

dant 7 à 8 minutes, c'est-à-dire jusqu'à ce que l'eau de végétation du fruit l'ait dissous et ramené à l'état de sirop.

Egoutter alors les fraises sur un tamis. Continuer rapidement la cuisson du sirop, jusqu'à ce que le degré indiqué commence à se constater. A ce moment, remettre les fraises dans le sirop pendant 5 minutes, c'est-à-dire jusqu'à ce que la nappe soit atteinte.

Emplir les pots petit à petit pour que les fraises restent bien réparties partout et ne remontent pas en bloc à la surface : ce qui se produit quand les pots sont remplis trop vite.

### Confiture d'oranges.

Les choisir de même grosseur, de belle couleur, sans taches, avec l'écorce épaisse et souple.

Cela a son importance, parce que plus l'écorce est épaisse et souple, plus elle est tendre, et mieux se fait le blanchissage.

Les piquer assez profondément avec un petit bâton pointu — cela pour faciliter la cuisson — et les jeter dans une bassine d'eau bouillante. Laisser bouillir pendant 30 minutes ; puis égoutter les oranges, les rafraîchir et les tenir sous un robinet d'eau courante pendant 12 heures et même plus si l'on veut, ou les faire tremper dans de l'eau froide, souvent renouvelée pendant 20 heures. — Ce trempage a pour but de compléter le ramollissement des écorces et l'enlèvement de l'amertume.

Ensuite, égoutter les oranges ; les couper en petits quartiers ; en retirer pépins et filaments et les passer au gros tamis.

Peser le même poids de sucre qu'il y a de purée d'oranges. Dissoudre ce sucre dans la bassine et le faire bouillir pendant 5 minutes en l'écumant bien.

Ajouter alors : la purée d'oranges et un décilitre et demi de bon jus de pommes par 500 grammes de purée.

Dans la première partie de la cuisson écumer avec le plus grand soin ; dans la seconde partie remuer presque constamment, jusqu'à constatation de la nappe.

**NOTA.** — On ajoute généralement à cette confiture, au dernier moment, une quantité relative de zeste taillé en julienne très fine et blanchi à fond.

### Confiture de Prunes.

Peser 375 grammes de sucre en morceaux par 500 grammes de prunes dénoyautées.

Dissoudre ; écumer ; faire bouillir le sucre pendant 7 à 8 minutes et procéder pour la cuisson comme il est expliqué à la confiture d'abricots.

**NOTA.** — 1° C'est un mauvais procédé de mettre les prunes à macérer avec le sucre quelques heures à l'avance, parce que l'acide qu'elles détiennent les fait noircir ; ce qui donne une couleur louche à la confiture.

2° Pour conserver à la confiture de prunes de Reines-Claude une belle couleur verte, ne pas en faire plus de 3 à 4 kilos à la fois et la cuire le plus vite possible.

### Confiture de Rhubarbe.

La confiture de rhubarbe est l'une des plus longues à faire et qui demande le plus d'attention, à cause : 1° de l'eau de végétation qu'elle