

## AVANT-PROPOS

---

### Définition

La mise en conserve est l'art de conserver un aliment au moyen de la stérilisation par la chaleur et de le maintenir dans cette condition dans un récipient hermétiquement clos.

En d'autres termes, c'est donc uniquement une tentative de conservation d'un produit alimentaire par l'emploi de mesures propres à le soustraire aux influences de certaines causes extérieures, telles que : bactéries, ferments, moisissures, air, chaleur, et par suite lui faire garder ses qualités premières pour un temps indéfini. Cette période de conservation ne dépend que des soins et de la rapidité apportés au cours de la manipulation du produit, c'est-à-dire **depuis sa cueillette jusqu'à sa complète stérilisation.**

Ce dernier point mérite surtout d'attirer l'attention des intéressés par son importance primordiale dans l'obtention de conserves de qualité supérieure.

Il existe une corrélation intime entre la qualité d'une conserve alimentaire et sa période de conservation. Comme cette dernière, la qualité est aussi en raison directe des soins et **surtout** de la rapidité qu'on apporte au cours de la fabrication d'une conserve, et cela au double point de vue : domestique et industriel.

Il faut donc conclure de ce fait que le produit, une fois récolté, doit être immédiatement mis en conserve. C'est là le grand secret pour l'obtention de conserves tout à fait supérieures.

### But

Le but de la mise en conserve à la maison revêt surtout un caractère économique.

Le cultivateur obtenant une belle récolte, soit de fruits ou de légumes, ne choisira certainement pas les plus beaux échantillons dans le but de les mettre en conserve, alors qu'il peut réaliser un bénéfice beaucoup plus considérable en expédiant ses produits à l'état frais et naturel sur le marché.

### STERILISATION

La stérilisation a pour but de détruire tous les êtres organisés (bactéries, levures, moisissures) qui vivent sur les produits ou à l'intérieur de leur masse.

Les bactéries et les levures qui vivent à l'intérieur d'un aliment, ne sont pas aussi facilement détruites que celles qui se développent à sa surface. A plus forte raison, les espèces microbiennes qui se sont déposées sur une surface polie, telle que, par exemple, les ustensiles ou les récipients, seront facilement détruites par la chaleur.