

détient abondamment; 2^e de la facilité avec laquelle elle s'attache et brûle au fond de la bassine, surtout vers la fin de la cuisson.

Si on la veut bien verte, choisir les branches en conséquence; si on la veut rosée, prendre seulement les branches du cœur qui sont bordées de rouge, ou de la rhubarbe forcée. Dans un cas comme dans l'autre, ne pas en faire plus de 5 à 6 livres à la fois.

Supprimer le bout des pétioles, diviser le reste en tronçons, enlever avec la pointe d'un petit couteau la pellicule qui est autour et les couper en morceaux de 5 centimètres.

Peser 400 grammes de sucre en morceaux par 500 grammes de rhubarbe. Dissoudre; faire bouillir le sucre pendant 7 à 8 minutes, puis jeter dedans la rhubarbe émincée. Couvrir la bassine et la tenir sur le côté du feu pendant un petit quart d'heure : cela pour fondre, désagréger la rhubarbe qui, au bout de ce temps, se trouve réduite à l'état de filaments.

Poser ensuite la bassine sur un feu ardent; remuer constamment, jusqu'à ce que la constatation de la nappe indique que la cuisson est au point.

Confiture de tomates.

Cette confiture se fait de plusieurs façons, dont voici la plus expéditive :

On doit savoir d'abord que le poids net de pulpe utilisable est d'un cinquième, en moyenne, du poids total des tomates. Cette moyenne est sujette à variations, selon l'espèce de tomate employée, son degré de maturité, etc. Pour obtenir 500 grammes de pulpe, on doit donc compter un poids brut de 2 kilos 500 de tomates.

Emincer finement les tomates et les passer au tamis. Mettre cette purée de tomates dans la bassine; faire bouillir pendant 5 minutes en remuant. Verser alors sur une serviette tendue sur un tabouret, comme pour passer une gelée et laisser égoutter à fond. L'égouttage fait, il ne reste sur la serviette que la pulpe pure sans eau de végétation. Peser même poids de sucre qu'il y a de pulpe. Mettre ce sucre dans la bassine avec un peu d'eau; le laisser dissoudre et le cuire *au boulet*, en ayant soin de bien l'écumier quand il commence à bouillir.

On peut ajouter une gousse de vanille dans le sucre en le mettant en cuisson, ou bien parfumer la confiture avec une bonne cuillerée de sucre vanillé quand elle est retirée du feu. D'une façon ou de l'autre, la confiture doit être parfumée à la vanille.

Le sucre étant au point indiqué, ajouter : la pulpe de tomates et un décilitre et demi de jus de groseilles par 500 grammes de pulpe. Etant donné que la pulpe de tomates n'a par elle-même aucun principe mucilagineux cette addition de jus de groseilles est indispensable.

Placer la bassine sur un feu ardent et remuer sans arrêter, jusqu'à constatation de la nappe. Il est même utile de donner encore quelques minutes de cuisson à la confiture quand le degré de la nappe est atteint.

Nota. — On peut employer aussi de la gelée de pommes, en place de jus de groseilles.
