

Figues

Sélectionnez et classifiez les fruits. Plongez-les dans l'eau bouillante pendant 6 minutes et ensuite dans l'eau froide. Mettez les fruits dans les bocaux ou boîtes émaillées. Remplissez les contenants d'un sirop chaud de 25 à 30% de densité, fermez-les et faites stériliser comme suit:

<i>Stériliseurs à eau chaude :</i>	Minutes
Récipients ordinaires de cuisine.....	40
Bain commercial à eau chaude.....	40
Bain à eau chaude à triple paroi, 214° F.....	30

Stériliseurs à vapeur :

Sous 5 lbs de pression	25
Sous 15 lbs de pression.....	20

Rhubarbe

Lavez les tiges et coupez-les en petits morceaux de $\frac{3}{4}$ de pouce de longueur (n'enlevez pas l'enveloppe ou pelure). Ebouillantez-les pendant 2 minutes, faites-les refroidir et versez-les immédiatement dans les bocaux (n'employez pas de "canistres" en fer-blanc). Ajoutez un sirop chaud d'une densité de 48 à 50%, fermez les récipients et faites stériliser comme suit:

<i>Stériliseurs à eau chaude :</i>	Minutes
Récipients ordinaires de cuisine.....	20
Bain commercial à eau chaude.....	20
Bain à eau chaude à triple paroi, 214° F.....	15

Stériliseurs à vapeur :

Sous 5 lbs de pression	15
Sous 15 lbs de pression.....	10

CHAPITRE III

VIANDES

Volaille.—1er procédé

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 dans 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 ou "canistres" émaillées en la pressant le plus possible. Faites