

LA SAISON DES CONSERVES BAT SON PLEIN

Quelques renseignements utiles pour la mise en conserve de produits alimentaires à la maison.

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

LES PRINCIPES ESSENTIELS A SUIVRE POUR LA MÉTHODE PAR LA STÉRILISATION.

- 1.—Faites le triage du produit suivant sa qualité.
- 2.—Débarrassez-le de toute partie végétale ou terreuse qui y adhère.
- 3.—Lavez-le à l'eau bien claire et froide.
- 4.—Mettez-le dans un panier en broche ou une pièce de coton à fromage et ébouillantez-le (eau ou vapeur). Les légumes devront y demeurer 2 à 5 minutes, les fruits 1 à 3 minutes, les viandes 5 à 10 minutes, ou bien encore elles seront rôties ou bouillies pendant ½ heure.
- 5.—Plongez le produit dans l'eau froide pendant ½ minute.
- 6.—Mettez-le dans les bœaux ou canistres en ayant soin de le presser le plus possible.
- 7.—Ajoutez un sirop chaud pour les fruits, une légère saumure chaude pour les légumes ou 1 cuillerée à thé de sel par pinte de légumes ou bocal d'une pinte.
- 8.—Fermez le bœal, mais non hermétiquement. Pour cela, ne mettez en place que le ressort destiné à presser le couvercle en verre sur la rondelle de caoutchouc. Les bœaux muris d'une bande métallique, vissant sur le couvercle en verre, doivent être fermés de manière à pouvoir encore, après cuisson complète, visser cette bande métallique de 1-4 à 1-3 de tour au moins. Les canistres sont verrouillés immédiatement.
- 9.—Déposez les bœaux dans le stérilisateur. Si vous employez un bain à eau chaude, submergez complètement les bœaux. Si vous employez un stérilisateur à vapeur, versez-y de l'eau jusqu'au niveau du fond mobile et placez les récipients sur ce dernier.
- 10.—Stérilisez les fruits durant 12 à 20 minutes, les tomates 30 minutes, le blé-d'inde 3 heures, les autres légumes 1½ à 2½ heures, les viandes 3 heures.
- 11.—Retirez les conserves du stérilisateur et fermez les bœaux hermétiquement.

- 12.—Disposez-les, le couvercle en bas, sur une table ou tablette, pour vous assurer de leur complète herméticité. Après refroidissement, enveloppez-les et conservez-les dans un endroit sombre, sec, et frais.

TABLEAU indiquant le nombre de minutes allouées pour le blanchiment et la stérilisation des produits.

PRODUITS	Blanchiment ou Ebouillantage	Stérilisateurs à eau chaude		Stérilisateurs à vapeur		
		Récipients ordinaires de cuisine	Bain commun-chaud à eau chaude	Sous pression		
LEGUMES.				lbs. 5	lbs. 10	lbs. 15
	Minutes	Min.	Min.	Min.	Min.	Min.
Tomates.....	1½	30	30	25	20	
Maïs.....	5	180	180	90	75	70
Maïs conservé sur épi.....	5	180	180	60	50	40
Fèves en gousses.....	5 à 10	120	120	60	40	40
Pois.....	10	180	180	60	40	40
Melon, courges, citrouilles.....	3	120	120	60	40	
Maïs et tomates (mél.).....	5-1½	120	120	60		45
Maïs, tomates, fèves (mélange).....	5-1½	120	120	60		45
FRUITS						
Prunes.....		16	16	8	5	
Fraises, framboises.....		16	16	8	5	
Mûres.....		16	16	8	5	
Groseilles, gadelles bleues, cerises de champs.....	1	16	16	10		5
Pommes, poires.....	1½	20	20	8	6	6
Pommes (cons. en entier).....		16	16	8	5	
Rhubarbe.....	2	20	20	15		10

SOUVENEZ-VOUS EGALEMENT QUE :

Le récipient servant à la stérilisation des produits doit être pourvu d'un couvercle

N'oubliez jamais de plonger les bœaux dans l'eau bouillante avant de les remplir du produit à conserver.

A cause de l'augmentation du volume du maïs et des pois au cours de la cuisson, ayez soin de ne pas trop emplir les récipients.

Évitez d'employer une trop forte quantité de sel dans la mise en conserve des tomates et du blé-d'inde. L'addition d'un peu de sucre avant la stérilisation améliore la qualité du produit et diminue, dans certains cas, la durée de stérilisation.

Une stérilisation prolongée fait ternir la couleur de certains fruits, surtout des pommes.

Ne conservez jamais la rhubarbe dans des canistres en fer-blanc, à moins que celles-ci soient émaillées et que le sirop employé ait au moins une densité de 30%.

Les produits conservés dans des boîtes en fer-blanc doivent être déposés dans des récipients en verre, en porcelaine, ou bien dans des vases émaillés, dès que les boîtes sont ouvertes.

Enfin, rappelez-vous que pour bien réussir dans l'application de tel ou tel procédé, et pour obtenir un produit de première qualité, il faut que toutes les opérations, concourant à sa mise en conserve, se succèdent sans interruption.

La Bulletin No 49, qui traite de la préparation des conserves alimentaires est envoyé gratuitement à tous ceux qui en font la demande au Service des Publications.

Ministère de l'Agriculture de la Province de Québec.

PER
B-226

S



Organe officiel

Administration

111 Côte de la

Québec

VOLUME XV, 1

Expédie

ELLE V

BEURRE ET FI

Les prix, les ne peuvent que v

En vendant de la Coopérative de vos produits.

Bénéficiez de l'expérience de vos experts

Améliorez la qualité de vos produits

ENCOU

Coopér