Pommes Cultivées au Canada

Chaque bouchée est un régal

B. 35. ns

630.4
C212
B 35
n.s.
1923
fr.
c. 2

Traduit au Bureau de traduction du Ministère

Division des Fruits,
Ministère Fédéral de l'Agriculture,
Ottawa—Canada

CANADIAN AGRICULTURE LIBRARY
AGRICULTURE AND
AGRI-FOOD CANADA
CENTRAL LIBRARY
BIBLIOTHEQUE CENTRALE
EDIFICE SIR JOHN CARLING BLDG
OTTAWA, ONTARIO
CANADA K1A 0C5
BIBLIOTHEQUE CANADIENNE DE L'AGRICULTURE

La culture des pommes au Canada

L'INDUSTRIE des fruits est aujourd'hui l'une des principales industries canadiennes et la pomme dépasse de beaucoup en importance tous les autres fruits cultivés, sans doute parce que notre pays produit les pommes à meilleur goût, aux plus vives couleurs et celles qui se conservent le plus longtemps. La culture industrielle du pommier est possible sur de grandes étendues de notre pays et ces étendues sont même si grandes que si elles étaient couvertes d'un point à l'autre par des pommiers en rapport, on en obtiendrait plus de pommes qu'il n'en faudrait pour alimenter tous les marchés de l'univers. Le tableau suivant, compilé par la division des fruits du Ministère fédéral de l'agriculture, Ottawa, indique la quantité de pommes produite au Canada et nous permet de juger du développement de cette industrie.

PRODUCTION COMMERCIALE DES POMMES AU CANADA, 1921, 1922 et 1923.

	1921 Barils.	1922 Barils.	1923 Barils
Nouvelle-Ecosse	2,036,065	1,891,852	1,500,000
Nouveau-Brunswick	138,589	173,236	69,292
Québec	124,564	216,984	65,094
Ontario	1,932,280	1,739,000	1,304,400
Colombie-Britannique	1,136,202	1,022,333	1,124,933
Total	5,367,700	5,043,405	4,063,719

NOUVELLE-ECOSSE.—La pomme a été cultivée en Nouvelle-Ecosse plus longtemps que dans toutes les autres provinces du Canada, à l'exception peut-être de Québec. Elle est cultivée pour la vente depuis cinquante à soixante ans, et l'industrie a pris maintenant des proportions considérables. La récolte la plus forte que l'on ait obtenue jusqu'ici est celle de 1922; cette année-là, la vallée d'Annapolis et les vallées adjacentes, qui couvrent un district d'environ cent milles de long et de six à onze milles de large, ont emballé et expédié 1,891,850 barils. Il s'exporte annuellement sur les marchés de la Grande-Bretagne de grandes quantités de pommes de qualité supérieure, produites dans cette province.

NOUVEAU-BRUNSWICK.—Le climat du Nouveau-Brunswick convient admirablement pour la culture de la pomme rustique, qui comprend quelques-unes des espèces les plus belles et de la meilleure qualité. Cette province peut donc produire une très grande quantité de fruits de choix. A l'heure actuelle, toutes les pommes récoltées sont consommées dans la province même.

ILE DU PRINCE-EDOUARD.— La culture du pommier ne s'est pas développée aussi rapidement dans l'Ile du Prince-Edouard que le climat et le sol ne donnaient à espérer. Le pommier vient bien dans cette province et les fruits se gardent tout aussi longtemps et même plus longtemps que dans toute autre partie du Canada, grâce à l'été et à l'automne relativement frais, qui provoquent une lente maturation. Le pommier se cultive dans l'Ile du Prince-Edouard depuis que les Anglais se sont établis dans cette île, vers 1763.

Québec.—La culture du pommier est très ancienne dans la province de Québec, nous savons qu'il se récoltait déjà des pommes en 1663. Cette province a toutes les facilités voulues pour produire des pommes du plus bel aspect et de la meilleure qualité. C'est ici que la célèbre pomme Fameuse a été créée, dit-on. Dans les vallées de l'Ottawa et du fleuve St-Laurent, dans les Cantons de l'Est et dans les autres parties de la province, il y a bien des milliers d'acres où le pommier vient bien. Il ne se cultive actuellement pas assez de pommes dans cette province pour alimenter sa nombreuse population et il s'en importe tous les ans de grandes quantités.

Ontario.—Cette province est normalement l'une de celles qui produit le plus de pommes au Canada mais on pourrait accroître énormément cette quantité sans dépasser l'étendue où les meilleures variétés se plaisent. Les pommes de l'Ontario sont avantageusement connues sur les marchés de la Grande-Bretagne et de l'Europe, où il s'en vend de grandes quantités tous les ans.

Manitoba.—Il ne s'est pas encore produit de pommes en quantités commerciales au Manitoba, cependant on a donné plus d'attention à la culture du pommier dans cette province que dans toutes les autres provinces des Prairies. C'est parce qu'elle est colonisée depuis plus longtemps que les autres et aussi parce que le climat et le sol du sud du Manitoba paraissent mieux convenir à la culture de ce fruit que toutes les autres parties de la Prairie. Nous faisons actuellement des expérience pour obtenir des variétés mieux adaptées à ce climat et lorsque nous aurons ces variétés, il n'y a pas de doute que la culture du pommier se répandra beaucoup au Manitoba.

Saskatchewan.—Il se cultive des pommettes ou petites pommes dans bien des parties de la Saskatchewan et quelques pommiers des variétés russes très rustiques sont arrivés à maturité.

Alberta.—Le climat de l'Alberta varie beaucoup du nord au sud; certaines parties sont très sèches, mais il y a peu de neige en hiver. D'autres reçoivent beaucoup de pluie et de neige. C'est dans le sud de l'Alberta que l'on a obtenu jusqu'ici les meilleurs résultats. De bonnes pommes ont été produites à la station expérimentale de Lethbridge.

Colombie-Britannique.—Ce n'est qu'en ces dernières années que la culture du pommier a été entreprise dans la Colombie-Britannique, mais le développement de l'arboriculture commerciale a été très rapide et c'est pendant la période de 1909 à 1914 que se sont faites les plus grandes plantations. Le climat de la Colombie-Britannique varie beaucoup sur de courtes étendues, on y trouve des saisons pluvieuses et des saisons sèches. Le district le plus renommé est celui de la vallée d'Okanagan,, où l'on trouve quelques-uns des meilleurs vergers de la province et du Dominion. Les pommes en caisses de cette province se trouvent dans leur saison sur tous les marchés importants de la Grande-Bretagne et de l'Europe, et leur belle qualité leur vaut une demande qui s'accroît rapidement.

LA LOI DES FRUITS

La première loi fédérale—la loi des marques des fruits—qui rend obligatoire le classement des pommes a été adoptée en 1901. De nombreuses modifications y ont été apportées depuis lors pour satisfaire aux besoins de l'industrie et en 1923 la loi entière a été rappelée et remplacée par la loi des fruits. La loi actuelle pourvoit à l'inspection du gouvernement; elle impose

des peines pour l'emballage frauduleux et définit les catégories pour les fruits cultivés au Canada, lorsqu'ils sont emballés dans un contenant fermé, destiné à la vente comme suit:—

QUALITES

3. (1) Les qualités des fruits cultivés au Canada, lorsqu'ils sont emballés dans des colis fermés et destinés à la vente, sauf tel que ci-après prescrit par le paragraphe deux du présent article relativement aux pommes, pommettes et poires, sont les suivantes:

QUALITÉ N° 1

(*a*) ''N° 1'', qui ne doit comprendre que des spécimens bien développés, triés à la main, d'une seule variété, sains, d'une grosseur moyenne au moins et d'une bonne couleur pour la variété, de forme normale et exempts, dans une proportion d'au moins quatre-vingt-dix pour cent, de tavelures, piqûres de vers, meurtrissures et autres défauts, sans rebuts et convenablement emballés;

QUALITÉ N° 2

(*b*) ''N° 2'', qui ne doit comprendre que des spécimens triés à la main, de grosseur au moins presque moyenne et de bonne couleur pour la variété, sains et exempts, dans une proportion de pas moins de quatre-vingt cinq pour cent, de tavelures, de piqûres de vers, de meurtrissures et autres défauts, sans rebuts et convenablement emballés;

QUALITÉ DOMESTIQUE

(*c*) ''Domestique'', qui ne doit comprendre que des spécimens triés à la main, de grosseur au moins moyenne pour la variété, sains et exempts, dans une proportion d'au moins quatre-vingt-dix pour cent, de piqûres de vers (mais ils peuvent être légèrement entachés de tavelures, ou autre défaut de peu d'importance), sans rebuts et convenablement emballés;

QUALITÉ N° 3

(*d*) ''N° 3'' qui ne doit comprendre que des spécimens triés à la main, sans rebuts et convenablement emballés.

POMMES, POMMETTES ET POIRES EN CAISSES

(2) Les qualités de pommes, pommettes et poires cultivées au Canada, lorsqu'elles sont emballées dans des caisses et destinées à la vente, sont les suivantes:

QUALITÉ ''EXTRA BELLES''

(*a*) ''Extra-belles'', qui ne doivent comprendre que des fruits fermes, mûrs, propres, polis, triés à la main, bien conformés, d'une seule variété, de bonne couleur pour la variété, exempts d'avaries causées par les insectes, de maladies, de meurtrissures, de brûlures causées par les bouillies de pulvérisation, de marques de frottement sur la branche, de coeur aqueux visible, de trous dans la peau ou de fentes dans la peau près de la tige, de roussissement, sauf que le roussissement au bassin de la tige est admis, et convenablement emballés;

QUALITÉ ''BELLES''

(*b*) ''Belles'', qui ne doivent comprendre que des fruits fermes, mûrs, propres, polis, triés à la main, bien conformés, d'une seule variété, d'assez belle couleur pour la variété et exempts d'avaries causées par les insectes, de maladies, de meurtrissures, de brûlures causées par les bouillies de pulvérisation, de coeur aqueux visible, de trous dans la peau ou de fentes dans la peau à la tige. Toutefois, les marques de frottement des branches ne doivent pas dépasser un demi-pouce de diamètre, et les marques de frottement des feuilles et le roussissement sont admis jusqu'à concurrence de dix pour cent de la surface, et les fruits doivent être convenablement emballés;

QUALITÉ ''C''

(*c*) ''C'', qui ne doit comprendre que des fruits exempts d'infection, de meurtrissures légères et de peau fendue; toutefois, cette qualité peut inclure les piqûres guéries et les taches de tavelures qui ne dépassent pas en tout un demi-pouce carré, mais les fruits doivent être convenablement emballés.

QUALITÉ ''EXTRA BELLES ET BELLES MÉLANGÉES''

(*d*) ''Extra-belles et Belles mélangées'', qui doivent comprendre vingt-cinq pour cent au moins de fruits de la qualité ''Extra-belles'', le reste devant se composer de fruits d'une qualité non inférieure à celle requise par la marque ''Belle'', et les fruits doivent être convenablement emballés;

QUALITÉ ''BELLES ET QUALITÉ C MÉLANGÉES''

(*e*) ''Belles et qualité ''C'' mélangés'', doivent comprendre vingt-cinq pour cent au moins de fruits de la qualité ''Belles'', le reste devant se composer d'une qualité non inférieure à celle requise par la marque ''C'' et les fruits doivent être convenablement emballés.

Pour faire la part des variations résultant du classement commercial, de la manutention et de l'emballage de chacune des qualités mentionnées aux alinéas (*a*), (*b*), (*c*), (*d*) et (*e*) du présent article, une proportion de dix pour cent d'un lot quelconque peut être inférieure aux prescriptions de ces qualités.

HONNEURS REMPORTES

Les pommes canadiennes ont remporté de belles distinctions en Angleterre. A l'exposition impériale des fruits, tenue au Palais de Cristal, à Londres, du 27 octobre au 4 novembre, 1922, le Canada a remporté, en face de la plus vive concurrence, 17 premiers prix, 13 deuxièmes, 9 troisièmes et 7 prix spéciaux et trophées.

QUE VAUT LA POMME

La pomme est sans aucun doute la reine des fruits; qu'elle soit à l'état frais, séché, évaporé ou en boîtes, c'est une nourriture saine, de préparation facile, attrayante et savoureuse en tout temps.

Le goût et la texture des pommes varient. On les vend souvent avant qu'elles soient mûres et dans ce cas elles ne se cuisent pas ni ne se conservent pas aussi bien. Les pommes saines, acidules, sont les meilleures pour la conservation, mais il faut prendre soin de les employer dans leur saison. Lors-

qu'on le fait, il est inutile de leur ajouter des épices, car on ne pourrait en améliorer le goût.

Il faut toujours faire cuire les pommes dans des ustensiles de terre ou de granit et se servir, pour tourner le mélange, d'une cuiller d'argent, de granit ou de bois. On sait que la pomme sert de base à toutes les confitures fabriquées; c'est parce qu'elles contiennent une grande quantité de pectosine. Rien n'est perdu dans une bonne pomme, même la pelure et le coeur peuvent être employés pour faire des gelées. Les fruits se classent en deux grandes catégories: les fruits succulents et les fruits nutritifs. La pomme appartient à ces deux catégories.

Composition moyenne de la pomme: eau, 82.5, hydrates de carbone 12.5, protéides .4, matières azotées .4, gras .5, acides 1.0, cellulose 2.7 pour cent.

VALEUR NUTRITIVE DE LA POMME

Au point de vue du régime, la fonction la plus importante de la pomme est de fournir des sels minéraux et des acides organiques, mais elle a aussi une valeur nutritive importante fournie par les hydrates de carbone qu'elle renferme. A mesure que le fruit mûrit, la fécule se change en sucre. La pomme a également une valeur médicinale, surtout lorsqu'elle est consommée au commencement d'un repas ou entre deux repas.

Variétés bonnes pour la cuisson: Duchesse, King, Astrachan, Verte du Rhode Island, Alexander, Baldwin, Gravenstein, Blenheim, Reinette dorée, Spy, Ribston, St-Laurent, Wealthy.

Bonnes pommes à couteau (pommes de table): Wealthy, Fameuse, McIntosh Rouge, Spy, King, Jonathan, Spitzenburg, Délicieuse.

Bonnes pommes à cidre: Baldwin, Reinette dorée, Gravenstein.

IL FAUT EMPLOYER LES POMMES DANS LEUR SAISON

Les premières variétés, prêtes à être employées dans l'ordre de la maturation, sont les suivantes: Astrachan rouge, Transparente, Chenanga et Duchesse, suivies par les Alexander, Wolf River, Gravenstein, Wealthy, Colvert, St-Laurent, Maiden's Blush, Blenheim, Ribston, Hubbardson, Fameuse et McIntosh rouge; les deux dernières sont des pommes à couteau. Beaucoup de ces variétés d'automne se conservent dans un endroit frais jusqu'à une époque avancée de l'hiver.

Les premières pommes d'hiver sur le marché sont les suivantes: King, Rhode Island, Greening et Wagner, mais elles sont suivies de près par d'excellentes variétés d'hiver que voici:—Baldwin, Seek, Pewaukee, Ontario, Jonathan, Jaune de Newtown, Spy, Reinette dorée, Ben Davis, Stark, Fallawater, Reinette de Roxbury, Spitzenburg et Beauté de Rome.

Il n'est pas une famille qui ne devrait avoir au moins une caisse ou d'un baril de pommes canadiennes. Les ménagères pourront se guider sur la liste suivante pour savoir à quelle saison ou à quelle période, dans des conditions normales, les diflérentes variétés doivent être employées:—

Septembre: Duchesse, Alexander, Maiden's Blush, St-Laurent et autres variétés semblables.

Octobre, novembre, décembre: Gravenstein, Wealthy, Hubbardson, McIntosh rouge, Fameuse, Blenheim, Ribston et autres variétés semblables.

JANVIER, FÉVRIER: Baldwin, Wagener, King, Greening, Seek, Pewaukee, Ontario, Jonathan, Jaune de Newtown et autres variétés semblables.

MARS, AVRIL, MAI: Spy, Reinette dorée, Ben Davies, Stark, Fallawater, Reinette de Roxbury, Spitzenburg, Beauté de Rome et autres variétés semblables.

RECETTES PRATIQUES POUR LA CUISSON DES POMMES

COMPOTE DE POMMES—I

10 pommes
¾ d'une tasse d'eau froide
½ tasse de sucre
1 cuillerée à table de jus de citron ou
1/3 de cuillerée à thé de canelle ou
Un peu de muscade râpée.

Essuyer, couper en morceaux, vider et peler des pommes acides canadiennes; ajouter l'eau et faire cuire jusqu'à ce que les pommes commencent à s'amollir; ajouter le sucre et faire cuire jusqu'à ce que la compote soit tout à fait molle; faire passer par une passoire, parfumer et bien battre.

COMPOTE DE POMMES—II

Essuyer, couper en morceaux, peler et vider huit pommes acides canadiennes, mettre dans une bassine, saupoudrer de sucre, ajouter assez d'eau pour que les pommes ne brûlent pas, faire cuire lentement jusqu'à ce que les pommes soient en pâte, en agitant fréquemment.

COMPOTE DE POMMES SECHES

Laver parfaitement des pommes sèches canadiennes, faire tremper plusieurs heures ou toute la nuit dans l'eau fraîche, faire cuire lentement jusqu'à ce qu'elles soient tendres, puis sucrer au goût avec du sucre et de la canelle et faire cuire quelques minutes de plus.

CONSERVE DE COMPOTE

Faire une quantité quelconque de compote de pommes No I ou No II avec des pommes canadiennes, remplir des bocaux en verre chauds stérilisés, boucher hermétiquement. Cette compote se garde aussi bien que toute autre conserve de fruit.

COMPOTE SPECIALE DE POMMES POUR DINER AU LARD

Vider, mais sans les peler, 4 grosses pommes à cuire canadiennes acides, les couper en quartiers, recouvrir avec de l'eau bouillante, ajouter un petit morceau de canelle en bâton et deux clous de girofle entiers, faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient très tendres et faire passer en frottant à travers un gros tamis. Remettre au feu, ajouter une cuillerée à table de vinaigre fort ou de cidre et une demi-tasse de sucre. Faire cuire dix minutes, puis y battre une cuillerée à thé de beurre. Servir chaud avec du lard. Très employée dans les Etats du Sud.

COMPOTE DE POMMES AUX AMANDES

Verser une bonne compote de pommes, faite avec des pommes canadiennes, dans un plat à servir peu profond. Saupoudrer d'une couche épaisse d'amandes hachées et de canelle. Servir chaud ou froid avec ou sans crème.

GLACE AUX POMMES

Faire bouillir une pinte de pommes canadiennes dans une chopine d'eau jusqu'à ce qu'elles soient molles. Faire passer par un tamis; ajouter le jus d'une orange et d'un citron, une tasse de sucre et quatre tasses d'eau. Bien battre et faire geler. Ajouter le blanc bien battu d'un oeuf lorsque le mélange est en bouillie claire et finir de faire geler.

MARMELADE DE POMMES

Laver, couper en quartiers et trancher en petits morceaux des pommes canadiennes à gros grain. Ajouter de l'eau froide, et faire cuire lentement jusqu'à ce qu'elles soient molles. Faire passer à travers une passoire et pour chaque tasse de pulpe de pommes, ajouter 3/4 de tasse de sucre. Ajouter de l'écorce de citron râpée et du jus de citron en mettant un demi-citron pour chaque 6 tasses de pulpe de pommes. Faire cuire lentement en agitant fréquemment jusqu'à ce que la marmelade soit épaisse. Mettre en bocaux ou en verres et recouvrir de paraffine. Cette marmelade froide se coupe comme du fromage de crème ou de la gelée. On peut ajouter du gingembre confit haché fin, à raison de 1 cuillerée à table pour chaque 6 tasses de pulpe.

CONFITURE DE POMMES

Peler et couper en quartiers des pommes canadiennes, vider et couper en tranches assez épaisses. Ajouter à chaque livre de pommes ¾ livre de sucre brun et à chaque 5 livres de pommes ajouter le jus et l'écorce râpée de 4 citrons et ½ livre de racine de gingembre ou de gingembre confit. Laisser reposer dans un bol jusqu'au lendemain, faire bouillir jusqu'à ce que les pommes aient une riche couleur d'ambre et qu'elles soient tout à fait claires.

COMPOTE DE POMMES CUITES AU FOUR

Remplir une terrine à pouding de deux pintes avec des couches alternatives de tranches de pommes acides canadiennes et de sucre; couvrir avec de l'eau, recouvrir la terrine à pouding d'un couvercle, et faire cuire à four doux deux ou trois heures en ayant soin d'ajouter un peu d'eau si c'est nécessaire. Si l'on se sert de pommes Spitzenburgs, on aura, lorsqu'elles sont retournées dans le plat, une masse de gelée aussi rouge qu'une cerise et d'un goût que la cuisson n'altère en rien.

POMMES MITONNEES AU SIROP

2 tasses d'eau bouillante — 8 pommes
1 à 2 tasses de sucre.

Faire un sirop en faisant bouillir le sucre et en faisant bouillir l'eau cinq minutes. Vider et peler des pommes canadiennes; faire cuire lentement dans le sirop, bien recouvrir et surveiller attentivement. Lorsque les pommes sont tendres, les enlever, ajouter un peu de jus de citron au sirop et verser par-dessus les pommes. Les cavités pourraient être remplies avec de la gelée ou des raisins.

PORC-EPIC DE POMMES

Insérer dans des pommes mitonnées, des morceaux d'amandes blanches et couper en longueurs, en pointes.

BEURRE DE POMMES

1 livre de pulpe de pommes.
Jus et écorce râpée d'une orange ou d'un citron.
¾ de livre de sucre.
1 coing.

Laver, peler et vider des pommes canadiennes et un coing. Recouvrir les épluchures avec de l'eau, faire cuire pendant une demi-heure; égoutter et ajouter ce jus aux pommes et au coing. Faire cuire jusqu'à ce que les pommes et le coing soient mous; faire passer à travers un tamis, ajouter le jus et l'écorce râpée du citron (ou de l'orange) et faire cuire jusqu'à ce que la substance soit épaisse et claire.

TASSES DE POMMES

Essuyer des pommes canadiennes d'un rouge vif et les couper en tranches à partir de la queue. Enlever la pulpe au centre pour faire une tasse, hacher cette pulpe (il en faut deux tasses) mettre dans une casserole, ajouter ¾ de livre de sucre brun, le jus et l'écorce râpée d'un citron, une once de racines de gingembre, une pincée de sel et assez d'eau pour empêcher les pommes de brûler. Recouvrir et faire cuire lentement jusqu'à ce que la pulpe soit épaisse, ajoutant de l'eau au besoin. Remplir les cavités des pommes.

POMMES ALLERTON

Essuyer, vider et peler six grosses pommes canadiennes et les disposer dans une terrine. Mélanger ¾ de tasse de sucre, une cuillerée à thé de canelle et ¼ de cuillerée à thé de sel. Remplir les cavités avec ce mélange, verser autour un quart d'une tasse d'eau et faire cuire jusqu'à ce que les pommes soient molles en les arrosant très souvent avec le sirop dans le plat. Sortir du four, faire refroidir légèrement et mettre une meringue par-dessus chaque pomme; remettre au four et faire cuire pendant huit minutes. Faire refroidir et servir avec du sucre et de la crème claire.

Faire la Meringue.—Battre en neige ferme deux blancs d'oeufs, ajouter graduellement deux cuillerées à table de sucre en poudre, tout en battant continuellement. Assaisonner avec une demi-cuillerée à thé de vanille.

POMMES CUITES A LA VAPEUR—I

Essuyer, vider et peler des pommes acides canadiennes. Les placer sur une assiette dans une bouilloire et faire cuire jusqu'à ce que les pommes soient tendres. Faire couler le jus et faire un sirop en employant moitié autant de sucre que de jus. Faire bouillir trois minutes, ajouter une cuillerée à table de jus de citron et verser par-dessus les pommes. Lorsque les pommes sont froides, elles peuvent être servies avec ou sans crème simple ou fouettée.

POMMES CUITES A LA VAPEUR—II

Vider, couper en quartiers des pommes canadiennes, enlever toutes les taches. Disposer en couches dans un plat et recouvrir chaque couche d'une mince couche de sucre, saupoudrer légèrement avec de la canelle ou de la muscade; ne pas peler les pommes, mettre le plat dans une bouilloire et faire cuire à la vapeur par-dessus l'eau chaude jusqu'à ce que les pommes soient tendres. Le temps nécessaire varie suivant la grosseur du plat. Il faut environ de 25 à 30 minutes pour un plat de grosseur moyenne.

POMMES CUITES A LA VAPEUR—III

Choisir huit pommes canadiennes rouges, faire cuire dans l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles soient molles, retourner souvent. Mettre assez d'eau pour entourer la moitié des pommes, enlever les épluchures soigneusement pour laisser la couleur rouge. Ajouter à l'eau, une tasse de sucre, l'écorce râpée de ½ citron et le jus d'une orange. Faire mijoter jusqu'à ce que l'eau soit réduite à une tasse, refroidir et verser par-dessus les pommes.

COMPOTE-MARMELADE DE POMMES

8 pommes canadiennes.
1 tasse de sucre.
1 tasse d'eau bouillante.
Tranches minces d'écorce de citron.
1 cuillerée à table de jus de citron.

Essuyer, couper en quartiers, vider et éplucher des pommes canadiennes; couper en huit parties. Faire un sirop en faisant bouillir le sucre, l'écorce de citron et l'eau pendant cinq minutes, enlever l'écorce de citron et ajouter assez de pommes pour recouvrir le fond de la casserole, faire cuire lentement, surveiller avec soin et enlever dès que la compote est claire. Continuer jusqu'à ce que le tout soit cuit, ajouter le jus de citron et faire couler le sirop qui reste par-dessus les pommes.

COMPOTE-MARMELADE DE POMMES—II

Vider et couper en huit morceaux des pommes rouges canadiennes *non épluchées*, faire cuire lentement dans un sirop clair comme dans la compote de pommes No 1. Les peaux lui donnent une très belle couleur rose et deviennent très tendres.

GELEE DE POMMES

Laver, couper en quartiers, vider et peler des pommes acides canadiennes, couper en huit morceaux, faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient claires dans le sirop, comme pour la compote de pommes. Mettre sur un plat pour égoutter. Faire de la gelée de citron en se servant de sirop dans lequel les pommes ont été cuites, dans les proportions suivantes:

2 cuillerées à table de gélatine granulée.
½ tasse d'eau froide.
2 tasses d'eau bouillante.
1 tasse de sucre.
Ecorce de citron.
½ tasse de jus de citron.

Humecter le moule (ou des moules séparés si on le désire) y verser un peu de gelée et laisser reposer jusqu'à ce qu'elle soit à peu près prise. Y mettre les pommes et verser de la gelée pour remplir à peu près le moule, faire refroidir, sortir du moule et servir avec de la crème et du sucre.

POMMES CUITES—I

Essuyer, vider et peler des pommes acides canadiennes; les mettre dans un plat en agate et remplir chaque centre avec du sucre et une cuillerée à thé de jus de citron ou de sucre et de canelle (employer une cuillerée à thé de canelle pour une tasse de sucre) mettre une demi-tasse d'eau par six pommes et verser autour des pommes et non par-dessus. Faire cuire jusqu'à ce que les pommes soient molles; il faut environ de 20 à 45 minutes, en arrosant toutes les dix minutes; les mettre dans un plat en versant le jus par-dessus. Lorsque les pommes sont froides, elles peuvent être servies avec ou sans crème, simple ou fouettée.

POMMES CUITES—II

Peler et vider des pommes canadiennes uniformes; mettre dans une terrine, remplir le centre de chaque pomme avec du sucre et ajouter un peu de beurre par-dessus. Ajouter assez d'eau pour recouvrir le fond de la terrine. On peut mettre de la canelle ou de la muscade par-dessus si on le désire. Faire cuire dans un four chaud jusqu'à ce que les pommes soient molles; arroser très souvent avec le jus dans la casserole.

POMMES CUITES—III

Peler et vider des pommes canadiennes acides, remplir les cavités avec des raisins, du citron, du sucre et de l'écorce de citron; mettre dans un plat allant au four et verser par-dessus ½ tasse d'eau. Saupoudrer avec du sucre granulé. Faire cuire dans un four doux jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Saupoudrer avec des miettes de pain mou et du sucre. Faire cuire dix minutes et servir chaud avec de la crème ou de la sauce à pouding.

POMMES CUITES AVEC GRUAU D'AVOINE

Vider des pommes canadiennes, remplir l'espace d'où le coeur a été enlevé avec du gruau d'avoine cuit et froid, mettre les pommes dans un plat allant au four, saupoudrer avec du sucre et ajouter une demi-tasse d'eau; faire cuire à four modéré jusqu'à ce qu'elles soient molles; servir avec de la crème et mettre encore un peu de gruau pour garnir.

POMMES CUITES EN CASSEROLE

Vider et couper des pommes canadiennes en huit morceaux, mettre une couche dans un plat allant au four. Saupoudrer avec deux cuillerées à table de sucre, ajouter une autre couche de pommes et continuer jusqu'à ce que le plat soit rempli, ajouter à chaque pinte de pommes, 1 tasse d'eau. Recouvrir le plat et faire cuire à four vif jusqu'à ce que les pommes soient molles. La peau quand elle est laissée donne un bon goût. Servir chaud dans le plat où les pommes ont été cuites. Ce mets est très bon lorsqu'il est servi avec la viande au dîner.

POMMES CUITES SUCREES

Essuyer et vider huit pommes canadiennes sucrées, mettre dans un plat allant au four et remplir les cavités avec du sucre, environ un tiers de tasse. Ajouter deux tiers de tasse d'eau bouillante et recouvrir; faire cuire pendant trois heures à four lent, arroser fréquemment et rajouter de l'eau si c'est nécessaire.

POMMES CUITES A LA CREOLE

Faire cuire des pommes canadiennes vidées, dans un peu d'eau et du jus de citron. Mettre dans un plat et remplir les centres avec de la gelée ou de la marmelade. Ajouter au liquide ¼ de tasse de sucre, faire bouillir et verser par-dessus les pommes. Mettre une meringue par-dessus chaque pomme, faire cuire les pommes à four modéré pendant huit ou dix minutes, servir froid.

POMMES CUITES AVEC AMANDES

Vider et éplucher six à huit pommes canadiennes acides, faire mijoter jusqu'à ce qu'elles soient tendres dans un sirop que l'on obtient en faisant

bouillir une tasse d'eau et une tasse de sucre pendant trois minutes, retourner les pommes souvent pour empêcher qu'elles ne se cassent. Si on le désire, on peut ajouter un peu de jus de citron au sirop. Mettre les pommes dans un plat d'agate, et y piquer des amandes qui ont été blanchies et fendues en moitiés. Saupoudrer avec du sucre en poudre et faire dorer au four. Servir chaud avec de la gelée ou de la crème fouettée et le sirop froid dans lequel les pommes ont été cuites.

POMMES CUITES AVEC DE LA CONFITURE DE FRAISES

Vider des pommes canadiennes acides et les mettre dans un plat allant au four. Remplir les cavités avec de la confiture de fraises. Verser un peu d'eau dans le plat pour empêcher que les pommes ne collent et faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient molles, en arrosant très fréquemment. Servir chaud ou froid, avec ou sans crème.

DESSERTS ET POUDINGS AUX POMMES

BETTY BRUNE—I

1 tasse de miettes de pain
8 pommes canadiennes en tranches.
1 tasse de sucre.
½ tasse d'eau froide.

Beurrer un plat allant au four et mettre une couche de miettes de pain puis une couche de pommes canadiennes; saupoudrer avec de la canelle et du sucre et enduire de beurre. Répéter jusqu'à ce que le plat soit rempli. Insérer un couteau en plusieurs endroits et y verser l'eau et le sucre convertis en sirop. Mettre dans une casserole d'eau chaude et faire cuire pendant 45 minutes. Servir chaud avec de la crème ou de la sauce dure.

BETTY BRUNE—II

1 grosse tasse de miettes de pain râpées.
6 ou 8 pommes canadiennes tranchées.
½ tasse de mélasse.
Beurre et épices.
½ tasse d'eau froide et de sucre.

Beurrer un plat allant au four; mettre au fond une couche de pommes canadiennes; par-dessus une couche de miettes de pain rassis râpé, juste assez épaisse pour recouvrir les pommes. Ajouter de petits morceaux de beurre, du sucre, et une pincée de clous de girofle, des quatre épices et de la canelle, puis recommencer à mettre les pommes, les miettes de pain etc., et continuer jusqu'à ce que le plat soit rempli, en finissant avec une chapelure épaisse de miettes de pain et de morceaux de beurre. Avec un couteau tailler un espace sur les quatre côtés, entre le plat et le pouding, et y verser une demi-tasse de mélasse et une demi-tasse d'eau froide. Aplanir entre les espaces, mettre le plat dans une casserole d'eau bouillante et faire cuire jusqu'à ce que les pommes soient tendres et la chapelure légèrement dorée. Servir avec de la crème ou avec de la sauce à pouding au citron.

POUDING AUX POMMES AVEC EPICES

3 tasses de miettes de pain.
1 tasse de sucre.
¼ livre de raisins.
3 tasses de pommes canadiennes hachées.
2 tasses de lait.

2 cuillerées à table de jus de fruit.
½ cuillerée à thé de clous de girofle moulus.
¼ livre de citron.
1 cuillerée à thé de canelle.
1 cuillerée à thé de muscade.
3 oeufs (battus séparément).

Faire chauffer le lait, y mélanger les miettes de pain et faire chauffer pendant 2 minutes. Enlever du feu, mélanger ensemble tous les ingrédients, ajoutant en dernier lieu les blancs d'oeufs battus en neige ferme. Beurrer un plat à pouding, le remplir de la pâte et faire cuire environ quarante minutes au four doux. Veiller à ce qu'elle brunisse également. Servir avec de la sauce crèmeuse. (Custard).

SAUCE CREMEUSE (CUSTARD)

¾ tasse de lait.
Jaune d'un oeuf.
1½ cuillerée à table de sucre
Sel.
Quelques gouttes de vanille.

Battre légèrement le jaune de l'oeuf, ajouter du sucre et du sel; bien mélanger, puis ajouter graduellement du lait chaud. Faire cuire au bain-marie, en agitant constamment jusqu'à la crème s'épaississe. Couler et lorsqu'elle est froide ajouter l'essence.

POUDING AUX POMMES (OU AUX CERISES).

2 oeufs.
1 tasse de lait doux.
3 cuillerées à thé de poudre à pâte.
Farine pour pâte épaisse.
Pommes canadiennes coupées en huit ou cerises vidées.

Mélanger ensemble tous les ingrédients pour faire une pâte ferme, ajouter le lait dans la farine en tournant, puis y incorporer en tournant autant de pommes ou de cerises que la pâte peut contenir. Faire cuire à la vapeur deux heures ou plus dans un moule graissé. Remplir le moule pas plus d'à moitié plein et bien couvrir. Servir avec de la sauce dure. Il faut que le pouding chauffe sans intermission, sinon il sera lourd.

POUDING AUX POMMES D'AUTREFOIS

4 grosses pommes canadiennes aigres.
1 cuillerée à thé de canelle moulue.
1 cuillerée à thé de sel.
4 onces de miettes de pain rassis.
½ muscade râpée.
4 oeufs.

Peler et trancher de belles pommes canadiennes, mélanger avec les miettes de pain; battre légèrement les jaunes d'oeufs et les ajouter aux miettes; puis ajouter du sel, de la canelle, de la muscade et les jaunes d'oeufs, puis y incorporer soigneusement en tournant les blancs d'oeufs battus en neige ferme. Mélanger parfaitement et faire chauffer trois heures dans un moule bien graissé. Servir avec sauce crèmeuse ou au citron.

SAUCE AU CITRON

4 cuillerées à table de sucre.
2 cuillerées à table de farine
1 pincée de sel.
1 tasse d'eau bouillante.
1 cuillerée à table de beurre.
2 gouttes d'essence de citron ou écorce de citron râpée et jus de citron.

Bien mélanger ensemble le sucre, la farine et le sel, ajouter graduellement l'eau bouillante et faire cuire en tournant constamment jusqu'à ce qu'on ne sente plus le goût de la fécule; enlever du feu et ajouter le beurre et l'essence.

POMMES AU CAILLE (JUNKET)

Faire cuire sur le feu ou à la vapeur des pommes canadiennes avec du sirop jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Mettre dans des petits plats séparés et saupoudrer d'amandes hachées. Faire du caillé comme suit:

2 tasses de lait.
1 c. à tab. de sucre.
½ tablette "junket" dissoute dans ½ c. à tab. d'eau froide.

Faire chauffer le lait jusqu'à ce qu'il soit tiède; ajouter du sucre et agiter jusqu'à ce qu'il soit dissout. Ajouter le caillé dissout, agiter un moment, puis verser dans le plat autour des pommes que l'on aura fait refroidir. Le lait se prend en gelée, quand il est froid. Garnir avec des cerises confites et de la crème fouettée.

POUDING AUX POMMES DELICIEUSES

Faire une compote de pommes avec 1½ livres de pommes canadiennes pelées, sucrer avec du sucre, assaisonner au goût. Ajouter 4 oeufs, 1½ cuillerée à table de beurre fondu et de la farine pour épaissir. Faire cuire à four chaud; servir avec de la sauce de citron ou du sucre et de la crème.

CHARLOTTE AUX POMMES

Peler et couper en quartiers des pommes canadiennes; faire cuire dans une petite quantité d'eau et faire bouillir lentement jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Ajouter du sucre au goût et ½ cuillerée à thé de beurre. Faire cuire jusqu'à évaporation de l'eau. Couper du pain en tranches d'un demi-pouce d'épaisseur et d'un pouce de large et de la profondeur du plat employé, enlever la croûte. Tremper dans du beurre fondu. Garnir l'intérieur du plat avec des morceaux de pain chevauchant. Mettre les croûtes au fond. Remplir avec des pommes. Recouvrir de miettes de pain beurré, faire cuire une demi-heure à four chaud, retourner et servir avec du sucre et de la crème.

POMMES FOUETTEES—I

1 pomme.
2 c. à tab. eau.
1 c. à tab. de sucre.
½ c. à thé jus de citron.
1 oeuf dans 2 tasses de pulpe de pommes.

Peler, vider et couper en quartiers des pommes canadiennes, faire cuire dans l'eau jusqu'à ce qu'elles soient molles; ajouter du sucre et battre jusqu'à ce que l'on ait obtenu une sauce assez sèche. Enlever du feu et ajouter du jus de citron. A deux tasses de pulpe de pommes, ajouter un jaune d'oeuf battu et insérer le blanc battu en neige ferme. Mettre en pyramide dans un plat de verre.

POMMES FOUETTEES—II

Peler, vider et couper en quartiers quatre pommes canadiennes acides. Faire cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'elles soient tendres et passer à travers un tamis. Il devrait y avoir ¾ de tasse de pulpe. Battre en neige ferme

les blancs de trois oeufs, ajouter graduellement la pulpe de pomme qui a été sucrée au goût et continuer à battre; quand le tout est ajouté et parfaitement mélangé, déposer légèrement dans un plat et faire refroidir et servir avec de la crème ou une crème cuite (custard).

POMMES FOUETTEES—III

1 chopine de crème bouillie
1 chopine de compote de pomme.
Sucrer et assaisonner au goût.

Faire une crème molle. Préparer une compote de pommes avec des pommes canadiennes et faire passer par une passoire; une fois froid, fouetter ensemble avec une batteuse à oeufs Dover, ajouter de la vanille et du sucre au goût. Si on le désire, les blancs de deux oeufs battus en neige ferme peuvent être insérés au dernier moment. Servir très froid.

POMME A LA MANHATTAN

Peler et vider huit pommes canadiennes de grosseur moyenne; préparer huit morceaux de gâteau-éponge d'un pouce d'épaisseur et de la même grosseur que la pomme. Saupoudrer de sucre et mettre dans le four jusqu'à ce que le sucre fonde. Préparer un sirop en faisant bouillir une tasse de sucre et une tasse d'eau bouillante pendant 3 minutes, faire cuire les pommes très lentement dans le sirop jusqu'à ce qu'elles soient tendres, en ayant soin de ne pas les rompre. Une fois tendres, les faire égoutter et mettre une pomme sur chaque morceau de gâteau. Ajouter au sirop une demi-tasse de gelée; faire cuire jusqu'à ce qu'il soit tout à fait épais, puis verser sur les pommes et le gâteau; garnir avec de la crème fouettée ou des cerises ou des noix.

EPONGE AUX POMMES

2 c. à tab. gélatine granulée.
¼ t. eau froide.
2 citrons, jus et écorce râpée.
2 t. sucre.
1 t. eau bouillante.
1 liv. pommes canadiennes.
3 oeufs.

Faire bouillir le sucre et l'eau pendant trois minutes, peler, vider et couper en tranches des pommes canadiennes; faire cuire dans le sirop jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Recouvrir la gélatine avec de l'eau froide et la laisser tremper jusqu'à ce qu'elle soit molle. Lorsque les pommes sont cuites, y ajouter la gélatine en brassant jusqu'à ce qu'elle soit dissoute. Enlever du feu, presser à travers un tamis, ajouter en brassant l'écorce râpée et le jus des citrons. Laisser reposer jusqu'à ce que le mélange soit froid et commence à se raffermir; battre des blancs d'oeufs en neige ferme, agiter les pommes, puis y mettre les blancs d'oeufs en brassant et continuer à battre jusqu'à ce que l'éponge soit épaisse. Verser dans un moule humecté et lorsque le mélange a durci servir avec une crème cuite (custard).

NEIGE AUX POMMES—I

Faire bouillir des pommes canadiennes acides mais à bon goût jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Sucrer au goût et faire passer par une passoire. Pour deux tasses de pommes passées, employer le blanc d'un oeuf. Battre les oeufs en neige ferme, battre graduellement les pommes dans cette neige

et continuer à battre jusqu'à ce que le mélange soit très ferme. Il sera alors aussi blanc que la neige. Servir avec une crème cuite (custard) et y mettre plus d'oeufs, si on le désire.

NEIGE AUX POMMES—II

1 c. à tab. sucre en poudre.
½ c. à tab. jus de citron.
Blanc d'un oeuf.
2 pommes canadiennes.

Couper et vider deux petites pommes canadiennes en quartiers, les faire cuire dans une petite quantité d'eau jusqu'à ce qu'elles soient très molles, faire égoutter et faire passer par un tamis fin. Battre le blanc de l'oeuf en neige très ferme, ajouter le sucre graduellement et lentement et y battre graduellement les pommes passées. Servir avec de la crème.

POMMES EN CASSEROLE

Peler, vider et couper en tranches deux pintes de pommes canadiennes, mettre dans un plat de terre alternativement avec une tasse et demie de sucre; ajouter un quart de tasse d'eau froide, recouvrir le plat et faire cuire à four modéré jusqu'à ce que ce soit tendre. Servir chaud ou froid avec de la crème.

POMMES A LA PARISIENNE

Peler plusieurs pommes canadiennes acides, les couper en deux moitiés en travers et enlever les coeurs. Faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres dans un sirop fait avec 1 tasse de sucre et 1 tasse d'eau bouillante en ayant soin de conserver la forme des pommes; égoutter les pommes et mettre chaque moitié de pommes sur une tranche de gâteau éponge rassis. Saupoudrer légèrement avec du jus d'orange et de la marmelade d'orange ou de pêche. Recouvrir la pomme avec une meringue et quelques amandes hachées. Faire cuire au four jusqu'à ce que les pommes aient une belle couleur dorée. Servir chaud ou froid.

POMMES AVEC GRUAU D'AVOINE

Vider des pommes canadiennes en y laissant de grosses cavités, peler et faire cuire dans un sirop préparé en faisant bouillir 1 tasse de sucre dans une tasse et demie d'eau pendant cinq minutes. Lorsque les pommes sont amollies, les égoutter et remplir les cavités avec du gruau d'avoine chaud et bien cuit. Servir avec de la crème et du sucre.

MERINGUE AUX POMMES

2 t. de pulpe de pommes cuites à la vapeur.
½ t. de sucre.
1. c. à thé beurre.
½ c. à thé canelle ou muscade.

Ajouter les jaunes de deux oeufs légèrement battus à une cuillerée à table de crème épaisse. Remplir un plat creux garni de croûtes de pain et faire cuire sans croûte sur le dessus. Faire une meringue avec les blancs de deux oeufs et deux cuillerées à table de sucre. Dorer dans un four très doux.

POMMES AU TAPIOCA OU SAGO

Faire tremper ¾ de tasse de tapioca pendant une heure dans une quantité suffisante d'eau pour le recouvrir. Egoutter. Ajouter 2½ tasses d'eau

bouillante, ½ cuillerée à thé de sel, faire cuire au bain-marie en agitant fréquemment jusqu'à ce que le tapioca soit transparent. Vider et peler des pommes canadiennes, mettre dans chaque pomme quatre clous de girofle. Arranger dans une terrine beurrée. Remplir les cavités avec du sucre et verser par-dessus les pommes le tapioca ou le sago cuits. Faire cuire dans un four doux jusqu'à ce que les pommes soient molles. Servir avec du sucre ou de la crème.

POMMES AU TAPIOCA—II

1 tasse de tapioca et 1 tasse d'eau froide; laisser tremper jusqu'à ce que le tapioca soit mou, faire cuire lentement jusqu'à ce qu'il soit clair en ajoutant de l'eau chaude si c'est nécessaire. Peler, vider et couper en morceaux des pommes canadiennes; mettre dans une terrine beurrée. Verser par-dessus le tapioca cuit qui a été assaisonné avec du sucre, du beurre et de la muscade. Faire cuire jusqu'à ce que les pommes soient tendres.

POUDING EPONGE AUX POMMES

Couper en tranches six pommes canadiennes dans une terrine beurrée. Verser par-dessus la pâte suivante:

1 c. à tab. beurre.
½ t. sucre.
2 oeufs.
2/3 t. lait doux.
2 t. farine.
3 c. à thé poudre à pâte.
⅛ c. à thé sel.
Essence ou épices.

Faire cuire dans un four doux et servir avec de la crème et de la sauce au citron.

POUDING AUX POMMES CUIT A LA VAPEUR

4 à 6 pommes acides canadiennes.
1 t. farine.
1/3 t. sucre.
2 c. à thé poudre à pâte.
¼ c. à thé sel.
2 c. à tab. beurre.
½ t. lait.

Essuyer, couper en quartiers, vider, peler et trancher des pommes canadiennes et mettre dans une terrine beurrée, saupoudrer de sucre et faire cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'elles soient presque tendres. Mélanger les ingrédients qui restent sous forme de biscuits à thé. Verser par-dessus les pommes, recouvrir et faire cuire à la vapeur 25 à 35 minutes de plus. Renverser sur une assiette chaude de façon à ce que les pommes soient sur le dessus. Servir avec du sucre et de la crème ou de la sauce au citron.

POMMES FESTONNEES

3 pommes canadiennes (hachées).
½ tasse sucre.
¼ c. à thé canelle.
¼ c. à thé muscade.
2 c. à tab. jus. de citron.
Ecorce de citron râpée.
2 t. de miettes beurrées.
¼ t. eau.

Faire fondre le beurre et ajouter les miettes de pain. Mélanger ensemble le sucre, les épices et l'écorce de citron. Mettre un quart des miettes au fond d'une terrine beurrée puis une moitié des pommes, saupoudrer avec la moitié du sucre et des épices. Répéter, arroser avec le jus de citron et mettre par-dessus les miettes qui restent. Faire cuire au four 35 à 45 minutes. Recouvrir pendant la première partie de la cuisson.

DUMPLINGS AUX POMMES

1 t. farine.
¼ c. à thé sel.
1/3 t. eau ou lait.
2 c. à thé poudre à pâte.
2 c. à tab. graisse.
4 pommes.
½ tasse de sucre.

Mélanger et tamiser la farine, la poudre à pâte et le sel. Y mettre la graisse en coupant ou en frottant, ajouter le liquide et mélanger pour faire une pâte molle. Rouler sur une planche bien recouverte de farine pour avoir une pâte d'un quart de pouce d'épaisseur. Essuyer, peler et vider des pommes canadiennes. Couper la pâte en carrés, mettre la pomme au centre du carré et remplir le centre avec du sucre et de la canelle. Humecter les bords de la pâte. Relever la pâte autour de la pomme pour la recouvrir. Percer avec une fourchette pour laisser sortir la vapeur. Faire cuire à la vapeur ou au four jusqu'à ce que la pomme soit tendre. Servir avec du sucre et de la crème ou de la sauce au citron.

POUDING AUX POMMES ROLY-POLY

Peler, vider et couper en tranches des pommes canadiennes acides, rouler une pâte riche avec de la poudre à pâte d'un demi-pouce d'épaisseur, poser les tranches de pomme sur la pâte et rouler comme pour faire un rouleau de gelée. Rentrer les extrémités et piquer profondément avec une fourchette. Mettre sur une assiette bien recouverte de farine. Recouvrir d'un linge et faire cuire à la vapeur 45 minutes. Servir avec du sucre et de la crème ou une sauce.

POUDING AUX POMMES COTTAGE

¼ t. beurre.
1 oeuf.
1¾ t. farine.
¼ c. à thé sel.
1 t. sucre.
½ t. lait.
3 c. à thé poudre à pâte.
Pommes canadiennes tranchées.

Mélanger comme gâteau simple, beurrer un plat à pouding, mettre les tranches de pommes au fond du plat, verser la pâte par-dessus et faire cuire pendant 35 minutes dans un four doux. Servir avec une sauce au citron.

GATEAU AUX POMMES HOLLANDAIS

2 t. farine.
3 c. à thé poudre à pâte.
1 oeuf.
2 pommes canadiennes acides
½ c. à thé sel.
¼ t. beurre.
2/3 t. lait.
2 c. à tab. sucre.
¼ c. à thé canelle.

Mélanger et tamiser les ingrédients secs, *à l'exception du sucre et de la canelle*, couper ou frotter dans le beurre, ajouter le lait et battre l'oeuf graduellement. Etaler en une couche d'un demi-pouce d'épaisseur dans une casserole plate beurrée. Peler et couper les pommes, en sections dans le sens de la longueur, les disposer en rangées sur la pâte, les bords tranchants pressés légèrement dans la pâte; saupoudrer par-dessus avec du sucre et de la canelle, faire cuire 25 à 30 minutes, dans un four chaud. Servir chaud avec de la sauce au citron ou une sauce dure.

SAUCE DURE

1/3 t. beurre.
1/3 c. à t. jus de citron.
1 t. sucre.
2/3 c. à t. vanille.

Battre le beurre en crème, ajouter du sucre graduellement et battre parfaitement; y ajouter le parfum et faire refroidir. Servir froid.

PATE A BEIGNETS

2 oeufs.
Une pincée de sel.
½ t. eau froide.
1 t. farine.
2 c. à tab. beurre fondu.
1 c. à t. sucre.

Agiter le sel dans le jaune de l'oeuf, ajouter le beurre lentement puis sucrer; une fois bien mélangé, y mettre la farine, en brassant lentement, puis ajouter l'eau un peu à la fois. Bien battre, mettre de côté dans un endroit froid pendant deux heures puis y insérer les blancs d'oeufs bien battus. Il faut que la pâte soit épaisse. Si elle n'est pas assez molle, y ajouter le blanc d'un autre oeuf.

BEIGNETS AUX POMMES

Peler, vider et couper en morceaux des pommes canadiennes. Rouler dans du sucre en poudre et tremper dans une pâte à beignet. Avant que le sucre ait eu le temps de se dissoudre, faire frire comme des beignes dans une couche de graisse épaisse; rouler dans le sucre en poudre juste avant de servir. Servir chaud.

GATEAU DE COMPOTE AUX POMMES

1 t. sucre blanc.
½ t. beurre.
Pincée de sel.
1½ t. de compote aux pommes faite de pommes canadiennes.

Battre ensemble le sucre, le sel et le beurre, puis ajouter la compote de pommes. Mélanger ensemble deux tasses de farine, une demi-cuillerée à thé de clous de girofle, de muscade et de canelle, deux cuillerées à thé de soda, deux tasses de raisins égrenés et ajouter au mélange de compote de pommes. Bien mélanger et faire cuire environ 40 minutes dans un four doux.

GATEAU DE FRUITS SECS AUX POMMES

1 t. beurre.
3 t. mélasse.
1 t. raisins égrenés.
1 c. à tab. canelle en poudre.
1 c. à tab. saindoux.
1¼ liv. farine.
Jus de 1 citron.
1 c. à t. clous de girofle.
¾ t. pommes canadiennes acides sèches.
1 c. à t. poudre à pâte.
1 c. à tab. muscade.
1 t. sucre.
3 c. à t. soda à pâte.
1 oeuf.
Pincée de sel.

Faire tremper les pommes dans l'eau toute la nuit et le lendemain matin faire égoutter et trancher. Mettre dans une casserole avec de la mélasse et les épices. Lorsque l'ébullition a commencé, les retirer du feu vif pour les mettre dans un endroit où elles mijoteront doucement pendant vingt minutes. Brasser de temps à autre pour éviter qu'elles ne brûlent; enlever du feu pour faire refroidir, battre le beurre en crème avec le sucre; lorsque le mélange de mélasse et de pommes a refroidi, y mettre en agitant le beurre,

le sucre, l'oeuf, la farine, la poudre à pâte; battre fortement pendant trois ou quatre minutes. Faire dissoudre le soda dans quelques gouttes d'eau bouillante; tremper les raisins dans la farine puis ajouter le soda au mélange de pommes; bien mélanger et y incorporer les raisins en brassant doucement et rapidement. La pâte devrait être assez épaisse pour tomber mais sans couler de la cuiller. Mettre dans de gros moules à pain garnis de papier mince bien graissé; remplir aux trois quarts et faire cuire dans un four modérément chaud. Au bout de 15 minutes, le gâteau devrait être pris. Enlever l'excès de chaleur, mettre un papier brun sur le dessus et cuire lentement environ 45 minutes. Si le four est trop chaud, le gâteau se fendra et sera lourd. Essayer avec une aiguille à tricoter. Lorsque l'aiguille en sort parfaitement sèche, c'est que la cuisson est terminée. Ce gâteau est excellent et ne coûte pas cher.

RIZ AUX POMMES

2 t. riz.
½ t. sucre.
½ t. lait.
3 oeufs.
2 pommes canadiennes (cuites à la vapeur.)

Peler et vider des pommes canadiennes, couper en huit morceaux et faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient molles. Faire cuire le riz à la vapeur, ajouter les jaunes bien battus des oeufs et le sucre; bien mélanger; ajouter les pommes; introduire les blancs d'oeufs bien battus en neige ferme et faire cuire 30 minutes dans une terrine bien beurrée. Servir avec de la crème.

TARTES AUX POMMES

REGLES GENERALES

La pâtisserie se compose principalement de farine et de graisse. Elle est toujours difficile à digérer, même lorsqu'elle est très bien faite; elle devrait toujours être légère, feuilletée et tendre.

La légèreté de la pâtisserie dépend de l'air qu'elle renferme; son état floconneux, de la sorte et de la quantité de graisse employée et de la façon dont cette graisse est mélangée.

Voici quelles sont les choses essentielles pour faire une bonne pâtisserie:

(1) Bonne graisse.—Saindoux, beurre ou une combinaison de beurre et de graisse de rôt.

(2) Eau glacée. Il est important que les ingrédients soient mélangés à froid.

(3) Farine à pâtisserie, qui contient plus de fécule et qui fait une croûte plus sèche et plus tendre que la farine de pain.

(4) Sel, au goût.

(5) Poudre à pâte, pour que la pâte soit plus légère.

Proportion des ingrédients. Employer de ¼ à 1/3 autant de graisse que de farine et assez d'eau glacée pour faire une pâte homogène.

SIMPLE PATISSERIE

1½ t. farine à pâtisserie.
1/3 à ½ t. de graisse.
Eau glacée pour faire une pâte homogène.
½ c. à t. sel.
¼ c. à t. poudre à pâte.

Mélanger et tamiser les ingrédients secs; y incorporer en frottant la moitié de la graisse, ajouter l'eau glacée et rouler la pâte sur une planche farinée. Mettre le reste du beurre sur les 2/3 du dessus, en petits morceaux. Replier la pâte, l'étaler au rouleau, répéter plusieurs fois cette opération. On obtient ainsi deux croûtes.

TARTE AUX POMMES—I

4 ou 5 pommes canadiennes acides.
¼ c. à t. muscade râpée.
1 c. à t. beurre.
Ecorce de citron râpée.
1/3 t. sucre.
1/8 c. à t. sel.
1 c. à t. jus de citron.

Revêtir une assiette à tarte avec la pâte. Peler, vider et couper les pommes en huit morceaux. Mettre une rangée autour de l'assiette à un demi-pouce du bord en gagnant vers le centre jusqu'à ce que l'assiette soit recouverte; entasser le reste. Mélanger ensemble le sucre, la muscade, le sel, le jus de citron et l'écorce de citron râpée; saupoudrer le tout par-dessus les pommes mettre du beurre ci et là. Humecter le bord de la croûte inférieure, couvrir avec la croûte supérieure et presser les bords ensemble. Faire cuire 40 à 45 minutes dans un four modéré.

On peut faire une très bonne tarte sans beurre, sans jus de citron ni écorce de citron. On peut remplacer la muscade par la canelle.

On peut se servir de pommes séchées canadiennes, au lieu de pommes fraîches, mais dans ce cas il faut les faire tremper dans de l'eau froide toute une nuit.

TARTE AUX POMMES—II

Recouvrir une assiette à tarte avec de la bonne pâte, remplir avec des tranches minces de pommes canadiennes; saupoudrer avec une demi-tasse de sucre qui a été mélangé avec une cuillerée à thé de farine et une pincée de sel. Recouvrir avec la croûte supérieure et faire cuire dans un four modéré jusqu'à ce que les pommes soient tendres.

TARTE AUX POMMES—III

Recouvrir une assiette creuse à tarte avec de la bonne pâte. Peler, vider et trancher une pinte de pommes acides canadiennes, mélanger avec ces pommes une tasse de sucre granulé mélangé avec une cuillerée à table de farine et une pincée de sel. Exprimer également le jus de 1 citron dans le mélange de pommes et remplir l'assiette. Mettre de petits morceaux de beurre ci et là. Poser par-dessus des bandes de pâtisserie d'un demi-pouce, les croisant en forme de diamant. Faire cuire à four modéré jusqu'à ce que les pommes soient tendres.

TARTE AUX POMMES—IV

4 ou 5 pommes canadiennes acides.
1 c. à t. muscade ou canelle.
1 c. à t. beurre.
½ t. sucre.
1/8 c. à t. sel.
1 c. à t. jus de citron et écorce de citron râpée.

Mettre dans une petite terrine et ajouter de l'eau chaude pour empêcher les pommes de brûler. Bien recouvrir et faire cuire au four pendant trois heures, à feu modéré, jusqu'à ce que les pommes aient une couleur rouge

foncé. On peut se servir de sucre brun au lieu de sucre blanc mais il en faut un peu plus. Faire cuire entre deux croûtes et faire refroidir.

TARTE AUX POMMES RUSSE

Faire cuire huit grosses pommes canadiennes acides, les faire passer par une passoire, refroidir, ajouter ¾ de tasse de sucre et les blancs de cinq oeufs battus en neige ferme avec quelques grains de sel. Battre le mélange jusqu'à ce qu'il soit très léger et blanc et faire cuire environ 20 minutes dans un plat à pouding beurré. Servir chaud avec de la crème et du sucre.

TARTE AUX POMMES DE LA MERE

Remplir l'espace entre les croûtes avec des pommes canadiennes, couper en minces tranches et arrondir la couche de tranches de façon à faire une tarte bien pleine. Ajouter deux ou trois cuillerées à table d'eau, faire cuire à four lent, une fois cuit couper autour de la tarte entre les deux croûtes avec un couteau bien aiguisé en soulevant soigneusement la croûte supérieure, ajouter une demi-tasse de sucre, quelques grains de sel, une cuillerée à table de beurre et un peu de muscade; mélanger parfaitement et épandre également par-dessus la croûte. Replacer la croûte supérieure en la pressant pour rencontrer les pommes si c'est nécessaire et saupoudrer par-dessus du sucre en poudre. Une fois légèrement refroidie, servir avec de la crème et du sucre.

TARTE AUX POMMES ANGLAISE

Beurrer un plat d'agate plus profond qu'une assiette à tarte, remplir le plat avec des pommes canadiennes coupées en tranches. Saupoudrer avec une tasse de sucre, une demi-cuillerée de sel, un peu de muscade ou de canelle, ajouter deux cuillerées à table de beurre en petits morceaux et trois cuillerées à table d'eau froide. Recouvrir de pâtisserie et faire cuire 40 minutes. Servir avec de la crème.

TARTE AUX POMMES DES FEES

Vider, couper en quartiers et faire cuire à la vapeur quatre grosses pommes canadiennes acides, frotter à travers une passoire, sucrer au goût et refroidir. Battre les blancs de trois oeufs, en neige ferme, ajouter les pommes, parfumer au goût, battre encore une fois. Mettre dans une croûte de pâtisserie à moitié cuite et finir la cuisson. Servir chaud avec de la crème simple ou fouettée et du sucre.

TARTE AUX DATES ET AUX POMMES

Recouvrir une assiette d'une croûte assez riche, la remplir avec un mélange de dates hachées et de pommes canadiennes. Saupoudrer par-dessus un tiers de tasse de sucre et une cuillerée à thé de canelle, ajouter deux cuillerées à table d'eau, recouvrir avec une croûte et faire cuire à four doux environ une demi-heure.

TARTE AUX POMMES SECHES

Laver les pommes sèches parfaitement, les faire tremper toute une nuit dans de l'eau froide, faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Passer à travers un tamis, ajouter du sucre, un peu d'écorce de citron et environ une cuillerée à thé de beurre. Remplir et faire cuire comme toutes les autres tartes. Servir chaud avec de la crème sucrée.

TARTE AUX POMMES AVEC CREME

Faire chauffer une chopine de lait; y ajouter graduellement 3 oeufs légèrement battus, mélanger avec 3 cuillerées à table de sucre, une pincée de sel, un peu de muscade, mélanger parfaitement. Râper 1 tasse de pommes, employant pour cela des pommes canadiennes tendres, légèrement acides. Ajouter au mélange de lait et faire cuire à four doux sans croûte supérieure. Si la tarte cuit trop vite, les pommes se sépareront du lait.

TARTE AUX POMMES ET A LA NOIX DE COCO

Recouvrir une assiette creuse avec de la pâtisserie ordinaire. Peler, vider et couper en tranches des pommes canadiennes, sucrer, parfumer au goût avec du sucre et de la canelle ou du citron. Saupoudrer la pâte avec de la noix de coco bien tranchée, remplir avec le mélange de pommes et faire cuire jusqu'à ce que les pommes soient tendres. Lorsque la cuisson est presque terminée, saupoudrer de la noix de coco mais ne pas laisser dans le four jusqu'à ce que la tarte soit brûlée.

TARTE AUX POMMES EN POT

Peler et couper en quartiers huit belles pommes canadiennes acides (les Greenings sont les meilleures); couper en tranches environ une demi-livre de lard gras salé; et faire une pâte à biscuit légère. Prendre ensuite une marmite de fer, y poser les tranches de lard sur le fond, à un demi-pouce d'espacement. Y mettre quelques-unes des pommes en quartiers sans les serrer puis du sucre et de la canelle, trancher la pâte à biscuit en bandes à peu près comme celles de lard et les mettre en travers, laissant environ un pouce entre chaque bande. Répéter cette opération jusqu'à ce que vous ayez employé tous vos ingrédients, laissant de la pâte à biscuit par-dessus. Verser ensuite soigneusement le long du côté de la marmite, une tasse d'eau bouillante, recouvrir, et faire cuire lentement pendant une heure et demie. Ajouter de l'eau bouillante si c'est nécessaire. Ce mets est délicieux lorsqu'il est servi avec de la crème fouettée.

COMMENT BATTRE ET FAIRE CUIRE UNE MERINGUE

Battre des blancs d'oeufs frais jusqu'à ce qu'ils soient en neige ferme, ajouter à chaque blanc une cuillerée à table de sucre en poudre; battre jusqu'à ce que les blancs soient si fermes que l'on puisse les couper au couteau; ajouter deux gouttes d'essence de vanille. Etaler cette neige sur la tarte et faire cuire à four doux jusqu'à ce que la tarte soit dorée. Ne pas mettre trop de sucre sinon la meringue serait liquide; elle serait liquide également si on ne la faisait pas cuire assez longtemps.

SALADES DE POMMES

SALADE DE POMMES CUITES

Faire cuire des pommes canadiennes fermes jusqu'à ce qu'elles soient tout à fait tendres, garnir le centre avec des noix et des raisins et servir avec une sauce à salade ou de la crème fouettée.

SALADE WALDORF

Mélanger une tasse de pommes canadiennes acides avec une tasse de céleri et une demi-tasse de noix. Couper les pommes et le céleri en petits

dés et combiner avec de la mayonnaise ou de la salade de crème. Ajouter les noix juste avant de servir. Garnir avec des pointes de céleri. Cette salade peut être servie dans des tasses de pommes.

SALADE DE PIMENT VERT ET DE POMMES

Combiner une tasse de céleri, coupé en dés, avec une tasse de pommes canadiennes, coupées en dés et une demi-tasse de piment vert avec de la sauce bouillie ou mayonnaise. Garnir et servir de la façon habituelle.

SALADE DE POMMES

Couper en petits carrés une demi-livre de veau ou de porc froid et 2 grosses pommes canadiennes acides. Ajouter deux cornichons hachés, une cuillerée à table d'huile d'olive et une cuillerée à table de sel, de vinaigre et de poivre et mélanger avec de la sauce mayonnaise.

SALADE AUX POMMES ET AUX BANANES

Trancher des bananes, les rouler dans du jus de citron et du sucre, les mélanger avec une quantité égale de pommes canadiennes tranchées. Servir avec de la sauce bouillie ou avec de la sauce mayonnaise.

SALADE DE POULET AUX POMMES

Prendre six pommes canadiennes mûres, enlever les centres, les remplir avec du poulet cuit froid, haché fin, assaisonner avec du piment vert, finement haché, et du sel. Ajouter assez de crème pour humecter. Placer les pommes dans une bassine et les faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient presque tendres. Les mettre sur la glace et servir avec de la mayonnaise et de la laitue.

SALADE AUX POMMES ET AU CELERI

Peler, vider et couper en cubes des pommes canadiennes tendres. Mélanger avec une quantité égale de céleri ou moitié de céleri coupé en petits cubes. Ajouter un peu de sel. Mélanger avec de la mayonnaise ou une sauce bouillie et servir sur des feuilles de laitue, garnir avec des pointes de céleri.

SALADE DE POMMES, D'ORANGES, DE PECHES

Couper en cubes des parties égales de pommes canadiennes, de pêches et d'oranges. Mélanger avec de la crème ou de la sauce bouillie. Servir dans des tasses d'oranges ou de pommes ou sur de la laitue.

SALADE DE POMMES ET DE DATES

Couper en dés des pommes canadiennes épluchées. Couper des dates en morceaux semblables, mettre un quart autant de dates que de pommes et à chaque chopine du mélange ajouter 2 cuillerées à table d'huile d'olive et bien mélanger. Laisser reposer dans un endroit frais, bien recouvrir pendant une demi-heure. Mettre dans un bol garni de feuilles de laitue. Ajouter une cuillerée à table de jus de citron. Servir avec du pain et du beurre au lunch ou au souper.

SALADE DE POMMES ET DE FROMAGE

Mélanger des noix de pécan hachées avec deux fois leur volume de fromage de crème. Ajouter un peu de crème épaisse pour adoucir le mélange.

Assaisonner avec du poivre et du sel et confectionner en petites boules. Peler des pommes canadiennes tendres acides, les vider et les trancher à travers le centre en anneaux d'environ ½ pouce d'épaisseur. Disposer les anneaux sur les feuilles de laitue et placer plusieurs boules de fromage au centre. Servir avec de la crème ou de la sauce à salade.

SALADE D'ARACHIDES AUX POMMES

Peler, vider, et couper en cubes des pommes canadiennes légèrement acides. Mélanger avec moitié autant de céleri en cubes. Mélanger une sauce de beurre d'arachides, en se servant d'une cuillerée à table de jus de citron et une cuillerée à table de beurre d'arachide. Mélanger la sauce à travers les pommes et le céleri et assaisonner avec du sel et du poivre de Cayenne. Refroidir et servir sur la laitue et garnir avec des cacahuètes (arachides).

SALADE DE POMMES ROUGES

Enlever le centre de pommes rouges canadiennes de façon à en faire des tasses. Les mettre dans de l'eau contenant un peu de jus de citron jusqu'à ce qu'on soit prêt à les remplir. Mélanger des parties égales de la pulpe de pommes avec du céleri, des pamplemousses et de la sauce à la crème. Remplir le centre des pommes, garnir avec des cerises Maraschino et servir sur des feuilles de laitue.

SALADE BRESILIENNE

Enlever la peau et les pépins de raisins blancs et les couper en deux moitiés. Ajouter une quantité égale de pommes canadiennes, pelées, vidées et coupées en petits morceaux et des ananas frais tranchés et du céleri coupé en petits morceaux, puis ajouter un quart de la quantité de noix du Brésil concassées, en morceaux, mélanger parfaitement et assaisonner avec du jus de citron. Humecter avec de la crème et de la sauce mayonnaise.

SAUCE BOUILLIE

½ cuillerée à thé de sel.
Cayenne.
1 cuillerée à table de farine.
1 cuillerée à table de beurre.
¼ de tasse de vinaigre.
1 cuillerée à thé de moutarde.
1 cuillerée à table de sucre.
1 oeuf.
½ tasse d'eau bouillante.

Mélanger parfaitement les ingrédients secs. Ajouter le beurre et l'oeuf légèrement battu, puis ajouter graduellement l'eau bouillante. Une fois parfaitement mélangé, ajouter le vinaigre lentement. Faire cuire sur de l'eau bouillante en agitant constamment jusqu'à ce que le mélange s'épaississe. Passer et refroidir. On peut éclaircir la sauce avec de la crème si on le désire.

SALADE DE CREME

2 jaunes d'oeufs.
1 cuillerée à table de sucre.
½ cuillerée à thé de sel.
2 cuillerées à table de beurre.
Cayenne.

1 cuillerée à thé de moutarde.
Poivre.
2 cuillerées à table de vinaigre.
1 tasse de crème fouettée jusqu'à ce qu'elle soit épaisse.

Battre les oeufs ajouter le vinaigre lentement, sucrer, beurrer, et assaisonner. Faire cuire sur de l'eau chaude en agitant constamment jusqu'à ce que le mélange soit épais et lisse. Faire refroidir et battre dans de la crème fouettée juste avant de servir.

FRIANDISES AUX POMMES

PATE AUX POMMES POUR TARTE

1½ pinte de tranches de tomates vertes.
1 orange hachée.
3 tasses de sucre brun moyen.
2 cuillerées à table d'épices mélangées moulues.
2 tasses de pommes canadiennes hachées.
1 livre de raisins.

Saupoudrer les tomates avec du sel et laisser reposer toute une nuit, puis égoutter et hacher fin. Ajouter les pommes et l'orange; faire mijoter deux heures, puis ajouter les ingrédients qui restent et faire mijoter une heure. On peut en faire une plus grande quantité à la fois car ce mélange se conserve indéfiniment s'il est mis en conserve lorsqu'il est encore tout bouillant, dans des bocaux stérilisés.

POMMES MARINEES

1 pinte de pommes canadiennes.
1 once de canelle en bâton.
2 livres de sucre brun.
1 chopine de vinaigre de cidre.

Faire bouillir du sucre, du vinaigre et de la canelle vingt minutes. Essuyer, couper en quartiers, peler et vider des pommes canadiennes; si elles sont grosses, les couper en huit morceaux. Mettre deux ou trois clous de girofle entiers dans chaque morceau de pomme. Les mettre dans le sirop. Faire cuire lentement jusqu'à ce qu'elles soient tendres, en prenant bien soin de ne pas les casser. Mettre juste assez de pommes pour recouvrir le fond de la casserole. Lorsqu'elles sont cuites, les enlever et continuer de la même façon jusqu'à ce qu'elles soient toutes cuites. Verser le sirop pardessus.

POMMES AUX EPICES

7 liv. de pommes canadiennes.
2/3 d'on. de canelle en bâton.
½ once de racine de gingembre.
1 chopine de vinaigre de cidre.
Ecorce râpée mince d'un demi-citron.
Clous de girofle entiers.
2/3 d'on. des quatre épices.
3 livres de sucre brun.
½ tasse d'eau.

Essuyer, couper en quartiers, peler et vider des pommes, mettre trois clous de girofle dans chaque quartier. Mélanger les épices qui restent, diviser

en deux parties et lier dans de petits morceaux de toile à fromage. Faire un sirop en faisant chauffer du sucre, du vinaigre, de l'eau, des épices et de l'écorce de citron. Lorsque le sirop bout, ajouter les pommes et faire chauffer jusqu'au point d'ébullition. Enlever du feu, puis verser avec précaution dans une jarre de terre. Laisser reposer 24 heures; le matin égoutter le sirop des pommes, faire chauffer graduellement jusqu'au point d'ébullition puis verser sur le fruit et laisser reposer encore 24 heures. Répéter ces opérations quatre jours de suite, le dernier jour faire cuire le sirop jusqu'à ce qu'il en reste juste assez pour couvrir les fruits. Ajouter les fruits, faire chauffer encore au point d'ébullition, remettre dans la jarre et recouvrir. Pour finir en une journée, faire cuire les pommes dans le sirop jusqu'à ce qu'elles soient tendres, égoutter, puis faire cuire le sirop lentement jusqu'à la quantité exigée. Ajouter le fruit, et finir comme il vient d'être indiqué.

CHUTNEY AUX POMMES

12 pommes canadiennes acides.
3 piments—1 rouge.
1 chopine de vinaigre de cidre.
½ tasse de gelée de raisins.
Jus de 4 citrons.
¼ de cuillerée à thé de cayenne.
1 oignon doux.
1 tasse de raisins égrenés et hachés.
2 tasses de sucre.
1 cuillerée à table de gingembre moulu.
1 cuillerée à table de sel.

Hacher les pommes, l'oignon et le piment, très fin, ajouter le vinaigre, la gelée de raisins, laisser mijoter une heure en agitant souvent; ajouter les autres ingrédients et faire cuire encore une heure en agitant constamment. Garder comme conserves de fruits.

FRIANDISE DE POMMETTES

6 liv. pommettes canadiennes (vidées et hachées).
2 oranges (jus et écorce râpée).
1 c. à thé, clous de girofle moulus.
1 liv. raisins (égrenés et hachés.)
1 c. à thé canelle.
1 chopine vinaigre de cidre.

Faire cuire les pommettes, les raisins et le vinaigre jusqu'à ce que le tout soit mou; y ajouter du sucre et des épices et faire cuire en agitant fréquemment jusqu'à ce que le mélange soit épais. Dix minutes environ avant d'enlever du feu, ajouter l'écorce et le jus d'orange.

CATSUP AUX POMMES

Couper en quartiers, vider et peler 12 pommes canadiennes acides; mettre dans une casserole et recouvrir avec de l'eau et laisser mijoter jusqu'à ce qu'elles soient molles. Presque toute l'eau devrait être évaporée. Faire passer par une passoire en frottant; ajouter à chaque pinte de pulpe de pommes:

1 t. sucre.
1 c. à thé moutarde.
1 c. à tab. sel.
2 oignons râpés.
1 c. à thé, clous de girofle.
2 c. à thé canelle.
2 t. vinaigre de cidre.

Faire bouillir le catsup, laisser mijoter doucement pendant une heure, mettre en bouteilles, boucher et cacheter.

FRIANDISE DE POMMES

6 liv. pommes canadiennes. (laisser les peaux).
½ liv. noix de pécan ou noix.
3 liv. sucre.
1 liv. raisins.
2 oranges (jus et écorce râpée).

Râper les oranges puis exprimer le jus des morceaux; faire cuire le tout lentement pendant une heure; ajouter les noix cinq minutes avant d'enlever du feu.

POMMETTES EPICEES

Choisir des pommettes rondes de Sibérie ou Transcendante portant encore leurs queues. Faire bouillir 3 livres de sucre brun, une chopine et demie de vinaigre de cidre, deux onces de canelle en bâton environ vingt minutes; laisser tomber dans ce sirop quelques pommettes; tourner et cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Enlever et mettre dans des bocaux; continuer jusqu'à ce que toutes les pommettes soient employées. Faire cuire le sirop et verser par-dessus le fruit.

SAUCISSES ET POMMES FRITES

Bien piquer les saucisses avec une fourchette, les mettre dans une poèle à frire profonde et verser suffisamment d'eau bouillante pour recouvrir le fond, couvrir et faire cuire sur feu modéré. Lorsque l'eau s'est évaporée, enlever, recouvrir et retourner plusieurs fois jusqu'à ce qu'elles soient bien brunies. Les mettre sur un plat. Vider un certain nombre de grosses pommes canadiennes acides, les couper en anneaux d'un pouce d'épaisseur et les faire frire dans la graisse de saucisse. Garnir les saucisses avec ces pommes et servir.

TRANCHES DE POMME ET DE GINGEMBRE

Couper en petits morceaux 8 livres de pommes canadiennes sucrées et non pelées; ajouter quatre livres de sucre, un quart de livre de gingembre confit; laisser reposer vingt-quatre heures; ajouter quatre citrons coupés en petits morceaux en rejetant les pépins. Faire cuire lentement pendant trois heures. Mettre dans des bocaux de verre ou de terre; recouvrir avec de la paraffine.

POUR SECHER LES POMMES

Choisir des pommes canadiennes saines et bien mûres; peler, vider, couper en quartiers et trancher en longueur. Y passer une ficelle et les faire sécher sur un feu ou les étendre sur des cadres recouverts de mousseline et les faire sécher au soleil. Si les pommes d'hiver ne se conservent pas bien, c'est un bon moyen que de les faire sécher pour les empêcher de se perdre. Certaines gens entretiennent des préjugés contre les pommes séchées et cependant, avec un peu de soins, on peut les rendre très savoureuses.

GELEE DE POMMES

Laver des pommes canadiennes, enlever les queues et les taches; couper en quatre mais ne pas les éplucher, ni les vider. Ajouter juste assez d'eau pour recouvrir les pommes et faire cuire jusqu'à ce que les fruits soient mous et se mettent en bouillie. Faire passer dans un sac à gelée. La pulpe qui reste pourra être passée par une passoire et employée comme confiture, à condition qu'on y ajoute des fruits pour lui donner du goût. Pour la gelée, mesurer le jus et ajouter trois quarts autant de sucre qu'il y a de jus. Faire bouillir le jus lentement pendant vingt minutes, enlever l'écume et ajouter le sucre chauffé. Faire bouillir environ cinq minutes ou jusqu'à ce qu'il se prenne en gelée. Verser dans des verres chauds stérilisés et cacheter lorsque la gelée est froide.

La gelée de pommettes se fait de la même façon.

GELEE DE POMMES ET DE RHUBARBE

Couper en quartiers des pommes canadiennes. A chaque livre de pommes ajouter une tasse de jus de rhubarbe, laisser mijoter jusqu'à ce que les pommes soient molles. Passer à travers un sac à gelée, sans pression. A chaque chopine du jus, ajouter une livre de sucre. Faire bouillir lentement en enlevant toute l'écume jusqu'à ce que le mélange se prenne en gelée. Verser dans des verres et cacheter avec de la paraffine.

MARMELADE DE POMME

Peler et vider une pinte de pommes canadiennes; les faire passer par un hachoir à viande avec deux citrons et une demi-tasse de gingembre confit ou de racines de gingembre. Peser, ajouter trois quarts du poids en sucre et une demi-tasse d'eau; faire mijoter jusqu'à ce que la marmelade soit épaisse et riche—environ deux heures. Verser dans des verres chauds, propres et stérilisés.

POMMES GLACEES

2 t. sucre.
1/8 c. à thé, crème de tartre.
1 t. eau bouillante.
1/8 t. vinaigre.

Faire bouillir de l'eau, du sucre, de la crème de tartre et du vinaigre sans agiter jusqu'à ce que le sirop change légèrement de couleur et qu'il soit très cassant lorsqu'il est essayé dans l'eau froide. Enlever du feu, mettre dans de l'eau chaude. Laver et polir de petites pommes rouges canadiennes entières; tremper ces pommes entières dans le sirop en veillant à ce que chaque pomme soit bien recouverte de sirop. Les enlever du sirop et les mettre sur du papier ciré jusqu'à ce qu'elles soient dures. Ces pommes sont bonnes pour les goûters d'enfants ou les fêtes de Halloween.

POMMES CONFITES

2 t. sucre.
Jus de citron.
1 t. eau bouillante.

Essuyer, peler et vider des pommes canadiennes acides, couper en huit parties dans le sens de la longueur. Faire un sirop épais en faisant bouillir du sucre et de l'eau cinq minutes. Ajouter du jus de citron et des pommes; recouvrir et faire cuire lentement en mettant juste assez de pommes pour

recouvrir le fond de la casserole. Enlever dès que les pommes sont tendres et clarifiées. Rouler dans du sucre granulé tous les jours jusqu'à ce que les morceaux n'absorbent plus de sucre. Ces pommes sont très bonnes, mélangées à d'autres friandises.

POMMES CUITES

Choisir six grosses pommes fermes comme les Kings ou les Spitzenburgs; les vider et les peler jusqu'au tiers de la hauteur à partir du bout de la queue; les mettre dans une casserole ou dans tout autre récipient qui peut être hermétiquement couvert; faire un sirop d'une tasse de sucre et d'une tasse et demie d'eau; verser ce sirop par-dessus les pommes, bien recouvrir et faire cuire en arrosant fréquemment dans un four à feu modéré ou sur un feu de gaz lent jusqu'à ce qu'elles soient tendres, mais encore fermes cependant, et non cassées. Une fois la cuisson terminée, enlever le couvercle, remplir la cavité de chaque pomme avec du sirop et de la canelle (mettre ¼ de cuillerée à thé de canelle dans ¼ de tasse de sucre) et saupoudrer généreusement la partie épluchée avec du sucre. Mettre les pommes sur la flamme d'un gril ou par-dessus un four très chaud pendant quelques minutes jusqu'à ce que le sucre fonde et recouvre les pommes d'un brun doré délicat. Enlever immédiatement, laisser refroidir et servir avec ou sans crème naturelle ou fouettée ou une meringue dorée légèrement au four.

COMPOTE DE POMMES (Mise en boîte sans sucre)

Laver et couper les pommes en quartiers en enlevant toutes les meurtrissures ou les défauts, mais sans peler ni vider; ajouter juste assez d'eau froide pour empêcher les pommes de brûler et faire cuire jusqu'à ce que les pommes soient très molles. Les presser dans une passoire; faire bouillir la pulpe de pommes vingt minutes et la mettre dans des bocaux chauds stérilisés. Cette pulpe se gardera indéfiniment et peut être assaisonnée et parfumée au goût quand on s'en sert.

POMMES FLOTTANTES

2 t. pommes cuites bien écrasées.

4 c. à tab. sucre.
Blancs de trois oeufs battus en crème ferme.

Bien mélanger ensemble et servir dans des plats en verre avec une crème faite avec les jaunes de trois oeufs, deux cuillerées à table de sucre, une pincée de sel, une tasse et demie de lait et de la vanille. Lorsque la crème est froide, la mettre autour de la pomme en garnissant avec une cerise ou une noix.

ILES FLOTTANTES DE POMMES

Faire bouillir ensemble deux tasses d'eau et ¾ de tasse de sucre pendant dix minutes. En attendant, laver, peler et vider 6 grosses pommes fermes. Les mettre dans le sirop, bien recouvrir et cuire doucement jusqu'à ce que les pommes soient tendres, et ensuite enlever soigneusement les pommes et les mettre dans un plat bien profond allant au four. Faire cuire ce sirop jusqu'à ce qu'il soit réduit et épaissi puis le verser par-dessus les pommes et laisser refroidir.

Dans l'intervalle, faire une meringue en battant en neige ferme deux blancs d'oeufs et y ajouter trois cuillerées à table de sucre granulé. Déposer la meringue en pyramide sur le dessus des pommes et faire cuire pendant quinze minutes ou jusqu'à ce qu'elles aient une couleur brune délicate. Avec les jaunes d'oeufs, faire une sauce de crème (custard), battre les jaunes légèrement; ajouter deux cuillerées à table de sucre, mélangées avec une demi-cuillerée à thé de farine et une pincée de sel; bien mélanger et ajouter graduellement une tasse de lait. Faire cuire en agitant constamment jusqu'à ce que le mélange adhère à la cuiller. Enlever du feu et refroidir; juste avant de servir, verser la crème autour des pommes ou servir dans une carafe en verre.

CAL/BCA OTTAWA K1A 0C5
3 9073 00216135 6

Recettes pour la Cuisson des pommes

DIVISION DES FRUITS

G. E. McINTOSH
Commissaire

Bulletin No. 35

Publié par ordre de
L'HON. W. MOTHERWELL, Ministre de l'Agriculture
Ottawa, 1923