

il est bon de les examiner quelque temps après qu'elles y sont, parce qu'elles pourraient sécher outre mesure. Au surplus, lorsque les poires paraissent un peu trop sèches au moment où on les retire du four pour la dernière fois, ce n'est pas un mal, parce qu'avec le temps elles se ramollissent. Lorsqu'elles sont sèches et froides, on les range dans des boîtes garnies de papier blanc, et on les place dans un lieu sec.

Quand on a beaucoup de poires à taper, on peut sans inconvénient, attendre six ou huit jours pour préparer celles qui ont été les premières mises au four, et ne s'en occuper de nouveau que lorsqu'on en a une certaine quantité à tremper à la fois dans le jus réduit à l'état de sirop.

Les belles poires tapées qui sont livrées au commerce sont préparées un peu différemment. On n'enlève par les pelures au début de l'opération ; les poires pelées sont cuites *sans eau*, dans des plats circulaires peu profonds, où elles sont rangées en cercles concentriques, qui diminuent de largeur, de sorte qu'il en résulte dans chaque plat un cône qui se termine par une dernière poire. Sur ce cône on étend régulièrement les pelures ; le peu de jus qui en découle pendant la cuisson suffit pour donner aux poires tapées une saveur agréable. Le four ne doit être chauffé que très-modérément pour la cuisson et la dessiccation des poires tapées, sauf à les remettre au four aussi souvent qu'on le juge nécessaire. Le reste de l'opération est conduit comme je viens de le dire en décrivant le premier procédé.

On peut aussi faire sécher au four des poires entières et non pelées, surtout si elles sont petites. Lorsqu'on vient de retirer le pain du four et qu'il est encore chaud, on ajoute une demi-charge de bois. Quand il est brûlé, on retire la braise, on garnit le four de claies chargées de poires, et on ferme hermétiquement toutes les issues de manière à éviter la déperdition de la chaleur.

Cette première fournée produit une demi-cuisson. On procède ensuite comme je l'indiquerai pour les pruneaux ; mais il faut que les poires cuisent longtemps.

Les poires préparées par ce procédé peuvent être gardées longtemps ; elles sont excellentes en compotes.

#### CONFITURES DE POIRES.

La confiture de poires est excellente, elle peut remplacer les confitures d'été. On choisit pour la faire des poires d'Angleterre ou de beur-ré, des poires coloquintes ou de doyné, en un mot, toutes les poires fondantes et sucrées, qui n'ont aucune âcreté. Les confitures sont rouges ou blanches, selon l'espèce de poires qu'on a choisie, car il y a des poires qui rougissent en cuisant.

On pèle les poires avec soin ; on les coupe en quartiers : on enlève les pépins et les parties qui pourraient être pierreuses ; on pèse le fruit et on le met dans un vase de terre, une terrine de grès, par exemple, en y ajoutant 3 kilogrammes de sucre pour 4 kilogrammes de fruit. On ajoute le sucre et les poires, et on laisse macérer pendant six heures dans la cave, en remuant de temps en temps. Quand le su-

cro parait à peu près fondu, on place le mélange dans une bassine sur un feu doux, et on le remue très-fréquemment, pour éviter que la confiture s'attache au fond de la bassine. Lorsque les poires paraissent parfaitement cuites ce qui est facile à juger par leur transparence, on met la confiture en pots. La cuisson doit durer une heure. Cette confiture se conserve très-bien ; elle cristallise un peu à la fin de la saison des confitures, mais elle n'en est que meilleure.

Si on veut rendre ces confitures plus délicates encore, on y met un peu de vanille coupée par petits morceaux. On se lasse plus facilement de ces confitures que de celles dont j'ai parlé précédemment, parce qu'elles n'ont qu'une faible acidité.

Si l'on a des poires petites et sucrées, fondantes ou non, on peut faire la confiture avec les poires entières. Dans ce cas on les pèle, et à mesure qu'elles sont pelées on les jette dans de l'eau froide acidulée avec du jus de citron pour éviter qu'elles noircissent ; on laisse la moitié de la queue, puis on met les poires dans une bassine avec une quantité égale de sucre et un demi-litre d'eau par kilogramme de sucre. On laisse cuire jusqu'à ce que les poires paraissent parfaitement transparentes. On met ensuite la confiture dans des pots de verre. Si le sirop paraissait trop liquide, avant de le verser sur les poires, ou le ferait cuire à part petit.

#### GELÉE DE POMMES.

Les gelées de pommes et de coings sont aussi des confitures d'arrière-saison. La gelée de pommes, justement recherchée, mais regardée comme difficile à préparer, est une confiture aussi facile à faire que les autres. La reinette franche, bien saine, est préférable aux autres espèces ; comme il faut que les pommes ne soient pas trop mûres, il faut faire la gelée en octobre au plus tard. On remplit d'eau bien claire une poêle ; on essuie les pommes et on les coupe en deux sans les peler, en ôtant seulement la queue ; puis, à mesure qu'elles sont pelées, on les jette dans cette eau, dans laquelle elle doivent baigner, et qu'on acidule avec du jus de citron. Trente pommes de moyenne grosseur peuvent fournir, avec le sucre qu'on y ajoute, 6 kilogrammes de confitures ; quand toutes les pommes sont ainsi préparées, on verse l'eau dans laquelle elles ont été jetées et on la remplace par de l'eau claire en assez grande quantité pour que les pommes y baignent complètement. On pose la bassine sur un feu vif, on la couvre avec soin et on n'y touche plus.

Lorsque les pommes sont cuites, sans être cependant arrivées à l'état de marmelade, ce qui n'exige pas plus d'un quart d'heure d'ébullition, on verse le tout sur un tamis. On laisse égoutter quelques instants seulement ; on pèse le jus en le versant dans la poêle, qu'on a eu soin de tirer à l'avance et on y ajoute 1 kilogramme de très-beau sucre pour 1 kilogramme un quart de jus. Le sucre doit être cassé en très-petits morceaux, ou pilé grossièrement. Selon la quantité de confiture, on extrait dans la poêle le jus d'un ou de deux citrons, en ayant soin d'en ôter les pépins ; on met la bas-