

Prunes, fraises, framboises, mûres.

Placez les fruits dans une passoire ou filtre et versez de l'eau bien fraîche jusqu'à ce qu'ils soient bien lavés. Enlevez les feuilles, tiges ou pédoncules qui y adhèrent, noyaux, et mettez-les immédiatement dans les bocaux. Ajoutez un sirop chaud, plutôt bouillant, d'une densité de 18% (10½ pintes d'eau pour 4½ lbs de sucre). Fermez et faites stériliser pendant 16 minutes dans un bassin d'eau bouillante ou pendant 5 minutes sous 10 lbs de pression.

Groseilles, gadelles, bluets, cerises des champs.

Débarrassez les fruits de toute partie végétale et lavez-les à l'eau froide. Immergez-les ensuite dans l'eau bouillante pendant une minute seulement. Après refroidissement dans un bassin d'eau froide, remplissez les bocaux. Pressez les fruits dans les contenants en frappant sur la paroi de ces derniers. Remplissez les récipients d'un sirop chaud d'une densité de 28% (9 pintes d'eau pour 7 lbs de sucre), fermez-les et faites stériliser pendant 16 minutes dans l'eau bouillante. Dans un stérilisateur, 8 minutes sous 10 lbs de pression.

Rhubarbe

Lavez les tiges et coupez-les en petits morceaux de ¾ de pouce de longueur (n'enlevez pas la pelure). Ebouillantez-les pendant 2 minutes, faites-les refroidir et versez-les immédiatement dans les bocaux. Ajoutez un sirop chaud d'une densité de 48 à 50% (1 pinte d'eau pour 2 lbs de sucre), fermez et faites stériliser pendant 20 minutes. Dans un stérilisateur sous 5 lbs de pression, 15 minutes.

VIANDES

Volaille

Aussitôt la volaille tuée, plumez-la et videz-la. Lavez-la soigneusement et laissez-la se refroidir pendant quelque temps. Placez-la ainsi préparée dans un panier en broche ou une pièce de coton à fromage et faites bouillir jusqu'à ce que la viande puisse facilement se détacher des os. Retirez-la du liquide bouillant, séparez la viande des os et placez-la dans les bocaux en la pressant le plus possible. Faites concentrer le liquide qui a servi à faire cuire la volaille à la moitié de son volume, remplissez-en les bocaux et ajoutez une cuillerée à thé de sel par pinte de viande. Fermez et faites stériliser pendant 3 heures dans un bassin d'eau bouillante ou 60 minutes sous 10 lbs de pression.

Porc

Ne mettez en conserve que les parties maigres de la viande de porc. Placez la viande dans un panier en broche ou bien encore dans une pièce de coton à fromage et faites-la bouillir ou rôtir durant 30 minutes. Coupez-la ensuite en petits morceaux et emplissez les bocaux en pressant le plus possible. Fermez les conte-