

JELLIES, PRESERVES

POINTS TO REMEMBER IN JELLY MAKING

Don't try to make jelly from fruits low in pectin unless pectin is added. Pectin is the substance in fruits that makes the juice "jell."

Don't use very ripe fruit for jelly. Under-ripe fruit gives the best results. Grapes especially should be jellied when under-ripe. They are far less difficult to "jell" and have a more delightful taste. Some people complain that the very ripe grape has a somewhat sickening taste when made into jelly.

Don't use too much sugar. A sticky or syrupy jelly is apt to be the result.

Don't use too little sugar, or boil too long after the jell point has been reached, or the jelly will be tough.

Don't cook the fruit too long before straining the juice. A cloudy jelly may be the outcome.

Don't boil too much of the strained juice with the sugar at one time in one vessel. The juice with the sugar should be about three inches deep.

ORANGE MARMALADE

Allow pound for pound. Pare half the oranges and cut the rind into shreds. Boil in three waters until tender, and set aside. Grate the rind of the remaining oranges. Take off and throw away every bit of the thick white inner skin. Quarter all the oranges and take out seeds. Chop or cut them into small pieces. Drain all the juice that will come away without pressing them, over the sugar. Heat this, stirring until the sugar is dissolved, adding a very little water, unless the oranges are very juicy. Boil and skim five or six minutes. Put in the boiled shreds and cook ten minutes, then the chopped fruit and grated peel and boil twenty minutes longer. When cold, put into small jars, tied up with bladder or with paper next to the fruits, cloths dipped in wax over all. A nicer way still is to put away in tumblers with self-adjusting metal tops. Press brandied tissue paper close down to the fruit.

QUINCE MARMALADE

Gather the fruit when fully ripe. Pare, quarter and core it. Boil the fruit with as many teacups of water as you have pounds of quinces. When they are soft mash them, and strain the water from them, and put in the quinces. Boil them until they are soft enough to mash them fine. Rub them through a sieve. Put to the pulp as many pounds of sugar. Stir them together and set them over a gentle fire, until it will fall from a spoon like jelly. Or try some in a saucer. If it jellies when cold it is enough. Put it in pots or tumblers, and when cold, secure as directed for jelly.

CONFITURES ET MARMELADES

GELÉE DE POMMES

Prenez de préférence des pommes reinettes ou d'Angleterre ou du Canada, pas trop mûres. Mettez-les dans une casserole étamée après les avoir émincées. Mettez-y de l'eau; cuisez à couvert jusqu'à ce qu'elles soient fondues. Versez-les alors, en même temps que le liquide, sur un ou plusieurs tamis disposés sur des terrines; passez ensuite le liquide à travers une serviette en la tordant à deux personnes; laissez-le déposer deux ou trois heures; décantez-le ensuite afin de l'obtenir aussi pur que possible. Pour chaque pinte de suc, ajoutez 1 livre de sucre.

CONFITURES DE FRAISES

Faites, cuire le même poids de sucre que vous avez de fruits: quand le sucre est à point, c'est-à-dire quand il est bien épais et qu'il forme de grosses bulles, mettez vos fraises, laissez bouillir dix minutes; écumez et mettez en pots.

CONFITURES DE GROSEILLES

Prenez de préférence de belles groseilles à gros grains; coupez ces dernières en leur laissant une petite queue au moyen d'un cure-dent; retirez-en les pépins en ménageant la peau. Pour 2 livres de groseilles, mettez 2½ de sucre; faites-le fondre sur le feu dans 1 chopine d'eau; clarifiez-le avec du blanc d'œuf battu dans un verre d'eau, que vous jetez dans la bassine; remuez bien; écumez et faites cuire votre sirop 30 minutes. Quand le sirop est à point, mettez-y vos groseilles et donnez-leur un seul bouillon. Retirez-les et mettez-les en pots.

CONFITURE DE RHUBARBE

Pelez des tiges de rhubarbe que vous coupez ensuite en morceaux d'un pouce et pesez-les. Mettez cuire avec un peu d'eau et après une demi-heure d'ébullition, ajoutez le sucre, environ les deux tiers du poids de rhubarbe. La cuisson doit durer environ une heure à bon feu. Pour savoir si la confiture est cuite, on en met une cuillerée dans une assiette et on incline cette dernière. La confiture ne doit pas couler.

MONT BLANC AUX FRAISES

Prenez une chopine environ de crème double, ajoutez deux blancs d'œufs en neige et battez bien jusqu'à ce que votre crème soit assez ferme pour se tenir en pyramide. Incorporer à cette crème des fraises des bois que vous aurez fait macérer quelque temps dans du sirop avec un peu de vanille; 1 livre de sucre en poudre, une petite pincée de poudre de vanille; divisez-la sur un compotier en la montant aussi haut que possible et décorez à votre goût d'une bordure de fraises.