

CHOUX-FLEURS.

Les choux-fleurs sont d'abord ébouillantés pendant deux minutes, puis divisés par morceaux et mis en boîtes avec du sel et de l'eau bouillante. La stérilisation s'opère en 30 minutes environ, à 235° pour les gallons.

ASPERGES.

On commence par plonger les asperges dans l'eau bouillante, pendant une couple de minutes, et ensuite dans l'eau froide, puis on les met en boîtes avec de la saumure chaude. On conseille d'opérer la stérilisation en deux reprises, d'abord pendant 30 à 40 minutes ; après quoi on les sort, et l'on fait un trou dans la boîte pour en faire sortir les gaz, puis, après avoir bouché le trou, on stérilise de nouveau pendant 15 minutes. La durée ci-dessus s'applique aux boîtes de 3 lbs et à la température de l'eau bouillante. Cette durée sera un peu moindre pour les 2 lbs, et doublée pour les gallons.

POMMES ET POIRES.

Les pommes, pelées et coupées en morceaux, sont mises dans des boîtes de 3 lbs, ou dans des gallons, avec du sirop chaud. Dans le commerce, on trouve deux espèces de sirop : le sirop clair et même très clair, et le sirop épais. Pour la fabrication domestique, un sirop moyen nous semble plus convenable, et il se compose de deux cinquièmes de sucre pour trois cinquièmes d'eau.

On stérilise pendant le même temps que pour les tomates.

Les poires mises, dans les mêmes conditions, en boîtes de 2 lbs, sont stérilisées pendant 20 minutes à 235°, ou environ 30 minutes dans l'eau bouillante.

La durée de la stérilisation, je le répète, doit néces-