

Le matériel servant à la manipulation du produit est aussi susceptible d'être contaminé que ce dernier. **C'est pour cette raison que tout ustensile : couteau, filtre, récipient, etc., doit être stérilisé aussi bien que l'aliment.**

La stérilisation du matériel de mise en conserve s'opère en le plongeant dans l'eau bouillante pendant 10 à 15 minutes.

Les bocaux en verre et les couvercles seront plongés dans un bassin d'eau froide que l'on fera chauffer jusqu'à la température de 212 degrés Fahrenheit. On maintiendra ce degré de chaleur pendant 10 à 15 minutes.

Si possible, les bocaux ne doivent être sortis du bassin d'eau bouillante que lorsque l'on est prêt à les remplir avec l'aliment à conserver.

STERILISATEURS A L'EAU CHAUDE

Récipients ordinaires de cuisine

Tels que : chaudière en fer-blanc, cuve métallique ou galvanisée, chaudière à lait, bouilloire généralement employée par la ménagère pour le blanchissage du linge, large chaudron servant à la cuisson des viandes ou à la fabrication du sirop ou sucre d'érable.

Ces différents genres de récipients devront posséder un couvercle s'adaptant parfaitement sur le bord supérieur de la paroi de façon à conserver à l'intérieur, durant la stérilisation, le plus de vapeur possible. De plus, ils devront être munis d'un double fond perforé, soit en bois ou en métal, destiné à supporter les bocaux ou "canistres", en vue de prévenir le contact direct avec le fond du récipient et permettre une circulation libre de l'eau et de la vapeur autour et en dessous des contenants.

Bain commercial à l'eau chaude

Ce stérilisateur sera surtout employé par les cultivateurs qui désirent faire des conserves pour fins commerciales (fig. 1).

Ce bain possède un foyer, une cheminée, une cuve à stériliser et un plateau mobile permettant de retirer du bain, en une seule fois, tous les bocaux ou boîtes de conserves stérilisées.

Cet appareil est léger et peut être transporté très facilement d'un endroit à un autre.

Ce stérilisateur et les récipients ordinaires de cuisine ci-haut mentionnés portent le nom générique de "**bain à eau chaude**".

STERILISATEURS A VAPEUR

1.—Le "**National**" **Junior Outfit No 5** est, sans contredit, l'appareil le plus désirable pour tout cultivateur voulant faire de la mise en conserve dans un but commercial. Ce stérilisateur a une **capacité journalière** de 300 à 500

EFF
A3841
P83/49
Révisé JS