers (mis dans un coton à fromage)

Faites cuire le tout ensemble, égouttez et procédez comme pour la gelée.

GELÉE D'ÉPINES-VINETTES

Cueillez les baies aussitôt qu'elles ont été touchées par la gelée. Enlevez les tiges, lavez les fruits et ajoutez une tasse d'eau par quatre pintes de fruits. Faites cuire jusqu'à ce que le jus coule librement des fruits, enlevez du feu, écrasez, coulez et mesurez le jus.

Employez des proportions égales de sucre et de jus. Faites cuire le jus pendant 20 minutes, puis ajoutez le sucre chauffé et faites cuire jusqu'à ce que le mélange se forme en gelée. Versez dans des verres stérilisés chauds, refroidissez, bouchez, étiquetez et serrez.

GELÉE D'ATOCAS

4 tasses d'atocas
 1 tasse d'eau froide

2 tasses de sucre

Lavez les atocas; faites-les cuire dans l'eau jusqu'à ce que les peaux éclatent; faites passer à travers un tamis. Ajoutez le sucre à la pulpe et agitez jusqu'à ce qu'il soit dissous; faites cuire 5 minutes ou jusqu'à ce que le mélange tourne en gelée. Versez dans des moules ou des verres humectés d'eau froide et laissez refroidir. Bouchez après refroidissement.

GELÉE DE RAISINS

Prenez des raisins pas tout à fait mûrs, lavez-les, placez-en une couche dans une casserole et écrasez-les bien; puis ajoutez d'autres raisins et écrasez; mettez la casserole au-dessus de l'eau chaude pour faire sortir le jus des raisins.

Coulez le jus à travers un coton à fromage double. Eprouvez pour la pectine et faites bouillir environ 10 minutes, puis ajoutez du sucre chauffé. Mettez des proportions égales de sucre et de jus. Continuez à faire bouillir jusqu'à ce que le jus se forme en gelée. Versez dans des verres chauds stérilisés, refroidissez, bouchez, étiquetez et mettez en place.

GELÉE DE FRAMBOISES ET DE GADELLES ROUGES

Même recette que pour la gelée de raisins en se servant de framboises et de gadelles en parties égales.

GELÉE DE SORBES (ou cormes)

Triez les fruits, lavez-les et enlevez les tiges; mettez-les dans une chaudière à conserves avec juste assez d'eau pour les recouvrir. Faites bouillir jusqu'à ce qu'ils soient mous et coulez à travers un sac à gelée. Mesurez le jus et le sucre en employant des quantités égales. Faites bouillir le jus 20 minutes, ajoutez le sucre chaud et faites bouillir jusqu'à ce que le mélange se prenne en gelée à 220 degrés F.

Versez dans des verres chauds stérilisés, refroidissez, bouchez, étiquetez et mettez en place.

Cette gelée, très piquante et légèrement amère, est excellente pour servir avec de la viande.

COMMENT CONSERVER LES LÉGUMES PAR LA FERMENTATION ET LE SALAGE

L'un des avantages de ce mode de conservation, c'est qu'on peut employer des contenants de tout genre, comme des vieux barils, tinettes à beurre ou pots de grès. Les barils ou seaux en bois que l'on désire employer pour les conserves au vinaigre (marinades) doivent être lavés avec de l'eau bouillante et du soda à laver; on met une poignée de soda par gallon d'eau bouillante. Après un récurage énergique on rince le baril avec de l'eau chaude, puis à plusieurs reprises avec de l'eau froide.

SALAGE SANS FERMENTATION

Lavez les légumes, égouttez l'eau et pesez les légumes. On obtient les meilleurs résultats en mettant 5 livres de sel par 20 livres de légumes.

Mettez une couche de légumes d'un pouce d'épaisseur au fond du pot, saupoudrez avec du sel en ayant soin de répartir le sel également dans toute la jarre. Continuez à mettre des couches alternatives de légumes et de sel jusqu'à ce que le pot soit à peu près plein. Recouvrez d'un morceau de coton ou d'une double épaisseur de coton à fromage. Mettez une assiette ou un morceau de planche par-dessus puis une pierre ou une brique propre. Mettez maintenant le pot dans un endroit frais. Si, au bout de vingt-quatre heures, le sel et la pression exercée sur les légumes n'ont pas fait sortir suffisamment de saumure pour recouvrir le tout, ajoutez une saumure (une livre de sel dans deux pintes d'eau). Mettez suffisamment de cette saumure pour dépasser l'assiette ou la planche. Mettez de côté dans un endroit où le pot ne sera pas dérangé et recouvrez avec de la cire chaude de paraffine.

Les légumes suivants peuvent être conservés par ce moyen: tiges de betteraves, épinards, fèves en gousses, pois verts, blé d'Inde et choux.

Les fèves doivent être coupées en morceaux de 2 pouces; les pois écossés; le blé d'Inde cuit pendant dix minutes pour durcir le lait et enlevé de l'épi avec un couteau tranchant.

On a trouvé qu'en préparant des fèves salées pour la table, il vaut beaucoup mieux faire tremper les fèves pendant deux heures le matin, changer l'eau à plusieurs reprises et changer également l'eau en faisant cuire que de faire tremper les fèves toute la nuit. Un trempage prolongé amollit les fèves.

FERMENTATION AVEC SALAGE À SEC

Dans ce procédé, on pèse les légumes après les avoir lavés et égouttés. On met trois livres de sel pour chaque 100 livres de légumes. On n'emploie pas d'eau. Le sel extrait l'eau des légumes.

Mettez des couches de légumes d'un pouce d'épaisseur dans un pot en recouvrant chaque couche d'une très mince couche de sel et en ayant soin de répartir le sel uniformément, jusqu'à ce que le pot soit aux trois quarts plein.

Mettez un linge par-dessus, puis une assiette tournée sens dessus dessous ou une planche propre, puis un poids (pierre propre), pour tenir les légumes immergés.

Laissez le contenant huit à dix jours dans une chambre chaude. Lorsque les bulles de gaz cessent de paraître à la surface, la fermentation est terminée.

On verse, sur le dessus du contenu, une couche de cire chaude de paraffine d'environ un demi-pouce d'épaisseur pour empêcher la formation d'écume. Il ne faut pas ajouter de paraffine avant que la fermentation cesse; cela est très important.

Les légumes suivants peuvent être conservés par ce moyen: choux (choucroute), fèves en gousses, tiges de betteraves.

FERMENTATION DANS LA SAUMURE

Lavez et égouttez les légumes, mettez dans un pot jusqu'à ce que celui-ci soit presque plein. Préparez une saumure faible en mettant une demi-chopine de vinaigre et $\frac{3}{4}$ tasse de sel par gallon d'eau. Si vous vous servez d'un pot de cinq gallons, mettez $2\frac{1}{2}$ gallons de saumure. Recouvrez avec un linge, un morceau de planche propre ou une assiette et un poids. Laissez le contenant dans un endroit chaud, jusqu'à ce que la fermentation ait cessé, puis portez-le à un endroit frais, où il ne sera pas dérangé, après l'avoir recouvert de cire à paraffine.

Les légumes suivants peuvent être conservés de cette manière: concombres, fèves en gousses, betteraves, pois et blé d'Inde.

En salant des concombres on met au fond et au-dessus de la terrine une couche de fenouil et une poignée d'épices mélangées. On peut aussi préparer des tomates vertes avec le fenouil et les épices. Il ne faut pas éplucher les betteraves ou les couper en tranches avant de les faire fermenter, car elles perdraient leur couleur et leur goût. Le blé d'Inde fermenté, employé seul, a un goût acide qui déplaît à certaines gens, mais il n'offre pas la même objection dans la préparation de certains plats comme les marmites de légumes (chowder) ou les omelettes.

CHOUCROUTE (SAUERKRAUT)

Pour faire de la choucroute, les feuilles vertes extérieures du chou et toutes les feuilles gâtées ou meurtries, aussi bien que le cœur, doivent être enlevées.

Coupez le chou en lanières au moyen d'un hachoir spécial ou d'un couteau tranchant. Après avoir pesé, mettez-le immédiatement dans un récipient imperméable. On a trouvé que la proportion d'une livre de sel par quarante livres de chou est celle qui donne le meilleur goût au produit fini.

Tassez les choux aussi fermement que possible et recouvrez-les d'un linge, d'une planche et d'un poids. Ce poids devrait être suffisamment lourd pour que la saumure monte par-dessus la planche.

Mettez le contenant dans un endroit chaud jusqu'à ce que la fermentation soit terminée. Enlevez l'écume avant d'ajouter une couche de paraffine.

Il n'est pas nécessaire d'ajouter une couche de paraffine si la choucroute a été faite tard en automne et si on peut la faire geler dès que la fermentation est terminée.

CONSERVES AU VINAIGRE OU MARINADES (*PICKLES*) ET SAUCES PIQUANTES OU CONDIMENTS (*RELISHES*)

Ces conserves se font au moyen de vinaigre et d'épices. Il faut que le vinaigre ait une force suffisante pour exercer une action préservatrice et qu'il y en ait suffisamment pour couvrir les matériaux. Ces conserves sont peu nourrissantes, mais elles relèvent le goût des mets. Il y a trois catégories principales de conserves au vinaigre: (1) conserves sucrées, fruits ou légumes; (2) conserves acides, qui comprennent les conserves à la moutarde, et (3) un grand nombre de conserves dans lesquelles les matériaux sont finement hachés.

Servez-vous toujours de légumes frais pour faire des conserves au vinaigre (marinades).

Préparez les marinades dans un ustensile de porcelaine ou d'émail.

Employez le meilleur vinaigre. Le vinaigre de cidre a un meilleur goût, mais le vinaigre de vin blanc donne une couleur claire.

Les légumes que l'on prépare sont généralement mis dans une saumure pendant quelques heures ou toute une nuit. La saumure tire une partie de l'eau et les rend plus fermes; le sel les empêche de se gâter, et il se produit une légère fermentation lactique.

Si vous voulez que vos conserves soient fermes et croquantes, ne les faites jamais cuire; ébouillantez-les légèrement.

FRUITS SUCRÉS CONFITS AU VINAIGRE

(Pêches, poires, pommes sucrées, pommettes, etc.)

| | |
|--|------------------------------|
| ½ boisseau (1 peck) de fruits préparés | 2 onces de cannelle en bâton |
| 1 pinte de vinaigre | 1 once de clous de girofle |
| 1 tasse d'eau | 4 livres de sucre |

Faites bouillir le sucre, le vinaigre et les épices pendant 20 minutes. Plongez les pêches dans l'eau bouillante et enlevez la peau en frottant, mais ne pelez pas; pelez les poires et les pommes. Les pommettes peuvent être conservées avec leur peau. Plantez dans les fruits les clous de girofle entiers. Mettez dans le sirop et faites cuire jusqu'à ce que le mélange soit mou, en employant un quart ou la moitié des fruits en une fois.

CONSERVES DE LÉGUMES AU VINAIGRE

(Oignons, concombres, choux-fleurs et tomates vertes)

Ces légumes peuvent être employés séparément ou en mélange. Lavez et préparez les légumes. Faites une saumure en employant deux pintes d'eau bouillante et une tasse et demie de sel. Versez sur les légumes et laissez reposer deux jours. Egouttez les légumes et recouvrez avec une nouvelle saumure. Laissez reposer deux jours et égouttez les légumes encore une fois. Si vous employez des oignons, prenez de la saumure fraîche et faites chauffer jusqu'au point d'ébullition; mettez les oignons et faites bouillir trois minutes; égouttez. Recouvrez les légumes avec un vinaigre spécial fait de la manière suivante:

| | |
|-------------------------------|-------------------------------------|
| 1 gallon de vinaigre | 2 bâtons de cannelle |
| 1 tasse de sucre (facultatif) | 2 cuillerées à soupe de toute-épice |
| 4 piments rouges | 2 cuillerées à soupe de macis |

Attachez les épices dans un sac de coton à fromage et faites bouillir dans le vinaigre pendant dix minutes; versez sur les légumes; embouteillez.

CONSERVES À LA MOUTARDE DE LÉGUMES MÉLANGÉS

Préparez les légumes et donnez-leur le traitement à la saumure décrit dans la recette pour les conserves au vinaigre. Faites une sauce composée des ingrédients suivants:

| | |
|---------------------------|--------------------------------|
| ½ à ¾ tasse de sucre | 2 cuillerées à soupe de farine |
| 1 once de moutarde moulue | 1 chopine de vinaigre |

Mélangez ces ingrédients et agitez dans le vinaigre chaud. Faites cuire jusqu'à ce que le mélange soit bien épais. Versez tandis qu'il est chaud sur les légumes; embouteillez.

CHUTNEY AUX POMMES

| | |
|-----------------------------------|-------------------------------------|
| 2 livres de pommes acides | 2 petits oignons |
| $\frac{3}{4}$ livre de sucre brun | $\frac{1}{2}$ livre de raisins |
| 1 c. à soupe de moutarde | $1\frac{1}{4}$ c. à thé de cannelle |
| 2 c. à soupe de sel | 1 piment vert |
| 1 piment rouge | 3 tasses de vinaigre |

Pelez les pommes, enlevez les cœurs et hachez-les. Hachez les oignons, les raisins et le piment; ajoutez tous les autres ingrédients. Faites cuire jusqu'à ce que le mélange s'épaississe. Bouchez dans des bocaux stérilisés.

SAUCE PIQUANTE AUX POMMES

| | |
|-------------------------------------|--|
| 6 tasses de pommes hachées | 2 tasses de céleri haché |
| $\frac{1}{2}$ tasse de piment haché | $\frac{1}{2}$ tasse de piment vert haché |
| 2 tasses de vinaigre | 1 tasse d'eau |
| 1 tasse de sucre | $\frac{1}{2}$ c. à thé de sel |

Faites bouillir le sucre, l'eau, le vinaigre et le sel ensemble jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Hachez le céleri et les piments. Pelez et hachez une petite quantité de pommes à la fois, car elles se décolorent si on les laisse reposer. Mélangez avec les autres ingrédients, remplissez des bocaux stérilisés et versez par-dessus le mélange de vinaigre bouillant. Bouchez immédiatement.

SALADE AUX FÈVES

$\frac{1}{4}$ boisseau (1 peck) de fèves

Lavez les fèves et enlevez les fils et les extrémités; coupez en morceaux d'un demi-pouce; faites bouillir dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres; égouttez.

| | |
|----------------------------------|-------------------------|
| 3 livres de sucre | 2 c. à soupe de curcuma |
| 3 chopines de vinaigre | 1 tasse de moutarde |
| 2 c. à soupe de graine de céleri | 1 tasse de farine |

Faites chauffer le vinaigre, mélangez la moutarde, la farine et les épices dans une petite quantité de vinaigre froid, et ajoutez le vinaigre chaud graduellement; faites cuire en agitant constamment, jusqu'à ce que le mélange soit aussi épais que de la crème; ajoutez les fèves. Faites chauffer jusqu'au point d'ébullition et embouteillez chaud.

MARINADE DE BETTERAVES (BETTERAVES AU VINAIGRE)

| | |
|--|----------------------------------|
| 2 pintes de betteraves cuites et hachées | 2 tasses de sucre granulé |
| 1 chou cru coupé en fines lanières | 2 tasses de vinaigre |
| 1 tasse de raifort râpé | 1 c. à thé de sel |
| | $\frac{1}{4}$ c. à thé de poivre |

Mélangez tous les ingrédients ensemble, versez dans des bocaux et bouchez.

MARINADE DE CHOU (CHOU AU VINAIGRE)

| | |
|--------------------------------|------------------------------------|
| 1 gros chou finement haché | 1 chopine de vinaigre |
| $\frac{1}{2}$ tasse de sucre | Jaune de 2 œufs |
| $\frac{1}{2}$ livre de beurre | 1 c. à soupe de graine de moutarde |
| 1 c. à soupe de fécule de maïs | |

Faites fondre le beurre, ajoutez la fécule de maïs, puis le vinaigre et les jaunes d'œufs bien battus, le sucre et les assaisonnements. Lorsque le mélange s'est légèrement épaissi, ajoutez le chou. Faites bouillir 10 minutes, en agitant pour empêcher qu'il ne colle. Versez dans des bocaux stérilisés et bouchez.

MARINADE DE CHOU ROUGE (CHOU ROUGE AU VINAIGRE)

Enlevez les feuilles extérieures et la tige, coupez en tranches très minces, en travers. Etalez sur un plat, saupoudrez de sel et laissez reposer 24 heures. Versez dans une passoire et égouttez parfaitement. Mettez dans des bocaux ou

dans une jarre et versez par-dessus le mélange suivant tandis qu'il est encore très chaud :

| | |
|------------------------------------|----------------------------------|
| 1 pinte de vinaigre | 2 c. à soupe de gingembre entier |
| 2 c. à soupe de poivre noir entier | broyé |
| | 2 tasses de sucre |

Recouvrez et laissez reposer une semaine avant de vous en servir. On peut si on le désire employer d'autres épices que celles-ci.

SAUCE AU CÉLÉRI

| | |
|-------------------------------|--------------------------------|
| 6 pieds de céleri | 4 gros oignons |
| 1 tasse de sucre | 2 pintes de vinaigre |
| 2 onces de graine de moutarde | $\frac{1}{2}$ liv. de moutarde |
| 1 c. à thé de curcuma | 3 c. à soupe de sel |

Mélangez le curcuma et la moutarde avec une petite quantité de vinaigre. Mélangez tous les ingrédients et faites mijoter lentement pendant 2 heures. Embouteillez lorsque le mélange est encore chaud.

CERISES FAUSSES OLIVES

Choisissez des cerises fermes et mûres, lavez-les et mettez-les dans des bocaux stérilisés, sans enlever les noyaux ni les queues. Recouvrez d'un mélange de vinaigre froid composé de 1 c. thé de sel, 1 tasse d'eau froide, 1 tasse de vinaigre de cidre, 3 c. à soupe de sucre brun, $\frac{1}{4}$ d'once de cannelle en bâton et 2 c. à s. de clous de girofle entiers.

Attachez les épices dans de la toile à fromage; mettez tous les ingrédients dans une casserole et faites bouillir 5 minutes; refroidissez et enlevez les épices; versez le sirop sur les cerises et bouchez après avoir stérilisé les anneaux de caoutchouc et le couvercle.

CONSERVE AU VINAIGRE DE MELON-CITRON

Trois livres de melon-citron, 2 tasses de sucre brun, $1\frac{1}{2}$ tasse de cidre de vinaigre, 2 c. à s. d'épices à cornichons mises dans un coton à fromage. Epluchez le melon, coupez-le en petits dés et laissez reposer toute une nuit dans une faible saumure. Le lendemain matin égouttez, faites cuire lentement jusqu'à ce que le melon soit tendre; égouttez à nouveau, ajoutez le sucre, le vinaigre et les épices. Faites cuire lentement pendant $1\frac{1}{2}$ heure et serrez dans des bocaux stérilisés.

SAUCE PIQUANTE AUX ATOCAS

Trois tasses d'atocas, trois oranges, trois tasses de sucre brun, trois tasses de raisins, $\frac{3}{4}$ tasse de vinaigre, $\frac{3}{4}$ c. à thé de clous de girofle, $\frac{3}{4}$ cuillerée à thé de cannelle. Coupez les atocas en moitiés et lavez dans une passoire pour enlever le plus de graines possible. Egouttez. Ajoutez la pulpe des oranges et le zeste, le sucre, les raisins et le vinaigre. Faites cuire lentement jusqu'à ce que le tout soit épais, soit environ quinze minutes. Ajoutez les épices et faites cuire cinq minutes.

SAUCE D'ATOCAS CRUS

| | |
|--|---|
| 4 tasses d'atocas (lavés et équeu- tés) | 1 pomme coupée en quartiers et cœur enlevé, mais non pelée |
| | 1 orange—zeste et pulpe |

Faites passer à travers un hachoir et mettez $\frac{3}{4}$ tasse de sucre pour 1 tasse du mélange de fruits. Mélangez bien et laissez reposer 24 heures avant de servir. Embouteillez dans des contenants étanches.

CONSERVES DE MAÏS AU VINAIGRE

12 épis de maïs
2 pintes de vinaigre
1 cuillerée à soupe de sel
 $\frac{1}{2}$ livre de moutarde

1 petit chou
1 tasse de sucre
1 cuillerée à soupe de poivre

Enlevez les grains de maïs de l'épi au moyen d'un couteau. Coupez le chou en fines lanières. Mélangez tous les ingrédients et faites bouillir 20 minutes. Embouteillez à chaud.

CONDIMENT AU MAÏS (BLÉ D'INDE)

12 épis de blé d'Inde
1 pinte de concombres mûrs (broyés)
1 pinte de tomates mûres
1 pinte d'oignons (broyés)
2 piments rouges (broyés)
1 c. à t. de curcuma

1 c. à t. de graine de céleri
4 tasses de sucre granulé
5 tasses de vinaigre
 $\frac{1}{2}$ tasse de sel
1 piment vert (broyé)

Enlevez le grain des épis et ajoutez aux autres légumes qui ont été passés par le hachoir. Combinez le sucre, le sel, le curcuma et la graine de céleri avec le vinaigre et ajoutez aux légumes. Faites bouillir le tout et faites cuire jusqu'à ce que le blé d'Inde soit cuit, épaississez avec une cuillerée à soupe de farine et une cuillerée à soupe de moutarde cinq minutes avant d'ôter du poêle.

CONSERVES SUCRÉES AU VINAIGRE

Préparez et salez les légumes comme pour les conserves au vinaigre acide. Faites un sirop comme suit:

1 gallon de vinaigre
2 à 5 livres de sucre (au goût)

4 c. à s. d'épices mélangées à cornichons
2 bâtons de cannelle

Attachez les épices sans les serrer dans un sac de mousseline et faites bouillir avec le sucre et le vinaigre pendant environ 5 minutes, puis mettez les légumes et faites bouillir doucement pendant environ 10 minutes. Mettez dans les bocaux tandis que c'est chaud et bouchez immédiatement. On peut tirer un meilleur goût des épices si on les laisse tremper dans le vinaigre toute une nuit.

RAISINS DE CORINTHE ÉPICÉS

Sept livres de fruits, 5 livres de sucre, 1 chopine de vinaigre, 3 cuillerées à soupe de cannelle, 2 cuillerées à soupe de clous de girofle. Faites un sirop du sucre, des épices et du vinaigre et laissez refroidir. Ajoutez les fruits, remettez sur le feu et faites cuire rapidement de 20 à 25 minutes. Mettez dans des bocaux stérilisés et bouchez immédiatement.

CORNICHONS DE CONCOMBRES NON MÛRS (CHERKINS)

Essayez 4 pintes de petits concombres non mûrs. Mettez-les dans un pot de grès et ajoutez une tasse de sel dissous dans deux pintes d'eau bouillante, laissez reposer trois jours. Enlevez la saumure, faites-la chauffer jusqu'au point d'ébullition, versez-la sur les concombres et laissez reposer encore trois jours; répétez l'opération. Egouttez et essuyez les concombres et versez sur eux un gallon d'eau bouillante dans laquelle vous aurez fait dissoudre une cuillerée à soupe d'alun. Laissez reposer six heures puis enlevez l'eau d'alun. Faites cuire les concombres dix minutes, quelques-uns à la fois, dans un quart du mélange suivant chauffé jusqu'au point d'ébullition, et faites bouillir dix minutes.

1 gallon de vinaigre
4 piments rouges
2 cuillerées à soupe de toute-épice

2 cuillerées à soupe de clous de girofle
2 bâtons de cannelle

Coulez le liquide qui reste sur les cornichons qui ont été placés dans un pot de grès.

TRANCHES DE CONCOMBRES ET D'OIGNONS ÉPICÉS

Quantités égales de concombres et d'oignons

Prenez des concombres d'environ 1 à 1½ pouce de diamètre. Coupez-les en tranches de ½ pouce et saupoudrez de sel. Laissez reposer toute une nuit. Egouttez et lavez dans l'eau froide. Refroidissez si c'est possible.

Faites le sirop suivant: —

2 tasses de vinaigre

1 c. à t. de sel

1½ tasse de sucre brun

1 c. à t. de cannelle

1 c. à t. de moutarde

½ c. à t. de gingembre

Faites bouillir ensemble 2 minutes. Ajoutez les concombres et les oignons, faites cuire 10 minutes. Mettez dans des bocaux stérilisés et bouchez tandis que c'est chaud.

CONCOMBRES SUCRÉS

3 gros concombres verts (ne pelez pas), 3 oignons de grosseur moyenne

Faites passer par le hachoir. Saupoudrez de sel et laissez reposer toute une nuit.

Ajoutez ce qui suit:

¼ tasse de gingembre à conserve
finement haché

1 tasse de vinaigre de cidre

½ c. à t. de moutarde

½ tasse de sucre brun

½ cuillerée à thé de sel

½ c. à t. de cannelle

Faites cuire le tout ensemble pendant 10 minutes. Embouteillez chaud.

CONCOMBRES POUR SALADES (POUR EMPLOI EN HIVER)

Lavez les concombres, pelez-les et coupez-les en tranches; mettez-les en couches dans une terrine, en commençant avec une couche de sel, puis une couche de concombres en tranches, et ainsi de suite jusqu'à ce que la jarre soit remplie; finissez le remplissage avec une couche de sel; recouvrez d'une assiette et placez un poids par-dessus. Faites tremper dans de l'eau froide pendant toute une nuit avant de vous en servir, en changeant l'eau à plusieurs reprises.

CONCOMBRES AU VINAIGRE

1 gallon de petits concombres fermes

Sel

2 c. à thé de graine de céleri

3 gros oignons finement hachés

Vinaigre

½ chopine d'huile d'olive

¼ c. à thé de poivre blanc moulu

Essuyez les concombres parfaitement, mais ne les pelez pas. Coupez-les en tranches rondes très minces. Mettez une couche de concombres, puis saupoudrez de sel et répétez le procédé. Laissez reposer quatre heures, puis égouttez pour les débarrasser du sel. Mettez les concombres en couches dans les contenants, saupoudrez une petite quantité d'épices, d'oignons hachés et d'huile d'olive sur chaque couche et répétez ce procédé jusqu'à ce que le bocal soit rempli. Versez par-dessus une quantité suffisante de vinaigre pour remplir le contenant, ajoutez l'huile d'olive s'il en reste, et attachez un morceau de papier brun épais par-dessus le contenant.

CONCOMBRES MÛRS AU VINAIGRE

Lavez et pelez de gros concombres mûrs. Coupez en moitiés sur la longueur et enlevez les graines. Recouvrez d'eau salée à raison de 1 c. à t. de sel par pinte d'eau, et laissez reposer 2 heures. Egouttez et versez par-dessus le sirop suivant:

2 tasses de sucre brun

1 gros oignon tranché

1 tasse de vinaigre

1 c. à t. de clous de girofle entiers

1 c. à t. de graines de moutarde

1 c. à t. de racine de gingembre moulu

½ c. à t. de sel

Faites bouillir ensemble 5 minutes, puis égouttez.

Le lendemain enlevez le sirop, mettez les concombres dans des bocaux et versez par-dessus le sirop réchauffé. Bouchez à chaud.

CONCOMBRES À L'ANETH (FENOUIL) (*DILL PICKLES*) — PROCÉDÉ DE FERMENTATION

Mettez une couche d'aneth dans le fond du bocal. Remplissez ensuite le bocal avec des concombres lavés, tous de grosseur uniforme, autant que possible, jusqu'à deux ou trois pouces du dessus du bocal. Ajoutez une autre couche d'aneth. C'est un bon système que de mettre par-dessus une couche de feuilles de raisins; elles donnent une apparence verte aux cornichons. Versez par-dessus les cornichons une saumure qui a été préparée comme suit: 1 livre de sel, 1 chopine de vinaigre, 2 gallons d'eau. N'employez jamais une saumure chaude au commencement d'une fermentation, car elle pourrait détruire les organismes présents et empêcher ainsi la fermentation. Recouvrez d'un couvercle en bois ou d'une assiette d'un poids suffisant pour tenir les concombres dans la saumure. Si les concombres sont mis à une température d'environ 86 degrés F. (la température employée pour faire le pain), une fermentation active se produit immédiatement, qui devrait être terminée au bout de 10 à 15 jours si la température est maintenue à 86 degrés F. L'écume qui se forme à la surface et qui se compose généralement de levures sauvages, mais qui contient souvent des moisissures et des bactéries, doit être enlevée à l'écumoire.

Lorsque la fermentation se ralentit il est nécessaire de protéger les cornichons contre toute détérioration. Dès qu'il sont suffisamment traités, ce qui se voit par le goût agréable et leur couleur vert foncé, transférez-les dans des bocaux en verre et remplissez ces derniers avec la saumure des cornichons ou avec une saumure fraîche faite suivant les instructions déjà données. Ajoutez une petite quantité d'aneth. Faites bouillir la saumure et après avoir refroidi à environ 160 degrés F., versez-la sur les cornichons, en remplissant les bocaux. Bouchez les bocaux hermétiquement et mettez-les dans un endroit frais.

Ce moyen de conserver les concombres à l'aneth dans des bocaux bouchés offre cet avantage d'ouvrir et de reboucher un gros contenant. On peut ajouter une petite quantité de racine de raifort émincée.

GROSEILLES MÛRES ÉPICÉES

Laissez les groseilles mûrir partiellement dans le jardin et faites-en une sauce pour servir avec de la viande froide. Sept livres de fruit, 5 livres de sucre, 1½ tasse de vinaigre, 3 cuillerées à soupe de cannelle moulue, 2 c. à soupe de clous de girofle moulus. Mettez tous les ingrédients sur le feu dans une casserole de granit, faites chauffer lentement, en agitant jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Faites bouillir pendant environ vingt minutes. Mettez dans des bocaux stérilisés et bouchez. Le même moyen peut être employé pour les groseilles sauvages.

CATSUP AUX RAISINS

| | |
|-----------------------------------|-------------------------------------|
| 4 livres de raisins | 1½ livre de sucre |
| ¾ de chopine de vinaigre de cidre | 2 cuil. à thé de cannelle moulue |
| 1 cuil. à thé de clous de girofle | 1 cuil. à thé de toute épice moulue |
| 1 cuil. à thé de sel | |

Lavez et équeutez les raisins. Mettez dans une casserole avec le vinaigre et faites cuire 15 minutes; frottez à travers une passoire assez fine pour retenir les grains et la peau. Faites bouillir la pulpe jusqu'à ce qu'elle soit épaisse, ajoutez les autres ingrédients et faites bouillir une autre demi-heure. Mettez dans des bocaux ou des bouteilles chaudes et bouchez.

RAISINS ÉPICÉS

| | |
|-------------------------------------|-------------------------------|
| 6 livres de raisins de bon goût | 1 c. à thé de cannelle moulue |
| 1½ chopine de vinaigre de vin blanc | 8 clous de girofle entiers |
| ¼ c. à thé de poivre | 1 c. à thé de muscade moulue |
| 1 c. à thé de macis | ¼ c. à thé de sel de table |

Egrenez et préparez les raisins comme pour faire de la confiture. Mélangez tous les autres ingrédients ensemble, faites bouillir, ajoutez les raisins, faites mijoter très doucement pendant deux heures. Mettez dans des bocaux stérilisés et bouchez.

CATSUP AUX CHAMPIGNONS

Préparez les champignons, salez-les pendant 12 heures. Egouttez, lavez et réduisez en pulpe. A chaque pinte de purée ajoutez :

| | | |
|--------------------------|--|-----------------------------|
| 1 chopine de vinaigre | 2 c. à soupe de clous de girofle entiers | } dans un sac de mousseline |
| 2 c. à s. de macis moulu | 2 c. à soupe de toute-épice entière | |
| 2 c. à s. de moutarde | | |
| 1 c. à soupe de sel | | |

Faites bouillir doucement jusqu'à ce que ce soit épais. Enlevez le sac d'épices et embouitez chaud.

OIGNONS MARINÉS (OIGNONS AU VINAIGRE)

| | |
|---|-------------------------------|
| 1 pinte de petit oignons à mariner, pelés | 1 pinte de bon vinaigre blanc |
| | 1 c. à thé de sel fin |
| 2 c. à thé de grains de poivre entiers | |

Faites chauffer le vinaigre et les assaisonnements jusqu'au point d'ébullition, enlevez l'écume, mettez les oignons et faites mijoter trois minutes ou jusqu'à ce que les oignons paraissent être transparents. Versez dans des bocaux stérilisés et bouchez.

SAUCE AU PIMENT

| | |
|-----------------------|------------------------|
| 12 gros oignons | 12 gros piments rouges |
| 12 gros piments verts | 1 pied de céleri |

Hachez en morceaux extrêmement fins, recouvrez avec de l'eau bouillante, légèrement salée. Laissez reposer 10 minutes, puis égouttez. Faites ceci trois fois, la dernière fois en pressant dans un linge. Ajoutez une pinte de vinaigre, 3 tasses de sucre et faites cuire lentement pendant une heure.

RHUBARBE AUX ÉPICES

| | |
|-------------------------------|--------------------------|
| 8 liv. de rhubarbe | 3 liv. de sucre brun |
| 1 chopine de vinaigre | 1 c. à thé de sel |
| 1 c. à thé de poivre | 1 c. à soupe de cannelle |
| 1 c. à thé de gingembre moulu | |

Essayez la rhubarbe, coupez en petits morceaux, mais ne la pelez pas. Faites bouillir tous les ingrédients ensemble jusqu'à ce que la rhubarbe soit molle. Versez dans des bocaux stérilisés et bouchez.

TOMATES VERTES MARINÉES ENTIÈRES

| | |
|---|---------------------------------|
| ¼ boisseau (1 peck) de petites tomates vertes | 3 liv. de sucre brun |
| 1 pinte d'eau bouillante | ¼ c. à thé de poivre de cayenne |
| ¾ tasse de sel à marinades | 1 c. à thé de cannelle |
| 1 pinte de vinaigre | 1 c. à thé d'épices mélangées |
| | 1 c. à thé de graines de céleri |
| 10 clous de girofle entiers | |

Faites dissoudre le sel dans le l'eau bouillante, mettez quelques tomates à la fois et faites bouillir douze minutes; enlevez chaque tomate soigneusement avec une cuiller de bois afin de ne pas la déformer, égouttez parfaitement et mettez dans des bocaux. Attachez les épices dans un sac de mousseline, mettez-les dans le vinaigre, ajoutez le sucre et faites bouillir jusqu'à ce que le mélange s'épaississe légèrement; enlevez le sac d'épices, versez le liquide sur les tomates jusqu'à ce que les bocaux soient pleins et bouchez hermétiquement.

HACHIS DE TOMATES VERTES

| | |
|--------------------------------|---|
| ¼ boisseau de tomates vertes | 2 livres de raisins |
| ¼ boisseau de pommes | 2 cuillerées à thé de clous de girofle |
| 6 livres de sucre brun | 2 cuillerées à thé de toute-épice (poivre de la Jamaïque) |
| 2 livres de gadelles | |
| 2 cuillerées à thé de cannelle | |

Faites cuire 3 heures. Embouitez et bouchez tandis que c'est chaud.

CONSERVES DE TOMATES VERTES AU VINAIGRE

4 pintes de tomates vertes
4 petits oignons
4 piments verts

Tranchez les tomates et les oignons, saupoudrez avec $\frac{1}{2}$ tasse de sel et laissez reposer une nuit dans un pot de terre. Egouttez la saumure le lendemain matin. Mettez dans une chaudière à conserves 1 pinte de vinaigre, une cuillerée à thé bien remplie de chacun des ingrédients suivants: poivre noir, graine de moutarde, graine de céleri, clous de girofle, poivre de la Jamaïque (toute-épice) et cannelle, et trois quarts de tasse de sucre. Faites chauffer jusqu'au point d'ébullition; ajoutez les tomates préparées, les oignons et les piments, faites cuire lentement pendant 30 minutes. Remplissez les bocaux et bouchez.

CATSUP DE TOMATES

10 liv. de tomates
 $\frac{1}{4}$ liv. de sel
 $\frac{1}{2}$ once de clous de girofle entiers
 $\frac{1}{2}$ once de grains de poivre
 $\frac{1}{2}$ pinte de vinaigre
 $\frac{1}{4}$ livre de sucre
1 once de toute-épice
 $\frac{1}{4}$ once de poivre de cayenne.

Faites mijoter les tomates jusqu'à ce qu'elles soient molles, puis faites-en une purée en les passant par un tamis fin. Liez les épices entières peu serrées dans un sac de mousseline. Faites bouillir jusqu'à ce que ce soit très épais en employant de préférence une chaudière émaillée. Embouteillez et bouchez tandis que c'est chaud.

SAUCE CHILI

12 tomates
6 pommes
1 botte de céleri
2 piments rouges
 $1\frac{3}{4}$ tasse de sucre
1 cuillerée à thé de gingembre
1 oignon
2 piments verts
3 tasses de vinaigre
3 cuillerées à thé de cannelle
 $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de toute-épice
1 cuillerée à soupe de sel

Hachez et mélangez le tout ensemble et faites bouillir $1\frac{1}{2}$ heure.

SAUCE CHILI ET COCKTAIL D'UNE MÊME RECETTE

18 grosses tomates
2 oignons
1 petit pied de céleri
4 c. à s. de sucre
3 piments rouges sucrés
3 piments verts sucrés
2 c. à s. de sel
 $\frac{1}{2}$ tasse de vinaigre

Faites bouillir tous les ingrédients ensemble pendant vingt minutes, puis mettez dans une passoire. Egouttez sans agiter.

Remettez le jus dans une chaudière et faites bouillir 5 minutes. Embouteillez pour le cocktail.

A la pulpe solide ajoutez:

1 tasse de vinaigre, et

Dans un sac—

Un petit morceau de gingembre
8 clous de girofle
1 bâton de cannelle

Faites bouillir jusqu'à ce que ce soit épais. Ceci donne une bien meilleure couleur et un meilleur goût aux conserves, et il n'est pas nécessaire de faire bouillir aussi longtemps que par la méthode ordinaire.

1. COCKTAIL AUX TOMATES

18 tomates mûres
1 tasse de céleri haché
3 piments verts sucrés
 $\frac{1}{2}$ tasse d'oignons hachés
2 c. à s. de sel
1 piment rouge sucré
2 c. à s. de vinaigre
 $\frac{1}{4}$ tasse de sucre

Lavez et coupez les tomates, mais ne pelez pas. Hachez les piments finement. Mélangez les tomates, le céleri, les oignons, les piments et le sel ensemble. Faites bouillir pendant $\frac{1}{2}$ heure. Faites passer par une grosse passoire. Ajoutez le vinaigre et le sucre. Faites bouillir trois minutes. Mettez dans des bocaux stérilisés et bouchez.

2. COCKTAIL AUX TOMATES

1 boisseau de tomates
1 petit pied de céleri
 $\frac{1}{4}$ tasse de vinaigre

$\frac{1}{2}$ c. à thé de poivre blanc
1 tasse d'oignons hachés
4 c. à thé de sel

Faites bouillir tous les ingrédients ensemble pendant 20 minutes. Egouttez et faites bouillir cinq minutes. Embouteillez et bouchez.

SAUCE AUX CINQ FRUITS

20 tomates
6 pommes
6 poires
6 pêches
1 chopine de prunes dénoyautées
3 piments rouges

5 tasses de sucre
2 bâtons de canelle non moulue
1 cuillerée à soupe d'épices mélangées
1 cuillerée à soupe de clous de girofle
2 cuillerées à soupe de sel
1 pinte de vinaigre

Faites bouillir durant 2 heures. Ce mélange remplit sept bocaux d'une chopine.

SALADE DE LÉGUMES MARINÉS NON CUIITS

$\frac{1}{4}$ boisseau (1 peck) de tomates
mûres
4 gros piments rouges
12 oignons (hachés à la main, mais
pas trop fin)
2 tasses de sucre

2 tasses de sel
4 c. à soupe de canelle
2 c. à soupe de clous de girofle
2 c. à thé de poivre
1 c. à thé de piment rouge
4 tiges de céleri.

2 pintes de vinaigre

Versez le sel sur les légumes hachés et laissez reposer une nuit. Egouttez bien. Ceci est très important, car autrement le mélange serait très juteux. Versez par-dessus le vinaigre et les autres ingrédients, mélangez bien et embouteillez.

CHUTNEY DE COURGE À MOELLE

5 livres de courge à moelle
Sel
3 c. à thé de moutarde
1 liv. de petits oignons hachés fins

1 c. à thé de gingembre moulu
 $\frac{1}{4}$ tasse de sucre brun
3 piments rouges
 $3\frac{1}{2}$ chopines de vinaigre de malt

2 c. à thé de curcuma

Pelez une courge à moelle mûre, coupez en moitiés et enlevez toutes les graines et les parties filandreuses. Coupez la courge en petits morceaux. Recouvrez de sel et laissez reposer douze heures. Mélangez la moutarde et le curcuma avec un peu de vinaigre, puis ajoutez le reste du vinaigre et tous les autres ingrédients, sauf la courge, et faites bouillir ensemble quinze minutes. Egouttez la courge, ajoutez-la au mélange en ébullition et faites cuire jusqu'à ce qu'elle soit tendre. Versez dans des bocaux stérilisés et bouchez.

SALADE D'HIVER

1 chou-fleur
 $\frac{1}{2}$ chou
1 concombre
1 pinte d'oignons
1 pinte de tomates vertes
1 c. à thé de graines de céleri

2 pieds de céleri
2 pintes de vinaigre
1 tasse de farine
3 tasses de sucre brun
1 c. à thé de curcuma
 $\frac{1}{4}$ tasse de moutarde

Faites passer tous les légumes par un hachoir. Faites-les tremper dans de la saumure une nuit. Puis faites bouillir dix minutes dans la saumure et égouttez.

Faites bouillir le vinaigre, délayez la farine, le sucre brun, la moutarde, le curcuma et la graine de céleri dans du vinaigre froid, ajoutez au vinaigre chaud et faites bouillir jusqu'à ce que le mélange commence à s'épaissir. Versez par-dessus les légumes, mélangez bien et embouteillez.

**CONSERVES JAUNES, VINAIGRÉES ET SUCRÉES**

1 pinte de concombres mûrs
3 pintes de pommes

1 pinte d'oignons
3 piments rouges

Faites passer tous les ingrédients par un hachoir, saupoudrez de sel et laissez reposer une nuit. Le lendemain matin, égouttez et ajoutez 1½ pinte de vinaigre et 8 tasses de sucre brun. Faites chauffer jusqu'au point d'ébullition. Délayez ¾ de tasse de farine, ¼ de tasse de moutarde et ½ once de curcuma avec un peu d'eau. Ajoutez ce mélange lentement aux cornichons. Faites bouillir 8 minutes en agitant constamment. Versez dans des bocaux stérilisés et bouchez.

TABLEAU DE POINTAGE POUR LES MARMELADES, CONSERVES, ETC.

| | |
|---|------------|
| Uniformité et répartition des matières solides..... | 15 |
| Couleur..... | 10 |
| Limpidité..... | 15 |
| Consistance et texture..... | 25 |
| Goût..... | 35 |
| Total..... | 100 |

TABLEAU DE POINTAGE POUR LES GELÉES

| | | |
|---|----|------------|
| Apparences | | |
| Limpidité..... | 15 | } |
| Couleur..... | 15 | |
| Consistance..... | | 35 |
| Goût..... | | 25 |
| Contenant (étiquette, dimension du bocal, fermeture)..... | | 10 |
| Total..... | | 100 |

TABLEAU DE POINTAGE POUR LES MARINADES

| | |
|---------------------------------------|------------|
| Apparence..... | 15 |
| Texture..... | 30 |
| Goût..... | 45 |
| Emballage (contenant, étiquette)..... | 10 |
| Total..... | 100 |

VENTE DE CONSERVES OU DE CONFITURES FAITES À LA MAISON

Si les confitures, gelées ou marinades de fabrication domestique doivent être vendues en dehors de la province où elles sont faites, il faut, pour pouvoir les vendre, se procurer un permis de la Division des fruits et des légumes du Ministère de l'Agriculture, Ottawa.