

nants et faites stériliser pendant 4 heures dans l'eau bouillante ou 90 minutes sous 10 lbs de pression.

Bœuf frais

Coupez la viande par morceau 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 bocaux et faites stériliser pendant 3 heures dans l'eau bouillante ou 60 minutes sous 10 lbs de pression.

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-en autant que possible les bocaux. Fermez et faites stériliser pendant 3 heures dans un bassin d'eau bouillante ou 60 minutes sous 10 lbs de pression.

NOTES

Le tableau placé au verso de la couverture du présent feuillet devra toujours être consulté avant de suivre les instructions données pour chaque produit.

Le récipient servant à la stérilisation des produits doit être pourvu d'un couvercle.

N'oubliez jamais de plonger les bocaux dans l'eau bouillante avant de les remplir du produit à conserver.

A cause de l'augmentation du volume du maïs et des pois au cours de la cuisson, ayez soin de ne pas trop remplir les bocaux.

Evitez d'employer une trop forte quantité de sel dans la mise en conserve des tomates et du blé-d'Inde. L'addition d'un peu de sucre avant la stérilisation améliore la qualité du produit et diminue, dans certains cas, la durée de stérilisation.

Une stérilisation prolongée fait ternir la couleur de certains fruits, surtout des pommes.

Enfin, rappelez-vous que pour bien réussir dans l'application de tel ou tel procédé, et pour obtenir un produit de première qualité, il faut que toutes les opérations, concourant à sa mise en conserve, se succèdent sans interruption.
