

<http://www.menouetsesvoisinsdargonne.fr/spip.php?article538>

# Un peu de tout

- Revue N° 1 -

Date de mise en ligne : vendredi 12 juin 1998

---

**Copyright © Sainte Ménehould et ses Voisins d'Argonne - Tous droits**

**réservés**

---

### ST THOMAS EN ARGONNE



C'est le jour de la fête patronale de St Thomas que vous pourrez admirer, à la mairie, la maquette de l'Eglise du village reconstituée entièrement en vrais matériaux de construction par Monsieur François BOUSSELIN. Ce travail, qui a demandé 7.500 heures d'application, est exposé chez l'auteur, demeurant juste devant l'Eglise.

\*\*\*\*\*

**POUR LES GOURMANDS** : Recette Argonnaise.

### LES CONFITURES FAITES SANS FEU, IL Y A 100 ANS

Il y a beau temps que l'on s'évertue, avec un regrettable succès, à fabriquer des confitures sans fruits et sans sucre, avec de la glucose, de la gélatine et des essences chimiques insidieuses. Nous considérons donc avec une indulgence relative, le procédé récemment indiqué par un chimiste pour fabriquer des confitures sans feu. Il consiste à prendre du vinaigre blanc de bonne qualité autant que possible, dans lequel on jette une quantité de sucre en poudre suffisante pour former un sirop. On y plonge alors des fruits choisis bien mûrs et cueillis par un temps très sec. Au bout de quelques semaines, les fruits sont pénétrés du liquide et réduits en confiture d'une saveur et d'un goût agréable. Le récipient indiqué pour cette opération est un vase en grès ; les cornichons seuls, auxquels ce procédé peut faire une concurrence déloyale, nous pardonneront, espérons-le, de l'avoir signalé à nos lecteurs.

CONCLUSION : J'ai, pour ma part, expérimenté cette recette avec succès. A vous d'essayer. Réf. - Archives Musée.