

La Conservation des Légumes

Les différentes opérations à effectuer. — D'une manière générale la conservation des légumes par la méthode Appert comporte les opérations suivantes :

- 1o Le "triage";
- 2o Le "nettoyage";
- 3o Le "blanchiment";
- 4o Le "rafraîchissage";
- 5o La "mise en boîtes ou en flacons avec ou sans jutage";
- 6o La "stérilisation".

Les légumes à conserver doivent être très frais. Il faut les travailler autant que possible aussitôt après la cueillette.

Le "**triage**" consiste à éliminer les légumes inférieurs puis à faire un choix parmi les bons. La "ménagère" ne prend pas plus de peine pour conserver de belles asperges, des haricots fins tendres, des pois fins. L'"industriel" a un intérêt majeur à classer les produits par qualité et prix. En outre, il importe d'opérer la stérilisation sur des produits de même grosseur.

Le "**nettoyage**" doit être fait soigneusement. La conservation est facilitée et les produits destinés à la vente impressionnent l'œil favorablement.

Le "**blanchiment**" consiste à faire subir aux légumes une cuisson plus ou moins profonde dans l'eau. Les microbes adultes, une grande partie des spores, sont tués ou affaiblis. Le blanchiment permet à l'industriel de réduire la durée de stérilisation à l'autoclave où l'action prolongée d'une température élevée mettrait les légumes en bouillie. Le blanchiment s'opère dans l'industrie dans des bassines chauffées à feu nu ou à la vapeur.

Les légumes sont placés dans un panier mû par un appareil de levage.

La ménagère qui stérilise au bain-marie à 100 degrés pourra réduire la durée du blanchiment. Elle mettra les légumes dans un panier à salade ou un panier en osier fin et se servira d'un chaudron quelconque.

Dans tous les cas, les légumes à blanchir seront plongés dans l'"eau bouillante".

Les légumes verts perdent leur couleur vive par la cuisson.

On peut atténuer un peu cette décoloration en alcalinisant l'eau avec du carbonate de soude. L'industrie les reverdit pendant le blanchiment avec le sulfate de cuivre. Elle satisfait ainsi le consommateur qui s'imagina à tort que les conserves reverdies sont plus naturelles et plus saines que les conserves blanchies par la cuisson.

Le "**rafraîchissage**" consiste à refroidir brusquement et complètement les légumes dans un courant d'eau froide afin de les raffermir.

Les légumes sont "**mis en boîtes**" ou en "**flacons**" et peuvent être ainsi "**stérilisés**." Le plus souvent on les additionne d'un jus approprié.

Asperges en branches. — Les asperges sont classées en deux catégories dans l'industrie : les asperges grosses, droites et blanches sont dénommées "extra", les autres constituent le "premier choix."

Les asperges sont coupées à la longueur voulue. On les gratte légèrement avec un couteau sans toucher à la tête ou bien on les trempe dans l'eau chaude et on les essuie avec un linge.

Le "blanchiment" est une opération délicate. Il im-

porte de ne pas rompre les asperges dont la lignification par suite va en décroissant de la base à la tête.

Les asperges réunies en bottes sont placées debout, la tête en haut dans le panier des bassines à blanchir. Quand l'eau est en pleine ébullition, on plonge le tiers inférieur des asperges. Après huit ou dix minutes d'ébullition, temps qui varie avec la grosseur et la dureté, on plonge les deux tiers de l'asperge, on compte trois ou quatre minutes et on immerge l'asperge tout entière; après deux minutes, on lève le panier. Les asperges sont mises à rafraîchir dans l'eau froide et courante pendant une heure. On les égoutte et on les met en flacons ou en boîtes. Les flacons sont cylindriques, les boîtes sont prismatiques ou cylindriques; dans les premières les asperges sont placées dans un sens et dans l'autre et le couvercle appuie fortement; dans les deuxièmes, les asperges sont placées de telle sorte qu'elles se présenteront par la base et non par la tête, quand on ouvrira la boîte. Dans le magasin, les boîtes reposent sur la fermeture à clef. Flacons et boîtes sont remplis avec un jus de la composition suivante :

Eau	200 livres
Sel	4 livres

Quelques fabricants ajoutent un peu d'acide citrique qui blanchit les asperges comme tout autre légume et dont la réaction facilite la stérilisation. Enfin si les asperges sont trop fragiles, on les raffermir en ajoutant au jus quelques grammes d'alun.

"La stérilisation" nécessite les durées suivantes :

- A 110-112 degrés, 35 minutes pour les boîtes de 4 livres.
- A 110-112 degrés, 30 minutes pour les boîtes de 2 livres.
- A 100 degrés, 1 heure et demie pour les boîtes et flacons de 4 livres.
- A 100 degrés, 1 heure pour les boîtes et flacons de 2 livres.

"**Petits pois au naturel.**" — On s'adresse aux variétés hâtives, comme "Express", qui a l'avantage de rester vert, et "Caractacus"; on les cueille avant leur complet développement et on les écosse aussitôt.

La ménagère pourra mettre immédiatement les petits pois en flacons et stériliser au bain-marie pendant deux heures.

L'industrie opère de la manière suivante :

Les pois sont écosés à la machine et triés au moyen de cribles diviseurs. Les "extra-fins" passent à travers les tamis numéros 23 et 24, les "fins" à travers le tamis numéro 25, les "mi-fins" à travers les numéros 26 et 27, les "moyens" à travers les numéros 28 et 29, les "gros" sont hors crible.

Le "blanchiment" dure de 15 à 20 minutes suivant la grosseur et l'état de maturité. Cette opération enlève les principes solubles du légume; après deux ou trois blanchiments avec la même eau, celle-ci mousse comme le lait.

Le "rafraîchissage" est obtenu au moyen d'un courant ascendant d'eau froide qui élimine les impuretés.

Les petits pois refroidis et égouttés sont "mis en boîtes" ou en flacons et jutés avec la composition suivante :

Eau	100 livres
---------------	------------