

POUR LES CULTIVATEURS

Horticulture Potagère

Mise de tomates en conserves

Il est très facile de mettre les tomates en conserves. Par ce moyen on peut doubler et même tripler son bénéfice. Rien de plus simple que l'installation d'une fabrique domestique : deux bassins ou deux chaudrons pour fournir de l'eau bouillante, l'un servant à ébouillanter les tomates avant de les peler ; l'autre à stériliser, lorsque les boîtes (cans) sont remplies et fermées ; une table pour peler les tomates, et une autre pour souder les couvercles : avec cela un fer à souder, de la soudure, — voilà tout.

La boîte ordinaire de conserves de commerce ne contient pas tout-à-fait une pinte. On l'appelle encore le "trois livres", quoiqu'elle ne pèse que deux livres et demie. Ces boîtes valent environ \$ 20.00 le mille. Une autre boîte plus avantageuse pour le petits établissements est le gallon du commerce, qui en réalité ne contient que trois pintes, un peu plus difficile à vendre, c'est-à-dire qu'il faut s'adresser aux maisons où on fait une grande consommation de tomates, aux grands hôtels, mais qui simplifie le travail de la mise en conserves, puisqu'au lieu de trois boîtes à souder et à manipuler on n'en a qu'une. On gagne aussi sur le prix d'achat, puisqu'elles ne coûtent que \$ 50.00 le mille.

Les tomates destinées à la mise en conserves doivent être bien mûres, et toutes les parties vertes doivent en être impitoyablement retranchées car elles seraient une cause de fermentation dans les boîtes. La première opération consiste à ébouillanter les tomates en les plongeant dans une eau bien bouillante, au moyen de paniers d'osier ou de boîtes en lattes, pendant une minute. Pour bien faire cette opération, l'eau doit bouillir à gros bouillons, et on doit y plonger les tomates à deux ou trois reprises afin que la première eau qui a pénétré jusqu'au centre du panier et qui s'est par conséquent refroidie soit remplacée par de l'eau toujours en ébullition. Après une minute les tomates doivent être suffisamment ébouillonnées pour se bien peler. Si on les laisse plus longtemps, l'intérieur des tomates devient chaud, on se brûle les doigts en pelant et de plus cet état de chaleur est une cause de fermentation.

Remarquons qu'en pelant on ne se contente pas d'enlever la pelure, mais il faut aussi enlever tout ce qui n'est pas suffisamment mûr, ainsi que la partie dure et blanchâtre où adhère le pédoncule, ce qui se fait facilement avec la pointe du couteau.

C'est aussi le moment de partager les tomates en deux ou en quatre suivant leur grosseur, pour faciliter la mise en boîte, et aussi la stérilisation.

Dès qu'on a une petite quantité de tomates pelées, on en remplit les boîtes que l'on ferme hermétiquement sans tarder. Il n'est pas du tout nécessaire de chauffer les tomates en boîtes avant de fermer celles-ci. Cela aurait pour effet de leur faire perdre de leur saveur. La mise en boîtes à froid est même regardée par des praticiens comme meilleure.

Pour souder les boîtes on ne doit pas se servir d'acide muriatique, lequel pourrait causer l'empoisonnement, s'il pénétrait à l'intérieur. On prend plutôt de la résine, ou une préparation spéciale que l'on trouve chez les marchands ou fabricants de boîtes. Le prix en est d'environ 50 centimes le gallon.

Lorsqu'on a une certaine quantité de boîtes de fermées, on les soumet à la stérilisation, sans trop tarder, c'est-à-dire qu'on les met dans l'eau bouillante pendant 30 minutes pour les trois livres, et une heure pour les gallons, après quoi on les laisse refroidir, avant de les empiler dans le lieu où on doit les conserver, endroit qui doit être sec et froid.

Les boîtes en sortant de l'eau bouillante sont gonflées, et c'est un bon signe. Le contraire prouverait qu'il y a défaut dans la soudure. Elles reprennent leur forme naturelle après quelques heures de refroidissement.

On le voit, la mise en conserves des tomates est facile, mais en cela plus qu'en toute chose, il faut de l'ordre et de la diligence. Dès que les tomates ont été plongées dans l'eau bouillante, tout doit marcher sans arrêt : l'épluchage, la mise en boîte, la soudure et la stérilisation, tout doit être exécuté sans traîner. Si on dit ordinairement que tout ce qui traîne se salit, dans la fabrique des conserves tout ce qui traîne s'acidifie.

Dans le cas où l'on pourrait facilement faire usage de la vapeur, comme dans les beurrieres et les fromageries, le travail de la mise en conserves serait encore plus facile et plus rapide. On peut s'en servir pour chauffer l'eau dans laquelle on ébouillonne les tomates, et ensuite pour la stérilisation que l'on peut faire dans une forte boîte hermétiquement fermée et munie d'une soupape de sûreté, manomètre pour indiquer la pression, et d'un thermomètre pour le degré de chaleur. Avec ce système on élève la tempé-

rature à 240 degrés Fahrenheit, et la stérilisation s'opère en 18 ou 20 minutes pour les petites boîtes, et une demi heure pour les grandes.

Voyons maintenant les recettes. Cent livres de tomates contiennent au producteur 20 centimes ou à peu près. Avec 100 livres de tomates on remplit 30 petites boîtes qui contiennent 60 centimes. Le travail de mise en conserves coûte 30 centimes. En tout \$1.30.

Les tomates vendues à 80 centimes la douzaine donnent \$2.00. Otez \$1.30 de \$2.00, il vous reste 70 centimes de bénéfice net par 100 livres de tomates.

Voici maintenant pour les boîtes d'un gallon.

Avec 100 livres de tomates, qui contiennent encore 20 centimes on fait 10 gallons. Les boîtes valent 50 centimes, et le travail de mise en conserves 30 centimes ce qui fait une piastre. Ces boîtes vendues à 20 centimes font \$2.00. Il reste une piastre de bénéfice net, au lieu de 70 centimes pour les petites boîtes, et de 30 centimes, en vendant les tomates aux manufactures.

Outre ce profit net, il reste encore les déchets, c'est-à-dire la pulpe et une certaine quantité de jus avec lesquels il est facile de préparer une excellente sauce aux tomates vulgairement appelée "Catsup", dont la bouteille d'une pinte se vend ordinairement 25 centimes.

La pulpe de tomate bouillie et passée au tamis donne un jus que l'on peut préparer comme suit :

Pour deux gallons de jus : une poignée de sel, une poignée de sucre, deux cuillerées d'épices mélangées du commerce et une pinte de bon vinaigre. Cette recette peut varier selon les goûts des clients ou des consommateurs.

(Extrait d'une conférence du Rév. Père Athanase, de la Trappe, Québec.)

VARIETES

Les hommes débâchés ridiculisent ou traitent volontiers d'imbéciles ceux qui gardent le respect d'eux-mêmes et le sentiment de l'honneur ; étant trop lâches pour les imiter, ils affectent de les détester.

Le cœur d'une mère est un abîme au fond duquel il se trouve toujours un pardon. *Balsac.*

Celui qui a une vraie valeur nous force à écouter quand il est là et à penser quand il est parti.

Les grandes tendresses durables sont comme les monuments que l'on n'improvise pas ; il les faut construire avec prudence et en choisir chaque pierre de ses propres mains.

Un philosophe aimable a dit qu'il ne faut rien exiger de ses amis en dehors de ce qu'ils accordent vo-

TELEPHONE 5-42

Chez

J. W. HALL, Edmundston, N. B.

Vous trouverez les marchandises suivantes aux plus bas prix du marché.

- BOIS A FINIR (EN EPINETTE)
- BOIS A FINIR (EN HARD PINE)
- BOIS A PLANCHER (EN MERISIER)
- BOIS A PLANCHER (EN EPINETTE)
- CLAPBORDS (EN EPINETTE)
- MOULEURS (HARD PINE ET EPINETTE)
- PORTES

CIMENT, CHAUX, BRIQUE ROUGE, BRIQUE BLANCHE, TERRE A FEU, GOUDRON (COAL TAR) EN QUART, HUILE A CYLINDRE ET GAZOLINE

Aussi j'ai toujours un bel assortiment de

VOITURES, HARNAIS de VOITURES D'OUVRAGE, et si vous avez besoin d'un JEUNE-CHEVAL ou d'une BONNE JUMENT (toujours garanti) chez HALL est la place de l'acheter. J'en ai toujours en mains.

J'ai toujours en stock un assortiment d'ENGRAIS, AVOINE, (deux chars en chemin) BLE D'INDE rond et cassé, MOULEES de toutes sortes. J'achète et je vends le foin au char.

Si vous avez besoin d'aucune chose qui n'est pas sur cette liste téléphonez-moi et si je ne l'ai pas je pourrai peut-être vous l'avoir, satisfaction garantie.

Mon charbon d'âtre est en chemin, donnez vos commandes d'avance pour être certain, car la situation des mines est bien incertaine. Achetez votre charbon du marchand de charbon ; celui sur lequel vous pouvez compter en tout temps pour votre approvisionnement.



CHEMIN DE FER TEMISCOUATA

HORAIRE depuis le 28 Août 1916

Dép. Riv. du Loup 7.45 a. m.
 Express : Arr. Connors N. B. 1.25 p. m.
 Dép. Riv. du Loup 10.00 a. m.
 Mixte : Arr. Edmundston, Jc. 4.35 p. m.
 Dép. Edmundston, Jc. 8.15 a. m.
 Express : Arr. Riv. du Loup 1.50 p. m.
 Dép. Connors N. B. 2.35 p. m.
 Mixte : Arr. Riv. du Loup 8.40 p. m.
 Service quotidien excepté les dimanches.
 Correspondance à Edmundston Jct avec le Can. Pac. Ry. pour Woodstock, Frédéricton et St-Jean N. B., Houlton, Presque Isle, Carleton Place, Fairfield, Me. Et à Rivière du Loup avec tous trains express de l'Intercolonial Ry.
 Pour plus amples informations, prospectus, etc. s'adresser à P. X. Héanger, Agent général Passagers et Fret.

AVIS

A l'avenir, le bureau de l'Immigration sera dans la bâtisse de M. Jos Guerrette, vis-à-vis du magasin de M. T. M. RICHARDS, rue de la Traverse.

AUX INTÉRESSÉS qui voudraient me voir à mon bureau, je serai à leur disposition de 8 à 10 heures A. M., et de 2 à 5 heures P. M.

WILLIE T. PERRON, Inspecteur de l'Immigration. 17-3 m.

BUANDERIE

J'informe les Dames et Messieurs qu'à partir du 15 mai je recevrai tout habit ou robe que je nettoierai et presserai de façon à ce que tout le public soit satisfait. Ouvrage Garanti. Prix modérés. HARRY FONG, Edmundston.

A nos abonnés

Nous faisons un appel à nos abonnés retardataires qui, pour la plupart, par simple négligence ne nous ont pas encore fait parvenir le petit montant de leurs redevances. Soyez bons et justes, ne nous faites pas attendre. Ces petites sommes sont nos seules ressources d'existence, elles nous sont indispensables pour le maintien de notre œuvre. Pas plus que vous, nous ne pouvons vivre et faire vivre nos employés sans recevoir en temps opportun le salaire de notre travail. Encore une fois, c'est de la pure négligence ; secouez la une fois par an, vous vivrez en trouvant bien, vous éviterez le désagrément de vous faire ramander, et nous nous en trouverons bien mieux.

A VENDRE

Si vous avez besoin d'une bonne paire de chevaux, adressez-vous chez

LOI R. CYR, Edmundston, N. B.

AVIS

Le Docteur Z. Vézina, de Fraserville, spécialiste pour les yeux, nez, gorge et oreilles viendra à Edmundston tous les deuxièmes et quatrièmes lundis et mardis de chaque mois, et se tiendra à la disposition de ceux qui voudront le consulter, du lundi midi au mardi soir, chez Monsieur Jos Gagné près de l'Hôtel Royal.

A Vendre

Je vendrai mon île dans le lac Baker, contenant une cinquantaine d'arpents de terre bien faite et 60 à 75 arpents en bois, venez la voir, cela vous surprendra ; une bonne grange et maison, vous pourrez voir le foin, le grain et les patates et navets que j'ai récolté, un bon chemin et ferry pour y aller.

Je vendrai aussi ma résidence à un mille de l'île contenant magasin, bonne cave à la grandeur, résidence privée, tout bien fini, eau et fournaise.

Aussi une bonne étable avec shed et grainerie etc.

Je vendrai aussi au pied du Lac près de l'église voisin de l'école une terre à la profondeur sur 3 arpents et 4 perches de large où je réside actuellement.

Aussi à Baker Brook, un lot, 56 x 112 avec bâtisses en face de F. X. Cyr, cause de vente, incapable de travailler et pour payer mes dettes.

D. Z. DAIGLE, LAC BAKER, N. B.

A VENDRE

Bonne propriété à vendre une des meilleures places de commerce, hall, maison et magasin très bon marché. Rue Victoria.

ELOI R. CYR, Edmundston, N. B.

A VENDRE

A Eagle Lake, Me, une maison écurie et boulangerie sur la même rue, près du Convent, de l'hôpital et de l'église. Très bonnes conditions.

S'adresser à Mme PIERRE SAUCIER, 40-1 m. p. Wallagrass Me.

fontiers.

Celui qui à la fois est innocent et bon est toujours beau.

Plus étroite est la parenté, plus féroce souvent est l'inimitié.

A VENDRE

Terre à vendre dans les concessions de St-Hilaire près du moulin à scie, 1 mille de long formant 125 acres de terre avec grange neuve de 70 pieds de long sur 26 pieds de large shed à part, maison neuve à 2 étages de 24 par 26 avec bonne shed de 10 pieds sur 40 et aussi avec bon engrais. Je vendrai le tout à bonne condition.

S'adresser à MAXIME GAUVIN, Concession des Ouellet, Paroisse de St-Hilaire N. B.

POUR VOS

IMPRESSIONS COMMERCIALES

Adressez-vous à l'imprimerie

"LE MADAWASKA"

: Travail Rapide et Soigné :

DEMANDEZ NOS PRIX

Abonnez-vous au **"MADAWASKA"**