

LA NOËL ET LE JOUR DE L'AN SONT LES BEAUX JOURS DE LA CONFISERIE

LA GENESE DES BONBONS.

A l'approche du Jour de l'An, le chroniqueur scientifique du "Temps" nous donne, sous ce titre, un intéressant résumé de la fabrication des bonbons.

Il existe de nombreuses variétés de bonbons, mais on peut les grouper en quatre familles, suivant le mode de fabrication employé et le genre de produits obtenus: dragées, fondants, bonbons de sucre cuit, pastilles.

En principe, la dragée est formée d'un noyau central, amande, fruit, pâte ou liquide à saveur agréable, enveloppé d'une couche dure de sucre. Autrefois on déposait ce sucre en versant un sirop concentré dans des bassines chauffées, contenant les noyaux à enrober, et incessamment remuées: l'eau se vaporisait, abandonnant le sucre qui formait une croûte dure que le frottement des dragées les unes contre les autres polissait. Aujourd'hui l'opération se fait dans des turbines, bassines dont l'axe est incliné et qui tournent mécaniquement; le chauffage est assuré soit par un serpent à vapeur enroulé autour de leurs parois, soit plus simplement par un brûleur à gaz placé à la partie inférieure.

La préparation des dragées, assez compliquée, comporte une série d'opérations longues et minutieuses et les déchets de fabrication sont très importants. Voici, par exemple, comment on confectionne les classiques dragées aux amandes. Les amandes, soigneusement triées, sont, après échaudage, débarrassées de leur pulpe par laminage entre des rouleaux de caoutchouc. On les met ensuite à sécher pendant un jour ou deux dans une étuve à 35 ou 40 degrés. On place alors 50 livres d'amandes par exemple dans une turbine que l'on fait tourner après addition de 500 grammes de gomme du Sénégal en sirop. Après séchage, on recommence un nouveau gommage.

Le grossissage de la dragée est obtenu par l'emploi de charges successives d'environ 500 grammes de sirop sucré à 33-34° Baumé, dont le nombre varie suivant la grosseur des dragées à obtenir. Pour les produits bon marché on ajoute aux sirops de la farine, des déchets divers de sucrerie, etc.

Les dragées grossies sont mises à l'étuve pendant une dizaine d'heures, après quoi on procède à leur blanchissage en les traitant par un sirop très concentré contenant un peu d'amidon et de bleu d'outremer. Un nouvel étuvage précède le remplissage fait avec cinq ou six charges de sirop à 28° Baumé et le lissage obtenu avec quelques charges à froid. C'est entre ces deux opérations que s'opère la coloration de la dragée. L'amande centrale peut être remplacée par des noisettes, des graines de melon, voire de potiron, des pépins d'abricots, du chocolat, des pâtes de fruits, etc.; mais la marche des opérations reste la même; quant aux pralines et aux perles à surface garnie d'aspérités, on obtient le dépôt irrégulier du sucre en donnant des secousses à la bassine contenant les éléments constitutifs de la dragée.

Les fondants, à base de chocolat, de pâte de fruits, où le sucre est de consistance telle que le bonbon fond dans la bouche, proviennent d'une crème de sucre cuite jusqu'à saturation, de façon à donner par refroidissement une masse solide où le sucre est en grains assez fins pour ne produire à la langue qu'une très douce impression. On moule les fondants par simple coulage dans des cavités formées à la surface de "coffrets" garnis d'une légère couche d'amidon.

Les pastilles diffèrent des autres bonbons en ce qu'elles ont pour origine non pas une solution, mais une pâte composée de poudre agglomérée par un sirop sucré ou gommeux. On distingue les pastilles estampées et les pastilles à la goutte. Les premières sont découpées dans une lame de pâte sucrée par les tiges d'une pastilleuse dont les extrémités portent des matrices enlevant les disques selon le relief conve-

nable. Les pastilles à la goutte, comme les classiques pastilles de menthe, se font en chauffant dans des poêlons en cuivre rouge, munis de becs effilés, une pâte formée de 20 livres de sucre en poudre pour un litre d'eau aromatisée. On verse la masse fluide sur un marbre, l'ouvrier ou la machine coupant régulièrement le jet, de façon à former de grosses gouttes se disposant régulièrement les unes à côté des autres.

La dernière catégorie de bonbons comprend les bonbons anglais, les berlingots, les sucres d'orge. Ils sont formés d'un sirop de sucre partiellement transformé en glucose par addition d'un acide, ou plus simplement additionné de glucose, concentré au maximum, de façon à donner une masse solide au refroidissement. Les bonbons anglais ou "drops", sont formés de pâte de sucre additionnée d'une assez forte quantité d'acide, aromatisée avec de l'acétate d'éthyle, mélangé ou non de diverses essences de fruits synthétiques. On peut donc dire que les bonbons anglais sont le triomphe de la chimie.

Enfin, il faut citer dans les bonbons cuits le plus célèbre: le sucre d'orge, obtenu tout simplement avec un sirop de sucre fait avec de l'eau, et non plus comme autrefois avec une infusion d'orge. Le sucre de pomme est obtenu de la même façon, en aromatisant un peu avant la coulée qui se fait sur une table en fonte. La masse est ensuite laminée entre des cylindres cannelés longitudinalement qui la découpent en bâtons cylindriques.

L'ART DES FRAUDES ET LES PASTILLES DE GOMME.

Il serait plus exact de mettre: et les pastilles "dites de gomme". Le fait est que ces pastilles, que l'on vend chez les épiciers, à un prix assez bas il est vrai, ne contiennent pas ombre de gomme. Par une analyse qui a été faite récemment sur des pastilles saisies chez un marchand, on a pu conclure que ces pastilles appelées de gomme se composaient de 35 parties de gélatine, de 15 de tapioca, de 25 de sucre ordinaire et de 25 de sucre de raisin. Nous devons reconnaître d'ailleurs que les divers ingrédients qui entraient dans la composition de ces pastilles n'avaient rien de nocif par eux-mêmes.

LE MIEL PUR.

Les qualités du miel sont bien connues, ce qui l'est moins c'est que les niels sont presque toujours malsains et même dangereux pour l'alimentation. C'est une erreur commune de considérer comme du miel pur le miel provenant des rayons pressurés ou extrait, comme au bon vieux temps, de ruches dont les abeilles ont été cruellement étouffées au moyen de soufre ou de nitre.

Les cultivateurs possesseurs de ruches brisent les gâteaux et les placent sur des claies à une chaude température, et le miel qui coule est dénommé "miel pur".

Dussions-nous contrarier bon nombre de braves gens, la vérité nous oblige à dire que ce miel n'est qu'un affreux mélange de cire, de propolis, de pollen et de miel. La fermentation de ces matières impures lui donne une couleur jaune d'or, qui le fait apprécier de tous ceux qui ne connaissent pas le vrai miel.

Pour obtenir du miel pur il faut:

- 1° Se servir d'un instrument spécial qui fait sortir le miel des alvéoles par la force de rotation;
- 2° Laisser fermenter le miel en vase clos;
- 3° Le soutirer par le bas;