

VAL

WES



MA PRATIQUE
DES
CONSERVES
DE FRUITS ET LÉGUMES

ESC' LA SUP' R D' AGRICULTUR
BELLICA.

<i>Remari</i>	<i>D</i>
<i>Frestatge</i>	<i>3</i>
<i>Nombre</i>	<i>29</i>

EN VENTE DANS LA MÊME SÉRIE

Curé (J.). — *Ma pratique de la culture maraî-
chère ordinaire et forcée.* — Le terrain, les cou-
ches, choix des graines, outillage, petit outillage
et accessoires divers, calendrier des travaux, cul-
ture des champignons, insectes nuisibles aux plan-
tes potagères et leurs maladies. — 1 vol. in-18 de
256 pages avec 41 fig. 2 fr. 50

*Tous droits de traduction et de reproduction réservés
pour tous pays y compris la Suède et la Norvège.*

MA PRATIQUE
DES
CONSERVES
DE FRUITS ET LÉGUMES

ET DE QUELQUES AUTRES ALIMENTS

SIMPLES RECETTES
A L'USAGE DES MÉNAGÈRES

PAR

MADELEINE MARAVAL
CHEVALIER DU MÉRITE AGRICOLE

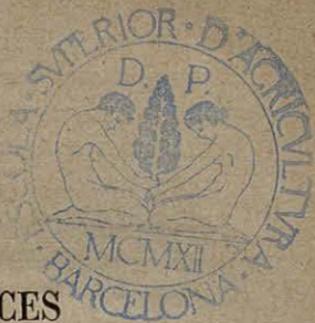
DEUXIÈME ÉDITION

avec 40 figures dans le texte.

PARIS
LIBRAIRIE AGRICOLE DE LA MAISON RUSTIQUE

26, RUE JACOB, 26

—
1917



A MES LECTRICES

Vous rappelez-vous, Mesdames, avoir parcouru un marché, ou visité un jardin par une année de grande abondance? Au marché, l'offre d'achat dépasse la demande, et les prix baissent rapidement pour arriver à un chiffre dérisoire.

J'ai vu vendre, à Auxerre, 100 pêches pour 0 fr. 20, et autant de belles reines-Claude pour 0 fr. 10 seulement.

Qu'arrive-t-il alors? c'est que le paysan, découragé, ne porte plus ses produits à la ville.

Dans la plupart des vergers, les fruits pourrissent lamentablement sous les arbres. Les propriétaires les plus avisés les ramassent et les mettent à fermenter pour faire de l'eau-de-vie, d'autres donnent aux bestiaux des beaux fruits qu'on serait bien heureux de retrouver en hiver. Mais avec une petite préparation, tous ces produits perdus pourraient et devraient être conservés pour les temps de disette. Les légumes, sans subir en général la même dépréciation que les fruits, arrivent aussi à ne coûter presque rien au moment de leur pleine saison, alors qu'ayant poussé naturellement, ils sont les meilleurs. Eux aussi peuvent être préparés pour plus tard!

Or, je dis que toutes bonnes ménagères, toutes bonnes Françaises devraient faire des conserves.

Les maris n'aiment assurément pas une femme par trop pot-au-feu, l'excès en tout est un défaut, mais ils sont loin d'être insensibles à l'attrait d'une bonne cuisine, d'un dessert bien présenté.

Avec les années de ménage, cette tendance à aimer les bonnes choses ne fera que s'accroître.

Quant aux petits, l'annonce d'une distribution de friandises provoquera toujours leurs cris de joie, tant il est vrai que la gourmandise est le péché mignon des deux extrêmes de la vie : l'enfance et l'âge mûr !

Si vous vous trouvez dans une situation modeste, en faisant quelques conserves qui, à part votre travail et votre peine, ne vous coûteront presque rien, vous aurez la satisfaction de pouvoir offrir de temps en temps aux vôtres un mets plus succulent, un dessert un peu plus recherché ; toutes choses que ne vous permettrait pas, autrement, la modicité de votre budget.

Si la fortune vous a favorisée, vous serez toujours fière de montrer vos talents culinaires, et l'on sera toujours heureux dans votre entourage de faire honneur à une conserve préparée par vos mains.

Enfin, dans tous les cas, vous pourrez vous dire que vous avez contribué pour une petite part à la prospérité de notre pays.

Madeleine MARAVAL.

CHAPITRE I

NOTIONS PRÉLIMINAIRES

Si vous oubliez pendant un certain temps une substance alimentaire dans un coin de votre buffet ou de votre garde-manger, elle ne tarde pas à subir des altérations profondes : *Le lait aigrit. La chair se corrompt. Les fruits et les légumes pourrissent!*..

Ces phénomènes sont connus sous les noms de fermentation et de putréfaction.

Pasteur a démontré qu'ils étaient dus à des champignons microscopiques ou à des êtres infiniment petits connus sous le nom général de microbes.

Les uns et les autres se multiplient au moyen de spores, sortes de poussières que l'air renferme toujours en plus ou moins grande quantité.

LE MICROBE C'EST L'ENNEMI. — Pour conserver les aliments, il faut combattre les causes naturelles de leur altération, c'est-à-dire détruire les microbes ou les empêcher de se développer.

Les spores résistent généralement mieux aux agents de destruction que les microbes adultes. C'est surtout d'eux qu'il faut se garder dans la préparation des conserves.

Tous les microbes ne sont pas malfaisants ; beaucoup jouent un rôle utile dans la nature, par exemple ceux qui président à la fermentation des vins, à l'affinage

des fromages. Ceux-là mêmes auxquels nous allons déclarer une guerre sans merci en préparant nos conserves ont d'autre part leur très grande utilité, ainsi que l'a dit Pasteur, en débarrassant la terre des matières organiques mortes et des cadavres qui l'encombrent et l'infecteraient. Mais pour nous, ménagères, c'est l'ennemi!

Donc : sus au microbe, à l'infiniment petit, le grand destructeur des conserves!

Nous le combattons :

Par la chaleur et les antiseptiques, qui le tuent.

Par le froid et la dessiccation, qui le paralysent.

Par les enrobages, qui mettent entre lui et la substance à conserver une cuirasse protectrice.

Quel que soit le procédé employé, la conservation sera d'autant plus facile que les produits seront plus frais et moins souillés de germes; d'où les deux grandes lois qui régissent la préparation de toutes les conserves : CÉLÉRITÉ. — PROPRIÉTÉ.

Sitôt vos légumes cueillis, vos fruits récoltés ou vos achats faits au marché, mettez-vous le plus promptement possible à l'ouvrage. Savonnez soigneusement vos mains.

Que votre table de cuisine soit bien nette, vos récipients bien nettoyés, etc.

L'air, déjà si dangereux pour les conserves, est cependant une source de contamination bien moindre que celle des objets qui nous entourent.

N'augmentons pas, par notre négligence, l'armée de nos ennemis!...

Un autre conseil très important :

Si vous n'avez jamais fait de conserves alimentaires, croyez-moi : commencez modestement.

Apprêtez seulement, pour une première fois, quel-

ques conserves, les moins coûteuses et les plus faciles à exécuter ; quelques bouteilles de petits pois, pour les légumes ; de cerises au sirop simple, pour les fruits ; quelques pots de gelée ou de marmelade.

Si vous suivez strictement, surtout pour le procédé Appert, tous les petits conseils qui vous seront donnés dans ce traité, vous réussirez certainement, mais peut-être pas à la première tentative, car, même pour des opérations simples, l'expérience est toujours nécessaire, et constitue un des facteurs du succès. Et puis, malgré le soin que j'ai mis à décrire dans tous leurs détails les manipulations que j'ai l'habitude d'exécuter, il a pu m'arriver de passer sous silence quelque indication qui me paraissait superflue, et dont l'omission embarrassera les débutantes. Si le cas se présentait, je prierais mes lectrices de me faire part de leurs doutes et des difficultés qu'elles pourraient rencontrer. Je serais très heureuse de mettre à leur disposition mon expérience et toute ma bonne volonté.

Je leur demande en retour, si elles trouvent, d'une façon raisonnée ou toute fortuite, un procédé nouveau qui rendrait par exemple une conserve meilleure ou en simplifierait la préparation, de bien vouloir me le signaler.

Alors, la direction de la *Revue horticole* mettra avec plaisir à votre disposition quelques colonnes du journal, pour que ces petites découvertes profitent à toutes les abonnées.

Les savants nous donneront bien de bonnes théories sur les conserves, mais leur application pratique, les tours de main qui en faciliteront la préparation, sont du ressort seulement de la ménagère, de la maîtresse de maison qui sait observer.

CHAPITRE II

CONSERVATION PAR LA CHALEUR EN VASES CLOS, OU MÉTHODE APPERT

La méthode Appert.

Nous avons dit que la chaleur tue les microbes. Si nous enfermons un produit dans un récipient hermétiquement clos, et qu'ensuite nous portions contenant et contenu à une température suffisante pour faire mourir tous les germes, ce produit se conservera aussi longtemps que la fermeture restera parfaite.

Tel est le principe de la méthode Appert. C'est, de tous les procédés de conservation, celui qui donne les meilleurs résultats et qui altère le moins la qualité et le goût des matières traitées.

On peut y soumettre toutes les substances : les fruits, les légumes, les champignons, le lait, la viande, le poisson.

Un mot d'histoire. — C'est à un Français que le monde doit la découverte géniale de la conservation par la chaleur, en vases clos, des produits alimentaires.

Charles-Nicolas Appert était établi confiseur rue Quincampoix, à Paris, à la fin du xviii^e siècle; ses premiers essais eurent lieu en 1796. Mais il ne les rendit publics que vers 1804.

Au lieu de garder jalousement un secret dont il au-

rait pu tirer un immense parti pour lui seul, il mit dès l'origine, par un sentiment aussi noble que désintéressé, ses contemporains dans la confiance de tous les fruits de sa longue expérience en publiant son « Livre de tous les ménages, ou l'art de conserver plusieurs années toutes les substances animales et végétales ».

Voici ce qu'y dit Appert :

« A l'aide de ce procédé, vous pourrez avec sécurité transporter dans votre cave tout ce que produit votre jardin, soit au printemps, soit dans l'été, soit à l'automne; et après plusieurs années, vous trouverez ces substances végétales aussi bonnes, aussi salubres que lorsque vous venez de les cueillir, et par une sage prévoyance vous pourrez ainsi vous garantir des privations de la disette. »

Cet exposé date de plus de cent ans. Nous n'avons rien à y ajouter en notre xx^e siècle; ce que disait Appert en 1804 est toujours vrai en 1911.

Comme il arrive trop fréquemment en matière d'inventions françaises, c'est à l'étranger, en Angleterre, que la précieuse découverte d'Appert reçut dès l'abord sa plus grande consécration...

L'amirauté anglaise fit, dès le début, des envois considérables de conserves dans ses colonies.

Aujourd'hui, les conserves système Appert sont entrées dans le domaine public, elles font partie des approvisionnements en cas de guerre; elles rendent surtout de précieux services aux navigateurs, en mettant à leur disposition les légumes frais qui leur évitent le danger du scorbut; elles contribuent pour une large part à l'alimentation familiale pendant les mois d'hiver; aussi la reconnaissance des ménagères de France et du monde entier doit être acquise à Appert, qui sut découvrir à l'avance l'application pratique d'une théorie

dont, un demi siècle plus tard, le grand Pasteur devait donner l'explication.

La cuisson.

La ménagère stérilise ordinairement ses conserves à

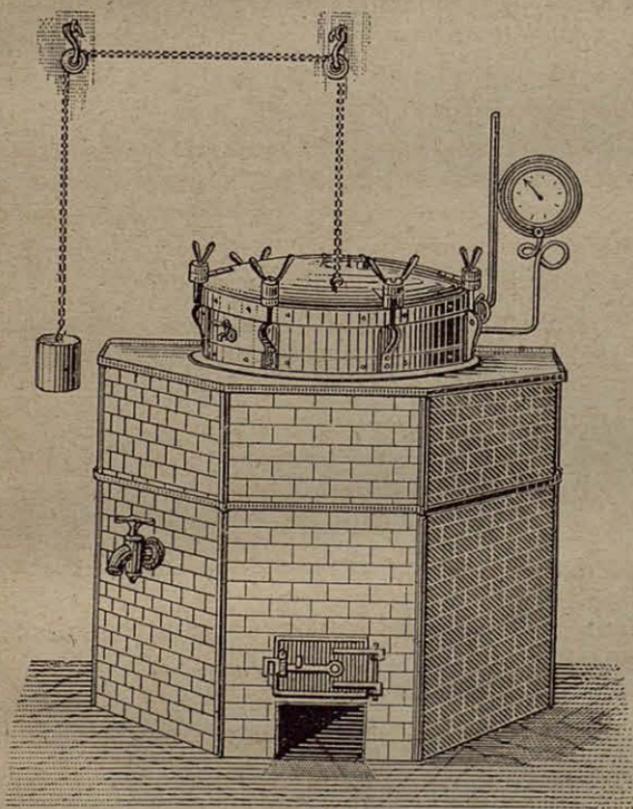


Fig. 1. — Marmite autoclave prise dans un fourneau en maçonnerie.

l'air libre, c'est-à-dire qu'elle place ses flacons ou ses

bouteilles dans un bain-marie qu'elle porte à l'ébullition.

Il est rare que les microbes résistent à une température de 100 degrés. Mais les spores seraient un peu plus récalcitrantes, et la stérilisation à la température de l'eau bouillante expose à quelques succès.

Dans l'industrie, on emploie plus communément l'au-

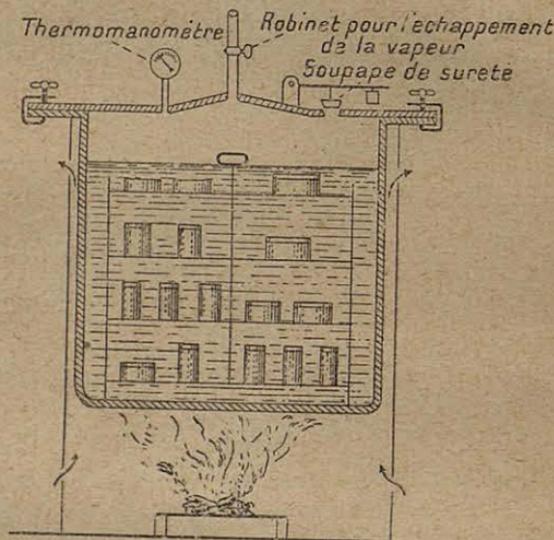


Fig 2. — Coupe schématique d'une marmite autoclave.

toclave, pour obtenir des températures supérieures à 100 degrés.

Autoclave. — L'autoclave est une marmite de Papin, dont le principe est connu de tous. Si l'on ferme hermétiquement une chaudière contenant de l'eau en ébullition, la tension de la vapeur augmente, et la température s'élève en même temps.

Un poids spécial et une soupape de sûreté règlent le degré de chaleur qu'on désire obtenir.

Les fabricants de flacons à fermetures spéciales dont nous parlerons plus loin, vendent, en même temps que des marmites bain-marie, de petites autoclaves de ménage pour la stérilisation des conserves. — Mais je dois avouer que pour mon compte personnel, je me suis contentée jusqu'à ce jour d'une lessiveuse.

Deux autres procédés permettent d'obtenir une stérilisation certaine sans autoclave.

Tyndallisation.

Le premier est la tyndallisation, qui consiste à appliquer plusieurs chauffages successifs au bain-marie et à 100 degrés, à 24 heures ou 48 heures d'intervalle.

Tyndallisation vient du nom de Tyndall, son inventeur, un physicien Irlandais, qui vécut de 1820 à 1894. Il habita Chamonix et il a laissé des traités remarquables sur la chaleur et sur les glaciers.

C'est sans doute pour rendre service aux laitiers de Suisse qu'il inventa le système de stérilisation par fractions auquel il a laissé son nom.

Le microbe n'échappe pas à la loi commune à tous les êtres : quand on se trouve anémié par une première maladie, on a moins de résistance pour supporter l'assaut d'une seconde atteinte. Les chauffages répétés atténuent progressivement la vitalité des microbes, et finissent par les tuer sans même qu'il

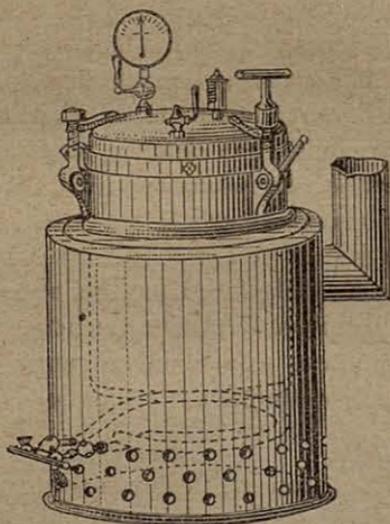


Fig. 3. — Petite autoclave à feu nu.

soit besoin de porter la température à 100 degrés.

Ainsi la constitution du lait se trouvant modifiée par une température supérieure à 70 degrés, on le tyndallise, par au moins cinq chauffages successifs à 65° et à 24 heures d'intervalle.

J'ai conservé de cette façon du lait de chèvre.

Lorsque la substance à conserver peut impunément supporter une chaleur de 100 degrés, on se contente ordinairement de deux chauffages. On fait deux parts du temps conseillé pour l'ébullition, et on stérilise la moitié de ce temps à chaque séance, en faisant bonne mesure à la dernière. Par exemple, pour les asperges, qui doivent bouillir deux heures, on devra stériliser une première fois pendant une heure, et le lendemain environ une heure et demie.

Cuisson dans des solutions salines. — On peut aussi employer des solutions salines, qui n'entrent en ébullition qu'à une température supérieure à 100 degrés à la pression atmosphérique ordinaire.

Une solution saturée de sel marin bout à 108° 4
— d'azote de potasse à 115° 9
— de chlorure de calcium à 179° 5

Entre les deux procédés, je préfère celui de la tyndallisation.

La conservation par la chaleur, soit par tyndallisation, soit par les solutions salines, soit par l'emploi de l'autoclave, est à conseiller dans deux cas :

1° Lorsque les produits à conserver ont une certaine valeur, comme les truffes, les asperges, etc. ;

2° Quand, dans une année de très grande abondance, on est amené à faire des conserves qui ne seront pas toutes consommées dans la même saison ; alors il est

utile de prendre ces précautions, au moins pour les flacons qu'on devra garder le plus longtemps.

Par exemple, l'abricotier, dont le fruit est si bon en compote, ne fructifie pas tous les ans. En tyndallisant ses conserves, on pourra en faire provision pour les années de disette.

Or, j'ai observé qu'au bout de deux ou trois ans, le contenu de certains flacons se ramollissait, sans doute parce que quelques spores échappées à une stérilisation simple à 100 degrés, commençaient à se développer. Une conserve tyndallisée se gardera plus sûrement, pourvu que le bouchage reste parfait.

On pourrait aussi, si les conserves n'ont pas subi cette préparation spéciale, quand arrivent au printemps les fruits et légumes nouveaux, stériliser une seconde fois en deux fournées le stock de conserves non employées.

Quelques minutes d'ébullition pour les fruits, un peu plus pour les légumes ou matières animales.

Ce serait, en somme, pratiquer la tyndallisation par deux chauffes à un an d'intervalle.

Les récipients.

On fait des conserves Appert dans trois sortes de récipients :

1° Les **boîtes métalliques**, qui sont surtout employées dans l'industrie, à cause de leur bon marché et de leur solidité.

Elles doivent être étamées à l'étain fin ; les soudures doivent être également faites à l'étain fin, pour éviter tout alliage de plomb à cause de sa toxicité.

La ménagère peut employer ces boîtes (surtout pour les asperges) si elle a un ferblantier sous la main ou

si elle est assez adroite pour faire elle-même ses soudures, ce qui n'est pas extrêmement difficile.

On reproche, à tort ou à raison, aux boîtes métalliques de donner un mauvais goût aux conserves.

2° Le **cruchon krumeich**, qui participe en même temps des avantages de la boîte métallique et du flacon pneumatique, dont il a le mode de bouchage que nous verrons plus loin. Il est en grès, brun extérieurement et blanc à l'intérieur.

Ici, pas de casse à redouter, le vase peut être plongé dans l'eau bouillante ou en être retiré brusquement. Enfin, nulle crainte que la lumière n'altère la conserve.

Je ne lui trouve qu'un inconvénient : c'est qu'en l'employant je ne puis me rendre compte, après stérilisation, de l'aspect de mes conserves, cela me contrarie; c'est peut-être enfantin, mais beaucoup de ménagères, surtout de débutantes, penseront comme moi.

3° Les **réipients en verre**; s'ils ont le désagrément d'être fragiles, ils ont par contre le mérite d'une très grande propreté, surtout si les couvercles sont aussi en verre.

Les flacons ou bouteilles en verre sont presque exclusivement employés pour toutes les conserves ménagères; dans l'industrie, ils servent surtout pour la préparation des fruits au sirop.

Différents modes de bouchage des réipients.

Bouchage au liège. — C'était, avec la soudure, le seul usité dans le principe; c'est probablement celui qu'a employé Appert, et c'est encore le plus économique de tous, tant que l'ouverture des réipients ne dépasse pas 3 ou 4 centimètres de diamètre.

Avec le bouchage au liège, n'importe quelle bouteille, pourvu qu'elle ait au goulot un rebord assez saillant pour retenir le lien de fil de fer ou de ficelle, peut servir à faire une conserve par la méthode Appert.

La vulgaire bouteille d'eau minérale me sert toujours pour mes conserves de petits pois, de merises, de groseilles et même de haricots verts. Quand les produits sont récoltés au jardin, ces conserves reviennent à peine à 0 fr. 10 par litre (un bouchon de grosseur ordinaire, un peu de fil de fer, un peu de combustible).

Ce sont celles que nous conseillons aux ménagères

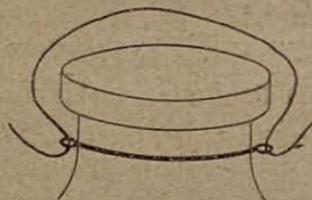


Fig. 4. — Meilleur mode de ligature à la ficelle : un morceau faisant collier autour du goulot et dans lequel on passe un autre bout qu'on lie par-dessus le bouchon.

des œuvres de jardins ouvriers, qui n'ont pas toujours les moyens d'acheter les flacons perfectionnés du commerce.

On trouve des bouteilles à goulot plus large pour les prunes, les abricots partagés, etc.

Je conseille d'assortir autant que possible l'ouverture des flacons à la grosseur des produits qu'on doit y introduire : moins la porte de la forteresse sera large, plus elle sera facile à défendre.

Inutile de dire que les bouchons employés doivent être en liège fin. C'est un mauvais calcul de vouloir lésiner sur leur qualité.

Après avoir fait tremper légèrement les bouchons, on bouche soit avec une machine spéciale, soit avec

une tapette, un battoir de blanchisseuse ou un simple bout de planche.

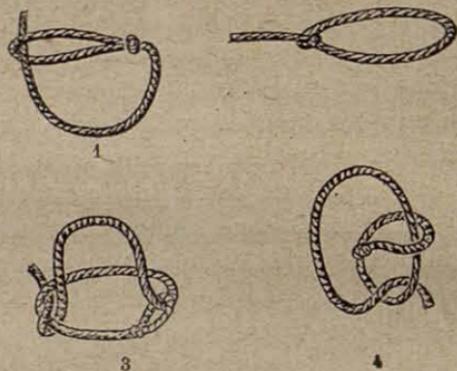


Fig. 5. — Ligature à la ficelle.

On ligature à la ficelle ou au fil de fer n° 3 ou 4.

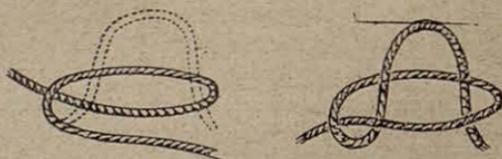


Fig. 6. — Autre ligature à la ficelle.

Il y a, dans le commerce, des liens tout préparés, mais je préfère les fabriquer moi-même.

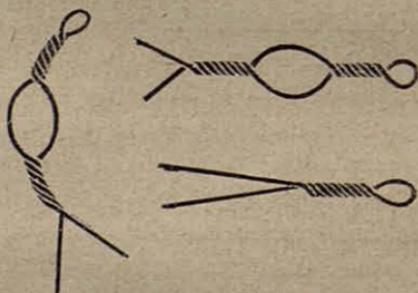


Fig. 7. — Ligature au fil de fer.

Je donne le modèle d'une ligature à la ficelle, car

à la campagne, il peut arriver que l'on manque de fil de fer; cette ligature ne doit être employée que comme pis-aller, le fil de fer donnera toujours une plus grande sécurité.

Il est bon d'appliquer sur le bouchon, avant de fixer le lien, une petite plaque de tôle; j'en expliquerai tout à l'heure la grande utilité.

Le bouchage Phénix. — Ce procédé consiste à disposer sur l'orifice du récipient : 1° une feuille d'étain;

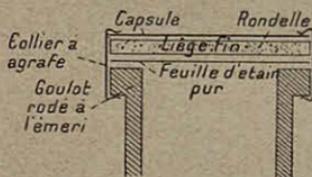


Fig. 8. — Bouchage Phénix.

2° une rondelle de liège; 3° une rondelle de métal. Le tout est maintenu en place par un collier à agrafe serti sur le bord inférieur du goulot.

Bouchage à fermetures spéciales. — Lorsque les substances à conserver obligent par leur volume à employer un flacon à large ouverture, il y a avantage à employer les nouveaux récipients à fermetures spéciales, dites hermétiques ou pneumatiques.

Bouchage hermétique. — Je citerai notamment les bouches à bouchage par pression à vis se fermant à la main avant stérilisation (V. le système *L. F. C.*, fig. 9).

Bouchage pneumatique. — Les flacons à fermeture dite pneumatique consistent essentiellement en un récipient quelconque portant un couvercle de métal ou

de verre avec une bague en caoutchouc que l'on glisse entre les deux pièces et un ressort (de forme variable avec le système) qui fait adhérer le tout. L'air, qui s'est di-

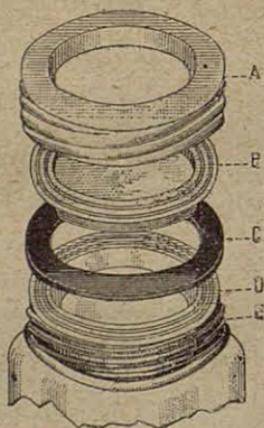


Fig. 9. — Bouchage hermétique par pression à vis (Système L. F. C.).

- a.* Monture en aluminium fileté.
- b.* Couvercle en verre.
- c.* Rondelle de caoutchouc.
- d.* Rebord du flacon.
- e.* Pas de vis.

Les différentes pièces se placent dans l'ordre indiqué, la monture *a* se vissant sur le pas de vis *e*.

laté pendant le chauffage, se condense ensuite dans le flacon, le vide se fait au-dessous du couvercle, et la

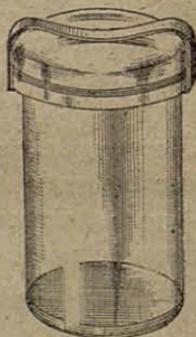


Fig. 10. — Bocal système L. N.

pression atmosphérique fait appuyer énergiquement celui-ci sur la rondelle de caoutchouc, rendant la fermeture hermétique. On peut alors enlever le ressort devenu inutile.

Pour ouvrir le flacon, il faudra y faire rentrer l'air,

soit en perçant un petit trou dans le couvercle, soit en

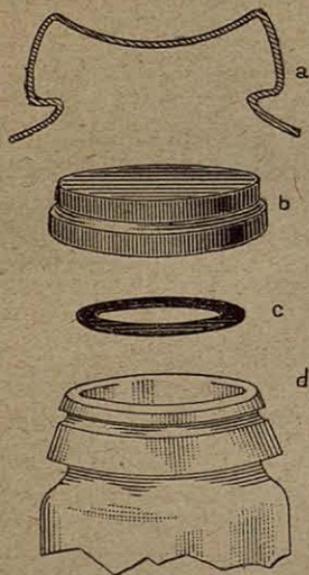


Fig. 11. — Système l'Auto-Pneumatique.

a. Ressort de fermeture.

b. Couvercle métallique.

c. Bague de caoutchouc.

d. Flacon.

écartant un peu le caoutchouc avec la pointe d'un couteau ou une pièce de monnaie.

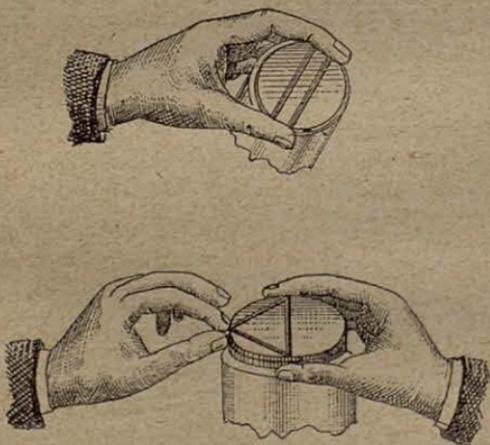


Fig. 12. — Manière de placer la bague de caoutchouc avant de boucher le flacon (système l'Auto-Pneumatique).

Certaines marques ont des bagues de caoutchouc où



Fig. 13. — Pose du ressort par-dessus le couvercle (système l'Auto-Pneumatique).

est ménagée une petite saillie qui débordé du couvercle et qu'on peut tirer pour ouvrir les bocaux.



Fig. 14. — Fermeture du système Eureka.

Voici les principales marques de flacons à fermeture pneumatique :

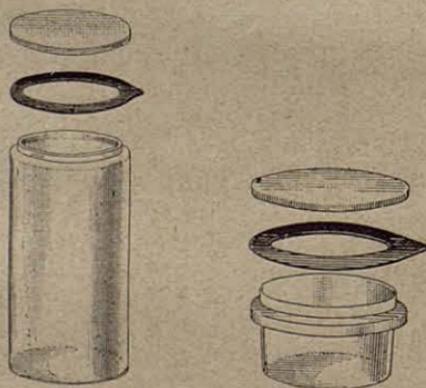


Fig. 15. — Bocal et terrine système Rex.

1° Les bocaux système *L. N* (fig. 10);

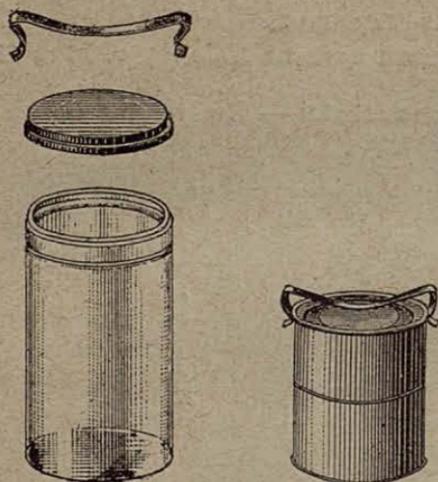


Fig. 16. — Bocal et boîte système Eclair. (Dans le système Eclair, le caoutchouc est collé au bord intérieur du couvercle.)

2° Les bocaux système *L'Auto-Pneumatique* (fig. 11, 12, 13).

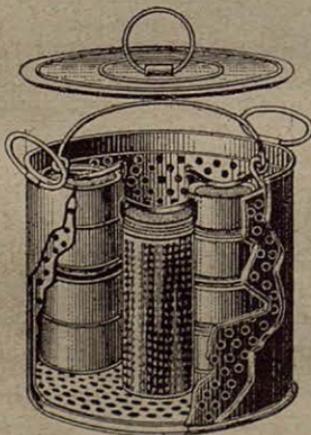


Fig. 17. — Bain-marie Eclair.

3° Les bocaux système *Eureka* (fig. 14);



- 4° *Appareils stérilisateurs Weck*;
 5° *Bocaux et appareils Rex* (fig. 15);
 6° Les bocaux système *Eclair* (fig. 16 et 17).

Un système mixte. — Le système *Borde* a cela de

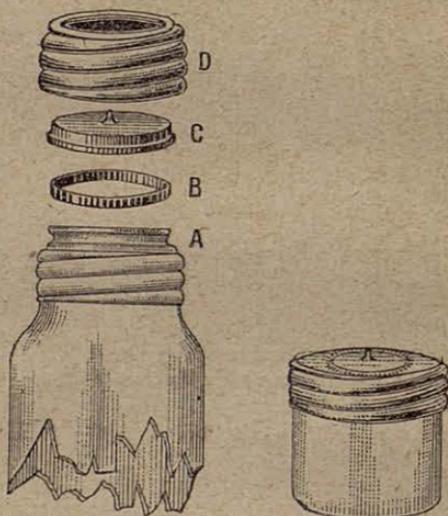


Fig. 18. — Bocal et boîte système *Borde*.

- a. Goulot muni d'un pas de vis.
 b. Rondelle de caoutchouc venant s'appliquer dans la rainure autour du goulot.
 c. Couvercle en métal muni d'un téton perforé d'un trou capillaire.
 d. Capsule filetée venant se visser sur le goulot a.

particulier qu'il est à la fois hermétique et pneumatique.

Un téton muni d'un trou capillaire est ménagé dans le couvercle; lorsque, pendant la stérilisation, le contenu des flacons s'échauffe, la pression intérieure chasse par cette petite ouverture tout l'air qu'il renferme; or, nous avons vu que l'air est le grand véhicule des spores; si nous parvenons à faire dans nos flacons un vide même relatif, la conservation devra être parfaite. L'air

chassé, les tétens sont écrasés sous l'eau et la fermeture devient hermétique.

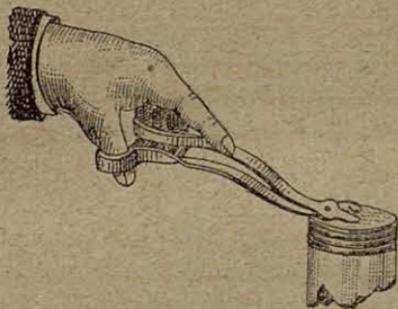


Fig. 19. — Manière de fermer le flacon en écrasant le téton après ébullition.

Le système Borde permet de diminuer de moitié les temps ordinaires indiqués pour la stérilisation, ce qui est à considérer lorsqu'il s'agit de fruits fragiles, comme les fraises et les framboises.

M. Borde a inventé aussi un petit tube capillaire en étain que l'on peut introduire dans un bouchon de liège, ce qui permet aussi la désoxygénation préalable de conserves faites en bouteilles ordinaires.

Pour plus amples détails sur les flacons qui viennent d'être énumérés, il suffit de consulter les réclames et prospectus des divers fabricants.



Fig. 20. — Tube capillaire Borde pour bouchage au liège.

Quelques causes d'insuccès. — Les systèmes de bouchages spéciaux seraient parfaits si les flacons étaient toujours bien conditionnés (je dois dire tout de suite que les maisons sérieuses remplacent tout flacon défectueux). J'ai eu malheureusement de ces flacons qui ne m'ont donné que du désagrément.

Les bocalux se trouvaient mal calibrés pour la capsule métallique de fermeture ; impossible d'étaler parfaitement la rondelle de caoutchouc, et quand, après force tâtonnements, je croyais être arrivée à une fermeture parfaite, tout se dérangeait pendant la stérilisation !

Je tais à dessein le nom de cette marque, dont les flacons ont été perfectionnés par la suite, mais j'ai sur le cœur mes bonnes conserves de cèpes perdues par sa faute !

Moralité : n'achetez jamais un flacon à fermeture pneumatique ou autre sans vous être rendu compte qu'il n'a pas de vice de fabrication. Un artiste demande bien un verre d'eau pour se rendre compte de la qualité du pinceau qu'il achète. C'en est un plein seau que la ménagère devrait exiger, pour y plonger, après l'avoir fermé, le flacon dont elle veut faire emplette. S'il remonte des bulles d'air, il est bon à laisser pour compte.

Comparaison entre les divers systèmes. — Quand les flacons à fermeture spéciale sont irréprochables, leur emploi est beaucoup plus expéditif que celui des bouteilles bouchées au liège ; car ils suppriment la ligature et le cachetage.

Avec le bouchage pneumatique ou à téton, il y a en outre moins de casse à craindre, car lorsque la tension devient trop forte dans les récipients, la vapeur agit sur le ressort, et elle fuse entre les différentes pièces du bouchage, ou par le trou capillaire.

Avec la fermeture au liège ou à pression à vis, la tension de la vapeur agit avec toute sa force, et il faut avoir bien soin de ne pas remplir absolument les flacons quand la conserve comporte du liquide, mais laisser un bon vide pour permettre la dilatation par la chaleur.

On reproche aussi à la fermeture par vis de pression d'être très difficile à ouvrir si la capsule se rouille tant soit peu à l'intérieur. On obvie à cet inconvénient en ayant soin de la graisser avec un peu de vaseline avant de l'employer.

Inutile de dire que les récipients devront être examinés sérieusement avant de passer au bain-marie. Une bouteille fêlée sera forcément une bouteille brisée, et une conserve perdue! Les récipients qui ont servi une première fois à faire des conserves, sont par cela même affranchis et sont plus résistants à la casse que les neufs. Il y a aussi des qualités de verres plus résistantes à la chaleur que d'autres.

Une bonne fermeture est indispensable. — Je ne saurais trop insister sur la question du bouchage des bouteilles ou flacons. Presque toutes les conserves ratées proviennent d'un bouchage défectueux : l'ennemi est subtil, et il a tôt fait de profiter d'un instant d'inattention ou de négligence de notre part! Quand vos flacons seront pleins, éprouvez-les, comme je le disais tout à l'heure, en les plongeant dans l'eau; c'est en somme le procédé employé par les cyclistes pour trouver la fissure de leur chambre à air. S'il y a le moindre petit trou, une fusée de bulles d'air remonte à la surface. Ligaturez avec soin les bouchons de liège et n'oubliez pas de glisser une petite plaque métallique protectrice entre le lien et le bouchon (vous pouvez du reste la remplacer par une pièce de monnaie). J'ai eu, dans le principe, des bouchons partagés absolument en deux, coupés du haut en bas par le fil de fer comme un simple morceau de beurre; cela devient impossible avec la plaque. D'autres fois, quand le lien n'est pas placé bien droit, le bouchon s'échappe sournoisement par le côté; ce qu'on évite en mettant deux liens en

croix, surtout si le flacon est un peu large d'ouverture.

D'autres fois encore, c'est le lien lui-même, qui, insuffisamment serré sous le rebord du goulot, est emporté par le bouchon!... Dans l'un ou l'autre de ces cas la conserve est perdue!... ce n'est pas réjouissant, après s'être donné bien du mal, d'aboutir à pareil résultat...

Tous ces petits déboires me sont arrivés au début mais ne se produisent plus à présent. C'est pour vous les éviter à votre tour, que je vous dis : bouchez vos conserves avec soin et posément... Vous n'aurez pas d'échec à déplorer.

Pour nous résumer :

La boîte métallique est pratique si on peut en faire les soudures à la maison.

Les flacons pneumatiques et à vis sont très commodes quand ils sont bien conditionnés, seulement la première mise de fonds est assez onéreuse.

Le bouchage au liège demande plus de temps, plus de précaution, mais il est absolument économique quand on peut employer les bouteilles ordinaires.

C'est à la ménagère intelligente de combiner au mieux de ses intérêts les trois systèmes; là aussi, je lui dirai : soyez prudente, essayez et comparez les différents systèmes de flacons avant de faire emplette d'un bon stock de ceux qui vous paraîtront les meilleurs, et alors seulement, achetez la marmite pour stériliser, ou même l'autoclave.

En apiculture, on n'est pas encore parvenu à s'entendre pour savoir quelle est la meilleure ruche; il en est de même pour la question conserve; le meilleur récipient est... celui que l'on connaît, celui dont on a l'habitude.

Préparation des produits à conserver.

Blanchiment. — Le blanchiment des produits à conserver consiste à plonger les fruits ou légumes dans l'eau bouillante.

On peut les y jeter directement et les retirer ensuite avec l'écumoire, ou bien se servir d'un panier à salade pour les plonger et les retirer tous d'une seule fois.

Laisser les fruits dans l'eau bouillante, jusqu'au moment où une aiguille peut les traverser sans résistance; à cet instant, ils remontent ordinairement à la surface du liquide. Y maintenir les légumes jusqu'à l'instant où en les cassant on ne voit plus aucune partie crue.

Alors on les refroidit brusquement en les mettant les uns et les autres dans l'eau froide, ce qui a pour effet de les raffermir. L'eau de blanchiment des légumes doit être légèrement salée : environ 10 grammes de sel par litre de liquide; employer de préférence l'eau de pluie.

A part quelques cas où je ne puis l'éviter, j'avoue tout de suite que je suis ennemie du blanchiment, l'expérience m'ayant démontré que, surtout pour les légumes, il a pour effet de leur ôter leur saveur avec une partie de leurs sucs nutritifs, et de contribuer surtout à leur donner un désagréable goût de *conserved*.

Une conserve préparée directement, sans eau ni sel, se rapprochera toujours plus d'un produit frais que celle qui a subi toutes ces manipulations préalables. Le seul inconvénient du non-blanchiment, c'est qu'en stérilisant un produit non blanchi il se forme un assez grand vide dans les récipients.

L'industriel est forcé de blanchir pour pouvoir offrir à sa clientèle des flacons bien pleins, mais pour nous

autres ménagères, un peu plus ou un peu moins de vide est une question tout à fait secondaire. Quand nous avons introduit un litre de petits pois ou 500 grammes de haricots verts dans une bouteille d'eau minérale nous retrouvons, plus tard, grandement la quantité de légume nécessaire pour fournir un plat copieux à une famille de cinq à six personnes.

On prétend aussi qu'un produit non blanchi est plus difficile à stériliser. Je ne m'en suis jamais aperçue, mais dans les temps d'ébullition que je donne, j'ai fait la bonne mesure pour parer à un échec possible.

Stérilisation. — Le temps de stérilisation est une chose sur laquelle les différents auteurs de recettes sont loin d'être d'accord : là où l'un parle d'une heure seulement, un autre en exige trois !...

Pour les légumes, quelques quarts d'heure de plus, c'est indifférent, mais pour les fruits fragiles, il faut arriver juste, cuire suffisamment pour stériliser, mais pas au point de mettre tout en marmelade

Mise en récipients. — Donc, les produits, blanchis ou non à votre gré, devront être mis en flacons bouchés soigneusement et placés dans l'autoclave, la marmite bain-marie, ou simplement la lessiveuse ou le chaudron.

Les deux premières renferment ordinairement des paniers spéciaux pour recevoir les bocaux (voir fig. 2, page 14) ; il est inutile d'en parler.

Si vous employez la lessiveuse ou un chaudron quelconque, il faudra d'abord disposer au fond une bonne couche de foin ou de petits copeaux de bois servant aux emballages ; à défaut de l'un et de l'autre, on peut aussi employer des vieux torchons.

Puis, bouteilles ou flacons seront enveloppés chacun

dans un linge; j'ai agencé pour cet usage des sortes de sacs, avec des tiges de bas réformés; on les installe au mieux, soit debout, soit couchés; caler encore le tout avec quelques copeaux, quelques pierres ou morceaux de briques, et verser l'eau, de façon à bien recouvrir les bouteilles si elles sont couchées, et jusqu'au goulot si elles sont debout.

Les flacons peuvent être mis entièrement sous l'eau.

Il est bon de mettre encore un linge sur le tout, surtout si l'ustensile qui sert de bain-marie n'a pas de couvercle.

Cuisson. — Tout est alors prêt pour allumer le fourneau. D'abord feu très doux, afin que le tout s'échauffe lentement. On devra compter au moins une demi-heure pour arriver à l'ébullition parfaite.

C'est seulement quand cette ébullition sera bien franchement déclarée dans toute la masse du liquide que vous compterez le temps de stérilisation, variable avec chaque conserve.

Contentez-vous de laisser bouillir doucement et d'une façon continue; une ébullition tumultueuse userait inutilement le combustible et l'eau du bain, sans vous fournir le moindre degré de chaleur de plus.

Certains auteurs de traités sur les conserves alimentaires recommandent de se servir d'un thermomètre et de ne pas aller jusqu'à 100° (température ordinaire de l'eau bouillante) pour la stérilisation de certains fruits.

Ils conseillent 75° seulement pour les jus de fruits, 80° pour les fruits à baies (groseilles, framboises, etc.), 85° pour les fruits à noyaux (cerises, prunes, etc.), 90° pour les fruits à pépins (poires, pommes, etc.) et enfin 100° pour toutes les autres substances (légumes, champignons, viandes, etc.).

Ils assurent que les fruits à baies s'évaporent à 100° !

Ce serait une expérience à tenter, car la recette vient d'Allemagne, où les ménagères sont plus expertes que nous pour la préparation des conserves familiales.

Mon avis est qu'avec ce procédé il serait bon d'employer la tyndallisation et de donner deux séances de chauffage, car en France, avec 100° de chaleur nous avons encore quelquefois des ratés dans nos conserves; en tous cas, le procédé mérite d'être expérimenté par les ménagères intelligentes; il paraît qu'il peut être employé avec succès, en faisant usage surtout des flacons qui laissent sortir l'air du récipient pendant la stérilisation : flacons pneumatiques ou à téton.

Refroidissement. — Après le temps de stérilisation écoulé (surtout pour les fruits) il faudra immédiatement cesser le feu. Dès que vous pourrez plonger les mains dans l'eau du bain-marie sans vous brûler, vous pourrez retirer les flacons, en prenant toutefois quelques précautions afin d'éviter la casse; vous devrez les placer, écartés l'un de l'autre pour faciliter leur prompt refroidissement, sur une table de cuisine, mais jamais sur du marbre ou sur une pierre d'évier sans les isoler par un corps mauvais conducteur (planche, journaux ou torchons en plusieurs doubles). Il faut aussi, pour la même raison, éviter de les exposer à un courant d'air.

Une autre bonne manière de procéder consiste à vider l'eau du bain-marie dès que les conserves sont stérilisées. Les lessiveuses ont ordinairement un robinet de vidange; à défaut, il est facile de se servir d'un tuyau de caoutchouc formant siphon : placer un des bouts du tuyau au fond du bain-marie, le remplir entièrement d'eau chaude en le plongeant dans le bain ou d'une autre façon à votre choix, pincer l'extrémité libre entre le pouce et l'index, et l'amener ainsi dans un récipient

quelconque qui devra être placé plus bas que le fond du bain-marie; celui-ci se videra d'autant plus vite qu'il y aura plus de différence entre les deux niveaux.

Le bain-marie vidé, on laissera reposer les conserves une dizaine de minutes, puis on pourra les retirer avec les précautions d'usage, ou les laisser refroidir tranquillement dans le récipient bain-marie.

C'est encore là une question sur laquelle les auteurs de traités ne s'entendent guère; les uns disent : laissez refroidir en paix, les autres : retirez de l'eau le plus promptement possible; c'est peut-être nécessaire pour des fruits extrêmement fragiles, comme les framboises et les fraises, mais pour les légumes, et même les cerises et autres fruits plus fermes, vous pouvez agir à votre guise.

Il m'est arrivé très souvent, quand la stérilisation de mes conserves se prolongeait tard dans la soirée, d'aller me coucher et de ne les retirer de l'eau que le lendemain matin. Dans ce cas, j'ai simplement la précaution de veiller, quand j'emploie la fermeture au liège, à ce que tous les goulots des bouteilles émergent bien de l'eau. Les bouchons sont poreux, et le vide s'étant fait dans les récipients, une légère infiltration du liquide du bain-marie dans la conserve pourrait être à redouter.

Quand les flacons pneumatiques sont froids, le couvercle doit adhérer fortement aux flacons, du moins momentanément, car il peut se produire plus tard une fermentation qui le soulève; c'est un indice que la conserve s'altère. Si les ressorts sont mobiles, on peut les retirer pour servir à d'autres conserves.

Cacheter les bouchons de liège. — Le plus tôt possible après que les bouchons des bouteilles fermées au liège sont secs, il est prudent de les cacheter; l'opé-

ration se fait de la même manière que pour les bouteilles de vin.

Vous ferez bien d'employer chaque année de la cire de couleur différente ; c'est un moyen pour reconnaître à première vue l'âge des conserves.

Faire fondre la cire dans un vase de terre bon marché, parce qu'il est sacrifié. On y ajoute un bout de bougie pour la rendre moins cassante.

Quand elle commence à bouillir, tremper dans la cire les goulots des bouteilles, et les tremper de suite après, bouteille par bouteille, dans l'eau froide, ce qui a pour effet de raffermir instantanément la cire et de l'empêcher de couler.

Si vous faites la même année plusieurs fournées d'une même sorte de conserves, il est bon de les marquer par un signe spécial. Ainsi 1/10, 2/10, appliqué sur les bouteilles ou flacons avec un petit morceau de rognure de timbres-poste, signifie pour moi 1^{re} et 2^e série de 1910. Si par hasard je constate une altération dans une bouteille, je surveille de plus près le reste de la fournée.

Conservation des flacons. — On doit garder les conserves dans un endroit sombre et frais ; une trop grande chaleur peut redonner la vie à quelques spores et compromettre la bonne garde des produits. Celles bouchées au liège doivent être placées de telle façon que le liquide mouille toujours le bouchon ; c'est une condition pour que la fermeture reste bien hermétique, bien qu'elle ne soit pas indispensable quand les bouteilles sont bien cachetées.

Quelques outils à employer. — Pour votre facilité dans la préparation des conserves, il sera bon de vous munir de différents petits outils.

Outre le fil de fer n° 3 ou 4 pour les liens, vous aurez besoin pour les fixer d'une petite paire de pinces, de préférence du modèle dit « treillageur », lesquelles coupent le fil de fer sur un côté.

Différents fruits, avant d'être blanchis ou conservés, devront être piqués profondément avec une aiguille, ce qui les empêche de se fendiller ; n'importe quelle grosse aiguille d'acier pourra faire l'office, mais il sera mieux de faire emmancher une épingle d'argent ou même d'or ; j'ai fait monter à cet effet la pointe d'une épingle de cravate qui avait été rompue.

Un autre outil est très commode pour arranger les conserves dans les récipients et surtout pour les vider quand les goulots sont étroits ; c'est une tringle d'environ 38 à 40 centimètres de longueur. Un bout est retourné en crochet, l'autre aplati en spatule. Il serait bon que cet outil fût en argent, cependant j'avoue me servir simplement d'un bout de fil de fer galvanisé.

Conservier les légumes au naturel. — Certaines personnes croient bien faire en conservant des légumes tout apprêtés : petits pois au beurre, cèpes à l'huile, etc. Mon avis est qu'il est préférable d'employer du beurre frais ou de l'huile nouvelle au moment de consommer les légumes. Quand il s'agit de conserve, un échec est toujours possible : c'est bien assez de perdre le légume sans y ajouter l'assaisonnement !

La couleur des conserves. — Ne vous étonnez pas si vos conserves, les petits pois, les haricots en aiguilles, n'ont pas la belle couleur verte des produits achetés chez l'épicier... Dans l'industrie, on reverdit les légumes conservés en les additionnant de certains produits chimiques, parmi lesquels, paraît-il, du sulfate de cuivre !... parfaitement : du vitriol bleu !... c'est

permis, la quantité employée étant si minime qu'elle est, paraît-il, sans danger pour la santé... Bien entendu, nous donnerons la préférence à nos conserves, un peu décolorées, mais saines et naturelles.

La lumière est aussi une cause d'altération. A la dernière exposition horticole d'Auxerre, j'avais exposé, entre autres produits, un flacon de grosses asperges absolument blanches. Le quatrième jour du concours, malgré les temps gris de la fin novembre, elles avaient déjà pris un ton ivoirin qui n'aurait fait que s'accroître si elles étaient restées exposées plus longtemps.

Régénération de bouchons de liège. — Les bouchons de liège qui ont servi pour les conserves, sont tout durcis par la chaleur. On leur rend leur élasticité première, et on les stérilise en même temps, en les plongeant dans de l'eau froide qu'on porte peu à peu à l'ébullition.

Une conserve-type.

Munies de toutes les données précédentes, nous allons préparer ensemble une conserve qui nous servira de modèle pour toutes les autres.

Le premier légume fourni en abondance par nos jardins, et en même temps le meilleur en conserve, est le petit pois.

Faisons donc des conserves de petits pois.

Notre cueillette faite, de préférence le matin à la rosée, nous nous mettrons le plus vite possible à l'ouvrage.

Les pois seront écosés, les gros mis d'un côté, les fins de l'autre.

Les bouteilles ordinaires sont tout indiquées comme récipients; nous y introduirons les petits pois, et pour

bien les tasser nous cognerons de temps en temps le fond de la bouteille sur un torchon plié en plusieurs doubles.

Ne mettre avec les pois ni eau, ni sel, ni sucre; laisser le légume absolument au naturel, ou, ce que je pratique seulement depuis quelques années, faites bouillir à part quelques oignons blancs, laitues, bouquet garni, et versez un verre seulement de cette eau de cuisson dans chaque bouteille.

Les bouchons auront été mis à tremper quand on aura commencé à remplir les bouteilles.

Nous boucherons avec le plus grand soin, soit avec un instrument spécial, soit avec une batte ou même un bout de planchette, et nous ligaturerons au fil de fer, sans oublier de glisser entre bouchon et lien la petite plaque de tôle protectrice.

La stérilisation se fera comme il a été dit précédemment.

Il faudra compter deux bonnes heures d'ébullition dans un bain-marie ordinaire; ensuite, cacheter et mettre en place en lieu sombre et frais.

Préparation culinaire. — Quand vous voudrez apprêter une conserve de petits pois, vous les traiterez absolument comme s'ils avaient été cueillis la veille; ils auront seulement besoin de moins de cuisson. Les plus fins seront très bons au maigre et au sucre; les plus gros au lard ou en garniture d'un rôti de veau, porc, etc.

Conservation de différents légumes.

Haricots verts. — Ils peuvent être préparés dans des flacons ou des bouteilles.

Certains auteurs conseillent de les faire préalablement blanchir dans de l'eau salée à 1 pour 100 (10 grammes de sel par litre d'eau). Pour mon compte personnel, je les mets en bouteilles au naturel, sans eau ni sel, comme les petits pois, et ils réussissent très bien.

Ébullition, deux bonnes heures pour bouteilles de 1 litre.

Préparer de même les haricots *beurre* ou les gros *mangetout*, en les coupant par tronçons, mais, avec ces deux espèces, prolonger un peu l'ébullition.

Pour apprêter les haricots conservés au naturel, on doit les faire bouillir à grande eau légèrement salée, comme s'ils étaient récemment cueillis (l'eau pourra, comme en été, servir à faire un potage).

Certaines variétés (par exemple les *cent pour un*), cuisent difficilement, et restent croquantes, surtout si l'eau de cuisson est calcaire. Pour remédier à cet inconvénient, on peut ajouter une pincée de bicarbonate de soude (sel artificiel de Vichy) dans l'eau de cuisson. Les haricots verts conservés ainsi peuvent être consommés en salade, au jus, en sauce blanche, en garniture, etc.

Aubergines. — Cette conserve est de mon invention; l'aubergine est, avec la tomate, un mets cher aux méridionaux.

Les éplucher, les couper en petits dés et mettre en bouteilles; ou bien les couper simplement en deux, les creuser un peu, pour, plus tard, les farcir et mettre en flacons. Ébullition, $3/4$ d'heure.

Il se produira un fort vide dans les récipients, mais quand on veut blanchir pour l'éviter, les aubergines... noircissent.

On les consomme au maigre avec une sauce tomate, en garniture ou au gratin.

Artichauts à la grecque. — Parer dix petits artichauts de grosseur égale.

Les plonger à mesure dans la cuisson suivante : 1 litre d'eau froide, 1 cuillerée d'huile fine, poivre, sel, bouquet garni et le jus de 3 citrons.

Faire partir à grand feu et laisser bouillir 8 à 10 minutes au maximum.

Les verser avec leur eau de cuisson dans une grande terrine, et laisser refroidir en lieu frais jusqu'au lendemain.

Mettre en flacon, juter avec l'eau de cuisson.

Ébullition : 30 minutes.

Nota. — Cette conserve doit être faite rapidement, pour éviter que les artichauts ne noircissent.

Si, au lieu de petits artichauts, on opère sur des gros, il faut les diviser en quartiers, et supprimer le foin.

Fonds d'artichauts pour garniture. — On pare les artichauts, en raccourcissant les feuilles très près du fond. Les plonger ensuite dans la cuisson suivante (pour 10 artichauts) :

Eau froide : quantité nécessaire pour les couvrir ; sel, petit bouquet garni, jus de 2 citrons. Faire cuire à plein feu pendant 8 à 10 minutes, laisser refroidir dans la cuisson, mettre en flacons. Ébullition, 1 heure.

Si les artichauts sont gros et durs, on les plonge comme ci-dessus dans l'eau froide, on fait cuire jusqu'au moment où les feuilles se détachent ; alors on refroidit, puis on sépare les fonds, auxquels on donne une forme régulière avant de les mettre en flacons. Même temps d'ébullition.

Asperges en branches. — L'asperge est, de tous les légumes, le plus délicat à conserver.

Coupez-les d'abord d'égale longueur, un centimètre de moins que la hauteur du flacon qui doit les contenir. Grattez-les comme à l'ordinaire, et ficelez par bottes pour les faire blanchir.

Ce blanchiment demande un certain soin. On place d'abord les bottes debout dans l'eau bouillante, qui doit arriver à peu près à moitié de la hauteur.

Après 8 ou 10 minutes d'ébullition, temps qui varie avec la grosseur et la dureté des asperges, on ajoute de l'eau bouillante pour baigner les $\frac{3}{4}$ de la hauteur des bottes; on compte encore trois ou quatre minutes, puis on immerge le tout en couchant les asperges dans l'eau. On les retire après deux minutes pour les mettre immédiatement à rafraîchir, et les placer ensuite avec un peu d'eau de cuisson dans les boîtes métalliques ou flacons. Dans les boîtes, elles seront disposées couchées; dans les flacons, la tête en bas.

Ébullition, 2 heures.

Comme les conserves de belles asperges ont une assez grande valeur, j'ai pour habitude et je conseille de les stériliser à deux reprises à 1 à 3 jours d'intervalle (voir tyndallisation).

Ébullition : 1^{re} fois, 1 heure; 2^e fois, 1 heure $\frac{1}{2}$.

Nous avons consommé des asperges ainsi conservées, simplement à la vinaigrette. Pour les servir avec sauce mousseline, il suffit de les réchauffer au bain-marie après avoir ouvert boîte ou flacon.

Les conserves d'asperges, bien réussies, constituent une précieuse ressource pour une maîtresse de maison quand elle est appelée à recevoir à sa table; c'est le plat de légume le plus recherché qu'elle puisse offrir en hiver à ses convives.

Pointes d'asperges. — C'est avec les asperges

vertes, dites balais, que l'on prépare cette excellente conserve.

Pliez l'asperge, en la retenant aux deux extrémités, pour la casser à l'endroit où la partie ligneuse commence.

Détachez la tête de la partie tendre et mettez-la à part.

Coupez le reste en morceaux d'environ 1 centimètre; jetez-les 5 minutes dans l'eau bouillante, puis faites raffermir à l'eau froide, ajoutez les têtes et mettez en flacon avec un peu d'eau de cuisson.

Ébullition, 2 heures.

Si vous prévoyez avoir à recevoir, je conseille de stériliser les pointes à part dans de petits flacons, et sans blanchiment préalable; elles vous seront précieuses pour une garniture jardinière, par exemple.

Les autres morceaux, blanchis ou non, serviront pour les repas ordinaires de la famille. Stériliser alors sans eau ni sel, comme les petits pois.

Choux-fleurs. — Séparez les choux-fleurs par petits bouquets; lavez-les soigneusement; faites-les blanchir de 3 à 5 minutes dans de l'eau légèrement salée, puis retirez les bouquets avec l'écumoire, lavez-les à l'eau fraîche, et tassez-les bien dans les flacons; jutez avec de l'eau salée ou l'eau de cuisson.

Ébullition, 2 heures pour le flacon de 1 litre.

Le chou-fleur ainsi préparé peut servir pour les potages, les garnitures et autres apprêts culinaires.

Cette conserve n'est avantageuse qu'à la campagne, quand on récolte soi-même ce légume, dont les pommes ont l'inconvénient de se former le plus souvent en grand nombre à la fois. A la ville, où l'on peut se procurer du chou-fleur ou du brocoli en toutes saisons pour un prix minime, en conserver est un travail inutile.

Haricots flageolets. — Blanchissez-les jusqu'au moment où vous pourrez les écraser sous la pression des doigts; rafraîchissez à l'eau froide. Remplissez les bouteilles seulement aux $\frac{3}{4}$, à cause du gonflement, jutez d'un peu d'eau de cuisson ou d'eau légèrement salée.

Ébullition, au moins 2 heures.

Les conserves de flageolets sont sujettes à fermenter; j'estime qu'il est à peu près inutile de se donner la peine d'en préparer, à présent que nous avons, pendant la mauvaise saison, les variétés de haricots à grains toujours verts, qui sont presque aussi bons que les flageolets frais.

Si, dans nos jardins, la récolte de haricots se trouve trop abondante, rien n'est perdu, puisque nous avons la ressource de les laisser sécher sur pied.

Petites carottes. — On doit faire cette conserve vers la fin mai ou juin avec des carottes non forcées sous châssis, d'une saveur agréable et douce.

Les carottes de Hollande sont celles qui conviennent le mieux pour la conserve.

On peut les râcler d'abord et les faire blanchir, ou bien les mettre dans l'eau de blanchiment simplement lavées; après 5 à 10 minutes de cuisson environ, la pelure pourra s'enlever facilement avec les doigts. Quand on se sera rendu compte du degré de cuisson, on versera les carottes dans l'eau froide pour ne pas se brûler en les manipulant, on les épluchera comme il est dit plus haut, on les lavera une dernière fois dans l'eau froide, puis on les mettra en flacons avec un peu d'eau salée et une cuiller à café de sucre en poudre par litre.

Ébullition, deux heures.

C'est ainsi qu'on procède d'ordinaire; mais lors-

qu'on a un jardin, des semis tardifs de carottes peuvent donner tout l'hiver ce légume très tendre et très bon, sans avoir besoin de stériliser.

Tomates (*pour sauce*). — Prendre des tomates bien mûres, verser dessus de l'eau bouillante, elles s'éplucheront alors facilement; les partager par le milieu, enlever les graines; les couper ensuite en plus menus morceaux et les mettre en petits flacons, contenant la quantité voulue pour une ou deux sauces.

Ebullition, trois quarts d'heure.

Pour préparer une sauce, faire bouillir quelques instants le contenu d'un flacon avec un peu d'eau et bouquet garni, passer (ou non), et faire la sauce comme avec des tomates fraîches.

Certaines ménagères préfèrent cuire les tomates sans les éplucher, passer au tamis et préparer la sauce avant de stériliser.

C'est, du reste, sous cette forme que les conserves de tomates sont livrées dans le commerce.

Essayez les deux manières, et vous vous rendrez vite compte que la première façon d'opérer vous donnera un produit bien supérieur, n'ayant aucun goût de conserve.

Tomates entières (*pour farcir ou gratin*). — Prenez des tomates bien lisses, mûres, mais encore un peu fermes.

Vous pouvez : 1° les laisser entières et, après les avoir piquées de place en place, les mettre en flacons en comblant les vides avec des morceaux qui serviront pour une sauce.

2° Ou bien les préparer tout comme si vous deviez les farcir sur l'heure, et mettre en flacons. Ajouter

dans les deux cas un peu d'eau salée... Ébullition, 30 à 45 minutes.

On peut faire un plat de tomates au gratin en les associant à des moitiés d'aubergines, ou les employer comme garniture.

Ligaturer avec grand soin les flacons de tomates ; je ne sais d'où cela provient, mais la tension est très forte dans les flacons, et les bouchons sautent s'ils ne sont pas fixés très solidement. Le système de bouchage à tétou sera donc précieux pour ces conserves.

Macédoine de légumes. — On découpe en tranches minces carottes, navets, pommes de terre, etc.

Blanchir légèrement, verser sur une passoire et raffermir à l'eau froide.

Blanchir séparément des haricots verts coupés en menus morceaux, des flageolets, des petits pois.

On remplit des flacons avec les légumes mélangés ou séparés en couches distinctes. On jute avec un peu d'eau salée.

Ébullition, 2 heures.

Oseille, épinards, chicorée. — Prenez ces légumes pendant qu'ils sont tendres, blanchissez dans beaucoup d'eau, hachez et mettez en flacons.

Ébullition, 3/4 d'heure, pour l'oseille ; 2 heures, pour épinards et chicorée.

Nota. — L'oseille se conserve parfaitement au sel ; aussi je ne prends pas la peine de la préparer par la méthode Appert (Voir *Conservation par les antiseptiques.*)

Champignons et truffes.

Êtes-vous un peu mycologues ? la méthode Appert

vous sera encore précieuse. Elle vous permettra de conserver pour plus tard les abondantes récoltes de champignons que vous aurez faites dans les prés et les bois pendant la belle saison.

A l'automne, surtout en septembre, à force de manger des champignons, on finit par s'en lasser... Mais qu'arrivent décembre, janvier, la neige et la froidure, tous verront revenir avec plaisir dans le menu familial l'agaric des prés, les cèpes des bois ou les modestes girolles.

Ces champignons seront, en même temps qu'un mets agréable et nourrissant, une réminiscence des belles promenades que vous aurez faites durant l'été. Dans l'industrie, on ne conserve guère que le champignon de couche (qui n'est autre que l'agaric des prés), le cèpe et surtout la truffe. Mais pour la ménagère, tous les champignons comestibles sont bons à conserver. En préparant pour une première fois une petite quantité de chaque sorte, l'expérience vous apprendra quels sont ceux qui perdent le moins de leur saveur par la conservation.

D'une manière générale, il suffira de leur faire rendre l'eau, comme s'il s'agissait de les servir sur l'heure, puis de les mettre en flacons, dans lesquels on versera l'eau de cuisson, si on ne veut rien perdre de l'arôme, ou de l'eau légèrement salée, si l'on tient à leur garder une jolie couleur.

Ébullition : généralement 2 heures pour les flacons de 1 litre; un peu moins, pour les flacons plus petits.

Je parle de flacons plus petits, parce que, dans bien des cas, les champignons ne sont employés qu'en garnitures, et qu'il est plus commode de les répartir en petites quantités.

Il suffit par exemple d'un tout petit bocal de morilles ou d'helvelles pour parfumer une omelette.

Mais surtout, surtout, ne récoltez et ne préparez que les champignons que vous connaissez parfaitement ; car les poisons, eux aussi, doivent se conserver par la méthode Appert !...

On trouvera ci-après la recette pour conserver quelques champignons. Pour les autres variétés, il suffira de s'en rapporter aux observations générales.

Agarics des prés et des jachères (*dits champignons de rosée*). — Mon rôle ici n'est pas de vous parler des caractères botaniques de ces champignons ; je suppose que vous les connaissez. Je me contenterai de vous recommander de les prendre toujours très jeunes, lorsque le chapeau ne se détache pas encore du pied.

Epluchez-les, et jetez-les à mesure dans de l'eau acidulée, pour éviter le noircissement.

Faites bouillir vos champignons dans un peu d'eau où vous aurez mis quelques gouttes de jus de citron ; mettez en flacons avec l'eau de cuisson ou de l'eau légèrement salée.

Ebullition, 2 heures.

Lorsqu'on habite la campagne, il est facile d'installer en cave-cellier, ou même, pendant la belle saison, dans un coin du jardin, une petite meule de champignons de couche, et conserver la partie de la récolte qui ne pourrait être employée immédiatement. J'en ai récolté quelquefois en abondance sur les simples couches de légumes.

Bolets ou Cèpes. — Il y a plusieurs variétés de Bolets bonnes à manger. Les meilleures sont le Cèpe *bronzé* et le Cèpe *comestible*. Le Bolet *rude*, qui du reste a bien moins de parfum et devient noir à la

cuisson, ne doit pas être employé, autant que possible, pour la conserve.

Recueillir aussi les cèpes très jeunes, quand les tubes du dessous du chapeau sont encore blanchâtres et fermes.

On peut les stériliser de deux façons : les mettre en flacons, sans préparation spéciale, ou bien leur faire rendre l'eau et les mettre ensuite dans les récipients. Les deux manières m'ont donné d'aussi bons résultats, mais dans le premier cas, après stérilisation, le flacon n'était plus qu'à moitié plein.

Ébullition, 2 heures.

Les cèpes conservés s'apprêtent comme les champignons frais. On peut faire quelques flacons avec les plus jolis chapeaux, qu'on laisse entiers ; ils pourront plus tard être apprêtés farcis.

Truffes. — Placez vos truffes dans une terrine, et recouvrez-les d'eau froide ; remuez-les de temps en temps.

Au bout d'une 1/2 heure, brossez-les avec soin pour enlever la terre qui est dans les cavités ; rincez-les de nouveau, mettez en flacons en ajoutant un peu de sel, et, si c'est votre goût, un verre de vin blanc sec pour la valeur de 500 grammes de truffes approximativement.

Comme nous voulons être certaines de réussir cette conserve, nous la tyndalliserons.

Première ébullition, 1 heure.

Si vous tenez à avoir des flacons bien pleins, ouvrez-les le lendemain, et prenez le contenu d'un ou deux pour remplir les autres ;

Deuxième ébullition, 1 heure 1/2.

Ces conserves se préparent en janvier, époque où les truffes sont bien mûres sans l'être trop, et possèdent tout leur parfum.

On peut peler les truffes et stériliser à part leurs épluchures.

Le sucre et les sirops pour la conservation des fruits.

Avant d'aborder l'important chapitre de la conservation des fruits par la méthode Appert, il faut que nous disions quelques mots du sucre et des sirops que nous devons employer pour les apprêter. Du reste, nous en aurons aussi besoin plus tard pour la fabrication des confitures et surtout la préparation des fruits confits.

Cuisson du sucre. — Le sirop simple se compose de sucre et d'eau, plus la proportion d'eau sera grande, plus la cuisson sera longue pour arriver au degré voulu. On peut se procurer pour un prix très minime un petit instrument, dit aréomètre ou pèse-sirop, et je ne saurais trop conseiller à la maîtresse de maison d'en faire l'emplette.

Avec les indications suivantes, on peut à la rigueur s'en passer pour les compotes de fruits de conserve et les confitures ; mais si nous voulons préparer quelques sirops de fruits ou des fruits confits, nous en aurons un besoin absolu.

Sirops simples. — Si on met dans la bassine environ $\frac{1}{3}$ de litre d'eau par 500 grammes de sucre, on a une proportion favorable. Conduire l'opération à grand feu.

Presque aussitôt l'ébullition commencée, le sucre arrive au *petit lissé* (29°). On reconnaît cet état de cuisson du sirop en prenant un peu de sirop à son doigt

index, et le présentant très doucement au-dessus de l'ongle du pouce gauche, de manière à y poser la goutte que formera le sucre qui est après le doigt. Cette goutte s'étalera et restera plane. Si, après avoir trempé de même son doigt dans le sirop, on l'approche du pouce de la même main et que, par de petits mouvements pressés, on les écarte et rapproche, en ne les éloignant que de un à deux centimètres, on voit se former un filet sans consistance.

La cuisson continuant, bientôt la goutte que l'on formera sur le pouce, aura plus de consistance et restera plus bombée, le filet élevé par le mouvement précipité des doigts sera aussi plus consistant; c'est le *grand lissé* ou *nappe* (32°); ce point est très important à définir, car il constitue habituellement le point terminal de la cuisson des confitures et des sirops à conserver.

Où finit le *grand lissé*, commence le *petit perlé* (33°). Entre le doigt et le pouce, le filet a encore plus de consistance. Si on trempe une petite écumoire dans le sirop, puis qu'on l'élève et laisse couler, on voit de petites perles dans les gouttes de sirop.

Au *grand perlé* (34°), il prend encore plus de consistance entre les doigts où il persiste davantage, et forme un filet solide; il présente aussi plus de perles en coulant.

Au *filet* (35°), on peut étirer très long, le filet se cristallise sans rupture.

A la *plume* ou au *petit soufflé* (37°), trempez l'écumoire dans le sirop et soufflez à travers les trous, il se forme des petites bulles qui s'échappent de l'autre côté et ont l'aspect de bulles de savon.

A la *grande plume* ou *gros soufflé* (38°), les gouttes sont plus nombreuses et plus fortes.

Si l'on trempe son doigt dans l'eau froide, puis dans

le sirop (en opérant vite, nulle crainte de brûlure) de manière à en retenir sur le doigt, qu'on remet dans l'eau froide, ce sirop prend une consistance de glu; en pressant le sirop entre les doigts, il les colle ensemble, et si on les sépare vivement, on entend un bruit sec à l'oreille.

Ce degré de sirop est celui qui convient pour le glaçage des fruits confits; c'est à peu près le dernier qu'on puisse vérifier d'une façon certaine au pèse-sirop, qui se meut difficilement dans un sirop trop dense.

Au *petit boulé* (40°), on trempe son doigt dans l'eau fraîche, le sirop et de nouveau l'eau froide, comme précédemment. On forme avec le sirop une boule molle qu'on peut rouler entre les doigts.

Au *grand boulé* ou *gros boulé*, la boule devient plus ferme.

Quelques bouillons de plus, et c'est le *petit cassé*; si l'on reprend du sucre entre les doigts, et qu'on essaie de le rassembler, il casse; on a le petit cassé. On peut s'assurer aussi de ce degré en prenant un peu de sucre entre les dents; s'il s'y attache, il est au point.

Une minute encore, et arrive le *grand cassé*. Quand on prend du sucre au bout du doigt comme précédemment, on entend un petit pétilllement en le plongeant dans l'eau. Il se casse sous la dent, et ne s'y attache plus. C'est le point de cuisson des différents bonbons, caramels, berlingots, etc. Alors toute l'eau est évaporée.

Caramel. — Bientôt arrive le *caramel blond*; à ce moment, il se dégage une légère odeur de sucre brûlé; c'est le point extrême de la cuisson du sucre. Si on laisse la bassine sur le feu, il continue à se colorer en brun, en dégageant une fumée épaisse et âcre, et de-

vient finalement le véritable caramel, qui ne peut plus servir que de colorant.

Lorsqu'on le juge suffisamment foncé, on le fond avec de l'eau bouillante, dans la proportion de 1/2 litre par kilogramme de sucre, et on le réserve pour les besoins (coloration des sauces et potages, bonbons, etc.)

Préparation du colorant au caramel. — Quand le sirop commence à se colorer et, que la cuisson se poursuivant, il se dégage de la fumée, c'est le moment de le retirer du feu. Versez d'abord sur le caramel une petite quantité d'eau bouillante, il se produit une effervescence qui se calme aussitôt; vous pouvez alors, sans danger, ajouter le reste de liquide (environ 500 grammes par kilogr. de sucre); laissez bouillir un instant pour que le mélange soit parfait; la préparation sera mise en petite bouteille une fois refroidie et réservée pour les besoins (coloration des sauces et potages, bonbons, etc.)

Une cause d'insuccès. — Il arrive quelquefois, lorsque l'on veut obtenir du sirop concentré, qu'il se prend subitement en une infinité de petits grains blanchâtres: le sucre *graisse*, en terme de métier.

Cet accident vient quelquefois de ce que la cuisson du sucre, qui doit marcher rondement, s'est ralentie.

Certaines marques de sucres ont plus tendance à graisser que d'autres.

On y obvie, en ayant soin d'essuyer au fur et à mesure, avec une petite éponge humide, le sucre qui se solidifie sur les bords de la bassine, et surtout, quand on peut le faire sans inconvénients, en *graissant* le sirop.

Graissage du sucre. — On appelle graissage du

sucre l'introduction dans le sirop d'une substance inoffensive qui l'empêche de *graisser* à la cuisson ou de candir quand il est refroidi.

Les matières les plus couramment employées aujourd'hui sont :

La glucose, dans la proportion de 100 à 300 grammes par kilogr. de sucre, on l'ajoute pendant la cuisson.

La crème de tartre, dont l'usage est encore peu répandu, mais qui serait supérieur à la glucose. La dose convenable est de 1 gramme par kilogr. de sucre, on la met avant de commencer à cuire, sans cela elle n'a pas le temps d'agir. Ajoutez en même temps quelques gouttes de vinaigre, le sirop se tiendra plus blanc.

Le miel, qui renferme une forte proportion de glucose, peut être aussi employé.

Les sucres de fruits, le jus de citron, le vinaigre, graissent de même le sucre, parce que leur acidité favorise la transformation d'une partie de ce sucre en glucose; la façon dont s'opère cette réaction chimique nous importe peu, mais souvenons-nous qu'avec ces substances, quelquefois même en les associant, nous éviterons les déboires dans la fabrication de nos sirops.

Sirops faibles. — Ces indications données pour la cuisson du sucre ne débutent qu'au *petit lissé*, à 29°; or, il est souvent nécessaire d'employer des sirops plus faibles. Voici, pour ces derniers, le moyen d'arriver approximativement aux degrés désirés. Ce sont justement les degrés employés le plus communément dans les conserves de fruits au sirop.

18 degrés.	—	Faire fondre sur le feu et donner un simple bouillon à 540 gr. de sucre pour 1 litre d'eau.
20 degrés.	725 gr.	— id.
25 degrés.	860 gr.	— id.
27 degrés.	950 gr.	— id.

Passé ce chiffre, nous arrivons au *petit lissé* (29°).

Graduation et lecture du Pèse-sirop. — Mais je le répète, il vaut mieux employer le pèse-sirop. Encore faut-il savoir le lire ; nous allons donner des indications à ce sujet.

Le point de départ est placé au sommet de la tige, et s'exprime par 0 sur son échelle, dont la graduation va ordinairement jusqu'à 44°. Or, comme l'instrument ne peut se mouvoir que difficilement dans un sirop concentré, on ne l'utilise jamais au point extrême.

Moins le pèse-sirop s'enfonce dans le liquide, plus le sirop est fort.

La chaleur établit une différence sensible dans les liquides renfermant une certaine proportion de sucre.

Le même sirop pèse 5° de plus à l'état froid qu'à la température à laquelle il bout ; ainsi un sirop qui, bouillant, marque 30°, donne 35° froid.

A 75° de chaleur, il y a une augmentation de 1° seulement. Ainsi un sirop qui marque 32° bouillant, pèsera 33° refroidi à 75°, et 37° à la température ordinaire, c'est-à-dire 15° au-dessus de zéro, celle à laquelle l'instrument a été gradué.

J'estime que la ménagère, en versant le sirop dans l'éprouvette pour le peser, doit refroidir un peu son sirop bouillant, et c'est sur la température de 75° qu'il est bon, je crois, de se baser, lorsqu'on travaille trop peu de sucre pour le peser directement.

Quand on se sert du pèse-sirop, il doit toujours être propre et légèrement humide ; il faut le poser doucement et non le plonger dans le sirop à peser, parce que la tige se chargerait de sirop à une hauteur plus ou moins grande, ce qui augmenterait le poids de l'aréomètre, et lui ferait accuser une densité trop faible.

Pour lire les degrés d'une façon précise sur la tige de l'instrument, il ne faut considérer comme véritable point d'affleurement que le prolongement idéal de la surface du centre du liquide, et non le sommet de la courbe que la capillarité fait paraître sur les bords de cette tige.

Conservation du sirop. — Pour qu'un sirop se conserve indéfiniment il faut qu'il pèse 31 à 32° à chaud, ou 36 froid.

Un sirop trop faible en sucre, c'est-à-dire trop peu cuit, moisit ou fermente, à moins qu'on ne lui fasse subir la stérilisation Appert.

S'il est trop cuit, le sucre se précipite en cristaux au fond du récipient, il s'en trouve affaibli et il peut arriver qu'il fermente même.

Sirops de fruits. — On fait d'excellentes conserves de fruits avec le sirop simple; mais elles seront bien plus délicates si on remplace ce sirop simple par du sirop de fruits; par exemple, en jutant les cerises avec un sirop de groseilles.

Indépendamment de leur emploi dans la fabrication des conserves, les sirops de fruits additionnés d'eau constituent pendant l'été une boisson saine et agréable.

Pourquoi la maîtresse de maison resterait-elle tributaire du liquoriste, quand il est si facile pour elle de faire des sirops avec ses fruits?

Les sirops de fruits sont un composé de sucre et de jus de fruits.

Nous avons dit que pour la bonne conservation du sirop simple, il doit peser 31 à 32° à chaud.

Il en est de même des sirops de fruits. Si l'on fait un sirop plus faible pour la préparation des fruits au sirop, il devra être employé promptement, ou bien

être mis en bouteilles et stérilisé pendant 15 minutes.

Ce sirop plus faible est aussi excellent comme rafraîchissement, mais on devra le stériliser en petites bouteilles, car il ne doit pas rester longtemps en vidange.

D'une manière générale, les proportions suivantes pourront être adoptées dans la préparation ménagère :

500 grammes de jus de fruits.

800 grammes de sucre.

On donne 4 ou 5 bouillons, puis on passe sur une flanelle, ou bien on clarifie (voir pages suivantes).

Le sirop refroidi est versé dans des bouteilles très propres, et surtout non humides, que l'on bouche et conserve dans un endroit frais.

Nota. — Il arrive que des sirops fermentent parce qu'on les a versés dans des bouteilles qui n'étaient pas parfaitement sèches à l'intérieur.

Il faut rincer les bouteilles et les mettre à égoutter plusieurs jours à l'avance.

Extraction du jus de fruits servant à faire les sirops. — Pour obtenir le jus servant à faire les sirops, on opère de la façon suivante :

Les cerises, groseilles, framboises, etc., sont écrasées à la main ou au pilon.

Les fruits pauvres en jus : prunes, abricots, sont écrasés avec un peu d'eau ;

Ceux plus consistants : pommes, coings, sont aussi écrasés dans un mortier, ou réduits en pulpe avec une râpe.

On serre les marcs dans une petite presse ou un sac de toile claire, mais forte.

Le jus obtenu est boueux ; on le laisse reposer de 12 à 48 heures, suivant le degré de maturité des fruits et l'état de l'atmosphère.

Ce commencement de fermentation, qu'il est essentiel de ne pas pousser trop loin, a pour effet de le débarrasser de la plupart des matières solides qu'il tenait en suspension et surtout des matières mucilagineuses qui, par la cuisson, le feraient prendre en gelée.

On le filtre à la chausse ou au papier, et c'est avec le produit ainsi clarifié qu'on prépare le sirop.

Conservation et emploi des jus. — Le suc est bon à employer lorsqu'il ne marque plus que 1 degré ou 0 au pèse-sirop.

L'indice le plus certain, c'est quand les petits mouchoirs commencent à voltiger au-dessus du jus.

Les jus qui ne peuvent être employés sur l'heure, seront stérilisés par 15 minutes d'ébullition en bouteilles bouchées; ils peuvent alors se conserver très longtemps.

Clarification. — Si le sirop, une fois fait, reste trouble, on peut le clarifier, soit au moyen de blancs d'œufs, soit avec la pâte à papier.

Dans le 1^{er} cas, on délaye le blanc d'œuf dans une petite quantité d'eau, et on l'ajoute au sirop, qu'on porte à l'ébullition; on l'écume pour séparer l'albumine coagulée. (Un blanc suffit pour 4 à 5 litres.)

Dans le second cas, on met à détremper dans l'eau du papier blanc sans colle, on le bat, pour bien le diviser, puis, après avoir fait égoutter la pâte, on la délaie dans le sirop cuit et bouillant. On verse le tout sur une étoffe de laine, et l'on passe le sirop une deuxième fois sur la même étoffe. On prend de la pâte à papier à peu près la quantité nécessaire pour qu'il s'en forme une couche suffisante sur l'étoffe de laine, c'est elle qui forme filtre. Le papier-filtre Chardin, spécial pour liquides consistants, huiles, sirops, est plus communément employé aujourd'hui.

Jus et purées de fruits pour glaces.

Fabrication des glaces. — Outre les sirops, vous pourrez aussi préparer quelques jus de fruits pour glaces. A défaut d'appareil spécial, on peut se servir, pour faire une glace, d'un moule à gâteaux quelconque. On y met la crème à glacer, dont tous les livres de cuisine un peu complets donnent les recettes.

On place ce moule dans un autre récipient plus grand, de préférence en terre ou en bois, parce que ces deux substances sont mauvaises conductrices de la chaleur, et on l'entoure de glace pilée ou de neige mélangée de sel marin. La fusion de la neige par le sel produit un froid de 10°; on le rend plus intense en ajoutant au mélange un peu de salpêtre (nitrate de soude).

La seule précaution à prendre sera de détacher de temps en temps la couche de glace qui se fixe à l'intérieur sur les parois du moule et de remuer la crème à glacer, pour que les cristaux qui se forment, restent bien fins et noyés dans la masse.

J'ai fait souvent en hiver de petites glaces dans une simple timbale d'étain. Il serait assurément plus agréable de pouvoir faire la même opération en été; il suffirait pour cela de pouvoir se procurer de la glace.

C'est encore mieux si, jouissant d'un emplacement convenable, on a pu faire installer une petite glacière, installation dont nous reparlerons du reste quand nous aborderons la conservation des aliments par le froid.

Jus de groseilles pour glace. — Proportion :

Groseilles rouges.....	3/4.
— blanches.....	1/4.

Écrasez les groseilles à froid, pressez et mettez en bouteilles, passez vivement à l'ébullition pendant 20 à 25 minutes.

Jus de framboises. — Préparer de même que les groseilles.

Purée de fraises pour glace. — Proportions :

Fraises à gros fruits.....	3/4.
— des bois.....	1/4.

Ecraser, passer au tamis fin; mettre en bouteille; ébullition de 20 à 25 minutes. On prend de préférence, pour les grosses fraises, l'espèce *Vicomtesse Héricart de Thury*, appelée communément « Ricard ».

Autres fruits. — Préparer, de même que les fraises, les pêches, les abricots, etc.

Nota. — Dans toutes ces conserves, une petite addition de sucre en poudre conserve une plus belle couleur aux jus.

Sirops divers.

La quantité de sucre à employer pour les sirops de fruits ne peut être donnée que d'une façon approximative, car il faut tenir compte du sucre que tous les jus de fruits contiennent.

Pour la connaître au juste, il faudrait se servir du densimètre.

Sirop de cerises. — Proportions :

Sucre.....	8 kilogrammes.
Cerises aigres.....	10 kilogrammes.

Ou bien :

Sucre.....	4 kilogrammes.
Conserve de jus.....	2 ^k , 500.

Le sirop doit peser 31 bouillant.

Jus de cerises pour sirop. — Écrasez les cerises avec leurs noyaux, en les mélangeant de 1/5 de leur poids de cerises noires pour foncer la couleur; mettez reposer dans un endroit frais. Lorsque le jus est clair, filtrez et faites le sirop, ou mettez le jus en bouteille et passez-le à l'ébullition (15 minutes par litre) pour l'employer plus tard.

1 kilogramme de cerises donne environ 500 grammes de jus.

Sirop de merises. — Même proportion que pour le sirop de cerises.

On s'en sert surtout pour colorer les sirops de fruits rouges.

Sirop de groseilles. — Proportions :

Sucre.....	1 ^k , 750.
Jus de groseilles.....	1 litre.

Mouillez le sucre avec le jus; chauffez en remuant jusqu'au bouillon mais sans laisser bouillir d'une façon tumultueuse; écumez. Pesez à 31 degrés. Pour avoir un jus bien clair, on peut le filtrer préalablement.

S'il arrive que le sirop terminé est trouble, on le clarifie au blanc d'œufs, mais ce procédé lui ôte de son arôme.

Jus de groseilles pour sirop. — Proportions :

Groseilles.....	10 kilogrammes.
Merises.....	3 kilogrammes.
Framboises.....	1 kilogramme.

Écrasez les fruits à froid, laissez reposer, passez à la chausse et employez de suite, ou mettez en bouteille pour conserver par stérilisation de 10 à 15 minutes. Pour que la séparation du jus se fasse bien, il ne faut pas prendre des fruits trop mûrs. 1 kilogramme de groseilles pressées donne 600 à 650 grammes de jus.

Sirop de groseilles framboisé. — Ajoutez $\frac{1}{4}$ de sirop de framboises par litre de sirop de groseilles.

Sirop de fraises. — Faire un sirop simple clarifié à 31 degrés, que vous parfumerez avec un sirop de fraises des bois conservé comme suit :

Pesez parties égales de fraises des bois et de sucre en poudre ; disposez par couches alternées dans une terrine, et laissez jusqu'au lendemain.

Transvasez trois ou quatre fois, puis égouttez ce sirop pour le mettre en bouteilles et le conserver, si vous ne devez pas l'employer sur l'heure, par 15 minutes d'ébullition. On peut faire aussi du sirop de fraises en égouttant sur un tamis de la pulpe pour glace (voir page 68). On filtre ce jus, puis on fait un sirop simple à 35 degrés chaud ; en ajoutant le jus, il reviendra à 31 degrés.

On peut colorer, si c'est nécessaire, avec un peu de carmin liquide des confiseurs ou du sirop de merises noires.

Sirop de framboises. — Mêmes proportions que pour le sirop de cerises :

Sucre.....	8 kilogrammes.
Framboises.....	10 kilogrammes.

Il est préférable de remplacer environ $\frac{1}{5}$ du jus de framboises par du jus de groseilles ; le sirop est alors

plus frais et plus limpide, et l'acidité des groseilles relève sa saveur.

Jus de framboises pour sirop. — Mettez les framboises écrasées dans un tamis, laissez égoutter le jus. Pour le conserver, mettez en bouteilles et donnez seulement 3 minutes d'ébullition.

1 kilogramme de framboises donne 400 grammes de jus.

Sirop de mûres. — Même façon de procéder que pour le sirop de framboises.

Le sirop de mûres est bon en gargarisme pour combattre un léger mal de gorge.

Sirop d'oranges. — Cuire à 35 degrés 10^{kg}, 500 de sucre. Couper dans ce sirop bouillant 18 belles oranges en tranches minces, sur lesquelles on aura retiré le zeste, qu'on infuse également; laisser reposer jusqu'au lendemain en donnant un coup de spatule de temps à autre, tirer à clair et filtrer sans chauffer. Vérifier le degré, qui doit être entre 35 et 36 froid. Ajouter à chaque litre de sirop un peu de jus de citron.

Ce sirop est de beaucoup supérieur au sirop fabriqué avec des essences.

Sirop de mandarines. — Proportions :

Mandarines.....	15
Sucre.....	5 kg. 750 gr.
Jus de pomme.....	75 centilitres.
Eau.....	2 litres.
Jus de citron.....	75 grammes.

Faites un sirop avec le sucre, l'eau et le jus de pommes; cuisez à 35 degrés, clarifiez le sirop si c'est nécessaire et versez-le sur les mandarines coupée en

tranches minces; mélangez 2 décilitres d'écorces de mandarine que vous aurez fait préalablement infuser à l'alcool, et laissez reposer jusqu'au lendemain.

Ajoutez le jus de citron et filtrez.

Ce sirop, pour être de bonne conservation, doit peser 36° froid.

La proportion employée donne 9 litres de sirop.

Sirop de citrons. — Proportions :

Sucre.....	3 kilogrammes.
Jus de citron.....	1 litre 5.

Videz les fruits avec un presse-citron et mettez le jus à éclaircir dans un endroit frais. Dès qu'il se forme une pellicule à la surface, vous filtrez et vous opérez comme pour les autres sortes de fruits, groseilles, cerises, etc.

C'est là le vrai sirop de citron; dans l'industrie, on le fabrique de toute pièce avec des essences.

Nota. — Dans la fabrication des sirops d'oranges, mandarines ou citrons, il faut avoir bien soin d'éliminer les pépins des fruits, qui risqueraient de rendre le sirop amer.

Conservation des fruits.

Divers modes de conservation. — On conserve par la méthode Appert les fruits *au naturel*, c'est-à-dire seulement avec un peu d'eau.

Les pâtisseries font grand usage de fruits préparés de cette façon. Les fruits au naturel sont aussi tout indiqués pour les pâtisseries ménagères.

En sucrant ces fruits au moment de les employer on obtient un bon dessert.

On les conserve aussi sous forme de compote, en faisant baigner les fruits dans un sirop variant de 18° à 28° selon les espèces. Ce sirop peut être simplement composé de sucre et d'eau, ou bien de sucre et jus de fruits. On compte environ 1/3 de litre de sirop par flacon de 1 litre de fruits.

Quelques ménagères mettent leurs fruits en flacon et y ajoutent simplement, sans une goutte d'eau, quelques cuillerées de sucre en poudre.

Pulpe de fruits. — On conserve enfin les fruits réduits en pulpe ou en purée, pour les apprêter au fur et à mesure des besoins.

Les grands fabricants de confitures se contentent, en été, de préparer et de conserver des pulpes de fruits. Ils les transforment ensuite peu à peu en confitures, de façon à faire face aux commandes de leur clientèle ; de cette manière, ils livrent toujours des confitures fraîches.

La ménagère peut faire de même, elle n'aurait plus à surveiller toute une provision de confitures.

Les pulpes peuvent aussi servir à la préparation de nombreux desserts ou entremets, qui feront diversion aux conserves au sirop.

Toutes les conserves de fruits, qu'elles soient préparées au naturel, au sirop ou en pulpe, constituent des desserts très agréables, très sains, et surtout très bon marché, et je ne saurais trop engager les ménagères à en faire de bonnes provisions.

Beaucoup les préfèrent aux confitures, auxquelles on reproche d'être trop sucrées, et sont d'avis qu'on s'en lasse moins rapidement.

Voici quelques détails sur la façon de conserver les divers fruits.

Poires. — On en fait des conserves blanches ou roses, en prenant des poires qui rougissent à la cuisson ou en employant du sirop coloré par un peu de carmin ou de suc de merises.

Pelez des poires à chair consistante, pas trop mûres, laissez-les entières ou coupez-les par quartiers. Plongez-les à mesure dans l'eau froide pour les empêcher de noircir.

Mettez en flacon; sirop 25° à froid; ébullition 30 minutes.

Cette conserve sera bien plus délicate si vous blanchissez les fruits et si vous leur donnez deux façons de sucre, comme s'il s'agissait de les confire avant de les stériliser (voir Poires confites).

Les mettre en flacons après cette préparation.

Sirop de 24 à 25° à froid. Ébullition 5 à 8 minutes seulement.

On conserve surtout les poires d'été, quand on a en abondance tous les autres fruits pour la consommation journalière.

La poire *Williams* donne d'excellentes et belles conserves.

Prunes mirabelles. — Choisissez des mirabelles encore fermes, mais cependant jaunes. Enlevez la queue, ou coupez-la seulement à moitié; lavez les fruits, mettez-les en flacons, avec eau ou sirop à 25° froid. Ébullition, 12 minutes.

Prunes reinés-claude. — On peut les préparer comme les mirabelles, en prenant seulement la précaution de les piquer 8 ou 10 fois jusqu'au noyau. Mais il est bien préférable de les confire à 25°, de clarifier le sirop et de mettre ensuite en flacons.

Ébullition, pour les deux procédés, 12 minutes (voir Reines-Claude confites).

Nota. — On peut aussi conserver les prunes coupées par moitiés, comme les abricots, ou encore pelées; cette recette est surtout recommandable pour les prunes à peau violette.

Les plonger dans l'eau bouillante; elles s'éplucheront ensuite très facilement.

Pêches et nectarines. — Choisissez de belles pêches, mûres, mais fermes, se détachant bien du noyau.

Vous pouvez, à votre choix, les peler ou simplement les brosser pour enlever le duvet, les laisser entières ou les couper en quartiers comme les abricots.

Sirop, 27° à froid. Ébullition, 10 minutes.

Nota. — Il est préférable de ne pas peler les pêches qui doivent supporter le transport.

Abricots. — Choisir de beaux abricots non tachés; les dénoyauter en introduisant une aiguille d'argent ou un petit morceau de bois pointu à la place de la queue. Mettre en flacons en ajoutant quelques amandes.

Stériliser au naturel ou avec un sirop de 26° à froid. Ébullition, 8 à 10 minutes.

On conserve de même, au naturel ou au sirop, les abricots coupés en deux et dénoyautés, dits oreillons d'abricots.

Nota. — Pour obtenir les amandes d'abricots, on casse les noyaux, on plonge les amandes dans l'eau bouillante et on les y laisse un instant pour que la peau s'enlève facilement.

Cerises. — Mettre en bouteilles des cerises en-

tières ou dénoyautées (les choisir pas trop mûres). Pour les cerises entières, on peut couper la queue à environ 1 centimètre des fruits, ou la retirer totalement.

On peut ensuite opérer de trois façons :

1° Remplir avec de l'eau, pour les cerises au naturel ;

2° Mettre simplement sur les fruits un peu de sucre en poudre ;

3° Remplir les récipients avec un sirop à 25° (sirop simple, de cerise ou de groseille).

Ébullition de 15 à 25 minutes selon que les cerises sont d'espèce molle ou consistante.

On conserve le plus communément la cerise de Montmorency et la cerise Anglaise.

Je fais tous les ans des conserves excellentes avec une sorte de merise de couleur claire qui pousse à l'état sauvage dans un bosquet ; ces petits fruits ont l'avantage de pouvoir entrer dans des bouteilles ordinaires.

Fraises. — Choisir de belles fraises, mais de variétés à chair bien ferme ; ôter les queues.

On peut opérer de deux façons : blanchir légèrement, ce qui a pour effet d'éviter que les fruits ne flottent sur le sirop après stérilisation, ou bien laver les fruits simplement.

Mettre en flacon avec un sirop (25 degrés froid).

Ébullition, 3 à 5 minutes.

Nota. — Le dernier procédé a l'inconvénient de faire remonter les fraises dans le goulot ; pour y obvier, au sortir de l'ébullition, on place les flacons la tête en bas et on les retourne de temps en temps, jusqu'au moment où les fruits, s'étant bien gorgés de sucre, resteront en suspension dans le sirop.

On peut juter avec du sirop simple ou du sirop de fraises.

Framboises. — Prenez des framboises grosses et fermes, enlevez les queues, tassez-les dans les flacons sans les écraser, remplissez avec du sirop pesant 20 degrés froid.

Ébullition, 5 minutes.

Groseilles. — Égrappez, mettez en flacons avec ou sans sirop à 25 degrés froid. Ébullition, 20 minutes.

Groseilles de Bar. — Cuisez au bon boulé 1 kilo de sucre pour 500 grammes de groseilles épépinées, jetez les groseilles dans le sucre et chauffez jusqu'au moment où elles commencent à monter.

Mettez à refroidir en terrines par petites portions, emplissez les flacons une fois les fruits refroidis. Ébullition, 3 minutes.

On fait des conserves de groseilles roses ou blanches. On trouvera la façon d'épépiner les groseilles aux recettes de confitures.

Ananas au kirsch. — Les meilleurs ananas étaient autrefois ceux que l'on cultivait dans nos pays, en serre très chaude et à grands frais. Mais aujourd'hui que les communications sont plus rapides, on a à peu près abandonné en France la culture de l'ananas; ceux qui arrivent aux Halles de Paris, proviennent des îles Açores ou d'Amérique.

Il faut habiter une ville d'une certaine importance pour pouvoir se procurer la matière première de cette conserve, qui restera toujours un mets assez coûteux.

C'est en décembre et janvier que l'ananas est relativement abondant sur les marchés.

Il faut le choisir mûr à point pour qu'il possède le maximum de son parfum.

Prendre de préférence un fruit un peu allongé, il sera plus facile à débiter en tranches. Un gros fruit fournira proportionnellement moins de déchet qu'un petit.

Après avoir enlevé le bouquet de feuilles qui couronne l'ananas, ainsi que la première tranche, ordinairement coriace, écaillez-le avec soin. Vous pourrez le conserver entier, mais il est préférable de le débiter en tranches, il sera plus savoureux.

Coupez donc votre fruit en tranches bien nettes et aussi minces que possible (3 à 4 millimètres). Un bel ananas doit en fournir une quarantaine.

Ces tranches sont trop larges pour entrer dans un flacon ordinaire, d'autant plus que vous avez intérêt à les stériliser dans de petits récipients; il faudra donc, après les avoir parées, les partager en deux, en trois ou en quatre.

Préparez d'autre part un sirop de sucre très concentré (1 kilo de sucre pour un seul verre d'eau ou, au pèse-sirop, 38°); ajoutez-y, quand il est refroidi, un demi-verre à madère de bon kirsch, et versez-le dans les flacons après y avoir disposé les tranches d'ananas. Il doit les baigner seulement aux $3/4$.

Ébullition, 1 heure $1/2$ pour les flacons de demi-litre, 2 heures pour les grands flacons avec ananas entiers.

Kakis du Japon. — Un fruit qui se rapproche beaucoup comme goût de l'ananas, c'est celui du plaqueminiér ou kaki du Japon.

On peut le préparer de la même manière, en saisissant le moment où il commence à peine à se ramollir.

Ce fruit, qui ressemble à une tomate comme aspect, mûrit très bien dans le Midi, mais assez difficilement sous le climat de Paris.

Myrtilles ou airelles. — Les conserves au sirop de myrtilles ou d'airelles se font exactement de la même manière que les conserves de groseilles.

Conservation des pulpes.

Les fruits dénoyautés sont cuits lentement avec un peu d'eau (environ 10 %); la pulpe est mise en flacons et stérilisée pendant 30 minutes pour les litres.

L'addition d'un peu de sucre maintient la beauté des fruits et en développe l'arôme.

Pulpe d'abricots. — Choisir des fruits bien mûrs, les couper en deux, extraire le noyau, tasser directement dans des flacons ou cuire légèrement à l'avance avec un peu d'eau. Ébullition, 30 minutes.

Reines-claude, mirabelles, quetsches et autres prunes. — Préparer comme les abricots.

Pulpe de pommes. — Les meilleures pommes sont naturellement celles qui font le mieux les confitures : reinettes du Canada ou autres reinettes.

On coupe les pommes en quartiers et on les jette à mesure dans de l'eau additionnée de jus de citron ou d'un peu d'alun, 1 gramme par litre d'eau. Si on prend soin de les peler et d'enlever les pépins, la pulpe sera plus blanche, mais moins parfumée. Les épiluchures et pépins peuvent être mis à part dans un morceau de mousseline au fond de l'eau de blanchiment pour donner leur parfum.

Lorsque les morceaux fléchissent sous le doigt, passez-les à la passoire à purée. On mouille pour cela les déchets avec l'eau de cuisson. Mettre en flacon; ébullition, 30 minutes.

La pulpe de pommes s'obtient aussi en mettant les quartiers dans une bassine avec un peu d'eau; on remue constamment jusqu'à ce qu'ils tombent en marmelade.

Egoutter sur un tamis pour retirer le jus, qui peut faire une gelée, et conserver la pulpe comme celle des autres fruits.

Conservation du lait.

Le lait d'une vache saine ne renferme pas de microbes, mais si la bête est malade il peut contenir des microbes pathogènes, c'est-à-dire qui engendrent des maladies, comme le bacille de la tuberculose quand la vache est tuberculeuse.

Le lait est un excellent bouillon de culture pour les microbes, qui s'y multiplient rapidement si les conditions de température sont favorables; aussi le lait est-il un liquide très altérable.

Sa première altération est la coagulation, causée par les ferments lactiques qu'il contient. Les ménagères connaissent bien ce phénomène : le lait qui tourne ou qui caille leur a causé bien des ennuis.

L'air et l'eau qui sert au lavage des récipients, peuvent y apporter d'autres germes plus dangereux encore.

Le chauffage du lait en vase clos a pour but de détruire les microbes pathogènes et d'assurer sa conservation.

On peut conserver le lait d'une façon temporaire ou définitive.

Conservation temporaire (pasteurisation). — Elle consiste à chauffer le lait à 65° ou 70° pendant 5 mi-

nutes; on détruit ainsi les ferments lactiques, mais non les microbes dangereux. La pasteurisation permet au laitier de conserver le lait d'un jour à l'autre en été, et de le faire voyager.

La ménagère fait plus communément bouillir sa provision de lait pour la conserver 24 heures, elle ne prend pas la peine de consulter un thermomètre, et du reste une véritable ébullition de quelques minutes

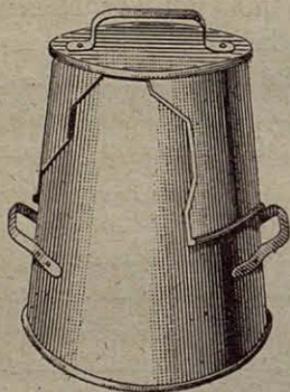


Fig. 21. — Marmite Schribaux.

donne toute sécurité (le lait ne bout pas généralement dès qu'il monte, il faut crever la peau qu'il forme, et laisser bouillir réellement).

La marmite Schribaux est très à recommander pour empêcher en été le lait de cailler. Cette marmite, en cuivre, en fer-blanc, ou en fer battu, est munie d'un couvercle qui vient s'emboîter sur le récipient, qu'il recouvre jusqu'à mi-hauteur. L'ébullition se fait dans le récipient *muni de son couvercle*; on le laisse sur le feu assez longtemps pour qu'un mince filet de vapeur s'échappe autour du couvercle.

Conservation définitive (stérilisation). — On



conserve le lait d'une façon définitive de trois façons différentes :

1° En le chauffant en flacons hermétiquement clos pendant une heure au bain-marie à 100°. Cette méthode est employée dans les familles pour stériliser le lait des nouveau-nés nourris au biberon.

On trouve chez les pharmaciens ou ailleurs des marmites spéciales contenant le nombre de flacons nécessaire pour les têtées de 24 heures. Ces flacons, qui servent en même temps de biberon, sont gradués pour y mettre le lait nécessaire à chaque têtée. Dans les villes où a été installée l'Œuvre de la Goutte de lait, c'est sous forme de lait stérilisé par ce principe, après qu'on lui a fait subir la préparation nécessaire pour qu'il se rapproche le plus possible du lait de la mère, qu'il est livré aux nourrices. On donne chaque fois le nombre de flacons nécessaire, avec la quantité de lait dosée d'après l'âge de l'enfant pour les têtées de 24 heures ;

2° On stérilise aussi le lait à l'autoclave, à une température de 107 ou 110°, pendant 10 minutes.

Le chauffage du lait à une température supérieure à 70° altère profondément sa constitution ; il prend alors un goût de cuit désagréable, et d'autant plus accentué que la température est plus élevée et le chauffage de plus longue durée. C'est pour cette raison que le lait stérilisé, quoique imputrescible, ne peut être conservé très longtemps. Aussi a-t-on recours à un autre procédé, la tyndallisation.

Tyndallisation. — Si l'on désire assurer au lait une conservation de longue durée sans altération de saveur, il faut le tyndalliser à 65° par au moins cinq chauffages successifs à 24 heures d'intervalle en récipient hermétiquement clos.

La tyndallisation du lait n'est pas impossible dans un ménage. J'ai fait subir cette préparation à du lait de chèvre, un peu pour me créer une réserve pour plus tard, et beaucoup pour expérimenter la méthode avant d'en parler dans ce petit traité, où je ne veux absolument donner que des recettes pratiquées par ceux de mon entourage, ou par moi.

Les marmites du commerce n'étant pas assez hautes pour contenir les bouteilles d'eau minérale que je voulais employer, j'en ai fait fabriquer une pouvant contenir 6 bouteilles, et j'ai fait adapter à environ 2 centimètres du fond un petit robinet de vidange.

Le lait de chèvre du matin sert au déjeuner, celui du soir à la cuisine; reste donc disponible la traite de midi. Tous les jours, j'en distrais un litre sitôt tiré; je le bats un peu, pour lui retirer le goût d'étable; je remplis une bouteille, je chauffe la marmite à 65°, et quand cette température est obtenue, je la retire sur le côté du fourneau. Au bout de 5 minutes environ, je fais égoutter l'eau, qui, étant chaude, sert à laver la vaisselle; de cette manière, rien n'est perdu.

Le lendemain, j'introduis de la même façon une seconde bouteille; le 7^e jour je retire la bouteille qui a subi six chauffages, pour la remplacer par une nouvelle, et ainsi de suite.

La bouteille complètement stérilisée est cachetée et portée à la cave.

Le lait conservé ainsi en mai est encore excellent en octobre.

Il est souvent difficile d'obtenir d'un fournisseur un supplément de lait; voilà le moyen d'avoir toujours sous la main la quantité nécessaire pour la crème ou l'entremets qu'on projette, et pour les propriétaires de chèvres la possibilité de garder pour l'hiver le bon lait de bique, rebelle à la tuberculose.

Conservation de la viande, des poissons et crustacés.

La conservation des substances animales, sans être d'un usage aussi courant que celle des légumes et surtout des fruits, peut aussi rendre de grands services à la ménagère.

C'est un moyen tout indiqué d'utiliser le gibier, qui se trouve quelquefois au garde-manger en trop grande abondance, ou les belles pièces d'une pêche miraculeuse.

Quand on habite la campagne, quelques conserves de viandes sont une ressource bien précieuse pour la maîtresse de maison, qui peut être appelée inopinément à offrir un repas à des amis.

Avec les œufs de la basse-cour, la réserve de pâtés, de légumes et de fruits conservés, le dîner à la fortune du pot deviendra en un tour de main un véritable festin.

On peut stériliser toutes les sortes de viandes, aussi bien celle des animaux domestiques que le gibier ou la volaille; peu importe que ces mets soient apprêtés en sauce, bouillis, braisés ou rôtis, avec ou sans bouillon; mais, d'une manière générale, une conserve qui contiendra un peu de bouillon, de jus ou de sauce, aura besoin d'être stérilisée moins longtemps et sa bonne conservation sera plus certaine, parce qu'on favorise ainsi le dégagement de vapeur d'eau. Sans cette vapeur d'eau, la chaleur met longtemps à pénétrer les chairs, dont les molécules ne se déplacent pas comme un liquide; d'ailleurs, la graisse et les os sont très mauvais conducteurs du calorique.

Inutile de dire que les substances animales destinées

à être conservées doivent être parfaitement saines, et, encore plus que les aliments végétaux, d'une très grande fraîcheur. Le gibier faisandé n'est plus apte à faire une bonne conserve !

Avoir soin de laisser un bon vide dans les récipients. Il faut autant que possible éviter que les graisses et jus ne fusent entre les pièces du couvercle, entraînant avec eux de petites particules solides, qui, s'arrêtant en chemin, pourraient laisser un passage libre à l'air.

Nota. — Ces conserves de viande ne peuvent guère se préparer que dans les flacons pneumatiques ou les boîtes en fer-blanc.

Civets (chevreuil, lièvre, lapin, etc.). — Préparez le mets comme il est indiqué dans les livres de cuisine; quand il est à moitié cuit, mettez en flacons. — Ébullition, 2 h. 1/2 à 3 heures pour récipient de 1 litre.

Rôtis. — Préparez-les comme si vous deviez les consommer à bref délai, un peu moins cuits cependant. Mettez en flacons avec pas mal de jus. — Ébullition, 2 h. 1/2 à 3 heures pour les litres.

Pâtés, gibier, foies gras, volaille, etc. — Préparez et faites cuire comme à l'ordinaire, mettez en bocaux et faites bouillir 2 h. 1/2 à 3 heures pour flacons de 1 litre.

Bouillons et jus. — On conserve le bouillon d'une façon temporaire en le soumettant comme le lait à l'ébullition à l'air libre.

On peut même, pour conserver aussi facilement les liquides et les mets qui supportent l'ébullition, employer la marmite Schribaux (voir page 73).

Pour les conserver indéfiniment, il faut une stérilisation de 1 heure en vase clos, par exemple dans la marmite Schribaux.

Poissons. — Préparez un court-bouillon à votre choix, au vinaigre, vin blanc ou rouge, comme il est expliqué dans les livres de cuisine. D'après la consistance du poisson, vous pouvez employer deux procédés : 1° le faire bouillir quelques tours, puis le mettre en flacon, juter avec le court-bouillon; 2° ou bien mettre le poisson cru dans les récipients et verser dessus le court-bouillon refroidi. On emploie ce dernier procédé, par exemple, pour la truite.

Ébullition de 1 à 2 heures, toujours d'après la fermeté du poisson.

Écrevisses de rivière. — On cuit d'abord les écrevisses, et on en détache les queues et les pinces; ce sont ces parties seulement que l'on conserve, dans de l'eau de cuisson ou de l'eau légèrement salée à laquelle on ajoute un peu de jus de citron.

Ébullition, 1 heure 1/2.

On pourrait aussi conserver les écrevisses entières.

Autres crustacés. — Les crabes et autres crustacés de mer peuvent se conserver par le même procédé.

On peut encore préparer le beurre d'écrevisses et le conserver en tout petits flacons.

CHAPITRE III

CONSERVATION PAR LA CHALEUR EN RÉCIPIENTS NON HERMÉTIQUEMENT CLOS

Cette seconde méthode de conservation des produits alimentaires par la chaleur, consiste en une cuisson plus ou moins prolongée des substances à conserver, en y ajoutant le plus souvent une certaine quantité de sucre.

La cuisson rend ces produits moins altérables en diminuant leur teneur en eau, et d'autre part, le sucre contribue aussi à leur bonne conservation.

Nous préparerons par ce procédé toutes les confitures en général, les pâtes et les fruits confits.

Les fruits. — Diverses préparations.

On désigne en bloc sous le nom de confitures, les gelées, les confitures proprement dites et les marmelades.

Gelées. — Les gelées sont plus spécialement composées de jus de fruits et de sucre; exemple, la gelée de groseilles.

Confitures. — Pour les confitures, les fruits doivent rester intacts, comme dans les confitures de gro-

seilles de Bar; ce sont les préparations les plus délicates à bien réussir.

Marmelades. — Dans les marmelades, les fruits ne sont plus distincts, ils sont réduits en pulpe; tout le monde connaît les bonnes marmelades d'abricots ou de Reines-Claude.

Pâtes. — Les pâtes s'obtiennent en desséchant une pulpe de fruits convenablement sucrée.

Fruits confits. — Confire un fruit consiste à en éliminer peu à peu l'eau et l'acidité qu'il renferme, pour les remplacer par du sucre.

Matériel de cuisson. — Ordinairement, toutes les



Fig. 22. — Différents modèles de bassine à confitures.

préparations sucrées doivent se faire dans une bassine de cuivre non étamé, présentant une grande surface de chauffe. Les écumeurs doivent être du même mé-

tal; des ustensiles de fer ou étamés feraient violacer les fruits rouges et noircir les autres.

J'ai employé aussi des récipients en nickel pur; les

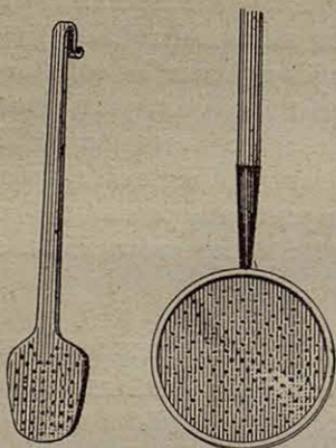


Fig. 23. — Écumoirs (petit et grand modèle).

confitures s'y font aussi bien que dans le cuivre, et le nickel offre toute sécurité quand on y laisse séjourner les préparations sucrées.

Valeur alimentaire des préparations sucrées. —

Ajoutons que les confitures et toutes les préparations sucrées ne sont pas qu'une gourmandise, mais elles constituent un véritable aliment, très sain et facilement assimilable.

Elles sont aussi reconstituantes; car le sucre qu'elles contiennent est un facteur d'énergie, bien utile aux petits, si turbulents par nature.

Elles deviendront encore plus saines et plus rafraîchissantes si on remplace, surtout pour les marmelades, tout ou partie du sucre à employer par du miel.

Par exemple, pour la marmelade de prunes, en met-

tant demi-livre de miel et demi-livre de sucre par livre de fruits, on obtient un produit qui, à part ses qualités thérapeutiques, est absolument délicieux! Il est bon dans ce cas d'ajouter le miel seulement vers la fin de la cuisson, il perdra moins son arôme.

Quel sucre employer pour les confitures? Sucre en pain ou sucre cristallisé sont pareillement bons. On trouve dans le commerce un sucre cristallisé très blanc et à grain plus gros qu'à l'ordinaire, spécial pour confitures. Quand on peut se le procurer, c'est assurément le meilleur pour toutes les préparations sucrées.

Principes généraux à observer pour les confitures.

Cuisson. — A moins d'indications contraires, il faut cuire à feu vif bien soutenu, cela conserve la belle couleur des fruits.

On doit surveiller sans cesse les confitures pendant qu'elles cuisent, et les remuer de temps en temps.

Mais on ne retire l'écume qu'une fois au moment de mettre en pots; si on écume, comme beaucoup de ménagères le font, durant le cours de la cuisson, il se forme de l'écume surabondante.

Degré de cuisson. — Vous vous rendrez compte de la parfaite cuisson des confitures par les procédés suivants :

1^o Une goutte jetée dans un verre d'eau froide doit tomber au fond sans se délayer;

2^o Un peu de confiture jetée sur une assiette ne doit pas couler;

3^o Une goutte placée entre le pouce et l'index doit former un filet lorsqu'on écarte les doigts; si on les

écarte vivement, ce filet doit se rompre avec un petit bruit sec.

Autrement dit, la cuisson doit être conduite jusque vers le grand lissé ou nappe, de 31 à 33 degrés.

La durée indiquée pour la cuisson dans les différentes recettes, est forcément approximative, car elle est subordonnée à l'intensité du feu, à la surface d'évaporation de la bassine et à la teneur en eau des fruits, laquelle varie avec leur maturité, le climat et l'année de récolte.

Les confitures ne doivent jamais séjourner dans le cuivre; aussitôt cuites, il faut les mettre en pots. On peut cependant les laisser refroidir à demi dans la bassine quand les fruits ont tendance à remonter à la surface à la mise en pots.

Remplissage des pots. — Les confitures cuites, les pots devront être exposés un instant au-dessus de la vapeur qui se dégage de la bassine, et n'être remplis que peu à peu, pour éviter la casse.

Un autre moyen pour ne pas casser les pots de verre en y coulant la confiture bouillante, est d'opérer comme suit : Faire baigner les pots à remplir dans 3 ou 4 centimètres d'eau à la température ordinaire, et y verser ensuite la confiture; si chaude soit-elle, il n'y aura aucune craquelure.

Conservation des confitures. — On devra laisser les pots découverts pendant quelques jours dans un endroit sec et aéré; il se produit par évaporation à la surface une pellicule qui résiste à l'action des ferments.

On assurera encore mieux la bonne conservation des confitures par le procédé suivant.

Deux ou trois jours après que les confitures ont été

faites, il s'est formé, par le refroidissement et l'évaporation, un certain vide dans les pots.

Pour les confitures rouges, on le comble avec une légère couche de gelée de groseille bien cuite. Pour les autres, on peut employer la gelée de pomme, ou sacrifier un pot dont on fait cuire à nouveau le contenu pour en verser un peu sur chacun des autres récipients.

Consistance. — Il est facile de donner aux confitures la consistance voulue sans prolonger la cuisson, qui altère le parfum et la couleur; il suffit de recourir au procédé suivant, indiqué par M. Saillard, directeur du laboratoire du Syndicat des fabricants de sucre.

« La préparation des confitures revient en somme à cuire les fruits dans un sirop de sucre :

« Au lieu de préparer le sirop sucré avec de l'eau et du sucre, on le prépare avec du sucre et du jus de pomme.

« Ce jus est obtenu comme s'il s'agissait de faire une gelée de pomme ordinaire.

« Ce sont les principes pectiques de la pomme qui donnent de la consistance après le refroidissement¹. »

Il est un cas où il est essentiel d'obtenir des confitures bien consistantes, c'est celui où, habitant la campagne l'été, on en profite pour faire des confitures qu'à l'automne il faudra ramener à la ville, et mettre aux bagages; or, vous savez ce qu'il en advient, des bagages!! et la perspective du voyage arrête bien des

1. *Un conseil*: on n'a pas toujours du jus de pomme à sa disposition au moment de faire des confitures; il est facile d'en conserver quelques bouteilles par la méthode Appert, quand, à l'automne, les reinettes tombent en grand nombre sous les arbres.

Une pomme juste mûre gèle mieux que celle qui l'est trop,

ménagères dans la préparation de gelées ou marmelades !

A défaut du jus de pommes, vous pouvez faire emploi d'une autre substance, autour de laquelle on a fait beaucoup de bruit depuis quelque temps, l'agar agar, dénommée aussi gélose et colle du Japon. Cette matière, absolument neutre, tirée de différentes algues marines, se présente sous forme de filaments nacrés, elle se dissout dans l'eau bouillante et forme par le refroidissement une gelée très consistante.

On veut en défendre l'emploi aux commerçants, parce que son usage constitue une fraude ; l'acheteur, croyant acquérir du sucre nourrissant et reconstituant, reçoit à la place une matière qui n'a aucune valeur nutritive ; mais la maîtresse de maison, elle, ne s'en servira jamais qu'unie à la proportion de sucre ordinairement usitée.

Faire fondre la gélose avec un peu d'eau bouillante dans la proportion de 1 à 3 grammes par kilog. de fruits, passer le liquide et le joindre à la confiture pendant la cuisson. Essayez d'abord sur une petite quantité.

Bouchage des récipients. — Quelques jours après que les confitures sont faites, on les recouvre d'une rondelle de papier trempée dans de l'eau-de-vie très forte ou de la glycérine pure.

La deuxième manière est la meilleure ; l'alcool s'évapore, tandis que la glycérine, corps gras ne rancissant pas, isole bien du contact de l'air.

Fermer ensuite les pots avec un couvercle spécial ou avec du papier ficelé ou collé.

J'ai remarqué que le papier donnait toujours de meilleurs résultats pour le bouchage des pots de confitures ; les couvercles imperméables tendent à les faire moisir.

Les confitures doivent être conservées dans un lieu sec et frais; une bonne place pour les mettre, dans un petit appartement, est le haut d'une armoire ou d'un buffet; les pots seront masqués par la corniche.

Il est bon, surtout au début, d'avoir l'œil sur les confitures : un excès d'humidité peut en faire moisir la surface; il suffira de changer les rondelles de papier, et de transporter, si possible, la provision dans un milieu plus sec.

Confitures qui fermentent. — Il peut arriver aussi que toute la masse du produit entre en fermentation; cela provient toujours d'un manque de cuisson ou de l'emploi d'une trop faible proportion de sucre.

Il n'y a qu'un remède, et encore à la condition qu'on s'aperçoive assez tôt du dégât, alors qu'on voit seulement quelques bulles de gaz remonter à la surface par la transformation du sucre en alcool : vider tous les pots dans la bassine, ajouter au besoin un peu de sucre, et faire cuire à nouveau; mais les confitures ainsi traitées ne gagneront pas, assurément, en qualité!...

Confitures trop cuites. — Quand, au contraire, les confitures sont trop cuites, il se forme à la longue des cristaux de sucre à leur surface; à cela on porte remède dans l'industrie; dans un ménage, c'est une question secondaire.

Je dirai même, au point de vue qui nous occupe, qu'il est préférable, surtout pour une novice, de cuire une idée trop que pas assez!

Conservation en flacons pneumatiques. — On reproche souvent aux confitures d'être trop sucrées. En employant pour les conserver les flacons pneumatiques, il est loisible de sucrer et de faire cuire un peu moins.

Aussitôt la cuisson arrêtée, on coulera les confitures très chaudes dans les pots, et on fermera d'après le système employé; le lendemain, le couvercle doit adhérer fortement au récipient, aussi bien que pour les conserves procédé Appert.

Ces confitures se conservent, paraît-il, plusieurs années sans fermentation ni déperdition d'arôme, quelque légèrement cuites qu'elles soient.

La fermeture doit se faire rapidement, pendant que la confiture est très chaude. Si l'opération était faite avec de la confiture trop refroidie, les couvercles ne tiendraient pas. Dans ce cas, il suffirait de passer à l'ébullition, pendant vingt minutes, les flacons munis de leur ressort, comme pour toute autre conserve.

J'ai fait usage de ce procédé seulement cette année; les confitures ont tout l'air de très bien se comporter; mais sans doute, au moment de les consommer, un pot devra rester en vidange le moins longtemps possible, car il est probable qu'il fermenterait rapidement.

Recettes pour confitures, gelées, etc.

Les recettes qui vont suivre ont été puisées à trois sources différentes :

1° Aux lauréates des concours de confitures du Syndicat des fabricants de sucre de France à Douai, en octobre 1905;

2° D'un second concours de confitures ayant eu lieu la même année sous les auspices du *Petit Journal*. Beaucoup de ces recettes m'étaient connues depuis longtemps : j'ai expérimenté les autres avant de les transcrire dans ce traité;

3° Enfin, M. Moreau, qui possède à Auxerre une

grande fabrique de confiserie et de biscuits, n'a pas craint de trahir le secret professionnel, en me dévoilant certains petits tours de mains en usage chez les gens du métier pour la fabrication des confitures, pâtes, fruits confits, sirops, etc.

GELÉES

Diverses méthodes de préparation.

Nous avons dit que les gelées sont un composé de jus de fruits et de sucre.

En général, on obtient de meilleures gelées avec les fruits qui sont juste mûrs qu'avec les fruits qui le sont trop.

On peut s'y prendre de deux manières pour faire de bonnes gelées :

1° Faire un sirop avec le jus et cuire ce sirop;

2° Ajouter les fruits dans un sirop de sucre cuit à point et passer au tamis.

Dans le premier cas, on doit extraire le jus des fruits.

Si l'on veut obtenir une gelée bien transparente, il faut avant tout que le jus soit clair.

Pour recueillir le jus des baies (cassis, groseilles, etc.), on peut opérer à froid ou à chaud;

A froid, les fruits sont égrappés, écrasés, pressés comme il a été indiqué précédemment pour la préparation des sirops; on clarifie le jus s'il est besoin par les mêmes procédés; mais on l'emploie sans laisser reposer aussi longtemps;

A chaud, les baies sont cuites dans une bassine, quel

quefois avec une très petite quantité d'eau, et égouttées sans presser le marc.

Le meilleur procédé est de faire simplement crever les fruits sur le feu et de les égoutter sur un tamis.

Les fruits charnus à noyaux ou à pépins (prunes, pommes, coings, etc.) sont cuits avec ordinairement quantité d'eau nécessaire pour les recouvrir, et égouttés sans pression sur un tamis.

Le poids du sucre ajouté est, en général, égal à celui du jus.

Pour être bien réussies, les gelées doivent être cuites à la nappe, c'est-à-dire marquer 32 à 33 degrés à chaud au pèse-sirop; c'est le seul moyen d'arriver à une gélification parfaite.

Pour obtenir une gelée fine, parfumée et de belle couleur, il importe de cuire le moins possible le sirop de fruits.

Recettes d'après la 1^{re} méthode.

(Faire un sirop avec le jus et cuire ce sirop.)

Gelée de groseilles. — Égrapper les groseilles, les mettre dans une bassine à feu vif pour les faire crever.

Remuer, avoir soin de ne pas laisser bouillir. Quand les groseilles sont presque toutes crevées, ajouter environ $\frac{1}{5}$ du poids de framboises, remuer encore un instant et verser sur un tamis.

Peser le jus, y ajouter même poids de sucre, nettoyer la bassine y remettre le sirop, surveiller le premier bouillon, laisser cuire environ 5 minutes, écumer et mettre en pots.

Autre recette pour la gelée de groseilles. — Prendre des groseilles, $\frac{1}{3}$ de blanches, $\frac{2}{3}$ de rouges, et $\frac{1}{4}$ du tout en framboises. Égrappez, écrasez et pressez les fruits à force de bras dans un torchon humide pour en extraire le jus (presser à part les framboises). Mettez le jus dans une bassine avec poids égal de sucre, laissez bouillir de 15 à 20 minutes.

Nota. — Le torchon employé pour presser les fruits doit être solide, mais de tissu un peu lâche.

Gelée de groseilles blanches. — Elle peut se faire d'après les deux méthodes précédentes. Employer des framboises blanches; à défaut de framboises, mettre dans chaque pot, avant de verser la confiture, quelques menus morceaux d'écorce de citron bouillie.

La gelée de groseilles blanches prend plus difficilement que celle de groseilles rouges; on devra prolonger la cuisson pendant environ 30 minutes.

Nota. — Les framboises donnent à la gelée de groseilles du parfum et surtout de la consistance.

Gelée de pommes. — Prendre une certaine quantité de pommes de reinettes; les peler, les partager en quartiers, enlever les cloisons, et jeter à mesure les morceaux dans de l'eau aiguisée de jus de citron.

Mettre les pommes dans une bassine, y joindre aussi, mais à part, enveloppées dans un morceau de mousseline, les cloisons et les épiluchures (rejeter bien entendu les parties gâtées).

Recouvrir le tout d'eau, et laisser bouillir jusqu'au moment où la pomme fléchit sous la pression des doigts; retirer alors et laisser égoutter sur un tamis sans presser.

Peser le jus et faire cuire avec livre pour livre ou seulement $\frac{3}{4}$ de sucre pour une livre de liquide.

On parfume la gelée de pommes, soit en mettant un gousse de vanille à bouillir en même temps que les fruits, soit en déposant au fond de chaque pot, avant de verser la confiture, quelques filets d'écorce de citron bouillie comme pour la gelée de groscilles blanches.

L'eau qui a servi à faire cuire cette écorce, peut être ajoutée au jus de pomme.

On peut aussi ajouter un peu de rhum, avant de mettre en pots, un instant après que la bassine a été retirée sur le côté du fourneau, car si la confiture était trop chaude, tout l'alcool s'évaporerait.

Les quartiers de pommes feront, en y ajoutant un peu de sucre, une excellente compote à consommer de suite. On peut aussi les transformer en pâte.

C'est justement afin de pouvoir utiliser le marc que je conseille de peler les fruits.

Mais comme le parfum de la pomme réside surtout dans la pelure, que d'autre part les pépins et les cloisons contiennent les parties les plus gélatineuses qui donneront de la consistance à la gelée, il est essentiel de les faire bouillir avec les quartiers de fruits, mais à part, de façon à pouvoir les rejeter après extraction du jus.

Les meilleures pommes pour confitures sont les calvilles et les différentes sortes de reinettes, surtout les reinettes de Canada et de Caux.

La reinette grise est de toutes la plus gélatineuse, mais elle donne une eau légèrement teintée de verdâtre, qui communique cette couleur à la gelée.

Gelée de coings. — Choisir de beaux coings, commençant à jaunir (s'ils sont très murs, ils gèlent moins bien) et préparer la confiture comme il a été dit pour la gelée de pommes, mais sans adjonction de ci-

tron ni vanille, le coing étant assez parfumé par lui-même.

Nota. — Certaines personnes font la gelée de coings en y ajoutant $\frac{1}{4}$ de pommes. C'est affaire de goût, le procédé de fabrication est toujours le même.

Cependant, si on compte se servir de la gelée de coings comme d'un médicament, souvent précieux pour guérir de légers dérangements d'entrailles, surtout chez les enfants, il vaut mieux employer le coing seul.

Avec le marc de la gelée de coings on peut faire de la compote à consommer de suite, de la marmelade à conserver, ou de la pâte, dont nous verrons les recettes plus loin.

Le cotignac d'Orléans, dont il se faisait autrefois une grande consommation, n'est autre chose que de la gelée de coing très cuite.

On laisse rougir les tranches de coings à l'air avant de les cuire pour extraire le jus. On moule le cotignac dans des formes spéciales en bois préalablement trempées dans l'eau.

Gelée de cassis. — Prendre des cassis bien mûrs, les égrapper, les mettre dans la bassiné avec quantité d'eau suffisante pour qu'ils y baignent; chauffer vivement.

Quand les grains seront crevés, verser le tout dans un récipient en porcelaine ou en terre, laisser reposer 24 heures à la cave.

Égoutter le lendemain, prendre 500 grammes de sucre pour 500 grammes de jus, laisser bouillir de 20 à 30 minutes, écumer et mettre en pot.

Autre recette de gelée de cassis. — Prendre moitié cassis, moitié groseilles blanches, et procéder

comme il a été expliqué aux recettes de gelée de groseilles; c'est cette seconde manière de faire la gelée de cassis que je préfère; la groseille blanche atténuée le goût accentué du cassis et sa couleur trop foncée.

Gelée de mûres. — La gelée de mûres se fait avec le fruit du mûrier sauvage ou ronce.

On extrait le jus à froid et on mélange avec autant de jus de groseilles blanches (à défaut du jus de pommes); sucrer à $\frac{3}{4}$ ou poids égal de sucre, cuire comme pour les autres gelées, à la nappe.

L'emploi des groseilles blanches ou du jus de pommes a pour effet d'atténuer la couleur trop foncée de cette confiture et de la faire mieux prendre.

Gelée d'épine-vinette. — Prenez de l'épine-vinette *très mûre*, égrappez-la comme les groseilles, et mettez-la dans une bassine avec assez d'eau pour qu'elle y baigne. Au bout de 20 minutes d'ébullition, retirez-la et écrasez les baies avec une cuiller de bois, puis passez au tamis.

Pesez le jus, mettez même poids de sucre, cuisez le temps nécessaire pour que le sirop fasse la nappe, écumez légèrement et mettez en pots.

Nota. — Cette gelée est très acide; peut-être n'avais-je pas pris les fruits assez mûrs pour mon expérience?

Gelée de raisins. — Se prépare de même façon que les gelées de groseilles.

Gelée d'abricots. — Cette gelée s'obtient avantageusement avec des pelures d'abricots.

On les mêle avec $\frac{1}{4}$ seulement de leur poids de fruits entiers; on les place dans une bassine, et on leur

donne quelques minutes d'ébullition après les avoir couverts d'eau.

Filtrez le jus encore tiède, à la chausse, puis placez-le par petite quantité à la fois dans une bassine avec $\frac{3}{4}$ de son poids de sucre.

Écumez et cuisez à la nappe.

Recettes d'après la 2^e méthode.

(Ajouter les fruits dans un sirop de sucre cuit à point et passer au tamis.)

Les mares des gelées faites par ce second procédé contiennent du sucre, et constituent des marmelades que l'on peut mettre en pots et conserver pour plus tard.

Gelée de groseilles. — Prendre 700 gr. de groseilles rouges, 200 gr. de blanches, 100 gr. de framboises.

Faire, d'autre part, un sirop perlé renfermant un poids de sucre égal à celui des fruits (voir précédemment page 50, cuisson du sucre).

Quand le sirop est à point, jeter les fruits dedans, ramener à l'ébullition en remuant constamment, laisser bouillir 2 ou 3 minutes, jeter le tout sur le tamis en l'agitant en même temps avec l'écumoire, mettre à part en pots le jus, qui est une excellente gelée, et le marc, qui constitue une marmelade plaisant beaucoup aux enfants.

Gelée de myrtilles. — L'airelle ou myrtille est le fruit d'un petit arbuste à feuilles persistantes, très abondante dans certains bois.

On fait surtout avec ces baies une gelée ayant les mêmes propriétés astringentes que le coing.

Cette gelée se prépare comme celles de groseilles et de cassis.

Gelées d'autres fruits. — On peut opérer de la même façon avec les abricots, les reines-claude, les mirabelles, les pêches, les mûres, la fraise entière, la poire, la framboise, c'est-à-dire se procurer en même temps gelée et marmelade.

Gelée des quatre fruits. — Choisir quantité égale de cerises dénoyautées, de groseilles égrainées, de fraises et de framboises.

Placer le tout dans une bassine avec le même poids de sucre que le poids total des fruits.

Cuire à feu vif pendant environ 20 minutes, recueillir le jus et mettre en pots.

CONFITURES

Diverses méthodes de préparation.

Dans les confitures, les fruits doivent rester intacts au milieu du sirop de sucre.

De même que les gelées, les confitures peuvent être préparées par deux procédés :

1° Les fruits sont blanchis dans un sirop perlé (33 à 34°). On les pêche avec l'écumoire.

Le sirop est ensuite cuit à consistance voulue; on ajoute les fruits, et répartit en pots.

2° Les fruits sont simplement cuits dans le sirop de sucre.

D'une manière générale, le poids du sucre employé est égal à celui des fruits.

Le premier procédé, quand les fruits s'y prêtent, donnera toujours une confiture de plus bel aspect avec fruits plus intacts.

Recettes d'après la 1^{re} méthode.

(Les fruits sont blanchis dans un sirop perlé (33 à 34°), on les pêche avec l'écumoire.)

Confitures de fraises. — Prenez livre de sucre pour livre de fruits. Faites un sirop perlé, versez-y les fraises.

Au premier bouillon, retirez-les et jetez-les sur un tamis.

Remettez votre sirop dans la bassine et laissez-le bouillir environ 40 minutes, afin de le réduire, car il a été affaibli par l'eau des fruits.

Quand il fera de nouveau la perle, jetez-y vos fraises et mettez en pots.

Confitures de cerises. — Dénoyantez les cerises; faites un sirop perlé, versez-y les cerises; au premier bouillon, retirez-les sur le tamis.

Laissez bouillir le jus environ 30 minutes pour qu'il revienne au perlé.

Jetez-y de nouveau les cerises, cette fois avec 1/3 de jus de groseille, donnez un bouillon général et mettez en pots.

La quantité de sucre est une livre pour livre de cerises et jus de groseilles employés.

Nota. — On obtient le jus de groseilles comme il a été expliqué aux recettes de gelées.

Confitures de reines-Claude. — Dénoyautez les reines-Claude, et prenez une livre de sucre par livre de fruits.

Faites un sirop perlé, jetez-y les prunes; au premier bouillon, retirez les fruits, mettez-les à égoutter sur un tamis.

Laissez bouillir le jus environ 30 minutes; quand il fait de nouveau la perle, jetez-y une seconde fois les prunes et mettez en pots.

Les confitures de mirabelles, S^{te}-Catherine, quetsches, etc., se font comme celles de reines-Claude.

Confitures d'abricots. — Elles se font aussi de la même manière que les confitures de prunes.

On peut y joindre, comme pour les compotes préparées par la méthode Appert, les amandes de quelques noyaux.

Employer de préférence les abricots tardifs et de plein vent; l'abricot-pêche de Nancy est le meilleur.

Confitures de pêches. — Prenez des pêches bien mûres, mais cependant un peu fermes; pelez-les, comptez livre de sucre par livre de fruits. Faites un sirop perlé, jetez les pêches dedans; quand elles vous paraîtront cuites, retirez-les avec l'écumoire.

Laissez bouillir le sirop environ 30 minutes; remettez alors vos fruits, faites cuire encore à peu près 15 minutes et mettez en pots.

Recettes d'après la 2^e méthode.

(Les fruits sont cuits dans le sirop de sucre.)

Nota. — Ce procédé est toujours appliqué avec les fruits à chair consistante, poires, pommes, etc.

Confitures d'abricots. — Prendre des abricots bien mûrs, les couper en deux, retirer les noyaux, et placer les fruits dans une bassine avec poids égal de sucre cristallisé et très peu d'eau (juste la quantité nécessaire pour que la confiture ne s'attache pas au début de la cuisson). Quand les abricots deviennent translucides, après 20 minutes environ d'ébullition, vérifiez, la confiture doit être cuite à point. D'autre part, cassez la moitié des noyaux et préparez-les comme il a été expliqué pour la compote d'abricots système Appert, page 67, et joignez-les à la confiture un peu avant de la retirer du feu.

Si les amandes remontent à la surface pendant le refroidissement, enfoncez-les avec une longue aiguille. Pour parer à cet inconvénient, il est bon de laisser refroidir légèrement la confiture avant de la mettre en pots.

Confiture des quatre fruits. — (Cerises et fraises entières, jus de groseilles et framboises.)

Pésez les cerises et les fraises en proportions égales. Comptez livre de sucre pour livre de fruits.

Faites cuire d'abord les cerises avec partie du sucre et quelques gouttes d'eau, laissez bouillir 30 minutes.

Ajoutez alors une nouvelle quantité de sucre, en faisant bien attention qu'il ne s'attache pas au fond de la bassine; dès qu'il est fondu, mettez les fraises, et faites bouillir encore 30 minutes.

Préparez d'autre part une gelée de framboises et groseilles, à poids égal de fruits. (Voir préparation des gelées, page 88.)

Mélangez la gelée avec les cerises et les fraises, donnez un bouillon général et mettez en pots.

Confitures de pommes. — Proportions : livre de

sucré pour livre de fruits pesés une fois pelés.

Faire un sirop au bouillé, jeter dans ce sirop les pommes pelées et coupées en petits quartiers. Faire cuire environ 30 minutes.

Nota. — Cette confiture se démoule facilement (pour cette opération, plonger une seconde le pot dans l'eau chaude).

Servie avec une crème comme garniture, elle constitue un excellent entremets.

On peut la parfumer comme il a été expliqué pour la gelée de pomme, page 91, avec de la vanille ou du zeste de citron.

Confitures de groseilles épépinées (dites groseilles de Bar). — On en fait de deux sortes, des blanches et des rouges; les blanches sont plus faciles à travailler parce qu'on distingue mieux les grains.

Il faut choisir des groseilles à gros fruits à peine mûres. On laisse les grappes entières, ou bien on détache les grains avec des ciseaux.

Armez-vous ensuite de patience ! Prenez chaque grain l'un après l'autre, et enlevez les pépins en faisant un petit trou à côté de la queue; endommagez la peau le moins possible. Un cure-dent est très commode pour cette opération.

Pesez les groseilles, prenez 750 grammes de sucre pour 500 grammes de fruits épépinés.

Faites un sirop au petit bouillé, versez-y vos groseilles, et faites prendre un bouillon couvert; vous pourrez alors écumer et répartir en petits pots spéciaux pour cette confiture, mais il sera mieux de verser le tout dans une terrine, de laisser refroidir, puis de remettre dans la bassine, donner un second bouillon couvert, écumer et mettre en petits pots comme il a été dit précédemment.

Par ce second procédé, les groseilles se gonflent mieux dans le sirop de sucre.

On ne travaille quelquefois que les groseilles blanches, plus faciles à manipuler, et pour obtenir la confiture rouge on la colore d'un peu du carmin spécial aux confitures.

Si, quand les confitures refroidissent, les groseilles remontent à la surface, on les enfonce avec une aiguille à tricoter ou tout autre objet remplissant le même but. On remédie aussi à cet inconvénient en laissant un peu refroidir les confitures dans la bassine avant de mettre en pots.

Par la cuisson d'après la seconde méthode, les fruits resteront mieux en suspension dans le sirop.

Confiture de framboises à l'anglaise. — Cuisez 1 kilogr. de sucre au bouillé, et versez dedans 1 kilogr. de framboises épluchées; remuez légèrement avec l'écumoire et laissez cuire un moment, écumez avec soin, laissez refroidir à moitié avant d'emplir les vases.

Confiture d'épine-vinette. — Égrappez les épines-vinettes, enlevez les deux pépins qui se trouvent à l'intérieur.

Pesez même poids de sucre que de fruits épépinés.

Cuisez du sucre au soufflé (37°), mettez les fruits dedans et faites prendre un bouillon couvert, puis versez en terrine.

Le lendemain, faire prendre quelques bouillons pour concentrer la confiture à son point, et mettre en pots.

Lorsque les pots ne sont plus que tièdes, ou même plusieurs jours après, recouvrir d'une couche de gelée de groseille.

Confitures de poires. — Peler les poires, les couper

en quartiers, enlever les pépins et les parties pier-reuses; les jeter à mesure dans l'eau pour les empê-cher de noircir.

Peser les fruits, ajouter $\frac{3}{4}$ de leur poids de sucre cristallisé, quelques gouttes d'eau, et faire cuire à feu doux pendant environ deux heures.

Autre recette. — Peler et préparer les fruits comme précédemment, mais, au lieu de les faire cuire immédiatement, les laisser macérer dans une terrine pendant 24 heures, en les alternant avec des lits de sucre cristallisé; $\frac{1}{2}$ livre de sucre pour livre de quartiers de poires.

Le lendemain, mettre le tout dans la bassine, faire cuire à feu vif; aux $\frac{3}{4}$ de la cuisson, ajouter à volonté un peu de zeste de citron haché fin ou râpé.

Nota. — Les meilleures variétés de poires pour con-fitures sont la poire d'Angleterre, le Messire Jean, le Martin sec, le Rousselet, etc.

Les unes (comme la poire d'Angleterre) donneront une confiture simplement ambrée.

Les autres (le Messire Jean par exemple) fourniront une confiture rouge, dont on peut corser la couleur avec un peu de carmin.

Confitures de raisins. — Détacher avec des ci-seaux de beaux grains de la rafle, enlever les pépins comme pour les confitures de groseilles de Bar, en pra-tiquant un trou aussi petit que possible à côté de la queue.

Comptez livre de sucre pour livre de raisins épépi-nés. Faites un sirop au boulé, plongez-y les fruits et laissez prendre quelques bouillons, écumez, mettez en pots.

Autre recette. — Au lieu de couper la queue des raisins avec des ciseaux, égrainez-les simplement.

Vous pouvez retirer ou laisser les pépins.

Ajouter la moitié du poids de sucre.

Faire bouillir environ 1/2 heure sur feu doux.

Si les pépins n'ont pas été retirés préalablement, on peut les enlever avec l'écumoire pendant la cuisson, sur la surface des confitures en ébullition.

Confitures de fruits exotiques et de légumes.

Dans les années de disette de fruits, on peut suppléer aux fruits indigènes en faisant des gelées, confitures ou marmelades avec des produits exotiques : oranges, grenades, bananes, etc... ou même avec des melons, courges, pastèques, rhubarbes, tomates, etc., ou bien encore avec des châtaignes.

Gelée de grenades. — Égrainez des grenades, faites cuire les grains dans même poids d'eau, pressez pour extraire le jus, que vous filtrerez à la chausse ou sur une étoffe de laine, jusqu'à ce qu'il soit très clair, mettez 750 gr. de sucre par litre de jus et cuisez à la nappe.

On emploie indifféremment les grenades aigres ou douces ; le mieux est de mélanger les deux espèces.

Préparations d'oranges. — L'orange est un fruit tellement aqueux que si l'on veut obtenir de belles préparations gelant bien, il est absolument nécessaire d'avoir recours au jus de pomme.

La proportion à employer est variable d'après les goûts de chacun : un quart, un tiers et même moitié des fruits ou du jus utilisé.

On fait avec l'orange une gelée exquise, de la confiture proprement dite et de la marmelade.

Gelée d'oranges. — Prendre des oranges à peau fine, elles sont en général plus juteuses.

Coupez-les transversalement et exprimez le jus avec un presse-citron, ou à son défaut entre les paumes de vos deux mains jointes.

Lorsque vous aurez recueilli tout le jus de vos fruits, filtrez-le et laissez-le s'écouler librement. Si vous êtes pressée, passez simplement sur une mousseline étendue au fond d'un tamis.

Si, comme il est conseillé, vous avez recours au jus de pommes pour donner du liant à vos préparations, il aura été avantageux de l'avoir préparé la veille, afin de lui laisser tout le temps de s'éclaircir.

Ce jus s'obtient comme il a été expliqué pour la gelée de pommes (p. 90).

Donc vos deux jus sont prêts ; prenez un poids égal de sucre.

Placez la bassine sur un feu modéré, faites fondre le sucre dans le jus de pommes ou dans une très petite quantité d'eau, versez ensuite le jus d'orange, alors activez le feu.

Quand la gelée est cuite, éloignez un peu le chaudron du feu et ajoutez-y soit du sucre d'orange, soit, si vous aimez à grignoter, des petits morceaux d'écorce d'orange confite ; mélangez bien le tout et remplissez les pots.

Écorce d'orange. — Au chapitre fruits confits, vous trouverez la façon de confire l'écorce d'orange ; si vous l'avez préparée récemment, le sirop restant pourra être joint à la gelée pendant la cuisson.

Sucre d'orange. — Prenez un morceau de sucre en pain assez gros pour pouvoir bien l'avoir en main, choisissez les écorces les plus parfumées et frottez-les contre le sucre, de façon qu'il se colore de la teinte orangée de l'écorce.

Faites tomber cette partie teintée dans une assiette en râclant le sucre avec un couteau, et continuez jusqu'au moment où vous jugerez avoir la quantité de sucre d'orange nécessaire.

Confitures d'oranges (entières ou en quartiers). — Nous avons employé les oranges à peau fine pour la gelée; ce sont au contraire celles à peau épaisse qui serviront aux confitures.

Tandis que les premières, peu absorbantes, se recroquevillent et durcissent à la cuisson, les secondes, plus poreuses, s'imprègnent mieux du sirop de sucre et restent tendres.

Mettez les oranges dans une terrine, recouvrez-les d'eau froide, afin qu'elles baignent complètement, et laissez-les ainsi pendant 24 heures.

Prenez ensuite une bassine de cuivre, mettez avec les oranges assez d'eau pour que les fruits puissent y baigner à l'aise et surveillez la cuisson; quelques minutes après que l'ébullition est déclarée, suivant l'ardeur du feu, les oranges fléchissent sous les doigts.

Enlevez-les avec l'écumoire, plongez-les immédiatement dans une nouvelle terrine d'eau froide, et laissez-les encore en repos 24 heures. Ces immersions prolongées ont pour effet d'atténuer l'amertume des fruits et de rendre l'écorce plus apte à absorber le sucre.

Après cette seconde immersion dans l'eau, retirez les oranges et laissez-les égoutter sur un tamis.

Pendant ce temps, vous pouvez préparer le sirop; il est bon de forcer en sucre; mettre 1^k500 de sucre

pour kilogramme de fruit et jus de pomme, le mouiller d'un peu d'eau ou de jus de pomme et le cuire jusqu'au petit boulé, 38°.

Les oranges étant égouttées, partagez-les en huit dans le sens des tranches, enlevez avec soin les pépins, qui donneraient de l'amertume à la préparation.

Faire cette opération sur une assiette pour ne pas perdre le jus qui s'écoulera, et que vous joindrez à la confiture.

Lorsque le sirop est cuit à point, versez les fractions d'orange dans la bassine et laissez cuire à feu doux jusqu'au moment où les quartiers d'oranges seront bien transparents ; voyez à cet instant si le sirop dans lequel ils baignent est cuit à point ; s'il manque de consistance, activez le feu.

Ne remuez pas trop, si vous voulez votre confiture bien limpide.

Au lieu de couper toutes les oranges en quartiers, je vous conseille d'en conserver quelques-unes entières ; dressées plus tard dans un compotier, elles constitueront un joli dessert.

Enlever du côté opposé à la queue une petite rondelle d'écorce, juste assez large pour introduire dans le fruit le manche d'une cuiller à café, afin d'enlever les pépins ; piquer l'écorce par endroits ; on fait ces deux opérations en même temps qu'on coupe en morceaux les autres oranges ; les verser dans la bassine en même temps que celles-ci et cuire tout ensemble.

Les oranges entières ont l'inconvénient de flotter sur le sirop, et d'émerger des pots de confitures. Je les alourdis en introduisant par le trou qui a servi à enlever les pépins une grosse bille de verre (un caillou bien lavé ferait le même effet). On la retire au moment de servir ou bien on la laisse, ce sera une surprise en partageant le fruit. Je dis cela surtout s'il y a des

enfants comme convives; mais alors la bille prendra plutôt le chemin de leur poche que celui de l'office pour être utilisée l'année suivante!

Confiture d'oranges en beignets. — Coupez en rondelles minces trois ou quatre oranges à peau fine, enlevez les pépins qui donneraient de l'amertume; mettez dans une bassine un kilog de sucre et même poids de jus de pommes; au moment où ce mélange commence à bouillir, mettez les rondelles d'oranges, laissez bouillir une minute, et versez en terrines.

Le lendemain, égouttez les oranges sur un tamis, cuisez le jus à la nappe comme une gelée, versez les oranges, faites-les prendre un bon bouillon et écumez. Versez un peu de cette gelée dans chacun des pots et lorsqu'elle commence à prendre, mettez une rondelle d'orange; continuez en alternant gelée et oranges jusqu'à ce que chaque pot soit rempli.

Cette confiture est très bonne, mais il faut s'armer de patience pour remplir les pots, afin d'empêcher les tranches d'oranges de remonter à la surface; faute de quoi on est obligé d'exercer une pression quelconque pour les maintenir au fond jusqu'au moment où la confiture se fige.

On peut hâter la gélification en plaçant les pots dans une terrine d'eau fraîche; nous avons du reste vu précédemment que ce procédé évite la casse des récipients.

Confitures de tomates. — Prendre quatre kilos de tomates, une gousse de vanille, le zeste d'un demi-citron râpé.

Choisir les tomates très charnues, les mettre dans une terrine, verser dessus de l'eau bouillante, les peler

rapidement, et les jeter à mesure dans une terrine d'eau froide.

Fendre transversalement les tomates, en retirer avec soin toutes les graines et à mesure mettre les fruits dans un autre récipient d'eau froide.

Peser les tomates, prendre le même poids de sucre, le faire fondre dans une petite quantité d'eau, y mettre en même temps la gousse de vanille.

Ajouter les fruits, laisser cuire 3 heures en remuant souvent.

Vers la fin, ajouter le zeste de citron, retirer la gousse de vanille et mettre en pots.

Confitures de tomates vertes. — Quand arrivent les premières gelées d'automne, on voit souvent avec regret des pieds de tomates encore chargés de nombreux fruits verts qui se trouvent perdus ; la plupart des ménagères ne se doutent pas qu'il est possible d'en faire une confiture de bel aspect et de goût fort agréable.

Choisir, parmi les tomates vertes, celles qui sont bien saines, et arrivées au moins à leur demi-grosueur. Les laver, les essuyer, les couper en rondelles d'environ 1 centimètre (on peut laisser les graines). Préparer un sirop à raison de 500 gr. de sucre pour 500 gr. de fruits, y jeter les tomates et laisser cuire au moins 90 minutes, s'assurer du degré de cuisson comme pour les autres confitures et mettre en pots.

Il est bon, pour cette confiture, de faire usage du jus de pommes.

Confitures de carottes. — Encore une confiture à faire dans les années de disette de fruits.

En voici trois recettes :

1° Épluchez des carottes rouges, tendres et bien sucrées, faites-les cuire à l'eau avec une pincée de sel.

Écrasez-les; prenez ensuite 600 gr. de sucre pour 800 g. de cette purée, faites bouillir environ 30 minutes. Veillez à ce que la marmelade ne s'attache pas.

2° Pelez et coupez vos carottes en tranches minces.

Prenez poids égal de sucre, et disposez dans une terrine un lit de sucre, un lit de carottes; laissez reposer au frais 24 heures, faites ensuite cuire à feu doux. Pour améliorer cette confiture, on peut y ajouter des amandes blanchies, de la vanille, des petits morceaux d'angélique confite ou d'écorce de citron bouillie.

3° Coupez en tranches des carottes crues, mettez-les comme précédemment dans une terrine avec leur poids de sucre en poudre.

Après 12 ou 24 heures de repos, suivant la saison, faire cuire le sirop obtenu avec 3 gr. d'acide tartrique par litre. Quand le sucre est bouillant, ajouter les carottes, cuire environ 30 minutes.

J'ai mangé de la confiture de carottes en pension, nos maîtresses préférant, faute de fruits, ces confitures de légumes aux produits du commerce; on les trouvait alors très bonnes.

Confitures de melons. — Choisir un melon bien parfumé, enlever tout le vert, couper le reste en petits morceaux; mettre dans la bassine $\frac{3}{4}$ de sucre par livre de melon; ajouter un verre de vinaigre ou de jus de citron par kilo, un morceau de vanille, et faire bouillir lentement environ 3 heures.

Confitures de pastèques. — La pastèque est un bon fruit-légume du midi; sous le climat de Paris, on en cultive une petite variété hâtive à chair blanc ambré, excellente en confitures.

On les traite comme le melon.

Confitures de courges au citron. — Prendre une courge à chair ferme, d'un beau jaune et bien sucrée (une des meilleures est la courge Olive), la découper en petits dés et la faire cuire dans l'eau bouillante légèrement salée.

Enlever avec une râpe le zeste de deux citrons et le mettre de côté; le citron lui-même est jeté dans l'eau bouillante avec la citrouille pendant le dernier quart d'heure de cuisson.

Une fois cuite, la courge est mise à égoutter dans un tamis.

Faire un sirop perlé en employant livre de sucre pour livre de courge égouttée, y ajouter les petits morceaux de courge, presser dessus le jus des deux citrons et laisser bouillir encore 30 minutes.

Retirer alors du feu, ajouter les deux zestes de citron en réserve, remuer et mettre en pots.

Confitures de feuilles de roses. — Il faut choisir les boutons à peine ouverts; on les effeuille, puis on plonge ces feuilles 3 ou 4 minutes dans l'eau bouillante, pour les blanchir.

On les égoutte ensuite et on les place dans une terrine.

Préparez d'autre part un sirop au petit lissé, avec 750 gr. de sucre pour 500 gr. de feuilles de roses, versez-le bouillant dans la terrine, et laissez refroidir.

Quand la composition est froide, on retire le sirop pour le réduire au lissé et on le verse de nouveau sur les feuilles de roses.

Le lendemain, égoutter bien les feuilles, mettre encore le sirop dans la bassine avec 1 décilitre de jus de groseille filtré; cuire le sirop à la nappe, jeter les feuilles dans la bassine, laissez bouillir le tout une seconde,

puis refroidir à moitié et seulement alors remplir les pots.

Nota. — Prendre, naturellement, des boutons de roses bien parfumés.

Confitures de betteraves. — Faire cuire des betteraves rouges à salade à l'étouffée comme on le fait ordinairement; les éplucher, les couper en menus morceaux, les disposer dans une terrine avec poids égal de sucre.

Le lendemain, procéder comme pour les autres confitures en ajoutant au besoin un peu d'eau ou mieux du jus de pommes.

À mi-cuisson, verser dans la bassine le jus et le zeste d'un citron par kilo de confiture environ.

Cette confiture a très joli aspect et est aussi très bonne.

Rien n'empêche de suivre la même recette avec les vulgaires betteraves fourragères; on obtiendra alors un produit d'une belle couleur ambrée, et aussi bon que le précédent.

Confitures de rhubarbe. — Prendre des côtes de rhubarbe encore tendres, les éplucher soigneusement et les couper en tronçons.

Faire bouillir une quantité d'eau suffisante pour que la rhubarbe y baigne à l'aise.

Quand elle est en pleine ébullition, y jeter les quartiers de rhubarbe, laisser bouillir quelques minutes, puis égoutter sur un tamis.

On peut ensuite opérer de deux façons:

1° Ou bien prendre 1 kgr. 125 gr. de sucre par kilogr. de rhubarbe cuite, étaler alternativement un lit de sucre et un lit de rhubarbe dans une terrine, laisser macérer 24 heures, verser alors dans la bassine et faire cuire environ 30 minutes.

2° Ou encore : peser la rhubarbe, ainsi qu'une certaine quantité d'eau de cuisson.

Prendre un poids égal de sucre. Préparer un sirop avec le sucre et l'eau de cuisson pesée, y ajouter la rhubarbe et laisser bouillir doucement pendant 30 à 40 minutes.

Les deux procédés sont également bons ; le premier donne une confiture moins acide que le second et, chose étrange, avec de la rhubarbe blanchie toute à la fois, j'ai obtenu par la première méthode de la confiture verte, et par la seconde une confiture *jaune*.

J'ai vu aussi faire la confiture de rhubarbe sans blanchiment préalable ; les côtes coupées en petits dés sont mises à macérer 24 heures dans livre pour livre de sucre, le lendemain on verse le tout dans la bassine pour la cuisson. Mais le produit obtenu est plus acide encore que celui préparé par les deux recettes précédentes.

La confiture de rhubarbe a les mêmes qualités rafraîchissantes que celles préparées avec des pommes.

Confitures de châtaignes (procédé Cord). — Prendre des châtaignes, leur enlever la première peau avec un couteau.

Les faire cuire à l'eau environ une demi-heure ; après cuisson, enlever la deuxième peau.

Piler au mortier les châtaignes encore chaudes, de façon à les réduire en purée très fine, analogue à la purée de pommes de terre.

Faire un sirop de 1 kilogr. de sucre et un verre d'eau ; après ébullition, délayer dedans 1 kilogr. de pâte de châtaignes.

Faire bouillir une 1/2 heure, en évitant de laisser la masse s'attacher au fond de la bassine.

Avoir soin de parfumer le sirop avec une demi-gousse

de vanille; verser la confiture toute chaude dans les pots.

Nota. — Cette confiture ne peut être conservée au delà du mois de mai, car elle moisit.

On l'éviterait peut-être en la plaçant dans des bocaux pneumatiques et en stérilisant 30 minutes à 100°.

La confiture de marrons est très bonne, mangée avec une crème Chantilly.

MARMELADES

Dans les marmelades, les fruits sont réduits en pulpe.

Les belles confitures flattent l'œil, mais les marmelades, bien plus faciles à réussir, sont aussi bonnes sinon meilleures, et on ne saurait trop en faire.

La façon la plus simple de les préparer consiste à laisser les fruits macérer dans le sucre environ 12 heures dans un endroit frais.

On peut passer la pulpe dans un tamis spécial ou la mettre telle quelle à cuire. La cuisson devra être bien surveillée, car les marmelades s'attachent facilement. On peut aussi ne mettre que $\frac{3}{4}$ de sucre pour livre de fruits, surtout avec ceux très sucrés, tels que les reines-Claude.

On empêchera les marmelades de s'attacher au fond de la bassine en y mettant un tout petit morceau de beurre et en remuant bien.

Recettes des meilleures marmelades.

Marmelade de reines-Claude. — Coupez les prunes en deux, enlevez les noyaux. Pesez et mettez $\frac{3}{4}$ de sucre par livre de fruits. Placez le tout dans une terrine et laissez macérer au frais pendant 12 heures.

Au bout de ce temps, versez vos prunes dans la baignoire, veillez surtout à ce qu'elles ne s'attachent pas pendant la cuisson; avec la marmelade, il n'y a pas à craindre de remuer énergiquement, puisque les fruits ne doivent pas rester intacts.

Lorsque vous voyez la composition bien brillante et qu'une goutte versée sur une assiette froide se fige bien, la marmelade est cuite.

La marmelade de mirabellès et d'autres prunes se prépare de la même manière.

Marmelade de coings. — Choisissez des coings bien mûrs, ôtez le duvet en les frottant avec un linge, pelez-les et coupez en quartiers.

Mettez sur le feu avec un peu d'eau pour les cuire, puis passez à la passoire à fruits; mettez même quantité de sucre que de pulpe et quand la marmelade nappera en tombant de l'écumoire, elle sera cuite.

Marmelade de pêches. — Prenez des pêches très mûres, coupez-les en deux, sucez à poids égal de sucre et opérez comme pour la marmelade de prunes.

Nota. — Si on désire obtenir une marmelade de qualité supérieure, on peut passer les pêches à la passoire à fruits avant de les poudrer au sucre; mais il faut opérer vivement pour empêcher la pulpe de se colorer.

Marmelade d'abricots. — Se fait d'après le même procédé que la marmelade de prunes.

On peut ajouter la moitié des amandes des fruits employés, un instant avant de mettre en pots (voir système Appert, marmelade d'abricots).

Marmelade de cerises. — Prendre : 1 kilogr. de cerises dénoyautées, 200 gr. de jus de groseilles, 1.200 gr. de sucre.

Faire bouillir à feu vif pendant environ 20 minutes, et mettre en pots.

Marmelade de fraises et framboises. — Peser des fraises, ajouter 1/10 de framboises, un poids de sucre égal à celui des fruits. Faire cuire à feu vif pendant environ 30 minutes.

Marmelade de groseilles à maquereau. — Enlever les queues et les mouches des groseilles, peser, ajouter même poids de sucre, faire bouillir à feu vif environ 30 minutes.

Marmelade de pommes. — Préparer des quartiers de pommes comme il a été expliqué pour les gelées et confitures de ce fruit; les faire cuire dans très peu d'eau, juste assez pour qu'ils baignent.

Quand ils cèdent sous la pression des doigts, les passer ou simplement les écraser, sucrer à 3/4 de sucre par livre de pulpe; remettre le tout à cuire et remuer jusqu'à ce que la consistance acquise vous permette en remuant de découvrir le fond de la bassine, ou bien vérifier la cuisson comme pour les autres marmeladés. Avant de mettre en pots, quand la composition est légèrement refroidie, on parfume avec un peu de rhum ou de kirsch.

Marmelade de poires. — Se fait de la même manière que la marmelade de pommes. On peut parfumer à la vanille, ou encore, ce qui est excellent, ajouter vers la fin de la cuisson des quartiers de noix séchées.

Marmelade d'oranges. — Préparez les oranges comme pour la confiture, mais au lieu de les laisser entières ou de les partager en quartiers, coupez-les en filets minces, comme de la julienne de légumes.

Faites cuire ensuite dans le sirop de jus de pommes, comme les confitures; il n'y a, en somme, que la façon de débiter les oranges qui diffère.

Nota. — Les confitures d'oranges se font vers le mois de mars, quand les fruits sont bien mûrs, mais non encore cotonneux.

J'ai vu, dans le Midi, faire des confitures d'oranges en les pelant préalablement comme on pèle une pomme.

Cette opération se fait dans le principe, avant de blanchir, et les confitures se préparent ensuite comme il a été expliqué; elles ont alors moins accentuée la légère amertume que laisse toujours l'écorce, et sont aussi d'une digestion plus facile.

Marmelade d'ananas. — On peut employer l'ananas frais, que l'on débite en petits dés, ou la pulpe d'ananas conservée toute préparée. On l'additionne d'autant de pulpe de pommes. Sucrez avec la proportion de 750 gr. de sucre par kilogr. des deux pulpes réunies.

On peut aussi employer livre pour livre de sucre. En ayant soin d'ajouter un petit peu de beurre pour cuire, la marmelade sera plus transparente et de couleur plus belle, et ne s'attachera pas au fond de la bassine.

Marmelade de fruits d'églantier. — Récoltez les fruits bien mûrs, coupez-les en deux et supprimez toutes les semences :

Placez les fruits épluchés dans une terrine, couvrez-les de vin blanc, laissez fermenter deux jours. Puis cuisez-les et passez-les au tamis.

Mêler à la purée la moitié ou poids égal de sucre, et réduire à la nappe comme les autres confitures.

Autre recette. — Voici une autre recette qui vient

directement d'Alsace, où la confiture de fruits d'églantier est fort en honneur.

Recueillir les fruits de préférence fin octobre, après les premières gelées, en retirer les queues et le petit point noir de l'extrémité opposée, les couper en deux dans le sens de la longueur (inutile de retirer les graines). Placer ces fruits ainsi préparés dans un vase de faïence, y verser du vin blanc à mi-hauteur.

Laisser fermenter à la cave pendant 6 jours au moins en brassant tous les jours avec une spatule de bois.

Faire cuire ensuite à feu doux en ajoutant un peu de vin si le mélange est trop épais; les fruits sont cuits lorsqu'ils s'écrasent facilement.

Passez alors au tamis en appuyant énergiquement, vous obtiendrez une belle purée rouge vif, presque aussi épaisse que la purée de pommes de terre.

Peser cette purée, prendre poids égal de sucre et chauffer simplement jusqu'à complète ébullition, puis mettre en pots.

Confitures d'autres fruits sauvages. — Dans le midi de la France on fait des confitures dans le même genre que les deux précédentes recettes, avec l'azerole fruit de l'azerolier, ressemblant en plus gros à celui de l'aubépine; ou avec l'arbose : l'arbousier, arbuste toujours vert, croît en abondance, sur les versants des montagnes ou les maquis de la Corse.

Raisiné. — On peut fabriquer le raisiné avec du jus de raisin seul, ou bien en ajoutant dans le moût des quartiers de poires, carottes, côtes de melons, etc.

Quand le raisin n'est pas bien mûr, le raisiné a une acidité qu'on peut éviter en employant un alcali.

Le mieux est de faire usage du marbre pilé dans la proportion de 1 kilogr. de marbre pour 10 litres de jus.

On agitera, il se produira d'abord un bouillonnement; on laissera reposer deux heures, puis on tirera à clair.

Malgré la facilité de ce procédé, il est préférable de ne pas être obligé d'en faire usage, parce qu'il rend le jus plus difficile à épaissir.

Dans les pays où le raisin n'est pas naturellement très sucré, le raisiné n'est pas mangeable, il faut de toute nécessité y ajouter du sucre.

Raisiné de raisin seul. — Égrainez des raisins très mûrs, tirez-en le jus, que vous faites bouillir dans une chaudière jusqu'à ce qu'il soit réduit des $3/4$; remuez souvent.

Passez ce jus au tamis, remettez au feu pour achever de cuire et versez en pots.

Raisiné dit de Bourgogne. — Préparez le jus de raisin comme précédemment. Faites-le bouillir jusqu'à réduction de moitié, écumez, remuez pour qu'il ne s'attache pas. Ajoutez des poires (le Messire Jean est préférable), carottes et côtes de melons, le tout coupé en quartiers après avoir été épluché. Faites réduire encore de $1/3$ en remuant toujours. Mettez dans des pots que vous faites passer la nuit dans un four où on aura cuit le pain dans la journée (on peut, à la rigueur, se servir du four d'une cuisinière en modérant le feu).

Quand on ajoute du sucre au raisiné, on met une proportion de 3 kilogr. de sucre pour 10 kilogr. de jus réduit, fruits compris; dans ce cas, on le fait moins réduire, il devient bien meilleur et se garde plus longtemps.

PATES DE FRUITS

On obtient les pâtes de fruits en desséchant une pulpe de fruits convenablement sucrée.

On peut aussi les fabriquer avec les marmelades ou le résidu de la préparation des gelées.

Pâte de coing. — Prendre le marc de la gelée de coings, le passer au tamis ou simplement l'écraser.

Ajouter un poids égal de sucre cristallisé ou mieux de sucre en poudre.

Chauffer à feû doux en remuant constamment; quand le sucre est fondu et le mélange parfait, on étend la pâte de un demi-centimètre à un centimètre d'épaisseur sur des assiettes, ou, ce qui est encore préférable, dans des couvercles de boîtes de fer-blanc (gaufrettes, petit beurre ou autre); ces couvercles étant carrés, on n'aura aucun déchet plus tard en découpant la pâte en bâtonnets ou en losanges.

Faire sécher plusieurs jours, soit dans le four de la cuisinière *ouvert*, soit sur le dessus d'un fourneau quand il est presque éteint, ou bien encore sur un réchaud à gaz ou à pétrole, en maintenant la flamme excessivement basse.

Quand la pâte commence à se détacher, on la retourne sur un papier blanc saupoudré de sucre en poudre; on la laisse encore un peu sécher, puis on la découpe avec des moules spéciaux, ou simplement en bâtonnets ou losanges.

Rouler les morceaux dans du sucre en poudre et les ranger dans des boîtes en fer-blanc par lits séparés par des feuilles de papier blanc.

Autres pâtes de fruits. — Les pâtes des autres fruits : abricots, pommes, prunes, etc., se préparent de même manière.

Nota. — Les pâtes se conservent très longtemps quand elles sont tenues au sec. C'est une gourmandise

très commode et surtout facilement transportable pour le goûter des enfants.

FRUITS CONFITS

Généralités. — Confire un fruit, c'est en extraire peu à peu l'eau et l'acidité, pour la remplacer par du sucre. En règle générale, les fruits à confire doivent être bien fermes, parvenus à leur grosseur, mais cueillis quelques jours avant leur maturité. Il est bon de faire un triage, et de réserver les fruits trop mûrs, qui ne pourraient supporter l'eau chaude sans s'écraser, pour en faire des confitures.

Blanchiment. — Il serait utile de disposer une grille de cuivre au fond de la bassine pour éviter les coups de feu; si l'on n'en a pas, on doit remuer les fruits avec l'écumoire tant que dure l'opération du blanchiment, pour qu'ils ne reposent pas trop longtemps sur le fond. On met les fruits à baigner amplement dans de l'eau froide, on chauffe doucement, puis, lorsque l'eau est presque bouillante, on modère le feu pour empêcher l'ébullition, et on enlève les fruits avec l'écumoire à mesure qu'ils remontent. On les met alors dans l'eau froide, qu'on change plusieurs fois, afin de dégorger l'acide malique et le tanin qu'ils contiennent, et qui les feraient noircir.

Il arrive parfois que des fruits particulièrement durs ne peuvent pas remonter à la surface; alors on pousse le feu et on les enlève dès qu'ils se trouvent assez blanchis.

On peut aussi, au lieu de mettre les fruits à l'eau froide et de chauffer graduellement, opérer de la façon suivante :

On maintient les fruits à blanchir dans de l'eau froide, on porte l'eau du bain de blanchiment au bouillon, et on y jette les fruits égouttés en une seule fois. On retire immédiatement la bassine du fourneau, on la laisse de côté 20 minutes en remuant de temps en temps, et on remet à chauffer graduellement pour faire remonter les fruits.

C'est du blanchiment des fruits que l'on veut confire (ou mettre à l'eau-de-vie) que dépend la bonne réussite :

Si les précautions indispensables n'ont pas été observées, on n'obtiendra que des fruits d'une vilaine couleur, qui se racorniront si le blanchiment a été insuffisant, parce que les pores trop resserrés ne laisseront pas bien pénétrer le sirop, ou qui tomberont en marmelade dès la première façon, si au contraire le blanchiment a été poussé trop loin.

Mise en sucre. — La mise en sucre demande aussi un peu d'expérience. On commence à confire avec un sirop à 20°, et même à 15° pour les fruits fermes. Le degré de concentration du sirop doit s'élever peu à peu avec les bains successifs, qu'on appelle des façons. L'opération gagne à être conduite lentement ; elle doit durer plusieurs jours.

Autant que possible, il ne faut pas faire bouillir longtemps le sirop pour le réduire et le mettre au degré voulu ; il est préférable d'y ajouter un peu de sucre en poudre. On évitera ainsi de colorer le sirop par une cuisson trop prolongée.

Quand les fruits seront suffisamment pénétrés par le sucre, on pourra ou bien les conserver dans leur sirop, qui devra à ce moment marquer près de 36° froid, ou bien les égoutter et les sécher à l'étuve. Ils se

recouvriront alors d'une légère couche de sucre, qui formera un véritable enrobage.

Avec les fruits à peau ferme, tels que les chinois et les figues, il est bon de verser les fruits et le sirop dans une bassine le lendemain du jour où ils ont été façonnés et de chauffer jusqu'au bouillon; c'est ce qu'on nomme en terme de métier une demi-façon.

En résumé, pour que les fruits confits soient bien réussis et de bonne garde, il faut :

1° Bien choisir les espèces de fruits (certaines variétés d'une même espèce se confisent mieux que les autres);

2° Les blanchir avec beaucoup d'attention et de soin au degré convenable;

3° Ne pas mettre les fruits, surtout au début, dans un sirop trop concentré, car il ne pourrait pas pénétrer à l'intérieur et ne les préserverait pas de la fermentation. Les observations qui précèdent, peuvent s'appliquer, avec une légère variante, à presque tous les fruits.

Le soufrage. — Dans l'industrie, avant d'être confits, les fruits sont soumis le plus souvent à l'action décolorante du soufre. Les fruits traités de la sorte sont incontestablement plus beaux et plus aisés à confire, mais, en même temps qu'ils perdent momentanément leur couleur, ils perdent aussi une grande partie de leur saveur; la qualité est sacrifiée à la beauté.

On dispose les fruits sur des claies dans une chambre qui doit pouvoir se fermer hermétiquement, on allume un réchaud de charbon de bois, et quand il est bien rouge on met dessus du soufre en morceaux.

Suivant les fruits sur lesquels on opère, le séjour dans la soufrière est plus ou moins long : 6 heures pour

les cerises, mirabelles, etc., 10 à 12 pour les plus gros fruits.

Après cette opération, on jette les fruits dans l'eau fraîche, et on les blanchit comme d'habitude.

La ménagère peut soufrer quelques fruits dans une simple caisse fermant bien.

Quelques substances inoffensives que l'on peut employer. — On peut employer avec succès, pour la fabrication des fruits confits, la glucose, l'alun et la glycérine, la crème de tartre, substances qui, sans être alimentaires au sens propre du mot, sont absolument inoffensives et rendent de précieux services au confiseur ou à la ménagère.

Nous avons vu à la cuisson du sucre que la glucose et la crème de tartre empêchent les sirops de graisser et de candir. L'alun a pour effet de raffermir les substances traitées et de fixer les couleurs.

La glycérine donne du moelleux à certaines préparations et permet de prolonger leur conservation.

Les doses à employer sont : glucose, dose ordinaire, 200 gr. par kilo; alun, 1 gr. par litre d'eau; glycérine pure à 30°, 2 gr. par litre de sirop.

En somme, pour bien préparer les fruits confits, il faut surtout avoir de la patience.

On doit procéder avec une sage lenteur, et ne pas compter le nombre des opérations ou « façons ». Mais si la ménagère dispose de quelques instants à consacrer tous les matins à la préparation de ses fruits, elle arrivera à un beau résultat.

Les formules qui suivent m'ont été fournies par un confiseur émérite, et je les ai en partie expérimentées. Elles paraissent, à première lecture, un peu compliquées, mais tout le monde peut les appliquer aisé-

ment; il suffit d'avoir la place nécessaire pour entreposer les terrines de fruits en préparation.

Le plus long est de blanchir les fruits; une fois cette opération essentielle terminée, les façons quotidiennes ne sont plus rien.

Recettes pour divers fruits.

Reines-Claude confites. — Les prunes reines-Claude sont au nombre des fruits les plus difficiles à réussir; non seulement elles doivent être bien blanchies, mais il faut encore les reverdir afin de leur conserver leur couleur appétissante, et, bien entendu, proscrire pour cette opération les substances nuisibles, comme le sulfate de cuivre.

On choisit des prunes parvenues à leur grosseur, mais non encore à complète maturité. On coupe la moitié de la queue; on perce les fruits d'une dizaine de trous allant jusqu'au noyau, et on les jette à mesure dans de l'eau très froide.

Préparer, d'autre part, le bain de blanchiment dans une bassine en cuivre non étamée.

On met environ 8 grammes de sel marin par litre d'eau, puis on y écrase une certaine quantité de prunes trop mûres ou mal tournées (à peu près une poignée par litre d'eau), on ajoute quelques gouttes de jus de citron et l'on fait bouillir pendant 1/4 d'heure, puis on passe cette eau, qu'on ramène au bouillon.

A ce moment, on égoutte les prunes, que l'on jette dans la bassine.

La transition brusque qui se produit a pour premier effet de fendiller la peau très finement. On enlève immédiatement la bassine du feu, et on laisse reposer pendant 20 à 25 minutes.

Aussitôt que les prunes commencent à reverdir, on chauffe de nouveau, sans laisser bouillir, et on les enlève avec l'écumoire à fruits à mesure qu'elles remontent; elles devront être d'un beau vert tendre, qui se maintiendra en confisant.

La même eau peut servir quatre ou cinq fois sans être renouvelée; c'est suffisant pour une ménagère; mais si on opère sur une grande quantité de fruits, pour que la couleur se maintienne, il est bon d'enlever le tiers de l'eau après chaque bain, et de le remplacer par de l'eau ordinaire additionnée de sel.

On remet les prunes dans l'eau froide à mesure qu'on les pêche dans la bassine. Après avoir laissé les fruits dégorger pendant quelques heures, on les égoutte sur une passoire en cuivre, puis on les place dans une terrine et l'on verse dessus du sirop bouillant à 20°.

Laissez ensuite reposer 24 heures, le lendemain, égouttez le contenu de la terrine sur la passoire; faites bouillir le sirop affaibli pour le reporter à 20° et versez-le de nouveau sur les fruits.

Vous pouvez alors ne renouveler l'opération que tous les deux jours, en augmentant la concentration du sirop de 5 degrés chaque fois. Quand il a atteint 30° à froid, on espère encore les dernières façons, pour laisser à ce sirop plus épais le temps de pénétrer les fruits.

On arrête lorsqu'il pèse 36° à froid; alors les prunes sont confites.

On les laisse dans le sirop 8 à 10 jours pour qu'elles rendent bien l'humidité qu'elles renferment encore.

On peut, à ce moment, les égoutter telles quelles ou les glacer, et dans les deux cas les faire sécher à l'étuve.

La ménagère qui aura réussi les reines-Claude confites, préparera aisément tous les autres fruits.

Mirabelles. — Il faut choisir les fruits bien fermes, préparer une eau avec les déchets et les plus mûrs, comme il est dit pour les reines-claude, et procéder de la même façon.

L'eau de blanchiment ayant servi plusieurs fois donne des mirabelles d'une couleur plus claire qu'à la première opération.

On met les prunes à rafraîchir dans de l'eau alunée (1 gr. par litre), pour fixer la couleur.

Les mirabelles ont une tendance à se racornir dans le sirop; il est préférable de commencer à les confire à 15°; le lendemain, on les égoutte et on ramène le sirop à 15°, le deuxième jour à 18°, le troisième à 20°.

Ensuite, on façonne de deux jours en deux jours en augmentant de 4° chaque fois jusqu'à 36° froid.

Abricots confits. — On prend pour confire des abricots blancs non tachés avant la maturité, au moment où ils commencent à jaunir. Faites au sommet opposé à la queue une petite incision par laquelle sortira le noyau lorsqu'ils seront confits; mettez-les à mesure dans l'eau froide. Procédez pour blanchir comme il a été dit plus haut, et lorsqu'ils remontent, vous les jetez à mesure dans de l'eau froide contenant 1 gramme d'alun par litre; l'alun fixe la couleur blonde de l'abricot.

Laissez dégorger 10 à 12 heures, en changeant l'eau plusieurs fois; égouttez sur une passoire en cuivre, mettez les fruits dans des terrines et versez dessus du sirop à 20° bouillant. Le lendemain, égouttez le contenu des terrines et remontez à 20° le sirop qui n'aura plus que 15° à peu près.

Façonnez de deux jours en deux jours, en augmentant chaque fois le sirop de 5°.

Pour cela, on égoutte les fruits, on met chauffer le sirop et lorsqu'il est bouillant on se rend compte du degré. Dès que le sirop a atteint 30°, on espace les dernières façons, et on n'augmente plus que de 3 ou 4° pour laisser au sirop, qui est plus épais, le temps de pénétrer.

Quand ils sont finis, c'est-à-dire à 36° (pesé à froid), on les laisse dans le sirop pendant 8 à 10 jours pour leur permettre de rendre l'humidité qu'ils renferment. Au bout de ce temps, on les chauffe un peu pour les égoutter, puis, avec la pointe d'un couteau d'office, on pousse le noyau du côté de la queue pour le faire sortir par l'incision pratiquée au moment du blanchiment. On le remplace par un volume équivalent de débris d'abricots confits; cela les tient plus ronds.

On les range dans des terrines; on règle le sirop à 36° froid; le chauffer et le verser bouillant dessus. Conservez ensuite, ou glacez comme les autres fruits.

Poires. — Parmi les nombreuses variétés de poires, on prend surtout, pour confire, la poire *d'Angleterre* et le *Rousselet*. On les choisit bien fermes.

Piquez-les du côté de la fleur, avec une pointe effilée, et mettez-les dans l'eau fraîche.

Versez-les ensuite dans l'eau bouillante, dans laquelle vous les laissez jusqu'à ce qu'elles fléchissent sous les doigts. Ce premier point de cuisson est assez important, car si la poire n'est pas assez atteinte, elle jaunit. Enlevez-les de l'eau pour les peler, en formant des côtes régulières sans laisser aucune partie de peau, laquelle marquerait en vert.

Râlez la queue, coupez-la à un centimètre de hau-

teur, et mettez à mesure dans de l'eau alunée (1 gr. par litre).

Lorsque les poires sont toutes pelées, on les remet dans l'eau froide sur le feu pour achever de les blanchir, et on les enlève avec l'écumoire quand elles remontent à la surface, pour les plonger dans de l'eau froide alunée.

La poire est un fruit qui se candit difficilement; il faut commencer à les confire dans un sirop de glucose à 25°; le lendemain, le sirop ne pèse plus guère que 15°, on le remonte à 20° avec du sucre concassé. On continue à façonner de deux jours en deux jours jusqu'à 36°.

Si, dans la dernière façon, le sirop manifeste une tendance à candir, c'est-à-dire à former des petits cristaux, on les finit avec du glucose et 2 grammes de glycérine par kilogr. On colore en rose vif, après la première façon, les poires qui paraissent les moins blanches; si on les colorait plus tard, la couleur ne pourrait plus pénétrer jusqu'au milieu du fruit, qui resterait blanc.

Pêches. — On prend des pêches avant leur maturité et très fermes, on enlève la peau et on les met à mesure dans de l'eau acidulée d'un peu d'acide acétique, ou mieux de jus de citron.

On les blanchit soit entières, soit en quartiers, et l'on procède comme pour les abricots.

Cerises confites et demi-sucre. — On peut confire toutes sortes de cerises rouges, mais la plus estimée est la variété dite *de Montmorency*. Pour les apprêter, la ménagère ne peut employer que le procédé par façons. On peut faire des cerises de belle couleur en les passant dans l'eau bouillante pendant quelques

minutes. On les rafraîchit et on les égoutte bien avant de les mettre au sucre. On appelle cerises « demi-sucre » des cerises confites à 32 ou 33 degrés, et que l'on met en flacons pour les conserver par l'ébullition; elles conviennent pour la pâtisserie et les entremets.

Pour confire, on procède comme pour les prunes. On peut ajouter un peu de glycérine.

Amandes vertes confites. — La sorte la plus propre à confire est la variété dite *Princesse*.

On prend l'amande avant que le bois qui enveloppe le fruit soit formé, ce qu'on reconnaît lorsqu'une épingle le traverse sans rencontrer de résistance. Frottez les amandes pour enlever le duvet, et mettez-les à mesure dans l'eau fraîche.

Faites-les blanchir dans une eau ou plutôt une lessive de cendres de bois, ou à défaut un peu de potasse (10 gr. par litre) et opérez comme pour les autres fruits.

Lorsque les amandes sont dégorgées, on commence à les confire dans un sirop glucosé à 28°. Les deux dernières façons sont faites aussi au sirop de glucose.

Noix. — On prend les noix vertes à confire au moment où le bois n'est pas encore formé, comme pour les amandes.

On les pèle en enlevant la partie verte du brou jusqu'au blanc, on enfonce la pointe d'un couteau deux ou trois fois au travers la noix, et on les met à mesure dans de l'eau fraîche alunée. Il doit y avoir assez d'alun dissous dans l'eau pour qu'elle soit légèrement trouble et bleuâtre.

On les fait ensuite blanchir dans de l'eau aiguisée de jus de citron et, lorsque la tête d'une épingle peut facilement passer au travers et que la noix retombe, on les enlève et on les met à rafraîchir dans l'eau alunée.

On les confit de la même manière que les poires, en commençant avec du sirop de glucose pour les empêcher de candir.

Fraises. — Pour 2 kilogr. 700 de fraises (de variétés bien fermes, et pas trop mûres), on prend 1 kilogr. de sucre en poudre.

Mettez les fruits (épluchés) et le sucre dans des petites bassines à fond plat avec un demi-verre d'eau; passez les bassines alternativement sur un feu très doux, en secouant doucement pour faire fondre le sucre. Blanchissez les fraises dans leur jus, afin qu'elles fléchissent sous le doigt.

Le sirop qui résulte de cette mise en sucre, pèse environ 20°.

Le lendemain, égouttez et façonnez à 23°; laissez reposer deux jours et portez le sirop à 28°, deux jours après à 31°, puis enfin, avec le même temps de repos, à 33° froid.

Mettez en bouteilles à gros goulot et donnez 10 minutes d'ébullition pour vous en servir au besoin.

Il y a d'autres méthodes de confire les fraises, mais c'est celle-là qui donne le meilleur résultat.

Il est bon d'aviver la couleur, lorsque les fraises sont à moitié confites, avec un peu de carmin, qui est absolument inoffensif.

On peut pousser les façons jusqu'à 36° quand on ne veut pas passer à l'ébullition; mais les fraises seront brunâtres et plus dures.

Figues. — La figue que l'on confit sous le nom de figue de Marseille, est la petite figue Blanquette, abondante en Provence.

On les cueille avant leur maturité, au moment où

leur couleur verte devient jaunâtre. On les blanchit comme les autres fruits; la peau doit se laisser traverser sans résistance par une épingle. On commence à confire avec un sirop léger à 16°.

Il faut glaucoser et glycériser le sirop, comme pour tous les fruits qui ne graissent pas d'eux-mêmes.

Cédrats. — Râpez la surface du fruit, avec une râpe ou un morceau de verre; coupez-le en quatre et faites blanchir selon la règle.

Ce fruit, étant épais, demande du temps pour s'attendrir; il est à point lorsqu'une épingle ou une brochette le traverse facilement;

Retirez l'intérieur avec le manche d'une cuiller et faites dégorger dans l'eau froide, que vous renouvelez de temps en temps pour enlever l'amertume.

Confisez comme les autres fruits.

Chinois confits. — Les chinois sont de petites oranges bigarades que l'on confit bien avant leur maturité.

On en fait de deux sortes, des verts et des blonds ou dorés; les plus petits prennent le nom de chinois mignons et se mettent à l'eau-de-vie.

On enlève le zeste des chinois et on les met à mesure dans l'eau froide contenant un peu d'alun.

Ensuite, on les égoutte, et on les blanchit comme les autres fruits; ils sont assez blanchis quand une épingle les traverse facilement.

On les laisse dégorger dans l'eau, qu'on renouvelle chaque jour jusqu'à ce qu'ils aient perdu leur amertume.

On commence à confire avec du sirop glucosé et on remet du sirop de glucose dans les deux dernières façons.

Coings en quartiers. — On traite les coings de la même manière que les poires; on les essuie avec un linge rude, on leur fait subir un premier blanchiment et on les pèle, ensuite on les coupe en quartiers réguliers et on enlève le cœur.

On achève de les blanchir et on les confit comme les poires.

Écorces d'oranges. — Enlever par quartier, sans les briser, les écorces d'oranges à peau épaisse et poreuse. Faire blanchir, rafraîchir à l'eau fraîche pendant deux jours, en ayant soin de renouveler l'eau de temps en temps pour enlever l'amertume.

Confire comme les autres fruits en glucosant le sirop.

Melons. — On les confit en général entiers.

On choisit les fruits sains et presque mûrs; on en retire une rondelle large comme une pièce de 5 francs, sur le côté opposé à la queue, et on met à blanchir melons et rondelles.

Quand ils sont à moitié blanchis, on enlève la pulpe de l'intérieur avec le manche d'une cuiller et on achève de blanchir. Les melons sont à point lorsqu'on peut les traverser facilement avec une brochette.

Les mettre à rafraîchir dans l'eau froide, renouvelée plusieurs fois pour faire disparaître l'amertume.

On les façonne comme les autres fruits.

Marrons confits ou glacés. — Choisissez des marrons de belle grosseur.

Pelez la première peau, en ayant soin de ne pas couper le marron, qui rougirait aux endroits coupés; mettez-les dans une bassine en cuivre ou en terre, avec de l'eau froide pour qu'ils y baignent largement.

(Ne se servir d'aucun ustensile de fer, qui ferait noircir les marrons.)

Chauffez la bassine doucement, et amenez l'eau à un point voisin de l'ébullition, que vous maintiendrez durant le temps de la cuisson : mais ne la faites pas bouillir, car les marrons se briseraient ou s'ouvriraient, ce qui occasionnerait beaucoup de perte.

Lorsque l'eau commence à se colorer en rouge sous l'influence du tanin, on retire les marrons et on les met dans une autre bassine contenant de l'eau bouillante, et dans laquelle on aura mis de la farine délayée à l'eau froide dans la proportion de 60 grammes pour 5 litres d'eau; la farine n'est pas absolument nécessaire, mais elle facilite cependant le blanchiment.

Il faut à peu près deux heures pour blanchir les marrons. On reconnaît qu'ils sont assez cuits lorsqu'ils s'écrasent bien sous le doigt ou qu'une aiguille les traverse sans rencontrer de résistance.

On les change encore une fois d'eau, et on les maintient dans cette eau très chaude pour enlever la peau à l'aide d'un petit couteau pointu; cette peau doit s'enlever avec précaution sans serrer le fruit, en commençant par la grosse veine vers la pointe.

Suivant le degré de fermeté des marrons, on les met au sucre dans un sirop de 20 ou 25° que l'on parfume à la vanille.

Il faut qu'un marron soit trop peu blanchi ou qu'il soit confit trop rapidement pour se racornir; lorsque par hasard cet accident se produit, on ramène le sirop à 15°, on y fait bouillir doucement les marrons pendant quelques minutes pour achever de blanchir, et on confit plus lentement.

On met peu de marrons à la fois dans un même récipient, pour qu'ils ne se brisent pas, car ils deviennent très fragiles.

On reconnaît que les marrons sont confits quand le sirop se maintient à 32° bouillant, ce qu'on vérifie au pèse-sirop.

Au delà de ce degré, le marron prend une teinte brune, devient dur, et le sucre cristallise.

On peut conserver quelque temps les marrons dans leur sirop.

Pour les glacer, on porte ce sirop à 37°, on y plonge les marrons, puis on les met immédiatement à égoutter et à sécher avec tout le ménagement que commande leur fragilité.

Angélique confite. — Coupez à 10 ou 15 centimètres de longueur des tiges d'angélique bien tendres, lavez-les, et plongez-les pour les blanchir dans de l'eau prête à bouillir.

Retirez aussitôt la bassine du feu, et laissez reposer une heure.

Sortez les morceaux d'angélique de l'eau, enlevez les filaments et la peau de dessous, et mettez à dégorger dans de l'eau alunée ou salée.

Changez l'eau au bout de quelques heures et laissez tremper jusqu'au lendemain.

Égouttez les tiges et mettez-les au sucre dans du sirop glucosé à 20°; ajoutez 3 grammes de glycérine à 30° par kilogramme de sucre pour que les tiges restent souples et transparentes; la glycérine, étant en outre un anti-ferment, facilite la conservation; continuez les façons comme pour les autres fruits.

Si vous vous apercevez que le sirop a tendance à candir, vous ajoutez un peu de glucose à la dernière façon, et vous mettez en terrine pour conserver à 36° et glacer à mesure des besoins.

Glaçage des fruits.

Les fruits et le sirop dans lequel on les a confits sont mis à chauffer dans une bassine afin de faciliter l'égouttage, puis on retire les fruits, que l'on met dans la passoire ou sur un tamis.

On cuit du sucre non graissé (ne contenant pas de glucose ni de glycérine) jusqu'au fort filet, c'est-à-dire 38 ou 39° chaud.

On verse les fruits dedans, on chauffe le tout sans laisser bouillir et on laisse reposer pendant quelques minutes pour que la chaleur pénètre les fruits et aide la glace à sécher.

Avec une spatule on frotte à plat sur le côté de la bassine, et quand le sucre en se refroidissant commence à blanchir, on enlève les fruits avec une fourchette ou l'écumoire et on les égoutte sur une grille posée sur une terrine.

On peut aussi, pour aller plus vite, placer les fruits sur la grille et verser le sirop dessus.

Quand les fruits sont égouttés, on les met quelque temps à l'étuve, pour les emballer ensuite quand ils sont secs et bien refroidis.

Fleurs pralinées au sirop.

Si vous ne voulez pas vous lancer dans la préparation des fruits confits, voici quelques recettes pour faire d'excellents bonbons avec les fleurs et les feuilles aromatiques de votre jardin.

Violettes pralinées. — On prend de préférence des

violettes de Parme ou des violettes à grande fleur. Coupez les queues.

Cuisez un poids égal de sucre au soufflé, versez-y les fleurs, faites prendre un bouillon couvert et mettez jusqu'au lendemain dans un vase d'étain; ceci a pour but de conserver la couleur naturelle de la fleur.

Ensuite, chauffez et égouttez sur des tamis, séchez-les avec du sucre en poudre, que vous pouvez colorer en beau violet avec la couleur inoffensive employée en confiserie.

Vous pourriez aussi dessécher le sirop restant pour retrouver le sucre, qui sera coloré naturellement, et le mettre en poudre.

Ou bien encore, après avoir saupoudré de sucre ordinaire, faire un sirop à 34° en mettant, pour l'obtenir du premier coup, 275 grammes de sucre avec 110 grammes d'eau colorée ou non; y tremper les fleurs, puis mettre à sécher; c'est ce qu'on appelle candir. Elles se couvriront de menus cristaux de sucre.

Fleurs d'oranger. — Ayez des fleurs d'oranger fraîchement cueillies et bien blanches; séparez les pétales des étaminés, mettez les pétales dans l'eau fraîche et réservez les autres parties.

Pressez les pétales dans vos mains, en ayant bien soin de ne pas les casser.

Quand ils ont bien pris l'eau et qu'ils sont devenus transparents par la pression, égouttez-les sur un tamis, et cuisez à peu près le même poids de sucre au soufflé; versez les pétales dedans, et faites prendre un bouillon couvert.

Le lendemain, vous les égouttez, vous mettez le sirop à 30° et faites prendre une façon.

Le surlendemain, vous donnez une deuxième façon avec le sirop à 34°, c'est la dernière.

Il reste à les praliner ; pour cela, vous égouttez les pétales et vous les desséchez au four doux ou sur des feutres. Vous pouvez activer l'opération en les saupoudrant d'un peu de sucre en poudre fine et à votre choix candir comme les violettes. On les met en couches minces sur des tamis pour achever de les sécher.

On peut aussi les confire sans les façonner, en les pressant davantage pour que le sucre les pénètre mieux, et on cuit alors le sucre au petit boulé ; de cette manière, les fleurs d'oranger restent plus blanches.

Si vous voulez conserver pour plus tard des pétales de fleurs d'oranger, vous n'avez qu'à les obtenir transparents comme il a été expliqué précédemment.

On les met en petits flacons qu'on stérilise par une ébullition de 3 à 5 minutes.

Boutons de fleurs d'oranger. — On prend de gros boutons de fleurs d'oranger fermes et non ouverts.

Piquez-les du côté de la queue et jetez-les à mesure dans l'eau fraîche.

Mettez ces boutons dans un carré de mousseline, faites des paquets ne dépassant pas la grosseur d'une orange et mettez-les à blanchir dans l'eau bouillante additionnée de jus de citron.

Mettez en même temps, non enveloppés, quelques boutons qui vous permettront de constater le blanchiment.

Lorsqu'ils sont à point, bien attendris, vous les mettez à dégorger de leur amertume dans l'eau fraîche que vous changez plusieurs fois.

Égouttez-les et procédez ensuite comme pour les pétales de fleur d'oranger.

Feuilles de roses pralinées. — On les traite de la même manière que les violettes.

On peut préparer de même les fleurs de lilas, d'acacia, et des feuilles de verveine, menthe, citronnelle, etc.



CHAPITRE IV

CONSERVATION PAR LE FROID

Principe de la méthode.

Le froid ne tue pas les microbes ; ils peuvent rester de longues années emprisonnés dans des blocs de glace portés à très basse température, et retrouver, au dégel, toute leur vitalité. Mais une température suffisamment basse arrête ou ralentit leur développement : elle les paralyse.

L'industrie emploie de plus en plus le froid artificiel pour la conservation des substances alimentaires ; soit qu'il s'agisse d'arrêter la maturation des fruits jusqu'à l'époque où ils feront prime sur les marchés, soit qu'on veuille transporter dans des navires et wagons frigorifiques, pour les faire arriver à destination en parfait état de fraîcheur, des produits alimentaires qui ne pourraient, autrement, supporter de longs voyages. C'est ainsi qu'on expédie les viandes d'Australie, les fruits du Cap, les poissons de Norvège, les primeurs de notre France.

Glacières de ménage. — Si le froid artificiel n'est guère à portée de la ménagère, elle peut avoir recours au froid naturel pour la conservation de la plupart des produits alimentaires.

A la campagne, il n'est ni difficile ni bien coûteux d'installer une petite glacière où l'on entrepose de la glace en hiver.

Dans un jardin paysager, la construction peut être masquée par un labyrinthe ou un belvédère.

A la ville, si l'on a un train de maison d'une certaine importance, une armoire glacière sera très utile à l'office... Elle sera tout aussi bien placée dans l'office de la villa ou du château, avec cette différence qu'au lieu d'acheter la glace nécessaire à son fonctionnement, on la trouvera dans la petite glacière du jardin ou du parc.

La ménagère plus modeste aura presque toujours à sa disposition la fraîcheur d'une bonne cave; les aliments de réserve se conserveront beaucoup mieux là que dans un buffet de cuisine à côté d'un fourneau; et, au risque d'avoir à descendre et remonter quelques étages de plus, elle devra, en été, placer son garde-manger à la cave.

Silos et celliers. — Les substances alimentaires se conserveront encore très bien, si on les isole dans des silos, des celliers, des fruitiers, si on les entoure de feuilles sèches, de paille, de papier, etc. Mais là, avec la température aussi basse que possible sans qu'elle descende à 0, un autre facteur a une grande importance pour la bonne conservation des produits, c'est l'égalité aussi constante que possible de cette température.

Dès l'instant que vous possédez un petit jardin, vous serez appelées à conserver par le froid :

- 1° Des poires et pommes, en silos ou fruitiers;
- 2° Des raisins, à rafle fraîche ou sèche;
- 3° Des légumes en cave, cellier ou silo;
- 4° Enfin, toutes les ménagères sans exception sont

appelées à conserver par ce même procédé quelques aliments d'origine animale, viandes, poissons et œufs.

Installation d'une glacière. — La glace est très employée, en été, pour la conservation des denrées alimentaires, ainsi que pour la fabrication des glaces, sorbets, etc.

Nous avons dit qu'il est relativement facile d'installer une petite glacière, du moment qu'on possède un jardin d'une certaine importance.

Au-dessus de 0° centigrade la glace fond et se réduit en eau; tout tendra donc à maintenir dans la glacière une température aussi constante et aussi basse que possible.

On peut agencer en glacière une excavation souterraine. Il suffit de fermer l'entrée par deux murs épais, munis de portes matelassées. Sur la voûte, on perce un puits pour la descente de la glace.

Celle-ci est entassée, soigneusement entourée d'une épaisse couche de sciure de bois.

Les eaux de fusion et de filtration s'écoulent dans un puisard.

Quand la voûte protectrice est suffisamment épaisse, ce genre de glacière donne peu de déchet.

Mais tout le monde n'a pas une grotte naturelle à sa disposition, et souvent on est forcé de créer de toutes pièces la glacière. Elle est formée ordinairement par une sorte de puits en maçonnerie ou en brique, de dimensions variables.

La paroi isolante est très importante à établir. Les murs doivent être inclinés, pour faciliter l'entassement de la glace, et entre ce mur et la terre il est bon d'établir une couche de tan et de pierres cassées.

Le fond de la glacière est occupé par une grille qui laisse écouler l'eau de suintement.

Quand on ne regarde pas à la dépense, on peut appliquer à l'intérieur, contre le mur, une enveloppe de bois de chêne à claire-voie.

On doit aussi apporter un soin tout spécial à la toiture de la glacière; la meilleure consiste en une voûte de maçonnerie, que l'on recouvre d'une épaisse couche de terre ou de chaume.

Autant que possible, la glacière doit être installée dans un sol sain, pour éviter les infiltrations souter-

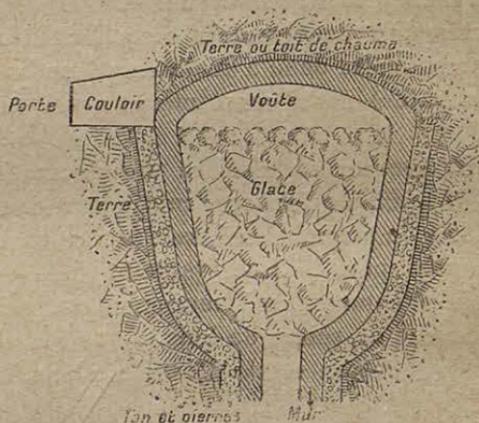


Fig. 24. — Glacière dans le sol.

raines, de préférence sur le penchant d'un coteau exposé au nord. L'entrée doit toujours être ménagée au nord, et se composer de doubles portes avec couloir de transition, pour éviter l'entrée de l'air extérieur.

Il est bon que de grands arbres préservent la glacière des rayons du soleil.

La récolte de la glace se fait pendant l'hiver, quand la glace des cours d'eau ou des étangs a une certaine épaisseur.

L'emmagasinage demande à être bien fait. En dessous, et sur les côtés du puits, on tasse de la sciure

de bois, des balles de céréales, du tan, etc., tous corps mauvais conducteurs.

Pour terminer, on recouvre la partie supérieure d'une bonne couche isolante, que l'on charge de planches et de pierres.

Quelquefois, avant de fermer, le tas de glace est arrosé d'eau froide, laquelle se congèle et forme avec le tout un seul bloc.

Lorsqu'on veut aller chercher de la glace en été, il faut avoir soin de fermer les portes derrière soi; on descend avec une échelle au niveau de la glace.

A chaque voyage, le tas doit être recouvert soigneusement.

Le couloir entre les deux portes constituera une chambre frigorifique. On pourra y installer quelques rayons pour la conservation de toutes sortes de produits : lait, viandes, fromages, œufs, fruits, etc.

Conservation des aliments d'origine animale.

Le froid assure la conservation des substances animales, en s'opposant à leur décomposition. Cette conservation est pour ainsi dire indéfinie, tant que le froid persiste.

Des explorateurs ont rencontré, dans les régions polaires, des animaux antédiluviens emprisonnés, entiers, depuis des milliers d'années dans des blocs de glace, et dont les chairs étaient aussi fraîches que si l'animal était mort de la veille... Ce sont assurément là les plus anciennes conserves du monde!

Plus près de nous, dans certaines provinces de la Russie septentrionale, les paysans ont pour habitude

d'occire une partie de leurs bestiaux au commencement de l'hiver.

Pour conserver leur chair, inutile d'employer le saloir, comme en France; ils les font geler tout entiers, et économisent de cette façon leur peine et la nourriture de ce bétail pendant une partie de la mauvaise saison. A la grande foire de Nijni Novgorod, il se fait tous les ans d'importantes transactions d'animaux congelés naturellement.

Quel parti une ménagère peut-elle tirer de l'emploi du froid naturel pour la conservation des aliments!

Elle aura avantage à conserver la viande dans un endroit aussi frais que possible. Pendant l'hiver, elle se rappellera qu'une matière animale gelée peut se conserver parfaitement jusqu'au dégel.

C'est une ressource précieuse, quand on a des chasseurs dans la famille, pour garder du gibier. A noter, toutefois, que lorsqu'on veut employer une substance congelée, il faut avoir soin de la mettre à dégeler lentement avant de la faire cuire, et qu'une fois dégelée il faudra en faire usage à bref délai, car elle se corrompt plus vite qu'une autre.

CHAPITRE V

CONSERVATION A L'ABRI DES VARIATIONS DE TEMPÉRATURE

Conservation des fruits en fruitier.

En été, on laisse ordinairement mûrir les fruits sur les arbres; c'est un tort, car un séjour de quelques jours au fruitier permet d'obtenir bien plus de finesse.

Les pêches doivent être récoltées deux jours avant leur maturité; les poires d'été, une huitaine de jours avant; les fruits d'automne, quinze jours avant d'être consommés.

La cueillette. — Mais on conserve surtout les fruits dits d'hiver, ceux des variétés les plus tardives.

Poires et pommes doivent être cueillis par un temps sec, plutôt froid, et manipulées avec précaution, de façon à éviter les blessures. A ce propos, un conseil : pour procéder à la cueillette de vos fruits, ayez soin de couper vos ongles ras; un coup d'ongle est vite donné, et tout fruit qui a reçu un coup d'ongle se gâtera au fruitier.

Les poires d'hiver doivent être récoltées le plus tard possible, vers la fin d'octobre, à mesure que chaque

arbre commence à se dénuder. Il en sera de même des pommes.



Fig. 25. — La récolte des fruits. Ils sont placés à mesure dans les caïes mobiles du fruitier.

Un fruit cueilli trop tôt se ride au fruitier.

Conservation. — Si on n'a qu'un petit nombre de fruits à conserver, il suffit de les placer sur une table ou sur les rayons d'une armoire, dans une chambre non chauffée.

On peut ainsi conserver les fruits d'une façon parfaite en les protégeant à l'aide de corps mauvais conducteurs; les mettre, par exemple, enveloppés chacun d'un papier de soie, dans une caisse de balles d'avoine, dans du sable fin bien sec ou de la tourbe. Nous nous rapprochons alors du procédé des enrobages, que nous étudierons plus loin.

Quand on est propriétaire d'un jardin d'une certaine importance et qu'on récolte ordinairement une grande quantité de fruits, on a tout intérêt à installer un véritable fruitier.

Le fruitier. — Le fruitier idéal devrait être constitué par un bâtiment isolé, construit en sous-sol dans un terrain sain ou bien drainé.

Il serait composé de deux pièces; la première, servant de chambre de transition, serait garnie de tables pour la manipulation des fruits; elle donnerait accès au fruitier proprement dit.

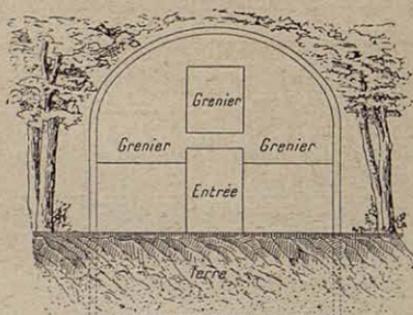
Toute la construction devrait avoir doubles murs, doubles portes et doubles fenêtres, celles-ci munies d'un châssis de toile métallique, pour permettre d'établir un courant d'air sans avoir à craindre l'invasion des rongeurs.

Le fruitier serait plafonné, et le grenier formé par la charpente, rempli de paille, de foin ou de mousse sèche.

Si tous les horticulteurs amateurs n'ont pas les moyens ni l'emplacement nécessaires pour installer ce fruitier perfectionné, ils peuvent du moins s'en rapprocher le plus possible en utilisant ce qu'ils ont, une pièce quelconque, un sous-sol, une cave saine.

Fruitier de ménage. — Je me suis fait établir par

la maison Albette, laquelle a la spécialité de silos à betteraves en palsons¹, un petit fruitier qui, depuis

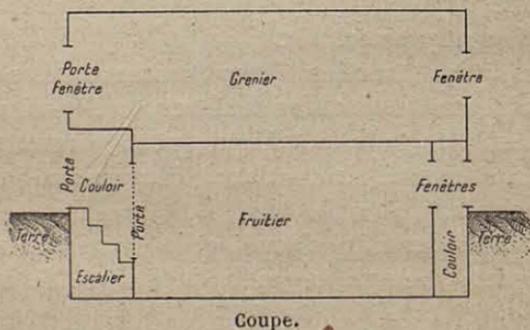


Élevation.

Fig. 26. — Un fruitier modèle.

quinze ans, me donne toute satisfaction pour la conservation des poires et des pommes.

C'est un silo ordinaire enterré d'environ 0^m,80,



Coupe.

Fig. 26 bis. — Un fruitier modèle.

au milieu duquel j'ai fait construire une petite pièce qui est le fruitier proprement dit.

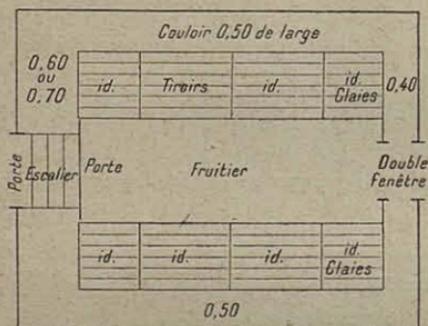
Malgré le peu d'épaisseur du briquetage, le matelas

1. Palson, sorte de brique creuse.

d'air qui se trouve dans le couloir et le grenier bourré de foin préservent les fruits des variations de la température.

Je cite cette construction comme exemple de ce que l'on peut faire moyennant une dépense très minime.

Ce mode de bâtisse a un autre avantage : c'est qu'étant construite absolument en fer et brique, les ron-



Plan.

Fig. 26 ter. — Un fruitier modèle.

geurs ne peuvent s'y faire une entrée pour parvenir jusqu'aux fruits.

L'aménagement du fruitier devra permettre d'y entreposer le plus grand nombre possible de fruits dans les meilleures conditions d'hygiène et de surveillance. Les fruits seront placés, isolés les uns des autres, sur une couche de mousse sèche ou d'ouate de tourbe.

Rayons ou tiroirs. — Si le fruitier est vaste, on établit des rayons tout autour. S'il est petit, le système de cadre à claire-voie formant tiroir est préférable, parce qu'il permet de gagner de la place en espaçant les tiroirs seulement de la hauteur des fruits, et de les visiter en tirant simplement les tiroirs.

C'est le procédé employé dans mon fruitier, où, dans

une pièce toute petite (à peine cinq mètres carrés de superficie), on a obtenu un développement de 50 mètres carrés de tiroirs. Ajoutons que, comme tous ces tiroirs

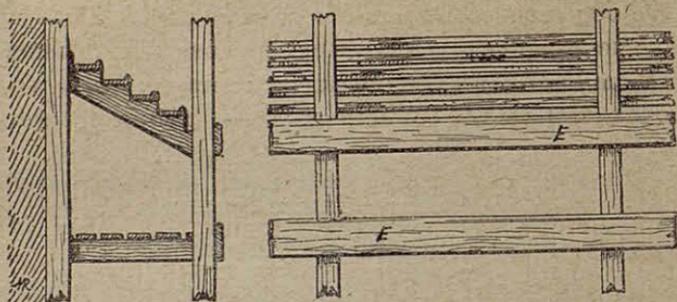


Fig. 27. — Étagère pour grand fruitier, vue de face et de profil.

sont interchangeables, on ramène peu à peu à la hauteur la plus commode, et sans les déranger, les fruits qui sont sur le point de mûrir.

Rentrée des fruits. — Des maîtres en horticulture conseillent de porter les fruits au fruitier au fur et à mesure de la récolte; d'autres, et je crois que c'est le plus grand nombre, veulent que les fruits restent au moins deux ou trois jours exposés à l'air avant de prendre au fruitier leur place définitive.

A notre avis, tout dépend de l'agencement du fruitier. S'il est facile d'y établir un bon courant d'air, il n'y a aucun inconvénient à rentrer les fruits tout de suite, ils évaporeront aussi bien là leur excès d'eau. Du reste, on est souvent forcé d'avoir recours à ce dernier procédé, sous peine d'être encombré. Voilà encore un avantage des fruitiers établis avec des tiroirs mobiles; c'est que l'on peut entreposer la récolte, momentanément, dans n'importe quel endroit.

Ordinairement, je fais placer les fruits, au fur et à mesure de la récolte, dans ces cadres mobiles; on les

dépose dans la buanderie; on en réunit le plus qu'on peut, s'il se présente une journée propice à la cueillette, et ensuite j'ai tout mon temps; la pluie ou les brouillards de septembre-octobre ne me gênent plus pour passer une sérieuse inspection, avant la descente au fruitier. L'opération peut même se faire à la veillée.

Au bout d'un certain temps, le fruitier sera clos définitivement. On choisira pour cela une journée plutôt froide.

La basse température, l'obscurité, l'acide carbonique que dégagent les fruits, et qui reste dans l'air confiné de la pièce, contribuent à la bonne conservation des fruits.

Éviter l'humidité. — Mais il y aura lieu de se

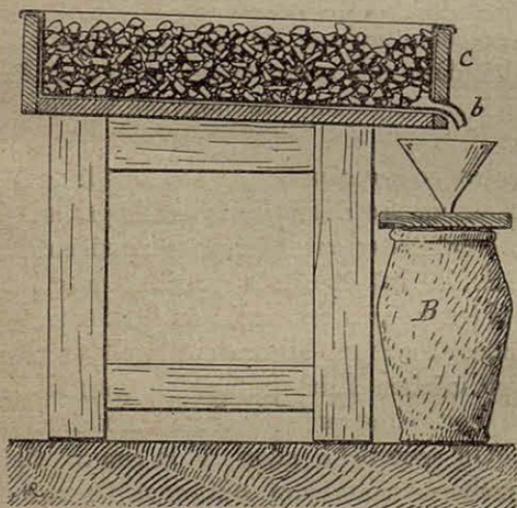


Fig. 28. — Casier à chlorure de calcium pour l'assèchement du fruitier. Le chlorure de calcium *c* s'écoule par *b* dans un entonnoir qui le déverse dans un pot en grès *B*.

garer d'un autre danger : l'excès d'humidité, qui ferait tout pourrir. On la combattra en déposant dans quel-

ques récipients à large ouverture, et en porcelaine, grès ou verre, des cristaux de chlorure de calcium.

Ce sel, que les confiseurs emploient sous le nom de conservateur pour empêcher leurs bonbons de se ramollir, se trouve chez tous les droguistes; pris en gros, il coûte à peine 20 centimes le kilogramme; mais si le droguiste le vend 50 centimes au détail, vous n'aurez trop rien à dire, d'autant plus qu'une fois votre provision faite, elle vous servira de longues années, si vous prenez la peine de régénérer le sel, qui ne tarde pas à devenir liquidé au contact de l'air humide.

Pour cela, il faut prendre un vieux chaudron de fonte, y verser le chlorure de calcium et le faire bouillir jusqu'à complète dessiccation. Il n'y a plus ensuite qu'à briser, avec un ciseau à froid et un marteau, la croûte blanche qui est restée au fond du récipient, et à déposer les morceaux de chlorure, bien à l'abri de l'humidité, dans des vases ou des boîtes en fer-blanc, jusqu'au jour où on aura de nouveau besoin de leurs services.

Un autre corps desséchant est l'acide sulfurique; on peut en mettre deux ou trois doigts au fond de pots de confitures; on en dispose ainsi un peu partout. Mais il faut être très prudent avec le vitriol, surtout si les enfants ont accès au fruitier!...

Un autre absorbant encore est la chaux vive, mais pour bien sécher l'air, il faut en mettre une plus grande quantité, ce qui est encombrant dans un petit fruitier. On reproche aussi à la chaux d'absorber l'acide carbonique ambiant, qui, nous l'avons vu, contribue à la conservation des fruits.

Une fois le fruitier fermé, il faut l'ouvrir le moins souvent possible, et, autant qu'il se peut, par un temps sec et froid. La brusque élévation de température a pour effet de faire déposer une couche de buée sur les

fruits, tout comme, en été, il s'en forme sur les parois d'une carafe d'eau bien fraîche, et cela nuit à leur bonne conservation.

Inspecter le fruitier. — On devra passer néanmoins l'inspection des fruitiers au moins tous les huit jours, surtout au début, et l'on profitera de cette visite hebdomadaire pour retirer, en même temps que les fruits qui se gâtent, ceux qui sont arrivés à leur maturité et qui doivent être consommés ou vendus.

Si l'on s'aperçoit que le fruitier est humide, il faudra remettre un peu de chlorure de calcium. Si ce sont des moisissures que l'on constate sur les fruits, il sera bon de faire brûler dans le fruitier un peu de mèche soufrée.

Attacher la mèche à un bout de fil de fer, fixer l'autre extrémité au plafond, au milieu du fruitier, et mettre par terre, sous la mèche, une terrine contenant de l'eau ou une plaque de tôle, sur laquelle tombera le soufre en fusion.

Que faire si le fruitier est trop petit? — Il peut arriver que, dans une année de très grande abondance, le fruitier se trouve trop exigü pour recevoir tous les fruits de la récolte.

On se contentera, dans ce cas, d'y donner asile aux poires et aux plus belles pommes; le reste pourrait être conservé dans des tonneaux ou des caisses. Les fruits seront isolés entre eux par des balles d'avoine, de la mousse ou de la fougère sèche. On peut aussi arranger de cette façon les poires les plus tardives.

A mesure qu'il se fait des vides dans le fruitier, on déballe ces fruits pour les y mettre à leur tour.

Silos — Les pommes se conservent aussi très

bien en silo. Le préparer sur un sol très sain, disposer les pommes bien ressuyées, et sans qu'elles se touchent, sur des lits de paille ou de fougère bien

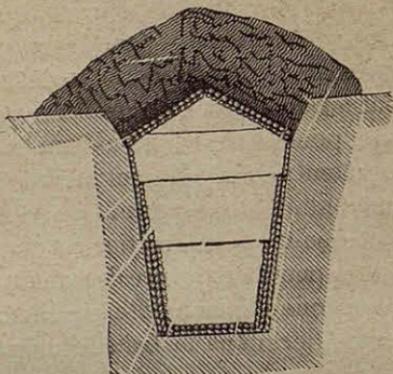


Fig. 29. — Silo creusé à même le sol.

sèche; recouvrir les fruits d'une couche de paille de 8 à 10 centimètres d'épaisseur, puis d'une bonne

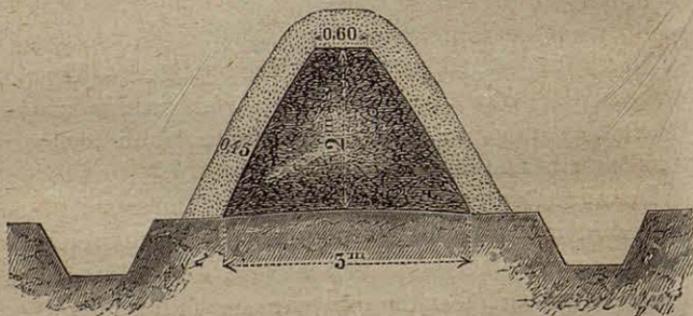


Fig. 30. — Silo en terrassement à fleur de terre.

couche de terre, sans oublier la cheminée d'aération, formée par un petit faisceau de sarments de vigne placé au sommet du silo.

Il est plus facile d'installer plusieurs petits silos de 1

à 2 hectolitres de pommes chacun, qu'un seul très grand.

On ouvre ces silos vers le mois de mars (car on les fait naturellement avec les fruits les plus tardifs); ils ont, en général, conservé toute leur fraîcheur.

À cette époque, le fruitier est à peu près vide, et on y entrepose les pommes en attendant de les consommer ou de les vendre.

Les jolies pommes non ridées sont très recherchées à la fin de l'hiver.

Je ne parle ici que des pommes à couteau; on prend ordinairement moins de précautions pour les fruits à cidre.

Conservation des raisins.

On peut conserver les raisins à *rafle sèche*, dans les mêmes conditions que les poires et les pommes, ou bien à *rafle fraîche*, en maintenant dans l'eau le sarment qui porte la grappe.

La seconde méthode est délicate et ne réussit bien que dans des fruitiers spéciaux.

Elle fait l'objet d'une industrie importante, particulièrement à Thomery, où elle a pris naissance.

Le meilleur raisin à conserver est le Chasselas *doré*, dit de *Fontainebleau*. Le raisin cultivé en espalier est préférable. Les ceps âgés donnent des produits de qualité supérieure et de meilleure garde que ceux des jeunes souches.

Il est remarqué, en outre, que les grappes du faite d'un espalier se conservent mieux que celles des cordons inférieurs.

Le cisellement est nécessaire pour former de belles grappes à grains gros, suffisamment espacés; sans le

cissement, les grappes seraient trop compactes et de conservation difficile.

Tandis que les pommes et les poires achèvent leur maturation au fruitier, il n'en est pas de même du raisin, qui doit être cueilli tout à fait mûr.

Cette récolte doit se faire par un temps sec et plutôt couvert. On opère avec la plus grande précaution; les grappes sont posées à mesure sur des claies ou des paniers plats, puis épluchées avec soin avant d'être installées définitivement pour la conservation.

Le raisin est coupé, soit simplement avec son pédoncule, soit avec un morceau de sarment. Ce sarment est, quand c'est possible, sectionné de façon à laisser deux ou trois yeux en dessous de la grappe et un au-dessus; on enlève immédiatement les feuilles.

Conservation à rafle sèche. — Il est très facile de conserver les raisins par ce procédé. Il est vrai que les grains se flétrissent, le fruit perd de sa valeur marchande, mais il n'en est que plus sucré.

On emploie pour cette conservation différents procédés.

1° On accroche les grappes à des cordeaux, à des poutres, des lattes, de vieux cercles de tonneaux suspendus au plafond; on veille à ce qu'elles soient bien isolées l'une de l'autre.

L'installation est faite, autant que possible, dans une pièce sèche et non chauffée.

L'essentiel est de bien faire attention à ne laisser sur les grappes aucun grain avarié; si la surveillance ne s'est pas démentie, il n'est pas rare de posséder d'excellents raisins après 7 ou 8 mois de récolte.

2° Les raisins se conservent aussi très bien dans des boîtes, en les disposant par couches séparées au moyen d'ouate de tourbe.

3° On les garde encore sur les rayons d'une armoire ou les claies servant à la dessiccation des légumes et des pruneaux.

Mais on ne doit jamais les mettre au fruitier en com-

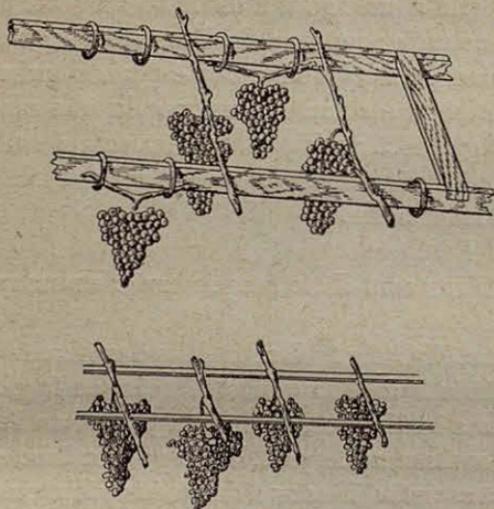


Fig. 31. — Différents modes de suspension des grappes pour la conservation à rafle sèche.

pagnie d'autres fruits, tels que poires et pommes ; ils y pourriraient infailliblement. Le raisin a besoin d'une atmosphère plus sèche encore que celle d'un fruitier ordinaire.

Conservation à rafle fraîche. — Ce procédé de conservation laisse au fruit toute sa fraîcheur, tout son velouté ; il n'en est pas meilleur, bien au contraire ; il perd peu à peu de sa teneur en sucre, tandis qu'elle augmente chez les raisins conservés à rafle sèche. Aussi est-il indispensable de le récolter très mûr. Le

raisin à rafle fraîche flatte l'œil, c'est suffisant pour qu'il possède une plus grande valeur commerciale.

Dans la famille, on peut essayer de conserver quelques-unes des plus belles grappes. La maîtresse de maison sera heureuse de les avoir sous la main, en hiver, si elle a un repas à offrir ou un petit cadeau à faire à une amie; au Jour de l'an, un kilogramme de raisin, bien présenté, dans une élégante corbeille, est une aussi belle étrenne qu'un sac de chocolat ou de marrons glacés... mais pour la consommation journalière, contentons-nous des raisins un peu ridés, conservés à rafle sèche!

Les raisins sont donc coupés avec un morceau de sarment.

Ces branches sont placées dans des flacons généralement fixés à des supports de bois, de façon à leur donner une inclinaison suffisante pour que la grappe n'ait de contact nulle part. Vous pouvez faire emplette de quelques petits bocaux fabriqués spécialement pour cet usage; mais n'importe quelle petite bouteille ou autre récipient peut donner d'aussi beaux résultats.

Je conserve tous les ans une petite quantité de raisins à rafle fraîche, et mes supports sont garnis tout simplement d'un stock de biberons réformés, achetés à bas prix chez un pharmacien; c'est vous dire que tout est bon.

Le talent d'une maîtresse de maison avisée est justement d'arriver à faire quelque chose sans de grands frais!...

Les flacons sont remplis d'eau aux $3/4$, et les raisins y sont placés le soir même de la cueillette. Afin d'éviter la putréfaction de l'eau, il est bon de mettre dans les récipients un peu de braise de boulanger.

A Thomery, on conserve les raisins à rafle fraîche

dans des chambres spéciales hermétiquement closes ;
on s'efforce d'y maintenir constamment une assez basse

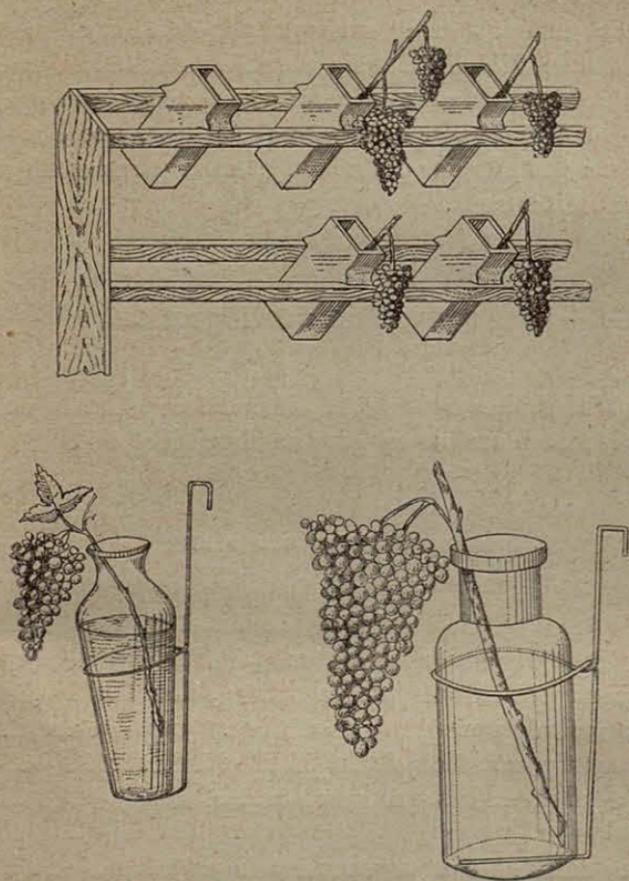


Fig. 32.— Divers modèles de flacons pour la conservation des
raisins à rafles fraîches.

température ; on y fait l'obscurité complète ; l'air am-
biant est desséché par le chlorure de calcium, et assaini

de temps à autre par les vapeurs d'une mèche soufrée ; on n'ouvre absolument que pour faire la visite des grappes, retirer les grains altérés, et enlever ce qui doit être vendu.

Pour quelques grappes à conserver dans un ménage, il est bien difficile d'avoir pareille installation et de prendre tant de précautions : mais rapprochez-vous, dans la mesure du possible, du système que l'expérience a fait adopter à Thomery, et vous aurez encore votre petit succès.

Conservation des légumes.

Les légumes frais sont, suivant leur nature, conservés sur place ou en cave, cellier, silo, etc.

CONSERVATION SUR PLACE

C'est le procédé le plus simple et le meilleur. Il consiste à préserver les légumes des fortes gelées avec de vieux paillassons, de la litière, des feuilles, etc. Mais les rongeurs sont à craindre. Quand les mulots prennent possession d'une planche de carottes ou de navets, ils n'en laissent guère au jardinier !

Les **salades** sont conservées de cette même façon ; un autre procédé consiste à les lever avec la motte de terre, et à les mettre en tranchée dans un sol sain. On recouvre la tranchée avec des planches, de vieux sacs, des paillassons, etc.

On peut aussi les mettre touche-à-touche dans un coffre à châssis inutilisé.

Les **choux** sont inclinés sur place, la tête tournée du côté du nord; certains les recouvrent de terre. Ils peuvent aussi être arrachés, avec la terre adhérant aux racines, et couchés tête au nord sur plusieurs rangs; on les protège, quand il gèle, avec des feuilles sèches ou quelques vieux paillassons.

Les **carottes, navets** peuvent rester sur place, protégés par des feuilles sèches, qu'un bon jardinier doit toujours recueillir avec soin à l'automne.

Les **scorsonères, les poireaux** ne craignent pas le froid; il suffira d'en mettre une certaine quantité en jauge sous de la litière pour parer à une période de gel.

CONSERVATION EN CAVE OU CELLIER

Il faut un local sain et suffisamment aérable : dans un cellier trop chaud, les légumes se dessèchent; s'il est trop humide, ils pourrissent. Une bonne cave à légumes est chose difficile à rencontrer.

Les **salades** sont portées à la cave avec la motte, et disposées côte à côte.

Les **choux** sont placés comme les salades ou montés en meule, les pommes en dehors, les racines à l'intérieur; on comble les vides avec de la terre.

Les **carottes, betteraves à salade, navets** sont privés de leurs feuilles et mis en tas, les interstices remplis de sable sec. Le tout gagne à être recouvert de paille.

Les **pommes de terre** sont mises simplement en tas ; on égerme, s'il est besoin, celles qui sont destinées à la consommation.

Les **céleris-raves** et à **côtes** sont arrachés avec la motte, et mis debout en jauge comme les salades.

Les **courges, potirons, citrouilles** se conservent aussi en cellier, disposés sur de la paille ou des planches ; cependant, si l'on a l'intention de les garder longtemps, ils seront mieux placés sur un rayon de la cuisine ; j'en garde de cette façon jusqu'au mois de juin.

CONSERVATION EN SILO

On conserve ainsi les betteraves potagères, les choux-navets, les carottes, etc.

Faire avec ces légumes, sur un terrain sain, des tas plutôt petits que gros, et les protéger avec une couche de paille recouverte de terre ; ne pas oublier, comme il a été dit pour le silo de pommes, de ménager au sommet une cheminée d'aération, constituée par une poignée de paille ou de sarments de vignes.

QUELQUES AUTRES MANIÈRES DE CONSERVER LES LÉGUMES

L'ail, l'oignon, l'échalote se conservent en bottes, pendus, par exemple, aux charpentes d'un grenier, ou bien simplement étendus sur le plancher.

Ils gèlent et dégelent sans altération, pourvu qu'on ne les meurtrisse pas quand ils sont gelés.

Choux-fleurs. — En fin novembre, on les coupe, en leur laissant un tronçon de 0^m,15. Enlever toutes les feuilles, sauf celles qui entourent immédiatement la pomme, et les suspendre la tête en bas dans un local pas trop sec, à l'abri des gelées. On peut les conserver ainsi jusqu'en mars.

Pour les employer, rafraîchir la coupe, faire quelques incisions le long du tronc, et le tremper dans l'eau pendant 24 heures; le chou reprendra une partie de sa fermeté.

Conservation des œufs.

L'œuf fraîchement pondu est, en général, exempt de microbes, et peut être conservé assez longtemps à l'abri des variations de température. Pour cela, les œufs doivent être recueillis dans un grand état de propreté, et autant que possible non fécondés, le germe étant une cause d'altération.

Maintenir les œufs à une température aussi basse que possible, en les isolant dans des caisses contenant des balles de céréales, des feuilles d'ouate ou des morceaux d'étoffe de laine. Conserver ces caisses dans une pièce sèche, et froide autant que cela se peut.

Il est bon de fermer ou clouer les caisses, afin de pouvoir sans danger les retourner de temps en temps, ce qui a pour effet de maintenir le jaune de l'œuf bien au milieu du blanc; sans cette petite précaution, il se colle à la langue contre la paroi inférieure de la coquille, et se crève quand on casse l'œuf.

CHAPITRE VI

CONSERVATION PAR LA DESSICCATION

L'eau est un agent de propagation des microbes; la preuve en est fournie par les épidémies qui suivent en général les inondations.

En diminuant la quantité d'eau contenue dans une matière alimentaire, on l'empêche de fermenter.

Le procédé primitif de dessiccation, celui que les premiers hommes ont dû employer pour conserver les fruits de la terre, consiste à utiliser la chaleur du soleil.

Mais, surtout dans le Nord de la France, le soleil fait souvent défaut; il faut pouvoir y suppléer par la chaleur d'un four ou d'une petite étuve. Dans un ménage, on peut l'installer à peu de frais.

La préparation des pruneaux nous fournira un excellent type de conservation de ce genre.

Pruneaux.

Toutes les prunes à chair consistante peuvent être transformées en pruneaux pour la consommation ménagère.

Les petites prunes de *Saint-Julien* se dessèchent d'elles-mêmes sur l'arbre, et, en aidant un peu la nature,

on en fait très facilement de menus pruneaux aigrelets, gourmands de sucre, mais bons tout de même. Les pruneaux de *Reine-claude*, assez longs et difficiles à réussir, sont surtout excellents mangés crus. La *Sainte-Catherine*, la *Mirabelle*, le *Damas* de Tours, se dessèchent aussi avec succès.

Mais les vraies prunes à pruneaux sont les Quetsches, et surtout la prune *d'ente* ou prune *d'Agen*.

Voici le procédé par lequel on prépare les pruneaux dans le Lot-et-Garonne; là, chaque propriétaire a son clos de pruniers, d'où il tire le plus clair de ses bénéfices.

Les prunes sont récoltées complètement mûres, et étendues sur des claies.

On chauffe le four à cuire le pain, avec des brindilles, de façon à porter la température à 40 ou 50° centigrades, et on y enferme les claies pendant 12 à 15 heures.

Au sortir du four, on retourne les fruits, on les laisse refroidir à l'air et au soleil, puis on les soumet à une nouvelle cuisson à 60 ou 65°; on les expose encore à l'air, et on termine par une heure de cuisson à 80 ou 90°. Le fruit devient alors noir et brillant, car le sucre s'est caramélisé à sa surface.

Les pruneaux sont classés pour la vente par grosseur et qualité.

Les marchands en gros les passent à l'étuve à 120° pour les stériliser, puis ils les mettent en boîtes.

Dans beaucoup d'endroits la dessiccation est commencée au soleil et terminée au four.

Telle est la vieille méthode de préparation des pruneaux; si vous possédez un four, il vous est facile de l'appliquer.

Évaporateurs: — Mais, à Agen même, on renonce à ce vieux procédé pour employer de plus en plus des évaporateurs spéciaux.

On trouve chez divers constructeurs des évaporateurs de toutes dimensions, depuis le petit modèle, pouvant s'adapter à un fourneau de cuisine, jusqu'à l'installation à multiples chariots pour les grandes usines de dessiccation.

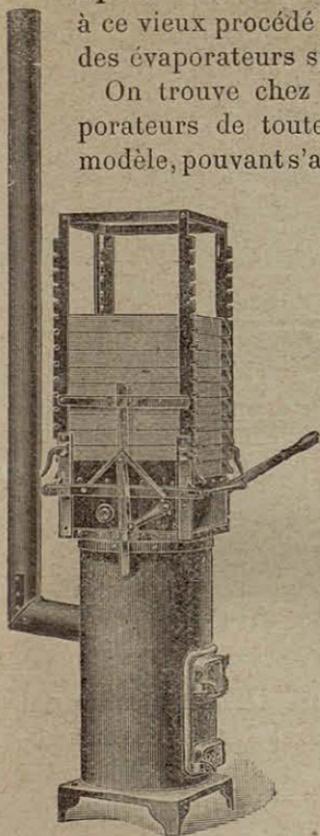


Fig. 33. — Évaporateur Vermorel monté sur l'appareil de chauffage.

Fabrication de ménage.

— Aujourd'hui, les fours deviennent de plus en plus rares, même dans les fermes, parce qu'on y a perdu l'habitude de cuire le pain.

Il est pourtant facile de faire, sans four ni évaporateurs spéciaux, de très bons pruneaux par un procédé que j'emploie avec succès depuis plus de vingt ans, et que voici :

Vous devrez d'abord avoir recours à un menuisier pour vous fabriquer un certain nombre de claies (mettons huit).

Celles dont je me sers sont constituées par un cadre en planchettes d'environ 0^m,04 de haut sur 0^m,50 de côté; le fond est garni d'un treillage galvanisé très fin (il le vaudrait mieux étamé).

Un petit tasseau cloué en travers dans chaque angle donne de la rigidité aux cadres, et permet de les empiler tout en laissant circuler l'air.

C'est sur ces claies que les prunes sont mises à sécher.

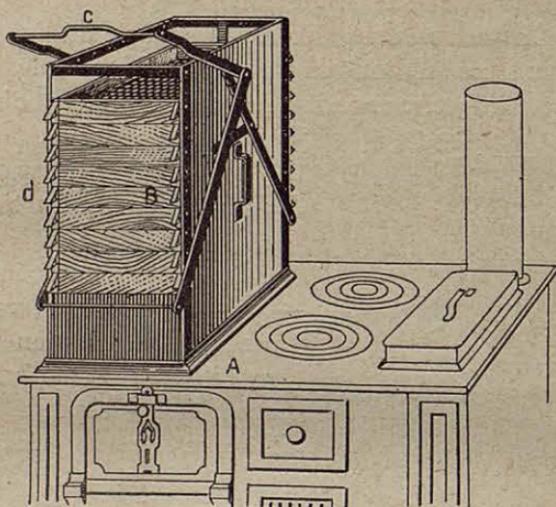


Fig. 34. — Évaporateur de ménage, système Waas. La chambre de séchage B repose sur le fourneau A. Les claies *d* sont levées ou abaissées à l'aide du levier *c*.

Au cas où vous n'auriez que peu de fruits à traiter, il vaudrait mieux donner aux cadres les dimensions ré-

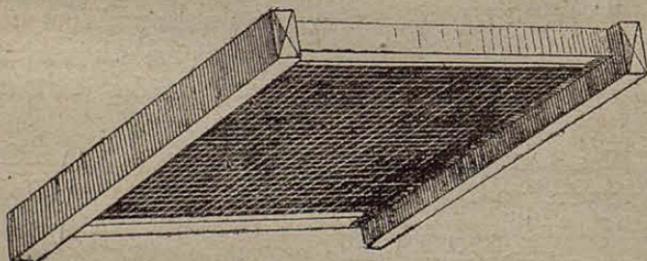


Fig. 35. — Claië avec fond en treillage galvanisé.

duites de 0^m,25 sur 0^m,50 que d'en diminuer le nombre. Si vous avez un châssis de jardin, il ne sera pas

occupé en août; vous pourrez donc l'utiliser pour la dessiccation de vos prunes.

Prenez d'abord le coffre du châssis et placez-le face au midi dans un endroit bien découvert; si vous avez deux coffres disponibles, mettez-en un autre par dessus

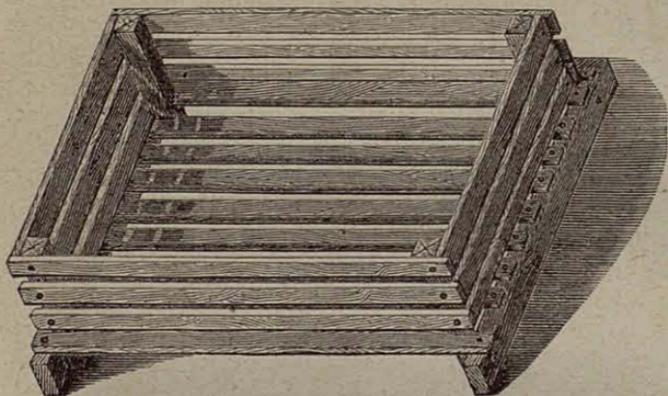


Fig. 36. — Grande claie à fond de lattes à claire-voie.

le premier; vous aurez moins à vous baisser pour les différentes manipulations.

Recouvrez vos cadres de panneaux ou de planches, de façon à avoir une plate-forme dépassant tout autour le coffre du châssis d'au moins 0^m,05.

S'il y a des fissures pouvant donner passage à une guêpe, bouchez-les avec soin.

Aux quatre coins de votre plate-forme, placez un cassinon de brique, et faites reposer le châssis dessus, après avoir nettoyé les verres.

Vos claies de prunes seront glissées sous le châssis; 8 grandes tiendront sur un coffre de 1^m,30 sur 2 mètres; 8 petites, sur un coffre de 1^m,30 sur 1 mètre.

La distance entre le verre et le plancher doit être calculée pour qu'on puisse juste glisser les claies. Plus les fruits seront rapprochés du verre, mieux ils sécheront.

Les guêpes sont à craindre : il faudra donc entourer le châssis avec une mousseline bon marché, ou mieux, de

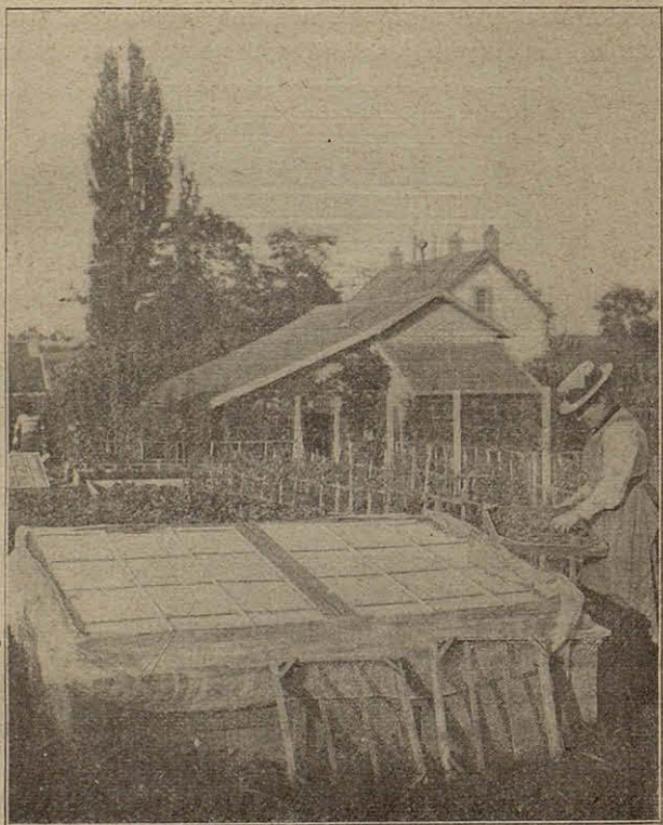


Fig. 37. — Séchage des pruneaux, poires, pommes. Sur le coffre d'un châssis, on établit un parquet, on surélève le châssis à l'aide de cassons de brique, on entoure le tout d'une bande de mousseline.

cette toile légère que les jardiniers emploient pour préserver leurs treilles des déprédations des moineaux. Si le châssis est en bois, vous l'y fixerez avec quelques

pointes; s'il est en fer, il faudra avoir recours à quelques pierres ou quelques morceaux de fer pour la maintenir.

Ainsi la chaleur solaire sera augmentée de toute la puissance que lui donne le verre, et vos futurs pruneaux auront de l'air, ce qui est indispensable.

Le soir, vous pourrez rentrer les claies à l'abri, ou couvrir les verres d'un paillason.

Tout cela va tout seul quand on a la bonne fortune de tomber sur une période de beau soleil; mais plusieurs jours de temps couvert et de pluies peuvent compromettre la bonne réussite des pruneaux... Gare aux moisissures!

C'est le moment d'improviser une petite étuve : voici comment je m'arrange en pareil cas.

J'empile mes claies sur un tabouret renversé : d'abord celles qui contiennent les pruneaux les plus avancés, puis les claies de prunes les moins sèches sur le dessus de la colonne. Je place dans l'intérieur du tabouret une ou deux lampes à pétrole (des lampes ordinaires) munies de fumivores pour bien diviser l'air chaud. J'entoure claies et tabouret d'une toile, mais j'ai bien soin de ne pas couvrir le dessus des claies, afin de laisser s'échapper l'air chargé de vapeur d'eau.

De cette façon, moyennant une légère dépense de combustible, la dessiccation se poursuit parfaitement. Même s'il fait beau, on a tout avantage à sécher sous châssis le jour et à l'étuve la nuit, car plus la dessiccation marche vite, meilleurs sont les pruneaux.

A la ville, il serait facile d'installer l'étuve sur un fourneau à gaz.

Un conseil : Il ne faut pas empiler une trop grande quantité de claies les unes sur les autres, surtout au début de la dessiccation, parce que la vapeur d'eau se condenserait sur les fruits des rangs supérieurs et favo-

riserait le développement de moisissures; huit claies, c'est un nombre suffisant.



Fig. 38. — Manière d'installer une étuve en disposant sur un tabouret renversé des claies superposées. Le tout est entouré d'une toile. Cette installation doit être ensuite transportée dans une pièce fermée.

A mesure que les pruneaux sont secs, on les retire, on les place dans un endroit aéré, et quand arrivent les

premiers froids, qu'on allume la cuisinière, on les passe au four. Cette opération les assainit et leur donne un beau brillant.

On peut les aplatir entre les doigts pendant qu'ils refroidissent; ils auront un meilleur aspect.

Quand ils sont bien froids, on les emballe, de préférence dans des boîtes en fer-blanc; ils peuvent s'y conserver plusieurs années.

L'industriel cherchant à conserver à ses pruneaux le plus de poids possible, il les sèche juste ce qu'il faut pour la conservation d'une saison.

Notre intérêt à nous, ménagères, est d'obtenir des pruneaux bien secs, surtout ceux qui doivent être consommés cuits; ils seront de bien meilleure conservation. J'ai gardé des pruneaux six ans sans qu'ils soient visités par un seul insecte.

Blanchiment. — Une bonne méthode pour hâter la dessiccation des prunes est de les blanchir, sitôt après la cueillette, dans un bain de soude.

On fait chauffer de l'eau en y ajoutant environ 10 grammes de carbonate de soude (cristaux servant à la lessive) par litre d'eau.

On prépare, d'autre part, une grande bassine d'eau fraîche.

Placer à peu près 1 kilogramme de prunes à blanchir dans un panier à salade.

Quand l'eau du bain est prête à bouillir, y plonger le panier à salade; compter 10 secondes, puis retirer de l'eau chaude et plonger immédiatement dans l'eau fraîche.

Pour les prunes d'Agen et autres similaires, on renouvelle cette opération trois fois de suite.

Après le bain, la peau des prunes se trouve toute

craquelée; rien d'étonnant que l'eau des fruits puisse alors s'évaporer plus vite.

S'il s'agissait de reines-claude ou de mirabelles, deux immersions de 8 à 10 secondes suffiraient; c'est une question d'expérience; la peau des prunes doit se fendiller, mais non se soulever.

Quand on a beaucoup de prunes à blanchir, il faut avoir soin de renouveler l'eau froide et d'ajouter de temps en temps dans l'eau chaude une petite quantité de cristaux.

Un propriétaire d'Agen m'a confié que dans son exploitation on ne traitait par la soude que les pruneaux commençant à moisir; ceux-là, je crois qu'il est préférable de les éliminer, surtout quand on travaille pour soi.

Dessiccation de quelques autres fruits.

Figues. — Elles doivent être récoltées quand elles commencent à se flétrir sur l'arbre; à cet instant, pour peu que le mistral souffle, elles tombent d'elles-mêmes, ou bien on les cueille et on les dispose sur des claies au soleil, comme les prunes. Quand elles sont presque sèches, on les passe un instant dans un bain d'eau bouillante. L'opération a pour effet de les laver et de les assainir.

Les figues sont replacées sur les claies, et lorsqu'elles sont bien égouttées et suffisamment sèches, on les roule dans la farine, et on leur donne une belle forme plate. Il ne reste plus qu'à les placer, par lits entremêlés de feuilles de laurier, dans des boîtes ou des corbeilles.

Toute enfant, j'ai vu pratiquer cette recette par mon aïeule, et ses figues sèches étaient si bonnes, que j'ai bien des larcins sur la conscience!

Pommes et poires. — Au contraire des autres fruits, ce sont les pommes et poires imparfaitement mûres qui se dessèchent le mieux. Nous utiliserons donc de la sorte les fruits tombés.

On peut les partager en quartiers sans les éplucher ; mais il vaut mieux se donner un peu plus de mal, peler les fruits, les couper en tranches minces et les faire sécher au châssis et à l'étuve comme les pruneaux.

Les fruits ainsi traités se conservent très bien ; ils se gonflent beaucoup dans l'eau de cuisson, et font de bonnes compotes.

Les **cerises** se préparent de la même façon que les prunes, et se font cuire de la même manière que les pruneaux.

Les **abricots** sont séparés en deux, dénoyautés et traités comme les prunes ¹.

Les châtaignes. — La dessiccation se pratique en grand dans certaines régions du centre et du midi de la France, où ce fruit fait une partie de l'année la base de l'alimentation des paysans et remplace même le pain. Les châtaignes sèches s'appellent châtaignons. Voici comment j'ai vu pratiquer l'opération à Colombières, joli petit village perdu dans les montagnes de l'Hérault. Les châtaignes sont recueillies bien mûres et disposées sur des claies à environ 1^m,80 du sol, dans une chambre spéciale à cette préparation ; on allume dessous un feu modéré et sous l'influence de

1. Nos grand'mères fabriquaient aussi des fruits tapés avec les poires et les pommes. On n'en parle plus guère à présent que les conserves système Appert se pratiquent partout. Vous trouverez au besoin la recette de ces préparations dans la *Maison rustique des Dames*, par M^{me} Millet-Robinet.

cette douce chaleur elles abandonnent la plus grande partie de leur eau de végétation.

L'opération dure de 3 à 4 jours, on force le feu vers la fin.

Il reste à battre les châtaignes ainsi sèches pour les débarrasser de leur double enveloppe et on les conserve dans des sacs.

Pour les consommer, on verse dessus de l'eau tiède, puis, après quelques heures, on retire avec un couteau pointu les quelques brins de la deuxième enveloppe encore adhérents et on les fait cuire à l'eau; cette eau même, dans le midi, sert à faire, en y ajoutant un peu de lait et de sucre, un potage qui a sa valeur.

Aujourd'hui, on sèche aussi la châtaigne à l'évaporateur; et rien ne vous empêche, si vous avez un parc et des châtaigniers, d'en sécher quelques-unes avec l'étuve servant à la dessiccation des pruneaux.

Dessiccation des légumes.

On dessèche surtout les **haricots verts**. Pour cela, on les blanchit légèrement à l'eau bouillante, on les fait égoutter, et si le temps est chaud et sec, on les étend sur des claies à l'ombre; s'il est froid et humide, on les sèche au four ou à l'étuve à pruneaux.

Pour les utiliser, on les trempe quelques heures dans l'eau tiède avant de les cuire.

Artichauts. — Rogner le haut des feuilles, couper les artichauts en quatre, les blanchir comme les haricots verts et les sécher de même sur des claies, ou enfilés en chapelets.

Nota. — La dessiccation des haricots verts et des ar-

tichauts doit marcher vivement, car il est essentiel que la teinte verte des légumes ne tourne pas au bleu; cette teinte est due à la présence d'un microbe dangereux pour la santé.

Dessiccation de quelques autres légumes.

Tous les autres légumes frais qui se consomment à l'état cuit, peuvent être séchés; on les coupe en petits cubes ou en fines lanières. On les blanchit légèrement, puis on les fait sécher comme précédemment. On prépare ainsi choux, carottes, navets, pommes de terre, etc.

Si on doit mélanger les diverses sortes de légumes pour en faire de la julienne, ce mélange ne s'opère qu'après la dessiccation séparée de chaque espèce.

Pour utiliser ces légumes, les laisser tremper quelques heures dans l'eau tiède avant de les cuire comme il a été dit pour les haricots verts.

Nota. — Quelques précautions qu'on prenne à leur préparation, les légumes desséchés ne vaudront jamais une bonne conserve préparée par la méthode Appert.

Ils ont presque toujours un goût de foin assez désagréable!...

Dessiccation des champignons.

Les cèpes, les petits faux-mousserons, les morilles, sont les champignons qu'on fait sécher le plus communément.

C'est surtout dans le Midi que les cèpes desséchés sont l'objet d'un commerce assez important.

Cèpes. — Il suffit de les couper en tranches minces et de les faire sécher au soleil ou à l'étuve. Une fois qu'ils sont secs, on les passe au four avant de les mettre en réserve, pour les stériliser.

Si l'opération se fait dans le four d'une cuisinière, il faut bien surveiller, car ils ont tôt fait de brûler.

Les **faux-mousserons** sont séchés entiers, sur des claies ou en chapelet.

Les **morilles** sont coupées par quartiers et séchées comme les faux-mousserons.

Les champignons desséchés sont précieux pour donner du parfum aux garnitures, associés à d'autres légumes.

Pour les employer, on les passe préalablement à l'eau tiède, ce qui a pour effet de les faire revenir et de les débarrasser des poussières qui se sont fixées sur eux pendant la dessiccation.

Dessiccation des plantes médicinales.

Il suffit d'avoir un tout petit jardin pour pouvoir y cultiver quelques simples, indépendamment de ceux que fournissent les champs et les bois...

Je n'ai pas ici à m'occuper des vertus des différentes plantes médicinales, mais seulement de leur dessiccation.

Fleurs ou feuilles doivent être étalées à l'ombre dans un lieu aéré, sur du papier ou des toiles bien propres. On peut encore, quand il s'agit de branches entières, en faire de petits paquets que l'on suspend à un cordeau.

Une fois sèches, le mieux est de mettre les plantes dans des boîtes en fer-blanc, mais il est essentiel, au bout de quelque temps, de profiter d'une journée à température chaude et sèche, pour les en tirer de nouveau et les étaler quelques heures à l'air.

Si la température ne s'y prête pas, on peut faire usage d'une étuve à peine tiède.

Les simples perdront ainsi le reste de leur humidité, et, remis dans les boîtes de fer, elles s'y conserveront très longtemps sans altération.

Ce procédé m'a été indiqué par un droguiste qui l'emploie couramment pour la bonne garde de ses plantes pharmaceutiques.

A la mère de famille de préparer de la sorte tilleul, mauve, violettes, etc., etc.

CHAPITRE VII

CONSERVATION PAR ENROBAGE

Les tissus animaux et végétaux *sains* ne renferment pas de microbes.

Si on les entoure d'une substance imperméable à l'air, véhicule de germes de pourriture ou de fermentation, on assure leur conservation.

Les matières servant à enrober les aliments doivent, avant tout, être inoffensives. Elles doivent encore être peu coûteuses, d'un emploi facile, et ne pas avoir une odeur propre susceptible de dénaturer les aliments conservés.

Tel est le cas de la paraffine, de la chaux, du miel, du silicate de potasse et des matières grasses.

On conserve par enrobage les fruits, les viandes, les œufs, les truffes.

Les fruits.

Emploi de la paraffine. — La paraffine a l'avantage d'être peu coûteuse, inodore, inaltérable à l'air.

On peut conserver les beaux fruits, pommes, poires, en les plongeant dans un bain de paraffine, fondue, mais aussi peu chaude que possible.

Emploi du miel. — De belles pêches, plongées dans

du miel liquide, se conservent très bien. Cette recette a été donnée par un journal apicole.

Le miel contribue à la conservation du fruit par trois facteurs : par l'enrobage ; par son sucre, qui le confit, en quelque sorte, et enfin par ses propriétés antiseptiques, dues à la petite quantité d'acide formique qu'il renferme.

Pour consommer les fruits, et les dégager du miel alors granulé, le faire fondre très doucement au bain-marie.

Emploi des feuilles d'étain. — On peut encore conserver les beaux fruits en les enveloppant dans des feuilles d'étain pur, qui sont absolument imperméables à l'air. On trouve ces feuilles dans le commerce (ce sont les mêmes qui servent à envelopper le chocolat).

Quand on vend ou consomme les fruits, les feuilles, retirées avec précaution, sont défroissées et mises en réserve pour les années suivantes ; celles qui se déchirent sont revendues au poids.

La viande.

On stérilise les viandes par la cuisson et on les enrobe ensuite dans une substance imperméable, ordinairement la graisse.

On prépare surtout par cette méthode les confits de volaille, en si grand honneur dans le sud-ouest de la France.

Confits d'oie. — Choisir une oie finement engraisée. Après l'avoir saignée, ébouillantée ou plumée à la main, la désosser quand elle est parfaitement refroidie.

Pour cette opération, sectionner le cou au niveau du bréchet, puis faire une incision longitudinale jusqu'à l'anus. On enlève alors la chair et la peau de la carcasse; les membres sont désarticulés, puis on sépare avec soin le foie, le gésier et la graisse qui entoure les boyaux.

On met habituellement en confits les morceaux les plus charnus, les membres, le croupion, le gésier.

Saler d'abord fortement les morceaux de volaille, et les laisser 36 à 48 heures dans un vase en terre vernissée.

Découper en menus morceaux la peau, la graisse de couverture; y joindre la graisse des boyaux, et faire fondre le tout à feu doux dans un chaudron de cuivre.

Quand la fusion est commencée, on jette les quartiers d'oie dans la bassine, où ils cuisent doucement; on les retire lorsque la chair se détache nettement de l'os.

Les morceaux sont alors placés, sans les serrer, dans des pots en grès vernissé, et recouverts de la graisse passée au tamis. Si cette graisse est insuffisante, on ajoute un peu de graisse de porc fondue. Après refroidissement, on couvre les pots et on les garde dans un endroit froid et sec.

La carcasse, coupée en morceaux, est consommée de suite, ou bien salée à sec et employée au fur et à mesure des besoins.

Le résidu de la fusion de la graisse constitue ce qu'on appelle les *grattons*.

Ils sont utilisés immédiatement, ou bien conservés dans le sel ou la graisse de porc.

En en ajoutant une certaine quantité à la pâte du pain, on en fait une sorte de galette de ménage qui est loin d'être à dédaigner lorsqu'on a la chance de posséder un bon estomac.

La graisse qui enrobe le confit est employée pour les préparations culinaires au fur et à mesure que les pots se vident.

Avec les foies, qui ont une grande valeur marchande et sont le plus souvent vendus à des commerçants spéciaux, on fabrique les pâtés de foie gras.

Confit de canard. — Il se prépare comme le confit d'oie, mais il a plus de finesse.

Les foies de canard ont aussi une plus grande valeur.

Confit de porc. — Il se prépare comme celui de volaille; on le conserve dans sa graisse.

Autre recette de ménage. — Sans employer absolument la recette des véritables confits de la Gascogne, il est facile à la ménagère de conserver pendant quelque temps des viandes cuites en les enrobant de beurre ou de saindoux : par exemple, une partie d'une très grosse volaille, qui devrait revenir trop de fois sur la table de famille.

On réserve les morceaux à conserver, une fois le rôti cuit, et on les met en pots comme le confit.

C'est aussi en les recouvrant d'une bonne couche de graisse que l'on conserve pendant un certain temps les différentes sortes de pâtés en terrine : foie gras, gibiers, qu'on ne veut pas stériliser par le procédé Apert.

Enrobage des œufs.

Emploi du verre soluble. — Le verre soluble, ou silicate de potasse, est un liquide sirupeux qui forme

en séchant une couche solide analogue au verre, et qu'on trouve en flacons de 1 kilo chez les droguistes et pharmaciens.

On fait, dans un récipient bien nettoyé, une solution de 1 partie de verre soluble pour 9 parties d'eau ordinaire bouillie et refroidie, ou mieux d'eau de pluie.

On doit faire bouillir préalablement les eaux autres que l'eau de pluie, afin de précipiter le calcaire qu'elles contiennent et qui pourrait altérer le silicate en formant un composé avec lui.

On peut ensuite opérer de deux manières : ou bien verser le mélange dans des récipients remplis d'œufs, choisis et disposés comme pour la conservation à l'eau de chaux ; alors 1 kilo de silicate peut servir à préparer 10 à 12 douzaines d'œufs ; — ou bien plonger les œufs quelques instants dans la solution, les retirer, et les placer sur des feuilles de papier sans qu'ils se touchent ; quand ils sont bien secs, on les enveloppe de papier, et on les conserve dans des caisses en lieu sec et froid.

Les œufs préparés de cette seconde manière sont encore plus fragiles que ceux conservés à la chaux ; ils se fendent également dans l'eau bouillante.

Avec 1 kilo de verre soluble on peut en préparer une très grande quantité.

Quand on veut se servir des œufs conservés dans le bain, il suffit de les laver à l'eau fraîche. Ils ont alors absolument l'aspect d'œufs frais ; je n'ose dire qu'ils en ont toute la finesse, mais on peut encore les manger à la coque.

Nota. — L'eau de chaux et la solution de silicate ne doivent pas être perdues après qu'on en a retiré les œufs ; elles ont une certaine valeur fertilisante ; on en arrose les fumiers ou le compost.

Avoir soin de laver immédiatement et à grande eau le flacon dont on a retiré le silicate; il serait presque impossible, plus tard, de le débarrasser du reste de verre soluble solidifié.

Ce flacon vous sera précieux notamment pour la conservation de l'oseille au sel.

Emploi de la paraffine. — On peut aussi enrober les œufs dans la paraffine ; c'est un procédé assez délicat, mais très sûr.

Les œufs, placés séparément sur un fil de fer formant bague, sont plongés un instant dans un bain de paraffine porté à température juste suffisante pour maintenir la fusion.

La paraffine se solidifie rapidement, formant à la surface de l'œuf une mince couche imperméable.

Un kilogramme de paraffine suffit, paraît-il, pour 3.000 œufs ! On les conserve dans des caisses.

Les truffes.

Les truffes, dont les plus savoureuses poussent justement dans le Périgord, le pays des confits de volaille, se conservent aussi parfaitement par enrobage.

La recette m'a été confiée par une vénérable cordon bleu.

Les truffes sont lavées et brossées de la même manière que pour les conserver par la méthode Appert. On les plonge dans de la graisse en fusion (graisse d'oie, de canard ou saindoux) et on les laisse cuire doucement 20 minutes, avec une pincée de sel. On les met ensuite en petits pots, comme les confits ordinaires.

Les truffes traitées de la sorte ont peut-être un peu moins de parfum, mais comme la graisse, employée ensuite dans les apprêts culinaires, a hérité de l'arome, rien en somme n'est perdu; et ce mode de conservation si simple est à recommander.



CHAPITRE VIII

CONSERVATION PAR LE SEL, LE VINAIGRE, L'ALCOOL, ETC.

Généralités sur les antiseptiques. — Un antiseptique est une substance qui tue les microbes, et rend un milieu impropre à leur développement. Il ne détruit pas les produits élaborés par eux, produits qui, dans certains cas (pour les viandes par exemple), sont de véritables poisons; aussi est-il essentiel, avec ce procédé plus encore qu'avec les autres, de ne conserver que des produits sains et très frais.

Un antiseptique, pour être employé à la conservation des aliments, doit remplir trois conditions; il doit être:

1° inodore; 2° efficace; 3° inoffensif.

1° Il est clair qu'une matière ayant une odeur désagréable doit toujours être rejetée des conserves alimentaires.

2° L'efficacité d'un antiseptique dépend de bien des facteurs; elle est liée en général au poids de la substance qui agit. Mais son pouvoir varie aussi avec les espèces microbiennes: telle substance, antiseptique pour une espèce, est un aliment pour une autre. Une substance qui, à faible dose, est un aliment pour les microbes, jouit de propriétés antiseptiques à dose plus forte.

3° Beaucoup de substances antiseptiques sont en même temps des poisons pour l'homme, à dose plus élevée.

Il est préférable de n'employer que les corps entrant habituellement dans l'alimentation humaine, comme le sel, le vinaigre, etc., en écartant les antiseptiques dont l'ingestion peut amener des troubles dans la santé (acides borique, salicylique, etc.)

Antiseptiques à employer. — Les principaux antiseptiques permis sont le sel, le vinaigre, l'alcool ou eau-de-vie, l'acide sulfureux.

Le sel. — La conservation par le sel est un des procédés les plus anciennement connus; la solution saline, quand elle est suffisamment concentrée, empêche le développement des microbes.

Le vinaigre. — Le vinaigre doit ses propriétés antiseptiques à l'acide acétique qu'il renferme, mais il faut qu'il soit suffisamment concentré, car, étendu d'eau, il devient un excellent bouillon de culture.

La ménagère a pu l'expérimenter à ses dépens quand elle a mis, par exemple, des cornichons dans du vinaigre trop faible.

L'alcool. — L'alcool est surtout un anti-ferment; il arrête la fermentation des liquides sucrés dès que sa proportion est de 16 grammes pour 100 dans ces liquides.

L'acide sulfureux. — Employé à faible dose, il n'est pas nuisible pour la santé. Il est précieux dans l'industrie des boissons fermentées, pour désinfecter les fûts et pour arrêter le développement des maladies du vin ou de la bière.

Nous ferons, avec son concours, de très bonnes conserves de fruits au sirop.

Le formol tue les moisissures et assainit les fruits

que l'on veut conserver; on peut l'employer pour une asepsie superficielle, mais il ne doit jamais faire corps avec une substance que l'on consomme.

Fabrication ménagère de l'eau-de-vie et du vinaigre.

Lorsqu'un liquide sucré entre en fermentation, tout ou partie du sucre qu'il renferme est transformé en alcool. C'est ainsi qu'on obtient le vin, le cidre, l'hydromel, avec les jus de raisin, de pommes ou le miel.

Si la proportion de sucre est très forte dans le liquide, tout ce sucre ne peut pas se transformer en alcool; au delà de 16 %, l'alcool formé arrête la fermentation et le sucre en excédent reste à l'état naturel. Ce cas se produit pour certains vins doux, Frontignan, Grenache, qui, tout en étant fortement alcoolisés, sont aussi très sucrés; il en est de même de l'hydromel liquoreux.

Mais si la proportion d'alcool est plus faible, tout le sucre est transformé en eau-de-vie, et, pour peu que l'air ambiant soit assez chaud (25 à 30°), ce qui arrive naturellement en été, la fermentation se continuant, cet alcool se change plus ou moins vite en vinaigre.

Cela paraît étrange, surtout quand il s'agit de miel; il est pourtant possible et facile, avec le produit d'une ruche, d'obtenir un excellent vinaigre pour assaisonner une salade, ... et celui-là, je vous assure, ne vous donnera pas des crampes d'estomac comme certains vinaigres du commerce.

Je vais indiquer ici comment on peut obtenir dans une famille, et à peu près sans bourse délier, ces deux antiseptiques précieux pour l'usage journalier et la préparation de pas mal de conserves et de remèdes.

L'eau-de-vie.

Je suppose que vous possédez un jardin avec un certain nombre d'arbres fruitiers. Dans les années d'abondance, une partie des fruits se perdent.

Chez moi, on en fait deux parts : ce qui est trop gâté ou insuffisamment mûr est jeté ou donné aux chèvres, aux lapins et même à la volaille, qui s'en régale ; le reste est mis à fermenter dans des tonneaux défoncés, ou, ce qui demande plus de patience, mais qui est bien préférable, introduit par la bonde dans une futaille bien cerclée ; on remue de temps en temps.

Le vin de fruits obtenu ainsi a plus ou moins de force, mais il doit être un peu acide, et, tandis que pour certaines prunes très peu sucrées on aurait intérêt à joindre quelques kilos de sucre, avec des reines-claude par exemple il y aura lieu d'ajouter un peu d'eau pour rendre le moût plus faible, et assurer la parfaite transformation de tout le sucre en alcool.

Quand la fermentation est terminée, on peut distiller tout de suite, mais il est préférable de faire boucher sommairement les tonneaux et d'attendre pour procéder à cette opération le commencement de l'hiver, quand toutes les récoltes de fruits sont faites.

Distillation. — On peut s'y prendre de deux manières : ou avoir recours à un bouilleur ambulant qui, moyennant une rétribution variant de 0 fr. 30 à 0 fr. 50 par litre d'alcool pur obtenu, se charge de la distillation ; ou bien avoir un alambic soit qu'on le loue (ce que l'on trouve aisément à raison de 1 franc par jour) soit qu'on l'achète, et faire soi-même sa petite popotte ;

on est bien forcé quelquefois d'employer ce dernier procédé, quand on a peu de fruits à distiller.

Voici la façon de procéder. Mettre quelques morceaux de bois en croix au fond de l'alambic, par dessus

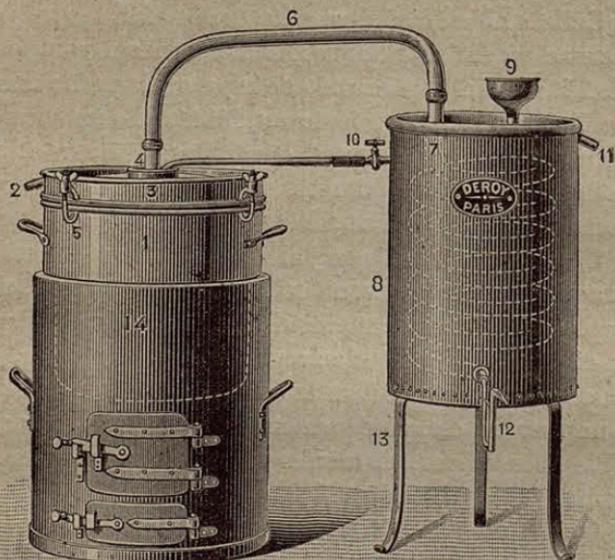


Fig. 39. — Alambic système Deroy.

une bonne couche de paille (ces précautions sont nécessaires pour éviter que le marc de fruits n'adhère au fond); verser les fruits, et remplir seulement un peu plus que moitié; boucher les fissures des différents joints de l'appareil avec de la farine délayée dans de l'eau; mettre de l'eau autour du serpent, et allumer le feu; le conduire lentement, car tout le secret de la distillation repose sur la différence des degrés d'ébullition des liquides : l'eau bout à 100° et l'alcool à 79°.

Ce sont donc les vapeurs d'alcool qui se dégageront

les premières, et qui iront se condenser dans le serpentín, sous forme d'eau-de-vie.

On donne ordinairement à cette eau-de-vie le titre de 22° Beaumé, ce qui correspond à 50° centigrades.

Celle qui s'écoule ensuite, plus faible (la *petite*, comme on dit en Bourgogne), est mise à part, et l'on en fait à la fin une fournée de repasse, laquelle donnera de l'eau-de-vie très forte au début. Il sera bon d'en conserver ainsi quelques bouteilles, qui seront utiles pour la pharmacie domestique ou l'office. Le reste, ramené à 22°, est joint à l'eau-de-vie de 1^{re} goutte.

La première fois que j'ai dû distiller mes fruits, un brave vigneron est venu m'installer l'appareil, et ses explications plus ou moins d'accord avec la physique ou la chimie m'avaient bien amusée; dans la suite, je me suis toujours passée d'un bouilleur, et me suis contentée d'un homme de peine pour me fournir l'eau, le combustible nécessaires, et manier sous mes ordres les différentes pièces de l'alambic.

Quand, une année, on a très peu de fruits en réserve à distiller, on peut très bien faire descendre le tonneau à la cave, le bonder soigneusement et attendre pour distiller une année plus productive; c'est là l'avantage d'avoir introduit les fruits par la bonde.

100 litres de moût de fruits donnent en moyenne de 6 à 10 litres d'eau-de-vie à 22° Beaumé.

L'eau-de-vie de fruits peut être employée dans un ménage pour toutes les préparations, en remplacement de l'eau-de-vie blanche. Elle acquiert en vieillissant une très grande finesse.

Bien entendu, quand on a assez de fruits, on peut distiller à part les cerises, les prunes, les pommes, et obtenir ainsi du kirsch, des quetsches ou du calvados.

S'enquérir, avant de distiller, des déclarations qu'il y a lieu de faire au bureau des Contributions indirectes.

Le vinaigre.

Fabrication familiale du vinaigre. — Nous avons dit que sous l'action d'une température de 25 à 30°, tout liquide contenant de l'alcool peut se transformer en vinaigre, et cela si la proportion d'alcool contenue dans ce liquide ne dépasse pas 12°. En utilisant un liquide titrant 8 à 10 degrés on obtient une bonne et rapide acétification.

Le microbe du vinaigre. — La transformation de l'alcool en vinaigre est due à un microbe, le *Micrococcus* ou *Mycoderma*. Quand il se trouve placé dans les conditions spéciales favorables à son développement, il s'allonge en formant une infinité de chapelets qui, en s'entre-croisant et s'agglutinant l'un à l'autre, forment à la surface du liquide un voile grisâtre dont la rapidité de multiplication est prodigieuse, et qu'il faut avoir bien soin de ne pas briser.

Si pour une cause quelconque cet accident arrive, deux cas peuvent se produire :

1° Un nouveau voile se forme à la surface, alors le ferment immergé périt faute d'oxygène et tombe au fond ;

2° Ou, si aucun nouveau voile ne se forme, le ferment peut végéter longtemps dans le liquide et prendre une très grande épaisseur, en donnant naissance à des masses mucilagineuses que les ménagères appellent improprement *mère du vinaigre*. Ce mucilage peut envahir quelquefois tout le tonneau.

Une cause d'insuccès. — Dans la fabrication du vinaigre il y a à se garer d'un autre microbe qui peut produire aussi un voile à la surface des vins : le *Mycoderma vini*; ce voile est blanchâtre, il est désigné vulgairement sous le nom de fleurs du vin; on le remarque souvent dans les tonneaux en vidange. Moins homogène que le précédent, il se brise facilement, mais le ferment qui le produit a une plus grande vigueur que celui qui préside à l'acétification; et si on le laisse se développer librement à la surface du vin, il arrête complètement le travail de ce dernier.

C'est le plus souvent à cette cause qu'il faut attribuer dans les ménages l'insuccès dans la fabrication du vinaigre.

Il suffit, pour remédier à cet inconvénient, de tenir le liquide à transformer en vinaigre suffisamment acide dès le début, car le ferment qui engendre la fleur ne peut se développer quand un liquide renferme 2 % d'acide acétique.

Voilà la raison pour laquelle il est conseillé, comme nous le verrons plus loin, de verser pour commencer du bon vinaigre dans le liquide à transformer.

Choix du liquide à acétifier. — Le vinaigre conserve tous les éléments du liquide qui a servi à le produire (sauf l'alcool, bien entendu).

Si donc le vin, le cidre, l'hydromel employés sont de bonne qualité et de parfum agréable, il en sera de même du vinaigre qui en résultera. Et d'autre part, la méthode qui consiste à utiliser du vin malade, n'est pas à conseiller dans la préparation familiale, bien que l'industrie utilise souvent du mauvais vin pour faire du vinaigre à bon marché.

D'ailleurs, les vins, cidres, etc., simplement piqués, ou les fonds de tonneaux, après avoir été filtrés, peuvent

servir à faire un excellent vinaigre ; mais il faut rejeter, par exemple, les vins tournés ou cassés, ainsi que ceux qui ont pris un mauvais goût.

Voici la meilleure façon d'opérer.

Le récipient. — On prend un récipient d'une contenance proportionnée aux besoins de la famille ; le plus souvent, c'est un petit tonneau de 25 à 30 litres. Il y a aussi de petits fûts spéciaux, que l'on peut appliquer contre un mur, suspendus à certaine hauteur.

Quelle que soit sa grandeur et sa forme, le fût doit être préalablement bien nettoyé ; on le munit à sa partie inférieure d'un robinet de bois, et l'on a soin de percer à sa partie supérieure un trou de 4 à 5 centimètres de diamètre pour permettre l'arrivée de l'air dans le tonneau. Ce trou doit être recouvert d'une toile d'emballage ou d'un grillage métallique, pour empêcher les mouches d'avoir accès jusqu'au liquide.

Remplissage. — On commence par verser dans le baril deux ou trois litres d'un bon vinaigre bouillant, et on le roule en tous sens, afin que le bois s'en imprègne bien.

Le lendemain, on ajoute encore 3 litres du même vinaigre bouilli, ainsi que 3 à 4 litres de vin.

Si l'on abandonne alors le fût dans un endroit bien chaud, le microbe du vinaigre peut être apporté par l'air ; mais, autant que possible, il est préférable de l'ensemencer avec un peu de voile superficiel pris dans un autre baril en travail.

Le tonneau au vinaigre peut être déposé dans une cuisine, un grenier ou tout autre local, mais jamais à la cave, car son voisinage pourrait abîmer les vins qui s'y trouvent.

Huit jours après, si la température est suffisante, on

ajoute à nouveau quelques litres de vin; on répète cette opération tous les huit jours jusqu'au moment où le baril est aux $\frac{3}{4}$ plein.

Ces apports de liquide se font à l'aide d'un entonnoir *allant jusqu'au fond du fût*, afin d'éviter de noyer le voile; on peut même l'y laisser à demeure, s'il est en verre. Il est bon de soutirer de temps en temps un peu de vinaigre, pour se rendre compte de sa force; si on le trouve trop faible, on ajoute une petite quantité d'alcool dans le tonneau.

Quand l'acétification est parfaite, on peut, tous les quinze jours, retirer deux ou trois litres de vinaigre, et les remplacer par la même quantité de vin ou d'autre liquide fermenté. Lorsqu'on juge la provision suffisante on soutire à fond, et on remise la futaille.

Conservation du vinaigre. — Le vinaigre mis en bouteilles se conserve longtemps, pourvu qu'il soit bien bouché, et surtout qu'on ait pris la précaution de le pasteuriser à 60°. Comme le vin, il se bonifie en vieillissant. C'est pour cette raison que je conseille la fabrication temporaire du vinaigre plutôt que celle qui consiste à avoir toujours dans la cuisine un petit baril vinaigrier en permanence; d'abord, c'est dans la pièce un embarras de plus; et le vinaigre obtenu est en général de moins bonne qualité, parce qu'on néglige de le bien surveiller, et que la température n'est pas toujours assez élevée, même à la cuisine, pour le bon travail des ferments acétiques.

Il est préférable de conserver en bouteilles ou bonbonnes les liquides susceptibles de donner du bon vinaigre, et de n'opérer la fabrication que tous les trois à quatre ans, pendant les chaleurs d'été.

Clarification. — Quand le vinaigre se trouble, on

le clarifie, soit en le faisant séjourner dans un récipient contenant des copeaux de hêtre ou de chêne lavés à l'eau bouillante, soit en le collant, de la même manière que le vin ou tout autre liquide.

De petits vers filiformes l'envahissent parfois; il suffit de le filtrer pour l'en débarrasser.

Le vinaigre de vin rouge a généralement une teinte plus ou moins rosée. Il est possible de le décolorer avec du noir animal; mais je trouve que pour la consommation familiale, il vaut mieux lui laisser sa couleur naturelle.

On peut aussi clarifier le vinaigre et le décolorer en partie en employant le lait écrémé.

On en verse environ quatre cuillerées à bouche, on agite le tout; le lait caille et se précipite au fond de la bouteille. Décanter le lendemain.

Pour renforcer le vinaigre affaibli. — Il suffit de le faire bouillir. Un autre procédé qu'on ne peut employer qu'en hiver consiste à l'exposer à la gelée dans des récipients évasés; la couche de glace qui se forme à leur surface n'est composée absolument que d'eau. On la retire à mesure jusqu'au moment où le liquide restant est jugé assez fort; ce second procédé conserve au vinaigre tout son arôme.

Conservation des fruits.

Fruits à l'eau-de-vie. — Les conserves de fruits par l'alcool sont appelés fruits à l'eau-de-vie.

Ces conserves ne peuvent pas être considérées comme des aliments, ce sont plutôt des liqueurs.

Tous les fruits à chair ferme peuvent être préparés de la sorte.

Certaines espèces se mettent directement à l'eau-de-vie, sans autre préparation qu'un lavage à l'eau froide pour les débarrasser des poussières et des impuretés; tels sont les cassis, groseilles, cerises, framboises. Les autres doivent subir un blanchiment préalable et recevoir quelques façons au sucre avant leur mise à l'alcool.

Les fruits à l'eau-de-vie doivent être conservés dans des bocaux bien fermés et cachetés à la cire ou à la paraffine.

On peut faire des fruits à l'eau-de-vie avec presque tous les fruits confits. Il suffit de les passer à l'eau tiède pour enlever l'excédent de sucre, et de les mettre ensuite à l'eau-de-vie.

Ne les employer qu'après un mois de macération dans l'alcool.

Avec les fruits à l'eau-de-vie, la maîtresse de maison avisée peut préparer, au fur et à mesure des besoins, de jolies assiettes de dessert, en les transformant en fruits *enrobés*, fruits *prâlinés* ou fruits *au caramel*, qu'elle placera, pour les servir, comme le font les confiseurs, dans de petites caissettes en papier gaufré.

Cerises à l'eau-de-vie. — Beaucoup de ménagères se contentent de faire macérer les cerises (griottes) dans l'eau-de-vie; après un certain temps, elles ajoutent du sucre.

On obtient un produit bien supérieur par les procédés suivants :

1° On prend des cerises pas trop mûres et bien saines; on coupe la moitié de la queue, et on les fait macérer pendant 6 semaines dans de l'eau-de-vie blanche à 50° avec des aromates : cannelle, macis, girofle, etc., suivant le goût de chacun.

Au bout de ce temps, les cerises sont mises en bo-
caux, qu'on remplit avec le mélange suivant :

Eau-de-vie de macération 1/2 litre ; sirop de sucre :
250 grammes de sucre pour 200 grammes d'eau.

2° Les cerises sont piquées en tous sens et jetées
dans un sirop bouillant à 25° ; on donne quelques bouil-
lons, et on enlève les cerises pour les mettre en bocaux
avec de l'eau-de-vie blanche à 50°. On ajoute du sirop
cuit au petit boulé, la quantité nécessaire pour avoir
les cerises sucrées à son goût.

Pour 3 kilog. de cerises, il faut environ 2 kilog. de
sucre et 1 litre d'eau-de-vie.

Framboises à l'eau-de-vie. — Les mettre, après les
avoir lavées, dans de l'eau-de-vie à 50°, soit avec la
queue, ce qui est plus joli, mais a l'inconvénient de les
rendre un peu âcres, soit en retirant la queue.

Sucrer à son goût avec un sirop de 35° froid.

Choisir les framboises très fermes et fraîchement
cueillies.

Raisins muscats à l'eau-de-vie. — Prenez des rai-
sins muscats bien mûrs, que vous détachez avec des
ciseaux et mettez dans l'eau-de-vie à 50°, très légè-
rement sucrée avec du sirop vanillé.

Ne pas forcer en sirop, cela les ferait racornir.

La peau du raisin renfermant du tanin qui se trouve
dissous par l'alcool, celui-ci se colore en jaune au con-
tact de l'air, et les raisins deviennent bruns ; il faut
boucher les flacons avec beaucoup de soin pour éviter
cet inconvénient.

On l'atténue en partie en mettant une feuille de géla-
tine par chaque litre de raisin à l'eau-de-vie.

Chinois à l'eau-de-vie. — Prenez des petits chi-

nois confits, passez-les dans l'eau tiède et mettez-les dans l'eau-de-vie à 45°, parfumée avec un peu de kirsch.

Prunes reines-claude à l'eau-de-vie. — Les prunes pour l'eau-de-vie se reverdissent et se façonnent comme les prunes à confire.

Lorsqu'elles sont, par des façons successives, arrivées à être confites à 25° à froid, on les met dans l'eau-de-vie blanche de 45° à 50° (voir Prunes confites).

Mirabelles à l'eau-de-vie. — On blanchit et on façonne des mirabelles très fermes, et lorsqu'elles sont à 25° on les met à l'eau-de-vie légèrement additionnée de rhum, à 45° à 50° comme les reines-claude.

Cassis à l'eau-de-vie. — Choisissez de belles grappes de cassis, que vous mettez dans l'eau-de-vie à 45° légèrement sucrée.

On met aussi les gros grains de cassis, que l'on détache avec des ciseaux.

Macédoine de fruits, dite confiture officier. — Prendre un pot de grès ou un bocal à large ouverture susceptible d'être parfaitement bouché.

Y verser d'abord 1 litre d'alcool à 75°, puis, à mesure que la maturité des fruits arrive :

Fraises.....	1.000 grammes.
Framboises.....	1.000 »
Mirabelles.....	1.000 »
Pêches.....	500 »
Poires.....	500 »
Groseilles.....	500 »
Cerises.....	1.000 »
Reines-claude.....	1.500 »
Abriots.....	500 »
	<hr/>
	7.500 »

Ajoutez chaquefois un poids de sucre cristallisé égal à celui des fruits, soit en tout 7 k. 500.

Tenir le bocal au frais, et remuer de temps en temps, car les fruits tendent à remonter sur le liquide.

Cette confiture si facile à préparer est très bonne ; les messieurs surtout en sont friands, à cause du peu d'eau-de-vie qu'elle contient ; c'est peut-être pour cette raison qu'on l'appelle *confiture officier*.

Il n'est pas absolument indispensable de mettre tous les fruits mentionnés dans la recette ; s'il en manque d'une sorte, on peut forcer un peu sur les autres, pour avoir toujours la même proportion d'alcool, de sucre et de fruits.

Conservation des olives par le sel.

En fait de fruits, onne conserve au sel que les olives.

Elles sont cueillies avant complète maturité, en septembre pour les fruits employés comme hors-d'œuvre, les olives vertes, et en octobre pour ceux employés comme condiment ; à cette époque, les olives sont devenues noires.

Les ménagères du Midi, quand elles préparent les olives vertes, les passent d'abord dans une eau de lessive obtenue avec des cendres de bois.

Dans l'industrie, elles sont traitées par la soude à 6° Baumé ; après quelques heures de macération, on les enlève et les met séjourner pendant trois ou quatre jours dans l'eau, qu'on renouvelle de temps en temps jusqu'à ce qu'elle soit limpide et qu'il ne reste plus d'amertume dans les fruits ; la ménagère agit de même.

On conserve ensuite les olives dans des tonneaux, avec une saumure renfermant 60 grammes de sel et 800 grammes d'eau par kilogramme d'olives.

Les olives noires ne sont pas passées à la lessive comme les vertes; elles sont simplement entaillées et mises à macérer dans de l'eau fraîche que l'on renouvelle à différentes reprises, afin de leur ôter leur amertume.

On les conserve ensuite dans la même saumure que précédemment.

Conservation des fruits par le formol.

Le formol est un puissant antiseptique; on le trouve dans le commerce en solution à 40 %.

Il ne doit pas entrer dans l'alimentation, mais il est précieux comme destructeur des germes de moisissures sur les beaux fruits, que l'on place ensuite au fruitier pour attendre leur maturation.

Il suffit de faire une solution de 3 parties de formol du commerce pour 100 parties d'eau froide, d'y plonger les fruits pendant 10 minutes, puis de les égoutter et sécher sur des claies.

Si l'on fait subir ce traitement à du raisin, il est prudent de le rincer à l'eau fraîche avant de le mettre à égoutter.

Cette précaution est inutile pour les fruits que l'on pèle, poires, pommes, etc.

Conservation des fruits par l'acide sulfureux, ou le soufrage.

Les conserves de fruits au sirop et au soufre sont très faciles à réussir; elles sont surtout vivement faites.

Les conserves de fruits par ce procédé se font cou-

ramment dans le nord-est de la France, le pays des cerises, des quetsches et des mirabelles.

On a prétendu que les fruits apprêtés de cette façon devaient être nocifs; mais on soufre bien un tonneau pour y mettre du vin; pourquoi ne souffrait-on pas un bocal pour y mettre des fruits?

La recette des fruits au soufre m'a d'ailleurs été donnée par M. Cuzin, pharmacien à Auxerre. J'ai dégusté chez lui des fruits conservés de cette façon; ils étaient excellents.

« Pour un kilo de fruits, mettre dans une bassine 400 grammes d'eau et 250 grammes de sucre. Lorsque celui-ci est fondu et que l'ébullition commence, ajouter les fruits.

« Au premier bouillon, mettre dans des bocaux préparés de la façon suivante :

« On dispose sur une planche des petits morceaux de mèche soufrée, employée couramment pour les fûtailles; on les enflamme et on retourne au-dessus les bocaux, préalablement bien nettoyés et bien égouttés.

« Pour le bouchage, découper dans une vessie de porc que l'on a fait tremper quelques instants dans l'eau chaude des morceaux de grandeur suffisante, les placer sur les bocaux, le côté gras, c'est-à-dire le côté externe de la vessie, en dehors; puis, en soulevant un coin, introduire avec des pinces ou des ciseaux un petit morceau de mèche soufrée enflammée dans le goulot; on la retire au bout de quelques secondes. »

Ficelez rapidement, pour ne pas laisser s'échapper le gaz sulfureux; le grand secret de la réussite est d'être leste.

Avantages du procédé. — Ce système s'applique à tous les fruits, et présente entre autres les avantages suivants :

1° Aucune préparation à faire subir aux fruits; pour les pêches, cependant, il est préférable de les peler;

2° Rapidité et facilité d'exécution;

3° Pas de perte ni de casse de flacons, comme dans le procédé du bain-marie;

4° L'action de la chaleur, étant très réduite, n'altère pas la saveur des fruits;

5° Prix de revient très minime et bien inférieur aux confitures.

Nota. — Le bouchage à la vessie ne peut être employé pour les conserves devant subir un transport; employer alors le liège.

Les conserves au soufre se font très bien aussi avec les flacons à fermeture pneumatique.

Ne pas s'inquiéter si, en brûlant la mèche soufrée au-dessus des fruits, il tombe dans le bocal quelques gouttes de soufre en fusion; on retire ces petites scories au moment de servir.

A l'instant où l'on fait la conserve, l'acide sulfureux a pour effet de décolorer les fruits, mais la couleur réapparaît ensuite avec peut-être encore plus d'intensité.

Si on doit faire beaucoup de conserves au soufre, il est bon de procéder par série de quelques flacons seulement.

La quantité de sucre indiquée par M. Cuzin est peut-être un peu faible; d'autres personnes conseillent les proportions suivantes :

250 grammes d'eau, 250 grammes de sucre pour 1 kilo de fruits.

C'est affaire de goût.

Autre emploi de l'acide sulfureux. — Nous

avons dit qu'il est bon, avant de placer les fruits au fruitier, de les désinfecter par le formol.

Si, dans le cours de la conservation, les moisissures apparaissent, on les combat en brûlant du soufre.

L'acide sulfureux peut encore rendre des services pour conserver quelque temps sans fermentation des fruits très altérables comme les cerises, les groseilles, les pêches, quand on ne peut les consommer ou les utiliser sur-le-champ; le cas se présente dans la fabrication des fruits confits, et des conserves système Appert.

Les fruits sont étendus sur des claies dans une chambre, un meuble, une grande caisse, où l'on brûle du soufre; on les y laisse de 6 à 12 heures, d'après leur grosseur.

On allume un réchaud de charbon de bois, et quand il est bien pris, on met dessus du soufre en canons (en morceaux).

Les vapeurs soufrées décolorent d'abord les fruits, mais la couleur réapparaît dans la suite avec encore plus de vivacité.

Sortis de l'étuve à soufre, les fruits sont trempés dans l'eau fraîche et ensuite préparés d'après les différentes recettes.

Les fruits confits passés préalablement au soufre sont incontestablement plus beaux et de préparation plus facile que ceux qui n'ont pas subi l'épreuve du soufrage. Sont-ils meilleurs? je ne le crois pas... en tout cas, l'opération est inoffensive.

Fruits au vinaigre. Cerises à l'allemande. —

Ces cerises peuvent accompagner un plat de viande froide, ou être servies comme hors-d'œuvre.

On doit les choisir avant maturité complète. Il vous faudra pour les préparer :

Un kilo cerises aigres, 3 ou 4 clous de girofle, 10 grammes feuilles d'estragon, 50 grammes de cassonade, 1 litre de bon vinaigre fort.

Cueillez les cerises rouges mais encore fermes, coupez les queues à moitié longueur.

Mettez le vinaigre et la cassonade dans une terrine, faites bouillir un tour, puis laissez refroidir.

Rangez vos cerises dans les flacons par couches successives en mettant entre quelques feuilles d'estragon.

Couvrez les cerises avec le vinaigre bien froid, et bouchez hermétiquement.

Ces cerises peuvent être employées au bout de 15 à 20 jours.

Nota. — Faire cette préparation de préférence dans de petits bocaux, pour ne pas avoir à les laisser longtemps entamés.

Quetsches. — On peut faire avec les prunes quetsches un autre hors-d'œuvre, ou condiment. Vous aurez besoin pour le préparer de : 1 kilo de quetsches; 1/2 litre de vinaigre; 450 grammes de sucre; 2 grammes de clous de girofle; 3 grammes de cannelle.

Prendre de belles quetsches mûres, mais fermes, la queue tenant encore bien.

Mettez le vinaigre et le sucre dans une casserole de terre, ajoutez le girofle et la cannelle dans un nouet de mousseline, faites bouillir environ 4 minutes. Piquez les prunes une dizaine de fois jusqu'au noyau et mettez-les dans le vinaigre bouillant, menez la cuisson à feu vif; dès que les fruits éclatent, les retirer du liquide et les ranger sur des assiettes afin de les refroidir.

Réduisez un peu le jus sur le feu, puis laissez-le refroidir.

Quand les fruits sont froids, placez-les dans de petits récipients fermant très bien, versez dessus le vinaigre froid, et bouchez.

Huit ou dix jours après, retirez le jus, faites-le de nouveau réduire, versez froid sur les quetsches et bouchez définitivement.

Conservation des légumes par le sel.

Haricots verts. — Les haricots sont épluchés, lavés, égouttés, on les agite dans un sac avec du gros sel pour les imprégner, puis on les dispose dans des pots de grès, par couches, qu'on saupoudre abondamment de sel. Au bout de quelques jours, les haricots baignent dans une saumure.

Pour les consommer, on extrait du pot, avec une écumoire, la quantité voulue, on égoutte, et on jette les haricots dans l'eau froide. On fait cuire dans cette même eau, puis on les dessale après cuisson par un séjour de 12 heures dans l'eau froide.

Autre recette. — Épluchez les haricots, introduisez-les dans des bouteilles comme s'il s'agissait d'une conserve système Appert. Faites bouillir de l'eau (de préférence de l'eau de pluie) et pendant l'ébullition mettez-y dissoudre 250 grammes de sel par litre de liquide.

Laissez refroidir, versez sur les haricots. Il faut que l'eau les recouvre bien, ajoutez même par précaution une légère couche d'huile.

Préparer pour cuire et dessaler comme précédemment.

Artichauts. — Les artichauts, coupés en quartiers, sont blanchis pendant 10 minutes d'ébullition, puis rafraîchis à l'eau fraîche.

On les serre dans des pots de grès et on les recouvre d'une saumure concentrée (et refroidie) préparée en faisant fondre dans de l'eau bouillante 250 grammes de sel par litre d'eau.

Pour les consommer, on les cuit comme les haricots verts avant de les dessaler. Il paraît que ces conserves sont bien meilleures si on change l'eau pendant la cuisson.

Quand les légumes sont à demi cuits, on les égoutte et on les plonge dans une nouvelle quantité d'eau bouillante où ils achèvent leur cuisson.

Tomates. — Choisissez des tomates bien rouges, mais cependant fermes, n'ayant aucune fente; mettez-les dans un bocal et versez dessus une saumure composée de 250 grammes de sel par litre d'eau que vous avez fait bouillir et laissé refroidir; ensuite arrangez-vous, avec une soucoupe renversée, un morceau d'assiette cassée, un galet ou tout autre objet non attaquant par le sel, à exercer une légère pression sur les tomates pour les empêcher de remonter. La saumure doit bien recouvrir le tout; ajoutez une légère couche d'huile et fermez le récipient avec un liège ou une toile ficelée; les tomates ainsi préparées sont employées en sauce ou garniture... mais il faut avoir soin de ne pas saler le mets auquel on les ajoute; elles s'en chargent!...

Les Choux. — La conserve de choux salés s'appelle choucroute.

Tous les choux non frisés et à grosse pomme conviennent pour cette préparation.

On les récolte par un temps sec, et on les laisse sé-

journer pendant quelques jours sous des hangars, où ils évaporent une partie de leur eau.

On enlève les feuilles vertes, on coupe les pommes en filets menus.

Dans un tonneau solide et très propre, on fait alternativement un lit de choux, de 5 à 10 centimètres d'épaisseur, et un lit de sel; on aromatise avec du poivre

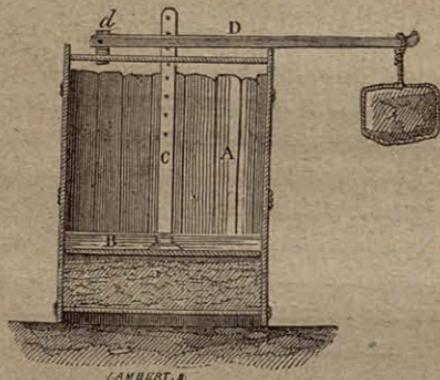


Fig. 40. — Presse à choucroute. A baril. C tige percée de trous permettant de régler la hauteur du levier D dont le point d'appui est en *d*. B Nappe d'eau surnageant au-dessus du couvercle.

en grain, des baies de genièvre, du laurier sauce; d'autres n'emploient que du sel.

On tasse fortement avec un fouloir en bois.

Le baril étant aux $\frac{3}{4}$ plein, on termine comme on a commencé, par une couche de sel.

Placer le tonneau dans un endroit frais, couvrir d'une toile solide et très propre sur laquelle on place un couvercle en bois entrant dans le baril; puis on exerce une pression de 50 à 60 kilogrammes, à l'aide d'un levier spécial ou de pierres soigneusement lavées.

On emploie 1 kilo de sel pour 50 kilos de choux.

Le sel se dissout dans l'eau du légume; la saumure

formée doit baigner toute la masse. La fermentation ne tarde pas à s'établir.

Il est nécessaire, pendant trois semaines, de vider fréquemment la saumure par un robinet inférieur, et de la remplacer par de l'eau salée.

La conserve est bonne au bout d'un mois, mais c'est seulement au bout de deux qu'elle atteint toute sa perfection.

Pour l'utiliser, on enlève le liquide qui baigne le couvercle, on jette les parties superficielles qui sont brunes; retirer alors la quantité voulue, remettre linge et couvercle après les avoir lavés, exercer de nouveau la pression, et ajouter de l'eau fraîche de manière qu'elle baigne le couvercle.

Si on a peu de choucroute, quand elle est très bien faite, au bout des deux mois de cuvage, on peut la placer dans des bocaux et la stériliser par la méthode Appert (1 heure d'ébullition); elle se conserve alors indéfiniment.

La choucroute est un aliment sain, plus digestible que le chou. On lui attribue des propriétés antiscorbutiques.

Oseille. — La faire cuire avec une petite quantité d'eau salée, mettre en bouteilles ou en flacons, remplir avec l'eau de cuisson de façon à ce que cette eau surnage sur l'oseille; pour plus de sûreté, on peut verser dessus une légère couche d'huile (environ 1 centimètre de hauteur); boucher les récipients, et conserver au frais.

Pour consommer cette oseille, la verser d'abord sur un tamis fin et faire couler dessus de l'eau froide, afin de lui retirer son acidité; l'apprêter ensuite comme l'oseille fraîche.

L'oseille conservée au sel est très bonne; c'est peut-

être, avec la choucroute, la meilleure des conserves de légumes au sel, et pour mon compte personnel je ne prends pas la peine de la stériliser par le système Appert.

Les conserves d'oseille se font en toute saison, mais surtout vers septembre, quand elle repousse tendre après les grandes chaleurs de l'été.

Nota. — A défaut de tamis fin pour désacidifier l'oseille, vous pouvez prendre une passoire à purée, au fond de laquelle on dispose un morceau de mousseline.

Cornichons. — Ce sont ordinairement les plus gros de la récolte que l'on conserve au sel.

On les coupe en tranches, que l'on met en pots par couches successives, en salant fortement.

Conservation des légumes par le vinaigre.

En fait de légumes, on ne conserve guère par le vinaigre que les cornichons, les câpres et leurs succédanés.

Cornichons. — On choisit de petits cornichons bien verts, on coupe une partie de la queue et le petit point noir de l'extrémité opposée. Brossez-les, puis frottez-les au gros sel, soit avec la main, soit, si vous en avez une grande quantité, en les agitant dans un sac avec le sel; puis laissez-les macérer pendant 24 heures, ils perdent ainsi une grande quantité de leur eau; les égoutter, et les mettre dans un bocal ainsi que petits oignons, poivre en grain, piment, estragon, etc.

Remplir avec du vinaigre très fort, qu'il sera bon de changer au bout d'une quinzaine de jours s'il s'est trop affaibli. Les cornichons préparés de la sorte n'ont plus

leur belle couleur verte, mais ils sont d'excellente qualité.

Certains fabricants de conserves reverdissent les cornichons avec des sels de cuivre, ou encore en faisant chauffer le vinaigre dans un chaudron non étamé; ils y jettent les cornichons et les laissent bouillir cinq minutes; le vert de gris qui se forme par l'acidité du vinaigre donne la couleur verte aux légumes; ces deux procédés sont condamnables.

Succédanés des cornichons. — Les cornichons peuvent être remplacés comme condiments par quelques autres légumes :

Petits melons. — Lorsque l'on cultive le melon, on hésite à le planter à côté des concombres ou cornichons, parce que les fleurs de ces deux cucurbitacées jouent très facilement ensemble.

Mais on peut confire au vinaigre, tels que les cornichons, les petits melons de surplus, que l'on retire pour ne laisser aux plantes que le nombre réglementaire de fruits.

Tomates vertes. — Elles peuvent aussi remplacer les cornichons, surtout si l'on cultive les variétés de forme lisse et ovoïde (*Roi Humbert, Prince Borghèse, Tomate poire, etc.*).

Choisir de préférence les fruits qui ont à peu près la grosseur d'une noix, et même de plus petits; les laver, les piquer avec une aiguille pour faciliter la pénétration du vinaigre et du sel, les traiter ensuite absolument comme les cornichons.

Estragon. — Ne peut assurément pas remplacer les cornichons, mais c'est un assaisonnement précieux.

On en conserve pour l'hiver en le mettant simplement dans du vinaigre additionné d'un peu de sel.

Choux rouges. — Les couper en lanières comme pour

la choucroute; verser dessus de l'eau bouillante, les égoutter avec soin, les saler et les confire au vinaigre.

Betterave rouge. — On la cuit à l'étouffée, puis, après l'avoir épluchée, on la coupe en tranches un peu épaisses, que l'on met macérer dans du fort vinaigre et un peu de sel.

Câpres vraies. Câpres de capucines. — Le câprier est un arbuste sarmenteux du midi de la France, portant de jolies fleurs blanches à longues étamines d'un beau violet.

Ce sont les boutons que l'on confit au vinaigre.

Les laisser macérer 24 heures avec du sel, les égoutter, les mettre en petits bocaux et verser dessus du vinaigre fort.

Sous le climat de Paris, on peut préparer une imitation de câpres, en employant les boutons ou les jeunes graines de capucines.

Je préfère ces dernières, dont la récolte ne prive pas de la jouissance des fleurs.

Nota. — Les conserves au vinaigre doivent toujours rester bien bouchées. On redonne de la force à du vinaigre affaibli en le faisant bouillir, ce qui évapore l'excès d'eau qu'il renferme, ou en l'exposant à la gelée (*voir Préparation du vinaigre*).

Conservation des viandes.

Pour garder la viande quelques jours, on peut la faire mariner avec des aromates, dans du vin, de l'huile ou du vinaigre. Une viande qui a mariné est, en plus, beaucoup plus tendre. Mais, pour une conservation de longue durée, il faut employer le sel.

Salage. — En France, on sale surtout le porc, qui constitue la base de l'alimentation carnée chez le paysan.

On prépare le salé par divers procédés; le plus généralement employé est celui de salaison à *sec*.

On utilise le gros sel blanc, dit sel marin ou sel de cuisine, et on aromatise à volonté de poivre, laurier, etc., etc.

Pour conserver à la chair sa couleur rose, on peut ajouter du nitrate de potasse (ou salpêtre), à raison de 15 grammes par kilo de sel.

La proportion de sel employée pour la salaison est ordinairement de 22 kilos de sel pour 100 kilogrammes de viande. Il est essentiel pour réussir, d'opérer sur de la chair parfaitement refroidie, par temps froid et sec, et de placer le saloir à la cave ou dans tout autre local à basse température.

La forme du saloir varie avec les contrées; dans beaucoup de pays, il est assez grand pour contenir un porc entier.

Il est reconnu aujourd'hui qu'il est mieux d'avoir plusieurs petits saloirs; dans l'un, on mettra la viande, qui constitue le petit salé, dans l'autre, le lard gras; les jambons seront préparés à part.

La viande. — Il est préférable de couper le porc en petits morceaux; on les prend l'un après l'autre, et on les frotte énergiquement avec le sel, en ayant soin de l'introduire avec le pouce aussi profondément que possible, surtout autour des os, endroit où la chair est plus facilement altérable.

Les saloirs ayant été parfaitement nettoyés et ébouillantés, faire dans le fond une couche de sel, puis disposer les morceaux en les serrant fortement et les saupoudrant abondamment de sel.

On étend sur le tout une épaisse couche de sel remplissant tous les vides, et l'on bouche le saloir.

Au bout de quelques jours, on le secoue avec précaution; s'il se fait des vides à la surface, par suite du tassement, on les comble avec du sel.

Le lard. — Le lard se conserve en morceaux, qu'on sale comme la viande dans un saloir particulier, mais il est nécessaire, au bout d'une semaine, de verser par dessus une saumure saturée de sel, de façon à tout recouvrir; le lard renferme moins d'eau que la chair, et la saumure formée serait insuffisante pour baigner tous les morceaux. Ceux qui resteraient découverts, deviendraient rances sans cette précaution.

On peut aussi conserver le lard en planches; celles-ci sont salées comme les morceaux et disposées par couches, la couenne en dessus, dans un saloir ayant la forme d'une auge.

On presse fortement avec des planches chargées de poids. Après 15 jours, on retire le lard, sans enlever le sel qui y adhère, et on le suspend au plafond en local sec et aéré.

Pendant l'été, on le protège des mouches, en l'enveloppant de linge, de toile ou de papier.

Les jambons. — Les pièces sont parées en leur donnant une forme arrondie, puis on les frotte énergiquement avec le mélange suivant, calculé pour deux jambons de grosseur moyenne : 10 kilogs sel pilé, 125 grammes de salpêtre, 50 grammes de poivre en poudre.

Dans le fond d'un saloir, pouvant contenir les deux jambons, on fait nue bonne couche du mélange salin et on ajoute des aromates : laurier, thym, girofle, genièvre, le tout finement haché.

On place le premier jambon la couenne en dessous, on garnit de sel, puis on applique le second jambon la couenne en dessus, et on ajoute le reste de sel et d'aromates.

Le saloir est mis en lieu frais; on presse à l'aide d'une planche chargée de poids.

Au bout d'un mois, les jambons peuvent être tirés du saloir et suspendus en lieu sec et aéré comme le lard; mais il n'y a aucun inconvénient à les laisser plus longtemps dans la saumure.

Les épaules peuvent être préparées comme les cuisses, façon jambon.

La saveur de la viande de salaison est modifiée par le sel; à poids égal, elle est plus nutritive que la viande fraîche. Cependant son usage prolongé sans adjonction de légumes frais, est nuisible à la santé.

Dans les équipages de la marine, elle a souvent occasionné le scorbut.

Nota. — Avoir soin, pour retirer du saloir le morceau désiré, de toujours se servir d'une fourchette; bien éviter d'y plonger les mains.

La saumure ne doit pas être perdue; employée en petite quantité, elle peut servir à saler la nourriture des pores ou la pâtée des volailles.

Le sel que l'on retrouve au fond du saloir, lavé rapidement à plusieurs reprises et séché ensuite, trouve son utilisation dans la cuisine.

Lapin salé. — Il paraît que la chair de lapin est très bonne, salée comme le porc; ce salé est à la portée des plus modestes... J'ai préparé le train de derrière d'un lapin pour me rendre compte; c'était très bon au bout d'un mois, et la saveur tellement modifiée qu'on aurait juré manger un morceau de porc.

Le procédé peut trouver son utilisation quand, dans

une famille peu nombreuse, on tue une très grosse bête.

La manière de tuer le porc et la préparation du boudin, des andouillettes, du saindoux, etc., etc. sont parfaitement expliquées dans la *Maison rustique des dames*, et j'y renvoie pour plus amples détails.

Le jour où le porc passe de vie à trépas est une véritable journée de liesse dans les familles rurales, ainsi que pour le personnel des exploitations un peu plus importantes; on invite les amis à un festin dont la pauvre bête fait tous les frais; en Bourgogne, et sans doute ailleurs, on l'appelle irrévérencieusement la *Saint-Cochon!*... cette fête est une halte au milieu des rudes travaux des champs; charretiers, bergers ou vachers en parlent longtemps à l'avance.

Conservation du beurre.

La quantité plus ou moins grande de petit-lait qui se trouve toujours dans le beurre, est la cause principale de son altération.

L'industrie emploie couramment le froid artificiel pour la conservation du beurre; si l'on possède une petite glacière, sa place y est tout indiquée, mais dans l'économie domestique, on a plus couramment recours à la chaleur et à la salaison.

Stérilisation. — Le beurre est chauffé au bain-marie, et plus généralement à feu nu; on doit surtout éviter les coups de feu.

Inutile d'écumer, l'écume tombant d'elle-même au fond de la bassiné avec le petit-lait.

Quand le beurre fondu est devenu parfaitement lim-

pide, on le décante dans des vases de faïence, de grès ou de verre.

On bouche avec soin après complet refroidissement.

Le beurre fondu se conserve longtemps, mais l'opération lui fait perdre de sa finesse et de son bouquet.

Il n'est bon que pour la cuisine.

Salaison du beurre. — Avec les mains bien propres, on pétrit le beurre et le sel finement pulvérisé, à raison de 50 à 60 grammes par kilogramme de beurre, de manière à obtenir un mélange intime.

Le sel, qui est avide d'eau, se dissout dans le petit-lait et en facilite l'extraction.

Le beurre est ensuite tassé fortement dans des pots en grès. On recouvre d'une couche de sel et d'un linge blanc, puis on ferme hermétiquement.

Garder la provision de beurre salé au frais.

La conservation du beurre salé est assurée par le délaitage et les propriétés antiseptiques du sel.

Conservation des œufs au moyen de la chaux.

Éteindre 1 kilogramme de chaux vive de bonne qualité dans 15 litres d'eau, agiter le mélange à plusieurs reprises, puis le laisser reposer au moins 24 heures, et enfin décanner le liquide clair.

Prendre des œufs récemment pondus, surtout non fêlés, parfaitement propres et de préférence non fécondés; les disposer dans des pots en grès vernissés et les recouvrir entièrement d'eau de chaux.

Boucher les pots et les mettre en lieu frais. Il se forme à la surface du liquide une couche glacée de cal-

caire; on ne doit la briser qu'au moment de prendre les œufs. Ils se conservent ainsi de 6 à 8 mois.

On doit prendre les œufs dans le bain avec une cuiller; le seul fait de mettre les mains dans la préparation pourrait la souiller.

Quand on plonge dans l'eau bouillante un œuf conservé à la chaux, il se fendille sous l'influence de la dilatation intérieure, car la coquille a perdu sa porosité. On obvie à cet inconvénient en perçant le gros bout avec une grosse aiguille qu'on enfonce seulement d'un 1/2 centimètre, pour ne pas atteindre et crever le jaune.

Du reste, les œufs conservés à la chaux ne se mangent généralement pas à la coque, ils ont toujours un petit goût *sui generis*; ils se préparent sur le plat, en omelettes, et servent surtout pour la pâtisserie et les entremets.

Il arrive même quelquefois que ces œufs prennent un goût alcalin très prononcé; on attribue cet accident à l'emploi d'une trop grande quantité de chaux. Aussi, quoique la conservation à la chaux revienne à un prix infime, à peine 1 centime par douzaine, je ne conseille pas ce procédé; je lui préfère l'emploi du silicate de potasse (voir page 184).



CHAPITRE IX

RECETTES D'ENTREMETS, DESSERTS ET LIQUEURS

Quoique ce petit traité ne soit pas à proprement parler un livre de cuisine, je crois bien faire de donner ici les recettes de quelques bonnes préparations à exécuter avec des conserves.

Macédoine de fruits. — C'est un assemblage de fruits cuits en compote ou conservés au sirop.

L'été, elle se compose de fruits frais avec gelée au champagne, au kirsch, etc. Elle peut être infiniment variée. L'hiver, à défaut de fruits frais, on a recours aux conserves, et c'est seulement de cette seconde recette que nous nous occuperons puisqu'elle nous donne le moyen d'employer nos réserves.

Faites d'abord un sirop avec 200 grammes de sucre et 4 décilitres d'eau; quand le sucre est fondu, ajoutez une gousse de vanille.

Faites prendre l'ébullition et retirez ensuite la casserole sur le côté du feu.

Prenez 4 poires à cuire de grosseur moyenne et 3 ou 4 pommes Reinettes ou Calvilles, pelez-les, partagez-les en 6 ou 8 quartiers, enlevez les pépins et cloisons, et mettez les fruits à cuire dans le sirop, les pommes d'abord, les poires ensuite, car les deux sortes de fruits

ne cuisent pas avec la même rapidité. Ne laissez pas trop cuire, tenez les quartiers plutôt un peu fermes.

Quand ils sont à point, mettez-les dans une casserole moyenne, où vous rassembleriez successivement tous les fruits.

Si vous avez des conserves de mirabelles, cerises, pêches, abricots, etc., c'est le moment d'utiliser les petits flacons que je vous ai conseillé de faire en préparant les conserves au sirop.

Égouttez ces fruits sur une passoire, joignez-les aux poires et pommes qui sont dans la casserole, et ajoutez leur jus au sirop qui a servi à les faire cuire. Faites réduire ce sirop, et versez-le sur vos fruits.

La macédoine se consomme froide ou chaude. Si vous devez servir chaud, laissez mijoter 7 à 8 minutes, puis retirez sur le côté du fourneau, et au moment de servir, retirez la gousse de vanille.

Si vous voulez raffiner et obtenir une macédoine meilleure et de plus bel aspect, vous pouvez remplacer les cerises conservées, qui sont de couleur terne, par des cerises confites mi-sucré.

Y ajouter des tranches d'ananas conservés (environ 150 grammes), 30 grammes de raisin de Smyrne, 40 grammes de Corinthe, 15 amandes, 30 grammes d'angélique confite, et 250 grammes de confiture d'abricots.

Voici comment vous opérez.

Mettez les raisins dans un coin de torchon, saupoudrez d'une pincée de farine, fermez et frottez bien le raisin dedans pour détacher les fragments secs de tiges qui restent après les grains; versez dans une passoire à gros trous, et secouez, pour faire tomber la farine et une partie des tiges. Prenez ensuite les grains un par un, pour ne laisser aucune matière étrangère; lavez-les dans un bol d'eau tiède, couvrez-les de quel-

ques cuillerées de sirop bouillant et laissez-les gonfler pendant quelques minutes ; puis vous les ajouterez aux autres fruits dans la casserole.

Plongez les amandes dans l'eau bouillante et épluchez-les, comme il a été expliqué pour les noyaux d'abricots dans la recette des conserves, puis joignez-les encore aux autres fruits.

Si vous avez fait vous-même votre conserve d'ananas, vous n'avez qu'à partager les tranches en morceaux plus petits, d'un bel aspect.

Coupez l'angélique en deux sur son épaisseur et détaillez-la en petits losanges allongés.

La sauce abricot. — Versez un peu de sirop sur la confiture d'abricots ; remuez et passez au tamis, de façon qu'il ne reste plus que les pelures, mélangez la purée obtenue au reste de sirop, laissez bouillir deux minutes, et versez sur les fruits.

Les quantités données sont grandement suffisantes pour une douzaine de convives.

La macédoine ainsi préparée se conserve plusieurs jours.

La maîtresse de maison peut naturellement en varier la composition d'après les conserves qu'elle possède, y donner par exemple une place plus large aux fruits confits, si elle les prépare elle-même.

Cuisson des pruneaux. — Les laver à l'eau tiède et les faire cuire à petit feu, avec quantité suffisante d'eau et de sucre ou de miel, sur le côté du fourneau, ou encore dans un récipient bien bouché que l'on place dans le four de la cuisinière.

Ils devront baigner dans l'eau tout le temps de la cuisson, afin de rester bien gonflés.

Quand les pruneaux sont cuits, les dresser dans un compotier, faire réduire le jus s'il est trop abondant (j'y joins à la fin une cuillerée de vieille eau-de-vie de prunes) et verser sur les fruits. Quelques ménagères préparent aussi les pruneaux en ajoutant au jus un peu de vin rouge ou blanc ; c'est affaire de goût, l'essentiel est de les faire cuire toujours bien couverts par le liquide.

Pruneaux farcis au caramel. — Réduire de la marmelade d'abricots, la parfumer au rhum, en remplir des pruneaux que vous aurez fendus par côté pour en retirer le noyau.

Appuyer l'ouverture par laquelle sort l'abricot sur des amandes ou des pistaches hachées.

Les embrocher et les passer au caramel, comme il a été expliqué page 134.

Pruneaux fourrés. — Faites macérer à chaud de très beaux pruneaux dans du sirop de 18° à 20°. Égouttez, enlevez le noyau que vous remplacez par une amande ou une côte de noix.

Les embrocher et les passer au caramel comme les pruneaux farcis.

Ratafia de fruits et liqueurs de ménage.

A côté de la préparation des fruits à l'eau-de-vie, et du parti que la maîtresse de maison peut en tirer pour la composition de ses desserts, nous croyons devoir dire quelques mots des ratafias de fruits et autres liqueurs de ménage, dont il existe une grande variété.

Ratafias. — Les ratafias sont un composé de jus de fruits, de sucre et d'alcool, additionnés souvent d'un aromate. On les prépare avec l'eau-de-vie obtenue à la maison, ou, à défaut, avec de l'eau-de-vie blanche.

La quantité à mettre de chaque produit dépend du goût du consommateur.

Comme bonne moyenne, un litre d'eau-de-vie peut se marier à 2 litres de jus de fruits et 1 kilogr. de sucre.

En Bourgogne on appelle plus communément ratafia la liqueur obtenue avec le vin doux (lequel est naturellement sucré) et l'eau-de-vie de marc ou de fruits.

Cette liqueur s'améliore beaucoup en vieillissant.

Presque tous les livres de cuisine, et notamment l'excellent traité de la *Maison Rustique des dames*, par M^{me} Millet-Robinet, consacrent un chapitre à la préparation des ratafias et liqueurs. En voici cependant quelques recettes qui pourront servir de types pour d'autres préparations de ce genre :

Ratafia de cerises. — Écrasez 4 kilogr. de cerises, passez le suc, que vous mettez dans un bocal avec 2 litres d'eau-de-vie, ajoutez un brin de cannelle, 2 clous de girofle et un peu de zeste de citron, laissez macérer pendant 15 jours, décantez ensuite, ajoutez 2 kilogr. de sucre fondu avec un litre d'eau, filtrez et mettez en bouteille.

Préparer de même cassis, framboises, etc.

Ratafia ou eau de coings. — Râpez jusqu'au cœur des coings bien murs, éliminez avec soin les pépins, laissez macérer cette râpure pendant 3 jours dans une terrine. Pressez-la pour en retirer le jus, et mettez-la en bouteilles ou dans une grande bonbonne avec égale quantité d'eau-de-vie, ajoutez environ 300 gr. de sucre par litre de mélange, parfumez avec un peu de

cannelle et de girofle, laissez infuser deux mois, puis filtrez et mettez en bouteilles. Cette liqueur, étant vieille, est excellente. On lui attribue des propriétés stomachiques.

Liqueurs.

Liqueur de cassis. — Égrainez et écrasez 1 kilo 500 de cassis très mur, mettez-le dans une cruche avec 4 litres 1/2 d'eau-de-vie, demi-livre de framboise, 2 clous de girofle, 4 grammes de cannelle.

Au bout de deux mois, tirez-en la liqueur, et pressez les grains.

Remettez le jus dans le vase avec 1 kilogr. de sucre, laissez-le bien fondre, puis filtrez au papier, et mettez en bouteilles.

Liqueur de framboises. — Prenez : 625 grammes de jus de framboises, 125 grammes de jus de cerises, 1 kilogr. de sucre. Ajoutez 4 litres d'eau-de-vie, et laissez reposer; quand la liqueur est éclaircie, mettez-la en bouteilles.

Liqueur de fleurs d'oranger. — Mettez, dans un plat creux, un lit de pétales de fleurs d'oranger, un lit de sucre râpé et ainsi de suite, en finissant par du sucre, parties égales en poids; faites macérer à la cave juste 12 heures; plus longtemps, la liqueur serait amère.

Lavez le mélange avec de l'eau-de-vie blanche, laissez reposer dans une bonbonne, filtrez après 1 mois et mettez en bouteilles.

Liqueur de feuilles d'acacia. — Même préparation, mais employer le double de pétales et laisser macérer 24 heures.

Liqueur de feuilles de roses. — Prenez 125 grammes de pétales de roses bien odorantes, faites-les infuser dans un demi-litre d'eau tiède et laissez reposer 48 heures.

Passez alors au travers d'un linge, en pressant pour exprimer le jus.

Ajoutez autant d'eau-de-vie que vous avez d'infusion, puis 250 grammes de sucre par litre du mélange ; assaisonnez d'un peu de coriandre et de cannelle ; laissez reposer quinze jours, filtrez et mettez en bouteilles.

Anisette. — Concassez : 60 grammes d'anis vert, 30 grammes de coriandre, 2 grammes de cannelle, 1 gramme de macis.

Mettez ces ingrédients dans une cruche avec 2 litres d'eau-de-vie, ajoutez 1 kilogramme de sucre à moitié fondu dans très peu d'eau.

Laissez infuser un mois, et filtrez au papier avant de mettre en bouteilles.

Brou de noix. — Prenez 40 noix déjà un peu grosses, mais assez peu formées pour qu'une épingle puisse les traverser ; pilez-les, et faites-les infuser deux mois dans deux litres d'eau-de-vie.

Égouttez alors sur un tamis, ajoutez au liquide obtenu 500 grammes de sucre et laissez reposer encore trois mois ; filtrez et mettez en bouteilles.

Crème d'angélique. — Épluchez des côtes d'angélique vertes et coupez-les en petits dés.

Pour 250 grammes, ajoutez 12 grammes de muscade, $\frac{1}{4}$ grammes de cannelle, 6 clous de girofle, 1 kilogramme de sucre fondu dans 1 litre d'eau.

Mêlez le tout avec 3 litres d'eau-de-vie, laissez infuser six semaines, filtrez et mettez en bouteilles.

Nota. — L'eau-de-vie employée pour toutes ces préparations est supposée titrer 20 à 25 degrés au pèse-alcool Cartier, ce qui correspond à 45 ou 50 degrés centigrade; si celle dont on se sert est plus forte ou plus faible on devra en tenir compte.

On fabrique aussi des liqueurs avec de l'alcool, du sucre et des essences de fruits ou fleurs.

La dose à employer est indiquée en général sur les flacons; mais un produit naturel sera toujours préférable.

Fruits déguisés, pralinés au caramel. — Nous avons dit que les différents fruits à l'eau-de-vie pouvaient permettre de préparer à la maison d'excellents desserts.

Nous parlerons plus loin des fruits pralinés et au caramel.

Pour les fruits déguisés, le plus difficile est de bien réussir le *fondant* dans lequel on doit les tremper.

Fruits à l'eau-de-vie enrobés.

Manière de préparer la pâte fondante. — Faire un sirop au petit boulé, le verser dans un mortier ou sur un marbre mouillé, mais surtout pas graissé, comme on le fait pour les bonbons; dans ce dernier cas, on

l'empêche de couler en disposant autour des bords des règles de fer étamé.

L'asperger de quelques gouttes d'eau, et le laisser refroidir. Lorsqu'il n'est plus que tiède, on le travaille avec une pelle spéciale en cuivre ou en fer, ou bien avec une simple spatule de bois. Le sirop commence d'abord à blanchir et à prendre des reflets comme argentés, puis il devient d'un blanc mat, se ramollit et enfin durcit tout à coup : c'est le fondant.

Il ne faut pas travailler le sucre trop chaud, il grainerait, serait dur, et n'aurait pas de corps.

Il est bon d'introduire de la glucose dans la pâte fondante, elle sera d'une réussite plus certaine.

Une bonne proportion consiste en 100 grammes de glucose pour 1 kilogr. de sucre. L'introduire dans la bassine quand le sucre commence à cuire, en remuant bien pour l'empêcher de s'attacher au fond.

Faute de glucose, on peut graisser le sucre avec 1 gramme de crème de tartre pour 2 kilogrammes de sucre mis au début.

La pâte fondante peut être colorée avec les couleurs inoffensives; mais je m'en tiens, pour mon compte, au blanc et à la teinte légèrement rosée obtenue avec une goutte de carmin.

On peut aussi parfumer et colorer le fondant avec du jus de fruits, que nous aurons conservés par la méthode Appert; la pâte acquiert ainsi une très grande finesse, mais elle a moins bel aspect.

Si on emploie le jus de fruits, on cuit le sirop au petit cassé et on le décuit au boulé avec le parfum.

Dans ce cas, le jus de fruits graisse suffisamment le sucre, la glucose devient inutile, et même nuisible, car un sucre trop gras ne pourrait plus tourner au fondant.

La pâte fondante se conserve très bien dans un pot de grès recouvert d'un linge humide. Quand on veut

l'employer, il suffit de la chauffer au bain-marie, en y ajoutant quelques gouttes d'eau si elle est trop épaisse.

La tenir seulement une idée plus que tiède et y tremper les fruits, soit avec une bague spéciale, soit en les tenant simplement par la queue, et les poser à mesure sur du papier paraffiné, une plaque de fer blanc ou une toile cirée, qu'on peut saupoudrer de sucre en poudre très fin pour détacher plus aisément les fruits quand ils seront secs.

Avoir soin de ne tremper au fondant que des fruits bien égouttés, et bien se garder de sécher pour cela les fruits à l'eau-de-vie à l'étuve ; l'alcool s'évaporerait et ils perdraient toute leur force.

Le mieux est de les placer sur un linge qui absorbera l'excès de jus.

Les fruits enrobés ne se conservent que peu de temps après qu'ils sont préparés.

Si on est forcé de les préparer à l'avance, on les roule, avant de les tremper dans le fondant, dans de la gomme en poudre ; on peut aussi chauffer un peu plus le fondant, qu'on maintient plus épais.

Apprêt de différents fruits.

Cerises. — Les mettre au fondant blanc parfumé au kirsch, ou au fondant rose à la vanille.

Framboises. — Pour les ménagères, il est préférable de les avoir mises à l'eau-de-vie avec leur queue ; les tremper dans un fondant rose.

Raisins. — Se trempent au fondant blanc ou vert pâle parfumé à la vanille.

Mirabelles. — Fondant blanc ou jaune, parfumé à la chartreuse ou au rhum.

Fraises. — Là on emploie le fruit frais; on relève les feuilles vertes, et on le trempe dans un fondant parfumé avec de la fraise fraîche écrasée.

Fruits pralinés.

On désigne sous ce nom des fruits à l'eau-de-vie, des fruits confits et aussi des fruits frais, que l'on enduit de gomme fondue et sur lesquels on fait prendre, soit du sucre en petits grains, soit du sucre cristallisé très fin.

Vous trouverez ce sucre tout préparé, ou vous le préparerez vous-même de la façon suivante :

Écrasez du sucre, mettez-le dans une passoire très fine, secouez pour faire tomber le sucre le plus fin, mettez-le ensuite dans une passoire à plus gros trous, juste de la grosseur du grain que vous désirez obtenir.

Le procédé employé pour prâliner est le même pour tous les fruits.

Placer un peu de gomme fondue dans un poëlon, faire chauffer légèrement, y tremper les fruits préalablement bien égouttés, ce qui les enduit d'une couche de gomme; les rouler ensuite dans le sucre en grain.

Ce sucre peut être coloré de diverses couleurs, mais la ménagère fera mieux de s'en tenir au sucre blanc naturel.

Fruits au caramel.

On désigne sous le nom de fruits au caramel des fruits à l'eau-de-vie, des fruits confits, et même des fruits

frais que l'on trempe dans du sucre en grain cassé. On les laisse égoutter soit suspendus, soit piqués dans des brochettes, ou placés sur du marbre huilé.

Le sucre destiné au trempage des fruits au caramel doit être largement graissé, pour qu'il ne graine pas pendant l'opération. On le graisse à la glucose ou à la crème de tartre, ou encore mi-partie de chaque.

Pour 1 kilogr. de sucre on ajoute 2 grammes de crème de tartre avant de mettre sur le feu; ou bien 300 grammes de glucose, ou encore 200 grammes de glucose et 1 gramme de crème de tartre, toujours pour 1 kilogr. de sucre.

Nota. — La crème de tartre doit se mettre au début de la cuisson, sinon elle n'a pas le temps d'agir.

Préparation de quelques fruits au caramel.

Cerises. — On trempe quelquefois les cerises fraîches au caramel, mais celles à l'eau-de-vie sont préférables.

Après les avoir égouttées, on les passe dans la gomme en poudre, ce qui a pour effet de retenir davantage le sucre et de s'opposer à ce qu'il fonde trop vite. On cuit le sucre au cassé, on le colore d'un beau rouge avec du carmin.

Tremper les cerises en les tenant par la queue, puis les poser sur un marbre graissé.

On prépare aussi de cette façon les cerises mi-sucre, en les embrochant, puisqu'elles n'ont plus de queue. On les débrosche avec des ciseaux avant que le sucre soit complètement refroidi.

Préparez de même les *Mirabelles*, les *Reines-Claude* partagées en deux, etc.

Oranges et mandarines. — Pelez soigneusement, sans les écorcher, des quartiers d'oranges et de mandarines, autant que possible la veille pour le lendemain, et laissez sécher à l'air libre. On les trempe avec une fourchette ou une pince, et on les pose sur un marbre vaseliné.

Préparez de même les raisins frais par grappilles de deux ou trois grains, ou les gros grains de raisin à l'eau-de-vie.

Sirop de violettes. — Prenez 500 grammes de pétales de violettes fraîches ou sèches mondées, que vous pilez dans un mortier de marbre; mettez-les au bain-marie dans une sorbetière d'étain avec 2 litres d'eau distillée ou eau de pluie, chauffez et agitez; laissez refroidir et reposer pendant 12 heures, afin que l'action du métal développe la couleur bleue.

A défaut de sorbetière, on peut mettre infuser dans un vase émaillé ou vernissé, avec des rognures d'étain.

Chauffez de nouveau les violettes, pressez et filtrez.

Prenez un litre de cette infusion pour 2 kilos de sucre, faites chauffer jusqu'au bouillon, écumez, vérifiez le degré, et mettez en bouteilles comme les autres sirops.

CONCLUSION

Vous voyez, Mesdames, par cette énumération des recettes de conserves alimentaires, considérées au point de vue ménager, tout le parti qu'une maîtresse de maison laborieuse, intelligente et suffisamment instruite, peut tirer des produits de son jardin, de sa basse-cour, ou simplement des denrées que lui fournissent à bon compte, dans leur pleine saison, les marchés du pays qu'elle habite.

Faire des conserves, mais ce n'est pas autre chose que de passer à l'application pratique des connaissances de physique, chimie, histoire naturelle, acquises à l'école ou au lycée. En les considérant à ce point de vue, la ménagère ne travaillera plus comme une automate ou une machine, mais elle trouvera un intérêt véritable à s'occuper de toutes les manipulations que nécessitent les conserves, pour pouvoir plus tard, grâce à elles, offrir à sa famille un ordinaire plus varié, et aussi confectionner d'excellents desserts ou entremets.

Maintenant, comment choisir, dans toutes ces recettes, celles qui sont les meilleures, les plus économiques, les plus faciles à exécuter ?

Ce livre étant destiné, je l'espère, à être le guide des ménagères des campagnes ou des villes, j'ai dû donner le plus grand développement possible à mon sujet.

C'est à vous d'y faire un choix judicieux.

Occupez-vous dans une ville un simple appartement? il vous sera facile de profiter d'une période de baisse des prix sur les marchés pour faire quelques conserves par la méthode Appert : petits pois, haricots verts, tomates, et surtout fruits au sirop.

Faites surtout une ample provision de confitures; c'est ce qui se case le plus facilement dans un petit appartement.

Si vous êtes novice, donnez la préférence aux marmelades; ce sont les confitures les moins chères et les plus faciles à réussir.

Après ces préparations, que je pourrais appeler conserves de fond, essayez-vous, chaque année, à faire quelque chose de nouveau: confitures d'oranges, fruits à l'eau-de-vie, etc.

Mais si vous avez le bonheur de vivre à la campagne, si vous possédez votre château, votre villa ou votre maisonnette, avec verger, jardin et basse-cour, c'est alors que, pendant la belle saison, vous devrez faire diligence pour ne rien laisser perdre des produits de votre propriété et vous créer une belle réserve de provisions.

A la ville, on a la ressource d'aller chez l'épicier du coin.

A la campagne, il ne faut, le plus souvent, compter que sur ce qui se trouve à l'office ou à la cave.

Si, dans un appartement de ville, la place manque pour caser des conserves, il n'en est pas de même à la campagne; ici l'emplacement ne vous fera plus défaut pour emmagasiner vos richesses.

Les pruniers sont-ils chargés de fruits? séchez quelques prunes. Quand vous aurez goûté à vos pruneaux, les produits du commerce vous sembleront bien inférieurs!

A défaut de prunes, séchez comme il est dit vos pommes et poires tombées.

Faites naturellement, encore plus qu'à la ville, force conserves par le procédé Appert et force confitures.

Au lieu de laisser pourrir sous les arbres les fruits tombés, ce qui a d'ailleurs l'inconvénient d'attirer les guêpes, faites-les ramasser, et mettez à fermenter ceux qui sont assez mûrs, pour obtenir de l'eau-de-vie.

A l'automne l'oseille se perd (on a tant d'autres légumes); conservez-la au sel. En janvier vous la retrouverez avec plaisir pour faire diversion aux légumes secs.

De juin à septembre conservez au verre soluble les œufs nécessaires à la consommation de la famille pendant les mois d'hiver.

Avez-vous aussi votre basse-cour?

Séparez, si vous le pouvez, l'établissement en deux : d'un côté le coq et quelques poules, de l'autre des poules seules; employez au fur et à mesure des besoins les œufs du premier groupe, et gardez ceux du second; n'étant pas fécondés, ils se conserveront mieux. Mais cette précaution n'est pas absolument de rigueur.

Je n'ose vous dire : salez un porc; cela ne peut se faire que dans une exploitation agricole ou dans une famille nombreuse; — mais puisque les syndicats et associations sont à l'ordre du jour, réunissez-vous, pour en tuer un à quatre. Un bon quartier de porc se marie si bien avec une conserve de légumes!

Enfin, si vous pouvez faire agencer un emplacement convenable, quand ce ne serait que le faite d'un grenier, ayez deux ou trois ruches qui vous donneront gratis, en même temps qu'une agréable distraction, le miel nécessaire à la famille. On a calomnié l'abeille. Elle ne pique que très rarement, quand elle se croit attaquée, et s'habitue vite à voir du monde autour de sa ruche.

Alors la vie à la campagne ne vous semblera plus morose, car vous aurez beaucoup d'occupations!

Aujourd'hui que la plupart des produits alimentaires sont frelatés, nous devons plus que jamais donner la préférence à une alimentation saine et simple, aux mets dont nous connaissons l'extrait de naissance!

Travaillons donc pour procurer aux nôtres joie et santé.

Je le disais au début, et je le répète bien haut, arrivée à la fin de ma tâche :

La bonne harmonie dans un ménage, et surtout dans un intérieur modeste, dépend pour une très large part : du dévouement de la mère ; de l'ordre, de l'économie de la femme ; de la science et de l'habileté culinaire de la maîtresse de maison.

En un mot :

Si nous voulons que ceux qui nous entourent soient bons, efforçons-nous de les rendre heureux!

FIN

1130



TABLE DES MATIÈRES

PRÉFACE.....	Pages 1-4
--------------	--------------

CHAPITRE I^{er}

Notions préliminaires.....	5-8
----------------------------	-----

CHAPITRE II

CONSERVATION PAR LA CHALEUR EN VASES CLOS, OU MÉTHODE APPERT.

La méthode Appert. Principe historique.....	9-12
La cuisson. Température à appliquer. Autoclave. Tyndallisation. Cuisson dans des solutions salines.....	13-16
Les récipients. Bouchage des flacons. Bouchage hermétique. Bouchage pneumatique. Quelques causes d'insuccès. Comparaison entre les divers systèmes. Une bonne fermeture est indispensable.....	17-30
Préparation des produits. Blanchiment. Stérilisation. Mise en récipients. Cuisson. Refroidissement. Cachez les bouchons de liège. Conservation des flacons. Quelques outils à employer. La couleur des conserves.....	31-37
Une conserve type : les petits pois. Préparation culinaire.....	38
Conservation des légumes : Haricots verts. Aubergines. Artichauts à la grecque. Fonds d'artichauts. Asperges en branches. Pointes d'asperges. Choux-fleurs. Haricots flageolets. Petites carottes. Tomates. Macédoine de légumes. Oseille, épinards, chicorée. Champignons et truffes. Agaric des prés. Bolets ou cèpes.	
CONSERVES DE FRUITS.	16

	Pages.
Truffes.....	39-49
Le sucre et les sirops pour la conservation des fruits. Cuisson du sucre. Sirops simples. Caramel. Sirops faibles. Pèse-sirop; lecture du pèse-sirop. Conser- vation du sirop. Sirops de fruits. Extraction du jus de fruits servant à faire les sirops. Conservation et emploi des jus. Clarification.....	50-58
Jus de fruits pour glaces. Fabrication des glaces. Jus de groseilles, de framboises, de fraises, d'autres fruits.....	59
Sirops divers : de cerises, de merises, de groseilles, de fraises, de framboises, de mûres, d'oranges, de mandarines, de citrons.....	60-63
Conservation des fruits. Divers modes de conservation. Pulpe de fruits. Poires. Prunes. Pêches et brugnons. Abricots. Cerises. Fraises. Framboises. Groseilles. Ananas au kirsch. Kakis du Japon. Conservation des pulpes de fruits.....	64-71
Conservation du lait. Pasteurisation. Stérilisation. Tyndallisation.....	72-75
Conservation de la viande, des poissons et des crus- tacés. Civets. Rôtis. Pâtés. Bouillons et jus. Poissons. Écrevisses et autres crustacés.....	76-78

CHAPITRE III

CONSERVATION PAR LA CHALEUR EN RÉCIPIENTS NON HERMÉTIQUEMENT CLOS.

Les fruits. Diverses préparations : gelées, confitures, marmelades, pâtes. Matériel de cuisson.....	79-81
Principes généraux à observer pour les Confitures. Degré de cuisson. Remplissage des pots. Conser- vation des confitures. Confitures qui fermentent. Confitures trop cuites. Conservation en flacons pneu- matiques.....	82-85
Diverses recettes pour confitures, gelées, etc. — Gelées de groseilles, de pommes, de coings, de cassis, de mûres, d'épine-vinette, de raisins, d'abricots, des quatre fruits.....	87-94
Confitures de fraises, de cerises, de prunes, d'abricots, de pêches, de pommes, des quatre fruits, de gro- seilles épépinées (de Bar), de framboises, d'épine- vinette, de poires, de raisins. — Confitures de fruits exotiques, de légumes, etc. : grenades, oranges, tomates, carottes, melons, courges, feuilles de roses, rhubarbe, châtaignes.....	95-112

	Pages.
Marmelades : reines-Claude et autres prunes, coings, pêches, abricots, cerises, fraises et framboises, groseilles, pommes, poires, oranges, ananas, fruits d'églantier. — Raisinés.....	113-116
Pâtes de fruits.....	117
Fruits confits. Généralités. Reines-Claude. Mirabelles. Abricots. Poires. Pêches. Cerises. Amandes vertes. Noix. Fraises. Figues. Cédrats. Chinois. Coings. Écorces d'oranges. Melons. Marrons glacés. Angélique confite.....	119-133
Glaçage des fruits.....	134
Fleurs pralinées au sirop. Violettes. Fleurs d'oranger. Boutons de fleurs d'oranger.....	135-137

CHAPITRE IV

CONSERVATION PAR LE FROID.

Principe de la méthode. Glacières de ménage. Silos, celliers, fruitiers.....	139
Installation d'une glacière.....	141
Conservation des aliments d'origine animale.....	143

CHAPITRE V

CONSERVATION A L'ABRI DES VARIATIONS DE TEMPÉRATURE.

Conservation des fruits au fruitier. La cueillette. Conservation. Le fruitier. Fruitier de ménage. Éviter l'humidité. Inspecter le fruitier. Que faire si le fruitier est trop petit. Silos.....	145-154
Conservation des raisins : à râle sèche; à râle fraîche.....	155-159
Conservation des légumes. Conservation sur place; en cave ou cellier; en silo. Quelques autres procédés spéciaux.....	160-162
Conservation des œufs.....	163

CHAPITRE IV

CONSERVATION PAR LA DESSICCATION.

Préparation des pruneaux; évaporateurs; fabrication de ménage; blanchiment.....	165-173
Dessiccation de quelques autres fruits. Figues. Pommes et Poires. Cerises. Abricots.....	174

	Pages.
Dessiccation des légumes. Haricots verts, Artichauts.	
Champignons.....	176
Dessiccation des plantes médicinales.....	178

CHAPITRE VII

CONSERVATION PAR ENROBAGE.

Les fruits.....	181
La viande. Confits d'oie, de canard, de porc.....	182-184
Les œufs : verre soluble; paraffine.....	184-186
Les truffes.....	186

CHAPITRE VIII

CONSERVATION PAR LE SEL, LE VINAIGRE, L'ALCOOL, ETC.

Généralités sur les antiseptiques. Antiseptiques à employer : le sel, le vinaigre, l'eau-de-vie, l'acide sulfureux, le formol.....	189
Fabrication ménagère de l'eau-de-vie et du vinaigre..	191-19
Conservation des fruits par l'eau-de-vie, le formol, l'acide sulfureux, le sel, le vinaigre. Choucroute.	
Cornichons.....	199-214
Conservation des viandes. Salage; porc salé, lard, jambons. Lapin salé.....	213
Conservation du beurre par la chaleur; par le sel....	219
Conservation des œufs au moyen de la chaux.....	220

CHAPITRE IX

RECETTES D'ENTREMETS. DESSERTS. LIQUEURS.

Macédoine de fruits. Pruneaux cuits, farcis au caramel, fourrés.....	223
Ratafiats et liqueurs de ménage.....	226
Fruits à l'eau-de-vie enrobés. Fruits pralinés.....	230-233
Fruits au caramel. Sirop de violettes.....	234
CONCLUSION.....	237

Maison Rustique des Dames

Par M^{me} MILLET-ROBINET

Membre correspondant de la Société centrale d'agriculture de France.

DIX-HUITIÈME ÉDITION

L'ouvrage est divisé en cinq parties : dans la première, *Tenue du ménage*, l'auteur passe en revue les devoirs et les travaux d'une maîtresse de maison, étudié dans tous ses détails la maison proprement dite et son mobilier, de la cave au grenier; les procédés de chauffage et d'éclairage; le blanchissage du linge, l'entretien des étoffes; les procédés de conservation des viandes, des légumes; les confitures; enfin, tout ce qu'on désigne ordinairement sous le nom de provisions de ménage.

La deuxième partie est un manuel complet de cuisine bourgeoise : pas de mets extravagants, pas de sauces compliquées, le plus souvent inexécutables dans les ménages, mais une cuisine bonne, saine, peu coûteuse et facile à faire. Une liste de tous les mets classés par catégories et 600 menus de déjeuners et diners complètent ce manuel de cuisine.

La troisième partie est un petit cours de *Médecine domestique*, c'est-à-dire l'exposé de ce qu'il faut faire avant l'arrivée du médecin, que l'auteur se garde bien de vouloir remplacer, avec une description sommaire des maladies et de leurs symptômes.

La quatrième partie, *le Jardin*, est exclusivement réservée aux fruits, aux légumes et aux fleurs; enfin, dans la cinquième partie, *la Ferme*, l'auteur passe en revue tout ce qui est surtout du domaine de la fermière; il va sans dire que la basse-cour et la laiterie y tiennent la plus large part.

Dix-sept éditions épuisées sont la meilleure preuve de l'accueil bienveillant que les dames ont fait à son ouvrage, en même temps que la plus flatteuse récompense des efforts constants faits pour l'améliorer. C'est que personne n'a su mieux que M^{me} Millet-Robinet faire comprendre à la maîtresse de maison les devoirs qui lui incombent, et lui donner le moyen de les remplir en lui indiquant la part qui lui appartient dans l'administration du ménage et de la ferme.

I. — Tenue du ménage.

La vie à la campagne.
Devoirs et travaux de la maîtresse de maison.
Des domestiques. — De l'ordre à établir.
Comptabilité. — Recettes et dépenses.
La maison et son mobilier. — Entretien de la maison et du mobilier. — Linge. — Blanchissage.
Cave et vins. — Boulangerie et pain.
Provisions de ménage. — Conservation des viandes, fruits et légumes.
Confitures. — Pâtes de fruits, sirops et liqueurs.

II. — Manuel de cuisine.

Manière d'ordonner un repas.
Potages et soupes. — Jus, sauces, garnitures et accessoires.
Viandes de boucherie. — Volailles. — Gibier. — Poisson.
Légumes. — Purées. — Pâtes.
Entremets. — Pâtisserie. — Bonbons.
Liste des mets classés par catégorie. — 60 menus de déjeuners et diners.

III. — Médecine domestique.

Pharmacie. — Médicaments.
Hygiène et maladie des enfants.
Médecine et chirurgie.
Empoisonnement. — Asphyxie.

IV. — Jardin.

Dispositions générales du jardin.
Travaux et outils de jardinage. — Culture forcée.
Jardin fruitier, potager, fleuriste.
Calendrier horticole.

V. — Ferme.

La ferme et son mobilier. — Ordre à établir dans la ferme.
Nourriture. — Éclairage.
Basse-cour. — La poule et le coq, le dindon, l'oie, le canard, le faisan, le pigeon, le lapin.
Vacherie. — Laiterie et fromagerie.
Bergerie. — Porcherie.
Abeilles et vers à soie.

2 volumes in-18 de 1400 pages et 225 figures dans le texte. — 7 fr. 75.

Prix de l'ouvrage relié 1/2 chagrin : 11 fr. 75 — Cartonné toile noire : 10 fr. 25.

(Les 2 volumes ne se vendent pas séparément.)

LE LIVRE DES JEUNES MÈRES

LA NOURRICE ET LE NOURRISSON

Par M^{me} MILLET-ROBINET

Auteur de la *Maison Rustique des Dames*

et le Docteur ÉMILE ALLIX

Médecin-inspecteur du service de la protection des enfants et des crèches à Paris.

NEUVIÈME ÉDITION

Méthodique et complet, ce nouvel ouvrage renferme tout ce qui concerne la *nourrice et le nourrisson*; écrit avec la délicatesse de la femme et la science du médecin, il est vraiment ce que dit son titre, le *Livre des Jeunes Mères*. — Le résumé de la table des matières montrera d'ailleurs, mieux que tout ce qu'on pourrait dire, ce qu'est l'ouvrage de M^{me} Millet-Robinet et de M. le Dr Émile Allix.

I. — Le devoir maternel.

II. — Le berceau et la layette.

Berceau en fer et en osier; sa garniture. — Layette; méthodes diverses; description, composition, entretien; planche de patrons.

III. — La grossesse.

Durée, signes, hygiène, choix de l'accoucheur.

IV. — L'accouchement.

Disposition des lits et de la chambre; l'accouchement et la délivrance, soins à la mère et au nouveau-né après l'accouchement.

V. — Les maux de sein.

Inflammations localisées. — Absès au sein. — Gerçures et crevasses — Engorgement des seins.

VI. — L'allaitement.

ALLAITEMENT MATERNEL. — Le lait doit être la seule nourriture du nouveau-né. — Commencement de l'allaitement. — Manière de donner le sein. — Quantité de lait nécessaire à l'enfant. — Fréquence des tétées. — Le lait maternel. — Hygiène de la nourrice.

ALLAITEMENT MERCENAIRE : Nourrices sur lieu et nourrices de campagne. — Choix de la nourrice. — Les bureaux de placement. — Surveillance de l'allaitement mercenaire. — Rapports de la mère avec la nourrice.

ALLAITEMENT ARTIFICIEL : Cas où il faut l'accepter. — Lait employés. — Modes d'allaitement artificiel. — Biberons. — Règlement de l'allaitement artificiel.

ALLAITEMENT MIXTE.

VII. — Sevrage et dentition.

Préparation au sevrage. — Les nouveaux aliments de l'enfant. — Règlementation de la nouvelle alimentation de l'enfant. — Sevrage définitif. — Précautions à prendre par la nourrice. — Dentition.

VIII. — Hygiène du nourrisson.

L'enfant dans son berceau. — Toilette, soins de propreté, bains. — Habitudes de propreté à donner à l'enfant. — Les sorties et les promenades. — L'enfant sur un tapis et à quatre pattes. — Les premiers pas. — Les hochets.

IX. — L'enfant en état de santé, comment il vit, agit et se développe.

RESPIRATION.

CIRCULATION : Nombre des battements du cœur; quantité de sang qui circule chez l'enfant.

DIGESTION : Organes digestifs du nourrisson. La tétée. Les selles de l'enfant.

SENSATIONS ET MOUVEMENTS : Les premières sensations de l'enfant. Le toucher, l'odorat, le goût, l'ouïe, la vue; la physionomie de l'enfant; le cri et la première parole; les mouvements.

DÉVELOPPEMENT PHYSIQUE DE L'ENFANT : Taille, poids.

X. — Maladies de l'enfant.

Muguet, angine, indigestion, diarrhée, constipation, vers, croup, bronchites, coqueluche, scarlatine, rougeole, variole, convulsions, etc., etc. Maladies de la peau, des oreilles, des yeux; blessures, plaies, brûlures, etc.

XI. — Éducation morale de l'enfant.

Commencement de l'éducation. — Habitudes et manies. — Colère, bouderie, flatterie, peur; langage des enfants. — Divers conseils pour l'éducation des enfants.

XII. — La protection de l'enfance.

LES CRÈCHES : But et utilité des crèches; comment on fonde une crèche, emplacement, local, personnel, le séjour à la crèche. — LES SOCIÉTÉS DE PROTECTION DE L'ENFANCE. — LES SOCIÉTÉS MATEERNELLES.

Un volume in-18 de 392 pages et 48 figures, avec une planche de patrons pour la layette. — 3 fr. 75.

Prix de l'ouvrage relié : 5 fr. 50.

LES CONSERVES DANS LES MÉNAGES

Bouchage ÉCLAIR s. g. d. g.

A l'époque des récoltes, les légumes et les fruits sont à vil prix. — Le souci de toute bonne ménagère est de s'approvisionner pour l'hiver de conserves et de confitures, qu'elle peut faire à peu de frais.

Le bouchage **ÉCLAIR** se fait pour boîtes et pour flacons, les boîtes peuvent servir plusieurs années, les flacons servent indéfiniment. Le couvercle seul est à remplacer.

Boîtes et flacons se font en 1/2 litre, 3/4 de litre, litre, 1 litre 1/2 et deux litres.

Le bouchage est automatique, pendant l'ébullition le couvercle se

soulève et laisse échapper l'air sans que l'eau d'ébullition pénètre dans la boîte ou le flacon.

Après ébullition, lors du refroidissement, le couvercle se fixe sur le flacon par la pression atmosphérique et le lendemain on enlève le ressort qui est devenu inutile.

Le bouchage **ECLAIR** se vend dans tous les grands magasins, le Louvre, le Printemps, le Bon Marché, le Châtelet, les Galeries Lafayette, la Samaritaine, etc. et dans toutes les maisons de province

vendant l'article de ménage.



Boîte 1 litre, prix 0 fr..40
Couvercle et joint 0 fr.15.



Flacon 1/2 litre.
Couvercle et
joint 0 fr. 10.

