

MARINADES ET SAUCES PIQUANTES

SAUCE CHILI—Trente grosses tomates mûres, 4 piments verts, 10 gros oignons, 2 tasses de vinaigre, 4 cuillers à bouche de sel, 15 cuillers à bouche de sucre blanc. Hachez les légumes bien fin, mêlez avec les autres ingrédients et faites bouillir 1½ heures.

CHOW CHOW—Un gallon de vinaigre, 3 gros choux-fleurs, 4 pintes de petits concombres, 3 pintes de petits oignons, 2 piments verts, ½ livre de moutarde, 1 once de safran des Indes, 1 tasse de farine, 3 tasses de sucre. Laissez les concombres, oignons et choux-fleurs dans la saumure, 2 heures. Faites bouillir les choux-fleurs et oignons dans le vinaigre avant d'ajouter la farine, la moutarde et les concombres.

MARINADES DE CONCOMBRES MÛRS—Tranchez 1 pinte de concombres mûrs, 1 pinte d'oignons, 1 pinte de tomates mûres; ajoutez 1 pinte de vinaigre. Faites bouillir le tout jusqu'à ce que ce soit tendre. Ajoutez ½ cuiller à thé faible de cayenne, 1 cuiller à thé comble de sel, 1½ tasses de sucre granulé. Ajoutez à ceci 1 cuiller à bouche de moutarde, 1 petite cuiller à thé de safran des Indes, 2 cuillers à bouche de farine bien mélangée avec un peu de vinaigre froid.

MARINADE À LA MOUTARDE—Deux pintes de concombres, 2 pintes de choux-fleurs, 2 pintes d'oignons, 2 pintes de tomates vertes, salez-les pour la nuit, ensuite égouttez. Ajoutez 1 gallon de vinaigre, ½ livre de moutarde, ½ once de safran, 2 tasses de cassonade, ½ once de petits piments rouges, ½ tasse de farine. Faites bouillir tout ensemble et versez sur les marinades.

SAUCE CHUTNEY—Une douzaine de pommes sûres râpées, 1 doz. de tomates mûres, ¾ livre de cassonade, ¼ livre de moutarde, ½ livre d'oignons hachés fins, 3 chopines de vinaigre, 1 livre de raisins (hachés), 1 once de clous de girofle (entier). Faites bouillir tous les ingrédients en pulpe, et passez la sauce dans une passoire.

FÈVES MARINÉES—Mettez 1 peck de fèves à beurre dans de l'eau salée. Faites chauffer jusqu'à l'ébullition 3 chopines de vinaigre et 2½ livres de sucre. Mélangez bien avec un peu de vinaigre froid, 1 tasse de farine, 1 tasse de moutarde 1 cuiller à dessert de safran. Versez ce mélange dans le vinaigre chaud. Faites bouillir 5 minutes; ajoutez les fèves et faites bouillir légèrement 3 minutes.

SAUCE AUX TOMATES—Un gallon de chair de tomates, 1 gallon de vinaigre, 1 livre de cassonade, ½ chopine de sel, 3 piments rouges, 1 once d'épices mélangées, ½ once de clous de girofle (entiers), ½ once de gingembre (entier), ½ once de moutarde, ½ once d'ail. Faites bouillir tous les ingrédients 2 heures, coulez dans une passoire; embouteillez tandis que c'est chaud.

CONFITURES, GELÉES, ET MARMELADES

PÊCHES MARINÉES—Si les pêches sont fermes, faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres; si elles sont molles, essayez-les et mettez-les dans les pots. Prenez 1 pinte de vinaigre et 1 pinte de sucre, 1 cuiller à bouche de clou de girofle et 1 de cannelle (les deux dans un sac attaché). Faites bouillir 5 minutes. Versez du sirop chaud sur les pêches. Le lendemain, enlevez le sirop; faites bouillir de nouveau et versez sur les pêches. Fermez.

CONFITURE AU CEDRAT—Pelez le cédrat et coupez-le en petits carrés d'environ 1 pouce carré. Pesez, et ajoutez ¾ de livre de sucre blanc à chaque livre de cédrat. Aspergez le cédrat de sucre et laissez reposer durant la nuit. Mettez un citron pour chaque 2 lbs. du mélange et parfumez avec de la racine de gingembre au goût. Faites bouillir jusqu'à ce que ce soit épais et enlevez le gingembre.

CONFITURE AUX BLEUETS, FRAISES OU FRAMBOISES—Faites bouillir les fruits dans une quantité d'eau suffisante pour les empêcher de coller. Quand ils sont parfaitement cuits, ajoutez ½ livre de sucre pour chaque livre de fruits. Faites mijoter jusqu'à ce qu'ils soient épais. Refroidissez et mettez dans des pots en verre.

GROSEILLES ÉPICÉES—Quatre pintes de groseilles échaudées et coulées dans une passoire. Faites aussi passer la chair. Prenez 1 chopine de vinaigre, 3 lbs. de sucre, 1 cuiller à bouche de cannelle, 1 cuiller à bouche d'épices mélangées, 1 cuiller à bouche de clou de girofle, et 1 de muscade râpé. Faites cuire 1 heure.

GELÉE DE FRAMBOISES—Mettez les fruits sur un feu lent, faites mijoter un peu et pressez avec un cuiller de bois. Coulez bien clair. Pour chaque livre de jus, mettez 3½ lbs. de sucre. Faites bouillir le jus 20 minutes sur un feu vif. Faites chauffer le sucre dans le fourneau, jusqu'à ce qu'il soit chaud (pas brun) en agitant de temps à autre. Ajoutez le sucre au jus et faites bouillir 15 minutes, en brassant constamment, et écumez.

GELÉE DE POMMES SAUVAGES ET CANNEBERGES—Tranchez 1 peck de pommes sauvages, sans les peler ou enlever le cœur, et faites bouillir avec tout juste assez d'eau pour couvrir les fruits. Quand elles auront bouilli à environ la moitié de la quantité, ajoutez 1 pinte de canneberges, et couvrez jusqu'à ce que ce soit cuit tendre. Videz dans un sac à gelée et laissez égoutter toute la nuit. Pour chaque tasse de liquide, employez 1 tasse de sucre. Faites chauffer le sucre dans le fourneau, en brassant souvent pour l'empêcher de brûler. Faites chauffer le liquide jusqu'à l'ébullition et laissez cuire 20 minutes. Ajoutez le sucre chaud et agitez jusqu'à ce qu'il soit dissous. Ensuite faites bouillir 5 minutes et versez dans des verres, que vous aurez tenus dans l'eau chaude.

GELÉE DE COINGS—Cinq pintes de coings, non pelés mais le cœur enlevé. Couvrez d'eau et faites bouillir jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Faites égoutter l'eau, et mettez-en la moitié autant encore et laissez faire 1 heure. Egouttez de nouveau. Faites bouillir le jus une ½ heure, et ajoutez ensuite 1 tasse de sucre pour chaque tasse de jus. Faites bouillir encore quelques minutes.

MARMELADE DE RAISINS—Enlevez les queues des raisins et couvrez presque entièrement d'eau. Faites cuire jusqu'à ce que les grains s'en détachent et coulez dans une passoire. Pour 1 lb. de chair mettez ¾ de lb. de sucre et faites cuire 20 minutes.

MARMELADE DE POIRES—Pour 5 lbs. de poires, pelées et coupées en petits morceaux, ajoutez 3 lbs. de sucre, ½ lb. de gingembre confit, 2 citrons (coupés fins) 1 once de gingembre (pulvérisé fin). Ajoutez un peu d'eau et faites cuire 3 heures.

(Suite à page 25)