

C'est ce que l'on appelle la *nappe*, signe certain, qui indique que la confiture est au point de cuisson voulu.

Sitôt que le degré indiqué est atteint, retirer les confitures du feu. Laisser partir la grande chaleur pendant 7 à 8 minutes; puis, les mettre en pots en échauffant graduellement ceux-ci, s'ils sont en verre, pour les empêcher d'éclater.

Le lendemain, poser sur chaque pot un rond de papier blanc, enduit de glycérine rectifiée (produit infiniment préférable au cognac sucré), posé à même sur la confiture. Fermer ensuite les pots avec un double papier ficelé autour et conserver au sec.

Confiture d'abricots.

Prendre de préférence des abricots de plein vent bien mûrs; les partager en deux; casser les noyaux, monder les amandes et les diviser.

Compter 375 grammes de sucre en morceaux par 500 grammes de fruits. Mettre ce sucre dans une bassine avec 2 décilitres d'eau par kilo de sucre; quand il est dissous, le faire bouillir pendant quelques minutes et bien écumer.

Ajouter les abricots; cuire à feu pas trop vif, en remuant presque continuellement; surtout à la fin où la confiture risque davantage de s'attacher au fond de la bassine. Retirer du feu aussitôt que la cuisson est à la nappe, comme il est expliqué plus haut; mélanger les amandes dans la confiture et mettre en pots.

Confiture de cerises.

Dénoyer les cerises; peser 750 grammes de sucre en morceaux par kilo de fruits et poids pour poids si le fruit n'est pas très sucré. Mettre le sucre en bassine; l'humecter d'eau pour le dissoudre, et le faire bouillir pendant 5 minutes en écumant bien. Ajouter les cerises et un demi-litre de jus de groseilles; conduire la cuisson à feu ardent, jusqu'à constatation du degré de cuisson.

Nota. — 1^o L'addition du jus de groseilles est à conseiller dans cette confiture, parce qu'il en assure la consistance et permet d'abréger un peu le temps de cuisson. Or, pour les fruits rouges, plus la cuisson est menée vivement et plus ces fruits gardent leur couleur naturelle.

2^o Quand les fruits commencent à bouillir, avoir soin de bien enlever l'écume qui se produit, parce que cette écume se solidifierait promptement et elle troublerait les confitures, d'abord; d'autre part, elle pourrait être, et elle est souvent une cause de fermentation.

Confiture de fraises.

C'est l'une des plus minutieuses à traiter et on la fait de plusieurs façons. Voici la plus simple et la plus rapide :

Eplucher les fruits, mûrs à point, et ne les laver que s'il y a nécessité absolue.

Peser 375 grammes de sucre par 500 grammes de fruits. Mettre ce sucre dans la bassine; l'arroser d'eau pour le dissoudre et le cuire au « Boulet » (voir *Cuisson du sucre*), en ayant soin de l'écumer bien à fond quand il commence à bouillir.

Jeter les fraises dans le sucre; tenir la bassine sur le côté du feu pen-