

pinte. Servez-vous d'une spatule en bois pour comprimer la viande dans le bocal. Mettez un morceau de gras dans chaque bocal. Vissez hermétiquement le couvercle.

Placez la bouilloire ou lessiveuse sur le poêle et remplissez-la à demi d'eau tiède. Mettez les bocaux dans l'eau, en faisant usage d'un panier en fil de fer qui maintiendra les bocaux en place. Que si, toutefois, vous n'aviez pas de panier de ce genre, vous pouvez placer quelques planchettes entre les bocaux, afin de les empêcher de se frapper les uns contre les autres. Ajoutez une quantité d'eau suffisante pour que les bocaux soient submergés et recouverts d'une couche d'eau d'environ deux pouces d'épaisseur. Laissez l'eau bouillir avant de commencer à consigner l'heure de la cuisson.

Continuez l'ébullition de façon constante durant trois heures et demie ou quatre heures, selon la tendreté de la viande.

Lorsque l'opération est terminée, sortez les bocaux de l'eau et assujettissez rapidement les couvercles.

Par ce procédé, qui ne comporte aucune addition d'eau, les sucres de la viande remplissent le bocal et forment une gelée solide lorsque le tout est refroidi.