

P641.4
G 887p

Procédé APPERT : EMPLOI DE LA CHALEUR

Méthode préconisée : Stérilisation du produit après sa mise dans le récipient.

- I.—Classifiez le produit (1ère, 2e et 3e qualité).
 - II.—Débarrassez-le de toute partie végétale ou terreuse qui y adhère.
 - III.—Lavez-le à l'eau bien claire et froide.
 - IV.—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 $\frac{1}{2}$ heure.
 - V.—Plongez le produit dans l'eau froide pendant $\frac{1}{2}$ minute.
 - VI.—Mettez-le dans les bocaux en ayant soin de le presser le plus possible.
 - VII.—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.
 - VIII.—Fermez le bocal, 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 bocaux munis 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 $\frac{1}{4}$ à 1-3 de tour au moins.
 - IX.—Déposez les bocaux dans le stérilisateur. Si vous employez un bain à eau chaude, submergez complètement les bocaux. 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.
 - X.—Stérilisez les fruits durant 12 à 20 minutes, les tomates 25 minutes, le blé-d'Inde 3 heures, les autres légumes $1\frac{1}{2}$ à $2\frac{1}{2}$ heures, les viandes 3 heures.
 - XI.—Retirez les conserves du stérilisateur et fermez les bocaux hermétiquement.
 - XII.—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.
-