Conserves de Fruits et de Légumes faites à la maison

Résultats d'expériences faites à la ferme expérimentale centrale, Ottawa, Ontario

Par ETHEL W. HAMILTON AIDE-DÉMONSTRATRICE ET CONFÉRENCIÈRE

SERVICE DE L'HORTICULTURE FERMES EXPÉRIMENTALES FÉDÉRALES

MINISTÈRE FÉDÉRAL DE L'AGRICULTURE CANADA

BULLETIN Nº 77-NOUVELLE SÉRIE

Traduit au Bureau de traduction du Ministère

Réimprimé par ordre de l'Hon. W. R. MOTHERWELL, Ministre de l'Agriculture, Ottawa, 1929

LES FERMES EXPÉRIMENTALES DU DOMINION

Principaux fonctionnaires

DIRECTEUR DES FERMES EXPÉRIMENTALES FÉDÉRALES, OTTAWA, ONT. E. S. ARCHIBALD, B.A., B.S.A., LL.D.

Agriculteur du Dominion, ferme expérimentale, Ottawa..... E. S. Hopkins, B.S.A., M.S. Chimiste du Dominion, ferme expérimentale, Ottawa...... Frank T. Shutt, M.A., D.Sc. Horticulteur du Dominion, ferme expérimentale, Ottawa..... W. T. Macoun. Céréaliste du Dominion, ferme expérimentale, Ottawa..... L. H. Newman. Botaniste du Dominion, ferme expérimentale, Ottawa..... H. T. Güssow. Eleveur du Dominion, ferme expérimentale, Ottawa..... G. B. Rothwell, B.S.A. Chef du service des plantes fourragères du Dominion, ferme expérimentale, Ottawa..... G. P. McRostie, B.S.A., Ph.D. Aviculteur du Dominion, ferme expérimentale, Ottawa.... F. C. Elford. Chef du service des tabacs, ferme expérimentale, Ottawa.... N. T. Nelson, B.S.A. M.S., Ph.D. Bactériologiste du Dominion, ferme expérimentale, Ottawa... Grant Lochhead, Ph.D. Apiculteur du Dominion, ferme expérimentale, Ottawa.... C. B. Gooderham, B.S.A. Chef du service d'extension et de la publicité, ferme expérimentale, Ottawa... F. C. Nunnick, B.S.A.

Régisseur de la station expérimentale de Lacombe, Alberta, F. H. Reed, B.S.A. Régisseur de la station expérimentale de Lethbridge, Alberta, W. H. Fairfield, M.Sc. Régisseur de la sous-station expérimentale de Beaverlodge, Alberta, W. D. Albright. Régisseur de la sous-station expérimentale de Fort Vermilion, Alberta, Robt. Jones.

COLOMBIE-BRITAN NIQUE

Régisseur de la ferme expérimentale, Agassiz, C.-B., W. H. Hicks, B.S.A. Régisseur de la station expérimentale d'Invermere, C.-B., R. G. Newton, B.S.A. Régisseur de la station expérimentale de Saanichton, (île Vancouver), C.-B., E. M. Straight,

Régisseur de la station expérimentale de Summerland, C.-B., W. T. Hunter, B.S.A.

MANITOBA

Régisseur de la ferme expérimentale de Brandon, Man., M. J. Tinline, B.S.A. Régisseur de la station expérimentale de Morden, Man., W. R. Leslie, B.S.A.

BASKATCHEWAN

Régisseur de la ferme expérimentale de Indian Head, Sask., W. H. Gibson, B.S.A. Régisseur de la station expérimentale de Rosthern, Sask., W. A. Munro, B.A., B.S.A. Régisseur de la station expérimentale de Scott, Sask., G. D. Matthews, B.S.A. Régisseur de la station expérimentale de Swift Current, Sask., J. G. Taggart, B.S.A.

NOUVEAU-BRUNSWICK

Régisseur de la station expérimentale de Fredericton, N.-B., C. F. Bailey, B.S.A.

NOUVELLE-ÉCOSSE

Régisseur de la ferme expérimentale de Nappan, N.-E., W. W. Baird, B.S.A. Régisseur de la station expérimentale de Kentville, N.-E., W. S. Blair. ÎLE DU PRINCE-ÉDOUARD

Régisseur de la station expérimentale de Charlottetown, I. P.-E., J. A. Clark, M.S.A.

ONTARIO

Ferme expérimentale centrale, Ottawa. Régisseur de la station expérimentale, Kapuskasing, Ont., S. Ballantyne. Régisseur de la station expérimentale de Harrow, Ont., H. F. Murwin.

QUÉBEC

Régisseur de la station expérimentale de Cap-Rouge Qué., G. A. Langelier, D.Sc.A. Régisseur de la station expérimentale de Lennoxville, Qué., J. A. McClary. Régisseur de la station expérimentale de Ste-Anne-de-la-Pocatière, Qué., J. A. Ste-Marie, B.S.A.

Régisseur de la station expérimentale, La Ferme (autrefois Spirit Lake), Qué., P. Fortier, Agr. Régisseur de la station expérimentale de Farnham, Qué., R. Bordeleau, B.S.A. Régiseur de la station expérimentale de L'Assomption, Qué., J. E. Montreuil, B.S.A.

TABLE DES MATIÈRES

	Page
Stérilisation	3
Apparence des conserves gâtées et leurs causes	5
Outillage	5
Récipients	5
Caoutchoucs	5
Préparation des ustensiles.	7
Principales méthodes d'embouteillage	7
Embouteillage à froid, une cuisson Cuisson fractionnelle ou intermittente	7
Cuisson à chaudière ouverte	$\frac{7}{9}$
Méthodes sans cuisson	9
Ebouillantage	9
Blanchiment	9
Trempage dans l'eau froide	11
Sirops pour conserves	11
Règles générales pour la fabrication des conserves de fruits par l'embouteillage à froid	11
Recettes recommandées pour la fabrication de conserves de fruits	12
Pommes	12 12
Groseilles	$\frac{12}{12}$
Framboises	12
FraisesPrunes	$\frac{12}{12}$
Cerises	12
Pêches Poires	12 13
Ananas	13
Rhubarbe	13
Règles générales pour la fabrication de conserves de légumes par l'embouteillage à froid	13
Recettes recommandées pour la fabrication de conserves de légumes	13
Asperges. Epinards.	14 14
Fèves	14
PoisBlé d'Inde	14 14
Betteraves	15
Carottes	15
Tomates	$\frac{15}{15}$
Citrouilles et courges	16
Champignons	16
Confitures de fruits	16
Recettes recommandées pour la fabrication de confitures de fruits	16
Fraises. Raisins.	16 17
Prunes	17
Recette pour conserves de prunes	17 17
Colors	147
Gelées. Pommettes.	T8
Pommes à la menthe Pommes et rhubarbe	19
Pommes et rhubarbe	19 19
Prunes	19
Raisins	19 19
Gadelles rouges	20
Baie du sorbier	20
Framboises. Baie de l'épine-vinette	$\frac{20}{20}$

TABLE DES MATIÈRES—Fin

	PAGE
Marmelades	20
Oranges	21
Fausse marmelade d'orange	21
Pêches	21
Pêches et cantaloups	21
Pêches et pommes	22
Tranches de citrouilles	22
Poires	22
Poires et ananas	22
Conserves	22
Carottes, pommes et pêches	22
Pêches et cantaloups	23
Rhubarbe	23
Rhubarbe et ananas	23
$oxed{ ext{M\'elang\'ees}}$	23
Fraises	23
Raisins	24
Polymog do fruita confitos ou suoro	24
Pelures de fruits confites au sucre	$\begin{array}{c} 24 \\ 24 \end{array}$
Cédrats	24 24
Oranges	24 24
Citrons	$\frac{24}{25}$
Pamplemousses et oranges	$\frac{25}{25}$
Poires	$\frac{25}{25}$
Pommes	20
Conservation des légumes par la fermentation et le salage	25
Salage sans fermentation	$\frac{1}{25}$
Fermentation et salage sec	$\overline{26}$
Fermentation dans la saumure	26
Choucroute	27
Conserves au vinaigre	27
Fruits confits au vinaigre	27
Conserves acides de légumes	27
Conserves à la moutarde—Légumes mélangés	28
Fèves	28
Concombres mûrs aux épices	28
Concombres mûrs	28
Concombres non mûrs	28
Tomates vertes	29
Sauce de tomates vertes	29
Sauce aux cinq fruits	29
Hachis de tomates vertes	29
Friandise de groseilles	29
Sauce Chili	30
Sauce Bordeaux	30
Friandise d'atocas (canneberges)	30
Friandise de piments	31
Friandise de raisins	31
Friandise de céleri	31
Catsup aux pommes	31
Catsup aux raisins	31
Chutney de pommes	32
Raisins épicés	32
Baies de rosier au vinaigre	32
Constitution	32
Tableau-indicateur de l'embouteillage	33
Valeur relative des différentes variétés de fruits et de légumes emboîtées et conservées	34

CONSERVATION DES FRUITS ET DES LÉGUMES À LA MAISON

Les expériences et les démonstrations sur la conservation des fruits et des légumes furent entreprises pendant la guerre, en 1917, pour aider à la conservation des vivres. Elles furent continuées en 1918 et 1919, interrompues pendant quelques années à la fin de la guerre, puis reprises en 1923. Ces travaux étaient sous la direction de Miss Laura Kirby en 1917 et de Miss Margaret Macfarlane en 1918 et en 1919. Un bulletin intitulé "Conservation des fruits et des légumes pour l'emploi à la maison" (bulletin n° 93) donnant les résultats des expériences et contenant des recettes recommandées, fut préparé par Miss Macfarlane et publié en 1919. Il y eut une telle demande pour ce bulletin qu'une nouvelle édition fut publiée en 1921. Cette nouvelle édition est à peu près épuisée, et comme beaucoup d'expériences supplémentaires ont été conduites depuis, l'auteur, qui était chargée de ce travail depuis 1923, a préparé un nouveau bulletin, qui comprend beaucoup de recettes nouvelles, ainsi qu'un exposé détaillé des recherches expérimentales les plus récentes.

L'auteur désire reconnaître l'aide que lui a donnée Miss W. A. Honey dans l'arrangement des matériaux de ce bulletin pour l'impression. Les photographies ont été prises par le Dr Frank T. Shutt, dont nous nous plaisons à reconnaître

l'obligeance.

L'industrie des conserves a fait des progrès rapides depuis que Nicolas Appert a fait ses premières expériences avec une bouteille de verre et un bouchon tait à la main, il y a près d'un siècle. On reconnaît aujourd'hui que la mise en conserves est le moyen le plus pratique et le plus économique de conserver de grandes quantités de fruits et de légumes pour l'emploi de la famille en hiver.

Le maintien de la bonne santé et des facultés mentales dépend principalement d'un régime bien équilibré. Trop de gens s'imaginent que les fruits ne sont qu'une friandise, que l'on peut se permettre de temps à autre, mais non pas tous les jours, et cependant l'emploi de fruits et de légumes frais ou conservés maintient les membres de la famille en bonne santé, car ces comestibles contiennent des sels potassiques et d'autres composés minéraux pour maintenir la pureté du sang, tandis que la partie fibreuse fournit le volume nécessaire et tend à maintenir les organes excréteurs en bon état de fonctionnement.

Toutes les ménagères devraient se proposer l'idéal que voici: une boîte de fruits, une boîte de légumes, une boîte de légumes verts pour chaque famille de six, pour tous les jours de l'année où le jardin ne produit pas. Qu'elles se souviennent également que les meilleurs produits ne sont jamais trop bons pour faire des conserves.

Un garde-manger contenant une bonne provision de conserves signifie que la ménagère est toujours prête à préparer, en peu de temps, un repas bien équilibré.

STÉRILISATION

Par stérilisation, on entend la destruction de tous les organismes vivants qui se trouvent dans les matériaux sur lesquels on opère. Ces organismes sont les levures, les moisissures et les bactéries qui, toutes, peuvent faire gâter les aliments.

Il y a un certain nombre de procédés de stérilisation, mais celui que l'on emploie le plus généralement, surtout dans l'industrie des conserves, est la chaleur.

Il y a plusieurs points qu'il est important de noter au sujet de la stérilisation. D'abord, c'est que l'on doit faire chauffer les substances jusqu'à un point



Cuisine expérimentale à la ferme expérimentale centrale où les procédés d'embouteillage, de conscrvation et de déshydratation des fruits et des légumes sont mis à l'essai.

suffisant ou pendant une période assez longue pour détruire tous les organismes, levures, moisissures cu bactéries; deuxièmement, que toute la substance traitée doit recevoir la chaleur, c'est-à-dire que toute la substance, au centre même du contenant, doit être élevée à la température nécessaire; troisièmement, que, en ce qui concerne les bactéries, toutes les spores ou toutes les bactéries résistant à la chaleur doivent être soumises à une chaleur suffisante pour qu'elles meurent. La température nécessaire pour la destruction de ces bactéries et de ces spores est beaucoup plus élevée, ou la durée du chauffage est beaucoup plus longue, que pour la destruction de moisissures, de levures ou de bactéries qui ne forment pas de spores.

APPARENCE DES CONSERVES GÂTÉES ET CAUSE DE LA FERMENTATION

On dit généralement des conserves de fruits gâtées qu'elles ont suri ou moisi. Cette expression "moisi" est facile à comprendre; c'est une forme fréquente de la perte des conserves; elle consiste en une végétation de moisissure à la surface. La cculeur de la moisissure varie suivant l'espèce. Il n'y a que la surface des conserves qui est affectée; cependant, dans certains cas, une fermentation peut se produire et alors il en résulte toujours un goût de moisi.

Les levures sont une autre cause de conserves gâtées. Les levures végètent sur des substances acides. Elles exercent leur action sur le sucre. Des bulles de gaz se forment dans le liquide des bocaux. Lorsqu'on ouvre ces bocaux, on constate une odeur caractéristique de fermentation. Souvent, le contenu du

bocal se désagrège sous l'effet des gaz qui passent au travers.

Une autre forme de décomposition est causée par les bactéries; c'est ce que l'on appelle généralement "plat sur". Elle est causée par l'action des bactéries; elle diffère de la fermentation causée par les levures par ce fait qu'il ne se forme pas de gaz, mais le contenu du bocal peut être gâté sans qu'il y ait de changements dans l'apparence extérieure. Le liquide dans le bocal peut devenir trouble et les substances solides peuvent se désagréger. Lorsqu'on trouve un bocal de ce genre, il faut en jeter tout le contenu.

OUTILLAGE

Il n'est pas nécessaire d'avoir un outillage spécial pour la fabrication de conserves à la maison. Une bouilloire ordinaire avec un faux-fond en fil de fer ou en lattes peut être utilisée. Si l'on n'a qu'un petit nombre de bocaux, on peut économiser le combustible et le temps en se servant d'un seau émaillé, galvanisé, ou d'une chaudière profonde, avec une claie au fond. Cette claie doit être au moins à trois quarts de pouce du fond de la chaudière; elle doit être en lattes pour que l'eau puisse circuler autour des bocaux. On remplit la bcuilloire d'eau chaude jusqu'à ce que le niveau de l'eau soit au moins deux pouces par-dessus les bocaux.

CONTENANTS

Le bocal de verre est le plus satisfaisant pour les conserves domestiques. Les boîtes de fer-blanc coûtent moins cher que les bocaux de verre, mais ces derniers sont plus satisfaisants et plus économiques parce qu'ils n'exigent pas des appareils spéciaux pour les fermer et qu'ils peuvent durer plusieurs saisons, si l'on en prend un ben soin. Il y a plusieurs bons types de bocaux en verre fabriqués au Canada qui sont présentés à la page 10.

ANNEAUX DE CAOUTCHOUC

Quelque parfaits que soient les bocaux dont vous vous servez et quelque soin que vous apportiez à la stérilisation de vos bccaux, vos produits ne se conserveront pas si vos anneaux de caoutchouc ne sont pas de la meilleure qualité possible. Un bon anneau de caoutchouc doit être mou et élastique.



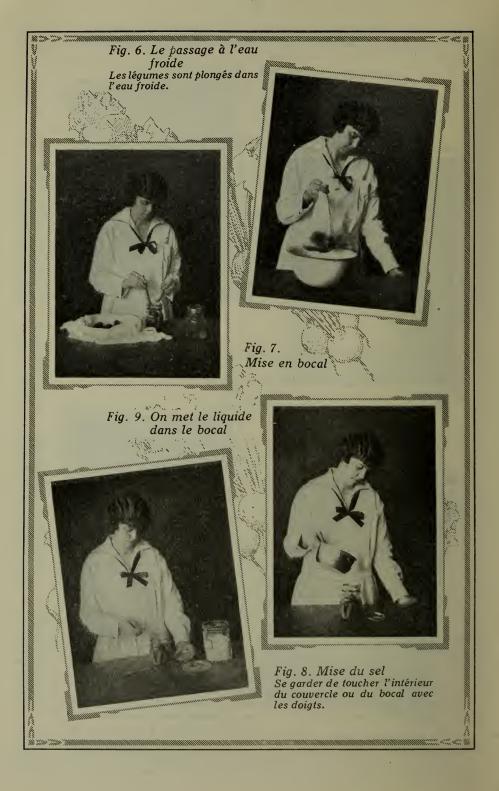
Lorsqu'on l'étire légèrement, il doit être suffisamment élastique pour reprendre sa forme normale. Pliez-le et pressez-le bien serré; retournez-le pour le plier à la même place à l'envers; un anneau de caoutchouc parfait ne se rompra pas et ne formera pas de pli à cet endroit. Examinez avec le plus grand soin les anneaux de caoutchouc qui vous seront fournis avec les nouveaux bocaux. C'est une très pauvre économie que d'employer un anneau de caoutchouc de mauvaise qualité ou d'employer des anneaux qui ont déjà servi.

PRÉPARATION DES USTENSILES

Préparez vos bocaux avec le plus grand soin. La propreté absolue est essentielle dans toutes les phases du procédé. Passez le doigt autour du dessus du bocal pour voir s'il n'y a pas de bulles d'air, de fentes ou si les bords ne sont pas rudes et ébréchés. Limez ou grattez toutes les aspérités. Lavez les bocaux parfaitement dans de l'eau chaude, savonneuse, et servez-vous d'une petite brosse pour les cols des bocaux qui ont des couvercles vissés ou à pinces. Rincez-les ensuite dans de l'eau chaude et claire. Remplissez le bocal à moitié plein d'eau, mettez l'anneau de caoutchouc et ajustez-le dessus. Renversez le bocal pour voir s'il ne coule pas, enlevez l'anneau de caoutchouc, mettez le bocal dans de l'eau chaude et stérilisez pendant dix minutes et les caoutchoucs pendant une minute. Cette précaution aide également à rendre le verre plus solide. Ne stérilisez que lorsqu'il en est besoin.

PRINCIPAUX PROCÉDÉS POUR LES CONSERVES

- 1. Embouteillage à froid, une seule cuisson.
- 2. Cuisson fractionnelle ou intermittente.
- 3. Cuisson dans une chaudière ouverte.
- 4. Cuissen par la vapeur.
- 1. Le procédé de "l'embouteillage à froid et d'une cuisson" est ainsi appelé parce qu'on met les aliments crus ou partiellement cuits dans le bocal, qu'on les couvre d'un liquide comme du sirop ou de l'eau et que l'on fait ensuite chauffer le bocal et son contenu simultanément au moyen d'eau bouillante ou de vapeur. On peut employer ce procédé pour tous les fruits et les légumes; il est recommandé pour l'emploi à la maison. C'est un procédé très simple et qui procure une stérilisation absolue, car on place les produits dans des bocaux stérilisés, qui sont tenus fermés pendant la cuisson, si bien que les organismes qu'ils renferment sont détruits et qu'il est impossible aux bactéries venant de l'air cu d'ailleurs d'y pénétrer. Le produit fini a une très belle apparence car tous les fruits ou toutes les tranches restent intacts. Rien n'est écrasé. Le goût, la chaleur et la texture sont plus naturels.
- 2. La cuisson fractionnelle ou intermittente, qui comporte une période de stérilisation pendant trois journées de suite, s'emploie pour les légumes qui ne sont pas tout à fait frais; ce procédé est surtout à recommander pour ces légumes qui manquent d'acidité comme les pois, le blé d'Inde et les fèves. Il est plus complet, en ce qui concerne la stérilisation, que le procédé d'une cuisson, parce que les spores qui peuvent encore se développer après la première stérilisation succombent inévitablement pendant les périodes successives de stérilisation, mais la stérilisation intermittente oblige à beaucoup plus de travail et de manutention que le procédé d'une seule cuisson. Il exige également plus de combustible.
- 3. La cuisson dans une chaudière ouverte consiste à cuire les fruits et les légumes dans une chaudière ouverte, puis à les verser dans un bocal stérilisé. Il y a toujours le danger que les bactéries s'introduisent dans le bocal tandis qu'on le remplit, à moins que le bocal, le couvercle, l'anneau de caoutchouc et



tous les ustensiles ne soient parfaitement stérilisés, et que le procédé ne soit exécuté avec le plus grand soin. Nous ne recommandons pas ce procédé parce qu'il résulte trop souvent en une stérilisation insuffisante et un produit de qualité inférieure. On n'a souvent rien d'autre qu'une masse informe, dont la texture et la couleur se sont grandement détériorées au cours du procédé. La quantité excessive de sucre que l'on emploie souvent tend à détruire le goût du fruit frais. Enfin, il faut surveiller constamment le produit pendant qu'il cuit, car il y a

grand risque qu'il ne brûle.

4. L'appareil à cuisson par la vapeur est construit de matériaux très solides. Il y a un couvercle s'ajustant étroitement, qui, lorsqu'il est pressé en place, permet de tenir la vapeur sous une haute pression à une haute température. Il est muni d'un manomètre et d'un thermomètre qui enregistrent le nombre de livres de pression et la température. Il faut une grande chaleur pour faire monter la température rapidement parce que l'appareil est fait de matériaux solides. L'avantage de ce procédé, c'est que la stérilisation complète se fait en moins de temps. C'est souvent celui qui donne les meilleurs résultats. Les désavantages sont qu'il exige un appareil spécial dont le prix dépasse les moyens de la ménagère ordinaire et qu'il ne réussit pas aussi bien pour les fruits que pour les légumes.

PROCÉDÉS SANS CUISSON

Les procédés qui ne comportent pas de cuisson pour faire les conserves de rhubarbe, de groseilles et de cerises aigres n'ont pas donné de bons résultats. Nous avons constaté un goût plat singulier lorsque les produits ont été essayés.

Plusieurs procédés ont été employés, y compris les suivants: les bocaux ont été remplis de fruits frais et sains, mis dans un récipient d'une profondeur suffisante pour que l'eau puisse monter à quatre pouces au-dessus des bocaux. Ce récipient a été mis dans une eau courante, fraîche, et l'on a laissé l'eau courir de dix à vingt minutes jusqu'à ce que les bulles d'air aient disparu. Les bocaux ont été ensuite cachetés sous l'eau.

Autre moyen: les bocaux, après avoir été remplis de fruits frais et sains, ont été remplis avec de l'eau froide stérilisée et bouchés.

ÉBOUILLANTAGE

Par ébouillantage, on entend le trempage des produits dans l'eau bouillante pour faciliter l'enlèvement des peaux, comme pour les tomates.

BLANCHIMENT

Le blanchiment est un procédé qui exige plus de temps que l'ébouillantage; on s'en sert pour détacher les peaux, réduire le volume des produits et chasser les acides nuisibles. Le blanchiment peut se faire dans de l'eau bouillante ou par la vapeur; lorsqu'il est fait dans l'eau bouillante, on ne blanchit qu'une petite quantité de la substance à la fois pour que l'eau puisse être tenue aussi près que possible du point d'ébullition. Pour le blanchiment dans la vapeur, on peut se servir d'une chaudière ou d'une bouilloire profonde. On met les produits sur un morceau de coton à fromage ou sur une passoire et on les suspend dans un ustensile bien bouché. Un procédé très commode quand on se sert d'une bouilloire est d'attacher aux poignées un morceau de coton à fromage et de placer les produits au centre de ce morceau et de les recouvrir légèrement. Lorsqu'on a fini de blanchir, on détache les extrémités, on enlève le couvercle et l'on évite ainsi de s'ébouillanter. Il faut que la vapeur pénètre dans toutes les parties de la masse et pour cette raison les produits ne doivent pas être serrés ensemble, spécialement les légumes verts.



TREMPAGE DANS L'EAU FROIDE

Tous les produits blanchis ou ébouillantés doivent, immédiatement après cette opération, être refroidis par un trempage dans l'eau froide. On les refroidit suffisamment pour qu'on puisse les manier mais il faut éviter de les laisser long-temps dans l'eau froide, car cette eau devient tiède à leur contact, amollit les produits et provoque la croissance des bactéries. Le trempage à l'eau froide rend les produits plus faciles à manier, il sépare la peau de la pulpe, affermit la texture et coagule la matière colorante de façon à ce qu'elle reste près de la surface. On obtient ainsi un produit fini, à meilleure couleur.

SIROPS POUR LES CONSERVES

L'épaisseur du sirop est réglée par l'espèce de fruits employée et le degré de sucre que l'on désire avoir dans le produit fini. Pour obtenir une richesse uniforme, on prépare les sirops dans les qualités suivantes:

1. Sirop clair.—1 tasse de sucre, 2 tasses d'eau; employé pour les fram-

boises, pêches, poires.

2. Sirop intermédiaire.—1 tasse de sucre, 1 tasse d'eau; employé pour les

fruits plus acides, comme la rhubarbe, les cerises.

3. Sirop épais.—2 tasses de sucre, 1 tasse d'eau; employé pour les fraises, les prunes.

On fait bouillir tous les sirops pendant cinq minutes avant de s'en servir.

RÈGLES GÉNÉRALES POUR LA CONSERVATION DES FRUITS PAR L'EMBOU-TEILLAGE À FROID

- 1. Choisir des fruits mûrs, frais, pris le plus tôt possible après la cueillette. Ne vous servez pas de fruits trop mûrs ou mous. N'employez pas des fruits cueillis immédiatement après une pluie, car ils s'amollissent; les fraises, dans ce cas, portent souvent du sable ou de la terre.
- 2. Triez les fruits par la grosseur, la forme, le degré de maturité et la couleur pour que le contenu de chaque bocal soit aussi uniforme que possible. Triez et enlevez tous les fruits qui ont des parties meurtries ou pourries.
- 3. Lavez les petits fruits, en les plaçant sur une passoire et en les arrosant très soigneusement.
- 4. Lavez parfaitement les gros fruits fermes, puis blanchissez-les et trempezles dans de l'eau froide lorsque cela est nécessaire pour enlever les peaux, etc. (Voir blanchiment à la page 9.)
- 5. Mettez les fruits soigneusement dans des bocaux stérilisés éprouvés, en remplissant ces bocaux aussi fermement que possible, mais sans écraser les fruits.
- 6. Remplissez les bocaux avec du sirop chaud, bouillant, jusqu'à ce qu'ils débordent.
- 7. Ajustez les anneaux de caoutchouc, mettez le couvercle et bouchez en partie. Gardez-vous de toucher l'intérieur du bocal ou du couvercle avec les doigts ou ustensiles. Mettez le bocal dans le stérilisateur et remplissez celuici avec de l'eau chaude jusqu'à deux pouces au moins au-dessus des bocaux. L'eau doit être à peu près à la même température que le bocal, sinon celui-ci se cassera. Faites bouillir le temps nécessaire.
- 8. Sortez de la bouilloire, bouchez hermétiquement, renversez et faites refroidir aussi rapidement que possible mais évitez les courants d'air qui pourraient faire craquer les bocaux.
 - 9. Lavez, étiquetez et mettez en chambre.

RECETTES RECOMMANDÉES POUR LES CONSERVES DE FRUITS

Les recettes suivantes, qui sont recommandées pour les fruits, sont basées sur des recherches expérimentales faites au service de l'horticulture, à Ottawa. On trouvera un tableau de variétés recommandées vers la fin de ce bulletin.

POMMES

Lavez, épluchez, coupez en quartiers ou en tranches et plongez dans de l'eau faiblement salée pour empêcher la décoloration. Faites blanchir 1½ minute. Plongez dans l'eau froide. Mettez dans des bocaux stérilisés et recouvrez avec de l'eau ou du sirop clair, une tasse de sucre, quatre tasses d'eau, jusqu'à ce qu'ils débordent. Bouchez à moitié. Stérilisez 60 minutes.

COMPOTE DE POMMES

Epluchez, videz et faites cuire les pommes avec une petite quantité d'eau jusqu'à ce qu'elles soient molles. Pressez par une passoire et mesurez une demitasse de sucre par deux tasses de pommes cuites. Mettez dans des bocaux chauds stérilisés, bouchez ces bocaux à moitié et stérilisez pendant 12 minutes. La compote de pommes en conserves doit être servie aussi froide que possible.

GROSEILLES

Lavez et triez les groseilles, tassez-les bien dans des bocaux stérilisés et recouvrez avec un sirop bouillant, une tasse de sucre, deux tasses d'eau. Bouchez partiellement, stérilisez 16 minutes.

FRAMBOISES

Lavez soigneusement et tassez dans des bocaux stérilisés. Recouvrez avec du sirop bouillant jusqu'à ce qu'ils débordent. Employez à cette fin un sirop fait d'une tasse de sucre et de deux tasses d'eau. Stérilisez 16 minutes.

CONSERVES DE FRAMBOISES CRUES

Tassez les fruits lavés dans des bocaux chauds, stérilisés. Remplissez les bocaux avec un sirop bouillant et bouchez bien. Placez les bocaux dans une cuve à laver ou dans un récipient semblable et remplissez la cuve avec suffisamment d'eau bouillante pour recouvrir les bocaux d'au moins trois pouces d'eau. Placez une couverture par-dessus la cuve et laissez jusqu'à ce que l'eau se refroidisse, ou jusqu'au lendemain. Renversez les bocaux pour vous assurer qu'ils ne coulent pas.

FRAISES

Lavez et ôtez les tiges soigneusement. Tassez dans des bocaux stérilisés et remplissez avec du sirop bouillant, deux tasses de sucre, une tasse d'eau. Bouchez partiellement et stérilisez 16 minutes. Voir page 51 pour les meilleures variétés.

PRUNES

Lavez, triez et tassez dans des bocaux stérilisés, remplissez les bocaux avec du sirop bouillant, deux tasses de sucre, une tasse d'eau, bouchez partiellement et stérilisez 20 minutes.

CERISES

Lavez soigneusement et videz. Tassez dans des bocaux stérilisés et recouvrez avec du sirop bouillant, une tasse de sucre, une tasse d'eau, bouchez partiellement et stérilisez 20 minutes.

PÊCHES

Blanchissez les fruits deux minutes, plongez dans de l'eau froide, enlevez les peaux, coupez en moitiés et tassez dans des bocaux stérilisés. Remplissez les bocaux avec un sirop bouillant, une tasse de sucre, deux tasses d'eau. Bouchez partiellement et stérilisez 16 minutes.

POIRES

Epluchez, coupez en moitiés, plongez dans de l'eau légèrement salée pour empêcher la décoloration du fruit. Tassez dans des bocaux. Ajoutez un sirop bouillant, une tasse de sucre, deux tasses d'eau. Bouchez partiellement et stérilisez 30 minutes.

ANANAS

Epluchez, enlevez les yeux, hachez ou coupez en tranches ou en petits morceaux de grosseur uniforme. Tassez dans des bocaux stérilisés. Remplissez les bocaux avec un sirop bouillant, une tasse de sucre, deux tasses d'eau. Bouchez partiellement et stérilisez 30 minutes.

RHUBARBE

Lavez, coupez en morceaux d'un pouce, blanchissez une minute, plongez dans de l'eau froide et tassez dans des bocaux stérilisés. Remplissez les bocaux avec du sirop bouillant, une tasse de sucre, une tasse d'eau. Bouchez partiellement et stérilisez 20 minutes.

RÈGLES GÉNÉRALES POUR CONSERVER LES LÉGUMES PAR L'EMBOUTEILLAGE À FROID

- Choisissez des légumes fraîchement cueillis.
 Evitez de vous servir de légumes très sales.
- 3. Mettez-les en conserves, autant que possible, le jour même où ils sont
- cueillis.

 4. N'employez pas de légumes fanés pour les conserves; s'ils sont légèrement fanés, mettez-les à l'eau froide jusqu'à ce qu'ils redeviennent croquants.
 - 5. Lavez énergiquement avec une brosse les betteraves, carottes, etc.
- 6. Ne mettez en conserves qu'une petite quantité de légumes à la fois, surtout s'il fait chaud. Il est nécessaire d'exécuter les différents procédés de la fabrication des conserves aussi rapidement que possible pour empêcher la perte du goût et le développement de la fermentation aigre et plate, qui est très mauvaise pour la santé.

7. Triez suivant la grosseur, la forme et le degré de tendreté et de couleur. Lorsque les légumes sont coupés en tranches ou en cubes, les morceaux doivent

être uniformes de grosseur et de forme.

8. Tous les légumes doivent être blanchis ou ébouillantés, ainsi qu'il est décrit à la page 9. On fait suivre par un trempage à l'eau froide. Il est bon de faire blanchir ces légumes comme les épinards, les cardons suisses, les betteraves, dans la vapeur plutôt que dans l'eau bouillante, car on perd moins de matière minérale précieuse. Déposez soigneusement dans des bocaux éprouvés, chauds, stérilisés, et ajoutez ½ cuillerée à thé de sel pour chaque bocal d'une chopine. Remplissez avec de l'eau bouillante jusque par-dessus les bords. Mettez les anneaux de caoutchouc et les couvercles en position et suivez ensuite les mêmes méthodes que pour les fruits.

RECETTES RECOMMANDÉES POUR LA CONSERVATION DES LÉGUMES

Les recettes suivantes, recommandées pour les conserves de légumes, sont basées sur des expériences faites au service de l'horticulture, à Ottawa. On trouvera des tableaux de variétés recommandées de quelques légumes vers la fin de ce bulletin.

ASPERGES

Il est tout à fait essentiel que les asperges dont on veut faire des conserves soient fraîches et tendres. Choisissez des pointes de grosseur et de maturité uniformes. Lavez soigneusement, enlevez les parties ligneuses et raides. Coupez en bonne longueur pour les bocaux et liez en bottes. Faites blanchir en plongeant les extrémités inférieures pendant trois minutes dans de l'eau bouillante, puis plongez toute la botte deux minutes de plus. Trempez dans de l'eau froide et déposez soigneusement dans des bocaux stérilisés, les pointes tournées vers le haut. Ajoutez une demi-cuillerée à thé de sel à chaque bocal d'une chopine. Remplissez les bocaux avec de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils débordent. Stérilisez une heure et demie ou par la méthode intermittente une demi-heure par jour pendant trois journées successives.

LÉGUMES VERTS

Embouteillez les épinards, les cardons suisses et les feuilles de betteraves aussitôt que possible après la cueillette. Rejetez toutes les parties imparfaites. Lavez soigneusement et blanchissez par la vapeur pendant quinze minutes. Passez à l'eau froide et mettez-les en pressant bien dans des bocaux stérilisés en y ajoutant une demi-cuillerée à thé de sel pour chaque bocal d'une chopine. Remplissez avec de l'eau bouillante jusqu'à ce que l'eau déborde du bocal. Stérilisez pendant deux heures.

FÈVES (GOUSSES VERTES ET GOUSSES JAUNES)

Lavez, rognez les extrémités et enlevez les fils. Laissez-les entières ou coupez-les en morceaux d'un pouce de longueur si vous le désirez. Blanchissez 5 minutes, passez à l'eau froide et mettez dans des bocaux stérilisés en ajoutant une cuillerée à thé de sel pour chaque bocal d'une pinte. Remplissez complètement le bocal avec de l'eau bouillante. Stérilisez trois heures le même jour ou une heure par jour pendant trois jours de suite.

POIS

Il est très important que les pois dont on veut faire des conserves soient jeunes et qu'ils soient embouteillés dans les cinq heures qui suivent la cueillette. Blanchissez 5 minutes, plongez dans l'eau froide, tassez dans des bocaux stérilisés, complètement avec de l'eau bouillante. Evitez de trop tasser le produit dans le bocal, car quelques-uns des pois pourraient se casser et donner au liquide une vilaine apparence laiteuse, peu appétissante. Stérilisez trois heures le même jour ou une heure trois jours de suite.

BLÉ D'INDE

Les conserves de blé d'Inde exigent de grands soins. Il vaut mieux embouteiller dans la demi-heure qui suit la cueillette; si l'on attendait plus longtemps, les conserves seraient plus exposées à se gâter. Cependant, le blé d'Inde restera frais assez longtemps si on laisse la bale et une partie considérable du moignon de l'épi. Il est important que le blé d'Inde soit à la bonne phase de développement; s'il est trop mûr, il sèche et se décolore au cours des opérations. Par contre, le blé d'Inde trop vert manque de goût et de valeur nutritive.

Procédé n° 1.—Blé d'Inde sucré enlevé des épis. Blanchissez le blé d'Inde sur l'épi pendant 5 minutes; plongez dans l'eau froide. Enlevez les grains avec un couteau mince et bien aiguisé et déposez-les dans des bocaux stérilisés. Le blé d'Inde se gonfle quelque peu pendant la stérilisation, aussi il faut éviter de trop tasser les produits dans les bocaux. Ajoutez une demi-cuillerée à thé de sel

pour chaque bocal d'une chopine. Remplissez complètement les bocaux avec de l'eau bouillante. Stérilisez 3 heures, ou une heure pendant trois jours de suite.

Lorsqu'on conserve du blé d'Inde par ce procédé, il est bon de n'employer que des bocaux d'une chopine, car l'état finement divisé du blé d'Inde, de même que l'état visqueux du liquide dans les bocaux, les empêche d'arriver rapidement au point d'ébullition. Plus le bocal est petit, plus le contenu bout rapidement.

Procédé N° 2.—Blé d'Inde sucré sur l'épi. Choisissez de petits épis uniformes en grosseur et en maturité. Retranchez les pointes des épis, si cela est nécessaire, pour les mettre dans le bocal. Evitez de laisser les grains cassés, car ils donnent un aspect trouble au bocal. Blanchissez dix minutes, passez à l'eau froide, tassez bien les épis dans des bocaux stérilisés d'une pinte, à large encolure, en faisant alterner les bases et les pointes. Ajoutez une cuillerée à thé de sel à chaque bocal, remplissez complètement avec de l'eau bouillante. Stérilisez une heure par jour pendant trois jours de suite. Lorsque ce blé d'Inde doit être consommé, chauffez-le à la vapeur; il sera beaucoup plus appétissant que si vous le faites bouillir dans l'eau une deuxième fois.

BETTERAVES

Choisissez des betteraves jeunes et tendres et mettez ensemble celles qui sont de la même grosseur. Lavez parfaitement, enlevez les têtes en laissant au moins deux pouces de tige; laissez également la longue racine pivotante pour que la betterave ne se décolore pas. Blanchissez 15 minutes, passez à l'eau froide et grattez les peaux et les tiges. Embouteillez en insérant avec soin la deuxième couche dans la première couche dans des bocaux stérilisés. Ajoutez une cuillerée à thé de sel pour chaque bocal d'une pinte. Remplissez complètement avec de l'eau bouillante. Stérilisez une heure.

CAROTTES

Lavez et frottez les carottes. Blanchissez 5 minutes. Passez à l'eau froide et mettez-les entières ou en tranches uniformes dans des bocaux stérilisés. Ajoutez une cuillerée à thé de sel pour chaque bocal d'une pinte et remplissez complètement avec de l'eau bouillante. Stérilisez 2 heures.

TOMATES

Choisissez des tomates de grosseur moyenne, également mûres et bien colorées. Lavez et blanchissez jusqu'à ce que la peau se détache; passez à l'eau froide et enlevez les peaux et videz. Mettez-les entières dans des bocaux stérilisés en remplissant les espaces avec un jus de tomate bouillant, coulé, que l'on obtient en faisant bien cuire les plus grosses tomates et celles qui sont cassées, puis en coulant; on ajoute une cuillerée à thé de sel à chaque pinte de jus. Stérilisez 22 minutes. Les tomates peuvent être coupées en morceaux, mises bien tassées dans des bocaux et stérilisées 25 minutes. Si l'on suit ce procédé, il est inutile d'ajouter du liquide. On peut aussi mettre les tomates dans des bocaux en ajoutant 1 cuillerée à thé de sel pour chaque bocal d'une pinte et en remplissant le bocal complètement avec de l'eau bouillante. Stérilisez 22 minutes.

Note.—Lorsque nous recommandons de remplir le bocal avec de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'il déborde, il doit être bien compris que ceci ne s'applique qu'aux conserves de tomates faites pour la famille, car il est illégal d'ajouter de l'eau aux conserves de tomates qui doivent être vendues.

CHOUX-FLEURS

Lavez et divisez la pomme du chou-fleur en morceaux uniformes pour les conserves; faites tremper pendant une heure dans de l'eau salée pour enlever tous les insectes qui peuvent être présents. Blanchissez 5 minutes; passez à l'eau froide. Tassez fermement dans des bocaux stérilisés. Ajoutez une cuillerée à thé de sel pour chaque bocal d'une pinte. Remplissez les bocaux complètement avec de l'eau bouillante. Stérilisez $1\frac{1}{2}$ heure.

CITROUILLES ET COURGES

(Pour le remplissage des tartes)

Coupez en morceaux de bonne grosseur. Enlevez la pulpe molle contenant les graines ainsi que les peaux. Cuisez 30 minutes pour réduire le volume de la pulpe. Ajoutez $\frac{3}{4}$ tasse de sucre et 1 cuillerée à thé de sel pour chaque pinte de pulpe. Tassez dans des bocaux stérilisés. Ajustez l'anneau de caoutchouc et le couvercle et stérilisez une heure.

CHAMPIGNONS

Lavez et nettoyez les champignons. S'ils sont petits, mettez-les entiers; s'ils sont gros, on peut les couper en morceaux. Blanchissez 5 minutes. Enlevez et passez à l'eau froide rapidement. Tassez dans des bocaux et ajoutez de l'eau bouillante pour les recouvrir. Ajoutez une cuillerée à thé de sel pour chaque bocal d'une pinte. Bouchez à moitié et stérilisez 90 minutes.

CONFITURES DE FRUITS

Pour faire des confitures, on peut employer utilement les petits fruits entiers ou cassés, car ils donnent une bonne couleur et un goût agréable et l'on obtient un mélange dont toutes les parties sont uniformes. Il vaut mieux toujours choisir des fruits frais, mûrs, et il vaut mieux qu'une moitié de ces fruits ne soient pas tout à fait mûrs. Ces fruits verts contiennent la pectine, qui donne la consistance d'une gelée au produit fini. Il est toujours bon de faire cuire les fruits par petites quantités, car la cuisson se fait ainsi plus rapidement et les fruits conservent mieux leur couleur et leur goût.

La cuisson doit toujours se faire dans une chaudière doublée de porcelaine et le contenu doit être agité constamment avec une cuiller ou une spatule en bois pour empêcher qu'il ne brûle. Faites passer la cuiller lentement à travers le centre de la chaudière, d'abord dans un sens, puis dans l'autre, puis autour de la chaudière. N'agitez pas rapidement et ne battez pas le mélange.

On peut employer une livre de sucre pour chaque livre de fruits mais on a obtenu de très bons résultats cependant en mettant trois quarts de livre de sucre pour chaque livre de fruits. Le sucre agit comme un antiseptique, lorsqu'il est cuit à la bonne concentration. Un thermemètre est très utile pour faire des confitures. On fait cuire à une température de 220 degrés F.; on peut aussi en prendre une petite quantité dans une cuiller et lorsque le contenu s'écaille sur les côtés de la cuiller, on l'enlève du feu et on le verse immédiatement dans les bocaux chauds stérilisés que l'on fait ensuite refroidir aussi rapidement que possible. On recouvre d'une mince couche de paraffine chaude, on cachète et on dépose les bocaux dans un endroit sombre et sec.

RECETTES RECOMMANDÉES POUR LES CONFITURES DE FRUITS

Ces recettes se basent sur des expériences faites au service de l'horticulture, à Ottawa, Ontario.

CONFITURE DE FRAISES

Lavez les fraises et enlevez les queues. Pesez et ajoutez une livre de sucre à chaque livre de fruits. Laissez reposer une nuit. Le lendemain matin, faites bouillir pendant 30 minutes à 220 degrés F. Versez dans des bocaux stérilisés, laissez refroidir; cachetez les bocaux avec de la paraffine.

CONFITURE DE RAISINS

Enlevez les raisins de la tige et lavez-les; séparez la peau de la pulpe en prenant les raisins entre le pouce et l'index et en pressant. Faites chauffer la pulpe jusqu'à ce qu'elle s'amollisse et change un peu de couleur, puis faites passer par un tamis. Ajoutez à cette pulpe les peaux et une quantité égale par poids de sucre. Mélangez le tout et laissez cuire environ 15 minutes. Faites refroidir et recouvrez avec de la cire de paraffine puis cachetez.

CONFITURE DE PRUNES

Lavez, pesez et triez les fruits. Ajoutez une livre de sucre pour chaque livre de fruits et laissez reposer une nuit. Mettez ce mélange à l'arrière du poêle et laissez cuire lentement jusqu'au point d'ébullition; faites bouillir jusqu'à ce qu'une température de 220 degrés F. ait été atteinte.

RECETTES POUR LES CONSERVES DE PRUNES

La recette suivante pour les conserves de prunes est celle qui a donné les meilleurs résultats pour les prunes américaines. Elle nous a été fournie par

Mrs. Dora M. Robson, Ottawa, Ont.

"Les prunes dont je me suis servie n'étaient pas très mûres; elles étaient moitié rouge et moitié jaune; il n'y en avait pas de tout à fait rouges ou de tout à fait mûres, et c'est à cela que j'attribue en partie le succès de cette recette. Les fruits ont été pesés et mis dans une chaudière, sur un feu très doux, à l'arrière du poêle jusqu'à ce que la chaleur douce ait fait sortir le jus, puis elle a été ramenée sur l'avant du fourneau, et la cuisson a été continuée lentement, jusqu'à ce que les prunes fussent bien cuites. J'ai alors ajouté une livre de sucre chauffé pour chaque livre de fruits, noyaux et pelures compris; ensuite les fruits ont été laissés sur le fourneau assez longtemps pour que tout le sucre ait bien le temps de fondre, puis bouillis à peu près pendant trois minutes. Je n'ai pas mis d'eau avec les prunes."

Lorsqu'on se sert d'un fourneau à gaz, on pourrait laisser la chaudière de prunes recouverte dans un four à cuisson très lente, jusqu'à ce que tout le jus

soit sorti, au lieu de la laisser à l'arrière du poêle.

CONFITURE DE CERISES DES SABLES

Lavez et triez les cerises. A chaque livre de fruits ajoutez 1 livre de sucre et laissez reposer toute la nuit. Faites bouillir 30 minutes ou jusqu'à ce que la confiture se soit formée (220 degrés F.).

GELÉE

La plupart des ménagères qui font des gelées ne sont jamais sûres de réussir. Deux des questions les plus fréquentes que l'on nous pose sont les suivantes: "Pourquoi ma gelée ne durcit-elle pas?" et "Pourquoi devient-elle collante?" Après plusieurs années d'expériences nous avons constaté que pour faire une bonne gelée, il est essentiel d'avoir des fruits qui contiennent de la pectine et de l'acide. La pectine est une substance soluble dans l'eau chaude qui, lorsqu'elle est cuite en la présence du sucre et de l'acide et refroidie, donne à la gelée la bonne consistance. Les meilleurs fruits sont ceux qui contiennent les deux ingrédients dans la proportion voulue, comme, par exemple, les pommes, raisins, gadelles, prunes; certains fruits comme les fraises et les bluets exigent que l'on y ajoute un fruit riche en pectine comme les pommes ou les gadelles.

On devrait employer des fruits tout juste mûrs ou pas tout à fait mûrs. La pectine des fruits très mûrs s'est affaiblie et n'a pas la même valeur pour la

fabrication de gelées.

Examinez les fruits attentivement et enlevez les parties pourries. Lavez les fruits et coupez-les en petits morceaux; employez tous les cœurs et les peaux. Mettez dans une casserole, ajoutez assez d'eau pour les recouvrir tout juste et faites cuire lentement pour soutirer les jus. Pour les fruits juteux, comme les raisins, les gadelles rouges et les fraises, réduisez bien en pulpe au commencement et n'ajoutez pas d'eau. Faites chauffer parfaitement au bain-marie, puis égouttez à travers un coton à fremage double humecté ou un sac à gelée en flanelle.

Certaines ménagères prennent la deuxième ou la troisième extraction et la combinent avec la première; on peut aussi l'employer pour faire des confitures ou des marmelades.

Les directions spécifient généralement des quantités égales de sucre et de jus, quelle que soit la quantité de jus. La quantité de sucre peut être basée sur la quantité de pectine qui se trouve dans le jus. On peut employer une forte proportion de sucre avec ces fruits qui contiennent beauccup de pectine. Quand on emploie trop de sucre, on a une gelée dure. Pour les fruits qui contiennent peu de pectine, comme quelques fraises, on peut mettre trois quarts autant de sucre que de fruits. Une gelée molle, collante, est un signe que l'on a mis trop de sucre, si la pectine et l'acide nécessaires sont là.

Pour déterminer la quantité de sucre nécessaire, mélangez une cuillerée à soupe de jus avec une cuillerée à soupe d'alcool de grain. Si une gelée ferme se forme, employez des quantités égales de sucre et de jus. Si la gelée n'est pas ferme, mettez trois quarts de tasse de sucre et une de jus. Si la gelée est très molle, mettez une demi-tasse de sucre pour une tasse de jus.

Après avoir déterminé les proportions de sucre à employer, mettez environ de sept à huit tasses de jus dans une casserole, qui peut contenir une quantité de quatre à cinq fois plus grande que cette quantité de jus. Le jus a une forte tendance à déborder en bouillant, une fois qu'on y ajcute le sucre. Faites bouillir rapidement pendant dix à quinze minutes et ajoutez le sucre qui a été chauffé dans un four lent. En ajoutant le sucre chaud, la température n'est que légèrement abaissée et l'ébullition prend ainsi moins de temps. Une ébullition prolongée donne une couleur foncée et un goût fort.

Un thermomètre à bonbons est très utile dans la fabrication des gelées ou des confitures. On fait bouillir rapidement jusqu'à ce que le mercure monte jusqu'à 220 degrés F. Pour éprouver sans thermomètre, on plonge une cuiller de bois dans le liquide chaud; lorsqu'on sort la cuiller, la gelée devrait en tomber en écailles ou en flocons, ou deux gouttes devraient se joindre en une seule. A ce point, enlevez du feu, écumez et versez immédiatement dans des bocaux chauds et stérilisés. Pour obtenir un produit clair, on pourra le passer dans un coton à fromage double humecté avec de l'eau chaude. On enlève ainsi toutes les particules que l'on aurait pu laisser en écumant.

Laissez la gelée se refroidir rapidement, évitant toute poussière, puis recouvrez avec de la cire de paraffine, mettez les couvercles, étiquetez et mettez dans un endroit frais et sombre.

Une bonne gelée devrait être claire, brillante, assez ferme pour qu'elle conserve la forme du moule quand elle en sort. Elle doit être assez tendre pour frémir sans se rompre; elle doit être assez ferme pour ne pas se rompre sous une secousse légère et avoir un bon goût.

GELÉE DE POMMETTES

Triez les pommettes, lavez-les, enlevez l'extrémité du calice et coupez en quartiers. Mettez dans une casserole, recouvrez-les presque entièrement avec de l'eau et faites cuire jusqu'à ce qu'elles soient molles. Coulez le jus et lorsque ce jus est refroidi, essayez-le pour la pectine, pour déterminer la proportion de sucre à employer. Mesurez le sucre et le jus. Si vous avez employé une bonne

variété de pommettes fraîches, pas tout à fait mûres, il faudra des proportions à peu près égales de sucre et de jus. Faites bouillir le jus vingt minutes et ajoutez le sucre chauffé. Faites cuire rapidement jusqu'à ce que le thermomètre monte à 220 degrés F. Ecumez et versez dans des bocaux stérilisés. Une fois refroidi, bouchez, étiquetez et mettez en place.

Voir page 40 pour les meilleures variétés de pommettes pour la fabrication

de la gelée.

GELÉE DE POMMES À LA MENTHE

Extrayez le jus comme pour la gelée de pommettes et ajoutez à chaque pinte de jus les tiges et les feuilles broyées d'une botte de menthe. Faites bouillir 20 minutes, puis coulez dans une casserole propre, ajoutez trois tasses de sucre chauffé et faites bouillir jusqu'à une température de 220 degrés F.; si vous le désirez, vous pouvez colorer délicatement en vous servant d'une pâte verte. Versez dans des verres chauds stérilisés. Faites refroidir, bouchez, étiquetez et mettez en place.

GELÉE DE POMMES ET DE RHUBARBE

Lavez les pommes et coupez-les par quartiers. A chaque livre de pommes, ajoutez une tasse de jus de rhubarbe. Faites mijoter jusqu'à ce que les pommes soient molles. Egouttez sans pression. Mesurez le jus et ajoutez une tasse de sucre pour chaque tasse de jus. Faites bouillir rapidement jusqu'à la consistance désirée, c'est-à-dire jusqu'à 220 degrés F. Enlevez l'écume et versez dans des verres à gelée stérilisés. Laissez refroidir et couvrez avec de la cire de paraffine. Bouchez hermétiquement et mettez en place.

GELÉE DE POMMES AUX ÉPICES

Employez trois chopines de vinaigre et une chopine d'eau pour chaque huitième de boisseau (demi-peck) de pommes. Faites cuire les pommes jusqu'à ce qu'elles soient molles, puis coulez. Faites bouillir le jus 20 minutes avec 1 once de canelle en bâton et une demi-once de clous de girofle entiers attachés dans un petit sac. Ajoutez du sucre chaud, \(\frac{3}{4} \) tasse pour chaque tasse de jus et faites bouillir jusqu'à 220 degrés F. Faites refroidir, bouchez, étiquetez et mettez en place. La proportion d'ingrédients à employer variera légèrement avec chaque variété. Cette recette convient surtout pour les pommes Duchesse.

GELÉE DE PRUNES

Même procédé que pour la gelée de pommettes.

GELÉE DE RAISINS

Prenez des raisins pas tout à fait mûrs, lavez-les et placez-en une couche dans une casserole et écrasez-les bien, puis ajoutez une autre quantité de raisins que vous écrasez; mettez la casserole au-dessus de l'eau chaude pour exprimer le jus des raisins. Coulez le jus à travers un coton à fromage double. Eprouvez pour la pectine et faites bouillir environ 10 minutes, puis ajoutez du sucre chauffé. Mettez des proportions égales de sucre et de jus. Continuez à faire bouillir jusqu'à ce que le jus se forme en gelée. Versez dans des verres chauds stérilisés, refroidissez, bouchez, étiquetez et mettez en place.

GELÉE DE GADELLES ROUGES

Lavez les gadelles et enlevez la tige; suivez ensuite le même procédé que pour la gelée de raisins.

86531-31

GELÉE DE CASSIS (GADELLES NOIRES)

On peut faire de la gelée de cassis en suivant le même procédé que pour la gelée de gadelles rouges mais on obtiendra de meilleurs résultats en ajoutant une petite quantité d'eau, environ un tiers à une moitié de la quantité de cassis, et en suivant ensuite le même procédé que pour la gelée de gadelles rouges.

GELÉE DE BAIES DE SORBIER

Triez les baies, lavez-les et enlevez les tiges; mettez-les dans une chaudière à conserves avec juste assez d'eau pour les recouvrir. Faites bouillir jusqu'à ce qu'elles soient molles et coulez à travers un sac à gelée. Mesurez le jus et le sucre en employant des quantités égales. Faites bouillir le jus 20 minutes, ajoutez le sucre chaud et faites bouillir jusqu'à ce que le mélange se forme en gelée à 220 degrés F.

Versez dans des verres chauds stérilisés, refroidissez, bouchez, étiquetez et

mettez en place.

Cette gelée est très appétissante lorsqu'on l'emploie avec des viandes froides et du poulet.

GELÉE DE FRAMBOISES

Triez les fruits et mettez-les dans un bain-marie pour en extraire le jus. Coulez et mesurez le jus. Employez trois quarts de tasse de sucre pour chaque tasse de jus. Faites bouillir le jus rapidement pendant 20 minutes, ajoutez le sucre chaud et continuez à faire bouillir jusqu'à ce qu'une température de 220 degrés F. ait été atteinte. Si vous désirez une gelée plus ferme, vous pouvez employer du jus de pommes en proportion égale au jus de framboises ou encore un tiers de jus de framboises à deux tiers de jus de pommes.

GELÉE DE BAIES DE L'ÉPINE-VINETTE

Cueillez les baies aussitôt qu'elles ont été touchées par la gelée. Enlevez les tiges, lavez les fruits et ajoutez une tasse d'eau par quatre pintes de fruits. Faites cuire jusqu'à ce que le jus coule librement des fruits, enlevez du feu, écrasez, coulez et mesurez le jus.

Employez des proportions égales de sucre et de jus. Faites cuire le jus pendant 20 minutes, puis ajoutez le sucre chauffé et faites cuire jusqu'à ce que le mélange se forme en gelée. Versez dans des verres stérilisés chauds, refroidis-

sez, bouchez, étiquetez et mettez en chambre.

MARMELADES

Les marmelades bien faites ont une consistance semblable à celle de la gelée, avec des parties solides de fruits distribuées également dans le mélange; une bonne marmelade devrait avoir une couleur claire et brillante.

La marmelade retient mieux sa couleur et son goût lorsqu'elle est cuite rapidement par-dessus un feu vif et qu'on l'agite constamment pour l'empêcher

de brûler.

On fait cuire les marmelades jusqu'à 220 degrés F. et on les laisse se refroidir à 176 degrés F. avant de les verser dans des bocaux chauds stérilisés, car ce refroidissement produit une meilleure répartition des parties de fruits à

travers le sirop.

Les fruits le plus communément employés dans la fabrication des marmelades sont les agrumes: oranges, citrons et pamplemousses; tous ces fruits contiennent une forte quantité de pectine dans leur pelure blanche intérieure. Il y a cependant beaucoup d'autres fruits que l'on peut employer pour cela, comme par exemple les gadelles, canneberges (atocas), pommettes, poires, ananas, abricots, etc. Lorsqu'on emploie de gros fruits, il est nécessaire de les couper en tranches minces pour avoir une consistance aussi égale que possible dans tout le mélange. Généralement parlant, la quantité de sucre employée varie de ³/₄ livre à 1 livre pour chaque livre de fruit, selon la teneur en pectine du fruit.

MARMELADE

1 orange, 1 pamplemousse, 1 citron

Ajoutez trois chopines d'eau froide à chaque chopine de fruits finement tranchés et laissez reposer une nuit. Recouvrez d'eau les graines et la fibre blanche dans un bol séparé et coulez le liquide provenant des graines dans l'orange le lendemain matin. Faites bouillir 15 minutes et laissez encore reposer une nuit. Pesez, le jour suivant, et ajoutez une livre de sucre granulé à chaque livre de fruits. Agitez bien et faites bouillir jusqu'à ce qu'un peu de gelée se forme.

Versez dans des bocaux et une fois refroidi recouvrez de paraffine fondue.

MARMELADE D'ORANGES

12 oranges à peau mince, 3 citrons

Lavez les fruits et coupez-les en tranches très minces ou hachez-les dans un hachoir. Mesurez les fruits, ajoutez $1\frac{1}{2}$ pinte d'eau à chaque pinte de fruits et laissez reposer une nuit. Placez au-dessus d'un four lent et faites cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres (environ 2 heures). Ajoutez du sucre en proportion égale à la quantité de fruit cuit. Faites cuire jusqu'à ce que les fruits se forment en gelée (environ 1 heure).

FAUSSE MARMELADE D'ORANGES

2 livres de carottes (râpées), le jus de 4 citrons, 3 oranges

Grattez des carottes crues jeunes et tendres; râpez-en assez pour peser 2 livres. Exprimez sur ces carottes le jus de 4 citrons. Placez dans un bain-marie et faites cuire une heure ou jusqu'à ce que les carottes soient tendres, puis ajoutez la pelure râpée et le jus de 3 oranges et 2 livres (4 tasses) de sucre. Laissez cuire le mélange jusqu'à ce qu'il s'épaisisse.

Cette marmelade a un goût excellent mais elle ne possède pas la consistance ressemblant à la gelée d'une marmelade composée entièrement de fruits apparte-

nant à la famille du citron. Elle plaît spécialement aux enfants.

MARMELADE DE PÊCHES

18 pêches de grosseur moyenne, 2 oranges, sucre, eau

Enlevez les pépins des oranges et passez celles-ci dans un hachoir. Pelez les pêches et enlevez-en les noyaux. Ajoutez les oranges hachées. Ecrasez tout ensemble, pesez et mesurez une quantité égale de sucre. Faites cuire d'abord les fruits dans un peu d'eau jusqu'à ce qu'ils soient tendres, puis ajoutez le sucre chauffé et faites bouillir rapidement jusqu'à épaississement. Versez dans des verres chauds stérilisés, laissez refroidir, bouchez avec de la cire de paraffine et mettez en place.

MARMELADE DE PÊCHES ET DE MELON CANTALOUP

12 pêches, 3 oranges, 1 melon cantaloup, sucre

Pelez les pêches et enlevez-en les noyaux. Enlevez l'écorce des oranges et l'écorce et les graines du melon. Coupez les fruits par tranches fines. Mesurez et ajoutez une quantité égale de sucre. Faites bouillir rapidement jusqu'à épaississement. Bouchez hermétiquement et mettez en place.

MARMELADE DE PÊCHES ET DE POMMES

Employez des parties égales de pêches et de pommes, coupées par petits cubes. Ne pelez pas les pommes si elles ont une belle couleur. Ajoutez trois parties de sucre pour quatre de fruits. Faites cuire lentement le mélange jusqu'à ce qu'il soit épais et clair. Mettez-le dans des bocaux propres et chauds et bouchez hermétiquement. On peut aussi employer des parties égales de rhubarbe, de pêches et de pommes.

TRANCHES MINCES DE CITROUILLES

12 livres de citrouille, 1 livre de gingembre vert, 2 citrons

Coupez le fruit en bandes d'un pouce carré et d'un huitième de pouce d'épaisseur. Préparez le gingembre en épluchant et en coupant en tranches minces et en faisant bouillir une heure dans un sirop composé de parties égales de sucre et d'eau. Tranchez les citrons comme pour la marmelade. Mettez le tout dans une chaudière à conserves et laissez reposer 24 heures, après quoi ajoutez une quantité égale par poids de sucre. Faites bouillir environ 1½ heure, ou jusqu'à ce que le fruit devienne transparent, puis embouteillez.

MARMELADE DE POIRES

Ajoutez ³/₄ livre de sucre, ¹/₂ once de racine de gingembre vert gratté ou râpé, et la moitié d'un gros citron à chaque livre de poires qui ont été pelées et vidées,

et ensuite coupées en tranches très minces.

Placez les poires en couches dans une chaudière à conserves, arrosez chaque couche avec du sucre, du jus de citron et de la racine de gingembre râpée. Laissez reposer 2 ou 3 heures, puis faites chauffer lentement jusqu'au point d'ébullition. Faites cuire jusqu'à ce que le mélange devienne clair et épais. Si vous le préférez, vous pouvez broyer la racine de gingembre et la placer dans un petit sac qui peut être enlevé du mélange avant que ce dernier soit versé dans des verres.

MARMELADE DE POIRES ET D'ANANAS

4 pintes de poires, 2 gros ananas, 4 livres (8 tasses) de sucre

Enlevez les peaux des poires et videz-les, coupez-les en quartiers, puis en tranches minces. Préparez les ananas, en ayant bien soin d'enlever les yeux et la partie centrale ligneuse, coupez en très petits cubes, râpez ou faites passer par un hachoir.

Mélangez le fruit avec le sucre et faites bouillir jusqu'à ce qu'il devienne

clair et épais.

CONSERVES

On peut employer de gros fruits ou de petits fruits ou un mélange des deux pour la fabrication de conserves; on y ajoute généralement des noix et des raisins. Lorsqu'on ajoute des noix, ils doivent être ajoutés au mélange pas plus de 5 minutes avant qu'on l'enlève du four. Comme pour la marmelade, il est important d'agiter soigneusement le mélange et de le faire cuire rapidement; il est sage également de refroidir le produit légèrement avant qu'il soit versé dans des verres chauds stérilisés, assurant ainsi une répartition égale du fruit.

CONSERVES DE CAROTTES, DE POMMES ET DE PÊCHES

1 chopine de carottes coupées par petits cubes, 1 chopine de pommes aigres coupées par petits cubes, 1 tasse de pêches, 3 tasses de sucre, le jus d'un citron.

Mélangez les ingrédients et faites-les mijoter jusqu'à ce que le mélange soit clair. Versez dans des verres à gelée et couvrez avec de la paraffine chaude lorsque le mélange s'est refroidi.

CONSERVES DE PÊCHES ET DE MELON CANTALOUP

1 chopine de pêches coupées par petits cubes, 1 chopine de melon cantaloup coupé par petits cubes, 3 tasses de sucre, 2 citrons (jus et écorce râpée), \(\frac{3}{4} \) tasse de noix de Grenoble blanchis et hachés.

Combinez les ingrédients à l'exception des noix. Faites cuire le mélange jusqu'à ce qu'il soit épais et clair, ajoutez les noix et versez dans des verres propres et chauds. Laissez refroidir et couvrez ensuite de paraffine chaude.

CONSERVES DE RHUBARBE

2 livres de rhubarbe, ½ livre de noix de Grenoble écalées, ½ livre de raisins

égrenés, 2 livres de sucre, 2 petites oranges.

Lavez la rhubarbe fraîchement arrachée et coupez-la en morceaux d'un pouce de long, sans la peler. Faites passer les raisins par un hachoir et coupez les oranges en tranches minces en ayant soin d'enlever les graines. Placez des couches alternes de rhubarbe et de sucre dans la chaudière à conserves et laissez reposer une nuit. Le lendemain matin, ajoutez les raisins et les oranges et faites cuire jusqu'à ce que le mélange s'épaississe. Ajoutez des amandes finement hachées et faites cuire encore 5 minutes. Versez dans des bocaux chauds stérilisés, puis bouchez.

CONSERVES DE RHUBARBE ET D'ANANAS

3 pintes de rhubarbe tranchée, 1 pinte d'ananas râpés, 1 tasse de noix de

Grenoble hachées, sucre granulé.

Lavez la rhubarbe fraîche et coupez en morceaux d'un pouce sans la peler. Ajoutez de l'ananas râpé et faites bouillir le tout pendant quinze minutes à feu doux. Mesurez et ajoutez \(\frac{3}{4} \) de tasse de sucre pour chaque tasse de pulpe. Faites bouillir jusqu'à ce que le mélange s'épaississe. Ajoutez les amandes et faites bouillir encore 5 minutes. Mettez dans des bocaux chauds stérilisés et bouchez.

CONSERVES MÉLANGÉES

 $1\frac{1}{2}$ pinte de rhubarbe, 2 oranges, $1\frac{1}{2}$ pinte d'ananas, $2\frac{1}{2}$ pintes de sucre

Préparez la rhubarbe comme dans la dernière recette. Coupez l'ananas et la pulpe d'oranges. Mettez dans la chaudière à conserves, ajoutez le sucre et laissez reposer toute la nuit. Coupez la pelure d'orange en petites tranches minces, recouvrez d'eau froide et laissez tremper une nuit. Le lendemain, faites cuire jusqu'à ce qu'elle soit tendre dans la même eau où elle a été mise à tremper. A joutez la pelure au mélange de fruits et faites cuire jusqu'à ce que le mélange s'épaississe (environ \(\frac{3}{4}\) d'heure). Mettez dans des bocaux chauds stérilisés et bouchez.

CONSERVES DE FRAISES—PROCÉDÉ N° 1

1 pinte de fraises, 2 oranges, ½ livre de raisins égrenés, ½ livre de noix de Grenoble

hachées, 1 citron, 1 pinte de sucre.

Lavez les fraises soigneusement et égouttez-les. Mettez-les dans la chaudière à conserves avec le sucre, les raisins (qui ont été finement hachés), les pelures râpées et la pulpe des oranges et du citron. Faites cuire lentement jusqu'à ce que le mélange s'épaississe (environ ½ heure). Ajoutez les amandes hachées et faites cuire encore cinq minutes. Versez dans des bocaux chauds stérilisés, puis bouchez.

CONSERVES DE FRAISES-PROCÉDÉ Nº 2

1 livre de fraises, 2 citrons, 3 oranges, ½ livre de noix de Grenoble hachées, 1 livre de sucre

Préparez cette conserve de la même façon que pour le procédé n° 1.

CONSERVES DE RAISINS

2 livres de raisins, 1 livre de sucre, 1 orange, ½ livre de raisins égrenés, ¼ livre de noix de Grenoble écalées

Enlevez les peaux des raisins et faites bouillir la pulpe jusqu'à ce qu'elle soit molle et qu'elle ait changé légèrement de couleur, puis pressez à travers un tamis pour enlever les graines. Ajoutez les peaux, les raisins hachés, l'orange finement hachée et le sucre à la pulpe et faites bouillir jusqu'à ce que le mélange s'épaississe. Ajoutez les amandes hachées et faites bouillir encore 5 minues. Versez dans des bocaux chauds stérilisés et bouchez.

PELURES DE FRUITS CONFITES AU SUCRE

La confiserie est le procédé qui consiste à extraire les jus des fruits pour le remplacer par du sirop de sucre qui, en se durcissant, empêche le fruit de

pourrir et conserve en même temps sa forme et son goût naturels.

Les pelures confites sont principalement celles des fruits qui appartiennent à la famille citrus (citron, orange, pamplemousse et cédrat). La ménagère peut économiser en conservant les écorces ou pelures après que la pulpe en a été enlevée pour servir à d'autres fins.

CÉDRAT CONFIT

Pelez et coupez en sections, en enlevant la partie molle qui contient les graines. Pesez le fruit et laissez-le reposer toute une nuit dans une saumure composée d'une demi-tasse de sel dans un gallon d'eau. Egouttez, rincez parfaitement et faites cuire dans de l'eau fraîche jusqu'à ce qu'il devienne tendre, puis laissez-le refroidir dans cette eau. Prenez du sucre en quantité égale par poids au fruit avant de faire cette cuisson. Ajoutez une tasse d'eau à chaque livre de sucre; faites bouillir jusqu'à ce que le sucre soit dissous, puis écumez. Faites cuire le fruit dans ce sirop jusqu'à ce qu'il devienne transparent, puis enlevez-le et laissez le sirop mijoter jusqu'à ce qu'il devienne épais. Replacez le fruit dans le sirop et laissez reposer toute une nuit. Enlevez-le, faites chauffer le sirop jusqu'au point d'ébullition et versez-le par-dessus le fruit. Laissez reposer toute une nuit et répétez chaque matin jusqu'à ce que le fruit n'absorbe plus de sirop. Faites sécher le fruit, en roulant les parties dans du sucre, si vous le désirez. Placez dans un contenant hermétiquement fermé et mettez du papier ciré entre les couches de pelure.

PELURE D'ORANGE CONFITE

1 livre de pelure d'orange, 2 livres de sucre, $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de gingembre en poudre, 3 chopines d'eau

Faites tremper les pelures dans une solution composée de \(\frac{1}{4} \) tasse de sel dans 2 pintes d'eau. Changez cette solution tous les soirs pendant cinq jours. Rincez bien les pelures et faites-les bouillir dans le sucre, l'eau et le gingembre en poudre jusqu'à ce que le sirop devienne épais. Enlevez du feu et étalez les pelures sur un plateau. Versez le sirop sur les pelures et laissez-le former une croûte dure sur chaque morceau. Roulez dans du sucre, si vous le désirez. Une fois parfaitement sèches, les pelures sont croquantes et recroquevillées. Placez dans un contenant hermétique en mettant du papier ciré entre les couches.

PELURE DE CITRON CONFITE

Suivez la même méthode que pour la pelure d'orange confite.

PELURES DE PAMPLEMOUSSES ET D'ORANGES CONFITES

Enlevez la pelure, exempte de taches, en quart de sections. Pesez-la et prenez le même poids de sucre. Recouvrez la pelure d'eau froide, et ajoutant 1 cuillerée à thé de sel pour chaque 1½ pinte d'eau. Laissez reposer toute une nuit, puis rincez bien et faites mijoter dans de l'eau fraîche jusqu'à ce que la pelure soit très tendre (5 ou 6 heures seront nécessaires pour cela). Employez une grosse chaudière plate afin d'empêcher que la pelure ne se rompe au cours de cette cuisson lente et prolongée. Laissez reposer toute une nuit dans la chaudière. Egouttez le liquide. Faites un sirop composé d'une tasse d'eau pour chaque deux tasses de sucre. Ajoutez la pelure et mijotez très lentement jusqu'à ce que le sirop s'épaississe et qu'il soit presque complètement absorbé par la pelure. La pelure devrait avoir un aspect transparent. Lorsqu'elle est partiellement refroidie, enlevez les sections de pelures, roulez-les dans du sucre granulé et mettez-les de côté pour sécher. Conservez cette pelure de la même façon que la pelure de cédrat.

Si cette pelure se durcit trop, on peut la faire mijoter dans une petite quantité de sirop chaud jusqu'à ce qu'elle s'amollisse, puis la rouler encore dans du

sucre.

POIRES CONFITES

Pelez, videz, et coupez les poires en moitiés. Laissez-les tomber dans un sirop bouillant composé de 1 tasse d'eau pour chaque deux tasses de sucre. Faites cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres, en ayant bien soin de voir à ce que les fruits ne se désagrègent pas. Enlevez du feu et mettez de côté pour 2 jours. Enlevez les poires et laissez-les s'égoutter parfaitement. Roulez soigneusement dans du sucre. Faites sécher lentement, soit au soleil ou dans un four à feu très lent et dont la porte est tenue partiellement ouverte. Tassez en couches avec du papier ciré entre les couches dans un récipient hermétique.

POMMES CONFITES

Pelez, videz et coupez en quartiers des pommes de grosseur moyenne. Préparez un sirop en faisant bouillir ensemble pendant cinq minutes deux tasses de sucre et une tasse d'eau bouillante. Ajoutez le jus d'un citron et des pommes pour recouvrir le fond de la chaudière. Faites cuire jusqu'à ce que le fruit soit tendre et clair, puis enlevez et roulez dans du sucre granulé tous les jours jusqu'à ce que le fruit n'absorbe plus de sucre. Embouteillez de la même façon que les poires confites.

CONSERVATION DES LÉGUMES PAR LA FERMENTATION ET LE SALAGE

L'un des avantages de cette méthode de conserver les légumes est que l'on peut employer des contenants comme de vieux barils, des tinettes de beurre ou des jarres en grès.

SALAGE SANS FERMENTATION

Lavez les légumes, égouttez l'eau et pesez les légumes. On obtient les meilleurs résultats lorsqu'en emploie 25 livres de sel pour chaque 100 livres de

légumes.

Mettez une couche de légumes d'un pouce d'épaisseur au fond de la jarre, saupoudrez avec du sel en ayant soin de répartir le sel également dans toute la jarre. Continuez à mettre des couches alternes de légumes et de sel jusqu'à ce que la jarre soit à peu près pleine. Recouvrez d'un morceau de coton ou d'une double épaisseur de coton à fromage. Mettez une assiette ou un morceau de planche par-dessus puis une pierre ou une brique propre. Mettez maintenant le contenant dans un endroit frais. Si, au bout de vingt-quatre heures, le

sel et la pression exercée sur les légumes n'ont pas fait sortir suffisamment de saumure pour recouvrir le tout, ajoutez une saumure que l'on obtient en faisant dissoudre une livre de sel dans deux pintes d'eau. Mettez suffisamment de cette saumure pour dépasser l'assiette ou la planche. Mettez de côté dans un endroit où il ne sera pas dérangé et recouvrez avec de la cire chaude de paraffine.

Les légumes suivants peuvent être conservés par ce moyen: cols de betteraves, épinards, fèves en gousses, pois verts, blé d'Inde et choux.

Les fèves doivent être coupées en morceaux de 2 pouces; les pois écossés; le blé d'Inde cuit pendant dix minutes pour durcir le lait et enlevé de l'épi avec un couteau tranchant.

On a trouvé qu'en préparant des fèves salées pour la table, il vaut beaucoup mieux faire tremper les fèves pendant deux heures le matin, changer l'eau à plusieurs reprises et changer également l'eau en faisant cuire que de faire tremper les fèves toute la nuit. Un trempage prolongé amollit les fèves.

FERMENTATION À SEL SEC

Dans cette méthode, on pèse les légumes après les avoir lavés et en avoir fait égoutter l'eau. On met trois livres de sel pour chaque 100 livres de légumes. On n'emploie pas d'eau. Le sel extrait l'eau des légumes.

Mettez des couches de légumes d'un pouce d'épaisseur dans une jarre en recouvrant chaque couche d'une très mince couche de sel et en ayant soin de répartir le sel uniformément, jusqu'à ce que la jarre soit pleine aux trois quarts.

Mettez un linge par-dessus, puis une assiette tournée sens dessus dessous ou une planche propre, puis un poids. Un poids de dix livres suffit pour une jarre de cinq gallons.

Laissez le contenant dans une chambre chaude de huit à dix jours. Lorsque les bulles de gaz cessent d'apparaître, la fermentation est terminée.

On verse, sur le dessus du contenu, une couche de cire chaude de paraffine d'environ un demi-pouce d'épaisseur pour empêcher la formation d'écume. Il ne faut pas ajouter de paraffine avant que la fermentation cesse; cela est très important.

Les légumes suivants peuvent être conservés par ce moyen: choux (choueroute), fèves en gousses, tiges de betteraves.

FERMENTATION DANS LA SAUMURE

Lavez les légumes, égouttez l'eau, mettez dans une jarre jusqu'à ce que celle-ci soit presque pleine. Préparez une saumure faible en mettant une demichopine de vinaigre et $\frac{3}{4}$ tasse de sel pour chaque gallon d'eau. Si vous vous servez d'une jarre de cinq gallons, mettez $2\frac{1}{2}$ gallons de saumure. Recouvrez avec un linge, un morceau de planche propre ou une assiette et un poids. Laissez le contenant dans un endroit chaud, jusqu'à ce que la fermentation ait cessé, puis portez-le à un endroit frais, où il ne sera pas dérangé, après l'avoir recouvert de cire à paraffine.

Les légumes suivants peuvent être conservés de cette manière: concombres, fèves en gousses, betteraves, pois et blé d'Inde.

En salant des concombres, on met au fond et au-dessus de la terrine une couche d'aneth et une poignée d'épices mélangées. On peut aussi préparer des tomates vertes avec l'aneth et les épices. Il ne faut pas éplucher les betteraves ou les couper en tranches avant de les faire fermenter, sinon elles perdront leur couleur et leur goût. On peut employer du blé d'Inde fermenté dans la préparation de certains plats comme les chaudronnées (chowders) ou les omelettes, lorsqu'on ne redoute pas un goût acide comme le feraient certaines gens, si le blé d'Inde était consommé seul.

CHOUCROUTE (SAUERKRAUT)

Pour faire de la choucroute, les feuilles vertes extérieures du chou et toutes les feuilles décomposées ou meurtries, aussi bien que le cœur, doivent être enlevées.

Coupez le chou en lanières au moyen d'un hachoir spécial ou d'un couteau tranchant. Après avoir pesé, mettez-les immédiatement dans un récipient imperméable. On a trouvé que la proportion d'une livre de sel par quarante livres de chou est celle qui donne le meilleur goût au produit fini.

Tassez les choux aussi fermement que possible et recouvrez-les d'un linge, d'une planche et d'un poids. Ce poids devrait être suffisamment lourd pour que

la saumure monte par-dessus la planche.

Mettez le contenant dans un endroit chaud jusqu'à ce que la fermentation

soit terminée. Enlevez l'écume avant d'ajouter une couche de paraffine.

Il n'est pas nécessaire d'ajouter une couche de paraffine si la choucroute a été faite tard en automne et si on peut la faire geler dès que la fermentation est terminée.

CONSERVES AU VINAIGRE

Ces conserves se font au moyen de vinaigre et d'épices. Il faut que le vinaigre ait une force suffisante pour exercer une action préservatrice et qu'il y en ait suffisamment pour couvrir les matériaux. Ces conserves sont peu nourrissantes, mais elles relèvent le goût des mets. Il ne faut jamais en donner aux enfants. Il y a trois catégories principales de conserves au vinaigre: (1) fruit ou légumes; (2) conserves acides, qui comprennent les conserves à la moutarde, et (3) un grand nombre de conserves dans lesquelles les matériaux sont finement hachés. Les recettes sont nombreuses et variées. En voici quelques-unes que nous avons essayées dans notre cuisine:

FRUITS SUCRÉS CONFITS AU VINAIGRE

(Pêches, poires, pommes sucrées, pommettes, etc.)

1 boisseau (1 peck) de fruits 2 onces canelle en bâton préparés 1 once clous de girofle

1 pinte de vinaigre 4 livres sucre

1 tasse d'eau

Faites bouillir le sucre, le vinaigre et les épices pendant 20 minutes. Plongez les pêches dans l'eau bouillante et enlevez la peau en frottant, mais ne pelez pas; pelez les poires et les pommes. Les pommettes peuvent être conservées avec leur peau. Plantez dans les fruits des clous de girofle entiers. Mettez dans le sirop et faites cuire jusqu'à ce que le mélange soit mou, en employant un quart ou la moitié des fruits en une fois.

CONSERVES ACIDES DE LÉGUMES

(Oignons, concombres, choux-fleurs et tomates vertes)

Ces légumes peuvent être employés séparément ou en mélange. Lavez et préparez les légumes. Faites une saumure en employant deux pintes d'eau bouillante et une tasse et demie de sel. Versez sur les légumes et laissez reposer deux jours. Egouttez les légumes et recouvrez-les avec une nouvelle saumure. Laissez reposer deux jours et égouttez les légumes encore une fois. Si vous employez des oignons, prenez de la saumure fraîche et faites chauffer jusqu'au point d'ébullition; mettez les cignons et faites bouillir trois minutes; égouttez. Recouvrez les légumes avec un vinaigre spécial fait de la manière suivante:

1 gallon de vinaigre

1 tasse de sucre (facultatif)

4 piments rouges

2 bâtons de canelle

2 cuillerées à soupe d'épices entières

2 cuillerées à soupe de macis

Attachez les épices dans un sac de coton à fromage et faites bouillir dans le vinaigre pendant dix minutes; versez sur les légumes; embouteillez.

CONSERVES À LA MOUTARDE DE LÉGUMES MÉLANGÉS

Préparez les légumes et donnez-leur le traitement à la saumure décrit dans la recette pour les conserves acides. Faites une sauce composée des ingrédients suivants:

 $\frac{1}{4}$ à $\frac{1}{2}$ tasse de sucre 1 once de moutarde moulue

2 cuillerées à soupe de farine 1 chopine de vinaigre

Mélangez ces ingrédients et agitez dans le vinaigre chaud. Faites cuire jusqu'à ce que le mélange soit bien épais. Versez tandis qu'il est chaud sur les légumes; embouteillez.

FÈVES CONFITES AU VINAIGRE

Prenez un quart de boisseau de fèves-beurre; coupez en longueurs d'un pouce; faites cuire une demi-heure dans de l'eau légèrement salée. Prenez trois chopines de vinaigre de cidre, faites bouillir et mélangez-y trois livres de sucre, une tasse de moutarde, une tasse et trois quarts de farine, deux cuillerées à soupe de curcuma, deux cuillerées à soupe de graine de céleri, humectez de vinaigre froid. Faites cuire 5 minutes en agitant constamment. Versez sur les fèves; embouteillez lorsque les conserves ont refroidi.

CONCOMBRES MURS AUX ÉPICES

12 concombres murs

1½ tasse de sucre
2 tasses de vinaigre
1 cuillerée à thé de sel
1 cuillerée à soupe de clous de girofle entiers

1 cuillerée à soupe de touteépice 2 cuillerées à soupe de canelle en bâton

en bâton 1 cuillerée à soupe de graine

de moutarde blanche

Coupez les concombres en tranches d'un pouce d'épaisseur. Placez dans un bol, saupoudrez par-dessus une demi-tasse de sel. Laissez reposer toute une nuit. Egouttez l'eau et lavez les concombres dans de l'eau froide. Mélangez le sucre, le vinaigre et les épices et faites-les bouillir ensemble pendant 5 minutes. Ajoutez les concombres et faites cuire lentement jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Lorsqu'ils sont bien cuits, les concombres devraient présenter un aspect clair et le liquide devrait avoir la consistance d'un sirop moyennement épais.

CORNICHONS DE CONCOMBRES MÛRS

Coupez les concombres en moitiés sur la longueur. Recouvrez d'eau d'alun que l'on fait en mettant 2 cuillerées à thé d'alun en poudre dans chaque pinte d'eau. Faites chauffer graduellement jusqu'au point d'ébullition, puis laissez reposer sur l'arrière du poêle pendant deux heures. Enlevez les concombres de

l'eau d'alun et refroidissez dans l'eau de glace.

Préparez un sirop en faisant bouillir pendant cinq minutes deux livres de sucre, une chopine de vinaigre avec deux cuillerées à soupe de clous de girofle entiers et un bâton de canelle attachés dans un morceau de mousseline. Ajoutez les concombres et faites cuire pendant dix minutes. Enlevez les concombres et mettez-les dans une jarre en grès, puis versez le sirop par-dessus. Faites bouillir le sirop trois matins de suite et remettez-le dans les jarres.

CORNICHONS DE CONCOMBRES NON MÛRS (GHERKINS)

Essuyez 4 pintes de petits concombres non mûrs. Mettez-les dans une jarre de grès et ajoutez une tasse de sel dissous dans deux pintes d'eau bouillante, puis laissez reposer trois jours. Egouttez la saumure, faites-la chauffer

jusqu'au point d'ébullition, versez-la sur les concombres et laissez reposer encore trois jours; répétez l'opération. Egouttez la saumure, essuyez les concombres et versez sur eux un gallon d'eau bouillante dans laquelle on a fait dissoudre une cuillerée à soupe d'alun. Laissez reposer six heures puis faites égoutter l'eau d'alun. Faites cuire les concombres dix minutes, quelques-uns à la fois, dans un quart du mélange suivant chauffé jusqu'au point d'ébullition, et faites bouillir dix minutes.

1 gallon de vinaigre

2 cuillerées à soupe de clous de girofle

4 piments rouges 2 cuillerées à soupe de toute-

2 bâtons de canelle

Coulez le liquide qui reste sur les cornichons qui ont été placés dans une jarre de grès.

CORNICHONS DE TOMATES VERTES

4 pintes de tomates vertes 4 petits oignons 4 piments verts

Tranchez les tomates et les eignons, saupoudrez avec 1/2 tasse de sel et laissez reposer une nuit dans un pot de terre. Egouttez la saumure le lendemain matin. Mettez dans une chaudière à conserves 1 pinte de vinaigre, 1 cuillerée à thé bien remplie de chacun des ingrédients suivants: poivre noir, graine de moutarde, graine de céleri, clous de girofle, épices mélangés et canelle, et trois quarts de tasse de sucre. Faites chauffer jusqu'au point d'ébullition; ajoutez les tomates préparées, les oignons et les piments, faites cuire lentement pendant 30 minutes. Remplissez les bocaux et bouchez.

SAUCE AUX CINQ FRUITS

20 tomates 6 pommes

6 poires

6 pêches

1 chopine de prunes dont on a enlevé les noyaux

3 piments rouges

5 tasses de sucre

2 morceaux de canelle, 1 cuillerée à soupe de clou non

1 cuillerée à soupe d'épices mélangées

2 cuillerées à soupe de sel

1 pinte de vinaigre

Faites bouillir durant 2 heures. Ce mélange remplit sept bocaux d'une chopine.

SAUCE DE TOMATES VERTES

douzaines de grosses tomates

 $1\frac{1}{2}$ douzaine de pommes

gros piments verts sucrés

piment rouge 1 livres de sucre brun

livre de sel

onces de moutarde

cuillerées à soupe de gingembre

chopines de vinaigre

gros oignons

Faites bouillir 1½ heure

HACHIS DE TOMATES VERTES

boisseau de tomates vertes

2 cuillerées à thé de canelle

boisseau de tomates
boisseau de pommes
livres de sucre brun boisseau de pommes

2 livres de raisins

livres de gadelles

2 cuillerées à thé de clous de girofle cuillerées à thé de toute-épice

Faites cuire 3 heures

SAUCE CHILI Nº 1

12 tomates	1 oignon
6 pommes	2 piments verts
1 botte de céleri	3 tasses de vinaigre
2 piments rouges	3 cuillerées à thé de canelle
1¾ tasse de sucre	½ cuillerée à thé de toute-épice
1 cuillerée à thé de gingembre	ī cuillerée à thé de sel

Hachez et mélangez le tout ensemble et faites bouillir 1½ heure

SAUCE CHILI N° 2

18	tomates mûres	1	cuillerée à soupe de moutarde
2	ou 3 piments rouges	1	cuillerée à soupe de canelle
2	cuillerées à soupe de sel	1	cuillerée à soupe de graine de céleri
1	cuillerée à soupe de gingembre	1	pinte de vinaigre
1	cuillerée à soupe des quatre épices	1/2	tasse de sucre
	cuillerée à source de clou de giroffe	$\tilde{2}$	oignons

Enlevez les peaux des tomates et coupez les fruits en morceaux. Coupez les piments et les oignons en très petits morceaux. Ajoutez les épices et le vinaigre et faites bouillir pendant deux heures, jusqu'à ce que le mélange ait la bonne consistance, en ayant soin qu'il ne brûle pas.

SAUCE BORDEAUX

4	pintes de choux finement hachés	6	pintes de piments rouges finement
2	pintes de tomates vertes finement		hachés
	hachées		pintes d'oignons finement hachés
2	livres de sucre		once de graine de moutarde
	tasse de sel		once de graine de céleri
2	pintes de vinaigre	1/2	once ou moins de curcuma

Mélangez le tout ensemble et faites bouillir jusqu'à ce que le mélange s'épaississe, puis embouteillez.

FRIANDISE DE CANNEBERGES

3 tasses de canneberges, 3 oranges, 3 tasses de sucre brun, 3 tasses de raisins épépinés, $\frac{3}{4}$ tasses de vinaigre, $\frac{3}{4}$ cuillerée à thé de clou, $\frac{3}{4}$ cuillerée à thé de cannelle.

Coupez les canneberges en deux et lavez-les dans une passoire pour enlever autant de graines que possible. Egouttez. Ajoutez la pulpe et l'écorce des oranges, le sucre, les raisins et le vinaigre. Faites cuire lentement jusqu'à épaississement, c'est-à-dire environ quinze minutes. Ajoutez les épices et faites cuire durant cinq minutes.

FRIANDISE DE GROSEILLES

Triez, lavez et égouttez cinq tasses de groseilles. Ajoutez une tasse et un tiers de raisins desquels les pépins ont été enlevés, et un oignon pelé et tranché. Hachez ou forcez à travers un hachoir à viande, mettez dans une chaudière et ajoutez une tasse de sucre brun, trois cuillerées à soupe chacune de moutarde, de gingembre et de sel, un quart de cuillerée à thé de poivre de Cayenne et une cuillerée à thé de curcuma. Versez une pinte de vinaigre dessus, portez lentement à l'ébullition et laissez mijoter durant quarante-cinq minutes. Passez à travers un tamis grossier, remplissez les bouteilles avec ce mélange et bouchez hermétiquement.

FRIANDISE DE PIMENTS

12 gros oignons 12 gros piments verts 12 gros piments rouges 12 gros piments jaunes

Hachez en morceaux extrêmement fins, recouvrez avec de l'eau bouillante, légèrement salée. Laissez reposer 10 minutes, puis égouttez. Faites ceci trois fois, la dernière fois en pressant dans un linge. Ajoutez une pinte de vinaigre, 3 tasses de sucre et faites cuire lentement pendant une heure.

FRIANDISE DE RAISINS

1 livre de raisins 1 livre (4 tasses) de sucre brun $1\frac{1}{2}$ chopine (3 tasses) vinaigre

once de graine de moutarde once de graine de céleri once de gingembre moulu ou râpé

 $2\frac{1}{4}$ livres de pommes

once de piment rouge

 $\frac{1}{8}$ livre ($\frac{1}{4}$ tasse) de sel oignon de grosseur moyenne haché

Pelez, videz et hachez les pommes; ajoutez les autres ingrédients et faites bouillir 30 minutes.

FRIANDISE DE CÉLERI

1 pinte de céleri haché 1 tasse d'oignon blanc haché

1 cuillerée à thé de sel 1 chopine de vinaigre

2 gros piments rouges

tasse de sucre

2 gros piments verts

cuillerée à thé de moutarde

Hachez le céleri et l'oignon et faites-les cuire séparément dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'ils commencent à devenir tendres. Égouttez l'eau et ajoutez les piments hachés. Ajoutez les autres ingrédients et faites cuire jusqu'à ce que les légumes soient tendres, puis embouteillez.

CATSUP DE POMMES

Coupez douze pommes aigres en quartiers, videz-les et pelez-les. Mettez-les dans une casserole, recouvrez-les d'eau et laissez mijoter jusqu'à ce qu'elles soient molles. Presque toute l'eau devrait s'être évaporée. Forcez à travers un tamis et ajoutez les ingrédients suivants à chaque pinte de pulpe:

tasse de sucre

cuillerée à thé de clous de girofle

2 oignons râpés 2 tasses de vinaigre de cidre 1 cuillerée à thé de moutarde

cuillerée à soupe de sel 2 cuillerées à thé de canelle

Faites chauffer le catsup jusqu'au point d'ébuliition et laissez mijoter doucement pendant une heure. Embouteillez, bouchez et scellez.

CATSUP DE RAISINS

4 livres de raisins

 $1\frac{3}{4}$ livre de sucre

cuillerée à thé de clous de girofle 1 cuillerée à thé de toute-épice

34 chopine de vinaigre de cidre 2 cuillerées à thé de canelle moulue

cuillerée à thé de sel

moulues

Lavez les raisins et enlevez les tiges. Mettez-les dans une casserole avec du vinaigre et faites cuire pendant 15 minutes; forcez à travers un tamis assez fin pour retenir les graines et les peaux. Faites bouillir la pulpe jusqu'à ce qu'elle s'épaississe, ajoutez les autres ingrédients et faites bouillir encore une demi-heure. Versez dans des bouteilles ou des bocaux chauds stérilisés et bouchez.

CHUTNEY DE POMMES

Pelez et videz cinq livres de pommes aigres. Faites cuire doucement avec deux livres de sucre brun et deux pintes de vinaigre jusqu'à ce que le mélange s'épaississe et devienne lisse. Enlevez du feu et ajoutez deux livres de raisins finement hachés, un morceau d'ail haché, 2 cuillerées à soupe de moutarde et 2 de gingembre; salez au goût et ajoutez trois piments rouges hachés. Mélangez bien et laissez reposer huit heures. Le mélange peut être mis dans des petits bocaux bien bouchés.

RAISINS AUX ÉPICES

Prenez sept livres de raisins et séparez la peau de la pulpe. Mettez la pulpe sur le feu et laissez mijoter jusqu'à ce qu'elle s'amollisse, puis pressez à travers un tamis assez fin pour retenir les graines. Ajoutez cette pulpe tamisée aux peaux avec 4 livres de sucre, 1 chopine de vinaigre, 1 noix de muscade râpée, 1½ cuillerée à soupe de canelle moulue et à peine une cuillerée à soupe de clous de girofle moulus. Laissez le tout mijoter très doucement pendant deux heures. Mettez dans des bocaux stérilisés et bouchez.

BAIES DE ROSIER AU VINAIGRE

Choisissez des baies de rosier qui ne sont pas trop mûres; laissez un petit morceau de la tige sur chacune d'elles mais coupez ces morceaux de tige d'une longueur égale; lavez; mettez dans une casserole avec suffisamment d'eau bouillante pour les recouvrir et laissez mijoter jusqu'à ce qu'elles deviennent

tendres. Egouttez l'eau et conservez-la.

Lorsque le fruit s'est refroidi, enlevez un petit morceau du bout du calice et faites sortir les graines en ayant bien soin de ne pas briser le fruit. Faites un sirop composé de 2 tasses de vinaigre et d'une tasse de l'eau dans laquelle les fruits ont cui, pour chaque deux livres de fruits. Coulez dans une casserole en ajoutant 4 tasses de sucre, \(\frac{1}{4} \) once de clous de girofle et \(\frac{1}{4} \) once de canelle en bâton et agitez sur le feu jusqu'à ce que le sucre soit dissout; puis faites bouillir le sirop pendant 15 minutes, ajoutez les fruits et faites bouillir encore 20 minutes. Embouteillez. Excellent lorsqu'on le sert avec de l'agneau ou du gibier.

CONSERVATION

Le meilleur endroit pour déposer les conserves est un endroit frais, sombre et sec. La chaleur favorise la croissance de bactéries, la lumière fait décolorer les produits, l'humidité provoque la croissance des moisissures et peut même

causer l'apparition de rouille sur les attaches en métal des bocaux.

Ne laissez jamais des conserves au hasard ou dans des conditions incertaines. Lavez les bocaux, collez-y une étiquette propre portant le nom du produit et la date de sa mise en conserves. Si vous n'avez pas une chambre sombre, emballez tous les bocaux dans du papier pour les protéger contre la lumière. S'il vous est impossible d'éviter l'humidité, examinez les anneaux de caoutchouc sur les bocaux de temps à autre, car la moisissure peut les attaquer et favoriser ainsi l'entrée de l'air et de bactéries au contenu du bocal.

Un contenant à conserves doit être d'une bonne grosseur pour les besoins de la ménagère, pas gros au point que son contenu ne puisse être consommé peu après qu'il est ouvert, sinon les produits se détériorent ou se gâtent. C'est une sage précaution que de faire bouillir les conserves de légumes pendant quelques minutes après les avoir fait sortir du bocal; ceci ne veut pas dire qu'il faille les manger chauds. Lorsqu'on a besoin de ces légumes pour faire des salades, etc., on peut les manger après les avoir fait bouillir et refroidir.

33

TABLEAU INDICATEUR DE L'EMBOUTEILLAGE

	Blanchiment	Stérilisation				
-	Bianemment	Bain-marie bouillant	Vapeur 5 à 10 liv. de pression	Vapeur 10 à 15 liv. de pression		
Légumes— Asperges. Betteraves Choux de Bruxelles Choux. Choux-fleurs Carottes. Maīs Herbes potagères Fèves de Lima. Pois. Citrouilles. Fèves en cosses Potirons. Tomates. Champignons. FRUITS— Pommes. Abricots. Mûres. Bluets. Cerises. Gadelles. Groseilles Poires. Pêches Prunes Ananas. Coings Framboises. Fraises.	5 à 10 15 5 à 10 5 à 10 5 à 10 Pour détacher la peau 5 1 à 2 Pour détacher la peau 1½ Pour détacher la peau 1½	Minutes 90 60 120 120 60 120 180 120 180 180 180 180 60 180 120 22 90 60 16 16 16 20 16 20 30 20 16 20 16	60 60 60 60 60 60 60 60 60 60 60 60 60 6	Minutes 40 40 40 40 20 40 60 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40		

VALEUR RELATIVE DE DIFFÉRENTES VARIÉTÉS DE FRUITS ET DE LÉGUMES EMBOUTEILLÉS ET CONSERVÉS

FÈVES-EMBOUTEILLÉES EN 1919

	Couleur relative, 15 points	Clarté relative avant l'ouver- ture, 10 points	Clarté relative après l'ouver- ture, 10 points	Texture, 15 points	Goût, 20 points	Unifor- mité relative, 10 points	Nombre total de points, 80
Naine verte abondante Pudder Boys A gous. v. sans fil de Burpee Beurre noir Challenge Beurre de Davis Naine de France Excelsior Extra précoce de Valentine Estra précoce de Valentine Beurre sans rouille de Grenne Beurre de Hodson Masterpiece May Queen A gousse en crayon Abondance de France Abondance Naine verte Beurre réniforme de Wardwell Yellow Eye	$11\frac{1}{2}$ 10 $13\frac{1}{2}$ $13\frac{1}{2}$ 12 10 $12\frac{1}{2}$	10 912121212 91212 10 8 91212 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9	10 91-21-21-21-29 91-21-21-29 10 8 91-21-29 9 6 91-21-29 9 91-21-29 9 91-21-29 9 91-21-29 9 91-21-29	13 12 10 12 13 14 13 8 8 12 10 12 14 10 13 9	18 17 14 16 17 16 16 12 12 17 15 16 18 13 17 16	877888877888878878	72 67½ 63 68½ 68 72 65 58½ 65 58½ 65 68½ 70 58 69½ 62 68½

BLÉ D'INDE-EMBOUTEILLÉ EN 1919

	Couleur relative, 15 points	Clarté relative avant l'ouver- ture, 10 points	Clarté relative après l'ouver- ture, 10 points	Texture, 15 points	Goût, 20 points	Nombre total de points 70
Hâtif de l'Iowa. Bantam Doré. Kloochman. Extra précoce de Nordheim. Assiniboine. Mayflower précoce. Hâtif de Catawba. Early Malcolm. Otto. Pickaninny. Sweet Squaw.	10 12 12 11 ¹ / ₂ 12	$\begin{array}{cccccccccccccccccccccccccccccccccccc$	7 8½ 662 7 7 7 7 9 8 7 12 9	12 14 14 11 11 11 12 12 12 13 13	$14\frac{1}{2}$ 12 $14\frac{1}{2}$ 13 13 $13\frac{1}{2}$ 13 14 15 14 16	$\begin{array}{c} 49\frac{1}{2} \\ 60 \\ 51\frac{1}{2} \\ 54\frac{1}{2} \\ 51 \\ 50 \\ 52 \\ 59\frac{1}{2} \\ 56\frac{1}{2} \\ 54 \\ 58 \end{array}$

35

TOMATES—EMBOUTEILLÉES EN 1919

Variété	Couleur relative 15 points	Clarté relative avant l'ouver- ture, 10 points	Clarté relative après l'ouver- ture, 10 points	Texture, 15 points	Goût, 20 points	Nombre total de points, 70
Alacrity A Alacrity Adirondack Balch Fillbasket Bonny Best Burbank Early Carter Sunrise Chalk Early Jewel Danish Export Dobbie Champion Earliana First and Last Holmes Surprise Glory Inchwood Favourite John Baer McGillivray No. 1 McGillivray No. 2 McGillivray No. 3 Millet Dakota Northern Adirondack The Cropper Rennie XXX Ryder King of Earliest Stirling Castle Sutton Best of All Sutton Perfection Sutton Winter Beauty	$\begin{array}{c} 13\frac{1}{2}\\ 13\frac{1}{2}\\ 13\frac{1}{2}\\ 13\\ 12\frac{1}{2}\\ 13\\ 13\frac{1}{2}\\ 14\\ 13\\ 13\\ 13\\ 13\\ 13\\ 13\\ 13\\ 13\\ 13\\ 13$	7½ 7½ 7½ 7½	$\begin{array}{c} 7\\ 8\\ 8\\ 7^{\frac{1}{2}}\\ 7\\ 6\\ 8\\ 7^{\frac{1}{2}}^{\frac{1}{2}}\\ 7\\ 7\\ 8\\ 7^{\frac{1}{2}}^{\frac{1}{2}} \\ 7\\ 7\\ 8\\ 7^{\frac{1}{2}}^{\frac{1}{2}}\\ 8\\ 7^{\frac{1}{2}}\\ 7\\ 9\\ 7\\ 7^{\frac{1}{2}}\\ \end{array}$	$\begin{array}{c} 12\frac{1}{2} \\ 12 \\ 12 \\ 12 \\ 13\frac{1}{2} \\ 13\frac{1}{3} \\ 13 \\ 11 \\ 14 \\ 12 \\ 12 \\ 12 \\ 12 \\ 12 \\ 12$	18 17 ¹ / ₂ 17 ¹ / ₂ 17 ¹ / ₂ 18 18 17 ¹ / ₂ 18 16 16 16 17 ¹ / ₂ 17 17 16 18 18 18 18 18 18 19 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	51 51 50 39½ 51½ 50½ 30½ 48 49 48 48 48 48 48 49 51 48 51 49 51½ 51½ 51½ 51½ 51½ 51½ 51½ 51½

COMPOTE DE POMMES—1919

Variété	Proportion de sucre	Translucidité relative avant l'ouverture, 10 points	Apparence relative avant 1'ouverture, 10 points	Apparence relative après l'ouverture, 10 points	Couleur, 10 points	Consistance, 10 points	Goût: Très bon Bon Passable Mauvais	Goût relatif, 10 points	Sucrage: Trop sucré Trop aigre Juste bien
Antonovka	t. sucre, 2 t. pommes	9	2	.9	2	∞	Passable	7	Trop aigre
Battle	4 t. sucre, 2 t. pommes	6	6	822	6	2	Bon	6	Juste bien
Crimson Beauty	4 t. sucre, 2 t. pommes	9	2	ro.	1	712	Mauvais	ಸರ	Trop aigre
Duchess	4 t. sucre, 2 t. pommes	9	9	20	7	9	Passable	2	Juste bien
Dudley	4 t. sucre, 2 t. pommes	9	9	9	∞	2 2 3 1 1	Passable	7	Juste bien
Fameuse	½ t. sucre, 2 t. pommes	9	2	2	ī.	4	Passable	9	Trop sucré
Golden White	4 t. sucre, 2 t. pommes	9	2	83	2	9	Bon	2	Juste bien
McIntosh Red	t. sucre, 2 t. pommes	9	2	က	ů	9	Passable	ī.	Trop doux
McMahan	t. sucre, 2 t. pommes	9	2	ဇာ	ž.	9	Passable	2	Trop aigre
Milwaukee	½ t. sucre, 2 t. pommes	6	∞	6	6	6	Bon	83	Juste bien
Ostrakoff	4 t. sucre, 2 t. pommes	9	2	7	7	83	Bon	81	Juste bien
Patten Duchess	t. sucre, 2 t. pommes	9	7	722	8	82	Mauvais	2	Plat
Pedro	4 t. sucre, 2 t. pommes	9	7	7	∞	6	Passable	9	Trop aigre

Walter ‡ t. sucre, 2 t. pommes 7 6 8 5 Bon 8 Juste bien Wealthy ‡ t. sucre, 2 t. pommes 6 6 6 6 8 8 8 Passable 6 7 7 Passable 6 7 7 Passable 6 Plat Winter Stripe 1 t. sucre, 2 t. pommes 6 7 6 4 7 Mauvais 5 Plat	Rupert	1 t. sucre, 2 t. pommes.	9	9	1	9	∞	Mauvais	9	Plat
‡ t. sucre, 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 7 7 Passable 6 2 t. pommes 4 7 6 4 7 Mauvais 5	Valter	1 t. sucre, 2 t. pommes	-		9	∞	5	Bon	∞	Juste bien
t. sucre, 6 6 6 7 7 7 Passable 6 6 2 5 pommes 6 7 7 7 Rauvais 5 2 t. pommes 5 7 7 8 8 7 Mauvais 5 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7	Vealthy	1 t. sucre, 2 t. pommes	9	9	9	80	∞	Passable	9	Trop aigre
1 t. sucre, 6 7 6 4 7 Mauvais 5	Fellow Transparent	½ t. sucre, 2 t. pommes	9	9	9	7	2	Passable	9	Plat
	Vinter Stripe	½ t. sucre, 2 t. pommes	9	7	9	4	7	Mauvais	ro	Plat

GELÉE DE GROSEILLES

Variété	Proportion de sucre	Translucidité relative avant l'ouverture, 10 points	Apparence relative avant l'ouverture, 10	Apparence relative après l'ouverture, 10	Couleur, 10 points	Consistance: Trop épais Trop mince Juste bien	Goût Très bon Bon Passable Mauvais	Goût relatif, 10 points
Сатіе	1 t. sucre, 1 t. jus	9	2	2	2	7	Passable	2
Downing	1 t. sucre, 1 t. jus	9	7	7	9	7	Passable	1
Lorne	1 t. sucre, 1 t. jus	9	2	7	2	7	Passable	7
Mabel	1 t. sucre, 1 t. jus	7	∞	∞	∞	6	Très bon	6
	1 t. sucre, 1 t. jus	7	∞	∞	80	6	Très bon	6
	1 t. sucre, 1 t. jus	80	6	6	6	1	Bon	∞
Red Jacket.	1 t. sucre, 1 t. jus	7	∞	, ,		-	Passable	1-

CONFITURES DE GROSEILLES-1919

Variété	Proportion de sucre	Translucidité relative avant l'ouverfure, 10 points	Apparence relative avant l'ouverture, 10 points	Apparence relative après l'ouverture, 10 points	Couleur, 10 points	Consistance, 10 points	Goût: Très bon Bon Passable Mauvais	Goût relatif, 10 points
Carrie	6 t. fruits, 4 t. sucre, 1 t. eau		ಸ್ತಾ	44	ಸಾ	9	Passable	L-
Downing	6 t. fruits, 4 t. sucre, 1 t. eau		6	6	6	6	Bon	∞
Lorne	6 t. fruits, 4 t. sucre, 1 t. eau		9	9	7	∞	Passable	~
Mabel	6 t. fruits, 4 t. sucre, 1 t. eau		ಸ	ō	9	9	Passable	7
Pearl	6 t. fruits, 4 t. sucre, 1 t. eau		9	9	2	9	Passable	7
Ralph	6 t. fruits, 4 t. sucre, 1 t. eau		6	∞	6	ಸ್	Très bon	6
Red Jacket	6 t. fruits, 4 t. sucre, 1 t. eau		70	ಭ	9	9	Passable	7

CONFITURES DE CASSIS (GADELLES NOIRES)—1919

Variété	Proportion de sucre	Translucidité relative avant l'ouverture, 10 points	Apparence relative avant l'ouverture, 10 points	Apparence relative après l'ouverture, 10 points	Couleur, 10 points	Consis- tance, 10 points	Goût: Très bon Bon Passable Mauvais	Goût relatif, 10 points	Sucrage: Trop sucré Trop aigre Juste bien
Beauty	6 t. fruits, 4 t. eau, 1 t. sucre		6	6	6	∞	Très bon	6	
Buddenborg	6 t. fruits, 4 t. eau, 1 t. sucre		6	6	6	∞	Bon	∞	
Clipper	6 t. fruits, 4 t. eau, 1 t. sucre		6	6	o	6	Très bon	6	
Boskoop Giant.	6 t. fruits, 4 t. eau, 1 t. sucre		6	6	6	8	Bon	∞	
Eagle	6 t. fruits, 4 t. eau 1 t. sucre		6	∞	∞	∞	Bon	∞ .	
Eclipse	6 t. fruits, 4 t. eau, 1 t. sucre		8	9	9	9	Bon	∞	
Kerry.	6 t. fruits, 4 t. eau, 1 t. sucre		6	rdes ∞	00 2/2	6	Bon	∞	
Magnus.	6 t. fruits, 4 t. sucre, 1 t. eau		6	6	∞	8	Bon	∞	
Saunders	6 t. fruits, 4 t. sucre, 1 t. eau		∞	6	6	∞	Passable	2	Trop aigre
Topsy.	6 t. fruits, 4 t. sucre, 1 t. eau		6	6	6	6	Passable	2	Trop aigre
Victoria	6 t. fruits, 4 t. sucre, 1 t. eau		6	6	.6	∞	Passable	2	Trop aigre

GELÉE DE POMMETTES

										1
Variété	Proportion)1 10	Couleur, 10 points		10	Goût, 10 points		S=	Consistance 10 points	ee ge
	arone an	1919	1924 1925	1925	1919	1924	1925	1919	1924	1925
Alberta	1 t. sucre, 1 t. jus	7			9 2			00 201		
Burgess.	1 t. sucre, t. jus	9	6	6	6	1	6	∞	7	6
Childs.	1 t. sucre, 1 t. jus	62	6		6	7		9	7	
Florence	1 t. sucre, 1 t. jus	823			ಸಂ			∞		
Hyslop	1 t. sucre, 1 t. jus	6		-	∞		71	6		∞
Lora	1 t. sucre, 1 t. jus	∞			6			∞		
Lyman Prolific.	1 t. sucre, 1 t. jus		6			∞			∞	
Macprince	1 t. sucre, 1 t. jus		6	∞		∞		7	6	7
Martha	1 t. sucre, 1 t. jus	7.0	∞	7	6	-	∞	∞	7	8
Orange	1 t. sucre, 1 t. jus	ب			∞			∞ o		
Otto	1 t. sucre, 1 t. jus	5			∞			$7\frac{1}{2}$		
Phenomenal	1 t. sucre, 1 t. jus		6			6			6	
Piotosh	1 t. sucre, 1 t. jus	9			∞			6		
Quaker Beauty.	1 t. sucre, 1 t. jus	7	∞		∞	6		∞	6	

Rosilda.	1 t. sucre, 1 t. jus		<u>∞</u>	:		<u>~</u>	:	71		
Transcendent.	1 t. sucre, 1 t. jus	00	6	6	6	6	0	6	6	91
Virginia	1 t. sucre, 1 t. jus	00	6	∞	∞	6	00	∞	6	6

ASPERGES

Variété	Proportion		Couleur, 10 points	eur, ints			Go 10 pc	Goût, 10 points			Texture, 10 points	ure,		Remarques
	ne ser	1919	1923 1924	1924	1925	1919	1923	1923 1924 1925	1925	1919	1923	1919 1923 1924	1925	
Columbian Mammoth	½ c. t. à 1 ch.				00 2 1				∞				81	
Conover Colossal	½ c. t. à 1 ch.				6	:		:	$9\frac{1}{2}$:	:	i	6	Très bon.
Donald Elmira	½ c. t. à 1 ch.				6				82				82	
Eclipse	½ c. t. à 1 ch.			1	20				52				9	
Monarch	½ c. t. à 1 ch.				9				$6\frac{1}{2}$					
Palmetto	½ c. t. à 1 ch.				8 2				82				6	Très bon.
Mary Washington	½ c. t. à 1 ch.		: -		6				$9\frac{1}{2}$			i	6	Très bon.

							-						
Vonić46	Proportion		Couleur, 10 points	eur, ints			Goût, 10 points	it, ints			Texture, 10 points	ure, ints	
valicuc	iac an	1919	1923	1924	1925	1919	1923	1924	1925	1919	1923	1924	1925
McLean Advancer	½ c. t. à 1 chop.	10			712	9	:	:	2011	6 2	:		1
Alcros.	½ c. t. à 1 chop.	:		:	00				000				8 242
Alaska	½ c. t. à 1 chop.			:	82				7				6 2
American Wonder	½ c. t. à 1 chop.	∞	:	:	:	821	:	:		6			
English Wonder.	1 c. t. à 1 chop.		:	:	50		:		∞				72
Gradus	½ c. t. à 1 chop.	9	:		:	∞			:	821			
Gregory Surprise.	1 c. t. à 1 chop.	6				10			:	5,23			:
Heroine	1/2 c. t. à 1 chop.	6			:	62			:	73		:	:
Hustler.	½ c. t. à 1 chop.				-1				6½				9
Laxtonian	½ c. t. à 1 chop.	∞				9		:	:	62	:	:	:
Lincoln	½ c. t. à 1 chop.			:							:	:	:
Magnus	½ c. t. à 1 chop.	9	:		:	72			:	∞		:	:
McLean Little Gem.	1 c. t. à 1 chop.	5	:	:	:	93			:	6		:	
Stratagem	1/2 c. t. à 1 chop.				9				8				∞
Sutton Excelsior	½ c. t. à 1 chop.	∞			<u> </u>	62			:	1-			

GELÉE DE GADELLES ROUGES-1925*

Variété	Proportion de sucre	Couleur, 10 points	Gout, 10 points	Consistance 10 points	Remarques
Franco-German	1 t. sucre, 1 t. jus	166	$9\frac{1}{2}$	$9\frac{1}{2}$	
Greenfield Red	1 t. sucre, 1 t. jus	82	93	9	
London Market.	1 t. sucre, 1 t. jus	7	6	93	Couleur plus foncée
London Red.	1 t. sucre, 1 t. jus	⊗ 2 plu	91	91	
Moore Seedling.	1 t. sucre, 1 t. jus	82	91	91	
Perfection	1 t. sucre, 1 t. jus	G.	9½	92	
Frince Albert.	1 t. sucre, 1 t. jus	91/2	93	93	
Ked Cross.	1 t. sucre, 1 t. jus	∞	91	91	
Red Grape.	1 t. sucre, 1 t. jus	8 1 S	$9\frac{1}{2}$	92	
Ringens.	1 t. sucre, 1 t. jus	2011	$9\frac{1}{2}$	$9\frac{1}{2}$	
Simcoe King	1 t. sucre, 1 t. jus	7	6	91	Couleur plus foncée

* Toutes ces variétés ont donné une gelée excellente.

CONFITURES DE RAISINS

		1								
2722—AA	Proportion		Couleur 10 points			Goût, 10 points		5	Consistance, 10 points	,
Variete	ae sucre	1923	1924	1925	1923	1924	1925	1923	1924	1925
Agawam	1 t. sucre, 1 t. jus	7			rO			6		
Aminia Black	1 t. sucre, 1 t. jus		6			7			9	
Barry.	1 t. sucre, 1 t. jus	6			∞			∞		
Beauty	1 t. sucre, 1 t. jus		9			7			Z.	
Brighton.	1 t. sucre, 1 t. jus	ಹ			το.			7		
Campbell Early.	1 t. sucre, 1 t. jus		10		6				∞	
Concord	1 t. sucre, 1 t. jus	∞			∞			6		
Delaware	1 t. sucre, 1 t. jus	7			∞			∞		
Eumelan.	1 t. sucre, 1 t. jus		10			7			∞	
Herbert	1 t. sucre, 1 t. jus	7			6			∞		
Hubbard	1 t. sucre, 1 t. jus			6			9			∞
Jewel	1 t. sucre, 1 t. jus	6			∞			6		
Lamonto	1 t. sucre, 1 t. jus	7			7			∞		
Lincoln.	1 t. sucre, 1 t. jus	6			∞			6	.:	

Lindley.	1 t. sucre,	70			7			7		
Lutie	1 t. sucre, 1 t. jus	7			∞			∞		
Manito	1 t. sucre, 1 t. jus	∞ .			∞			6		
Marion	1 t. sucre, 1 t. jus		10	6	:	9	9		6	822
Mary	1 t. sucre, 1 t. jus	7		9	7		62	7		∞
McKinley Early	1 t. sucre, 1 t. jus	7			∞			∞		
Merrimac.	1 t. sucre, 1 t. jus	∞		6	5		9	∞		∞
Moore Diamond	1 t. sucre, 1 t. jus	5	•		ro			6		
Moore Early	1 t. sucre, 1 t. jus	∞			6			6		
President.	1 t. sucre, 1 t. jus	∞		81/2	7		9	6		∞
Salem	1 t. sucre, 1 t. jus	7			6			6		
Vergennes	1 t. sucre, 1 t. jus	∞			∞			∞ .		
Wilder	1 t. sucre, 1 t. jus	6		0	6			8		
Worden	1 t. sucre, 1 t. jus	∞ ×			6			6		

GELÉE DE RAISINS

													-	
V	D	ပိ	uleur,	Couleur, 10 points	· ·	Ü	Gout, 10 points	points		Cons	istance	Consistance, 10 points	ints	Domondia
Vallete	de sucre	1919	1923	1924	1925	1919 1923	1923	1924	1925*	1919 1923	1923	1924	1925	iveniarques
Abyssinia	1 t. sucre, 1 t. jus	6				92	:			6				
Agawam	1 t. sucre, 1 t. jus		6				∞	i			∞		:	
Aminia Black	1 t. sucre, 1 t. jus			∞				6				10		
Barry		1			:			:						
Beauty	1 t. sucre, 1 t. jus	:		9				6				ಸ್ತ		
Brighton	1 t. sucre, 1 t. jus	:	6				∞	:			∞	:		
Campbell Early.	1 t. sucre, 1 t. jus	6.		10		91		6	i	2		10	i	
Canada	1 t. sucre, 1 t. jus		∞				ŭ			i	6	:	i	
Concord	1 t. sucre, 1 t. jus	10	6			6	∞			7	6			
Cottage	1 t. sucre, 1 t. jus	6				91				6			:	
Delaware	1 t. sucre, 1 t. jus	∞	6			2	2			7	6			
Early Daisy	1 t. sucre, 1 t. jus		∞				7				6			
Eumelan	1 t. sucre, 1 t. jus	6	:	6	:	6		6		6	:	10	:	
Green Mountain		9				6				7		:		

Herbert	1 t. sucre, 1 t. jus	6	∞			∞	∞			6	∞			
Jewel	1 t. sucre, 1 t. jus		7				7			i	6			
Lamonto.	1 t. sucre, 1 t. jus		∞				-				6			
Lincoln	1 t. sucre, 1 t. jus		∞				7				6			
Lindley	1 t. sucre, 1 t. jus	∞	6	:		22	6	` :		7	∞			
Lutie	1 t. sucre, 1 t. jus		6				7				6	:		
Manito	1 t. sucre, 1 t. jus		7	:	:		∞	:		:	6	:	i	
Marion.	1 t. sucre, 1 t. jus			10	8 2		1	∞	9			00	9	Un peu plus acides que d'aut. variétés essayées en 1924.
Mary	1 t. sucre, 1 t. jus	∞	6		7	70	7		9	2	7	:	9	
McKinley Early	1 t. sucre, 1 t. jus		7	:			6			:	∞			
Merrimac	1 t. sucre, 1 t. jus		∞	i	00	:	6		9		7	:	9	
Moore Diamond	1 t. sucre, 1 t. jus		7		9		6		9		7	:	9	
Moore Early	1 t. sucre, 1 t. jus		8				6			:		6	-	
Peabody	1 t. sucre, 1 t. jus	6	6	:	:.	5	7			7	7	:	:	
Pearl of Casba	1 t. sucre, 1 t. jus	7				ۍ.	:		:	6	:		:	
President	1 t. sucre, 1 t. jus	:	7	:	00 2		∞		9		∞		9	
Read Hybrid	1 t. sucre, 1 t. jus	6				2				7		:		

GELÉE DE RAISINS—(Fin)

														Approximately and the second s
Variété	Proportion	ပိ	uleur,	Couleur, 10 points	S:	٣	Goût, 10 points	point		Cons	istance	Consistance, 10 points	ints	Domonous
00044	de sucre	1919	1923	1923 1924 1925	1925	1919	1923 1924	1924	1925*	1919	1923	1924	1925	vemarques
Rogers	1 t. sucre, 1 t. jus	6				∞				6				
Salem	1 t. sucre, 1 t. jus		6				6				∞			
Telegraph	1 t. sucre, 1 t. jus	6				92				6				
Vergennes	1 t. sucre, 1 t. jus		7				∞				00			
Wilder	1 t. sucre, 1 t. jus		∞			:	2				6			
Wilkins	1 t. sucre, 1 t. jus	9	:			92				6				
Worden	1 t. sucre, 1 t. jus		6			:	6				∞			

^{*} Nore.—En 1925 toutes les variétés ont été touchées par la gelée avant la cueillette et le goût naturel des raisins a souffert en conséquence.

GELÉE DE CASSIS (GADELLES NOIRES)

Variété	Proportion	Couleur, 10 points	eur, ints	Goût, 10 points		Consistance, 10 points	ance,	Remarques
	de sucre	1919	1925	1919	1925	1919	1925	
Boskoop Giant	1 t. sucre, 1 t. jus		∞		931	:	6	
Buddenborg	1 t. sucre, 1 t. jus	∞		6		6		
Climax	1 t. sucre, 1 t. jus	∞	∞	∞	91	∞	6	Variété appréciée.
Clipper	1 t. sucre, 1 t. jus		00		91		6	
Eagle	1 t. sucre, 1 t. jus	-	∞		93		6	
Eclipse	1 t. sucre, 1 t. jus		∞		93		6	
Kerry.	1 t. sucre, 1 t. jus		∞		93		6	
Magnus.	1 t. sucre, 1 t. jus		∞		8 2 2 2		6	
Ontario.	1 t. sucre, 1 t. jus		∞		821		6	
Saunders.	1 t. sucre, 1 t. jus		× ×		00 si		6	Un peu aigre.
Topsy.	1 t. sucre, 1 t. jus		∞		$9\frac{1}{2}$:	6	
Victoria	1 t. sucre, 1 t. jus	: -	8		91		6	

CONFITURES DE PRUNES

Variété	Proportion de sucre		Couleu 10 poin			Goût 10 poin			onsista 10 poin	
· ariete	de sucre	1919	1924	1925	1919	1924	1925	1919	1924	1925
Admiral Schley	1 liv. sucre, 1 liv. fruits	7	8		7½	6		6	4	
Alma	1 liv. sucre, 1 liv. fruits		8			. 8			6	
Anderson	1 liv. sucre, 1 liv. fruits		8	7		7	5		$7\frac{1}{2}$	5
Atlins	1 liv. sucre, 1 liv. fruits	7			7½			6		
Bixby	1 liv. sucre, 1 liv. fruits	6	7		5			6	9	
Brackett	1 liv. sucre, 1 liv. fruits		8			9			8	
Cheney	1 liv. sucre, 1 liv. fruits	8	9	8	81/2	8	5	6	9	5
Cheresoto	1 liv. sucre, 1 liv. fruits	$7\frac{1}{2}$			91/2			8		
Corona	1 liv. sucre, 1 liv. fruits		9			8			7	
Dara	1 liv. sucre, 1 liv. fruits			81/2			5			4
Don	1 liv. sucre, 1 liv. fruits		6	8		7	61/2		5	5
Emerald	1 liv. sucre, 1 liv. fruits	7			$7\frac{1}{2}$			71/2		
Ezaptan	1 liv. sucre, 1 liv. fruits	71/2		71/2	9		5	8		6
Fourth of July	1 liv. sucre, 1 liv. fruits	91/2			9			8		
Gloria	1 liv. sucre, 1 liv. fruits			7½			5			4
Golden Queen	1 liv. sucre, 1 liv. fruits	81/2			7			8		
Hawkeye	1 liv. sucre, 1 liv. fruits	1		7½			5			4
Hazel	1 liv. sucre, 1 liv. fruits		6			6			61/2	
Joseph	1 liv. sucre, 1 liv. fruits	9			8			9		
Jewel	1 liv. sucre, 1 liv. fruits	7	6		71/2	6		6	5	
Legal Tender	1 liv. sucre, 1 liv. fruits	81/2		8	7		5	81/2		6
Mankato	1 liv. sucre, 1 liv. fruits		9			81/2			8	
Odegard	1 liv. sucre, 1 liv. fruits	$7\frac{1}{2}$			81/2			8		
Omaha	1 liv. sucre, 1 liv. fruits			9			$6\frac{1}{2}$			8

CONFITURES DE PRUNES-Fin

Variété	Proportion de sucre		Couleur 0 point		1	Goût, 0 point	s		nsistan 0 point	
variete	ue sucre	1919	1924	1925	1919	1924	1925	1919	1924	1925
Quaker	1 liv. sucre, 1 liv. fruits	9			71/2			7		
Rhoda	1 liv. sucre, 1 liv. fruits		9			8			9	
Red Glass	1 liv. sucre, 1 liv. fruits		7			8			. 7	
Sansoto	1 liv. sucre, 1 liv. fruits	7½	5	81/2	81/2	8	8	$7\frac{1}{2}$	7	8
Scarlet	1 liv. sucre, 1 liv. fruits	9	8	7	61/2	7	5	9	7	5
Surprise	1 liv. sucre, 1 liv. fruits		8	7		8	5		7	5
Terry	1 liv. sucre, 1 liv. fruits	7	5	7	$7\frac{1}{2}$	4	5	8	5	5
Toka	1 liv. sucre, 1 liv. fruits			9			$6\frac{1}{2}$			8
W. J. Bryan	1 liv. sucre, 1 liv. fruits	$7\frac{1}{2}$		81/2	5		$5\frac{1}{2}$	6		4
Waneta	1 liv. sucre, 1 liv. fruits		7			7			$7\frac{1}{2}$	
Yellow American	1 liv. sucre, 1 liv. fruits			81/2			$5\frac{1}{2}$			4

CONSERVES DE FRAMBOISES

Brighton	1 t. sucre, 2 t. eau	 6		8	 	
Count	1 t. sucre. 2 t. eau	 6		8	 	
Herbert	1 t. sucre, 2 t. eau	 7		9	 	
Latham*	1 t. sucre, 2 t. eau	 9	,	9	 	
Newman No. 23	1 t. sucre, 2 t. eau	 8		7	 •••	

^{*}La Latham s'est montrée la meilleure des variétés à l'essai, quoique toutes ces variétés soient très bonnes.

CONSERVES DE FRAISES

Variété	Proportion de sucre		Couleur 10 point			Goût, 0 point			nsistan 0 point	
variete	de sucre	1919	1924	1925	1919	1924	1925	1919	1924	1925
Americus	1 t. sucre, 1 t. eau	9			7					
Beder Wood	1 t. sucre, 1 t. eau	4			5					
Bianca	2 t. sucre, 1 t. eau		8	8		7	8		7	$6\frac{1}{2}$

CONSERVES DE FRAISES—Fin

Variété	Proportion de sucre		Couleu 10 point		1	Goût,			nsistan 0 point	
	de sucre	1919	1924	1925	1919	1924	1925	1919	1924	1925
Bisel	1 t. sucre, 1 t. eau	7			6					
Boquet	2 t. sucre, 1 t. eau	7		5	6		$4\frac{1}{2}$		· · · · · • •	61/2
Cassandra	2 t. sucre, 1 t. eau			8			41/2			7 1 /2
Delicious	2 t. sucre, 1 t. eau			9			91/2			81/2
Desdemona	2 t. sucre, 1 t. eau			9			81/2			71/2
Francesca	1 t. sucre, 1 t. eau	2			6					
Governor Fort	2 t. sucre, 1 t. eau			8			81/2			$7\frac{1}{2}$
Greenville	1 t. sucre, 1 t. eau	5			6		••••			
Heritage	1 t. sucre, 1 t. eau	8			8					
Hermia	1 t. sucre, 1 t. eau	3	8 2 t. suci e		8	8			8	
Lavinia	1 t. sucre, 1 t. eau	6	7 2 t. sucre	9	7	7	$7\frac{1}{2}$		7	81/2
Lloyd Favourite	1 t. sucre, 1 t. eau	9	·		8					
Mariana	1 t. sucte, 1 t. eau	8	8 2 t. sucre		7	9			8	
New Globe	1 t. sucre, 1 t. eau	4			7					
Ophelia	1 t. sucre, 1 t. eau	7			8					
Parson Beauty	1 t. sucre, 1 t. eau	81/2		7 2 t . sucre	7		6			7
Pocomoke	1 t. sucre, 1 t. eau	9		5 2 t. sucre	9		41/2			6
Portia	1 t. sucre, 1 t. eau	10		9 2 t . sucre	9		8			9
Premier										
Senator Dunlap	1 t. sucre, 1 t. eau	5	9	9 2 t. sucre	7	9	9		9	9
Victor	1 t. sucre, 1 t. eau			9 2 t. suc e			9			9
Viola	1 t. sucre, 1 t. eau	9			8					
Warfield	1 t. sucre, 1 t. eau	9			7					
F. E. Willard	2 t. sucre, 1 t. eau			7			7			7
Wm. Belt	2 t. sucre, 1 t. eau		8	7		7	6		7	71/2

GELÉE DE POMMETTES-1926

Burgess	t, mais
1 t. jus	t, mais
1 t. jus Bouilli à 220° F.	t, mais
Lyman Prolific. 1 t. sucre 1 t. jus Martha. 1 t. sucre 1 t. jus Bouilli à 220° F	et con-
1 t. jus	et con-
Piotosh	ît très
Quaker Beauty. 1 t. sucre. Bouilli à 220° F. 5 6½ 6½ Couleur de miel, go sucré, pauvre consist Toshprince. 1 t. sucre 1 t. jus Bouilli à 220° F. 9½ 9½ 9½ Très bonne. Virginia. 1 t. sucre 1 t. jus Bouilli à 220° F. 7½ 8 7 Couleur pâle, trop sucré ferme. CONSERVES DE PRUNES—1926 Admiral Schley. 2 t. sucre 1 t. d'eau Embouteillage à froid 20 min. 7 7½ 8 Couleur rouge, goût texture grossière. Alma. 2 t. sucre 1 t. d'eau Embouteillage à froid 20 min. 7 7½ 8 Couleur rouge pâle, goûr peau un peu dure. Dara. 2 t. sucre 1 t. d'eau Embouteillage à froid 20 min. 7½ 6 6 Couleur rose pâle, goûr peau un peu dure. Emerald. 2 t. sucre 1 t. d'eau Embouteillage à froid 20 min. 8½ 7 6 Couleur rouge, goût légé acide, texture grossière. Emerald. 2 t. sucre 1 t. d'eau Embouteillage à froid 20 min. 8½ 7 6 Couleur rouge, goût légé acide, texture grossière. Exaptan. 2 t. sucre Embouteillage à froid 20 min. 8 8½ 9 Couleur rouge foncé, goûr texture tendre. Kahinta. 2 t. sucre 1 t. d'eau Embouteillage à froid 20 min. 9 9½ 9½ Belle couleur rouge vi doux et agréable, tendre, forme bien vée. Mount Royal. 2 t. sucre 1 t. d'eau Embouteillage à froid 20 min. 8 8½ 9 Couleur rouge foncé, goûr dexture tendre. Surprise. 2 t. sucre 1 t. d'eau Embouteillage à froid 20 min. 9 9½ 9½ Belle couleur rouge vi doux et agréable, texture mais un peu cassées. Surprise. 2 t. sucre 1 t. d'eau Embouteillage à froid 20 min. 9 6 6 Belle couleur rouge, goût texture grossière,	ince.
Toshprince	ince.
Virginia 1 t. jus 1 t. sucre 1 t. jus CONSERVES DE PRUNES—1926 Admiral Schley 2 t. sucre 1 t. d'eau Embouteillage à froid 20 min. 7 7½ 8 Couleur rouge, goût texture grossière. Alma 2 t. sucre 1 t. d'eau Embouteillage à froid 20 min. 7 7½ 8 Couleur rose pâle, goû peau un peu dure. Dara 2 t. sucre Embouteillage à froid 20 min. 7 ½ 6 6 Couleur rose pâle, goû peau un peu dure. Embouteillage à froid 20 min. 7 ½ 6 6 Couleur rose pâle, goû peau un peu dure. Emerald 2 t. sucre 1 t. d'eau Embouteillage à froid 20 min. 8½ 7 6 Couleur rouge, goût légé acide, texture grossière. Ezaptan 2 t. sucre 1 t. d'eau Embouteillage à froid 20 min. 8 8½ 9 Couleur rouge, goût légé acide, texture tendre. Kahinta 2 t. sucre 1 t. d'eau Embouteillage à froid 20 min. 9 9½ 9½ Belle couleur rouge vi doux et agréable, tendre, forme bien vée. Mount Royal 2 t. sucre 1 t. d'eau Embouteillage à froid 20 min. 8 8½ 9 Couleur rouge foncé, goû tagréable, texture mais un peu cassées. Surprise 2 t. sucre Embouteillage à froid 20 min. 9 6 6 Belle couleur rouge, goût texture grossière, tu d'eau mais un peu cassées.	é: tron
CONSERVES DE PRUNES—1926 Admiral Schley	é: tron
Admiral Schley	o, arop
Alma	
Dara	acide,
Emerald	acide,
Ezaptan 2 t. sucre Embouteillage à froid 20 min. 8 8½ 9 Couleur rouge foncé, goi texture tendre.	
Kahinta 2 t. sucre 1 t. d'eau Embouteillage à froid 20 min 9 9½ 9½ Belle couleur rouge vi doux et agréable, tendre, forme bien vée. Mount Royal 2 t. sucre 1 t. d'eau Embouteillage à froid 20 min 8½ 9½ 9 Couleur rouge foncé, go et agréable, texture mais un peu cassées. Surprise 2 t. sucre 1 t. d'eau Embouteillage à froid 20 min 9 6 6 Belle couleur rouge, goû texture grossière, transporter.	rement e.
Mount Royal 2 t. sucre 1 t. d'eau Embouteillage à froid 20 min 8½ 9½ 9 Couleur rouge foncé, go et agréable, texture mais un peu cassées. Surprise 2 t. sucre 1 t. d'eau Embouteillage à froid 20 min 9 6 6 Belle couleur rouge, goû texture grossière, transpositione, transposi	t doux,
1 t. d'eau ct agréable, texture mais un peu cassées. Surprise	texture
1 t. d'eau texture grossière, to	
apperissantes au soi bocal	ès peu
Sansoto	t doux,
CONFITURES DE PRUNES—1926	
Admiral Schley 1 liv. fruits Bouilli à 220° F 9½ 8½ 8½ Belle couleur rouge, ma acide et peau dure.	s goût
Alma	e, peau
Dara 1 liv. frvits 1 liv. sucre Bouilli à 220° F 7½ 7½ 6 Couleur pâle, goût acid três dure (ne s'ei amollie).	e, peau t pas
Emerald 1 liv. fruits 1 liv. sucre Bouilli à 220° F. 9 9 9 9 Belle couleur rouge, acide, peaux tendres.	n peu
Ezaptan. 1 liv. fruits liv. sucre Bouilli à 220° F	
Kahinta 1 liv. fruits Bouilli à 220° F 9½ 9½ 9½ Très bonne.	

CONFITURES DE PRUNES-1926-Fin

Variété	Proportion de sucre	Méthode	Couleur, 10 points	Goût, 10 points	Consis- tance, 10 points	Observations
	1 liv. fruits 1 liv. sucre	Bouilli à 220° F	91	91/2	. 9	Très bonne.
	1 liv. fruits 1 liv. sucre	Bouilli à 220° F	81/2	81/2	71/2	Rouge foncé, goût doux, peau- dure.
	1 liv. fruits 1 liv. sucre	Bouilli à 220° F	91/2	6	6	Belle couleur, goût acide, peaux épaisses, dures.

GELÉE DE PRUNES-1926

		D	01	01	0.1	n.,
Admiral Schley	I t. sucre I t. jus	Bouilli à 220° F	91/2	8½	81	Belle couleur, goût acide, consistance un peu molle.
Alma	1 t. sucre 1 t. jus	Bouilli à 220° F	81/2	81/2	7	Couleur assez belle, goût acide, consistance très molle.
Emerald	1 t. sucre 1 t. jus	Bouilli à 220° F	9	9	91	Très bonne.
Ezaptan	1 t. sucre 1 t. jus	Bouilli à 220° F	71/2	9½	81/2	Couleur foncée, goût doux consistance assez molle.
Kahinta	1 t. sucre 1 t. jus	Bouilli à 220° F	91	91/3	91/2	Gelée exceptionnellement belle.
Mount Royal	1 t. sucre 1 t. jus	Bouilli à 220° F	81/2	91/2	9	Couleur foncée, goût doux et agréable, consistance bonne.
Sansoto	1 t. sucre 1 t. jus	Bouilli à 220° F	9	9	9}	Très bonne.
Surprise	1 t. sucre 1 t. jus	Bouilli à 220° F	91/2	81/2	9	Belle couleur, goût acide bonne consistance.

GELÉE DE CASSIS-1926

Black Grape	1 t. sucre 1 t. jus	Bouilli à 220° F	9}	91/2	91/2	Couleur et goût bons. Tex- ture un peu grossière.
Buddenborg	1 t. sucre 1 t. jus	Bouilli à 220° F	91/2	9}	9}	Très bonne.
Climax	1 t. sucre 1 t. jus	Bouilli à 220° F	91/2	91	91/2	Très bonne.
Clipper	1 t. sucre 1 t. jus	Bouilli à 220° F	91	91/2	91	Très bonne.
Goliath	1 t. sucre 1 t. jus	Bouilli à 220° F	91/2	91/2	91	Texture un peu grossière.
Saunders	1 t. sucre 1 t. jus	Bouilli à 220° F	91	91	91/2	Très bonne.
Topsy	1 t. sucre 1 t. jus	Bouilli à 220° F	9}	91	91/2	Très bonne.
Victoria Black	1 t. sucre 1 t. jus	Bouilli à 220° F	9}	91	91	Très bonne.
Eagle	1 t. sucre 1 t. jus	Bouilli à 220° F	91/2	91	8	Texture un peu grossière.
Eclipse	1 t. sucre 1 t. jus	Bouilli à 220° F	912	91	9}	Très bonne.
Ethel	1 t. sucre 1 t. jus	Bouilli à 220° F	91	91/2	9}	Très bonne.
Kerry	1 t. sucre 1 t. jus	Bouilli à 220° F	9½	91/2	91	Très boune.
Magnus	1 t. sucre 1 t. jus	Bouilli à 220° F	91	91	8	Texture un peu grossière.

GELÉE DE GADELLES ROUGES-1926

Variété	Proportion de sucre	Méthode	Couleur. 10 points	Goût, 10 points	Consis- tance, 10 points	Observations
Cumberland Red	1 t. sucre 1 t jus	Bouilli à 220° F	91/2	9½	9½	Très bonne.
Greenfield Red	1 t. sucre 1 t. jus	Bouilli à 220° F	81/2	91/2	91/2	Couleur un peu foncée mais goût et consistance bons.
Knight Large	1 t. sucre 1 t. jus	Bouilli à 220° F	91/2	91/2	91/2	Très bonne.
London Market	1 t. sucre 1 t. jus	Bouilli à 220° F	91/2	91/2	91/2	Très bonne.
London Red	1 t. sucre 1 t. jus	Bouilli à 220° F	91/2	91/2	91/2	Très bonne.
New Red Dutch	1 t. sucre 1 t. jus	Bouilli à 220° F	91/2	91/2	91/2	Très bonne.
Pomona	1 t. sucre 1 t. jus	Bouilli à 220° F	91/2	91/2	91/2	Très bonne.
Raby Castle	1 t. sucre 1 t. jus	Bouilli à 220° F	8½	9½	91/2	Couleur un peu foncée, goût et consistance bons.
Red Dutch	1 t. sucre 1 t. jus	Bouilli à 220° F	91/2	91/2	91/2	Très bonne.
Red Grape No. 1	1 t. sucre 1 t. jus	Boulli à 220° F	91/2	91/2	91/2	Très bonne.
Red Cross	1 t. sucre 1 t. jus	Bouilli à 220° F	81/2	81	81/2	Couleur assez bonne, goût acide, consistance trop épaisse.
Simcoe King	1 t. sucre 1 t. jus	Bouilli à 220° F	91/2	91/2	91/2	Très bonne.
Victoria Red	1 t. sucre 1 t. jus	Bouilli à 220° F	91/2	91/2	91/2	Très bonne.
Rouge de Cap Rouge.	1 t. sucre 1 t. jus	Bouilli à 220 F	91/2	91/2	91/2	Très bonne.
		CONSERVES DE GR	OSEILL	ES—1926		
Charles	2 t. sucre 1 t. d'eau	Embouteillage à froid 16 min	9	9	91/2	Rouge, goût et textures assez bons.
Mabel	2 t. sucre 1 t. d'eau	Embouteillage à froid 16 min	91/2	9	91	Verte, goût et texture bons.
Pearl	2 t. sucre 1 t. d'eau	Embouteillage à froid 16 min.	91/2	91	91/2	Verte, goût et texture bons.
Cilvia de Cap Rouge.	2 t. sucre 1 t. d'eau	Embouteillage à froid 16 min	9	9	\$\frac{1}{2}	Rouge, goût et texture bons.
		CONSERVES DE	FRAISE	S-1926		
Arnout	1 t. sucre 1 t. d'eau	Embouteillage à froid 16 min.	6	$7\frac{1}{2}$. 8	Très pâle, manque de goût, un peu en morceaux
Boquet	1 t. sucre 1 t. d'eau	Embouteillage à froid 16 min	6	6½	81/2	Très pâle, manque de goût, mais tendres et entières.
Cassandra	1 t. sucre 1 t. d'eau	Embouteillage à froid 16 min .	6	6½	9	Très pâle, manque de goût, mais tendres et entières.
Delicious	1 t. sucre 1 t. d'eau	Embouteillage à froid 16 min	8	91	9	Couleur assez bonne, goût agréable, fruits entiers.
Glen Mary	1 t. sucre 1 t. d'eau	Embouteillage à froid 16 min .	8	71/2	81/2	Un peu pâle, goût assez bon, mais fruits en morceaux.
Gov. Forte	1 t. sucre 1 t. d'eau	Embouteillage à froid 16 min.	7½	$\frac{-}{7\frac{1}{2}}$	7½	Pâle, très peu de goût, un peu en morceaux.
Lavinia	1 t. sucre 1 t. d'eau	Embouteillage à froid 16 min.	61/2	71/2	6½	Pâle, manque de goût, mauvaise texture, fruits en mor ceaux.

CONSERVES DE FRAISES-1926-Fin

Variété	Proportion de sucre	Méthode	Couleur, 10 points	Goût, 10 points	Consistance, 10 points	Observations
Mariana	1 t. sucre 1 t. d'eau	Embouteillage à froid 16 min .	7	71/2	7	Pâle, manque de goût, fruits en morceaux.
Parsons Beauty	1 t. sucre 1 t. d'eau	Embouteillage à froid 16 min	8	7½	71/2	Couleur passable, manque de goût, un peu en morceaux.
Pocomoke	1 t. sucre 1 t. d'eau	Embouteillage à froid 16 min.	7	7	7	Couleur pâle, manque de goût tout-à fait en morceaux.
Portia	1 t. sucre 1 t d'eau	Embouteillage à froid 16 min.	9½	8	913	Très belle couleur, manque légèrement de goût, forme exceptionnellement bien con- servée.
Senator Dunlap	1 t sucre 1 t. d'eau	Embouteillage à froid 16 min.	9	91/2	9	Très belle couleur, goût agré able, forme assez bien con- servée.
Willard	1 t. sucre 1 t. d'eau	Embouteillage à froid 16 min.	8	91/2	8	Couleur passable, goût agré able, forme bien conservée mais tendres.
F. E. Willard	1 t. sucre 1 t. d'eau	Embouteillage à froid 16 min	8	91/3	9	Couleur passable, goût agré able, forme bien conservée.
Wm. Belt	1 t. sucre 1 t. d'eau	Embouteillage à froid 16 min	81/2	8	81/2	Assez belle couleur rouge, goû doux, un peu en morceaux.

CONSERVES DE FRAMBOISES—1926

Brighton	1 t. sucre 2 t. d'eau	Embouteillage à froid 16 min	8	9}	81/2	Bonne couleur, goût superbe, mais un peu en morceaux.
Fewthorne	1 t. sucre 2 t. d'eau	Embouteillage à froid 16 min	9	81/2	9	Bonne couleur, goût passable, mais belle apparence, et tendre, la plupart entières.
Henry	1 t. sucre 2 t. d'eau	Embouteillage à froid 16 min.	91/2	81/2	9	Belle couleur rouge, très bon goût, forme bien conservée.
Herbert	1 t. sucre 2 t. d'eau	Embouteillage à froid 16 min	91/2	9	912	Très belle couleur, goût agréable, forme bien conservée.
Hiram	1 t. sucre 2 t. d'eau	Embouteillage à froid 16 min.	91/2	91/2	9	Couleur rouge foncée, goût très agréable mais un peu en morceaux.
Lloyd George	1 t. sucre 2 t. d'eau	Embouteillage à froid 16 min	7½	71/2	8	Jus rouge, mais fruits pâles, manquant de goût, seule- ment légèrement en mor- ceaux.
Newman No. 23	1 t. sucre 2 t. d'eau	Embouteillage à froid 16 min	9	71/3	91	Bonne couleur, mais goût acide, forme exceptionnelle- ment bien conservée.
Obta	1 t. sucre 2 t. d'eau	Embouteillage à froid 16 min.	61/2	61/2	6	Très pâle, manquant de goût, très graineuse.
Viking	1 t. sucre 2 t. d'eau	Embouteillage à froid 16 min	91/2	81/2	9	Rouge vif, manquant un peu de goût, mais belles, tendre et presque toutes entières.
Smooth Cane	1 t. sucre 2 t. d'eau	Embouteillage à froid 16 min	9	91/2	9½	Rouge vif, très bon goût, tendre, entières.

CONSERVES DE POIS VERTS-1926

Horal		Embouteillé à froid Stérilisé 3 heures	7	8	9	Pâle, goût très sucré, texture très tendre.
Gregory Surprise x English Wonder.	½ c. t. sel bocal 1 c.	Embouteillé à froid Stérilisé 3 heures	7½	9	91	Un peu pâle, goût superbe, texture très tendre.
Thomas Laxton		Embouteillé à froid Stérilisé 3 heures	9	9	61/2	Belle couleur, goût superbe, texture grossière.
Gradus		Embouteillé à froid Stérilisé 3 heures	8	8	$6\frac{1}{2}$	Couleur assez belle, goût assez doux, texture grossière.

CONSERVES DE POIS VERTS-1923-Fin

Variété	Proportion de sucre	Méthode	Couleur, 10 points	Goût, 10 points	Consistance,	Observations
Hustler	½ c. t. sel bocal 1 c.	Embouteillé à froid Stérilisé 3 heures	6	6	9	Pâle, manquant de goût, texture grossière.
Stratagem	½ c. t. sel bocal 1 c.	Embouteillé à froid Stérilisé 3 heures	. 91	71/2	61/2	Très belle couleur, goût assez doux, texture grossière.
McLean Advancer	½ c. t. sel bocal 1 c.	Embouteillé à froid Stérilisé 3 heures	7½	61/2	61/2	Pâle, manquant de goût, texture grossière.
Lincoln	½ c. t. sel bocal 1 c.	Embouteillé à froid Stérilisé 3 heures	6	61/2	9	Pâle, manquant de goût, texture très tendre.
English Wonder	½ c. t. sel bocal 1 c.	Embouteillé à froid Stérilisé 3 heures	7	81/2	61	Assez belle couleur, manquant légèrement de goût, texture grossière.
Badger	½ c. t. sel bocal 1 c.	Embouteillé à froid Stérilisé 3 heures	7	$6\frac{1}{2}$	91/2	Pâle, manquant de goût, texture très tendre.
Alaska	$\frac{1}{2}$ c. t. sel bocal 1 c.	Embouteillé à froid Stérilisé 3 heures	7	6	9	Pâle, manquant de goût, texture très tendre.
Alcross	½ c. t. sel bocal 1 c.	Embouteillé à froid. Stérilisé 3 heures	7	6	9	Pâle, manquant de goût, texture tendre.
Acme	t c. t. sel bocal 1 c.	Embouteillé à froid Stérilisé 3 heures	7	6	9	Pâle, manquant de goût, texture tendre.
		CONSERVES DE T	OMATE	S—1926		
Herald	$\frac{1}{2}$ c. t. sel bocal 1 ch.	Embouteillé à froid Stérilisé, 22 min.	9½	91/2	9½	Très belle couleur, goût agréable, texture tendre.
Bonney Best	$\frac{1}{2}$ c. t. sel bocal 1 ch.	Embouteillée à froid Stérilisé, 22 min.	9	9	9½	Beau rouge, goût très agréable, texture tendre.
John Baer	t. sel bocal 1 ch.	Embouteillé à froid Stérilisé, 22 min.	7	7	81/2	Un peu pâle, goût un peu plat, texture un peu grossière.
Red Head	$\frac{1}{2}$ c. t. sel bocal 1 ch.	Embouteillé à froid Stérilisé, 22 min	9	9	9	Belle couleur rouge, goût agré- able, assez tendre.
Greater Baltimore	$\frac{1}{2}$ c. t. sel bocal 1 ch.	Embouteillé à froid Stérilisé, 22 min.	7	8	71/2	Pâle, goût plat, texture grossière.
Red Canner	$\frac{1}{2}$ c. t. sel bocal 1 ch.	Embouteillé à froid Stérilisé, 22 min.	9	9	91	Belle couleur, assez bon goût, texture tendre.
Livingston Globe	$\frac{1}{2}$ c. t. sel bocal 1 ch.	Embouteillé à froid Stérilisé, 22 min.	9½	91	9	Belle couleur, goût doux, sucré, testure un peu grossière.
Marglobe	½ c. t. sel bocal 1 ch.	Embouteillé à froid Stérilisé, 22 min.	81/2	81/2	81/2	Pâle, goût acide, texture grossière.
Acme	bocal 1 ch.	Embouteillé à froid Stérilisé, 22 min	81/2	9	91	Rose, goût légèrement acide, texture tendre.
Perfection	½ c. t. sel bocal 1 ch.	Embouteillé à froid Stérilisé, 22 min.	81/2	81/2	9	Pâle, un peu acide, texture assex tendre.
Dwarf Stone	$\frac{1}{2}$ c. t. sel bocal 1 ch.	Embouteillé à froid Stérilisé, 22 min.	9	81/2	9	Rose, goût acide, texture assez tendre.
Dwarf Champion	c. t. sel bocal 1 ch.	Embouteillé à froid Stérilisé, 22 min.	81/2	81	9	Rose, goûs un peu acide, texture assez tendre.
Stone	c. t. sel bocal 1 ch.	Embouteillé à froid Stérilisé, 22 min.	7	71/2	7	Pâle, goût acide, texture grossière.
Select Earliana	½ c. t. sel bocal 1 ch.	Embouteillé à froid Stérilisé, 22 min.	7	71/2	7	Très pâle, goût acide, texture grossière.
Burbank	c. t. sel bocal 1 ch.	Embouteillé à froid Stérilisé, 22 min.	81/2	81/2	9	Pâle, goût acide, texture tendre.
Prosperity	½ c. t. sel bocal 1 ch.	Embouteillé à froid Stérilisé. 22 min.	91/2	81/2	9	Belle couleur, un peu acide, texture assez tendre.
Emperor	½ c. t. sel bocal 1 ch.	Embouteillé à froid Stérilisé, 22 min.	81/2	81/2	9	Pâle, goût un peu acide, texture assez tendre.
Sparks Earliana	½ c. t. sel bocal 1 ch.	Embouteillé à froid Stérilisé, 22 min.	9	81/2	9	Belle couleur, un peu acide, texture tendre
			1			

58

CONSERVES DE TOMATES-1926-Fin

Variété	Proportion de sucre	Méthode	Couleur, 10 points	Goût, 10 points	Consistance,	Observations
Earlibell	½ c. t. sel bocal 1 ch.	Embouteillé à froid Stérilisé, 22 min.	9	81/2	9	Belle couleur, un peu acide, texture tendre.
Avon Early	½ c. t sel bocal 1 ch	Embouteillé à froid Stérilisé, 22 min.	7	7	81/2	Pâle, goût plat, un peu grossier.
Conqueror	½ c. t. sel bocal 1 ch	Embouteillé à froid Stérilisé, 22 min.	7	7	81/2	Pâle, goût plat, texture grossière.
Every Day	t. sel bocal 1 ch.	Embouteillé à froid Stérilisé, 22 min.	8	81/2	7½	Pâle, goût plat, texture très grossière.
Best of All	½ c. t. sel bocal 1 ch.	Embouteillé à froid Stérilisé, 22 min.	9	9	81/2	Belle couleur rouge, goût doux, texture grossière.
Grand Rapids	t. sel bocal 1 ch.	Embouteillé à froid Stérilisé, 22 min	7	9	9	Couleur nuageuse, goût doux, texture tendre.
Golden Queen	½ c. t. sel bocal 1 ch.	Embouteillé à froid Stérilisé, 22 min.	7½	6	9	Couleur jaune, goût singulier, texture tendre.
Princess of Wales	½ c. t. sel bocal 1 ch.	Embouteillé à froid Stérilisé, 22 min.	9	81/2	9	Belle couleur rouge, goût agré- able, texture tendre.
Sunrise	½ c. t. sel bocal 1 ch.	Embouteillé à froid Stérilisé, 22 min.	9	81/2	9	Belle couleur rouge, goût acide, texture tendre.
Danish Export	½ c. t. sel bocal 1 ch.	Embouteillé à froid Stérilisé, 22 min.	8	81/2	9	Couleur pâle, goût doux, tex- ture tendre.

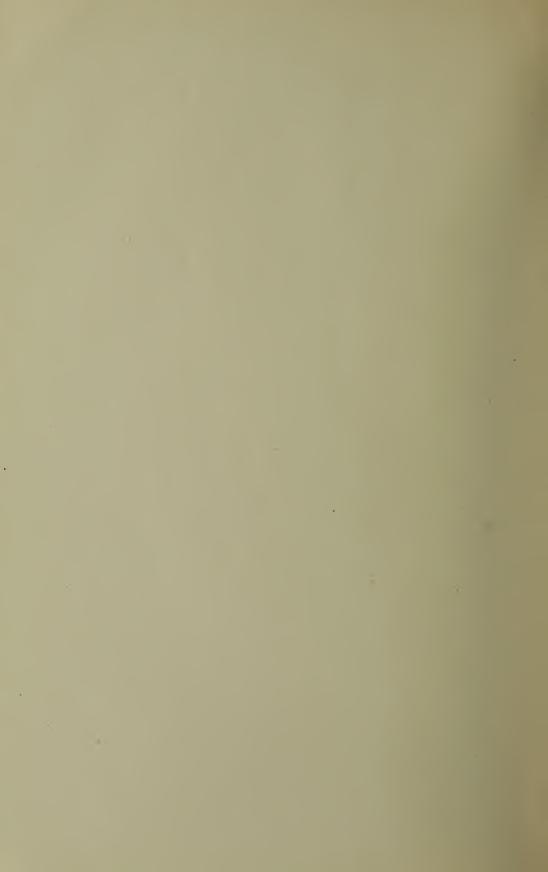












SERVICE DE L'HORTICULTURE

- W. T. MACOUN,

 Horticulteur du Dominion,
- M. B. Davis, B.S.A., Premier adjoint,
- T. F. RITCHIE, B.S.A., Adjoint en culture des légumes,
- FAITH FYLES, B.A., Artiste,
- H. HILL, B.S.A., M.Sc., Adjoint chargé des recherches,
- J. McKee, Spécialiste en serres,
- Isabella Preston, Spécialiste en jardinage d'ornement,
- ETHEL W. HAMILTON, Spécialiste en conserves.