

WHAT'S COOKING IN OUR ARCHIVES!

A taste of the past

Marinades

Sauce Chili

30 tomates mûres moyennes (7½ livres)	2 c. à table de sel
2½ tasses d'oignon haché (6 moyens)	4 tasses de vinaigre
2½ tasses de piments rouges doux hachés (4 moyens)	1 c. à table de clou
1½ tasse de sucre	3 c. à table de toute-épice
	1 c. à table de graine de céleri

Blanchissez les tomates, c'est-à-dire, ébouillantez et ensuite passez à l'eau froide. Pelez et coupez en morceaux. Ajoutez les ingrédients qui restent ayant soin d'enfermer les épices dans un sac de mousseline. Faites cuire à découvert, 2 à 2½ heures ou jusqu'à ce que la sauce soit très épaisse, brassant souvent. Retirez le sac d'épices. Versez dans des bocaux chauds stérilisés et scellez immédiatement. Quantité: environ 9 tasses.

Marinades aux Trois Fruits (Sauce Chili)

12 grosses tomates mûres ou 16 tomates moyennes (4 livres)	1 tasse d'oignon haché
1 tasse de pêches hachées (¼ pouce environ)	1 tasse de piment rouge doux haché
1 tasse de poires hachées (¼ pouce environ)	½ tasse de raisins sans pépins
1 tasse de pommes hachées (¼ pouce environ)	1½ tasse de vinaigre (de cidre de préférence)
	1½ tasse de sucre
	1½ c. à table de sel
	¼ tasse d'épices à marinade

Blanchissez les tomates et les pêches, c'est-à-dire, ébouillantez et ensuite passez à l'eau froide. Pelez et coupez en morceaux. Pelez les pêches; ne pelez pas les poires ni les pommes. Hachez les trois fruits. Mélangez les légumes, les fruits, le vinaigre, le sucre, le sel, ajoutez les épices préalablement enfermées dans une mousseline. Amenez à ébullition et faites cuire jusqu'à épaississement, 40 à 50 minutes, en surveillant bien car ces marinades collent facilement. Enlevez le sac d'épices. Versez dans des bocaux chauds stérilisés et scellez immédiatement. Quantité: 8 tasses.

Catsup aux Tomates

36 tomates mûres moyennes (9 livres)	1½ tasse de vinaigre mélangé
1 tasse d'oignon haché	2 bâtons de cannelle
¾ tasse de piment doux haché	½ c. à thé de clous de girofle
1 tasse de sucre	2 c. à thé de toute-épice
3 c. à table de sel	1½ c. à thé de graine de moutarde
	1 c. à thé de graine de céleri

Lavez les tomates, enlevez le pédoncule, coupez-les en morceaux. Ajoutez les oignons, les piments et faites cuire 20 minutes. Passez à travers un tamis fin. Ajoutez le sel, le sucre, le vinaigre et les épices enfermées dans une mousseline. Faites bouillir jusqu'à épaississement, environ une heure. Retirez le sac d'épices, versez dans des bocaux chauds stérilisés et scellez immédiatement. Quantité: 4 tasses.