sucre blanc, 1 cuillerée à soupe de cannelle, 1½ cuillerée à soupe de clou et très peu de piment. Faites bouillir le vinaigre et les épices pendant 5 à 10 minutes, ajoutez ensuite le sucre et faites encore bouillir un moment. Quand ce liquide est parfaitement froid, versez-le sur les raisins de manière à les couvrir. Si vous y versiez ce liquide étant chaud, cela ferait rider vos raisins, peut-être les ferait-il ouvrir et cela détruirait l'apparence de votre marinade.

Sauce aux Tomates (*Ketchup*).—Prenez un quart de minot de tomates mûres et coupez-les ou broyez-les dans un grand vaisseau étamé en porcelaine et mettez-les au feu. Quand elles ont bouilli jusqu'à ce qu'elles soient tendres, versez-les dans une passoire en fil de fer très fine et remuez votre passoire jusqu'à ce qu'il n'y reste plus que les graines et les peaux. Mettez dans le liquide 2 pintes de vinaigre, 6 cuillerées à soupe de sel, 2 de poivre noir, 2 de moutarde, une petite cuillerée à thé de poivre rouge et quelques morceaux de racine de raifort. Mettez ce mélange sur un feu doux et faites bouillir lentement pendant environ trois heures. Otez ensuite le raifort et mettez votre sauce ou *Ketchup* en bouteille pendant qu'elle est chaude. Vous en avez assez pour remplir 12 bouteilles de la capacité de celles généralement employées pour cette sauce.

Sauce à la Mode du Chili.—Prenez douze grosses tomates mûres, 4 têtes de poivre rouge, 2 gros ognons hachés fins, ajoutez 4 tassées de vinaigre, 2 cuillerées à soupe de sel et 2 cuillerées à