

prele, puis le lavoir en jette au la cuillerie une quarte sur du papier fin. la duree de la cuisson est a peupres d'une heure, puis une livre de sucre, et au lieu de quelques minutes la confiture de cristal trop, et qu'on ne pas avec la noix de la conserve, qu'on a peupres un peupres y sur et d'eau bouillante, jus qu'à ce qu'elle fonde le sirop, et puis on fait cuire comme la premiere fois, jus qu'à ce qu'elle soit liquide. CONFITURE de CERISES de Montmorency. on prend douze

atiz en la queue, et rejettez celle qui seroient avancées, on peut en faire plus, et puis on fait cuire le sirop et on le jette avec un peu de sucre, faite cuire un moment et ad, environ 1/2 heure. Autre marmelade prendre 6 livres de prune, avec les queues et le noyau, mettre dans une bassine sur un feu doux, jus qu'à réduction de moitié, faire cuire 3 livres de sucre au petit casse, et remuer jus qu'à parfait mélange, la marmelade est parfaitement cuite, lors qu'on la traverse au sieve le fond de la bassine. Autre confiture de Cerise prendre 6 livres de prune bien mures

en exprimer le jus, y ajoutter quelque cerise griotte pour donner de la couleur. mettre égale quantité de sucre en poudre, avec les noyaux de 6 livres de sucre, que l'on jette dans le jus, lors qu'il approche de la cuisson faire bouillir 1/4. CONFITURE de COINGS, un peu les coings, les faire bouillir pendant 20 minutes, les retirer sans les faire égoutter, mettre 3/4 de sucre par livre de fruit, les faire cuire pendant 3/4 en remuant cette confiture doit être transparente. CONSERVE de fruit prendre partie égale de groseille, fraise, cerise et framboise en exprimer le jus, le passer, mettre ce jus dans une bassine et le faire réduire à moitié, sur un feu modéré en remuant toujours, puis une livre de jus faire fondre 3 livres de sucre, qu'on a le soin d'écumer, le retirer du feu, y mêler le jus, laisser jeter un bouillon et remuer jus qu'à ce que le sucre se bouillonne puis trapper dans de grates

Marmelade de Coeur de Citron ou d'orange. jettez les coeurs dans l'eau bouillante, quand elle commencent à s'amollir et retirez et les jettez dans l'eau fraîche les égoutter. Sur un tamis

tamis et la cuire comme les abricots. CONSERVE de melon on prend un melon Cantalou presque mure, on le coupe par tranches, on retire la peau, les pepins, et prend une 2 jour un bain marin et trancher dans du vinaigre, le 3<sup>me</sup> jour on le fait cuire 1/2 dans ce même vinaigre on le fait refroidir. le 4<sup>me</sup> jour on fait la même opération, enfin pour la 3<sup>me</sup> fois, on fait une autre cuisson de 1/2, mais en ajoutant du sucre, quantité suffisante pour faire le sirop, il faut alors faire égoutter les tranches dans une passoire pendant que le sirop continue de cuire, quand il est à point, on le fait refroidir, puis on le met sur le fruit égoutté qu'on aura bien soigneusement

arrangé dans un pot de grès neuf. le fruit doit baigner dans le sirop. on met dessus un rond de papier trempé dans l'eau de vie, et par dessus un parchemin ou du papier fort. c'est une excellente recette. CONFITURE des UNDES, faire un sirop avec une livre de sucre, à un feu clair et modéré, cuire séparément un zeste de citron et le ajouter au sirop, y joindre 1/2 livre d'amandes mondées, 8 onces de beurre frais, une livre de farine parfumée avec de l'eau de rose avant de retirer du feu. Marmelade de Poires Roussellets prendre 6 livres de poires.

4<sup>de</sup> de sucre, mettez les poires sur le feu avec un peu d'eau pour les attendrir, puis peliez les, coupe les par quartiers, avec les pepins, et toute partie puerneuse, jettez les dans l'eau fraîche, mettez les ensuite sur le feu, quand elles sont suffisamment molles, retirez les sur un tamis et laissez les égoutter, puis faire passer la pulpe au travers que vous aurez dans une terrine, clarifiez le sucre et faite le cuire au petit casse incorporez la dans la pulpe de poires et replacez sur le feu, en remuant jus qu'à ce que votre confiture acquiesse une consistance suffisante alors vous versez dans un pot. Autres aux Pommes. faire cuire des pommes de remettre entières dans de l'eau, jus qu'à ce qu'elle commencent à se décoller, le lendemain retirez les de l'eau fraîche pour leur ôter la peau, parrez la chair au tamis de crin, et la presser ans force, mettez tous ce que vous avez de jus dans une poêle sur le feu jus qu'à ce qu'elle soit bien épaisse, faite cuire à la grande plume, autant posant de sucre que vous aurez de marmelade. mettez la dans un tamis et la remuant avec une cuiller de bois, remettez sur le feu pour faire seulement chauffer en remuant toujours, lorsque cela commence à bouillir, retirez du feu et retirez de votre pot, quand la marmelade est un peu froide. Autre de Prunes. avec un

noyau de prune, que vous voulez employer. prenez en la quantité ordinaire, faite la bouillir avec un peu d'eau jus qu'à ce qu'elle se mette en marmelade, parrez la au tamis, parrez ensuite 3/4 à une livre de sucre pour livre de marmelade, mettez le sucre sur le feu avec un peu de l'eau faite la bouillir et écumer, puis remuant jus qu'à ce que vous voyez qu'elle se colle au tamis, retirez la dans un tamis net, alors vous y mettez votre marmelade, (après avoir fait un peu chauffer sur le feu pendant que vous la cuire avec un peu de jus qu'elle soit prête à s'attacher) et vous delayez sur le feu en remuant jus qu'à ce que vous voyez qu'elle se colle au tamis, quand elle sera froide, jettez par dessus un peu de vinaigre. Autre de

POIRES. faite cuire dans l'eau jus qu'à ce qu'elle soient tendres, retirez la, qu'on la presse dans un tamis, que vous jugerez à propos, ôtez en la peau et les prenez que la chair que vous presserez au tamis, mettez la sur le feu et la remuant toujours jus qu'à ce qu'elle soit bien épaisse, retirez la dans une bassine, parrez parrez la remuant avec une cuiller de bois, avec un peu de jus de citron