

environ \$20.00 le mille. Une autre boîte plus avantageuse pour les 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 ébouillantées 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 de 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 centins 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 sert et 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 sûrit.

Dans le cas où l'on pourrait facilement faire usage de la vapeur, comme dans les beurreries 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 ébouillante 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, d'un manomètre pour indiquer la pression, et d'un thermomètre pour le degré de chaleur. Avec ce système on élève la température à 240 degrés Fahrenheit, et la stérilisation s'opère en 18 ou 20 minutes pour les petites boîtes, et en une demi-heure pour les grandes.

Voyons maintenant les recettes. Cent livres de tomates coûtent au producteur 20 centins, ou à peu près. Avec 100 livres de tomates on remplit 30 petites boîtes qui coûtent 60 centins. Le travail de mise en conserves coûte 50 centins. En tout \$1.30.

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

Voici maintenant pour les boîtes d'un gallon.

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

#### UTILISATION DES DÉCHETS. — CATSUP

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 centins.

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.

## A VENDRE

**Deux automobiles en très bonnes conditions, à vendre à bon marché, s'adresser au**

**Bulletin de la Ferme.**

**N'oubliez pas de nous envoyer 27c. en timbres pour le renouvellement de votre abonnement et pour la réception de votre pipe.**



### LA TAILLE DES ARBRES FRUITIERS

#### LE PINCEMENT

Dans un arbre fruitier en formation, si nous considérons une branche charpentière, nous voyons sur tout son parcours des coursonnes ou branches à fruit, et à son extrémité, sur le rameau de prolongement taillé, des coursonnes et un nouveau rameau de prolongement en voie de formation. La sève qui arrive dans cette branche doit suffire à alimenter convenablement toutes ces productions ; mais on sait qu'elle presse avec plus de force vers l'extrémité que vers la base, et que près de celle-ci les coursonnes sont moins copieusement irriguées et souvent même menacées de s'éteindre.

Pour remédier à cette situation et régulariser la distribution de la sève on a recours au pincement ou au cassement des rameaux en voie de développement.

Le pincement se fait sur des organes herbacés ; le cassement a lieu lorsqu'ils sont déjà ligneux, et dans l'un et l'autre cas le but c'est d'enlever les zones d'accroissement les plus intenses, de mettre un barrage sur le torrent à l'entrée des régions où il coule avec trop de force, de façon à le faire refluer vers les régions inférieures. D'après de Mortillet, le pincement doit satisfaire aux quatre règles suivantes :

*Pincement opportun.* — Le pincement doit être fait à temps, à un moment où les extrémités des rameaux sont encore à l'état herbacé et peuvent se couper avec l'ongle, pas trop tôt cependant car l'opération aurait lieu en pleine poussée de sève, le premier œil situé sous la section donnerait une nouvelle pousse dans laquelle le courant repartirait à nouveau, et l'opération ne donnerait aucun résultat ; pas trop tard non plus, car la poussée serait trop diminuée et le reflux ne se ferait pas assez sentir dans les régions inférieures où les bourgeons ne grossiraient pas.

*Pincement successif.* — Il ressort de là que le pincement doit se faire en plusieurs fois, à mesure que les rameaux arrivent à l'état de développement convenable, car tous, en effet, ne se développent pas en même temps ; il en est qui sont très avancés alors que d'autres ne commencent qu'à pousser, et dès lors on comprend que l'opération du pincement ne saurait être appliquée à tous le même jour et qu'elle doit être successive.

*Pincement mesuré.* — Un pincement trop long ne provoque pas un reflux latéral de la sève assez prononcé, et ne fait pas grossir suffisamment les bourgeons de l'aisselle des feuilles inférieures ; trop court il peut donner lieu à des poussées trop fortes sur les yeux à la base des rameaux et provoquer leur évolution en rameaux anticipés, ce qui n'est pas le but.

*Pincement renouvelé.* — Enfin le pincement doit être répété aussi souvent que possible ; à la suite de l'opération, en effet, le premier œil situé au dessous du pincement reçoit le maximum de