

INTRODUCTION

La préservation des denrées alimentaires animales et végétales de toute altération essentielle revêt une importance plus grande que jamais dans l'économie domestique.

L'augmentation incessante du prix des conserves alimentaires et la perte annuelle d'une quantité considérable de sous-produits du verger-potager ont incité l'Honorable Ministre de l'Agriculture à venir de nouveau en aide à la classe agricole en autorisant la publication du présent bulletin.

Cette brochure renferme un exposé succinct des différents procédés actuellement en usage pour la mise en conserve des fruits, des légumes et des viandes.

Les méthodes indiquées sont simples, pratiques, faciles d'exécution et très économiques.

Les lecteurs et les lectrices trouveront l'explication des quelques termes techniques employés dans ce bulletin en référant au glossaire présenté sous la rubrique " Explications utiles aux lecteurs ".

Si je puis contribuer par cet ouvrage à aider quelque peu les bonnes ménagères de cette province et les cercles de fermières dans leur propagande d'économie domestique et si je réussis en même temps à donner une impulsion nouvelle à cette branche de l'agriculture aussi importante que rémunératrice, je me considérerai comme largement rétribué de mon labeur et je n'ambitionnerai pas de meilleure récompense.

J.-E. GRISÉ, B. S. A.

Québec, le 10 septembre 1917.