

CONFITURES

Sous ce nom générique sont comprises : 1° les préparations où le fruit est traité directement avec le sucre ; 2° celles dont le jus seul, en raison de ses principes mucilagineux, donne les gelées, par sa combinaison avec le sucre.

La quantité de sucre à employer se règle en raison de la nature du fruit et selon qu'il est plus ou moins sucré ; cependant, pour tous les fruits ou jus de fruits acides, la quantité de sucre doit être maintenue à poids pour poids, ou à peu près.

Si on met trop de sucre on atténue l'arôme du fruit et il en résulte la cristallisation au bout de peu de temps ; si on en met trop peu, la cuisson doit être poussée plus loin pour atteindre le degré voulu, et c'est encore la destruction de l'arôme du fruit par une évaporation trop prolongée. Si, enfin, la cuisson n'est pas amenée exactement au degré qui convient, c'est la fermentation qui se produit à bref délai.

Dans la préparation des confitures, on doit donc se guider sur le fruit lui-même, pour régler les proportions de sucre.

Cuisson des confitures — Mise en pot — Bouchage.

Le temps de cuisson d'une confiture quelle qu'elle soit, Marmelade ou Gelée, ne peut se déterminer que très approximativement. C'est une erreur absolue de chercher à fixer un temps juste, puisque la durée de la cuisson dépend uniquement de l'intensité du feu et de l'évaporation plus ou moins rapide de l'eau de végétation des fruits. En principe, plus une confiture est cuite vivement et mieux cela vaut, parce que le fruit conserve mieux sa couleur.

Cependant, à moins d'une surveillance continue et de beaucoup de soins, une confiture où le fruit subsiste ne doit pas être conduite à trop grand feu, parce qu'elle risque de brûler. Par contre, lorsqu'il s'agit de gelées où, seul, le jus de fruit est traité, le feu doit être très ardent, pour arriver aussi vite que possible au degré qui indique que la cuisson est au point.

Ce degré est le même pour toutes et on le reconnaît à ceci : Lorsque la vapeur s'échappe moins dense et que le bouillonnement se produit plus serré, c'est que l'évaporation est complète et que la cuisson réelle, qui est très prompte, est en marche. A partir de ce moment, élever fréquemment l'écumoire hors de la bassine. La confiture qui y est attachée s'en détache d'abord très vite ; puis, au bout de quelques minutes, on la voit se rassembler sur le milieu du tranchant de l'écumoire et s'en détacher lentement, par larges gouttes espacées.