

chaude pendant un quart d'heure. Quand elles sont entièrement refroidies, on les tient en réserve à la cave et l'on a ainsi à sa disposition pour des compotes de dessert des Cerises qui auront conservé leur beauté et leur saveur naturelles.

Marmelade de Rhubarbe

Après avoir épluché les tiges de Rhubarbe, on les émince aussi finement que possible et on les met dans une bassine à confiture que l'on place sur le feu; où, à l'aide d'une spatule, on tourne le contenu de la bassine jusqu'à ce que la Rhubarbe émincée soit fondue sans addition d'eau.

On verse alors la Rhubarbe sur un tamis placé au dessus du terrine, dans laquelle on recueille la purée qui passe au travers du tamis à mesure que l'on y écrase la Rhubarbe à l'aide du champignon en bois.

On remet alors dans une bassine cette purée, à laquelle on ajoute un poids égal de sucre en poudre, puis on replace sur le feu cette bassine dont on tourne le contenu sans discontinuer, avec une spatule jusqu'à ce qu'il soit cuit à la nappe, c'est-à-dire que lorsqu'on retire la spatule de dedans la marmelade en cuisson, celle-ci doit s'en écouler comme un léger rideau et non par gouttelettes.

On retire ensuite du feu la bassine et il ne reste plus qu'à mettre la marmelade en pots que l'on ne couvre qu'une fois qu'ils sont complètement refroidis.

Gelée de Groseille

On commence par mettre les Groseilles dans une terrine ou un baquet en bois et, après les avoir écrasées avec les mains on les verse dans la bassine à confiture que l'on place sur le feu, et on en remue le contenu avec une spatule ou une écumoire. Lorsqu'elles commencent à entrer en ébullition, on les verse sur un tamis placé au-dessus d'une terrine, dans laquelle on recueille le jus qui s'écoule de la rafle que l'on presse avec le champignon de bois puis, avec les mains, lorsqu'elle n'est plus que tiède.

Après avoir ainsi extrait le jus des Groseilles, on le pèse et on le verse dans la bassine à confitures, tout en le passant au travers d'un linge propre, puis on y ajoute un poids égal de sucre en pain. Maintenant, on place sur un feu assez vif la bassine à confiture. Lorsque le sucre est fondu et avant que l'ébullition survienne, on retire toute l'écume qui s'élève à la surface du liquide que l'on fait bouillir vivement dès qu'il ne se produit plus d'écume, car autrement l'écume, en se mélangeant au liquide, celui-ci monterait et pourrait se déverser hors de la bassine; en outre la gelée, une fois cuite, ne serait pas parfaitement limpide.

Il faut surveiller attentivement la cuisson de la gelée, pour saisir juste le point voulu, car, avant de l'avoir atteint, la gelée ne se formerait pas et, une fois dépassée, la propriété mucilagineuse de la pectine se trouverait détruite. Il faut donc, pour s'assurer si la cuisson est à point, dès que la surface du liquide se couvre de grosses bulles rondes et serrées, retirer fréquemment l'écumoire de dedans la gelée, qui, une fois cuite au point voulu, doit s'en écouler comme une nappe mais sans s'en détacher. On peut également s'assurer que la cuisson de la gelée est à point en en versant quelques gouttes sur une assiette, ou, en refroidissant, elles doivent se prendre en gelée.

Gelée de Cassis

La gelée de Cassis se confectionne de la même manière que la gelée de Groseilles, mais en employant une égale quantité de Cassis que de Groseilles, de manière à atténuer ainsi le goût trop prononcé du Cassis et en même temps faciliter la prise en gelée à cause du principe mucilagineux que contient en grande quantité le jus de Groseilles.

On égrappe les grains de Cassis ainsi que ceux de Groseilles qu'il faut choisir, de préférence, blanches, afin de donner à la gelée, une fois cuite, une teinte moins noire.

Fruits à l'Eau-de-vie

Rangez les fruits dans des bocaux, ajoutez-y un Citron, un bâton de Cannelle et quelques clous de Girofle. Recouvrez avec de la bonne eau-de-vie et bouchez hermétiquement. Deux ou trois semaines plus tard retirez l'eau-de-vie, pesez-la et mettez bouillir avec un peu d'eau, le même poids de sucre que celui de l'eau-de-vie. Quand ce sirop est moelleux, mélangez-le à l'eau-de-vie, laissez refroidir et versez le tout sur le fruit, Bouchez les bocaux.

Ce procédé est le même pour les Cerises, Pêches, Abricots, Prunes, Cassis.

Confitures de Prunes entières

Pour confire des Prunes entières, on prend autant de sucre que de fruits, poids pour poids. Il ne faut pas que les Prunes soient très mûres. On leur coupe la queue à moitié et on les pique en tous sens jusqu'au noyau avec une épingle.

On met le sucre dans une bassine avec un demi-litre d'eau par kilogramme; il est inutile de clarifier si le sucre est de très belle qualité. Puis on le fait cuire au petit "boulé". [Le sucre est cuit au petit boulé, lorsque, ayant plongé dedans une écumoire et soufflant fortement à travers les trous, on fait naître des globules à travers ces trous]. A ce moment on ajoute les Prunes. Après trois ou qua-

tre bouillons, on les retire du feu, on les verse dans un vase de porcelaine ou de verre avec le sirop et on laisse refroidir jusqu'au lendemain. Ce jour-là, on met de nouveau le sirop dans la bassine, on le fait cuire encore au petit boulé, on y replonge les Prunes pour qu'elles fassent encore quelques bouillons. Puis on les met de nouveau à refroidir pour les soumettre le troisième jour à une dernière cuisson.

Enfin, on prend les Prunes avec une écumoire, on les met dans des pots qu'on ne remplit qu'à moitié de leur hauteur. On laisse réduire comme précédemment le sirop au petit boulé et on remplit les pots.

LES MICROBES DANS L'INDUSTRIE LAITIÈRE

Les êtres infiniment petits appelés "microbes", visibles seulement au microscope, jouent un rôle considérable dans l'industrie laitière. Ce sont eux qui font cailler le lait, fermenter la crème, mûrir les fromages. Ils sont tantôt utiles, tantôt nuisibles.

Quiconque s'occupe de laiterie doit les connaître et savoir comment ils interviennent, de façon à pouvoir à volonté favoriser ou combattre leur développement.

Quelques notions générales sur ce sujet trouvent donc naturellement ici leur place.

Les microorganismes sont de nature végétale; ils comprennent trois groupes principaux: les bactéries, les levures, les moisissures.

BACTERIES

Découverts il y a trois cents ans, ces microbes ne sont bien connus que depuis les travaux de Pasteur. C'est à l'illustre savant que revient l'honneur d'avoir montré la place considérable qu'ils occupent dans la nature. Il prouva que, sans eux, les fermentations n'avaient pas lieu, qu'ils se trouvaient répandus partout, dans l'air, dans l'eau, dans la terre, qu'ils étaient susceptibles de se multiplier. Les bactéries sont unicellulaires, elles sont rangées dans la classe des algues. Leurs formes très différentes, peuvent être néanmoins ramenées à trois types; rond, droit, en spirale; une bille de billard, un crayon, un tire-bouchon, a-t-on dit, représentent ces trois formes.

Pour évaluer les dimensions des bactéries, on adopte comme unité de mesure, la millième partie du millimètre: la plupart ont une longueur qui va de un à quelques millièmes de millimètre.

La multiplication des bactéries se fait par scissiparité, c'est-à-dire que la bactérie se divise en deux parties dont chacune continue sa vie indépendante et pourra se diviser à son tour. Cette multiplication s'opère avec une incroyable rapidité.