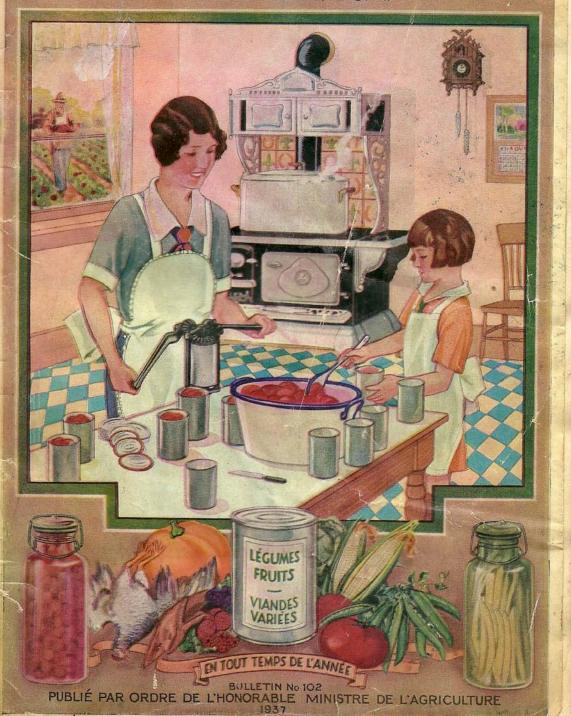
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DE LA PROVINCE DE QUÉBEC

PAR J. E. GRISÉ, L.S. A.



LES CONSERVES



QU'EST-CE QUE LA MISE EN CONSERVE?

La mise en conserve consiste tout simplement dans l'emploi de mesures propres à soustraire un produit périssable à l'influence d'agents destructeurs, tels que micro-organismes, air, chaleur, etc., tout en lui conservant, le plus possible, ses qualités nutritives, sa texture et sa couleur caractéristiques.

Les qualités nutritives d'un produit sont plus ou moins affectées ou diminuées, selon que le procédé employé est appliqué avec plus ou moins de soins. Une conserve de première qualité n'est obtenue qu'en autant que la ménagère ou le fabricant, en l'occurrence le cultivateur, comprend bien toute l'importance et la valeur de chaque opération ou phase du procédé qui lui est recommandé. Une seule opération mal conduite, incomprise ou appliquée négligemment, peut se traduire par l'obtention d'une conserve de qualité médiocre et même dommageable à la santé. Il est donc de toute première importance que le pourquoi de chaque phase du procédé soit bien compris avant d'entreprendre la mise en conserve d'une denrée périssable.

Qu'est-ce qui caractérise un produit périssable?

Un produit périssable est caractérisé par son degré de maturité ou par sa forte teneur en eau lors de sa cueillette. Tous les légumes cueillis avant maturité, c'est-à-dire à l'état vert, tels que: les asperges, le maïs sucré, les fèves en gousses, les petits pois, etc., sont des produits périssables. Il en est de même des légumes et des fruits cueillis après complète maturité, mais dont la teneur en eau est très élevée, tels que: les tomates, les pêches, les petits fruits, etc. Toutes les viandes et les produits marins se classent dans cette catégorie.

Les betteraves, les carottes, les pommes de terre, etc., peuvent être considérées comme des produits semi-périssables, en raison de leur pourcentage beaucoup moins élevé en eau. Bien manipulés et mis en réserve dans des conditions convenables, ils peuvent se conserver facilement pendant plusieurs semaines, et même plusieurs mois, à l'état nature.

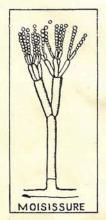
Enfin, un produit non périssable est celui qui est cueilli après parfaite maturité et dont la teneur en eau est très faible. Nous en avons des exemples dans les céréales, les grains, les fèves, les pois, etc.

Les produits périssables et semi-périssables, précisément à cause de leur composition, offrent des milieux propices au développement des micro-organismes qui ont besoin, pour vivre et se multiplier, d'humidité, d'air et de chaleur. Pour les conserver, il faut donc avoir recours à des soins ou à des procédés particuliers.

Agents destructeurs

De tous les agents destructeurs, les micro-organismes sont les plus dangereux et, par conséquent, les plus importants à connaître pour le fabricant de conserves. Il existe un grand nombre de variétés de ces infiniment petits. Il y en a qui sont nuisibles, d'autres qui sont bienfaisants.

On les divise en trois groupes: les moisissures, les levures et les bactéries.

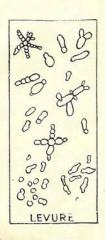


Moisissures:

Ce groupe d'agents destructeurs nous est plus familier que les autres, précisément à cause du fait que nous pouvons constater leur présence sans avoir recours à aucun appareil de laboratoire. Leur développement commence généralement à la surface du produit et s'ils ne sont pas dérangés dans leur travail, ils le pénètrent au moyen de filaments et l'envahissent complètement. Ils croissent très rapidement lorsque les produits sont conservés dans des endroits humides, obscurs et non aérés. Un milieu acide leur est favorable et ils se développent, par conséquent, très vite sur les fruits et leurs sous-produits.

Les moisissures sont facilement détruites à la température de l'eau bouillante, soit 212 degrés Fahrenheit, pendant quelques minutes seulement.

Elles peuvent même être détruites à une température moins élevée, du moment que la période de temps sera suffisamment prolongée.



Levures:

Les levures sont des êtres vivants microscopiques, c'est-à-dire qu'ils ne peuvent être vus à l'œil nu. Elles nous sont familières par le travail qu'elles accomplissent. Pour se développer, il leur faut de l'air, une température modérément chaude et un milieu nutritif riche en sucres, Les fruits et leurs sous-produits mis en conserve constituent un milieu propice à leur développement. Il faudra donc procéder à la mise en conserve de ces produits le plus tôt possible après leur cueillette.

Les levures sont plus facilement détruites par la chaleur que la plupart des moisissures, et quelques minutes seulement à la température d'ébul-

lition de l'eau sont suffisantes.

Bactéries:

Les bactéries sont beaucoup plus résistantes aux températures élevées que les moisissures et les levures. Leur contrôle et leur destruction constituent, par le fait même, le problème le plus important que le fabricant de conserves doit solutionner. Elles se développent très rapidement dans un milieu riche en principes azotés. C'est pour cette raison que les œufs, le lait, les viandes, le poisson et les légumineuses, telles que: fèves, pois, etc., exigent une période de stérilisation beaucoup plus longue que la plupart des fruits, les tomates et la rhubarbe, dont le pourcentage d'acidité est contraire à leur croissance.



Comme les levures, un certain nombre de bactéries produisent des spores (graines). Ces spores, étant plus résistantes aux températures élevées que les bactéries qui leur ont donné naissance, il faut donc que la période de stérilisation soit de beaucoup prolongée. Nous insistons donc pour que les diverses périodes de stérilisation indiquées dans ce bulletin soient scrupuleusement suivies et que les intéressés se mettent bien au courant de la manière de procéder avec les stérilisateurs qu'ils utilisent. Une simple erreur ou négligence peut occasionner une perte partielle et même totale des conserves fabriquées.

Enzymes:

Un quatrième groupe d'agents destructeurs est constitué par les enzymes. Ce sont des substances chimiques qui, par leur seule présence, provoquent des changements dans la composition des produits alimentaires. Elles se rencontrent dans tous les produits animaux et végétaux. Elles sont très actives à une température de 80 à 110 degrés Fahrenheit. A la température de l'eau bouillante, soit 212 degrés Fahrenheit, pendant quelques minutes seulement, elles deviennent inopérantes. Ce sont elles qui président à la maturation des fruits et, si des moyens ne sont pas pris pour conserver le fruit lorsqu'il est rendu à maturité, elles continuent leurs activités et ce dernier devient impropre à la consommation.

Quelques méfaits des agents destructeurs

Dans l'intérêt de la ménagère, du petit fabricant de conserves et du consommateur, nous donnons ci-dessous quelques renseignements sur les méfaits des micro-organismes et des enzymes dans les conserves mal préparées ou dans celles préparées avec des produits qui n'ont pas été cueillis à point.

Moisissures:

Lorsqu'il s'agit d'une conserve qui n'a pas été suffisamment stérilisée ou que le récipient dans lequel elle est mise n'a pas été hermétiquement fermé, une légère peau se forme à sa surface. C'est le travail de la moisissure. Si cette peau (ou chapeau) est enlevée à temps, en même temps que la partie supérieure du produit, la conserve est généralement bonne pour la consommation. Si le développement est plus avancé et qu'il intéresse une partie importante du produit, la conserve devient impropre à la consommation et la ménagère ne doit pas hésiter à la détruire.

Levures:

Les levures sont des agents par excellence de fermentation. Au fur et à mesure de leur développement, elles produisent des gaz qui font bomber les deux extrémités de la boîte en fer-blanc ou éclater le bocal en verre. Il arrive aussi que la rondelle de caoutchouc se déplace et laisse libre passage au liquide. La conserve acquiert un goût et une saveur tout à fait désagréables et la valeur alimentaire du produit en est tellement dépréciée que ce dernier devient impropre à la consommation. La ménagère ne doit donc pas hésiter à s'en débarrasser.

Il peut arriver cependant que la boîte ne bombe que d'un seul bout. Ce résultat est généralement dû à l'accumulation de gaz qui se dégagent du produit au cours de la stérilisation lorsque celui-ci n'a pas été ébouillanté ou suffisamment ébouillanté ou blanchi avant sa mise en boîte. La même chose se produit lorsque le fruit ou légume a été mis trop froid dans les récipients. L'air, de même que les gaz qui s'y trouvent emprisonnés, se dilate lorsque la conserve est gardée dans un endroit trop chaud et fait bomber l'un des bouts de la boîte.

l'emploi d'une eau fortement minéralisée, puisse donner une apparence similaire, mais comme il n'y a que l'examen au microscope pour établir nettement si la cause est due au travail bactériologique ou simplement à l'eau ou aux ingrédients employés, il est fortement à conseiller

de ne pas utiliser cette conserve pour la consommation.

L'action des bactéries sur les conserves produit également d'autres composés dommageables à la santé et qui sont surtout décelés par les fortes odeurs ou saveurs qu'elles dégagent. Il ne faut jamais hésiter à mettre de côté une conserve qui donne une odeur ou une saveur qui lui est étrangère.

Toxines:

Enfin, d'autres bactéries produisent, au cours de leurs activités, des substances qui, si elles sont absorbées avec le produit, peuvent être non seulement dommageables à la santé, mais excessivement dangereuses, et même mortelles. Ces substances sont appelées toxines.

Malheureusement, l'apparence générale du produit n'étant pas ou pratiquement pas affectée, la présence de ces substaces n'est décelée, dans la plupart des cas, que lorsqu'une partie de la conserve ou de l'aliment a été consommée. Dans le cas où une assez forte consommation de cette conserve a été faite, il est souvent trop tard pour combattre l'effet de ces substances nocives. La seule protection que nous puissions avoir contre la présence possible de ces toxines est de faire bouillir la conserve dans un récipient ouvert pendant plusieurs minutes. Sous l'influence de la chaleur, ces poisons se transforment en substances inoffensives et le produit peut être consommé sans risque.

Comme ces toxines se rencontrent surtout dans les conserves de légumes, de viandes et de poissons, riches en matières azotées, il est fortement à conseiller d'adopter comme principe cette méthode de protection. Les conserves ayant été stérilisées à la température de l'eau bouillante, c'est-à-dire à 212 degrés Fahrenheit, sont beaucoup plus à craindre que celles qui ont été stérilisées au moyen d'un stérilisateur à vapeur à une température de 240 ou 250 degrés Fahrenheit. Nous devons ajouter toutefois que la présence de toxines

dans les conserves alimentaires est excessivement rare.

Enzymes:

L'effet des enzymes se traduit surtout par un changement de couleur des conserves. L'aliment devient tout d'abord d'une couleur brune et si le travail des enzymes continue, la couleur devient encore plus prononcée. Dans certains cas, il n'y a que la partie supérieure du produit qui est affectée. Dans d'autres, la conserve entière devient d'un brun foncé et la valeur alimentaire de la conserve laisse beaucoup à désirer. Il est préférable de ne pas l'utiliser.

Lorsque le changement de couleur est peu prononcé, le goût et

la saveur des conserves sont seuls altérés.

Quelques raisons qui militent en faveur de la mise en conserve

Rares sont les fermières qui ne cultivent et n'entretiennent un petit jardin potager à proximité de leurs demeures, en vue de satisfaire aux besoins de la famille pendant la belle saison. Comme le volume des produits récoltés est généralement supérieur à la capacité de consommation des membres de la famille, une partie appréciable de la récolte est laissée sur le champ ou utilisée pour l'alimentation des animaux de la ferme.

Depuis que la mise en conserve des produits périssables a été propagée et vulgarisée par les soins de ceux qui sont chargés du développement agricole dans cette province, la fermière et la ménagère des campagnes, aussi bien que celle des villes, n'ont plus de raisons de ne pas conserver, pour les mois d'hiver, le surplus de leur production ou de leurs achats sous une forme hygiénique, nutritive et agréable au goût. Le produit ainsi mis en réserve permet de varier l'alimentation journalière de la famille et de réduire considérablement le temps nécessaire à la préparation des repas.

La mise en conserve est également économique en ce sens que les procédés préconisés peuvent être appliqués avec très peu de déboursés par les ménagères des villes, lorsqu'il y a abondance de produits sur les marchés. Une quantité appréciable de produits peut être obtenue à prix très réduits et fournir à la famille une provision abondante d'aliments hygiéniques et digestibles. Cette manière de procéder est de nature à réduire considérablement l'item du budget familial affecté à la nourriture.

Méthodes de conservation

Plusieurs méthodes de conservation sont utilisées pour la mise en conserve des produits périssables. Les plus anciennes sont la dessiccation ou séchage, la salaison et la congélation. Parmi toutes les méthodes modernes cependant, la conservation des produits au moyen de la cuisson est la plus pratique et la plus répandue.

Deux méthodes de cuisson sont généralement employées: celle qui consiste à cuire le produit avant sa mise dans le récipient et celle qui consiste à cuire ou stériliser le produit après sa mise dans le récipient.

Cuisson du produit avant sa mise dans le récipient

Cette méthode consiste à stériliser ou cuire le produit avant de le mettre dans le récipient. Lorsqu'elle est judicieusement appliquée, elle réussit très bien pour la conservation de la plupart des fruits, mais elle n'est pas recommandable pour la mise en conserve des légumes et des viandes, précisément à cause du fait que de nouvelles spores ou bactéries peuvent se déposer sur le produit pendant sa mise dans les bocaux ou boîtes de fer-blanc.

Cuisson du produit après sa mise dans le récipient:

Ce procédé consiste à cuire ou à stériliser le produit après que ce dernier a été placé dans le récipient. Il est applicable à la conservation de toutes substances comestibles, végétales ou animales et considéré comme étant plus économique que le précédent. Le récipient ayant été hermétiquement fermé immédiatement avant (boîtes de fer-blanc) ou après (bocaux en verre) le procédé de stérilisation, l'introduction de nouvelles spores ou bactéries n'est pas à craindre. De plus, cette méthode permet aux fruits de conserver leur forme et leurs principes aromatiques. C'est le procédé le plus répandu à l'heure actuelle et nous le choisissons, de préférence à tout autre dans la description des différents procédés de mise en conserve des légumes, des fruits et des viandes qui feront l'objet de ce bulletin.

Certains experts cependant ne sont pas prêts à recommander cette méthode pour la mise en conserve des viandes et des légumes, tout particulièrement le blé d'Inde et les pois, lorsque la stérilisation a lieu à la température de l'eau bouillante. Ils donnent pour raison que ces divers produits peuvent contenir des spores ou bactéries qui résistent à la température de l'eau bouillante pendant une période de temps beaucoup plus longue que celle généralement employée.

Il n'y a aucun doute que la méthode de stérilisation sous pression à une température de 240 à 250 degrés Fahrenheit est de beaucoup préférable, et nous la recommandons aux ménagères et aux cultivateurs qui s'occupent de mise en conserve pour fins de commerce, lorsque leurs moyens leur permettent de faire l'acquisition d'un autoclave.

Cuisson ou stérilisation fractionnelle ou intermittente

Cette méthode consiste à stériliser le produit pendant trois jours successifs, chaque période de stérilisation devant être relativement courte.

Elle est basée sur le fait que certaines spores bactériennes, étant très résistantes, ne sont pas détruites par une seule période de stérilisation

Durant la première période, les bactéries sont détruites, mais les spores exigeant un degré de chaleur plus élevé ne le sont pas. Au cours des vingt-quatre heures qui suivent la première cuisson, les spores germent et donnent naissance à d'autres bactéries que la deuxième période de stérilisation aura pour but de détruire. Enfin, une troisième cuisson, le troisième jour, détruira les bactéries provenant de spores qui

n'auront pas germé après la première période de cuisson. Cette dernière cuisson assure donc une complète destruction de tout micro-

organisme, soit à l'état végétatif, soit à l'état de spores.

Cette façon de procéder est très bonne et peut être recommandée pour la mise en conserve des légumes, tels que les fèves, les pois, le maïs, etc. Cependant, si l'on tient compte de la perte de temps et du surcroît de travail qu'elle occasionne, elle n'est pas populaire auprès des ménagères et des cultivateurs.

STÉRILISATION

La stérilisation du produit est la phase la plus importante du procédé de mise en conserve. Quels que soient les soins apportés dans l'application de toutes les autres opérations, si la stérilisation n'est pas complète, les résultats seront nuls.

Le secret ne consiste pas à stériliser longtemps, mais à stériliser à point. Une stérilisation trop prolongée brise la texture du produit et il s'ensuit une diminution dans la qualité. Il ne faut pas oublier que la stérilisation a pour but de détruire les agents destructeurs et non pas simplement de cuire le produit en vue de le rendre bon pour la consommation.

Certains produits, tels que le blé d'Inde sucré, par exemple, ne requièrent que quelques minutes de cuisson à la température de l'eau bouillante pour qu'ils soient bons pour la table, mais lorsqu'il s'agit de les mettre en conserve, une stérilisation de trois heures devient nécessaire.

La période de stérilisation est déterminée par la composition du produit, son degré de maturité, la dimension du contenant et l'altitude à laquelle on opère.

Composition du produit

Pour fins de mise en conserve, on divise les produits en produits acides et non acides.

Le degré d'acidité joue un rôle important dans la conservation des denrées périssables. Un produit fortement acide constitue un milieu impropre à la croissance des bactéries. Par conséquent, une stérilisation de quelques minutes seulement suffit pour conserver la plupart des fruits et les tomates.

Quant aux levures et aux moisissures qui peuvent se développer dans un tel milieu, nous avons déjà dit qu'elles peuvent être détruites en quelques minutes à la température de l'eau bouillante. Par contre, les produits non acides et riches en matières albuminoïdes constituent un milieu idéal au travail des bactéries et leur conservation n'est rendue possible que par une période de stérilisation assez longue.

Degré de maturité

Il arrive assez souvent que les fruits que l'on veut mettre en conserve ne soient pas suffisamment mûrs. Il faudra donc augmenter de quelques minutes le temps alloué à la stérilisation de ces produits. Par contre, la plupart des légumes cueillis à l'état vert sont plus faciles à stériliser que lorsqu'ils sont rendus à maturité. Conséquemment, la période de stérilisation devra être prolongée si les pois, par exemple, sont trop avancés en maturité. Le même cas s'applique pour le maïs sucré et les fèves en gousses.

Dimensions du contenant

Si un contenant d'une dimension autre que celle mentionnée dans les procédés indiqués dans ce bulletin est employé, la période de stérilisation devra être diminuée ou augmentée suivant le cas. Plus le diamètre d'un contenant est grand, plus la période de stérilisation est longue, afin de permettre à la chaleur de pénétrer jusqu'au centre du contenant.

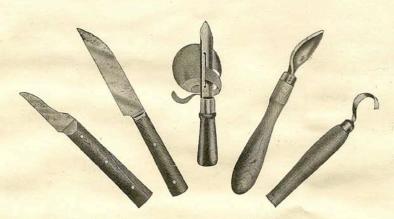
Règle générale, la hauteur du contenant n'entre pas en ligne de compte.

Effets de l'altitude sur la période de stérilisation

La période de stérilisation varie avec l'altitude. Au niveau de la mer, l'eau bout à 212 degrés Fahrenheit, et une fois ce degré atteint, elle dégage son maximum de chaleur. A 500 pieds au-dessus du niveau de la mer, elle entre en ébullition à 211 degrés Fahrenheit et sa température d'ébullition diminue graduellement au fur et à mesure que le degré d'altitude devient plus prononcé. La stérilisation dans l'eau bouillante devient donc de plus en plus difficile et il serait risqué de mettre en conserve des légumes, des viandes, de la volaille ou du poisson à une altitude de plus de 1,000 pieds, à moins que la stérilisation soit faite dans un autoclave ou stérilisateur sous pression. Les fruits et les tomates cependant peuvent être facilement conservés en augmentant la période de stérilisation de quelques minutes pour chaque 500 ou 1,000 pieds d'altitude.

Ustensiles nécessaires à la préparation des produits

Un certain nombre d'ustensiles sont indispensables pour préparer l'aliment avant de le soumettre au procédé de stérilisation. Ces ustensiles sont les suivants: récipients émaillés avec couvercles pour manipuler et ébouillanter le fruit ou légume, filtres, couteaux à peler, panier en broche également émaillé ou étamé et servant aussi au blanchiment de certains légumes, une pincette spéciale permettant de retirer les bocaux du stérilisateur. Les cuillers employées devront



Couteaux les plus en usage pour la préparation des légumes et des fruits

être à l'épreuve des acides contenus dans les fruits et certains légumes, afin de ne pas altérer la couleur et la saveur des conserves. Il faudra également se procurer de la toile ou coton à fromage pour l'ébouillantage de quelques petits fruits. L'eau employée pour la préparation et la mise en conserve du produit devra être douce, fraîche et bien claire.

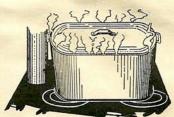
Tout matériel servant à la manipulation du produit est aussi susceptible d'être contaminé que ce dernier et il devra être stérilisé dans l'eau bouillante pendant 10 à 15 minutes.

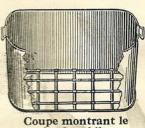
Stérilisateurs

Deux genres de stérilisateurs sont généralement employés: ceux connus sous le nom de stérilisateurs à eau chaude et ceux fonctionnant à la vapeur ou autoclaves.

Stérilisateurs à eau chaude

1. Récipients ordinaires de cuisine — Toute chaudière de fer-blanc, cuve métallique ou bouilloire généralement employée par la ménagère pour le blanchissage du linge, ou chaudron servant à la cuisson des viandes ou à la fabrication du sirop ou sucre d'érable, peut être employé pour stériliser les conserves.

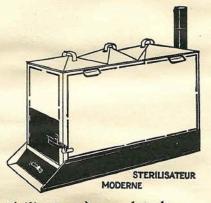




fond mobile

Ces récipients devront posséder un couvercle, de façon à conserver à l'intérieur le plus de chaleur possible. De plus, ils devront être munis d'un double fond perforé, soit en bois, soit en métal, en vue de prévenir le contact direct des bocaux ou boîtes de fer-blanc avec le fond desdits récipients, et permettre ainsi une circulation libre de l'eau au-dessous des contenants.

2. Bain commercial à eau chaude - Ce stérilisateur est surtout employé par les cultivateurs qui désirent faire des conserves pour fins commerciales. Il possède un fover surmonté d'une cuve à stériliser et un plateau mobile permettant de retirer de la cuve les bocaux ou boîtes de conserves.



Manière de se servir du stérilisateur à eau chaude



L'eau doit recouvrir les bocaux ou boîtes

De nombreuses difficultés seront surmontées dans l'emploi de ce genre de stérilisateurs, si les différentes indications qui suivent sont bien observées:

1. Installez les bocaux ou boîtes sur une petite plate-forme laquelle est suffisamment perforée pour permettre une circulation libre de l'eau autour et en-dessous desdits récipients;

2. Ajoutez assez d'eau dans le stérilisateur pour qu'elle recouvre les cou-

vercles des bocaux ou boîtes de fer-blanc d'un pouce au moins;

3. Commencez à compter le nombre de minutes allouées pour le procédé de stérilisation dès que l'eau est rendue au point d'ébullition;

4. Une fois le produit stérilisé, enlevez immédiatement les bocaux et fermez-les hermétiquement.

Au cours de la stérilisation, trois causes peuvent occasionner l'évaporation du liquide dans les bocaux, les voici:

1. Si l'eau dans le stérilisateur ne recouvre pas complètement les bocaux;

2. Si les couvercles ne pressent pas suffisamment sur la rondelle our en arriver aux meilleurs résult en caoutchouc;

3. Si on n'emploie pas de plate-forme mobile permettant à l'eau de circuler librement en-dessous des contenants mer totiesus.

2. Mettez suffisamment d'eau pour que à saupasifire suffisamment d'eau pour que la company de la com Il existe actuellement un assez ; elidem bred ul grand nombre de marques de ces stén systemus rilisateurs. Tous sont efficaces, donnent journed of-s entière satisfaction et devraient être beaucoup plus en usage pour la mise en conserve des légumes et des viandes.

Nous n'entreprendrons pas de faire ici une longue énumération de ces nombreux appareils. Nous nous bornerons tout simplement à en signaler une couple des plus répandus.

Le "National" junior est un appareil qui a une capacité journalière de 300 à 500 bocaux ou boîtes de conserves. Cet autoclave est chauffé au moyen d'un brûleur à gazoline et l'intensité du foyer peut être régularisée à volonté.



la boîte dans le stérilisateur;



D'autres stérilisateurs à vapeur de diverses capacités peuvent aussi être employés avec avantage pour la mise en conserve sur la ferme, en vue du commerce. Les uns peuvent être reliés à une

petite bouilloire à vapeur, d'autres sont munis d'un foyer permettant Deux petites installations commercial modrache ple pois que le charbon commercial modrache petites installations commercial modrache petites installations commercial modern petites in the petites



Manière de se servir du stérilisateur à vapeur

Pour en arriver aux meilleurs résultats, les précautions suivantes doivent être prises:

1. Aussitôt rempli du produit à conserver, placez le bocal ou la boîte dans le stérilisateur;

2. Mettez suffisamment d'eau pour que cette dernière vienne au niveau du fond mobile;

3. Une fois l'autoclave bien rempli des récipients de conserves à stériliser, fermez-le hermétiquement;

4. Laissez le robinet d'échappement complètement ouvert afin de permettre à l'air de sortir du stérilisateur Fermez-le aussitôt que la vapeur commence à s'échapper.

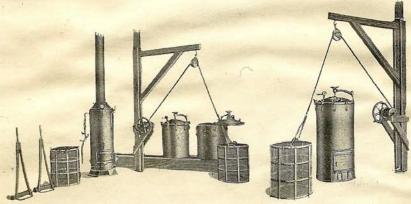
5. L'aiguille de l'enregistreur ou manomètre doit indiquer le degré de pression voulu avant de commencer à tenir compte du temps alloué pour la stérilisation du produit;

6. Maintenez au moyen du robinet d'échappement une pression uniforme durant toute la période de stérilisation. Si l'on se sert d'un poêle à gaz, on peut aussi régulariser la pression en diminuant l'intensité de la flamme ou encore en soustrayant partiellement le stérilisateur du foyer lorsqu'il s'agit d'un poêle ordinaire de cuisine.

Lorsque l'autoclave est alimenté par une petite bouilloire à vapeur, on peut régulariser la pression au moyen de la valve placée sur la conduite de vapeur reliant les deux appareils.

7. Avant d'ouvrir l'autoclave, laissez tomber la pression jusqu'à ce que l'aiguille de l'enregistreur revienne à son point de départ;

8. Fermez hermétiquement les bocaux aussitôt sortis du stérilisateur.



Deux petites installations commerciales relativement peu dispendieuses

RÉCIPIENTS EMPLOYÉS

Bocal en verre



Des bocaux de différentes dimensions et de diverses formes sont employés pour la mise en conserve des fruits, des légumes et des viandes. Les uns se bouchent au moyen d'une bande métallique vissant sur un couvercle en verre, de manière à presser fortement ce dernier sur une rondelle de caoutchouc, en vue d'obtenir une complète herméticité. Les autres sont munis de deux ressorts dont l'un doit être placé sur le couvercle pour le maintenir en position, et l'autre disposé latéralement destiné à opérer le bouchage hermétique du bocal.

Il en existe d'autres possédant des systèmes de fermeture différents. L'essentiel est de bien se familiariser avec le système employé de manière à pouvoir les fermer partiellement ou hermétiquement, selon le cas.

Pour faire l'épreuve des bocaux fermant au moyen d'une bande métallique agissant comme vis de pression, on pose simplement le couvercle sans y ajouter la rondelle de caoutchouc et on visse la bande métallique jusqu'à ce qu'elle touche le bord du couvercle. Si la lame d'un canif peut facilement être introduite entre le couvercle et la bande métallique, une complète herméticité ne pourra pas être obtenue.



Un autre moyen est de visser légèrement la bande métallique sur la rondelle de caoutchouc et de retirer ensuite cette dernière de sa position. Si elle se replace d'elle-même, le système est défectueux.

Lorsqu'il s'agit de bocaux fermant au moyen de ressorts, ces derniers doivent faire entendre un petit bruit sec lorsqu'on les place en position. S'ils ne pressent pas suffisamment sur le couvercle, on devra les plier de manière à obtenir le résultat désiré.

Un couvercle en verre ne s'ajustant pas parfaitement sur le bocal doit être rejeté. Quant aux rondelles de caoutchouc ou bandes élastiques, elles devront être de bonne qualité. Il va sans dire qu'il faudra changer la rondelle chaque fois qu'un bocal sera utilisé de nouveau.

Après la stérilisation, ne mettez jamais les bocaux en contact avec un corps froid, tel que métal, pierre, eau froide, etc. Evitez aussi de les placer dans un courant d'air. Déposez toujours les bocaux froids dans l'eau froide, et inversement.

Boîte de fer-blanc

La boîte de fer-blanc est d'un emploi très pratique pour la conservation de toutes les denrées périssables. Elle simplifie les opérations de mise en conserve et rend possible l'accomplissement d'une

plus grande somme de travail dans un temps donné.

La majorité des produits peuvent être conservés dans des boîtes en fer-blanc ordinaires. Un certain nombre cependant devront être conservés dans des boîtes de fer-blanc dites émaillées. Cet émail ou enduit est une préparation spéciale appliquée à l'intérieur de la boîte, en vue d'empêcher les acides du produit d'attaquer la couche d'étain. Les légumes foliacés, les betteraves, la rhubarbe, les petits fruits, les citrouilles, le poisson et les viandes, doivent toujours être conservés de préférence dans des boîtes sanitaires émaillées.

Il existe actuellement sur le marché deux genres de boîtes pour

la conservation des denrées périssables:

1. La boîte sanitaire en fer-blanc possédant un couvercle de même diamètre que le sien, et se fermant hermétiquement au moyen d'une machine spéciale appelée sertisseuse.

2. La boîte ordinaire en fer-blanc ayant un couvercle d'un diamètre inférieur au sien et s'ajustant au moyen de soudure. Ce genre

de boîtes est appelé à disparaître complètement.

Les opinions sont partagées quant à la valeur relative des boîtes en fer-blanc et des boçaux en verre. Si nous considérons la valeur de ces récipients au point de vue strictement commercial, il n'y a aucun doute que la boîte en fer-blanc est de beaucoup supérieure au boçal en verre, en ce qu'elle facilite la manipulation, le transport et l'emmagasinage, permet la fabrication d'une plus grande quantité de conserves en un temps donné et simplifie les opérations de stérilisation et la mise en réserve.

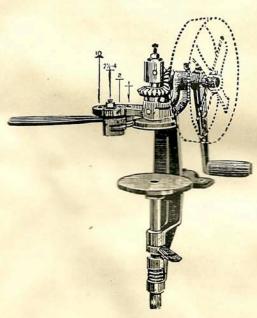
Même au point de vue domestique, la boîte tend aujourd'hui à remplacer le bocal et voici, à ce sujet, un extrait d'une circulaire

publiée par le Département d'Agriculture des États-Unis:

"La boîte sanitaire en fer-blanc est considérée comme très



pratique pour la mise en conserve des produits et sousproduits de la ferme. Son emploi est recommandé parce qu'elle simplifie le procédé de conservation. Avec les sertisseuses à manivelle, actuellement en vente sur le marché, sa fermeture est une opération facile et son étanchéité est parfaite. Les produits ainsi conservés se manipulent plus aisément et l'espace requis pour leur mise en réserve est beaucoup moindre." Nous ne saurions donc mieux faire que de conseiller fortement aux ménagères, aux cercles de jeunes agriculteurs, aux cercles de fermières, aux sociétés coopératives ou associations agricoles quelconques d'adopter la boîte sanitaire avec la sertisseuse à manivelle pour la mise en conserve de leurs produits. Un certain nombre de sertisseuses peuvent s'adapter très aisément à un petit moteur électrique ou à essence.



Personne n'ignore la grande quantité de légumes qui se perd annuellement dans les vergerspotagers et il ne devrait pas y avoir une seule association agricole à se désintéresser de cette question. Il serait très facile pour un groupement de cultivateurs de prendre l'initiative d'acheter, à même les fonds de la Société ou collectivement, deux ou trois sertisseuses et quelques centaines de boîtes sanitaires. Ceci permettrait aux membres d'utiliser leurs sous-produits et d'avoir, pour la saison d'hiver, une provision suffisante de conserves pour leur consommation journalière.

Les boîtes sanitaires les plus pratiques pour fins de conserves sont les No 2 (chopine), No 2½ (pinte) et No 3B émaillées. Cette dernière est devenue d'un emploi courant pour la mise en conserve

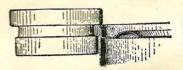
du blé d'Inde sur épi et elle remplace avantageusement la boîte No 4 qui était ordinairement employée. La boîte No 10 (gallon) est aussi recommandable pour les familles nombreuses, communautés, institutions religieuses, etc. Elle ne doit pas cependant être utilisée pour la mise en conserve du blé d'Inde, du poisson et des viandes, ou de tout autre produit dont la consistance ou la texture ne permettent pas à la chaleur de pénétrer facilement jusqu'au centre du récipient.

Manière de se servir de la sertisseuse

Deux opérations bien distinctes sont requises pour fermer hermétiquement les boîtes de fer-blanc. Lorsque la boîte est placée sur le plateau rotatoire de la sertisseuse et fixée solidement en position par le plateau supérieur, la première opération consiste à agrafer le couvercle à la boîte. Le bord du couvercle et le pourtour



de la boîte sont déjà suffisamment recourbés pour que l'union puisse se faire rapidement et sans difficultés.



La deuxième opération consiste à presser fortement l'agrafe faite par la première opération jusqu'à l'obtention d'une parfaite herméticité.

tion d'une parfaite herméticité.
Un simple coup d'œil sur les figures
ci-contre donnera une idée assez précise

de son fonctionnement et du travail qu'elle accomplit.

D'ailleurs, des imprimés sur la manière de se servir de cet appareil sont envoyés à l'acheteur.

SÉLECTION DU PRODUIT

Le premier choix du produit doit se faire au moment même de la récolte. C'est le plus important et c'est de ce choix que dépend en grande partie le succès.

Cette sélection doit se faire exclusivement parmi une seule variété de fruits ou de légumes, car pour obtenir des conserves de bonne qualité, il ne faudra pas mélanger des variétés dans un même récipient. Par exemple, si on plaçait dans un bocal des pommes ou des poires de variétés différentes, il serait impossible de donner à chacune d'elles la période de stérilisation qu'elle requiert. Les variétés plus tendres seraient trop cuites, perdraient leur forme et leurs principes aromatiques, tandis que les variétés plus dures, à texture plus résistante, ne seraient qu'imparfaitement stérilisées.

Sauf quelques rares exceptions, la cueillette doit se faire avant que le fruit soit complètement mûr.

Chez les fruits doux, c'est-à-dire ne possédant qu'un faible pourcentage d'acidité, la fermentation suit de très près la complète maturité. C'est pourquoi il est prépérable de les récolter avant qu'ils soient trop mûrs.

Comme la mise en conserve doit suivre immédiatement la cueillette, il ne faut récolter que la quantité de fruits ou de légumes que l'on peut mettre en conserve la journée même. Autrement, ils perdront une partie de leur eau et de leurs principes aromatiques, exigeront une période plus longue de stérilisation et ne donneront que des conserves de qualité inférieure.

Les variétés de pommes les plus recommandables sont celles qui sont plutôt acides. Les variétés tardives d'automne et d'hiver sont aussi excellentes.

Les abricots ne doivent pas être rendus à complète maturité lorsqu'on veut les mettre en conserve.

Les cerises à l'état sauvage ou cultivées mises en conserve fournissent un dessert rafraîchissant et très goûté. Elles ne doivent pas être récoltées trop mûres.

Les pêches doivent être encore fermes. Lorsqu'elles sont trop tendres ou trop mûres, elles sont très difficiles à mettre en conserve. Par contre, les poires peuvent être complètement mûres. Si elles ne le sont pas suffisamment, il faudra les placer dans un endroit où elles pourront mûrir promptement.

Tous les petits fruits, tels que fraises, framboises, groseilles, groseilles à maquereau, mûres, etc., doivent être cueillis alors qu'ils sont encore fermes mais rendus à maturité.

Le mais sucré doit être cueilli lorsqu'il est jeune et tendre et il faut se hâter de le mettre en conserve, car aussitôt récolté, il entre très rapidement en fermentation. Le grain de mais doit passer par cinq phases différentes avant d'arriver à maturité. Au moment de sa formation, il ne contient que de l'eau et, à mesure que la végétation avance, cette eau se transforme successivement en lait, en crème, en pâte et en farine. Sa cueillette doit se faire lorsqu'il est rendu à l'état crémeux.

Les fèves en gousses et les pois doivent être encore jeunes et tendres. Les gousses de fèves doivent être cueillies de préférence avant la formation du grain.

Les tomates doivent être mûres et bien colorées et la chair encore ferme.

Le chou-fleur rendu à maturité se conserve très facilement.



CLASSIFICATION, PRÉPARATION ET STÉRILISATION DU PRODUIT

Classification du produit

La classification a pour but de faire le choix d'une première, deuxième et troisième qualité parmi les fruits ou légumes que l'on vient de cueillir. Dans ce choix, on se base surtout sur le degré de maturité, sur la couleur et la grosseur. Cette classification ne peut être que se-condaire au point de vue domestique, mais elle est excessivement importante au point de vue commercial. Personne n'ignore que la belle apparence d'un produit influence toujours l'acheteur et le producteur a tout intérêt à faire une classification judicieuse de son produit destiné au commerce.

Lorsque le produit est trop volumineux pour être conservé en entier et qu'il doit être divisé, une classification est, dans ce cas, tout à fait inutile, à moins d'avoir parmi les fruits ou légumes récoltés des produits de qualité bien inférieure.

La classification devient surtout nécessaire lorsque le produit récolté a souffert de dommages causés par les insectes ou les maladies.

Nettoyage du produit

Cette opération consiste à enlever la tige, les feuilles ou autres parties végétales et terreuses adhérant au produit et à le laver ensuite à l'eau bien claire et froide.

Blanchiment ou ébouillantage du produit

Le blanchiment ou ébouillantage consiste à plonger les légumes et certains fruits dans un bassin d'eau bouillante. La durée de cette opération est variable suivant l'espèce et la variété. Elle se limite à une ou deux minutes seulement pour les fruits tendres et de trois à quatre minutes — quelquefois un peu plus — pour les fruits à texture plus ferme, tels que pommes, poires, etc.

L'ébouillantage se pratique en plaçant le produit dans un panier en broche ou tout autre récipient perforé que l'on plonge dans un bassin d'eau bouillante. Un coton à fromage peut être utilisé avec avantage pour l'ébouillantage des petits fruits.

Les légumes en général exigent une période plus longue.

Avant de laisser définitivement le produit dans l'eau bouillante durant le laps de temps nécessaire, immergez-le et retirez-le à deux ou trois reprises afin que l'eau qui a pénétré à l'intérieur de la masse puisse être renouvelée.

Les légumes foliacés seront plutôt soumis à l'influence de la vapeur. Cette opération se pratique dans une simple bouilloire ou récipient émaillé de grandeur suffisante et muni d'un couvercle, dans lequel on place un fond mobile, en métal ou en bois, destiné à supporter le produit au-dessus de l'eau bouillante. Ce blanchiment à la vapeur peut durer de 15 à 20 minutes.

Le blanchiment ou ébouillantage a pour effet:

- a) D'enlever plus facilement l'enveloppe ou pelure de certains fruits;
- b) D'éliminer les acides nuisibles et de corriger la saveur aigre de quelques produits;
- c) De provoquer la circulation de la matière colorante du produit, laquelle est ensuite coagulée ou fixée par refroidissement;
 - d) De réduire le volume des légumes verts et foliacés.

Refroidissement du produit

Une fois retiré du bain d'eau bouillante, le produit doit être immédiatement plongé dans un bain d'eau froide. Cette immersion ne doit pas être continue, mais doit se faire à deux ou trois reprises, de manière à ce que l'eau qui a pénétré à l'intérieur de la masse puisse être renouvelée. Cette opération doit se faire promptement et le produit doit être retiré aussitôt refroidi. Elle a pour but:

a) De raffermir la pulpe ou texture du fruit ou du légume, de manière à faciliter l'enlèvement de l'enveloppe ou pelure;

b) De coaguler ou fixer la matière colorante mise en circulation dans la chair du fruit par l'opération du blanchiment et permettre ainsi au produit de conserver sa belle couleur caractéristique;

 e) De faciliter la manipulation du produit lors de sa mise dans les boîtes ou bocaux.

Division du produit

Un fruit conservé en entier retient toujours mieux son arome qu'un autre qui a été séparé en deux ou plusieurs parties. Il y a donc avantage à laisser au produit sa forme naturelle chaque fois qu'il est possible de le faire. Ceci est important lorsque la conserve est fabriquée pour fins de commerce. Il est reconnu que le consommateur préfère payer un peu plus cher pour des-conserves de fruits ou de légumes entiers. Ceci est surtout vrai pour les conserves de tomates. Le désir du client en achetant des conserves de tomates est bien de manger des tomates et non d'en boire le jus. Il est vrai que les tomates de certaines variétés sont trop volumineuses et ne peuvent entrer en entier dans les bocaux en verre ou boîtes de fer-blanc. Dans ce cas, il faudra donc diviser le fruit, mais il serait préférable de ne le séparer qu'en deux parties.

COMMENT FAIRE ...



Lavez parfaitement
 à l'eau bien claire et froide.

2 — La préparation varie suivant la nature du produit. Les parties gâtées, verdâtres, etc., doivent être enlevées.





3 — Le blanchiment est indispensable pour les légumes et la plupart des fruits.

4 — Le refroidissement doit se faire immédiatement après le blanchiment. Il raffermit la chair du produit et fixe sa couleur.

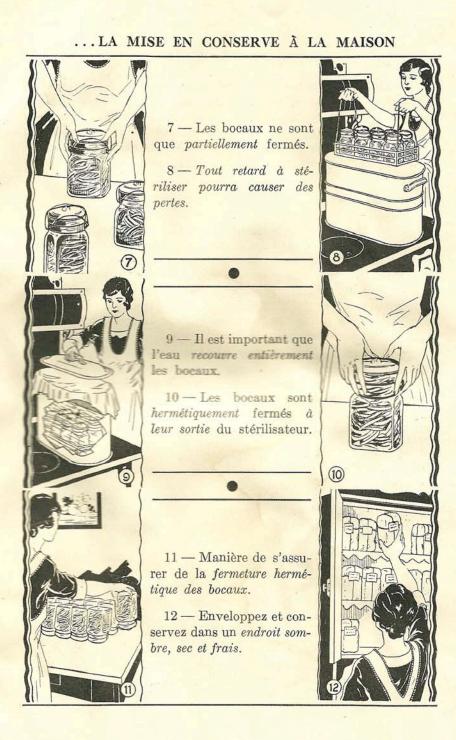


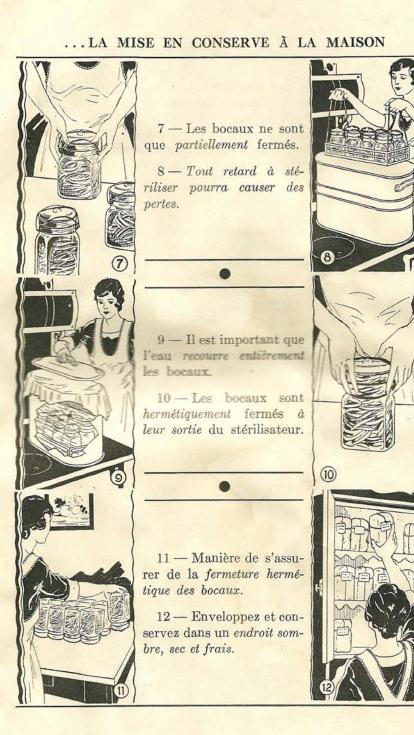
6



5 — Ne laissez pas séjourner le produit. Placezle immédiatement dans les contenants.

6 — L'eau ou le sirop doit être bouillant. Pour les légumes, une cuillerée à thé de sel par pinte est ajoutée.





A l'exception des tomates, du blé d'Inde ou maïs conservé sur épi, des fèves et des pois, les autres légumes-fruits ou légumes foliacés, sont généralement divisés en un certain nombre de parties suivant leur volume. Cependant, les morceaux ne doivent pas être trop petits, car au cours de la stérilisation la pulpe du légume devient plus tendre et on s'expose à n'obtenir que des conserves sans consistance.

Remplissage des récipients

L'opération précédente étant terminée, retirez les bocaux ou les boîtes de fer-blanc du bain d'eau bouillante, dans lequel ils ont été stérilisés et remplissez-les immédiatement du produit à conserver jusqu'à environ ½ ou ½ pouce du bord. Pressez le produit le plus possible dans le récipient, car la pulpe du fruit ou du légume diminue de volume au cours de la stérilisation. Remplissez ensuite avec un sirop très chaud, même bouillant, les espaces laissés libres entre les fruits ou les morceaux de fruits.

Si c'est un légume, ajoutez une légère saumure bouillante ou tout simplement de l'eau bouillante et une cuillerée à thé de sel pour chaque boîte ou bocal contenant environ une pinte. Ne pas ajouter de saumure ou d'eau dans les conserves de tomates. Ce fruit fournit par lui-même assez de jus pour remplir les vides. Il faudra y ajouter toutefois la même quantité de sel.

Bouchage des récipients

Les boîtes de fer-blanc sont fermées hermétiquement avant le procédé de stérilisation. Par contre, les bocaux en verre ne seront fermés que partiellement et leur fermeture hermétique ne sera opérée qu'après stérilisation complète. Durant la stérilisation, il se produit à l'intérieur du bocal une assez forte pression occasionnée par la formation de vapeurs et par le dégagement d'un certain volume de gaz du produit, et comme le verre est beaucoup plus rigide que le fer-blanc, le bocal se briserait à coup sûr si l'on ne facilitait pas, au moyen d'une fermeture non étanche, l'élimination de la vapeur et de ces gaz.

Les bocaux en verre munis d'une bande métallique vissant sur le couvercle doivent être fermés de manière à pouvoir encore, après cuisson complète, visser cette bande métallique de ¼ à ⅓ de tour au moins.

Quant aux bocaux munis de ressorts, il n'y a que le ressort retenant le couvercle qui doive être définitivement placé. Le ressort latéral n'est abaissé que lorsque la stérilisation est terminée.

Stérilisation du produit

Une fois le récipient fermé, partiellement ou hermétiquement, suivant le cas, il faut procéder sans tarder à la stérilisation du produit. Tout retard apporté dans l'accomplissement de cette opération essentielle peut en déprécier assez fortement la valeur alimentaire. En effet, le produit étant à une température assez élevée, ce retard peut faciliter le travail de certaines bactéries et n'obtenir, par la suite, que des conserves ne possédant qu'une odeur et une saveur aigres assez prononcées. Dans certains cas, la conserve, quoique bien stérilisée, peut devenir impropre à la consommation.

Pour plus de détails sur la manière de stériliser les conserves, veuillez référer à la page 44.

Refreidissement du produit

Les bocaux en verre doivent être fermés hermétiquement immédiatement après le procédé de stérilisation et disposés sur une table ou tablette le couvercle en bas, jusqu'à ce qu'ils soient complètement refroidis. Si le bocal n'est pas étanche — ce que l'on constate par le liquide qui s'en échappe — il faut l'ouvrir immédiatement, ajouter une deuxième rondelle de caoutchouc et le stériliser de nouveau pendant quelques minutes, surtout si le produit est trop refroidi.

Les boîtes de fer-blanc sont immédiatement plongées dans un bain d'eau froide jusqu'à complet refroidissement. Pendant cette opération, si l'on constate que des bulles d'air viennent à la surface de l'eau, c'est un signe évident que l'étanchéité de l'une ou quelquesunes d'entre elles n'est pas parfaite. Il faudra retirer immédiatement ces boîtes défectueuses, les ouvrir et verser dans une autre boîte les conserves stérilisées. Il faudra stériliser de nouveau pendant quelques minutes et, dans le cas où la conserve est trop refroidie, prolonger la stérilisation.

Mise en réserve du produit

A cause de la mauvaise influence de la lumière sur la couleur du produit, les conserves sous verre devront être enveloppées et mises en réserve dans un endroit préférablement obscur, sec et frais. A l'exception des tomates, du blé d'Inde ou maïs conservé sur épi, des fèves et des pois, les autres légumes-fruits ou légumes foliacés, sont généralement divisés en un certain nombre de parties suivant leur volume. Cependant, les morceaux ne doivent pas être trop petits, car au cours de la stérilisation la pulpe du légume devient plus tendre et on s'expose à n'obtenir que des conserves sans consistance.

Remplissage des récipients

L'opération précédente étant terminée, retirez les bocaux ou les boîtes de fer-blanc du bain d'eau bouillante, dans lequel ils ont été stérilisés et remplissez-les immédiatement du produit à conserver jusqu'à environ ¼ ou ½ pouce du bord. Pressez le produit le plus possible dans le récipient, car la pulpe du fruit ou du légume diminue de volume au cours de la stérilisation. Remplissez ensuite avec un sirop très chaud, même bouillant, les espaces laissés libres entre les fruits ou les morceaux de fruits.

Si c'est un légume, ajoutez une légère saumure bouillante ou tout simplement de l'eau bouillante et une cuillerée à thé de sel pour chaque boîte ou bocal contenant environ une pinte. Ne pas ajouter de saumure ou d'eau dans les conserves de tomates. Ce fruit fournit par lui-même assez de jus pour remplir les vides. Il faudra y ajouter toutefois la même quantité de sel.

Bouchage des récipients

Les boîtes de fer-blanc sont fermées hermétiquement avant le procédé de stérilisation. Par contre, les bocaux en verre ne seront fermés que partiellement et leur fermeture hermétique ne sera opérée qu'après stérilisation complète. Durant la stérilisation, il se produit à l'intérieur du bocal une assez forte pression occasionnée par la formation de vapeurs et par le dégagement d'un certain volume de gaz du produit, et comme le verre est beaucoup plus rigide que le fer-blanc, le bocal se briserait à coup sûr si l'on ne facilitait pas, au moyen d'une fermeture non étanche, l'élimination de la vapeur et de ces gaz.

Les bocaux en verre munis d'une bande métallique vissant sur le couvercle doivent être fermés de manière à pouvoir encore, après cuisson complète, visser cette bande métallique de ¼ à ⅓ de tour au moins.

Quant aux bocaux munis de ressorts, il n'y a que le ressort retenant le couvercle qui doive être définitivement placé. Le ressort latéral n'est abaissé que lorsque la stérilisation est terminée.

Stérilisation du produit

Une fois le récipient fermé, partiellement ou hermétiquement, suivant le cas, il faut procéder sans tarder à la stérilisation du produit. Tout retard apporté dans l'accomplissement de cette opération essentielle peut en déprécier assez fortement la valeur alimentaire. En effet, le produit étant à une température assez élevée, ce retard peut faciliter le travail de certaines bactéries et n'obtenir, par la suite, que des conserves ne possédant qu'une odeur et une saveur aigres assez prononcées. Dans certains cas, la conserve, quoique bien stérilisée, peut devenir impropre à la consommation.

Pour plus de détails sur la manière de stériliser les conserves, veuillez référer à la page 44.

Refreidissement du produit

Les bocaux en verre doivent être fermés hermétiquement immédiatement après le procédé de stérilisation et disposés sur une table ou tablette le couvercle en bas, jusqu'à ce qu'ils soient complètement refroidis. Si le bocal n'est pas étanche — ce que l'on constate par le liquide qui s'en échappe — il faut l'ouvrir immédiatement, ajouter une deuxième rondelle de caoutchouc et le stériliser de nouveau pendant quelques minutes, surtout si le produit est trop refroidi.

Les boîtes de fer-blanc sont immédiatement plongées dans un bain d'eau froide jusqu'à complet refroidissement. Pendant cette opération, si l'on constate que des bulles d'air viennent à la surface de l'eau, c'est un signe évident que l'étanchéité de l'une ou quelquesunes d'entre elles n'est pas parfaite. Il faudra retirer immédiatement ces boîtes défectueuses, les ouvrir et verser dans une autre boîte les conserves stérilisées. Il faudra stériliser de nouveau pendant quelques minutes et, dans le cas où la conserve est trop refroidie, prolonger la stérilisation.

Mise en réserve du produit

A cause de la mauvaise influence de la lumière sur la couleur du produit, les conserves sous verre devront être enveloppées et mises en réserve dans un endroit préférablement obscur, sec et frais.

PRÉPARATION DES SIROPS

Les sirops sont ordinairement employés pour la mise en conserve des fruits et ils sont composés exclusivement de sucre et d'eau.

Pour les fins que l'on se propose ici, on peut les classifier comme suit:

Sirop clair

Un sirop est clair ou léger lorsqu'il ne contient que 20% de sucre. Il est formé d'une partie de sucre pour quatre parties d'eau. Il convient à la mise en conserve des fruits à saveur douce et dont la texture et la couleur ne sont pas trop délicates, tels que pommes, cerises, pêches, etc.

Sirop intermédiaire

Ce sirop contiendra environ 30% de sucre. Il est formé d'une partie de sucre pour deux parties et tiers d'eau. Il convient à la mise en conserve des mûres cultivées ou sauvages, groseilles et framboises.

Sirop épais

Un sirop épais ou lourd doit contenir 50% de sucre. Il est formé d'une partie de sucre et une partie d'eau. On s'en sert pour la mise en conserve des espèces ou variétés de fruits acides, telles que: pommes, abricots, groseilles à maquereau (gadelles), et pour certains petits fruits à couleur délicate, tels que les fraises, les framboises rouges, etc.

Sirop très épais

Ce sirop contient environ 60% de sucre et on l'obtient en mélangeant une partie et demie de sucre et une partie d'eau. Il peut être employé de préférence aux précédents pour améliorer la saveur de certains fruits très acides ou lorsqu'on désire obtenir une conserve fortement sucrée.

Tous ces sirops se préparent en faisant chauffer le mélange jusqu'à ce que le sucre soit entièrement dissous.

Si l'on désire obtenir un sirop un peu plus dense, on devra le faire bouillir pendant quelques minutes.

Il va sans dire que le sucre doit être de toute première qualité et que l'eau doit être douce, claire et bien fraîche.

TABLE DES SIROPS

Qualité du sirop	Parties	Parties de	Pourcentage
Sirop clair	d'eau 4	sucre 1	du sirop 20
Sirop intermédiaire Sirop épais	$\frac{21}{3}$	1	30 50
Sirop très épais	1	1½	60

PRÉPARATION DES SAUMURES

Lorsqu'il s'agit d'une petite quantité de produits à conserver, il est plus expéditif d'ajouter le sel immédiatement après que chaque bocal ou boîte de fer-blanc aura été rempli du produit à conserver et que l'eau bouillante y aura été ajoutée. La quantité de sel requise est d'une cuillerée à thé par bocal ou boîte d'une contenance d'environ une pinte. Cette quantité de sel devra être proportionnelle à la dimension du récipient employé. Cependant, lorsqu'il s'agit de mise en conserve pour fins commerciales et qu'une quantité assez considérable de conserves doit être fabriquée, une saumure préparée à l'avance épargnera du temps et facilitera beaucoup le travail. Cette saumure est obtenue en faisant dissoudre de quatre à six cuillerées à table de sel dans un gallon d'eau. Une légère saumure améliore la saveur des légumes et conserve leur texture et leur couleur.

Une eau contenant des matières minérales en dissolution ne doit pas être employée. Une eau ferrugineuse donne une saumure brune et, par conséquent, mauvaise apparence à la conserve, tandis qu'une eau calcaire affectera défavorablement la texture du produit.

Du sel de table de bonne qualité seulement doit être employé.

CONSERVES DE FRUITS

Ananas

N'employez que des fruits sains et mûrs. Nettoyez, pelez et coupez en sections ou tranches transversales. Ebouillantez-les pendant 10 minutes et plongez-les ensuite dans l'eau froide. Mettez-les dans les bocaux ou boîtes émaillées et ajoutez un sirop bouillant de 20% (4 parties d'eau pour 1 partie de sucre), ou 30% si on désire une conserve d'ananas plus sucrée (2½ parties d'eau pour 1 partie de sucre). Bouchez et faites stériliser dans l'eau bouillante pendant 30 minutes. Dans un autoclave sous 5 lbs de pression, 20 minutes.

Bluets

Débarrassez les fruits de toute partie végétale et lavez-les à l'eau froide. Immergez-les ensuite dans l'eau bouillante pendant ½ à 1 minute, suivant l'état de maturité. Après refroidissement dans un bassin d'eau froide, remplissez les boîtes émaillées ou bocaux. Pressez les fruits dans les contenants en frappant sur la paroi de ces derniers. Ajoutez un sirop bouillant d'une densité de 30% (2½ parties d'eau pour 1 partie de sucre), bouchez et faites stériliser pendant 16 minutes dans l'eau bouillante. Dans un autoclave, 10 minutes sous 5 lbs de pression.

Cerises sauvages

Suivre le procédé de la mise en conserve des bluets.

Cerises cultivées

Placez les fruits dans une passoire ou filtre et versez de l'eau fraîche jusqu'à ce qu'elles soient bien lavées. Enlevez les feuilles, tiges ou pédoncules qui y adhèrent et mettez-les immédiatement dans les bocaux ou boîtes émaillées. Les cerises peuvent être mises en conserve avec leurs noyaux ou énoyautées. Remplissez les contenants d'un sirop bouillant composé d'une partie d'eau pour une partie de sucre, bouchez et faites stériliser dans l'eau bouillante pendant 16 minutes. Utilisez de préférence la boîte No 2.

Fraises

Placez les fruits dans une passoire ou filtre et versez de l'eau bien fraîche jusqu'à ce qu'ils soient bien lavés. Enlevez les feuilles, tiges ou pédoncules qui y adhèrent, et mettez-les immédiatement dans les bocaux ou bottes émaillées. Ajoutez un sirop chaud, plutôt bouillant, composé de 3 parties d'eau pour une partie de sucre. Bouchez et faites stériliser pendant 16 minutes dans un bassin d'eau bouillante ou pendant 8 minutes sous 5 lbs de pression.

Autre méthode de conserver les fraises

En employant le procédé ci-dessus qui consiste à stériliser les fraises après qu'elles ont été mises dans les boîtes, nous constatons que le fruit, diminuant de volume, remonte à la surface du sirop et que les boîtes ou bocaux ne sont que partiellement remplis. Nous pouvons obvier à cet inconvénient en utilisant le procédé suivant:

Une fois bien préparées et lavées à l'eau claire et froide, placez les fraises dans une marmite en y ajoutant une tasse de sucre et deux cuillerées à table d'eau pour chaque pinte de fruits et faites mijoter ou bouillir lentement jusqu'à ce que le sirop commence à épaissir: une période de 15 minutes est généralement suffisante. Laissez ensuite refroidir le produit pendant quelques heures et chauffez de nouveau jusqu'à ébullition. Mettez dans des bocaux ou boîtes émaillées et faites stériliser pendant 5 minutes dans un bassin d'eau bouillante.

Framboises

Suivre le procédé de la mise en conserve des fraises.

Gadelles (groseilles à maquereau)

Suivre le procédé de la mise en conserve des bluets.

Groseilles

Suivre le procédé de la mise en conserve des bluets.

Mûres

Suivre le procédé de la mise en conserve des fraises.

Pêches

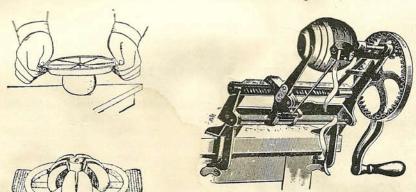
Placez les fruits dans une passoire ou filtre et versez de l'eau bien fraîche jusqu'à ce qu'ils soient bien lavés. Enlevez les feuilles, tiges ou pédoncules qui y adhèrent, noyaux, etc., et mettez-les immédiatement dans les bocaux ou boîtes émaillées. Ajoutez un sirop chaud, plutôt bouillant, composé de 3 parties d'eau pour 1 partie de sucre. Bouchez et faites stériliser pendant 16 minutes dans un bassin d'eau bouillante ou pendant 8 minutes sous 5 lbs de pression.

Poires

Lavez, pelez et enlevez le coeur de ces fruits. Séparez-les par sections triangulaires ou cubiques de grosseur convenable. Ebouillantez-les pendant 1½ minute environ et faites-les refroidir immédiatement. Remplissez les bocaux ou boîtes émaillées, versez un sirop clair, bouillant, composé de 4 parties d'eau pour 1 partie de sucre, bouchez et faites stériliser pendant 20 minutes dans l'eau bouillante ou 10 minutes sous 5 lbs de pression.

Pommes

Suivre le procédé de la mise en conserve des poires,



Machine à peler

Prunes

Suivre le procédé de la mise en conserve des pêches.

Prunes sauvages

Classifiez les fruits d'après leur grosseur et leur degré de maturité. Lavez-les et placez-les immédiatement dans les bocaux ou boîtes émaillées. Ajoutez un sirop clair, bouillant, composé de 4 parties d'eau pour 1 partie de sucre. Bouchez les contenants et faites stériliser pendant 16 minutes à la température de l'eau bouillante.

Raisins cultivés

Ces fruits doivent être mûrs et frais cueillis. Lavez-les et placezles immédiatement dans les bocaux ou boîtes émaillées. Ajoutez un sirop clair, bouillant, composé de 4 parties d'eau pour 1 partie de sucre. Bouchez et faites stériliser dans l'eau bouillante pendant 20 minutes.

Raisins sauvages

Traitez les raisins sauvages de la même manière que les raisins cultivés. Il est préférable cependant d'employer un sirop composé d'une partie d'eau pour une partie de sucre.

Rhubarbe

Lavez les tiges et coupez-les en petits morceaux de ¾ de pouce de longueur, (n'enlevez pas la pelure). Ebouillantez-les pendant 1 à 1½ minute environ, faites-les refroidir et versez-les immédiatement dans les bocaux ou boîtes émaillées. Ajoutez un sirop épais, bouillant, composé d'une partie d'eau pour une partie de sucre. Bouchez et faites stériliser dans l'eau bouillante pendant 20 minutes. Dans un autoclave sous 5 lbs de pression, 15 minutes.

CONSERVES DE LÉGUMES

Asperges

N'employez que des asperges fraîchement cueillies et tendres. Classifiez selon la grosseur et la longueur et lavez-les bien à l'eau claire et froide. Coupez ensuite les asperges de longueur uniforme variant suivant la dimension du bocal ou de la boîte employée et attachez-les par paquets de 8, 10, 12 ou plus, suivant la dimension du contenant. Faites blanchir ou ébouillantez pendant 4 ou 5 minutes en plaçant le bout le plus dur dans l'eau de manière à ce que les extrémités ou pointes d'asperges ne soient pas submergées. La marmite ou le récipient employé devra posséder un couvercle de façon à ce que la vapeur demeure à l'intérieur le plus possible, afin de blanchir la pointe des asperges. Faites refroidir promptement en plongeant les asperges dans un bassin d'eau froide. Placez-les ensuite dans les contenants (les pointes en haut), ajoutez l'eau bouillante, une cuillerée à thé de sel, et faites stériliser dans un bassin d'eau bouillante pendant 2 heures ou dans un petit autoclave, sous 10 lbs de pression, pendant 30 minutes.

Betteraves

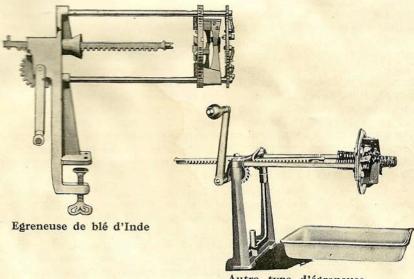
Classifiez le produit suivant sa grosseur, sa couleur et son degré de maturité. Lavez-le parfaitement. Plongez-le dans l'eau bouillante assez longtemps pour que la pelure puisse bien s'enlever en la grattant avec un couteau. Refroidissez immédiatement et procédez à la préparation du produit. Mettez-le ensuite dans les contenants, en entier, en tranches ou sections longitudinales et remplissez d'eau bouillante. Ajoutez une cuillerée à thé de sel par pinte, bouchez et faites stériliser 120 minutes à 212 degrés Fahrenheit, ou 45 minutes sous 10 lbs de pression.

Blé d'Inde

Débarrassez les épis de leurs enveloppes et plongez-les dans l'eau bouillante pendant 5 minutes. Pour certaines variétés plus résistantes que d'autres, il faudra les laisser 10 et quelquefois même 15 minutes.

Faites refroidir ensuite dans un bassin d'eau froide. Au moyen d'un couteau bien aiguisé, enlevez le grain de mais en le coupant à la moitié ou aux deux tiers. Avec le dos du couteau, raclez tout ce qui reste dans les alvéoles, mais n'enlevez pas les alvéoles elles-mêmes. Versez le produit dans les bocaux ou boîtes en fer-blanc jusqu'à 1/4 de pouce du bord, remplissez d'eau bouillante, ajoutez une cuillerée à thé de sel par pinte de produit et bouchez le récipient. Les bocaux ne seront que partiellement fermés.

Faites stériliser dans l'eau bouillante pendant 3 heures ou 70 à 75 minutes dans un autoclave sous 12 à 15 lbs de pression.



Autre type d'égreneuse

Dans certains cas, l'addition de 2 cuillerées à thé de sucre améliore considérablement le goût et la qualité du blé d'Inde. Si le produit n'est pas ébouillanté avant d'être mis dans les récipients, ces derniers ne devront être remplis que jusqu'à 1 pouce ou 1½ pouce du bord et la cuisson devra être augmentée de 30 minutes dans l'eau bouillante et de 15 minutes dans un stérilisateur à vapeur.

Les boîtes sanitaires émaillées sont recommandables pour la mise en conserve du blé d'Inde. N'utilisez que la boîte No 2 ou le bocal d'une chopine.

Blé d'Inde sur épi

Débarrassez les épis de leurs enveloppes et de toute autre partie végétale. Plongez-les dans l'eau bouillante pendant 5 à 15 minutes. Placez-les dans les bocaux ou dans les boîtes No 3B. Alternez la base et l'extrémité des épis afin qu'ils soient disposés bien verticalement dans les contenants. Les conserves auront ainsi une belle apparence. Remplissez les récipients d'eau bouillante et ajoutez une cuillerée à thé de sel. Une cuillerée à soupe de sucre améliorera le goût, surtout si le blé d'Inde ne contient pas suffisamment de substances sucrées. Bouchez les bocaux ou boîtes et faites stériliser pendant trois heures dans l'eau bouillante ou pendant 60 minutes sous 10 lbs de pression.

Blé d'Inde haché

Ce procédé à la fois simple et avantageux de conserver le blé d'Inde est le suivant:

Laissez les épis de blé d'Inde dans l'eau bouillante pendant 10 minutes. Retirez-les et faites-les refroidir immédiatement dans l'eau froide. Coupez le grain de maïs de l'épi de la façon indiquée précédemment et hachez-le à l'aide d'un couperet ou hachoir de manière à la réduire à l'état de pulpe. Faites cuire le produit ainsi obtenu dans une poêle ou marmite de cuisine et ajoutez une cuillerée à thé de sel par pinte de produit, un peu de beurre et de sucre. Cessez la cuisson dès que le mélange présentera une masse pâteuse. Remplissez les bocaux ou boîtes jusqu'à environ ¼ de pouce du bord, fermez-les immédiatement et faites stériliser 3 heures dans l'eau bouillante ou 50 minutes sous 10 lbs de pression.

Une fois ce produit stérilisé, refroidi et emmagasiné, il constituera une masse solide qui conservera la forme du vase qui le contenait, lorsqu'il en sera retiré. La ménagère pourra le séparer en tranches convenables et l'apprêter ensuite de diverses façons. Consommé tel quel, ce produit est très nourrissant et délicieux au goût. N'utilisez que la boîte No 2 ou le bocal d'une chopine. Si vous vous servez de boîtes en fer-blanc, employez de préférence celles qui sont émaillées.

Carottes

Suivre le procédé de la mise en conserve des betteraves.

Chicorée

Lavez parfaitement et enlevez toutes les feuilles sèches ou atteintes de maladies parasitaires. Faites blanchir à la vapeur (voir procédé pour fèves en gousses) pendant 10 à 15 minutes et refroidissez immédiatement. Divisez en parties de longueur convenable (pas trop petites) et emplissez les bocaux ou boîtes émaillées. Assaisonnez ou épicez au goût. Remplissez les récipients d'eau bouillante, ajoutez une cuillerée à thé de sel par pinte de produit, bouchez et faites stériliser 3 heures à 212°F. ou 80 minutes sous 10 lbs de pression.

Utilisez de préférence la boîte No 2.

Choux

Suivre le procédé de la mise en conserve de la chicorée.

Choux-fleurs

Mettez les choux-fleurs dans une saumure froide (½ lb de sel dans 12 pintes d'eau) et laissez-les tremper pendant une heure. Ebouillantez pendant trois minutes et refroidissez promptement. Divisez le légume en parties convenables et remplissez les contenants. Ajoutez de l'eau bouillante, une cuillerée à thé de sel par pinte de produit; bouchez et faites stériliser pendant 60 minutes à 212°F. ou 25 minutes sous 10 lbs de pression.

Citrouilles

Pelez-les et séparez-les en sections convenables. Faites-les blanchir durant 3 minutes. Plongez-les dans l'eau froide et remplissez les bocaux ou boîtes émaillées le plus possible. Ajoutez de l'eau bouillante, une cuillerée à thé de sel par pinte de produit et bouchez les contenants. Faites stériliser dans l'eau bouillante pendant 2 heures ou sous 10 lbs de pression pendant 40 minutes.

Courges

Suivre le procédé de la mise en conserve des citrouilles.

Cresson

Suivre le procédé de la mise en conserve de la chicorée.

Epinards

Suivre le procédé de la mise en conserve de la chicorée.

Fèves au lard

Nettoyez les fèves le plus soigneusement possible. Lavez à l'eau bien claire et froide. Faites tremper pendant 8 à 10 heures dans une eau douce et tiède, cette dernière devant être renouvelée au moins une fois. Placez les fèves dans une marmite et faites-les bouillir pendant 5 minutes. Versez ensuite dans les boîtes, en utilisant de préférence les boîtes No 2 émaillées.

Placez ¼ d'once de bacon dans le fond de la boîte et un autre morceau de même pesanteur sur la surface du produit. Les fèves doivent être mises dans les boîtes lorsqu'elles sont encore très chaudes, préférablement bouillantes. Comme elles augmentent de volume au cours de la cuisson, il ne faut pas remplir les boîtes complètement; un espace de ½ à ¾ de pouce doit être ménagé entre la surface du produit et le couvercle. Ajoutez ensuite une sauce bouillante (voir recettes ci-dessous). Bouchez hermétiquement et faites stériliser dans l'eau bouillante pendant 2½ heures ou dans un autoclave, sous 8 lbs de pression, pendant une heure.

Préparation de la sauce aux tomates

Mélangez 1 tasse de sucre, ½ tasse de sel, ½ tasse de pulpe de tomates ou sauce Chili et ajoutez assez d'eau pour faire un gallon. Faites bouillir le tout et épaississez ensuite avec de la fécule de maïs, (2½ c. à table) laquelle aura été préalablement mélangée avec un peu d'eau froide. Continuez à faire bouillir suffisamment pour que la fécule de maïs soit bien cuite.

Préparation de la sauce ordinaire

1 tasse de mélasse

½ tasse de sucre

½ tasse de sel

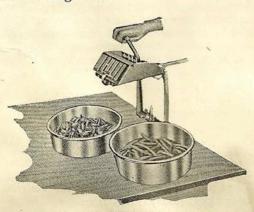
3 c. à table de fécule de mais

Employez suffisamment d'eau pour faire un gallon. Pour la préparation, procédez de la même manière que pour la sauce aux tomates.

Fèves de Lima

Suivre le procédé de la mise en conserve des pois.

Fèves en gousses



Appareil servant à couper les gousses de fèves

Après avoir enlevé les fils et les deux extrémités des gousses, faitesles blanchir dans l'eau bouillante pendant 5 à 7 minutes ou — mieux encore — soumettez-les à l'influence de la vapeur. (Cette dernière opération se pratique dans une simple bouilloire ou récipient émaillé de grandeur suffisante, dans lequel on place un fond mobile en fil métallique ou en bois destiné à supporter le produit au-dessus de l'eau

bouillante. Ce blanchiment à la vapeur dure de 15 à 20 minutes. On ajoute de l'eau jusqu'au niveau du fond mobile et l'on pose le couvercle sur le récipient).

Plongez-les dans l'eau froide et remplissez immédiatement les bocaux ou boîtes en pressant le produit le plus possible. Ajoutez de l'eau bouillante, une cuillerée à thé de sel par pinte et faites stériliser pendant 2 heures dans l'eau bouillante ou pendant 30 minutes sous 10 lbs de pression. Employez de préférence la boîte No 2.

Melon

Suivre le procédé de la mise en conserve des citrouilles.

Panais

Classifiez le produit suivant sa grosseur, sa couleur et son degré de maturité. Lavez-le parfaitement. Plongez-le dans l'eau bouillante assez longtemps pour que la pelure puisse bien s'enlever en la grattant avec un couteau. Refroidissez immédiatement et procédez à la préparation du produit. Mettez-le ensuite dans les contenants, en entier, en tranches ou sections longitudinales et remplissez d'eau bouillante. Ajoutez une cuillerée à thé de sel par pinte, bouchez et faites stériliser 90 minutes à 212°F. ou 40 minutes sous 10 lbs de pression.

Pois

Aussitôt écossés, placez-les dans une toile de coton à fromage ou dans un panier en fil de fer (broche) et ébouillantez-les pendant 10 minutes environ. Refroidissez le produit et mettez-le à l'instant dans

les récipients. Versez de l'eau bouillante de manière à remplir les vides et ajoutez une cuillerée à thé de sel par pinte de produit. Bouchez et faites stériliser pendant 3 heures dans l'eau bouillante. Pour les pois jeunes et tendres, 2½ heures suffiront. Si vous vous servez d'un autoclave, faites stériliser pendant 40 minutes sous 10 lbs de pression. Seuls, la boîte No 2 et le bocal d'une chopine doivent être employés.

Salsifis

Suivre le procédé de la mise en conserve des panais.

Tomates

Plongez les tomates dans un bassin d'eau bouillante pendant 1½ minute environ ou — ce qui est encore mieux — jusqu'à ce que la pelure commence à se fendiller et puisse facilement s'enlever. Retirez-les ensuite et faites-les refroidir aussitôt dans un bassin d'eau froide. Pelez-les en ayant soin d'enlever la partie dure et blanchâtre où adhérait le pédoncule, ainsi que toute partie gâtée ou verdâtre. Ainsi préparées, mettez-les en entier dans les bocaux ou boîtes. Si elles sont trop grosses, divisez-les en deux seulement et, au moyen d'une cuiller, pressez-les — sans cependant les écraser — de manière à remplir les vides. Ajoutez une cuillerée à thé de sel. Bouchez les contenants et faites stériliser dans un bassin d'eau bouillante pendant 30 minutes ou dans un stérilisateur sous 10 lbs de pression pendant 20 minutes. Utilisez de préférence la boîte No 2½ ou le bocal d'une pinte.

Sauce aux Tomates (catsup)

Les tomates doivent être d'une belle couleur rouge et entièrement mûres. Les parties gâtées ou vertes seront enlevées. Une fois bien lavées, placez-les dans un récipient et faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles deviennent en pâte. Filtrez le tout jusqu'à ce qu'il ne reste, comme résidu, que les graines et la pelure. A chaque gallon de liquide obtenu, ajoutez 3 cuillerées à table de sel et ½ de cuillerée à table de poivre rouge. Remettez le tout dans le récipient qui a servi à la cuisson, lequel doit être émaillé, en aluminium ou en porcelaine, et suspendez au-dessus de ce liquide un petit sac de flanelle, de manière à ce que le fond en soit immergé.

Ce petit sac de flanelle contiendra, pour chaque gallon de liquide, les ingrédients suivants:

- 2 cuillerées à table de piment (entier)
- 4 cuillerées à table de graine de moutarde non moulue (blanche ou jaune)
- 1 cuillerée à table de clou de girofle (entier)
- 2 cuillerées à table de graine de céleri non moulue
- 1 once de bâtons de cannelle
- 3 onces de racine de gingembre vert (bien nettoyée et grattée)

Ajoutez au liquide deux gros oignons. Portez au point d'ébullition en ayant soin d'agiter fréquemment le contenu du récipient, et continuez ainsi la cuisson jusqu'à ce que le mélange commence à épaissir. Ajoutez ensuite une chopine de vinaigre et 3 cuillerées à table de sucre et continuez encore la cuisson jusqu'à ce que le produit devienne suffisamment épais pour que l'eau ne puisse se séparer du mélange. On constate ceci facilement en plaçant l'équivalent d'une cuillerée à thé dans une assiette.

Lorsque le degré voulu de consistance est atteint, retirez les oignons et le sac de flanelle contenant les épices et versez dans des boîtes sanitaires émaillées, qui auront été préalablement lavées à l'eau bouillante. Stérilisez les couvercles des boîtes au four. Bouchez hermétiquement lorsque le produit est encore très chaud.

N.B.—La cuisson du produit doit être faite aussi rapidement que possible pour qu'il conserve sa couleur caractéristique.

CONSERVES DE SOUPES

Boeuf (bouillon pour préparation de conserves de soupes)

Procurez-vous 25 lbs d'os de bœuf contenant le plus de moelle possible. Enlevez le gras, la viande et brisez les os au moyen d'un petit couperet. Placez les os ainsi brisés dans un sac de coton fin et mettez le tout dans un large récipient contenant 5 gallons d'eau froide. Faites mijoter pendant 6 ou 7 heures. Ajoutez du sel au goût, sans que toutefois cela soit nécessaire. Ne salez jamais, cependant, au cours de la cuisson. Ecumez tout le gras, versez ce bouillon dans des boîtes sanitaires émaillées, bouchez hermétiquement et stérilisez 90 minutes à 212 degrés F.

Fèves

5 gallons de bouillon de bœuf

3 lbs de fèves 2 lbs de jambon (le moins gras possible)

4 gallons d'eau Sel et poivre au goût

Faites tremper les fèves dans l'eau froide pendant 12 heures. Coupez le jambon en petits morceaux de ¼ de pouce environ que vous mettez dans un sac de coton fin. Placez les fèves, le jambon et l'eau dans un récipient et faites bouillir lentement jusqu'à ce que les fèves soient tendres. Immédiatement après la cuisson, retirez le jambon et les fèves et pilez aussi complètement que possible. Remettez le jambon et les fèves ainsi pilées dans le liquide qui a servi à la cuisson, ajoutez 5 gallons de bouillon de bœuf, assaisonnez au goût et faites

Bouillon de poulet (pour préparation de soupes au poulet)

30 lbs de poulet 10 gallons d'eau

Mettez 30 lbs de poulet dans 10 gallons d'eau froide et faites mijoter 5 heures. Retirez la viande et les os et filtrez le liquide. Ajoutez de l'eau en quantité suffisante pour faire 10 gallons de bouillon et versez ce dernier très chaud dans des boîtes émaillées. Bouchez bernétiquement, stérilisez 90 minutes à 212 degrés F.

Bouillon de poulet avec riz

Pour chaque gallon de bouillon de poulet tel qu'obtenu par la recette précédente, employez 12 onces de riz. Faites bouillir ce riz 30 minutes, remplissez-en aux 2/3 les boîtes émaillées et finissez le remplissage avec le bouillon de poulet. Bouchez hermétiquement, stérilisez 90 minutes à 212 degrés F.

Poulet "Gumbo"

5 gallons de bouillon de poulet
2 lbs de viande de poulet
2 lbs de jambon
½ lb d'oignons
½ lb de beurre
¼ lb de sel
½ lb de farine
3 onces d'okra pulvérisé

Coupez le jambon en petits morceaux et faites bouillir 30 minunutes. Hachez fin la viande de poulet et les oignons. Délayez la farine de manière à en obtenir une pâte pas trop épaisse. Mettez le tout dans 5 gallons de bouillon de poulet; ajoutez le beurre et le sel et faites bouillir 10 minutes. Ajoutez enfin l'okra pulvérisé, préalablement mélangé à une chopine d'eau. Versez ce produit bouillant dans les boîtes sanitaires émaillées, bouchez hermétiquement et stérilisez 90 minutes à 212 degrés F.

CONSERVES DE VIANDES

Agneau

Faites bouillir la viande jusqu'à ce qu'elle soit aux trois-quarts cuite et assaisonnez-la au goût. Coupez-la en petits morecaux, remplissez les bocaux ou boîtes émaillées et versez-y le liquide qui a servi à la cuisson, après avoir fait concentrer ce dernier à la moitié de son volume. Bouchez les récipients et faites stériliser 90 minutes dans l'eau bouillante ou 30 minutes sous 10 lbs de pression.

Boeuf frais

Coupez la viande par morceaux de ¾ de livre environ et faites rôtir ou bouillir lentement pendant ½ heure. Divisez de nouveau chaque morceau en 4 ou 5 parties et enlevez les os, l'excès de gras et le cartilage (croquant). Mettez le produit dans les bocaux ou boîtes émaillées et pressez-le. Remplissez avec le liquide qui a servi à la cuisson, après l'avoir fait concentrer à la moitié de son volume si la viande a été bouillie au lieu de rôtie. Bouchez les contenants et faites stériliser pendant 3 heures dans l'eau bouillante ou 60 minutes sous 10 lbs de pression.

Boeuf salé

Après que le bœuf a été suffisamment salé, retirez-le de la saumure et faites-le tremper pendant 2 heures dans une eau bien claire, laquelle aura été renouvelée une fois. Placez la viande dans un panier en broche ou dans une pièce de coton à fromage et faites-la bouillir lentement pendant ½ heure. Retirez-la du liquide bouillant, plongez-la dans l'eau froide, enlevez le cartilage, les os ainsi que l'excès de gras. Divisez-la en petits morceaux et emplissez-en autant que possible les bocaux ou boîtes émaillées. Bouchez et faites stériliser pendant 3 heures dans un bassin d'eau bouillante ou 60 minutes sous 10 lbs de pression.

Lapin

Suivre le procédé de la mise en conserve de l'agneau.

Porc

Ne mettez en conserve que les parties maigres de la viande de porc. Placez la viande dans un panier en broche ou bien encore dans une pièce de coton à fromage et faites-la bouillir ou rôtir durant 30 minutes. Coupez-la ensuite en morceaux ou tranches convenables et emplissez les bocaux ou boîtes émaillées en pressant le plus possible. Bouchez les contenants et faites stériliser pendant $3\frac{1}{2}$ heures dans l'eau bouillante ou 90 minutes sous 10 lbs de pression.

Poulet frit

Une fois le poulet bien préparé et lavé, assaisonnez-le au goût et faites-le frire jusqu'à ce que la viande soit aux trois quarts cuite. Si vous préférez conserver le poulet en entier, brisez les pattes et le cou, pliez-les et attachez-les sous le corps. Mettez-le immédiatement dans un bocal ou boîte émaillée.

Un bocal d'une pinte peut contenir de deux à quatre poulets suivant leur grosseur. Remplissez le bocal avec le liquide qui a servi à la cuisson du poulet. Bouchez-le et faites stériliser 1½ heure dans l'eau bouillante ou 30 minutes sous 10 lbs de pression.

Volaille

Aussitôt la volaille tuée, plumez-la et videz-la. Lavez-la soigneusement et laissez-la se refroidir pendant quelque temps. Placez-la
ainsi préparée dans un panier en broche ou une pièce de coton à
fromage et faites bouillir jusqu'à ce que la viande puisse facilement se
détacher des os. Retirez-la du liquide bouillant, séparez la viande des
os et placez-la dans les bocaux ou boîtes émaillées en la pressant le
plus possible. Faites concentrer le liquide qui a servi à faire cuire la
volaille à la moitié de son volume, remplissez-en les récipients et
ajoutez une cuillerée à thé de sel par pinte de viande. Bouchez et
faites stériliser pendant 3 heures dans un bassin d'eau bouillante ou
60 minutes sous 10 lbs de pression.

Autre méthode de conserver les viandes

- 1 Lavez le produit à l'eau froide.
- 2 Enlevez les os, l'excès de gras et le cartilage.
- 3 Séparez en morceaux ou tranches convenables suivant la dimension du récipient employé.
- 4 Remplissez les boîtes émaillées ou les bocaux en verre en pressant le produit le plus possible.
 - 5 Versez de l'eau bouillante de façon à remplir les contenants.
 - 6 Ajoutez une cuillerée à thé de sel par pinte.
- 7 Fermez les contenants et faites stériliser dans un bain d'eau bouillante pendant 3½ heures au moins. Si un stérilisateur à vapeur est employé, faites cuire pendant 90 minutes sous 10 lbs de pression.
- 8 Lorsque la boîte en fer-blanc est employée, elle doit être — une fois remplie du produit à conserver — chauffée dans une vapeur libre pendant 10 à 15 minutes environ avant d'être hermétiquement fermée.

NOTES IMPORTANTES

1 — Les tomates, melons, courges, citrouilles, carottes et betteraves sont généralement conservées dans des boîtes No 2½; les fèves en gousses, les pois, le blé d'Inde, les épinards dans des boîtes No 2 et le blé d'Inde en épis dans des boîtes No 3B.

Lorsque la dimension du récipient n'est pas indiquée à la fin d'un procédé de mise en conserve, la boîte No 2½ peut être employée.

Si les grandeurs de boîtes employées sont plus petites ou plus grandes que celles dont on se sert communément pour chaque produit, il faudra RÉDUIRE OU AUGMENTER RAISONNABLE-MENT LA PÉRIODE DE STÉRILISATION INDIQUÉE POUR CHAQUE PROCÉDÉ.

- 2 N'oubliez pas que, à l'exception des conserves de tomates qui sont stérilisées à la température de l'eau bouillante, toute conserve mise en boîte de fer-blanc DOIT ÊTRE REFROIDIE DANS UN BAIN D'EAU FROIDE IMMÉDIATEMENT APRÈS LA STÉRISATION.
- 3 Il arrive quelquefois que les conserves de tomates deviennent acides et ont, par conséquent, un goût désagréable. Ou peut remédier à cette acidité lors de leur consommation en y ajoutant ¼ de cuillerée à thé de soda à pâte par contenant.
- 4 Il est à remarquer que le maïs augmente en volume au cours de la stérilisation. Il ne faudra donc pas remplir les boîtes ou bocaux complètement.
- 5 Un PROMPT REFROIDISSEMENT du blé d'Inde après le blanchiment est très important pour lui conserver sa couleur naturelle.
- 6 Si les pois sont cueillis trop tard, la pelure ou enveloppe se fendillera après la cuisson. De plus, le liquide sera coloré et donnera une mauvaise apparence au produit. Certaines eaux riches en principes minéraux favorisent aussi la coloration du liquide.
- 7 Les betteraves seront, autant que possible, conservées EN ENTIER. Laissez toujours la racine et environ un pouce de feuilles pour les blanchir. Elles devront être grattées, mais non pelées.
- 8 Les légumes verts et foliacés tels que: épinards, choux, etc. sont toujours blanchis à la vapeur et jamais dans un bain d'eau bouillante. De cette manière le produit retient la plus grande partie de ses sels minéraux. Le volume de ces produits diminue au cours de la stérilisation si le blanchiment n'a pas été bien exécuté.
- 9 L'EAU EMPLOYÉE DANS LA CONSERVATION DES PRODUITS DOIT ÊTRE DOUCE ET PURE. UNE EAU RICHE EN MATIÈRES MINÉRALES EST IMPROPRE À LA CONSERVATION DE TOUT PRODUIT ALIMENTAIRE. Un pourcentage assez élevé de principes minéraux donne une couleur rouge grisâtre aux légumes verts et durcit les légumineuses telles que les fèves et les pois.
- 10 Employez toujours un panier en broche émaillée ou une toile de coton à fromage pour le blanchiment ou l'ébouillantage des produits.
- 11 Ne préparez jamais une quantité assez considérable de pommes sans immerger ces dernières, au fur et à mesure qu'elles sont pelées ou tranchées, dans un bain de saumure froide préparée en faisant dissoudre un quart environ d'une tasse de sel dans un gallon d'eau. Autrement, elles deviendront brunes et ne feront que des conserves de qualité inférieure.

TEMPS ALLOUÉ POUR LE BLANCHIMENT ET LA STÉRILISATION

	Blanchiment ou Ebouillantage	Stérilisateurs à eau chaude		Stérilisateurs à vapeur		
PRODUITS		I a ude	Récipients ordinaires de cuisine	Sous pression		
		Bain com- mercial à eau chaude		lbs 5	lbs 10	lbs 15
Légumes	Minutes	Min.	Min.	Min.	Min.	Min.
Asperges Betteraves. Blé d'Inde Blé d'Inde Blé d'Inde Blé d'Inde Blé d'Inde harbé Carottes. Chicorée Choux Choux-fleurs Citrouilles Courges. Cresson Epinards. Fèves de Lima. Fèves en gousses. Melons. Panais. Pois. Salsifis.	2 5 10 2 10 à 15 10 à 15 3 3 10 à 15 10 à 15 10 à 5 10 à 2 10 5 à 7 3 2 10 2	120 120 180 180 180 120 180 180 60 120 120 180 180 180 180 180 180 190	120 120 180 180 180 120 180 120 120 180 180 180 120 120 120 90 180	60 60 60 45 60	30 45 75 60 50 45 80 80 25 40 40 80 80 80 80 40 40 40 40	70
Tomates	1½	30	30	25	20	
Ananas. Bluets. Cerises Fraises. Framboises. Gadelles. Groseilles. Mûres. Pêches. Poires. Pommes. Prunes. Raisins. Rhubarbe. Viandes	10 1 1 1 1 1 1 1/2 1/2 1/2	30 16 16 16 16 16 16 16 16 20 20 20 16 20 20	30 16 16 16 16 16 16 16 20 20 16 20 20	20 10 10 8 8 10 10 8 8 10 10 10 8 8		
Agneau. Bœuf frais. Boeuf salé. Lapin. Porc. Poulet frit. Volailles.	34 cuit 14 heure 14 heure 14 heure 14 cuit 15 heure 15 heure 16 cuit 17 cuite	90 180 180 90 210 90 180	90 180 180 90 210 90 180	40 120 120 40	30 60 60 30 90 30 60	30 60 60 30 90

LE POISSON

Saumon ou truite saumonnée

1.—Enlevez la tête, les viscères, les nageoires et la queue; grattez, lavez-le ensuite à l'eau bien claire et froide.

2.—Séparez le poisson dans le sens de la longueur de manière à avoir les dos et les ventres. Sectionnez ensuite chaque partie transversalement et de dimensions variant suivant la grandeur et la forme du contenant employé.

3.—Stérilisez bien la boîte; mettez ½ once de sel dans le fond de cette dernière et remplissez-la des morceaux sectionnés en faisant alterner les ventres avec les dos, ces derniers formant les meilleures parties. La boîte doit être émaillée.

4.—Fermez partiellement la boîte et faites-la chauffer dans une vapeur libre pendant une quinzaine de minutes, au moins. (Comme il est impossible, tel que dans les fabriques industrielles, de se servir d'une machine spéciale appelée "clincher", on peut en arriver aux mêmes fins en se servant du premier sertisseur de la petite sertisseuse et en ne faisant qu'une couple de tours de manivelle).

5.—Fermez hermétiquement et faites stériliser trois à quatre heures suivant la contenance du récipient employé. (Cette période de stérilisation doit être suffisamment longue pour que les os soient entièrement cuits). Cette cuisson se fait dans un bassin d'eau bouillante et les boîtes doivent être tenues constamment immergées. Sous une pression de 12 à 15 lbs, la cuisson doit durer 80 à 90 minutes. Utilisez de préférence la boîte No. 2.

6.—Placez les boîtes sur une table ou sur le plancher pour leur permettre de refroidir. Il ne faut pas les placer dans de l'eau froide à cette fin.

7.—Si le couvercle et le fond de la boîte ne sont pas bombés après le procédé de stérilisation, c'est un signe certain que la boîte n'est pas hermétiquement fermée.

Autres poissons

Nettoyez et préparez le poisson. Divisez-le de manière à ce que les morceaux aient ¼ de pouce de moins que la hauteur de la boîte employée. Placez-les aussi serrés que possible dans les boîtes émaillées en ayant soin de mettre la peau vers l'extérieur. Ajouter 1 cuillerée à thé de sel par pinte, posez partiellement le couvercle et faites chauffer tel qu'indiqué au No 4 du procédé pour le saumon. Fermez hermétitiquement et faites stériliser 180 minutes à 212 degrés F. (eau bouillante). Sous 15 lbs de pression, 80 minutes. Utilisez la boîte No. 2.

Ne pas oublier que le poisson doit être mis en conserve la journée même qu'il a été pris.

Huîtres, moules, etc.

N'employez que les huîtres ou autres mollusques qui ont été tirés de l'eau depuis 24 heures ou moins. Lavez-les soigneusement à l'eau bien fraîche à laquelle un peu de sel aura été préalablement ajouté. Plongez-les dans l'eau bouillante au moyen d'un panier en broche ou d'un sac de coton à fromage jusqu'à ce que le produit se recoquille un peu. Mettez-le immédiatement dans les boîtes émaillées, ajoutez une cuillerée à thé de sel par pinte, placez les couvercles sur les boîtes sans toutefois les agrafer complètement (voir Saumon-No 4), et faites chauffer au four ou à la vapeur pendant 10 minutes. Fermez hermétiquement et stérilisez 150 minutes à 212 degrés F. Utilisez la boîte No 2.

CONFITURES

Les recettes ci-dessous indiquées ont été préparées en 1918 par des experts de la Commission des Vivres du Canada, en vue d'inciter les ménagères à pratiquer l'économie du sucre. Comme les confitures ainsi préparées ont un goût plus délicat et plus savoureux, nous avons pensé qu'il serait utile de les insérer dans ce bulletin.

Confitures aux fraises

8 lbs de fraises 6 lbs de sucre

Mélanger les fraises et le sucre dans une marmite et laisser reposer toute la nuit. Le matin, mettez la marmite sur le feu d'un poêle à gaz recouvert d'une natte en amiante et chauffez graduellement jusqu'à ébullition. Ne remuez pas les fruits plus qu'il n'est absolument nécessaire de le faire. Faites bouillir lentement et jusqu'à ce que les confitures épaississent, puis enlevez du feu et mettez en bocaux.

Gelée de gadelles

4 lbs de jus de gadelles 3 lbs de sucre

Faites bouillir le jus de gadelles sans sucre pendant environ dix minutes, ou jusqu'à ce que la quantité soit réduite. Faites chauffer le sucre dans le fourneau et quand il est bien chaud, mélangez au liquide, afin que la température ne soit guère réduite. Lorsque le sucre est fondu, faites bouillir de nouveau pendant trois ou quatre minutes; lorsque le tout est cuit à point, enlevez du feu et mettez dans des bocaux découverts. Lorsque la gelée sera refroidie, recouvrez la surface des bocaux de parafine.

Confitures aux pommes et aux prunes

4 lbs de petites pommes (crab-apple)

4 lbs de prunes

6 lbs de sucre

Coupez les petites pommes en quartiers et faites cuire dans une quantité d'eau suffisante pour extraire le jus. Coulez dans un double de toile à fromage et ajoutez le sucre au jus de pommes. Mettez sur le feu jusqu'à ébullition. Agitez jusqu'à ce que le sucre soit bien fondu, ajoutez ensuite les prunes et faites bouillir jusqu'à ce que les prunes soient bien cuites.

NOTE.—On peut faire usage d'autres pommes que celles mentionnées plus haut, mais pour aucune considération doit-on enlever la pelure ou le coeur, vu que la pectine, qui constitue la partie gélatineuse des fruits, est contenue largement dans le coeur et immédiatement sous la pelure.

On peut faire usage de n'importe quelle prune sucrée pour préparer les confitures. La prune Damson fait également d'excellentes confitures. La prune Lombard n'offre pas d'avantages pour les confitures à cause de son acidité qui ne permettrait pas de faire des conserves au moyen des recettes qui précèdent.

Confitures aux prunes

8 lbs de prunes 6 lbs de sucre

Mettez les prunes et le sucre dans une marmite, et posez sur le feu, en y mettant assez d'eau pour faire cuire. Faites bouillir lentement jusqu'à ce que les fruits soient bien bien cuits. Agitez le moins possible.

Confitures aux gadelles noires

Pour 1 livre de fruits, pas trop mûrs, mettez 1/4 lb de sucre.

Mettez les gadelles dans une casserole émaillée et triturez pour en extraire le jus. N'ajoutez pas d'eau. Faites bouillir et agitez de temps en temps afin que tout le fruit soit bien cuit et afin d'empêcher de prendre au fond. Faites cuire sans sucre, jusqu'à ce que la quantité soit réduite et que les fruits soient bien désagrégés. Le temps nécessaire peut varier selon la qualité du fruit. Faites chauffer le sucre dans le fourneau, puis ajoutez-le au fruit en le mélangeant bien jusqu'à ce qu'il soit fondu. Faites bouillir le tout, sans agiter, pendant quatre ou cinq minutes. Enlevez du feu et mettez dans des bocaux, dans des verres ou dans des pots. Lorsque les confitures sont froides, recouvrez-en la surface de paraffine fondue.

En préparant des confitures aux gadelles noires, il ne faut pas que le suere soit bouilli avec les fruits au commencement, tel que la chose se fait pour certaines confitures, car les gadelles deviendront dures et sans saveur.

Confitures aux framboises

8 lbs de framboises 6 lbs de sucre

Mettez dans un chaudron les framboises recouvertes de sucre. Laissez reposer toute la nuit. Le matin, mettez le chaudron sur le feu et faites bouillir le contenu lentement, en agitant jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Faites cuire alors sans agiter jusqu'à ce que la quantité soit réduite, et après avoir fait l'épreuve sur une assiette froide, ce qui démontrera si les confitures sont assez épaisses.

Confitures aux framboises avec jus de gadelles

7 lbs de fruits

1 lb ou 1 chopine de jus de gadelles rouges

6 lbs de sucre

Suivez la même méthode que pour les confitures aux framboises, mais à cause du jus de gadelles qui est ajouté, il faudra cuire plus longtemps, attendu qu'une partie de l'eau devra être évaporée.

Confitures aux mûres de l'ancien temps

Pour chaque livre de mûres, mettez ¾ lb de sucre brun

Ecrasez les mûres légèrement. Ajoutez le sucre, et faites cuire lentement jusqu'à ce que le tout soit épaissi. Mettez ensuite dans des verres à gelée et recouvrez la surface de paraffine fondue.

Poires épicées

7 lbs de poires dures 4 lbs de sucre 1 chopine de vinaigre

4 onces de racine de gingembre écrasée

1 citron

2 onces de cannelle en branche 2 cuillerées à table de clou de girofle

Pelez les poires, coupez-les en quartiers, et enlevez le coeur. Faites un sirop de vinaigre et de sucre. Mettez les épices et la racine de gingembre dans un sac de toile à fromage et faites bouillir dans le sirop pendant dix minutes. Ajoutez les poires et l'écorce de citron râpée. Faites cuire jusqu'à ce que les poires soient molles. Enlevez les poires du sirop et mettez-les dans les bocaux. Faites réduire le sirop. Lorsqu'il sera épais, ajoutez-le aux fruits dans les bocaux. Fermez les bocaux pendant que les fruits sont chauds.

DESSICCATION OU SÉCHAGE

La dessiccation ou séchage des fruits et des légumes est un des procédés les plus pratiques pour obvier à l'inconstance des saisons et à l'irrégularité des marchés. Ce procédé est également l'un des plus anciens: il était à peu près le seul employé par les peuplades indigènes d'Europe et d'Amérique pour la conservation de leur denrées alimentaires.

Ce moyen de conservation est employé aux Etats-Unis depuis plusieurs années déjà et le gouvernement américain, aidé des nombreuses universités, fait des efforts constants pour le propager et le rendre de plus en plus pratique auprès des fermiers et des ménagères.

De tous les procédés de conservation des produits de la ferme, la dessiccation ou séchage est à la fois le plus simple et le moins dispendieux. Il n'exige pas d'installation spéciale lorsqu'il s'agit d'une quantité de produits relativement petite à traiter et il offre l'avantage exceptionnel de ne requérir que très peu d'espace pour la mise en réserve. Au point de vue commercial, il réduit considérablement les frais d'expédition et d'entreposage.

Des résultats satisfaisants peuvent être obtenus par l'emploi des trois méthodes suivantes:

10-Dessiccation solaire.

20-Dessiccation par la chaleur artificielle.

30—Dessiccation par courant d'air, (au moyen d'un éventail électrique.

Ces méthodes peuvent aussi être combinées en vue de réduire la période de temps nécessaire au séchage des fruits et des légumes.

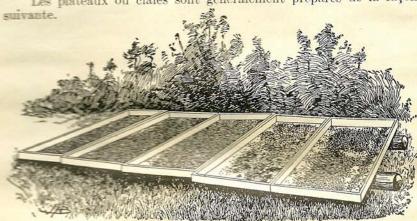
Dessiccation solaire

Cette méthode est la plus facile et la moins dispendieuse.

Pour fins domestiques seulement, le produit (fruits ou légumes) peut être placé sur des feuilles de papier blanc ou encore des morceaux de mousseline et exposé aux rayons du soleil. S'il y a danger que les produits traités adhèrent trop fortement au papier, l'emploi de la mousseline est préférable. Un plateau ou claie en bois peut aussi être utilisé. Ce procédé exige des journées chaudes, ensoleillées et une brise légère. Afin d'empêcher l'entrée à la poussière et aux insectes, une toile à fromage peut être assujettie à un cadre léger et placée sur le produit sans toutefois y toucher et sans gêner en aucune façon la circulation de l'air. Le produit doit être retourné ou mélangé une ou deux fois par jour et les morceaux qui sont suffisamment séchés, enlevés immédiatement. Pendant les pluies et au coucher du soleil, les plateaux seront transportés à l'intérieur pour protéger le produit contre l'humidité et les insectes.

Dessiccateur solaire de fabrication domestique

Les plateaux ou claies sont généralement préparés de la façon



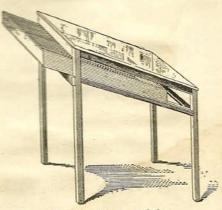
Série de plateaux ou claies de fabrication domestique

Faites un cadre de 2 x 4 pieds en vous servant de pièces de bois de 2 pouces de largeur et 3/4 de pouce d'épaisseur. Prenez des lattes de longueur régulière, c'est-à-dire 4 pieds, et clouez-les au cadre en laissant entre chacune d'elles un espace de 1/8 de pouce, afin de permettre la circulation de l'air. Les claies seront de grandeur uniforme pour faciliter la manipulation. On peut remplacer les lattes par une passe én fil de fer galvanisé présentant des ouvertures de 1/8 à 1/4 de pouce; dans ce cas, la dimension du plateau variera suivant la largeur de la

passe que l'on veut employer.

Un autre dessiccateur solaire, un peu plus dispendieux, peut facilement être construit.

Il consiste en un morceau de verre de 18 x 24 pouces fixés dans un cadre fait de pièces de bois de 1/2 pouce d'épaisseur et de 1 pouce de largeur. Ce cadre est placé sur quatre supports: deux de 12 pouces de hauteur et deux de 18 pouces, de façon à permettre une inclinaison suffisante pour bien capter les rayons du soleil et faciliter la circulation de l'air. Les dimensions de ces supports se-



Petit séchoir solaire de fabrication domestique

ront de 1 x 1½ pouce. Le plateau ou claie doit être placé immédiatement en-dessous du morceau de verre et supporté par des pièces de bois clouées aux supports à une distance de 4 pouces du morceau de verre. Ce plateau doit être fait comme ci-dessus indiqué à l'exception toutefois qu'il doit posséder un fond en fil de fer galva-

nisé et des dimensions égales à celles du dessiccateur.

Ainsi construit, un espace de 2 pouces entre le plateau et le morceau de verre permettra à l'air de circuler librement. Comme protection contre les poussières et les insectes, il sera bon de placer sur les côtés, aussi bien qu'à l'avant et à l'arrière du dessiccateur, des morceaux de coton à fromage; celui placé à l'arrière ne devra être retenu qu'à la partie supérieure de manière à pouvoir retirer et remettre facilement les plateaux.

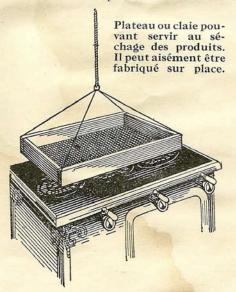
Dessiccation au moyen de la chaleur artificielle

La dessiccation ou séchage au moyen de la chaleur artificielle peut être faite dans le fourneau ou sur le dessus d'un poêle. Si le fourneau est utilisé, il est nécessaire d'employer un plateau fait de broche ou fil de fer galvanisé, de grandeur variant suivant la dimension du fourneau. De plus, le plateau sera placé sur des supports de 1 à 2 pouces de hauteur, de façon à laisser suffisamment d'espace entre le bas du fourneau et le plateau pour permettre une libre circulation de l'air autour du produit. Le fourneau doit être chauffé lentement et la porte laissée entr'ouverte. L'inspection du produit sera faite aussi souvent qu'il sera nécessaire afin de prévenir un séchage trop prolongé.

Si l'on préfère employer le dessus du poêle, un simple plateau tel que précédemment décrit peut être suspendu à un fil de fer, de la façon ci-illustrée, ou encore on peut faire l'achat d'un petit dessiccateur com-

mercial qui peut en même temps servir de dessiccateur domestique. (Voir page 52). Ce dessiccateur est placé directement sur le dessus du poêle. Il consiste en un plateau métallique assez profond que l'on doit remplir d'eau; un autre plateau métallique s'ajuste à sa partie supérieure pour recevoir les produits que l'on veut sécher.

Enfin un autre dessiccateur de fabrication domestique peut être rapidement construit et suspendu au-dessus du poêle. Il consiste en une série de plateaux superposés, retenus dans un cadre de bois de 1



pouce d'épaisseur par 1½ pouce de largeur. Le fond de ce cadre devra être de préférence en broche ou fil de fer galvanisé.

D'autres dessiccateurs commerciaux peuvent être utilisés. Leur prix est relativement peu élevé et ils permettent de traiter

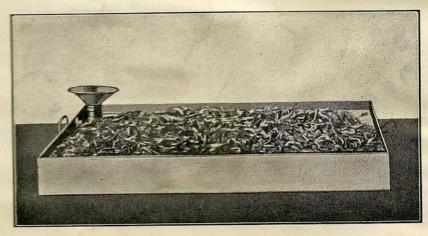
une quantité assez considérable de produits.

La dessiccation par courant d'air est sans contredit le procédé le plus rapide. Il consiste à faire passer un courant d'air sur le produit en se servant d'un éventail électrique. Cette méthode peut être combinée avec la chaleur artificielle, de manière à hâter le séchage. Voir fig. 5. Ce système présente cependant l'inconvénient de sécher le produit trop rapidement et occasionner la formation d'une croûte assez dure produit en le l'aumidité qui est au centre du produit de s'échapper.

NOTES IMPORTANTES

Des trois procédés précédemment indiqués, celui de la dessiccation par la chaleur artificielle est le plus employé. C'est pour cette raison que les renseignements que nous donnons sur la façon de procéder pour le séchage des fruits et des légumes se rattachent directement à ce procédé.

La façon de préparer les fruits et les légumes pour le séchage est analogue à celie employée pour la mise en conserve. D'une manière générale, les produits doivent être bien lavés et débarrassés des parties végétales ou terreuses qui y adhèrent. Ils doivent être ensuite blanchis ou ébouillantés pour une période de temps variant suivant la nature du produit, refroidis immédiatement en les plongeant dans un bain ou récipient rempli d'eau froide et séparés en morceaux ou en tranches de grosseur convenable.



Dessiccateur de fabrication commerciale

La durée du séchage à la chaleur artificielle varie de 2 à 8 heures et le degré de chaleur de 110 degrés F. à 150 degrés F. Comme il n'est pas facile de contrôler le degré de température, l'emploi d'un thermomètre est à conseiller. Ce thermomètre est peu dispendieux et il permet de régler le degré de chaleur du fourneau ou du poêle, de manière à obtenir un produit séché de bonne qualité. Si le degré de chaleur augmente trop rapidement, la surface du produit durcit tandis que l'intérieur est encore juteux.

Un moyen pratique d'obtenir la température exacte du séchoir, c'est de placer le thermomètre dans un verre ou petit récipient en mé-

tal rempli d'huile de table (salad oil).

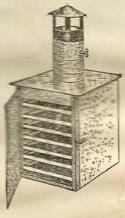
La période de temps nécessaire au séchage de chaque fruit ou légume peut difficilement être donnée. Elle dépend en grande partie du degré d'humidité du local dans lequel on traite le produit, de même que de la manière dont la température est contrôlée. Il faut surtout exercer son jugement et un peu de pratique permettra de déterminer la période nécessaire à chaque produit.



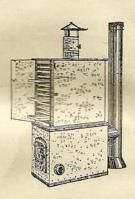
Petit appareil peu coûteux servant à préparer les produits

Règles générales

Les légumes doivent être suffisamment séchés sans toutefois devenir cassants. Lorsqu'on les presse dans la main, ils doivent être flexibles, ne pas laisser d'humidité sur la peau et présenter la même consistance que le cuir ou l'éponge séchée.



Petit dessiccateur de fabrication commerciale



Dessiccateur de fabrication commerciale pourvu d'un foyer

Les petits fruits sont suffisamment séchés lorsqu'ils collent la main quand on les presse, sans toutefois s'écraser. Les framboises, cependant, font exception et un séchage trop prolongé ne leur permettra pas de revenir à leur état normal lorsqu'elles seront plongées dans l'eau froide.

Préparation des produits

Les légumes, à l'exception des fèves en gousses qui sont encore jeunes et tendres, doivent être séparés en tranches variant de 1/8 à ½ de pouce d'épaisseur ou en morceaux assez petits pour que le séchage puisse se faire le plus rapidement possible.

Les instruments nécessaires sont: un couteau bien aiguisé, une cuiller, en bois de préférence, pour permettre de retourner les produits dans le séchoir et un hachoir ordinaire. Ce hachoir peut être remplacé

avantageusement par une petite machine à trancher.

Les légumes doivent être fraîchement cueillis alors qu'ils sont encore jeunes et tendres; ils sèchent beaucoup plus rapidement lorsque la pelure est enlevée. Les petits fruits sont séchés en entier. Les pommes, les pêches et les poires sèchent plus rapidement lorsqu'elles sont tranchées ou coupées en quartiers de moyenne grosseur.

Il est très important que tous les instruments ou tout autre matériel servant à la dessiccation soient soigneusement nettoyés.

Blanchiment et refroidissement

Ces deux opérations sont excessivement importantes.

Le blanchiment ou ébouillantage attendrit la pulpe du produit,
permet par la suite, une évaporation plus rapide et uniforme et conser-



Dessiccateur de fabrication domestique — Les deux procédés de dessiccation par la chaleur artificielle et les courants d'air (éventail électrique) peuvent être combinés de façon à hâter le séchage

ve au produit sa couleur naturelle. On procède à cette opération en plaçant le produit dans une pièce de coton à fromage, dans un panier en broche galvanisée ou tout autre récipient perforé et on plonge le tout

dans un bassin d'eau bouillante. Le temps requis pour blanchir les légumes varie de 3 à 10 minutes, suivant la nature et l'état de maturité du produit. Cette opération doit être immédiatement suivie du refroidissement qui consiste à plonger le produit dans un bassin d'eau froide de manière à raffermir la pulpe et fixer la matière colorante du produit. Aussitét retiré du bain d'eau froide, le produit doit être étendu sur des claies ou placé dans une passoire et laissé complètement égoutter. On peut également enlever l'eau de surface en plaçant le produit entre deux serviettes ou morceaux de coton.

LÉGUMES

Comment les préparer et les sécher

Tomates

Blanchissez ou ébouillantez jusqu'à ce que la pelure se fendille. Refroidissez immédiatement, pelez et séparez en tranches de ½ de pouce. Placez dans le séchoir ou dessiccateur, maintenant une température de 110 degrés F. pendant quelque temps et augmentez graduellement jusqu'à 145 degrés F. Conservez cette température jusqu'à ce que l'opération du séchage soit terminée. Les tomates doivent être séchées complètement.

Pois

Ebouillantez 3 à 5 minutes, refroidissez, enlevez l'humidité de surface en plaçant le produit entre deux serviettes ou pièces de coton et placez dans les plateaux ou claies du séchoir en ayant soin de n'y mettre qu'une couche aussi mince que possible. Commencez à une température de 110 degrés F. Maintenez ce degré de chaleur pendant 2 heures.

Il n'est pas nécessaire d'écosser les variétés de pois sucrés, lorsqu'ils sont cueillis jeunes et tendres. Une fois lavés, coupez-les par morceaux de ¼ à ½ pouce environ, blanchissez 6 minutes, refroidissez immédiatement et enlevez l'eau de surface en plaçant une seule couche entre deux serviettes ou pièces de coton. Placez ensuite dans le séchoir et commencez à faire sécher à une température de 110 degrés F. Augmentez graduellement jusqu'à 145 degrés F.

Fèves en gousses

Employez de préférence des gousses jeunes et tendres. Lavez soigneusement et enlevez les "fils", si nécessaire. Blanchissez ou ébouillantez pendant 6 à 10 minutes suivant le degré de maturité en ajoutant ½ cuillerée à thé de "soda" par gallon d'eau, afin de conserver la couleur du produit. Refroidissez promptement, laissez égoutter complètement et placez dans les plateaux ou claies du séchoir. Si les gousses sont plutôt longues et mûres, coupez-les en morceaux de ½ à 1 pouce

de longueur.

Commencez le séchage à une température de 110 degrés F. et augmentez graduellement jusqu'à 145 degrés F. La période de dessiccation est de deux heures pour les gousses de fèves jeunes et tendres et de trois heures pour les gousses plus avancées en maturité.

Blé d'Inde sucré

Choississez les épis jeunes et tendres et fraîchement cueillis. Enlevez l'enveloppe, blanchissez ou ébouillantez pendant 5 à 10 minutes. Le blanchiment à la vapeur est préférable. A cette fin, placez un fond mobile dans le récipient, de manière à supporter le produit au-dessus d'une mince couche d'eau portée à l'ébullition. Ce fond mobile peut être fait de bois ou de métal. Placez un couvercle sur le récipient de manière à conserver le plus possible la vapeur d'eau à l'intérieur.

Si le blé d'Inde est tout simplement plongé dans un bassin d'eau bouillante, ajoutez une cuillerée à thé de sel par gallon d'eau. Refroidissez ensuite promptement, laissez égoutter parfaitement et, au moyen d'un couteau bien aiguisé, coupez les grains de blé-d'Inde à la moitié ou aux deux tiers de leur longueur. Servez-vous du dos de la lame pour enlever tout ce qui reste sur l'épi en ayant bien soin de ne pas détacher les parties dures qui y adhèrent. Placez dans le séchoir et commencez à une température de 110 degrés F. Augmentez graduellement jusqu'à 145 degrés F.

Si un dessiccateur ou séchoir solaire est employé, le blé d'Inde doit d'abord être mis dans le fourneau du poêle pour une période de 10 à 15 minutes et aussitôt sorti du dessiccateur solaire, il doit de nouveau être mis au fourneau et chauffé jusqu'à 145 degrés F., afin de détruire les oeufs que les insectes auraient pu déposer pendant son séjour dans le séchoir solaire.

Céleri

Lavez soigneusement, coupez en morceaux de 1 pouce de longueur environ, plongez dans l'eau bouillante pendant 3 minutes, refroidissez dans un bassin d'eau froide et laissez égoutter. Faites sécher lentement pendant 3 à 4 heures. Commencez à 110 degrés F. et augmentez graduellement jusqu'à 140 degrés F.

Chou-fleur

Lavez et divisez en petits morceaux. Faites blanchir pendant 6 minutes et refroidissez immédiatement. Placez dans le séchoir et faites sécher lentement à une température variant de 110 degrés F. à 145 degrés F.

Au cour du séchage, le chou-fleur noircit quelque peu, mais il reprend vite sa couleur naturelle lorsqu'il est plongé pendant quelque temps dans l'eau froide.

Fèves de Lima

Cueillez lorsqu'elles sont encore jeunes et tendres. Ecossez, lavez et faites blanchir de 5 à 10 minutes suivant l'état de maturité. Refroidissez, enlevez l'eau de surface en laissant égoutter ou plaçant les fèves entre deux serviettes ou morceaux de coton. Placez dans le séchoir et faites sécher lentement à une température variant de 110 degrés F. à 145 degrés F. La période de séchage est de 3 à $3\frac{1}{2}$ heures.

Rhubarbe

Lavez et coupez en morceaux de ½ à ¾ de pouce de longueur. Les grosses tiges seront tout d'abord coupées en deux dans le sens de la longueur. N'employez pas les feuilles. Faites blanchir pendant 3 minutes, refroidissez aussitôt et faites sécher complètement. Commencez à une température de 110 degrés F. et augmentez graduellement jusqu'à 140 degrés F.

Citrouilles

Coupez en tranches de ½ pouce d'épaisseur et pelez. Ebouillantez pendant 3 minutes, refroidissez, laissez égoutter et faites sécher lentement. Commencez à 110 degrés F. et augmentez graduellement jusqu'à 140 degrés F.

La période de séchage varie de 3 à 4 heures.

Asperges

Nettoyez bien et blanchissez ou ébouillantez pendant 3 à 5 minutes. Refroidissez, divisez les tiges petites et moyennes en deux parties dans le sens de la longueur et les tiges plus grosses en quatre parties.

Placez dans le séchoir pour une période de temps variant de 4 à 8 heures. Commencez à une température de 110 degrés F. et augmentez graduellement jusqu'à 140 degrés F.

Chou, épinards et autres légumes foliacés

Enlevez les feuilles extérieures. Divisez en morceaux plutôt petits, faites blanchir 10 minutes, refroidissez, égouttez et placez dans le séchoir pour 3 heures environ. Faites sécher lentement à une température variant de 110 degrés F. à 145 degrés F. Augmentez lentement le degré de chaleur.

Betteraves

Faites bouillir jusqu'à ce que les betteraves soient aux trois quarts cuites. Plongez dans l'eau froide, enlevez la pelure et coupez en morceaux ou tranches de 1/8 à 1/4 de pouce d'épaisseur.

Mettez au séchoir et faites sécher lentement. Commencez à une température de 110 degrés F. et augmentez graduellement jusqu'à 150 degrés F.

Carottes, panais, salsifis

Lavez soigneusement, enlevez la pelure en la grattant de préférence avec un couteau et séparez en tranches de ½ de pouce d'épaisseur. Blanchissez pendant 6 minutes, refroidissez, laissez égoutter et faites sécher à une température variant de 110 degrés à 150 degrés F. Augmentez graduellement le degré de chaleur. 2½ à 3 heures sont nécessaires pour sécher complètement ces produits.

FRUITS

Préparation et séchage

Les fruits doivent être bien nettoyés et lavés. Aucune partie gâtée ou verdâtre ne doit y être laissée. Ils devront être fraîchement cueillis et bien mûris. Un morceau de papier blanc, de coton à fromage ou de mousseline devra être placé dans le fond de chaque plateau ou claie avant que les fruits ou morceaux de fruits y soient déposés.

Pommes, poires

Pelez, enlevez le coeur et séparez en tranches pas trop épaisses. Si vous désirez conserver la couleur naturelle du fruit, plongez les morceaux ou tranches dans une eau légèrement salée pendant une couple de minutes. Huit cuillerées à table de sel sont suffisantes pour chaque gallon d'eau employé. Laissez ensuite égoutter et faites sécher jusqu'à ce que le produit devienne spongieux. Commencez à une température de 110 degrés F. et augmentez graduellement jusqu'à 150 degrés F. pour une période de temps variant de 4 à 6 heures.

Prunes

Ne choisissez que les fruits entièrement mûrs. Coupez-les en deux parties, enlevez les noyaux et placez sur les plateaux ou claies. Faites sécher lentement pendant 4 à 6 heures à une température augmentant graduellement de 110 à 145 degrés F.

Petits fruits

Enlevez les feuilles et les tiges, lavez, si nécessaire, et faites égoutter ensuite. Placez les petits fruits sur les plateaux ou claies en couches très minces et faites sécher pendant 2 heures à une température augmentant graduellement de 110 degrés F. à 125 degrés F. Continuez le séchage pendant 2 à 3 heures encore en augmentant progressivement à 140 degrés F.

Pêches

Plongez dans l'eau bouillante jusqu'à ce que la pelure commence à se fendiller. Refroidissez immédiatement et pelez. Séparez le fruit en deux ou quatre parties, enlevez le noyau et procédez au séchage comme pour les pommes et les poires.

Cerises

Lavez, égouttez et placez dans les plateaux ou claies. Faites sécher lentement pendant 2 à 4 heures en augmentant graduellement la température de 110 degrés F. à 150 degrés F.

Les produits séchés doivent être "conditionnés"

Comme il est pratiquement impossible d'obtenir, au moyen de dessiccateurs domestiques ou même commerciaux, l'uniformité dans le séchage des produits, il est nécessaire que ces derniers soient "conditionnés" avant d'être mis en réserve.

Cette opération consiste à les mettre dans les boîtes et à les verser d'une boîte dans l'autre une couple de fois par jour pendant au moins quatre ou cinq jours consécutifs afin de les mélanger parfaitement.

Par ce moyen, les fruits ou les légumes ou morceaux de fruits ou de légumes insuffisamment séchés céderont une certaine partie de leur eau à ceux qui sont trop secs et on obtiendra un produit plus uniforme. Si, au cours de cette opération, on constate que le produit ou une certaine quantité du produit contient encore trop d'humidité, il faudra le remettre dans le séchoir jusqu'à ce qu'il soit séché à point.

Précaution contre les insectes

On conseille de prévenir l'éclosion des oeufs que les insectes auraient pu déposer sur le produit au cours du procédé de dessiccation en le soumettant de nouveau à l'action du séchoir pendant 5 à 10 minutes à une température de 160 degrés F. Il faut prendre bien soin, cepen-

dant, de ne pas dépasser la limite de temps fixée, car le produit deviendra trop sec et reprendra difficilement sa forme originale lorsqu'il sera trempé.

Cette précaution s'applique surtout aux produits traités dans des séchoirs solaires ou artificiels de fabrication domestique.

Emboîtage et mise en réserve

Plusieurs genres de récipients peuvent être employés. L'essentiel est de pouvoir les fermer le plus hermétiquement possible. Si la quantité de produits traités est assez considérable, il est préférable et plus expéditif de se servir de boîtes en fer-blanc ou de bocaux en verre ordinairement utilisés pour la mise en conserve. On peut également faire l'achat de sacs en papier assez résistant ou de boîtes paraffinées.

Lorsqu'il s'agit d'une petite quantité de produits, tout autre genre de récipients ou boîtes que l'on peut avoir mis en réserve sont utilisés avec avantage, comme par exemple, les boîtes vides de soda à pâte, thé café, épices, miel, sucre, sel, etc. Ces boîtes devront cependant être bien nettoyées avant de les remplir de produits séchés.

Lorsque l'on se sert de ces boîtes ou de boîtes de carton paraffiné, il est nécessaire d'appliquer une couche de paraffine autour du couver-cle de manière à obtenir le plus possible une fermeture hermétique. Des lisières ou bandes de papier peuvent également être collées sur les bords du couvercle ainsi qu'à tout autre endroit où l'air pourrait pénétrer.

Pour plus de sûreté, les sacs de papier devront être enduits de paraffine que l'on applique au moyen d'une petite brosse ou d'un pinceau. Une fois remplis, l'ouverture des sacs devra être tordue fortement pliée en deux et attachée solidement au moyen d'une ficelle. Un moyen pratique de conserver les produits séchés dans des sacs de papier sans les paraffiner est de placer ces derniers dans des chaudières en fer-blanc ou dans des jarres en grès. Si l'on prévoit ne devoir se servir que d'une petite quantité de produit à la fois, il est préférable de n'employer que des récipients de petite dimension. Autrement, l'air qui aura pénétré dans le récipient pourra gâter le produit qui y est laissé.

Les produits doivent être emmagasinés ou conservés dans un endroit plutôt sombre, frais et sec, bien ventilé et protégé contre les rats, les souris et les insectes.

Si l'endroit dont on dispose n'est pas à l'épreuve de l'humidité, il est préférable de se servir de récipients faits de matériaux non absorbants, tels que boîtes de fer-blanc ou bocaux en verre.

Il est pratique de fixer à chaque paquet ou boîte une étiquette sur laquelle sont inscrits le nom du produit et la date de sa mise en réserve.

Préparation des produits séchés pour la table

L'eau enlevée au produit par le procédé de dessiccation doit lui être restituée. A cette fin, il suffit de le plonger dans un récipient d'eau froide pour une période de temps variant suivant sa nature, son degré de maturité lors de la cueillette et la manière dont il a été préparé et tranché.

Pour certains produits, une couple d'heure sont suffisantes, alors que pour d'autres, il faut 4, 6, 8 et même 12 heures. Il est toutefois facile pour la ménagère de se rendre compte, d'heure en heure, de l'état du produit jusqu'à ce qu'il ait repris sa forme et sa grosseur naturelles.

Il est ensuite préparé ou cuit de la même manière que les produits non séchés, à l'exception toutefois qu'il doit être plus fortement assaisonné. Il doit aussi être cuit dans l'eau qui a servi au trempage de manière à utiliser tous les sels minéraux qu'elle contient. La cuisson doit être lente et faite dans un récipient muni d'un couvercle. Cette façon de procéder améliore la saveur du produit.

Il est assez difficile d'indiquer exactement la quantité d'eau requise pour tremper les fruits ou les légumes séchés. En règle générale, 3 à 4 tasses d'eau pour une tasse de produits séchés seront suffisantes.



TABLEAU INDICATEUR DE LA DESSICCATION

Produits	Blanchiment ou ébouillantage	Durée approximative de la dessiccation	Température (Farenheit)
Légumes	minutes	heures	degrés
Tomates. Pois. Fèves en gousses Blé d'Inde sucré Céleri Chou-fleur Fèves de Lima Rhubarbe Asperges Chou Betteraves Carottes, panais et salsi- fis	4 à 5 6 à 10 5 à 10 3 6 5 à 10 3 5 à 10	3 à 4 2 à 3 3 à 4 3 à 4 3 à 3½ 3 à 3½ 4 à 8 2½ à 3 2½ à 3	110 à 145 110 à 150
Fruits			
Pommes, poires Prunes Petits fruits Pêches Cerises		4 à 6 4 à 6 4 à 5 4 à 6 2 à 4	110 à 150 110 à 150 110 à 150 110 à 150 110 à 150



Résumé des opérations

1.-Classifiez le produit (1ère, 2e et 3e qualité).

- 2.—Débarrassez-le de toute partie végétale ou terreuse qui y adhère.
- 3.-Lavez-le à l'eau bien claire et froide.
- 4.—Mettez-le dans un panier en broche ou une pièce de coton à fromage et ébouillantez-le (eau ou vapeur). Les légumes devront y demeurer 2 à 10 minutes, les fruits 1 à 3 minutes, les viandes seront rôties ou bouillies pendant ½ heure.
 - 5.—Plongez le produit dans l'eau froide pendant ½ minute.
- 6.—Mettez-le dans les bocaux ou boîtes en ayant soin de le presser le plus possible.
- 7.—Ajoutez un sirop chaud pour les fruits, une légère saumure chaude pour les légumes ou 1 cuillerée à thé de sel par pinte de légumes ou contenant d'une pinte.
- 8.—Fermez le bocal en verre partiellement. Pour cela, ne mettez en place que le ressort destiné à presser le couvercle en verre sur la rondelle de caoutchouc. Les bocaux munis d'une bande métallique, vissant sur le couvercle en verre, doivent être fermés de manière à pouvoir encore, après cuisson complète, visser cette bande métallique de 1-4 à 1-3 de tour au moins. Les boîtes sont fermées immédiatement.
- 9.—Déposez les bocaux ou boîtes dans le stérilisateur. Si vous employez un bain à eau chaude; submergez-les complètement. Si vous employez un stérilisateur à vapeur, versez-y de l'eau jusqu'au niveau du fond mobile et placez les récipients sur ce dernier.
- 10.—Stérilisez les fruits durant 16 à 20 minutes, les tomates 30 minutes le blé d'Inde et les pois 3 heures, les autres légumes 1 à 2 heures, les viandes 3 heures. Si vous employez un autoclave, consultez les procédés indiqués dans ce bulletin.
- 11.—Retirez les conserves du stérilisateur et fermez les bocaux hermétiquement.
- 12.—Disposezles bocaux, le couvercle en bas, sur une table ou tablette pour vous assurer de leur complète herméticité. Après refroidissement, enveloppez-les et conservez-les dans un endroit sombre, sec et frais. Si des boîtes en fer-blanc sont employées, ces dernières doivent être placées dans une cuve d'eau froide jusqu'à complet refroidissement du produit. Les conserves de tomates cependant ne seront pas refroidies à moins qu'elles aient été stérilisées sous pression.