

TABLE DES MATIERES

	PAGES
Introduction.....	3
Explications utiles aux lecteurs	4

PREMIERE PARTIE

NOTIONS GENERALES

CHAP. I.—Définition	5
But	6
Origine	7
Principes	8

LEVURE, BACTERIE, MOISSISSURE

CHAP. II.—Levure	10
Bactérie.....	10
Spores	11
Condition d'existence	11
Moississure.....	13

DEUXIEME PARTIE

METHODES DE CONSERVATION

CHAP. I.—Procédé Appert	15
CHAP. II.—Stérilisation	17
Stérilisateurs à eau chaude	18
1. Récipients ordinaires de cuisine.....	18
2. Bain commercial à eau chaude.....	19
3. Bain à eau chaude à triple paroi	19
Stérilisateurs à vapeur.....	19
Manière d'opérer avec le bain à eau chaude et le stérilisateur à triple paroi	22
Fonctionnement des diverses marques d'autoclaves	22
CHAP. III.—Ustensiles nécessaires pour la mise en conserve.....	23
Genres de récipients employés.....	23
(a) Bocaux.....	23
(b) "Canistres" en fer-blanc	26
Dimensions des "canistres"	26
Genres de "canistres"	26
1. Boîte sanitaire	27
2. Boîte ordinaire en fer-blanc	27