

Que les groseilles, les framboises, les pommes, les coings, les poires, etc.

Les gelées de fruits que nous préparons sont composées des acides pectiques et pectosiques. Pour l'usage des sirops, dont je vais vous parler, il faut détruire la pectose, c'est-à-dire la partie gélatineuse et sucrée pour la transformer en liquide vineux et alcoolique. La fermentation opérera ce changement en détruisant et en changeant les matières qui troublent la transparence de ces liquides.

On opère cette fermentation dans des baquets ou des tonneaux comme pour la vendange. Les mêmes conditions sont nécessaires pour mener à bien cette opération. Le jus de la groseille framboisée est composé de la manière suivante :

Groseilles rouges.....	60 lbs
Cerises aigres.....	13 "
Merises.....	12 "
Framboises.....	15 "

Ecrasez avec soin tous ces fruits sur des tamis en crin, disposés au-dessus des terrines de grès ; pressez le mieux possible avec les mains. Au moyen d'un broyeur à fruits on fait un travail plus rapide et plus régulier ; les fruits étant écrasés, passés sur des tamis, le marc est mis à la presse, on porte tout le jus ensemble, fermenter, dans un récipient d'une grandeur convenable. Une température moyenne de 65 à 68 degrés Fahr. est nécessaire pour la régularité de la fermentation. Sa durée varie suivant la maturité des fruits, leur fraîcheur et l'état atmosphérique.

Aussitôt les jus déposés dans la cuve, la fermentation commence, il se forme un *chapeau*, composé des écumes et du dépôt que le dégagement du gaz acide carbonique soulève. C'est la pleine fermentation. Peu à peu, l'activité diminue, la croûte se fendille, le chapeau s'affaisse, le liquide s'éclaircit : l'opération est terminée, le jus n'est plus sucré, c'est une sorte de vin de groseille. On tire alors au clair pour filtrer le jus dans des *chausses* en laine.

Le jus de cerises peut être préparé de cette façon, mais lorsqu'on emploie de la cerise bien fraîche, il vaut mieux l'écraser et passer le jus aussitôt sans attendre la fermentation.

Le jus de cassis est préparé exactement comme celui de groseille ; la composition est ainsi déterminée pour la proposition des faits :

Cassis égrenés.....	30 lbs
Groseilles rouges.....	30 "
Cerises aigres.....	13 "
Merises.....	12 "
Framboises.....	15 "

Le mélange de ces divers fruits est nécessaire pour une bonne opération.

Le jus de framboise est simplement extrait des framboises que l'on reçoit en seaux, toutes épluchées et dans leur jus. On laisse fermenter 24 heures dans des terrines dans un lieu frais pour tirer au clair.

On conserve ces jus en les mettant en bouteille et en les passant à l'ébullition ; une température de 203 degrés Fahr. est suffisante si on emploie la cuisson à la vapeur.

Sirops.—Sous le nom de sirops, on désigne des compositions liquides, formées par la dissolution du sucre dans l'eau simple, dans des eaux distillées, chargées de principes aromatiques ou dans des sucres de fruits.

Leur conservation est assurée par une cuisson à un degré convenable ; leur consistance épaisse et visqueuse est due à la proportion de sucre qui forme environ les deux tiers de leur poids.

Les sirops simples ne sont composés que d'eau et de sucre ; les sirops composés ferment des sucres de fruits, des infusions de

fleurs ou de plantes, des aromates, des essences, etc.

Sirop de sucre :

Sucre blanc.....	38 lbs
Eau.....	10 pintes

Mettez le sucre dans la bassine et l'eau par-dessus. Remuez avec l'écumoire pour faciliter la dissolution. Ecumez à mesure après quelques bouillons, ce sirop doit être au degré convenable 32° Beaumé, on dit alors qu'il est cuit à la nappe.

Ce sirop est employé dans la fabrication des liqueurs, la préparation des compotes de fruits et tous les usages où le sucre est employé.

Sirop de gomme arabique :

Gomme arabique.....	4-5 lbs
Eau.....	2 pintes
Sucre blanc.....	38 lbs
Eau.....	10 pintes

Faire fondre la gomme d'avance dans les deux pintes d'eau, en la remuant de temps en temps. Passez cette dissolution dans une chausse en laine. Faites le sirop simple selon les indications précédentes et lorsqu'il est refroidi mélangez les deux produits. Ce sirop s'aromatise avec un demi-litre d'eau de fleurs d'oranger.

Sirop d'orgeat :

Amandes douces.....	22 oz.
Amandes amères.....	14 oz.
Sucre semoule.....	22 lbs
Gomme adragante.....	1/8 oz.
Eau de fleurs d'oranger ..	1 chopine
Eau pure.....	1 gallon

La préparation de l'orgeat est assez longue, elle nécessite, pour être bien faite, l'emploi d'appareils broyeurs. La pâte d'amande bien finement écrasée est délayée avec la moitié de l'eau indiquée. On fait le sirop en mettant le sucre dans la bassine et en y ajoutant le lait d'amande et en le remuant continuellement pour activer la dissolution. Lorsque c'est assez chaud, sans bouillir, on verse l'eau de fleurs d'oranger et l'émulsion de gomme adragante préparée à l'avance. Ce mélange est fait sur le feu ; lorsque tout est bien incorporé, on verse le sirop dans une terrine et on le remue jusqu'à ce qu'il soit tiède. On empêche ainsi la formation d'une couche huileuse que la solution gommeuse doit tenir en suspension.

Il arrive qu'en bouteilles, ce sirop se sépare en deux parties, il faut les remuer de temps en temps et les tenir couchées dans un endroit frais.

Sirop d'orange et de citron :

Sucre.....	38 1/2 lbs
Eau.....	2.2 gallons
Acide citrique.....	9 oz.
Esprit d'orange....	12 1/2 oz.

Faire dissoudre à froid l'acide citrique dans une chopine de l'eau indiquée et versez dans le sirop ; lorsqu'il est refroidi, on ajoute l'esprit d'orange.

On prépare de la même manière le sirop de citron, en remplaçant l'esprit d'orange par celui de citron.

Sirop de groseille framboisée :

Conserve ou jus de groseilles.....	2.2 gallons
Sucre blanc.....	38 1/2 lbs.

Si on emploie du jus de groseille en conserve, on doit le décanter et le verser sur le sucre placé dans la bassine ; après quelques minutes d'ébullition le sirop est cuit.

Poudre à Pâte Eagle

PURE et SAINE.

Elle attire la clientèle, elle donne satisfaction à vos clients et, à vous, un bon profit.

Tous les Marchands de Gros la vendent.

J. H. MAIDEN, AGENT. - MONTREAL.

LA FARINE PRÉPARÉE

(Self-Raising Flour)

DE BRODIE & HARVIE

est aujourd'hui la farine préférée des ménagères. Elle donne une excellente pâtisserie, légère, agréable et recherchée par les amateurs. Pour réussir la pâtisserie avec la farine préparée de Brodie & Harvie, il suffit de suivre les directions imprimées sur chaque paquet.

10 et 12 Rue Bleury, MONTREAL

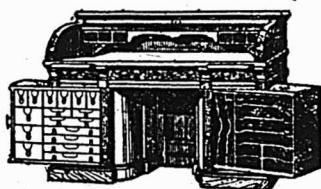


LA MOUTARDE
DU
BON VIVANT
—
LA MOUTARDE
DE
NOS MAISONS

LA MOUTARDE des HOPITAUX.

La Moutarde "KEEN"

se trouve partout.



LE BUREAU DU JOUR

Toutes les combinaisons nécessaires pour rendre un bureau pratique, abrégeant l'ouvrage et économique se trouvent dans ceux que nous manufacturons. Sous le rapport de la matière première, de la construction, du fini et de l'utilité de la durée et du dessin, ils dépassent toutes les autres marques. Ils transforment tout bureau en un bureau plus confortable. Notre catalogue fournit tous les renseignements. Canadian Office and School Furniture Co., Limited, Preston, Ont. Can. Ameublements pour Bureaux, Ecoles, Eglises et Loges.