

# Quelques Suggestions simples et utiles pour que les Confitures soient Bonnes et se Gardent Bien

Si vous voulez éviter de voir vos confitures se gâter, vos gelées se refuser de prendre, suivez bien ces quelques suggestions très simples.

D'abord n'employez que de fruits mûrs mais jamais trop mûrs.

Ensuite—il vous faut un sucre pur; dans certains sucres se trouvent des impuretés—substances organiques qui en combinaison avec les fruits causent la fermentation—la moisissure—et pour la même raison empêchent les gelées de prendre. Le Sucre blanc granulé St. Lawrence (Diamant rouge) est fait de sucre de Canne et est absolument pur. Du reste voilà bien des années qu'il est employé avec succès—Nous le recommandons absolument.

Il est plus avantageux pour vous d'acheter le sucre St. Lawrence Diamant Rouge en sacs de 100 livres. Vous le payez un peu moins cher et le poids vous en sont garantis.



Quant à la cuisson il vaut mieux faire cuire trop longtemps que pas assez.

La Propreté des jarres et des verres est de la plus haute importance, et avant d'y verser les confitures on doit les stériliser en les laissant au moins pour dix minutes dans de l'eau bouillant à gros bouillons.

Observez bien ces quelques précautions et vous n'aurez pas à enregistrer ces désastres si pénibles et voir ces confitures jadis si belles fermenter et se couvrir de moisissure.

Il y a une grande variété de paquets de ce sucre—tous scellés à la raffinerie même—mais pour les confitures surtout nous recommandons les grands sacs. Votre fournisseur peut vous le donner à grains gros—moyens, ou fins, comme vous le préférez.

**St. Lawrence Sugar Refineries, Limited, Montréal**

## Vins de différentes espèces de fruits dits vins d'imitation

*Vin de mûres (ronces).* Vous versez une pinte d'eau bouillante sur un gallon de mûres. Lorsque le mélange est refroidi, écrasez le fruit. Laissez le tout pendant 24 heures dans une cuve à une température moyenne. Coulez et ajoutez deux livres de sucre par gallon de jus. Mettez dans un baril que vous déposez dans une cave fraîche. Embouteillez quand le liquide est reposé.

*Vin de sureau.*—On fait un bon vin avec les baies de sureau en suivant le même procédé.

*Vin de gadelles noires (cassis).*—Prenez des gadelles noires lorsqu'elles commencent à mûrir, égrenez-les et écrasez-les dans un cuvier de bois, abandonnez la masse pendant 24 heures, puis exprimez le jus au travers d'un sac grossier ou d'un tamis; mettez

ensuite sur la masse une petite quantité d'eau et abandonnez-la dans le cuvier pendant douze heures; et après en avoir exprimé la liqueur, ajoutez-la à la première; dans une pinte de jus, ajoutez huit à onze onces de sucre; la plus petite quantité de sucre que l'on puisse ajouter par pinte est de sept onces, mettez le mélange dans un tonneau qui doit être entièrement rempli, laissez-le fermenter, et lorsque la fermentation commence à s'affaiblir, ce qu'on connaît à la diminution du sifflement, enfoncez le boudon et laissez le fausset ouvert. Quelques jours après, débouchez de nouveau le fausset, afin que l'acide carbonique qui aurait pu se former en quantité notable, puisse s'échapper, et on répétera la même opération de temps en temps jusqu'à ce qu'on n'ait plus à craindre les effets d'une trop grande expansion de gaz; on peut alors boucher définitivement le fausset. On peut soutenir le vin

six mois après, et le mettre en bouteille: lorsqu'il est parfaitement clair.

*Vin de cerises.*—On peut faire un excellent vin de cerises de la manière suivante:

Après en avoir ôté les queues, prenez les cerises qui ne soient pas encore mûres, écrasez-les dans un mortier ou dans une bassine pour détacher la pulpe sans briser les noyaux et abandonnez la masse pendant vingt-quatre heures, pressez la pulpe sur un tamis grossier, et à chaque pinte, ajoutez huit onces de sucre, mettez le mélange dans un tonneau, faites-les fermenter et soutirez le vin aussitôt qu'il deviendra clair. On met quelquefois les amandes et les noyaux écrasés, dans un sac que l'on suspend dans le tonneau par la bonde, pendant que la fermentation du vin qui acquiert par là un goût de noyaux.

L'ÉCHANSON