

lorsque ce sirop est en ébullition, on y ajoute les Groseilles Vertes épluchées et on retire immédiatement sur le côté du feu le sirop qui ne doit plus bouillir, après y avoir ajouté les Groseilles que l'on laisse mijoter pendant un quart d'heure.

Au bout de ce temps, on retire délicatement les Groseilles que l'on range dans un compotier et on y verse par-dessus le sirop en le passant au travers d'une passoire fine.

Marmelade de Groseilles à maquereau

Pour confectionner cette marmelade, il faut choisir des Groseilles à maquereau plutôt mûres que vertes. On en retire la queue et le fleuron de la tête. On lave alors ces Groseilles que l'on met dans la bassine à confiture en y ajoutant 2 décilitres d'eau par chaque kilogramme de fruits. (Le kilogramme équivaut à 2 2-10 lbs canadiennes.

On place ensuite sur le feu la bassine dont on tourne le contenu avec une spatule jusqu'à ce que les Groseilles, que l'on broie autant que possible, soient fondues.

Maintenant, on verse le contenu de la bassine sur un tamis, au travers duquel on passe la pulpe des Groseilles en les écrasant avec un champignon de bois.

Après avoir ainsi réduit ces fruits en purée, on pèse celle-ci et on fait cuire au petit cassé un poids égal de sucre en pain que de Groseilles employées, puis on mouille le sucre avec un peu d'eau pour le faire dissoudre.

On ajoute alors la purée de Groseilles au sucre cuit au cassé, et on fait cuire le tout à la nappe tout en tournant avec la spatule.

On peut, si on ne tient pas à faire cuire au cassé le sucre, mettre la purée de Groseilles dans la bassine à confiture que l'on place sur le feu et on en tourne le contenu jusqu'à ce que la purée soit assez desséchée pour former une pâte un peu épaisse, à laquelle on mélange alors du sucre en poudre en poids égal à celui des Groseilles que l'on a employé.

Cela fait, on continue à faire cuire le tout jusqu'à la nappe. Il ne reste plus ensuite qu'à verser cette marmelade dans les pots que l'on ne couvre que lorsqu'ils sont complètement refroidis.

Ratafia de Cerises

Ecrasez les Cerises auxquelles vous aurez retiré la queue. Laissez pendant quatre jours en cet état pour obtenir la fermentation. Ajoutez alors de l'alcool faible (un litre par livre et 1-4 lb de sucre par livre de fruits). Vous opérez ce mélange dans une cruche de grès, que vous fermez bien ensuite. La mixture n'est plus touchée pendant un mois. Après ce temps vous la passerez, avec expression, dans un linge lessivé. Vous filtrerez et mettrez en flacons.

Noix vertes à l'eau-de-vie

Piquez chaque Noix avec la pointe d'une fine brochette de bois.

Jetez-la dans un bassin rempli d'eau de source.

L'immersion doit durer une semaine, mais vous changerez l'eau chaque matin.

Après ce temps, mettez vos Noix sur le feu dans une casserole pleine d'eau de source et faites bouillir, jusqu'à ce que les Noix soient arrivées à un état de tendreté qui permette d'enfoncer dans chacune un clou de girofle et un petit morceau de cannelle, opération qui s'exécute à mesure qu'on les retire du feu, une à une, les déposant après dans une terrine.

Faites ensuite clarifier votre sucre (1-2 lb par livre de Noix), répandez sur les fruits et laissez en l'état jusqu'au lendemain.

Alors, faites de nouveau bouillir le sirop jusqu'à ce qu'il acquière une certaine consistance et mélangez-le avec de l'eau-de-vie excellente (un demi-litre d'alcool par livre de sucre).

Mettez vos Noix en bocaux, couvrez-les de la mixture, bouchez hermétiquement, recouvrez de papier parchemin, bien retenu sous les bords du bocal.

Conservation des Tomates

La Tomate est un fruit apprécié en général par tout le monde. On l'accommode si facilement et il entre dans un si grand nombre de préparations culinaires qu'il n'est pas étonnant de voir la mul-

titude des procédés préconisés pour en avoir toute l'année.

Il en est de bons incontestablement, mais ils sont un peu trop compliqués et hors de portée des ménagères ordinaires.

Celui qui est recommandé par un de nos confrères horticoles présente l'avantage d'être simple et de conserver aux Tomates ainsi préparées la saveur des Tomates fraîches, ce qu'on ne trouve pas dans les conserves ordinaires de Tomates.

On choisit, par une journée chaude, des Tomates bien mûres, et sans tare. On les essuie bien et on les coupe en tranches plutôt petites, en quartiers de préférence.

On les met à mesure dans un bocal bien propre en ayant soin de les tasser légèrement.

Le bocal bien bouché est ficelé soigneusement.

Après quoi on met les bocaux, ainsi préparés, dans un chaudron (ou bain-marie) que l'on fait bouillir pendant une demi-heure au plus.

On retire ensuite le chaudron du feu, on le laisse refroidir avec les bocaux qu'il contient.

Lorsque l'eau est revenue à la température normale, on enlève les bocaux, on les goudronne comme s'il s'agissait d'une bouteille de vin, et on les descend à la cave.

A partir de ce moment, on peut s'en servir pour la cuisine comme si elles étaient fraîches. E. PEE-LABY.

