

TABLEAU indiquant le nombre de minutes allouées pour le blanchiment et la stérilisation des légumes, fruits et viandes.—*Suite.*

FRUITS							
Pêches.....		16	16	10	8	5	
Prunes.....		16	16	10	8	5	
Abricots.....		16	16	10	8	5	
Cerises de France.....		16	16	10	8	5	
Fraises.....		16	16	10	8	5	
Framboises.....		16	16	10	8	5	
Mûres.....		16	16	10	8	5	
Fraises (autre méthode).....		8	8	6	5		
Groseilles.....	1	16	16	12	10		5
Gadelles.....	1	16	16	12	10		5
Bluets.....	1	16	16	12	10		5
Cerises des champs.....	1	16	16	12	10		5
Pommes.....	1½	20	20	12	8	6	6
Poires.....	1½	20	20	12	8	6	6
Coings.....	1½	20	20	12	8	6	6
Pommes (cons. en entier).....		16	16	10	8	5	
Ananas.....	10	35	35	25	25		18
Raisin.....		20	20	15	15		8
Raisin sauvage.....		20	20	15	15		8
Prunes.....		16	16	12	12		8
Figues.....	6	40	40	30	25		20
Rhubarbe.....	2	20	20	15	15		10
VIANDES		Cuisson					
Volaille.....	¾ cuite	180	180	180	120	60	
“ (autre procédé).....	Ebouillantez	180	180	180	120	60	60
Poulet frit.....	¾ cuit	90	90	60	40	30	30
Bœuf frais.....	¾ hre	180	180	180	120	60	60
Bœuf salé.....	1½ hre	180	180	180	120	60	60
Porc.....	1½ hre	240	240	180	180	90	90
Agneau.....	¾ cuit	90	90	60	40	30	30
Lapin.....	¾ cuit	90	90	60	40	30	30
Ecureuil.....	¾ cuit	90	90	60	40	30	30

Les diverses périodes de stérilisation indiquées dans ce tableau sont basées sur une altitude de 1000 pieds et sur l'emploi du bocal ou de la “canistre” d'une contenance d'une pinte.

Si le récipient est d'une capacité moindre, diminuez la cuisson de quelques minutes; s'il a une capacité plus grande qu'une pinte, prolongez la stérilisation.