

## COURS PROFESSIONNELS

## Marchandises en général

Par M. E. Laigneau

(Suite)

Confitures : observations préliminaires.

—Fabrication.—Conservation des jus.

Sirops : Fabrication. — Conservation

des jus.—Compotes : Fabrication.

Passons aux confitures, l'article est des plus intéressants pour l'épicerie. Il l'est pour ceux qui achètent ces confitures toutes fabriquées; à plus forte raison pour ceux qui veulent se consacrer à cette fabrication.

Que faut-il pour savoir faire les confitures, et ici je parle à un point de vue général; par confitures j'entends aussi les marmelades et les gelées? De l'attention et du soin, tout simplement; le reste, comme en toutes choses, s'acquiert avec le temps, par la pratique.

Comment les fabrique-t-on? De différentes manières; les avis sont partagés; l'essentiel est de les réussir. Si les recettes données quant à la fabrication varient, le but est toujours le même; et si l'on vous arrive de constater qu'une confiture ne se conserve pas, qu'elle fermente, ou bien qu'elle devient trop ferme, cela tient uniquement à une cuisson insuffisante ou trop prolongée; par l'expérience vous arriverez au degré voulu, en tenant compte aussi de l'état des saisons qui, si elles sont par trop pluvieuses, demandera un peu plus de cuisson.

Ici, je ne vais pas vous parler de la façon dont on procède dans les fabriques de confitures en gros, qui ont tout l'outillage moderne voulu pour produire, non, mais de la façon plus élémentaire dont tout épicier peut arriver à faire ses confitures. L'épicier retire un double avantage à les fabriquer par lui-même; le premier, c'est qu'il obtient un prix de revient très avantageux et qu'il sait ce qu'il donne; le second, c'est qu'il trouve à s'occuper, lui et ses employés, à une époque où les affaires deviennent de plus en plus calmes par suite de plus de bien-être et dont profite même la classe ouvrière sérieuse qui émigre dès juillet, jusqu'à la fin de septembre, vers la campagne.

La fabrication des confitures peut se faire de deux façons : la première, de suite, j'entends dire que le fruit acheté peut être transformé immédiatement en confiture pour toute la saison; la seconde, en conservant les fruits et en fabriquant la confiture au fur et à mesure des besoins. Cette seconde fabrication demande naturellement plus de matériel : bouteilles pour les jus, boîtes pour les pulpes; mais si elle ne donne pas toute la finesse que l'on obtient quand on fabrique de suite la confiture, elle

offre d'autres avantages appréciables vis-à-vis d'une clientèle trop souvent ignorante; clientèle qui ne manque pas de goût pour tout ce qui est superflu, mais qui ignore trop de choses culinaires qu'elle devrait connaître, d'abord pour elle-même, ensuite pour s'éviter d'être à la merci de ces cuisiniers toutes-puissantes dans la maison. C'est pour ces raisons que, conservant jus et fruits, et fabricant avec la conserve, on s'évite beaucoup d'ennuis et de sottes observations. Car il ne faut pas oublier que dans nos professions, 99 fois sur 100, nous avons affaire aux femmes, c'est-à-dire à l'élément le plus barométrique qui soit, non seulement chez nous, mais sur toute la surface du globe et depuis la création. Notez bien que ce n'est pas là une chose que j'avance à la légère, c'est une constatation faite par la femme elle-même qui, lorsqu'elle est dans les affaires, convient qu'il est plus agréable de servir dix hommes qu'une de ses semblables.

Je vais commencer par vous donner la recette pour fabriquer vous-mêmes vos confitures de suite, nous verrons la conserve après.

Une observation s'impose, tout d'abord, c'est qu'avec les fraises et les cerises, qui sont les premières sortes qu'on fabrique, on n'a pas l'inconvénient du tassement qui se produit dans les pots et les calottes, comme avec les abricots et les prunes, de sorte qu'il est inutile de les conserver et que l'on peut parfaitement les fabriquer de suite pour toute la saison. Aurait-on même un peu de tassement qu'il est toujours possible et facile d'y couler une légère couche de groseille.

Fraises et cerises achetées et dans vos magasins, il faut vous mettre de suite à la besogne et ne pas attendre au lendemain.

Pour ces deux sortes, enlevez les queues, et mettez de côté celles des cerises; vous les étendrez sur des feuilles de papier, dans un endroit bien sec, à l'abri du soleil, pour qu'elles sèchent bien; puis vous les vendrez à votre droguiste. Ensuite, retirez les noyaux des cerises.

Pour un poids net de 5 kilogrammes (11 livres) de fraises ou de cerises, que vous laissez de côté, prenez 5 kilogrammes de sucre auquel vous ajoutez 1 kilogramme (2.2 livres), soit 1 litre (4.5 pinte) d'eau, dans votre bassine, et mettez sur le feu pour faire votre sirop; lorsqu'il arrivera à ébullition, laissez aller de 5 à 7 minutes, presque jusqu'au nappé, puis, sans retirer votre bassine du feu, jetez dedans les 5 kilogrammes de fraises ou de cerises que vous avez prêtes, dans une terrine, et remuez doucement avec votre écumoire. Lorsque l'ébullition que est tombée, repart, laissez environ 5 minutes sur le feu, puis retirez votre bassine et videz-la

dans une terrine bien propre. Dans ce premier travail la fraise demande beaucoup de soin, sinon on la réduirait trop en marmelade. De plus, après cette première cuisson, et en admettant qu'on n'ait pas le temps de tout faire dans la journée, on peut attendre au lendemain. Votre dernière bassine terminée, vous reprenez la première, et ici commence la seconde opération. Avec l'écumoire, vous retirez les fraises ou les cerises de la terrine et vous les mettez sur des tamis et les tamis sur d'autres terrines, de façon à ne plus avoir que le jus, que vous versez dans la bassine et que vous remettez sur le feu. Cette fois il n'y a plus de risque pour le fruit, en sorte qu'une fois l'ébullition commencée vous laissez le jus cuir environ 15 minutes, tout en remuant de temps à autre et aussi en écumant et en versant le jus qui a égoutté des tamis, puis, sans retirer la bassine du feu, vous versez dedans les fraises ou les cerises des tamis, et quand l'ébullition a repart, vous laissez à nouveau de 5 à 6 minutes sur le feu, et ensuite vous retirez et videz votre bassine dans une terrine. Ecumez dans la mesure du possible et mettez en pots ou en calottes au bout de quelques minutes (de cinq à dix minutes environ), sans remplir les pots jusqu'au bord, de façon à pouvoir y couler quelques jours plus tard une légère couche de groseille, ce qui vous donnera une surface bien nette sur laquelle s'appuiera parfaitement le papier pelure trempé dans l'alcool, que vous y mettez.

Vous remarquerez que j'ai divisé ce travail des fraises en deux opérations. Pour la cerise et dans la seconde opération, c'est après dix minutes d'ébullition du jus seul, que vous ajoutez de 1 litre 1-2 à 2 litres (1.3-10 à 1.34 pinte) de jus de groseilles. Voici pourquoi je vous conseille de procéder ainsi. Comme le jus de groseilles ne demande guère que dix minutes d'ébullition et que quand vous le versez dans le jus de cerises il en faut encore à ce dernier 5 minutes, plus 5 à 6 minutes lorsque vous aurez versé vos cerises dedans, vous arrivez au temps voulu pour que la groseille produise son effet; et lors de la mise en pots vous pourrez remarquer que vos cerises se tiennent bien et ne remontent pas à la surface, et que quelques heures plus tard votre confiture prend bien. Pour couvrir d'une couche de groseille la surface des pots et des calottes, attendez quelques jours que la confiture se soit tassée.

Je vous ai parlé de ces deux sortes, et en même temps, parce que la façon de procéder est la même pour les deux. À part, bien entendu, l'addition du jus de groseille à la cerise. J'ajoute que vous pouvez utiliser le jus qui coule des cerises pour faire votre sirop.

Passons aux groseilles.—Pour celles-ci j'ai toujours fait un mélange qui est