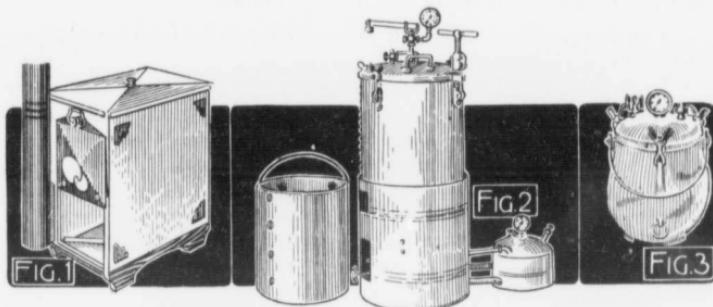


bocaux ou boîtes de conserves. Cet autoclave (fig. 2) est chauffé à la gazoline. Un gallon d'essence peut maintenir une flamme bleue très intense pendant 10 heures environ. De même que pour un poêle à gaz, la flamme peut être régularisée à volonté. Un foyer peu intense conservera le degré de pression désiré une fois qu'il aura été atteint.



2.—**Petit stérilisateur en aluminium.**—Ce petit autoclave est l'appareil le plus efficace au point de vue de la mise en conserve domestique et de la préparation ou cuisson des viandes ou soupes pour la consommation journalière. (fig. 3).

Il est très facile d'opération, n'exige que très peu de combustible et donne d'excellents résultats. Il peut être aussi bien employé sur un poêle à charbon ordinaire que sur un poêle à gaz ou à gazoline.

Manière d'opérer avec le bain à l'eau chaude

De nombreuses difficultés seront surmontées dans l'emploi de ces deux genres de stérilisateurs, si les différentes indications qui suivent, sont bien observées:

1.—Installez les bocaux ou boîtes sur une petite plate-forme mobile, laquelle est suffisamment perforée pour permettre une circulation libre de l'eau autour et en dessous des dits récipients.

2.—Ajoutez assez d'eau dans le stérilisateur pour qu'elle recouvre le couvercle des bocaux ou "canistres" d'un pouce au moins.

3.—Commencez à compter le nombre de minutes allouées pour le procédé de stérilisation dès que l'eau est rendue au point **d'ébullition**.

4.—Une fois le produit stérilisé, laissez refroidir l'eau quelque peu, enlevez immédiatement les bocaux et fermez-les hermétiquement.

Au cours de la stérilisation, trois causes pourront occasionner l'évaporation du liquide dans les bocaux, les voici :

1o—Si l'eau dans le stérilisateur ne recouvre pas complètement les récipients.