

## POUR LE TEMPS DES CONSERVES

### Conserves de Tomates

Choisir des tomates fraîches, mûres, fermes. Les trier suivant la taille, le degré de maturité et la qualité. Elles cuiront mieux, si elles sont du même degré de maturité et de qualité, et auront meilleure apparence. Il faut les laver, les ébouillanter pendant une minute et demie, ou jusqu'à ce que la pelure s'amollisse sans se briser. Les plonger ensuite dans l'eau froide, mais ne pas les y laisser séjourner; en ôter la queue, mais ne pas entailler les cellules de la graine, ou bien la graine et la pulpe se répandront plus tard dans le liquide. Enlever la pelure.

Placer les tomates en entier dans les flacons; finir un seul flacon à la fois et le placer dans le stérilisateur, avant de commencer un autre. Tasser soigneusement les tomates en frappant le fond du récipient avec la paume de la main et les pressant un peu avec une cuillère à table, sans les écraser.

Ne pas ajouter d'eau. On peut y ajouter de la pulpe de tomates, mais pas de liquide. Les tomates sont une exception à la règle générale qui demande addition d'eau bouillante ou de sirop chaud aux fruits. La tomate renferme beaucoup d'eau en elle-même. Ne rien ajouter, sauf une cuillerée à thé de sel par pinte, et, suivant le goût, une demi-cuillerée à table de sucre. Le pulpe de tomate pour conserves domestiques, provenant de grandes tomates brisées, cuites et coulées, devrait recevoir une cuillerée à thé de sel par pinte et être versée chaude dans les flacons pour remplir les vides.

Mettre sur le flacon une rondelle de caoutchouc et le couvercle, ajuster le couvercle ou le visser avec le pouce et le petit doigt. Stériliser 22 minutes dans un bain d'eau chaude, ou 16 minutes dans un bain de vapeur sous cinq ou dix livres de pression. Enlever, attacher, cacheter et faire refroidir.

### COMMENT CONSERVER LES BETTERAVES

Ne mettre en conserves que des betteraves de petite taille. Il faut les laver et les gratter si c'est nécessaire, afin de les rendre propres; Ne laisser qu'un pouce environ des feuilles. Les assortir et les ébouillanter pendant 5 minutes, les plonger ensuite dans l'eau froide et les peler. Celles qui ont environ, 1 pouce de diamètre peuvent rester entières, mais il faut trancher les plus grandes, avant de les mettre en conserve.

Ajouter une cuillerée à thé de sel par pinte et couvrir les flacons d'eau bouillante. Mettre une nouvelle rondelle de caoutchouc sur chaque récipient et le couvercle, après l'avoir plongée avant dans de l'eau chaude, y visser le couvercle avec le pouce et le petit doigt.

Stériliser le contenu 90 minutes dans de l'eau chaude, ou 60 minutes sous une pression de 5 à 10 livres de vapeur, puis enlever les flacons, les cacheter hermétiquement et les mettre refroidir.

### COMMENT FAIRE LA GELEE

#### Le gelée de fruits peut être mise de côté et bouillie plus tard

Les fruits doivent être sains, suffisamment ou presque mûrs, et cueillis depuis peu. Il faut les laver, en ôter les queues et trancher les plus gros; ajouter au jus assez d'eau pour l'empêcher de brûler pendant la cuisson. Si les fruits ne sont pas juteux, ajouter assez

d'eau pour en couvrir les deux tiers, faire cuire lentement, jusqu'à ce que les fruits soient mous, les égoutter à travers un sac de flanelle ou deux épaisseurs de toile à fromage.

Remplacer le sucre par  $\frac{3}{4}$  de tasse de sirop de maïs par tasse de jus. Réduire le jus par l'ébullition jusqu'à un tiers de son volume et y ajouter le sirop de maïs. Faire bouillir à feu vif. Le mélange est cuit à point, lorsque deux gouttes coulent ensemble et tombent en une seule du rebord d'une cuillère. Egoutter le jus, le verser ensuite dans des bocaux stérilisés et faire refroidir très rapidement; cacheter les récipients avec une couche de cire et couvrir les orifices avec un couvercle de métal ou de papier.

On peut mettre maintenant en bocaux le jus de fruits et le convertir en gelée plus tard, quand il fera plus froid et que la provision de sucre sera plus abondante. Il faut faire bouillir ensemble le jus et le sucre pendant cinq minutes et verser ensuite le tout dans des bouteilles ou des jarres stérilisées, placer ces récipients dans de l'eau bouillante jusqu'aux goulots et les y laisser mijoter pendant 20 à 30 minutes, les boucher hermétiquement et les étiqueter soigneusement.

## DIVERS

Des condamnations ont été portées contre plusieurs cultivateurs qui vendaient des pommes de terre en sacs de moins de 90 livres, poids qu'exige la loi.

A la dernière assemblée de l'Association des Marchands-détailants, la question de la fermeture de bonne heure fut vivement discutée.

A la fin, M. J. A. Debien proposa, secondé par M. J. D. Boileau, qu'une demande soit faite à la prochaine session de la législature de passer une loi de fermeture de bonne heure pour tous les marchands, excepté ceux qui vendront exclusivement les pipes, les tabacs de toutes sortes, les allumettes, les liqueurs douces, les fruits verts, les journaux, la crème à la glace et toutes sortes de bonbons.

Tout marchand qui vendra d'autres articles que ceux-là devront fermer. La résolution fut adoptée unanimement.

Il est fait rapport que le Brésil produit actuellement 25.000.000 de paires de chaussures par an.

Le président de la République Argentine a proposé une augmentation de 20 pour cent dans les évaluations officielles des marchandises importées, de 50 pour cent sur les taxes budgétaires et de 33½ pour cent sur les droits de port.

Le commerce extérieur de l'Argentine s'est élevé, l'année dernière, au chiffre de \$897.924.034, dont \$530.914.097 pour les exportations et \$367.009.937 pour les importations. Le plus gros du commerce s'est fait avec les Etats-Unis, qui, il y a quatre ans, ne venaient qu'au troisième rang après la Grande-Bretagne et l'Allemagne.

Le Bureau des Inspecteurs du Grain du Canada a décidé que du 16 septembre au 3 juin 1919, le blé No 2, de Québec, devra se vendre à raison de \$2.26 le boisseau, le No 1, avec une prime de trois cents, et le No 3 avec un escompte de quatre cents.