

et de légumes, généralement consommés comme condiments et comme hors-d'œuvre.

60 Par l'alcool; les fruits à l'eau-de-vie sont préparés par cet agent essentiellement conservateur en ce qu'il s'empare de l'eau contenue dans les substances végétales et animales et les soustrait à l'influence de l'air et de la fermentation.

Les autres moyens de conservation n'ont aucun intérêt pour nous; je vais vous décrire sommairement ces différentes préparations.

Confitures

La fabrication des confitures a pris une grande extension depuis une vingtaine d'années; malheureusement, les progrès réalisés ont eu pour but principal la production à bon marché et non l'amélioration de la qualité, ce qui fait que les confitures françaises, réputées les meilleures, seront, si l'on n'y prend garde, distancées par les confitures anglaises et américaines; il est vrai que nous sommes favorisés par l'abondante production des fruits, l'exportation nous étant en partie interdite par des droits exorbitants et la lutte très difficile avec les pays concurrents.

Méthodes générales de fabrication. — On emploie selon la nature des fruits et le genre à fabriquer trois manières de faire les confitures: 1^o Pour les fruits rouges; 2^o pour les fruits pulpeux à noyau; 3^o pour les fruits dont on doit extraire le suc ou le jus destinés aux gelées.

Confitures de fruits rouges. — Les sortes employées pour les confitures sont les fraises, les framboises, les groseilles et les cerises. Les groseilles servent à la gelée et sont aussi employées épluchées sous le nom de groseilles de Bar, du nom de la ville de Bar-le-Duc, centre de cette fabrication.

Les fruits rouges étant assez fragiles, contenant beaucoup de jus, ne doivent pas être mis de suite en contact avec le feu: ils sont mis dans un sirop. On emploie la même quantité de sucre que de fruit, le sucre est dissous soit dans le jus des fruits, soit dans une très petite quantité d'eau. Le sirop qui résulte de cette dissolution, portée à l'ébullition, est versé bouillant sur les fruits, ou pour abréger l'opération on jette les fruits dans le sirop bouillant de la bassine, après 10 à 15 minutes d'ébullition, cette confiture est cuite.

En résumé, voici la formule:

Fruits épluchés 22 lbs.
Sucre blanc raffiné 22 lbs.

Faites le sirop avec une petite quantité d'eau ou du jus des fruits; le sirop cuit à 28 ou 30° bouillant, on verse les fruits et on laisse cuire environ 15 minutes en ayant soin d'écumer à mesure pour enlever la fermentation qui a pu se produire,

Marmelade de fruits pulpeux. — Ce sont les "abricots", les "prunes de Reine-Claude", de "Mirabelle" et de "Quetsch", les "pêches" et les "poires".

Ces fruits doivent être blanchis, c'est-à-dire cuits avec un peu d'eau avant de recevoir le sucre. A mesure de leur épluchage, ils sont mis dans la bassine avec l'eau nécessaire et soumis à l'ébullition, où on les maintient dix minutes environ, jusqu'à ce qu'ils soient cuits en marmelade. On leur ajoute le sucre et lorsque la confiture bout de nouveau on les laisse encore 10 à 15 minutes achever leur cuisson.

La quantité de sucre à employer est égale à celle du fruit, sauf pour les prunes de Reine-Claude qui, lorsqu'elles sont très mûres, n'en demandent que 13 onces par livre de fruit.

Les pêches doivent être pelées, on choisit, autant que possible, les fruits assez mûrs dont le noyau se détache de la chair.

Les poires d'Angleterre conviennent pour confitures, elles doivent être bien mûres.

On fait aussi des confitures ou marmelades de pommes et de coings; ils sont épluchés en quartiers et leur cuisson s'opère de la même façon que les fruits précédents.

Gelées. — Les principales gelées sont faites avec la pomme et la groseille, la gelée de coings est peu demandée.

On obtient le jus de la groseille en la faisant cuire avec un peu d'eau; lorsqu'elle est cuite et bien cuite, on la jette sur un tamis et on la passe avec expression, de manière à en obtenir tout le jus. On fait la gelée en mettant autant de sucre que de jus et en laissant cinq minutes d'ébullition. On parfume cette gelée avec la framboise en en mettant une livre par venue de vingt livres au moment de l'ébullition.

Le jus de pomme qui est employé pour un grand nombre de gelées, est obtenu par la décoction de la pomme coupée en quartiers dans égale quantité d'eau; on laisse cuire de manière que les quartiers soient en marmelade et on les verse sur un tamis de crin pour recueillir ce jus de pomme dans une terrine; on doit laisser couler ce jus sans pression pour éviter d'avoir un jus trouble, difficile à filtrer.

On fait avec le jus de pomme la plupart des gelées, la pomme n'ayant pas de goût appréciable, on lui donne le goût que l'on veut: citron, orange, vanille; on fait des gelées de fantaisie au kirsch, au rhum, à l'ananas, en ajoutant dans la gelée en ébullition ces parfums ou esprits parfumés.

La gelée de coings s'opère de la même façon que la pomme.

Pour faire la gelée de ces fruits, on met la même quantité de sucre que de jus et on laisse cuire de 15 à 20 minutes;

on donne une coloration appropriée à la sorte de gelée que l'on veut.

Confitures industrielles. — La fabrication des confitures de grande consommation, c'est-à-dire celles vendues à un prix relativement bon marché, est essentiellement comme qualité de produits inférieures. Malgré la garantie commerciale par sucre et fruit, désignation qui a une valeur comme je vais vous le démontrer, on peut dans cette fabrication employer toutes sortes de produits de nature très inférieure.

Les jus de pommes sont employés sur une grande échelle; ce fruit n'étant pas, mais d'un prix élevé et étant utilisé dans toutes ses parties, c'est une essence précieuse, et la pomme entre pour moitié dans la fabrication des confitures. Le marc de pomme passé à la râpe est utilisé dans presque toutes les marmelades.

Je ne m'étendrai pas sur l'emploi de la "colle du Japon" ou "gélase" pour les gelées groseillées ou autres compositions de fantaisie, cette fabrication n'est pas intéressante à connaître pour vous.

Les marmelades ordinaires sont faites avec des fruits secs, de toutes sortes, cuits et réduits en pulpe, de même que les raisinés et autres compositions analogues; le sucre est remplacé par des mélasses ordinaires ou des sirops cuits.

Ainsi donc, la désignation de confiture purement pur sucre et fruits n'est qu'un titre punissable puisque toutes les substances employées sont de nature végétale et sont sollement inoffensives.

Fruits confits. — Confire un fruit, c'est lui donner une préparation pour pénétrer de sucre de façon à ce qu'il se conserve sans perdre sa forme et sa couleur. A cet effet, on choisit des fruits sains et de belle grosseur; ils doivent être cueillis avant leur maturité, qu'ils soient assez fermes pour subir les opérations nécessaires à leur conservation.

Le blanchiment des fruits, qui est la première opération, consiste à les plonger suffisamment pour les préparer à recevoir le sucre. On les met dans l'eau fraîche, que l'on chauffe doucement, et à mesure que la chaleur s'accroît, les fruits remontent doucement la surface de l'eau; on les enlève à mesure au moyen d'une écumoire et on les remet dans l'eau fraîche, s'ils sont tendres; lorsqu'ils sont refroidis on les égoutte sur des tamis.

(A suivre).

L'annonce représente la vapeur actionne la machinerie, montez la vapeur. La publicité est le lubrifiant des affaires, ne ménagez pas l'huile. La publicité est le réveil-matin des affaires, sonnez le réveil.