

Les fruits et les légumes bien séchés, n'ont souffert aucun changement chimique dans leur composition tel que celui qui a lieu lorsqu'ils sont cuits pour être mis en conserves. A défaut d'expérience pour le séchage des produits des jardins, il faut apporter beaucoup d'attention et de soin à l'opération.

Les instructions suivantes, concernant la préparation, ont données satisfaction dans la pratique moderne. Dans certains cas, néanmoins, on trouvera avantage à apporter, quelques légères modifications à ces recettes, dû au fait que la méthode de sécher est le grand facteur du résultat final.

Quelques produits sont meilleurs lorsqu'ils sont séchés au soleil d'autres lorsqu'ils sont séchés au poêle. Les méthodes de sécher les légumes sont discutées dans un autre livret publié par la Commission des Vivres du Canada et intitulé "Fruits et Légumes:" Mise en conserve, séchage et réserve, il n'est pas nécessaire de discuter la question en détail ici. L'attention doit, cependant, être attiré sur le fait que si les produits moisissent c'est souvent dû à ce qu'ils n'avaient pas été suffisamment séchés lors de la mise en réserve. Si, d'un autre côté, ils sont trop durs et cassants et n'absorbent pas l'eau comme ils le devraient, ceci indique qu'ils ont été séchés trop rapidement ou à une température trop élevée. Des produits mal séchés ne peuvent donner des résultats satisfaisants. Des légumes et des fruits bien séchés, devraient être souples comme du cuir. On peut faire l'épreuve suivante: Couper un morceau du fruit ou légume et le presser énergiquement s'il ne casse ni n'expulse d'humidité c'est la preuve qu'il est à point.

On obtient de meilleurs résultats avec les légumes jeunes, tendres et de bonne qualité. Ceux-ci ne se détérioreront pas en séchant. Les fibres des vieux légumes ou fruits ont une tendance à durcir au séchage et lorsqu'ils sont préparés pour l'emploi ne se comparent pas favorablement avec les produits de bonne qualité.

PRÉPARATIONS GÉNÉRALES

1.—Laissez tremper pendant plusieurs heures dans l'eau froide ou chaude pour absorber l'humidité perdue par l'évaporation.

2.—Egouttez et faites bouillir les légumes tels que pois, fèves et épinards dans l'eau de soda un huitième de cuillerée à thé de soda pour chaque pinte d'eau.

3.—Une cuillerée à soupe de jus de citron ajouté aux fèves séchées après qu'elles sont trempées améliore le goût.

4.—Assaisonnez les légumes séchés pour les rendre plus agréables au goût,—céleri, moutarde, oignons, fromage, muscade, etc.

5.—Les légumes séchés servent à faire de la soupe ou des purées très agréables. Quatre onces de légumes à soupe séchés (carottes tranchées, pommes de terre, chou, oignons) seraient suffisants pour faire 3 pintes de soupe aux légumes.

Pour les recettes du séchage des fruits et légumes à la maison consultez le livret de la "Commission des vivres du Canada" intitulé "Fruits et légumes; mise en conserve, séchage et réserve" vous pouvez vous le procurer pour cinq cents en vous adressant à la "Commission des vivres" Ottawa ou Québec.