

le Caoutchouc, puis on dispose les récipients dans un bassin d'eau froide. (Il faut que l'eau arrive aux 3-4 de la hauteur des récipients). Ensuite on fait lentement chauffer l'eau et on la maintient environ dix minutes en état de lente ébullition. Pendant ce temps les couvercles doivent demeurer fermés. On laisse ensuite les récipients se refroidir dans l'eau où ils baignent.

#### Tomates vertes au sucre

Des Tomates complètement développées, mais encore vertes, sont cuites jusqu'à ce qu'elles deviennent à peu près molles dans un mélange par parties égales d'eau et de vinaigre.

On fait ensuite des pesées d'une livre de Tomates et d'une livre de sucre pour chaque pesée.

Le sucre est clarifié étant mélangé aux Tomates.

Ce mélange est ensuite cuit avec de la Cannelle, du Poivre blanc et du Gingembre, jusqu'à ce que la pâte devienne transparente. Il est meilleur encore de s'assurer avec une fourchette que la purée est bien à point en cherchant à en retirer les Tomates.

On cuit à fond cette purée et on la verse en cet état dans les récipients.

#### Tomates au sucre

Après avoir été arrosées d'eau bouillante les Tomates sont tranchées menu à l'aide d'un couteau fin. Pour une livre de sucre, on emploie 375 grammes de sucre raffiné. On place les Tomates dans cette pâte qui est aussitôt éloignée du feu, on les retourne dans le sucre encore pendant 5 minutes environ et on les pose avec une écumoire sur un petit plat. Après refroidissement on les place de nouveau dans la compote chaude et cette opération est renouvelée trois fois. Les Tomates sont déposées chaudes dans les récipients en verre, cependant, il faut encore cuire très fortement la compote et la verser dans cet état de cuisson sur les fruits. Si l'on agissait autrement les Tomates ne se conserveraient pas. Après refroidissement on couvre avec du papier cognac.

# SEL

Procurez-vous votre  
approvisionnement  
avant la hausse du ta-  
rif de frets.

Verret, Stewart & Co.  
MONTREAL.

CHOCOLAT

Non Sucré

DES EPICIERES  
POUR TOUS LES

Besoins de la Cuisine

Tablettes de 1/4 lb

FABRIQUÉ PAR

JOHN P. MOTT & CO.,

HALIFAX, N. S.

J. A. TAYLOR, Agent, MONTREAL.

#### Purée de Tomates

Les Tomates sont bien lavées, coupées en tranches, pressurées et mises ensuite dans un récipient avec un peu d'eau. On les fait cuire ensuite avec un peu d'eau, on renverse ensuite cette pâte sur une passoire et on a fait écouler par cette passoire. On fait de nouveau passer la masse pâteuse par un tamis fin puis on dispose la purée dans des boîtes que l'on ferme par un anneau de caoutchouc. On dispose les boîtes dans un récipient contenant de l'eau froide et on continue en opérant comme dans la recette No 2.

#### Tomates dans l'eau salée

Prenez les fruits murs disposez-les dans des verres à conserves soigneusement lavés; répandez par-dessus une cuiller à thé de sel. Remplissez ensuite les verres d'eau bouillie et refroidie. Ensuite le verre est fermé avec un couvercle et un anneau de caoutchouc et par-dessus le couvercle vous tendez un étrier de fil de fer formant ressort. Ainsi préparé le verre de conserve est chauffé au bain-marie ou dans un bain de vapeur jusqu'à la température de 80 degrés centigrades.

#### Tomates en pâte

Les Tomates sont découpées, cuites en purée, passées dans une passoire, cuites de nouveau, jusqu'à ce que la purée soit desséchée. Elles sont ensuite mises en tablettes. Ces tablettes sont enveloppées de parchemin, on les met encore sécher sur l'âtre d'un foyer. Enfin on les conserve dans un endroit sec.

#### Sauce aux Tomates Australienne toute prête

Faites cuire le mélange suivant: 1 kilogramme de purée de Tomates (Tomates amollies par cuisson dans l'eau): 165 grammes d'Oignons, 5 grammes de clous de Girofle, 5 grammes de Gingembre, 3/16 de litre de vinaigre de vin de la meilleure qualité avec une certaine quantité de Poivre de Cayenne suivant les goûts. Faites passer le mélange dans une passoire extrêmement fine (text. d'une finesse capillaire). Versez dans de petits

UN des buts principaux de l'amalgamation des fabricants de conserves était de réduire le coût de la production au plus bas prix possible et en même temps d'améliorer la qualité au plus haut degré possible. Le Sucre, les Etiquettes, les Caisses, la Soudure et la Main d'œuvre sont considérablement plus élevés cette saison qu'en 1903.

Malgré cela nos prix d'ouverture tels qu'établis sont plus bas que la saison dernière.

Les Pois, les Fèves, les Fraises, les Framboises et les Cerises de la nouvelle récolte sont maintenant prêts à être expédiés. Nous sommes convaincus que la qualité plaira et estimons que le moment actuel est favorable au placement de vos commandes et nous attendons la faveur de vos ordres.

**Canadian Cannery, Limited**  
HAMILTON, Ont.