

JELLIES, PRESERVES

APPLE, PEACH, CRABAPPLE OR QUINCE JELLY

Wash the fruit clean, put in a kettle, cover with water and boil until thoroughly cooked. Then pour it into a sieve and let it drain. Do not press through. For each pint of this juice allow one pound of sugar. Boil from twenty minutes to half an hour.

GOOSEBERRY JAM

To every eight pounds of red, ripe, rough gooseberries allow one quart of red currant juice, and five pounds of loaf sugar. Have the fruit gathered in dry weather and cut off the tops and tails. Prepare one quart of red currant juice, the same as for red currant jelly, put in a preserving pan with the sugar, and keep stirring until the latter is dissolved. Keep it boiling for about five minutes, skim well, then put in the gooseberries, and let them boil from one-half to three-quarters of an hour, then turn the whole into an earthen pan and let remain for two days. Boil the jam up again until it looks clear. Put into pots, and when cold cover with oiled paper, and over the jars put tissue paper brushed over on both sides with the white of an egg. Store away in dry place. Care must be taken in making this to keep the jam well stirred and skimmed to keep it from burning at the bottom of the pan and to have it very clear.

PRESERVED PEARS

To six pounds of pears, four pounds of sugar two coffee cups of water, the juice of two lemons, and the rind of one add a handful of whole ginger. Boil all together for twenty minutes, then put in your pears and boil till soft, say about a quarter of an hour. Take them out and boil your syrup a little longer. Then put back your fruit and give it a boil. Bottle while hot. Some people add a little cochineal to give them a nice color.

BLACK CURRANT JAM

Pick currants carefully, and take equal quantities of fruit and sugar. Pounded loaf sugar is the best. Dissolve it over or mix it with the currants. Put in a very little water or red currant juice. Boil and skim for twenty minutes.

LEMON MARMALADE

Make this and prepare the same as you would the orange, allowing a pound and a quarter of sugar to the fruit, and using but half of the grated peel.

CONFITURES ET MARMELADES

CONFITURES DE FIGUES

Avec une grosse aiguille, piquez des figues presque mûres, mais encore fermes et faites-les blanchir, en les mettant à l'eau froide. Lorsqu'elles sont attendries à point de pouvoir y enfoncer une paille retirez-les de l'eau et mettez-les à sécher sur un linge. Faites un sirop avec l'équivalent en sucre du poids des figues et un peu d'eau. Le sirop une fois cuit à point remettez-y les figues une à une et laissez-les cuire une demi-heure à feu doux. Parfumez à la vanille ou bien au zeste de citron.

COMPOTE DE PRUNES

Mettez dans un chaudron en granit 2 livres de prunes sans noyaux, recouvrez d'eau tiède et laissez tremper pendant 2 heures. Ajoutez alors 1 livre de sucre et 1 verre de vin et faites cuire pendant une heure très doucement.

POUR CUIRE LES FRUITS SECS

Lavez les prunes et les abricots et laissez-les tremper dans de l'eau froide pendant vingt-quatre heures; puis placez la casserole contenant les fruits plongés dans l'eau sur le feu jusqu'à ébullition. Laissez bouillir pendant trois ou quatre heures et n'ajoutez le sucre qu'une demi-heure avant de servir. Le fruit formera presque une gelée, et mangé avec de la crème, il constitue un délicieux dessert.

COMPOTES DE POMMES

Concez les pommes en quatre; pelez-les: ôtez les cœurs; mettez-les dans la casserole avec l'eau et le sucre. Au bout de vingt minutes, quand les pommes sont tendres, retirez-les; posez-les sur un plat; laissez encore le sirop pendant sept à huit minutes sur le feu pour le faire épaissir, puis versez-le sur les pommes.

CONFITURES TROP CUITES

Si vos confitures sont trop épaisses, prenez une demi-livre de fruits frais par livre de confiture, et pressez le jus de ces fruits. Faites-lui donner un bouillon et écumez, puis mélangez ce jus à vos confitures trop épaisses, et remettez-les sur le feu en opérant le mélange jusqu'à consistance voulue.

COMPOTES DE POIRES

Pelez les poires et laissez-les entières, sans enlever la queue; mettez-les dans une casserole avec ce qu'il faut d'eau pour les couvrir; ajoutez le sucre. Faites cuire pendant une heure ou deux en veillant à ce que les poires ne brûlent pas et restent bien entières.