

On prépare de la même façon les sirops de cerises, de framboises, de cassis et de fraises.

**Sirops de fantaisie.** — Les sirops vendus sous cette désignation sont préparés avec du sirop de sucre simple auquel on ajoute des extraits pour sirop; on obtient ainsi à bon marché des compositions sucrées que l'on ne peut vendre sous le nom de sirop de fruits, mais sous la simple désignation gomme, groseille, orgeat, citron, grenadine, etc.

**Fruits confits.** — Confire un fruit, c'est une préparation qui consiste à le pénétrer de sucre de façon à ce qu'il se conserve sans perdre ni sa forme, ni sa couleur. A cet effet, on choisit des fruits sains et de belle grosseur; ils doivent être cueillis un peu avant leur maturité, pour qu'ils soient fermes et puissent supporter les opérations nécessaires à leur confection.

**Blanchiment des fruits.** — La première opération consiste à les amollir pour les préparer à recevoir le sucre. A cet effet on les met dans une bassine dans l'eau fraîche et au fur et à mesure qu'ils s'échauffent ils remontent sur l'eau, on les enlève avec l'écumoire lorsqu'ils sont ramollis pour les remettre dans l'eau fraîche.

**Façonnage des fruits.** — Cette seconde opération consiste à les mettre au sirop. On commence par un sirop faible, 25° Baumé, que l'on concentre graduellement à chaque façon en laissant un ou plusieurs jours d'intervalle, on verse le sirop sur les fruits déposés dans les terrines. Pour les façonner on égoutte les fruits sur des grilles pour les remettre ensuite dans les terrines. Le nombre des façons et la manière d'opérer varie suivant les fruits que l'on a à préparer.

**Cerises confites.** — On emploie à Paris, la Montmorency ou la cerise de Champagne; en Auvergne et dans le Midi, la griotte et le bigarreau sont préférés, ils sont plus gros et mieux nourris, mais n'ont pas la saveur et la finesse de la cerise de Paris.

Les cerises étant épluchées sont mises en terrines et recouvertes de sirop bouillant cuit à 25° degré de densité; on range les terrines à la cave et après 12 à 18 heures de repos on leur donne une autre façon en concentrant le sirop de manière à l'amener à 28° puis à 30° et enfin à 32° à la 8e ou 9e façon. Pour éviter la cristallisation du sucre on met dans les dernières façons de glucose  $\frac{1}{2}$  livre environ par 3 livres de sirop. Pour les livrer à la vente, on égoutte les cerises du sirop, on les appelle cerises mi-sucre ou cerises égouttées.

Les *abricots*, les *reines claudes*, et les *mira-belles* sont préparées de la façon générale indiquée ci-dessus, il y a une certaine attention et des soins à donner à leur blanchiment et aux premières façons.

Les *poires* et les *figues*, sont confites de même. Les *chinois* arrivent d'Italie conservés en saumure, cette préparation est avantageuse, on peut les confire sans précipitation, ainsi qu'on doit le faire pour les autres fruits.

Les *cédrats* ou *poncires* sont préparés en Corse et en Italie, ils viennent aussi en saumure comme les chinois; les écorces de citron et d'orange sont dans les mêmes conditions.

Le blanchiment s'opère facilement en raison de la fermeté de ces fruits; on les confit avec du sirop à 25° pour les premières façons et on continue au glucose que l'on amène à 33° sans crainte de cristallisation.

L'angélique dont la confection est une spécialité demande assez de soins, vu la longueur des morceaux, on emploie des récipients spéciaux, le blanchiment et les façons qu'on lui donne sont faits de la façon habituelle. On emploie encore le glucose pour avoir un produit tendre et moelleux.

**Pâtes de fruits.** — On appelle *pâtes de fruits*, une sorte de marmelade épaisse et concentrée par la cuisson. C'est une confiture sèche. On leur donne différentes formes; en *beignets*

LES marchands qui désirent vendre à leurs clients un sirop pour les enfants, un sirop pur et ne contenant aucun narcotique dangereux tel que : Morphine et Opium, feraient bien de leur offrir le

**SIROP D'ANIS GAUVIN.**

**J. A. E. GAUVIN,**  
SEUL PROPRIETAIRE  
1286 Rue Ste Catherine, Montreal

LE **Bleu Carré** Parisien



est exempt d'indigo, et ne tache pas le linge. Il est plus fort et plus économique que n'importe quel autre bleu employé dans la buanderie.

MEDAILLE D'OR.

**TELLIER, ROTHWELL & CIE,**  
Seuls Fabricants MONTREAL

**ST-ARNAUD & CLEMENT**  
10 PLACE D'YOUVILLE  
MONTREAL.

Assortiments toujours complets.  
Sirop et Sucre d'Erable garantis.  
Beurre de qualité choix.  
Œufs frais pondus.

Toujours au meilleur prix du marché.

TELEPHONE BELL MAIN 3677  
" MAIN 3678  
MARCHANDS 902

CELEBRATED THE **COOK'S FRIEND** BAKING POWDER

C'EST une marchandise honnête et juste l'article pour créer ou étendre un courant d'affaires. Les meilleurs épiciers se font un devoir d'en tenir toujours en stock.

VOIR LES COTATIONS DANS NOS PRIX COURANTS

tels que les pâtes d'abricots de framboises; en *nœuds* et en *brochettes*, pour les pâtes de pommes colorées et découpées de façons variées.

Le mélange de pulpes de fruits et de sucre est coulé sur des plaques ou dans des moules, pour être ensuite séché à l'étuve.

Les *pâtes de pommes* sont faites avec la pomme de reinette; on l'épluche avec soin en enlevant les pépins et la pelure. On la réduit en purée en la cuisant dans une bassine avec suffisante quantité d'eau; puis on la passe au tamis fin ou dans une passoire mécanique pour obtenir une purée très fine. On termine cette pâte de fruit en sucrant; un sirop cuit au cassé est préparé en employant autant de sucre que de pulpe, on verse cette purée dans le sirop bouillant et on le laisse réduire à feu doux jusqu'à consistance convenable. Il faut qu'en remuant dans la bassine avec la spatule on puisse écarter la pâte et mettre le fond à découvert. Alors vous coulez sur des plaques ou dans des bassines pour sécher à l'étuve.

On prépare de cette manière la *pâte de coing*. Les *pâtes de framboises* et de *reines-claude* sont également faites de cette façon, on parfume la pomme avec des jus de framboise ou de la reine-claude et en donnant une couleur rose de carmin ou la nuance verte de prune.

**Pâtes d'abricots.** — On fait cuire les abricots bien mûrs avec très peu d'eau; lorsqu'ils sont bien en marmelade, on les passe sur un tamis. Vous faites réduire la pulpe d'environ la moitié de son volume. Peez la marmelade et faites cuire au cassé la même quantité de sucre; vous versez alors la pulpe d'abricot dans la bassine et lorsque c'est réduit au point indiqué pour la pâte de pommes, vous coulez sur des plaques les beignets d'abricots, pour mettre ensuite sécher à l'étuve.

La coloration des bonbons et pâtes de fruits est permise à la condition que les substances employées soient inoffensives; la puissance colorante de ces matières est si puissante qu'il suffit de quelques grammes pour teinter des centaines de kilos de fruit ou confitures.

**Compotes ou fruits au sirop.** — On appelle compotes, des préparations destinées à être consommées de suite; n'étant pas cuites et sucrées au degré convenable, ces fruits ne sont pas de longue conservation, aussi, en été, on ne les prépare qu'au fur et à mesure des besoins.

Je vous donnerai la manière de les préparer en boîtes ou en flacons, tels qu'ils sont présentés dans nos magasins.

Le procédé Appert a été appliqué à cette fabrication dès sa découverte. Cette manière très simple de conserver les fruits, légumes, viandes, etc., consiste à renfermer les produits dans des vases fermés hermétiquement et à les chauffer à la température de 208 à 220 degrés soit au bain-marie, soit dans une chaudière autoclave ou à vapeur. Les matières ou produits renfermés dans les récipients bouchés hermétiquement sont privés de l'air qui se trouve absorbé dans cette opération et, s'il ne se produit pas de fermentation, ces conserves peuvent se garder très longtemps.

**Compotes de cerise.** — On emploie de belles cerises, pas trop mûres, sans être tachées ni meurtries. On leur coupe la queue à moitié de la longueur et à mesure on les dépose dans l'eau fraîche. Après les avoir égouttées de l'eau, on remplit les flacons en les tassant légèrement et en mettant du sirop de sucre à 24°. On bouche les flacons et on fait cuire au bain-marie, deux à trois minutes d'ébullition suffisent.

**Compotes de framboises.** — On prépare les compotes de framboises comme celles de cerises. Le fruit ne doit pas être trop mûr; on emploie du sirop à 26°. Laissez cuire les