

collier qui a maintenu le couvercle pendant l'ébullition est enlevé et à ce moment sur tous les flacons réussis le couvercle est solidement maintenu par l'aspiration qu'a opérée le retrait du liquide sur ce couvercle ; par contre, ceux qui s'enlèveraient sans efforts seraient des flacons dans lesquels l'air aurait pénétré, ils devraient être utilisés de suite, c'est-à-dire dans les 24 heures.

Les flacons doivent être placés dans un vase et l'eau doit venir à la hauteur du couvercle lors de la mise en route.

Les flacons ne doivent pas toucher le fond de la bassine; on garnira le fond et les parois de la bassine dans laquelle on fera l'ébullition d'une toile ou de paille, on comprend aisément que si les flacons touchaient le fond et les parois de la bassine, la dilatation du verre se ferait irrégulièrement et on courrait risque de briser des verres.

Chauffage

Enfin l'eau devra chauffer graduellement pour que le verre ait le temps de se dilater; sur un réchaud à gaz ou à pétrole, l'ébullition est particulièrement facile à conduire, on devra toujours mettre une demi-heure pour arriver au degré de l'ébullition. Quand l'ébullition est terminée, on enlève la bassine de sur le feu, on laisse les flacons de 5 à 10 minutes dans l'eau chaude puis on les retirera de la bassine en ayant soin de les placer sur une table sèche, sur un linge ou un papier; si on les plaçait sur la pierre ou le marbre on risquerait de les casser, il convient aussi de les placer à l'abri d'un courant d'air.

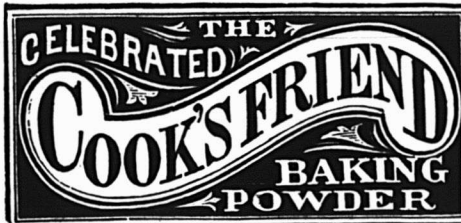
Si l'ébullition a été donnée suivant nos indications, la réussite sera assurée.

Blanchiment

Quand on fait des conserves avec des fruits qui ne sont pas à maturité et aussi pour certaines conserves de légumes, il convient de les blanchir. Le blanchiment des fruits consiste à les plonger dans l'eau bouillante jusqu'à ce que toutes les parties de ces fruits soient atteintes par l'eau bouillante, ce que l'on constate aisément en plongeant une aiguille dans le fruit, car tant qu'il y aura des parties "cruës" on sentira une résistance que n'offrent pas les parties qui ont subi les effets du blanchiment. Il en est de même du blanchiment des légumes; un haricot est blanchi si en le cassant en deux on ne sent plus aucune partie "cruë".

Verdissage

Si on désirait obtenir des légumes, pois ou haricots de couleur bien verte, il suffirait de mettre un gramme et demi de sulfate de cuivre pour 10 litres [2-2 gallons] d'eau pendant le blanchi-



C'EST une marchandise honnête et juste l'article pour créer ou étendre un courant d'affaires. Les meilleurs épiciers se font un devoir d'en tenir toujours en stock.

VOIR LES COTATIONS DANS NOS PRIX COURANTS.



Si

les Mouches disséminent la contagion,

Ainsi que le savent vos clients ?

NE SERA-CE PAS offenser vos clients que de leur offrir des marchandises éclaboussées et couvertes de traces de mouches ?

NE SERA-CE PAS de bonne politique de votre part d'exposer quelques feuilles de **TANGLEFOOT** dans votre magasin et dans votre vitrine d'étalage pour montrer à vos clients que vous êtes anxieux de leur plaire avec des marchandises propres et appétissantes ?

NE SERA-CE PAS vous assurer des ventes profitables que d'avoir constamment du **TANGLEFOOT** exposé en vue de chaque personne qui entre dans votre magasin ?

Biscuits et Sucreries

DE HAUTE QUALITE

A prix remunerateurs pour le detailleur.

Nos voyageurs sont sur la route avec une ligne intéressante d'échantillons.

Nos Agents : QUÉBEC,

BOIVIN & GRENIER,

63 Dalhousie.

" OTTAWA,

PROVOST & ALLARD,

Epiciers en Gros.

Du Sault & Cie

Fabricants, JOLIETTE, P.Q.

Succursale à Montréal :

1399-1401, Rue Notre-Dame.

G. H. MOREL, GERANT.

TEL. BELL MAIN 2178.

ment, en ayant soin de rafraîchir longuement à l'eau courante.

Nous rappelons ici que contrairement aux idées qui ont eu cours longtemps, l'emploi du sulfate de cuivre n'offre aucun danger pour la santé publique. D'abord la proportion de sulfate absorbée par les légumes pendant le blanchiment est insignifiante, puisque ces légumes si tôt retirés sont rafraîchis dans une grande quantité d'eau, il ne peut rester dans le légume blanchi qu'une quantité infinitésimale de sulfate, incapable de nuire; et en supposant que par suite d'une méprise quelconque, un légume soit verdi à l'excès, c'est-à-dire que ce légume ait retenu une quantité de sulfate de cuivre capable d'incommoder, nous savons d'une façon certaine que ce légume serait immangeable. L'empoisonnement par le sulfate de cuivre n'est donc qu'une légende et les ordonnances de police, qui en le prohibant ont tant nui au commerce d'exportation, ont été rapportées il y a quelques années.

Toutefois le verdissage ne donne pas de qualité, il donne des légumes qui flattent l'oeil et rien de plus, les légumes au naturel sont toujours au moins aussi bons.

Rafraîchissage

Après le blanchiment, les fruits et les légumes doivent être retirés prestement et être plongés dans le plus grand volume d'eau froide possible pour être raffermis ou mieux encore dans l'eau courante.

Remplissage des flacons

Les flacons ne doivent jamais être entièrement remplis, le liquide en chauffant augmente de volume, on doit donc laisser une chambre d'air d'un centimètre et demi par flacon d'un litre, et 7 et 8 millimètres par flacon d'un demi-litre.

Nous ne reviendrons pas sur toutes les recommandations qui précèdent, elles devront être bien retenues par les personnes qui fabriqueront des conserves d'après ce guide, ces recommandations s'appliquent à toutes les recettes qui suivent.

Asperges

L'asperge est le légume qui demande le plus de soin:

Coupez vos asperges de même longueur, 1-2 pouce de moins que la hauteur des flacons, grattez-les, ficelez-les par bottes, garnissez votre bassine de façon à les maintenir debout et placez-les pour les blanchir, les têtes en haut, mettez de l'eau à la moitié de la hauteur des asperges avec une pincée de sel et faites bouillir pendant 5 minutes, puis ajoutez de l'eau en ne laissant dépasser la pointe que de 2/3 pouces, faites bouillir 2 minutes, puis ajoutez de l'eau pour couvrir la pointe et donnez encore un