

endroit très sec. Il convient de prendre des groseilles très mûres ; rien que des rouges autant que possible ; ou on ajoute seulement 100 grammes de groseilles blanches par livre de rouges.

Gelée d'Oranges.

Pour faire un litre de gelée d'oranges : 12 oranges du poids moyen de 150 grammes ; 2 décilitres de bon jus de pommes ; 500 grammes de sucre en morceaux ; une cuillerée à soupe de sucre d'orange râpé.

Si on veut garnir la gelée : une moyenne écorce d'orange confite coupée en petits filets.

Préparation : Presser les oranges à fond et filtrer le jus ; mettre le sucre à dissoudre avec quelques gouttes d'eau ;

Ajouter au sucre jus d'oranges et de pommes ; cuire la gelée comme les précédentes ; laisser refroidir pendant 10 minutes ; mélanger finalement dans la gelée sucre d'orange et filets d'écorces et mettre en pots.

Gelée de Pommes.

Opérer exactement comme pour les coings et passer le jus de pommes sans presser les fruits.

Ne pas les cuire trop pour éviter que le jus se charge de pulpe. Néanmoins, ce jus doit être décanté parce que, malgré toutes les précautions, il se fait toujours un petit dépôt au fond.

Remettre ce jus dans la bassine avec 900 grammes de sucre en morceaux, et un tiers de gousse de vanille par litre de jus.

Cuire et passer à la mousseline comme la gelée de coings.

Gelée de Tomates (*premier procédé*).

Préparer la pulpe comme il est expliqué à l'article « Confiture de tomates ».

Pour un kilo de pulpe égouttée, il faut : 7 décilitres de bon jus de pommes ; un kilo de *glace de sucre* ; une belle gousse de vanille.

Mettre dans la bassine : glace de sucre, jus de pommes, pulpe de tomates, vanille ; tenir la bassine sur le côté du feu pendant 5 minutes.

Cuire ensuite à feu vif, jusqu'à constatation de la nappe.

Gelée de Tomates (*second procédé*).

Même quantité de pulpe que précédemment.

Remplacer le jus de pommes par du jus de groseilles ; celles-ci prises dans les proportions de deux tiers de blanches et un tiers de rouges. La vanille, comme ci-dessus.

Remplacer la glace de sucre par même poids de sucre en morceaux.

Mettre ce sucre dans la bassine et le faire dissoudre avec un peu d'eau ; le cuire au « petit cassé », en ayant soin de bien l'écumer au début.

Dans ce sucre cuit, ajouter : pulpe de tomates, vanille et jus de groseilles ; tenir un instant sur le côté pour décuire le sucre ; conduire ensuite la cuisson à feu très vif, jusqu'à l'obtention de la nappe.