

LÉGUMES SECHÉS A DOMICILE



No 1. Betteraves nouvelles.
No 3. Pois de jardin.

No 2. Têtes de betteraves.
No 4. Carottes.

No 5. Haricots verts.

Les produits séchés à domicile après qu'ils sont enlevés des baquets sont placés dans des jarres scellées, sacs de papier ou autre receptacles. Les jarres scellées ne sont aucunement une nécessité et le produit est également bon s'il est conservé dans des boîtes de carton ou autres receptacles non dispandieux. Chaque jarre, tel qu'illustré ici, contient le matériel qui, avant d'être séché, remplissait deux plateaux. Après avoir été trempés dans l'eau, les haricots verts, par exemple, seraient amplement suffisants pour plusieurs repas pour trois ou quatre personnes.