

<i>Stérilisateurs à eau chaude :</i>	Minutes
Récipients ordinaires de cuisine.....	35
Bain commercial à eau chaude.....	35
Bain à eau chaude à triple paroi, 214° F.	25

<i>Stérilisateurs à vapeur :</i>	
Sous 5 lbs de pression	25
Sous 15 lbs de pression.....	18

Raisin

Ce fruit doit être mûr et frais cueilli. Lavez-le et versez-le immédiatement dans les bocaux ou boîtes émaillées. Ajoutez un sirop chaud d'une densité de 12 à 20%. Fermez et faites stériliser comme suit:

<i>Stérilisateurs à eau chaude :</i>	Minutes
Récipients ordinaires de cuisine.....	20
Bain commercial à eau chaude.....	20
Bain à eau chaude à triple paroi, 214° F.	15

<i>Stérilisateurs à vapeur :</i>	
Sous 5 lbs de pression	15
Sous 15 lbs de pression.....	8

Raisin sauvage

Traitez le raisin sauvage de la même manière que le raisin cultivé. Employez un sirop chaud de 45 à 50% de densité.

Prunes sauvages

Classifiez les fruits d'après leur grosseur et leur degré de maturité. Lavez-les et placez-les immédiatement dans les bocaux ou boîtes émaillées. Ajoutez un sirop chaud de 12 à 20% ou de 25 à 30% de densité. Fermez les contenants et faites stériliser comme suit:

<i>Stérilisateurs à eau chaude :</i>	Minutes
Récipients ordinaires de cuisine	16
Bain commercial à eau chaude.....	16
Bain à eau chaude à triple paroi, 214° F.	12

<i>Stérilisateurs à vapeur :</i>	
Sous 5 lbs de pression	12
Sous 15 lbs de pression.....	8