

recommence, laissez encore cuire un quart d'heure. Si on veut y mettre des amandes on les jette dans la confiture quelques minutes avant de l'enlever du feu.

Les confitures de prunes, mirabelles et reines-claudes, se font de la même façon, on met seulement 20 lbs de sucre pour 24 lbs de fruit. Celle de pêches se fait aussi la même chose en employant la même quantité de sucre que de fruits; les quartiers de pêches doivent être pelés. On peut les recouvrir de sucre en poudre, pesé préalablement; au contact du fruit il se forme un sirop que l'on fait cuire et dans lequel on verse les quartiers de fruit. Cette méthode un peu plus longue, demande assez de soin, mais fait une confiture très délicate.

L'abricot ainsi préparé reste entier et procure une sorte de compote magnifique.

Poires.—Poires en quartiers, 20 lbs; sucre blanc, 20 lbs.

Faites cuire les poires 15 à 20 minutes dans suffisante quantité d'eau afin de les blanchir et les attendrir. Versez ensuite le sucre et laissez cuire un quart d'heure. On ajoute généralement de la vanille ou du citron pour parfumer cette confiture.

Gelées.—On appelle gelées, des préparations composées de jus ou suc de fruits que l'on fait cuire en y ajoutant du sucre; lorsqu'elles sont refroidies, elles se prennent en consistance de colle ou de gelées transparentes.

Il n'y a que les fruits dont le suc contient de l'acide pectique qui puissent former des gelées; tels sont les fruits rouges: groseilles, framboises, cassis. On en extrait le suc à froid ou par l'ébullition, pour le cuire ensuite avec le sucre. D'autres fruits plus riches en parties fibreuses tels que les coings, les pommes, etc., doivent être divisés en tranches pour être traités à l'eau bouillante.

Ces jus de fruits doivent toujours être décantés et souvent filtrés avant d'être employés.

Gelée de groseille (gabelle) framboisée.—Jus de groseille, 24 lbs; sucre, 24 lbs; framboises, 2 lbs.

Versez le sucre et le jus de groseille dans la bassine, remuez et laissez bouillir quelques minutes seulement. On ajoute la framboise dans la gelée un peu avant de la retirer du feu; versez sur un tamis de crin, passez en écrasant la framboise avec l'écumoire et remuez après dans la terrine pour bien incorporer la framboise qui reste au-dessus.

Gelée de framboises.—Jus de groseille filtré, 12 lbs; jus de framboise, 12 lbs; sucre blanc, 24 lbs.

Ecrasez la framboise sur un tamis pour en retirer le jus, ou mieux, employez la framboise épluchée en seaux. Cette gelée ne demande que quelques minutes de cuisson.

La gelée de cassis se fait de la même façon, je vous l'ai indiquée précédemment.

Gelée de pommes.—La reinette grise ou du Canada est la meilleure pomme à employer pour cette gelée fine. On ne doit pas la prendre trop mûre pour obtenir une gelée bien claire et bien ferme.

Coupez les pommes en quartiers et pelez-les à mesure dans la bassine, en mettant la même quantité d'eau que de fruits. Faites cuire à petit feu et quand elles s'écrasent sous l'écumoire elles sont à point. Videz-les sur un tamis de crin neuf ou n'ayant pas servi aux fruits rouges. Laissez-les bien égoutter sans presser. Filtré ensuite ce jus dans une chausse blanche en laine ou en molleton en repassant plusieurs fois pour l'obtenir bien clair.

Cette gelée se prépare en mettant autant de sucre que de jus, soit 20 lbs de jus 20 lbs de sucre. Laissez bouillir 15 minutes en écumant à mesure et avec soin. On parfume la gelée de pomme à la vanille ou au citron.

La gelée d'orange se prépare comme celle de pomme, on l'aromatise avec des zestes

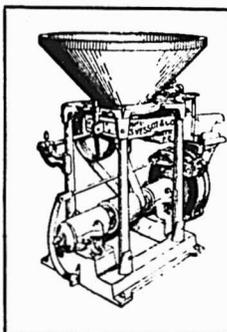
LIVRES DE DISTRIBUTION DE PRIX

La Compagnie J.-B. Rolland & Fils
6 à 14 rue St-Vincent, Montréal,

Nous avons le plus grand assortiment de **Livres d'Histoires pour Récompenses**, ainsi qu'une grande variété de **Livres de Prières**, dans les reliures nouvelles, aux prix les plus réduits. Aussi:

Une grande variété de **Articles Religieux**.
N. B. — Les commandes par la poste sont exécutées avec le plus grand soin.

La Moulange CHAMPION



Est recommandée par un grand nombre de propriétaires de moulins pour moudre rapidement et économiquement toute espèce de grains. Demandez le catalogue et les certificats. Mentionnez le PRIX COURANT.

S. VESSOT & CIE
JOLIETTE, P. Q.

A. RACINE & CIE
Marchandises Sèches

EN GROS

340-342, rue St-Paul,
MONTREAL

Bureau à Ottawa, 111 Rue Sparks
Bureau à Québec, 70 Rue St-Josaph

LE
"GUIDE D'AFFAIRES"

EST ABSOLUMENT
LE MEILLEUR

Placement pour épargner
de L'ARGENT s s s s s

QUE VOUS AVEZ
JAMAIS VU
L'AVEZ-VOUS ?

SI NON, ECRIVEZ A

The J. L. NICHOLS CO., Limited,
TORONTO, CANADA.

d'orange ou de l'esprit d'orange. Les gelées au rhum ou au kirsch se font de la même façon en parfumant la gelée de pomme avec ces spiritueux qui doivent être de première qualité et en nature.

Gelée de coings.— Cette gelée se prépare de la même manière que la gelée de pomme. Les coings doivent être essuyés avec soin, on enlève aussi les pépins. La gelée de coing se teinte au moyen de cochenille que l'on met dans un nouet de flanelle et que l'on délaie en la plongeant dans le liquide en ébullition. La couleur peu foncée doit être d'un jaune orange.

Confitures industrielles — Les préparations que je viens de vous indiquer sont des plus simples et ne demandent pas de grandes manipulations ni un matériel compliqué. Une bassine de 30 pintes, des spatules et des écumaïres, une série de tamis ainsi que quelques terrines; voilà le petit matériel nécessaire.

Pour les grandes fabriques de confitures, l'emploi des appareils à vapeur est indispensable. Les bassins à double fond avec robinet de vidange pour les gelées et les sirops.

D'autres, basculantes sur leur axe pour les marmelades; enfin des broyeurs à fruits ainsi que des presses et des pressoirs mécaniques font un travail rapide et économique.

Avec des appareils perfectionnés, on emploie dans cette fabrication industrielle des matières végétales, fruits ou légumes à l'état de pulpe et on ajoute ces purées dans les marmelades bon marché; le sucrage se fait avec des mélasses dont le prix est inférieur au glucose et au sucre.

Avant le dégrèvement des droits sur le sucre, le glucose était employé en grande quantité dans la fabrication des confitures; actuellement, l'avantage n'est pas important, la différence des prix étant peu sensible; pourtant il est quelquefois nécessaire, et dans ce cas, ce n'est pas par économie, d'employer le glucose pour éviter la cristallisation du sucre qui se forme en croûte à la surface des confitures.

Les fruits secs d'Amérique entrent aussi dans la composition des confitures ordinaires; les abricots évaporés, les pommes coupées en tranches et en quartiers sont surtout employés. On les met tremper à l'avance dans trois fois leur poids d'eau, ils gonflent et s'amollissent en reprenant leur état primitif; il n'y a plus alors qu'à les traiter comme les fruits frais.

Pulpes ou purées de fruits.—On emploie ces préparations pour les glaces ou les entre-mets. La purée de fraise et de framboise se fait en passant ces fruits bien mûrs au tamis ou au moyen de passoirs métalliques. La purée est mise en bouteilles bien bouchées et cuite au bain marie, 5 minutes d'ébullition.

La purée d'abricots ou abricots passés est préparée en cuisant l'abricot de manière à ce qu'il soit bien réduit, on le passe au tamis et on le met en flacons ou en boîtes comme précédemment.

La purée de pommes ou de coings se prépare en cuisant ces fruits épluchés en quartiers dans suffisante quantité d'eau et lorsqu'ils sont cuits et réduits en purée on les passe pour les mettre en boîtes de la façon indiquée ci-dessus.

Sucs ou jus de fruits pour sirops.—Le suc est la partie liquide contenue dans les cellules des plantes; ces liquides sont divisés en plusieurs classes. Les seuls qui nous intéressent sont les sucres acides ou jus de fruits employés dans la fabrication des sirops; nous venons d'examiner ceux employés pour les gelées.

Le suc acide des fruits contient un principe immédiat qui a quelque analogie avec la gomme, c'est celui qu'on a désigné pendant longtemps sous le nom de *gelée végétale* ou *principe gélatineux des fruits*; les chimistes lui ont donné le nom de *pectine*.

La pectine existe dans les fruits acides tels