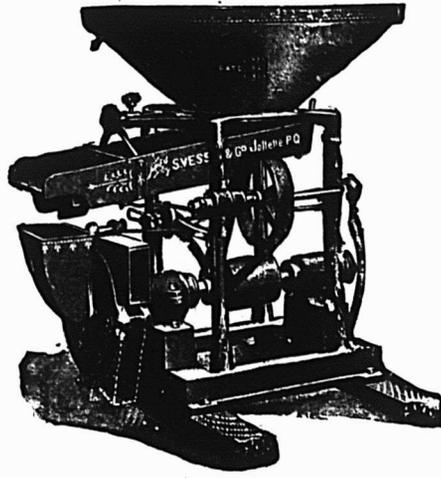


mates! Personne ne savait que faire de cette récolte! Notre ami commença par discourir sur l'aveuglement des gens et sur l'esprit arriéré de ses concitoyens, enfin il se résigna et il fut encore bien aise quand il s'aperçut que deux pourcentageux qu'il engraisse pour l'hiver étaient tout disposés à consommer d'énormes quantités de Tomates. Ces deux élèves profitèrent abondamment et firent du lard. Par un phénomène d'autosuggestion, notre ami trouva que ce lard avait un léger goût de Tomates. Voilà l'effet d'une nature optimiste! Mais tout homme auquel le sort a donné un caractère plus mélancolique est dans le cas, après pareille mésaventure, de se décourager et de perdre toute inclination pour les Tomates et pour l'horticulture.

C'est ce même ami, partisan des choses pratiques qui nous a inspiré la pensée de rattacher aux cultures d'expérience des Tomates des prix pour la meilleure manière de conserver les Tomates. Ces prix sont de 50, 30 et 20 marks. (Le mark Allemand vaut environ 24 cents de notre monnaie Canadienne.). Quarante sept solutions ont été présentées et les échantillons se sont trouvés rangés en un étalage bigarré, devant un jury de quatre dames assistées des rédacteurs, du *Conseiller*

Avant l'examen des échantillons, les dames du jury s'accordèrent sur le point suivant. Il ne s'agissait pas de déterminer quelle boîte contenait le produit le plus agréable au goût. La mission du jury devait être envisagée au point de vue de l'économie domestique. Il s'agissait d'attribuer les récompenses aux recettes les mieux appropriées à la conservation des Tomates en grandes quantités. Ces recettes ayant été triées, le choix porterait sur les plus savoureuses parmi les conserves d'une même provenance.

A la fin du travail, huit échantillons excellents se trouvaient sur la table. Ils étaient rangés par ordre de valeur au point de vue économique. Ces échantillons étaient préparés pour conserver les Tomates fraîches pendant un certain temps ou bien pour en faire des produits de formes diverses destinés à garder un goût savoureux pendant des années.



LA MOULANGE

# CHAMPION

est la machine par excellence pour mouler toute espèce de grains. . . . Demandez le catalogue et la liste de prix.

**S. Vessot & Cie,**  
Seuls **Joliette P.Q.**  
Manufacturiers

**LE BUREAU DU JOUR**  
Toutes les combinaisons nécessaires pour rendre un bureau pratique, abrégant l'ouvrage et économique se trouvent dans ceux que nous manufacturons. Sous le rapport de la matière première, de la construction, du fini et de l'utilité de la dures et du dessin, ils devancent toutes les autres marques. Ils transforment tout bureau en un bureau plus confortable. Notre catalogue fournit tous les renseignements. **Canadian Office and School Furniture Co., Limited,** Preston, Ont., Can. Ameublements pour Bureaux, Ecoles, Eglises et Loges.

En présence de la série qui va suivre, le lecteur va s'effrayer quand il verra au premier rang et par suite classée comme digne de la préférence au point de vue économique une recette consistant à faire une compote de Tomates non mûres, vertes. Nous déclarons, après avoir pris part au travail du classement que nous n'aurions pas auparavant cru qu'il fût possible de faire avec succès de semblables conserves.

Mais cette recette donne un produit de premier choix, d'un goût parfait et dépassant à cet égard tous les autres échantillons, au point que les dames du jury lui ont à l'unanimité attribué le premier prix. Que l'on veuille bien en outre imaginer quel intérêt il y a pour l'horticulteur à savoir qu'il peut faire avec toutes ses Tomates vertes des conserves soit qu'il les cueille volontairement, soit que la maturité ne puisse pas être obtenue. Passons maintenant aux recettes elles-mêmes.

**Compotes de Tomates vertes**

Les Tomates vertes, dures, sont mises dans l'eau bouillante et cuites jusqu'à ce qu'elles soient amollies. On les laisse ensuite égoutter. On les saupoudre avec du sucre en les recouvrant entièrement de ce sucre en poudre. On les laisse en cet état pendant un jour. On fait ensuite cuire de nouveau le tout pendant un instant et on laisse encore les Tomates en cet état pendant deux jours. Enfin le jus ainsi préparé est soumis à une nouvelle cuisson jusqu'à ce qu'il commence à s'agglomérer en grumeaux. Après y avoir ajouté un peu d'écorce de Citron avec de la Vanille, on y plonge les Tomates à conserver sans les faire cuire. On verse une petite dose d'eau-de-vie de France ou de Cognac et on met les Tomates dans des récipients de verre.

**Tomates entièrement confites**

Après avoir proprement essuyé les Tomates avec un linge bien net et avoir enlevé leurs tiges, on dispose ces fruits avec précaution dans les récipients à confire, on verse par-dessus de l'eau froide de telle sorte que son niveau s'élève jusqu'à un travers de doigt du bord, on pose les couvercles avec un anneau

**DWIGHT'S**

**BAKING SODA**

Lorsque votre client téléphone pour avoir un Soda à Pâte, qu'est-ce que vous lui envoyez? Est-ce la sorte qui se vend en vrac, sans nom ni responsabilité ou le

**SODA A PATE Dwight Cow Brand MARQUE de la VACHE**

que nous garantissons être absolument le meilleur. Cela paie de ne vendre que des marchandises de confiance, et nous répondons des nôtres avec la promesse de remplacer l'argent si quelque chose ne marchait pas bien.

**JOHN DWIGHT & Co., 34 rue Yonge, TORONTO, ONT.**