

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

PRODUITS	Blanchiment ou Ebouillantage	Stérilisateurs à eau chaude			Stérilisateurs à vapeur		
		Récipients or- dinaires de cuisine	Bain comm- cial à eau chaude	Bain à eau chau- de à triple pa- roi, 214° F.	Sous pression		
					lbs 5	lbs 10	lbs 15
LEGUMES							
Tomates	11½	22	22	18	15	10	
Maïs	5	180	180	120	90	60	60
Maïs conservé sur épi.....	5	180	180	90	60	50	50
Maïs (autre procédé).....	10	180	180	120	60	50	50
Fèves en gousses	5-10	120	120	90	60	40	
“ de Lima	10-12	180	180	120	60	40	40
Pois	10	180	180	120	60	40	40
Choux-fleurs	3	60	60	40	30		20
Carottes	5	90	90	80	60	40	
Betteraves	5	90	90	80	60	40	
Navets	5	90	90	80	60	40	
Patates	5	90	90	80	60	40	
Panais	5	90	90	80	60	40	
Salsifis	5	90	90	80	60	40	
Asperges	15	90	90	60	50		25
Choux	15	120	120	90	60		40
Cresson	15	120	120	90	60		40
Chicorée	15	120	120	90	60		40
Choux verts	15	120	120	90	60		40
Epinards	15	120	120	90	60		40
Pissenlit (dent-de-lion) ..	15	120	120	90	60		40
Navettes (feuilles)	15	120	120	90	60		40
Choux	15	120	120	90	60		40
Navets	15	120	120	90	60		40
Betteraves	15	120	120	90	60		40
Pourpier	15	120	120	90	60		40
Moutarde sauvage	15	120	120	90	60		40
Champignons	5	90	90	80	50	30	
Melons	3	120	120	90	60	40	
Courges	3	120	120	90	60	40	
Citrouilles	3	120	120	90	60	40	
Aubergines	3	50	50	45	45		30
Maïs et tomates (mélange) ..	5-11½	120	120	120	60		45
Maïs, tomates, fèves	5-11½-5	120	120	120	60		45