

<i>Stérilisateurs à eau chaude :</i>	Minutes
Récipients ordinaires de cuisine.....	90
Bain commercial à eau chaude.....	90
Bain à eau chaude à triple paroi, 214° F.....	60

<i>Stérilisateurs à vapeur :</i>	
Sous 5 lbs de pression	40
Sous 10 à 15 lbs de pression.....	30

Bœuf frais

Coupez la viande par morceaux de $\frac{3}{4}$ de livre environ et faites rôtir ou bouillir lentement pendant $\frac{1}{2}$ 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 et pressez-le. Remplissez ces derniers avec le liquide qui a servi à la cuisson, après l'avoir fait concentrer à la moitié de son volume. Fermez les contenants et faites stériliser comme suit :

<i>Stérilisateurs à eau chaude :</i>	Heures
Récipients ordinaires de cuisine.....	3
Bain commercial à eau chaude.....	3
Bain à eau chaude à triple paroi, 214° F.	3

<i>Stérilisateurs à vapeur :</i>	
Sous 5 lbs de pression	2
Sous 10 à 15 lbs de pression	1

Bœuf 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 $\frac{1}{2}$ 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 autant que possible les bocaux ou les boîtes émaillées. Fermez les récipients et faites stériliser comme suit :

<i>Stérilisateurs à eau chaude :</i>	Heures
Récipients ordinaires de cuisine.....	3
Bain commercial à eau chaude.....	3
Bain à eau chaude à triple paroi, 214° F.	3