

Conserves Quaker

Il y a eu dernièrement une discussion considérable sur les conserves, presque uniquement sur les conserves de viandes ; mais, à dessein ou non, les conserves de fruits et de légumes se sont glissées jusqu'à un certain point dans la discussion. La plus haute autorité aux Etats-Unis sur les aliments purs, le Professeur Wiley, estime que les légumes de conserve sont plus sains que les légumes frais vendus d'habitude sur le marché ; et il est facile d'en comprendre la raison. Nous venons de terminer l'emballage des pois et le procédé est la perfection même, quant à la pureté et la fraîcheur de l'article ; le même système et les mêmes résultats s'appliquent à presque toutes les conserves de légumes et de fruits, mais nous prendrons les pois comme exemple—et souvenez-vous que ce sont les pois Quaker dont nous parlons. Qu'il s'agisse d'un champ d'un acre, de deux ou de cinq acres, peu importe, les résultats sont les mêmes. Cette année nous avons avec les fermiers des contrats portant sur 550 acres, le tout dans un rayon de trois milles de la manufacture. Nous avons constamment sur la route, presque nuit et jour, trois hommes surveillant journellement chaque acre semé en pois et ordonnant aux fermiers d'en faire la récolte, quand les pois étaient exactement à maturité voulue pour la fabrication des conserves. Aussitôt l'ordre reçu, les fermiers pénètrent dans le champ et, avec des faucheuses, coupent rapidement les pois, tiges et cosses comprises ; les pois sont alors chargés sur des voitures et transportés à la manufacture où ils sont immédiatement battus, avec tiges et cosses au moyen de machines à battre connues sous le nom de "viners," mais qui sont simplement des machines à battre construites spécialement pour le battage des pois verts. Ensuite les pois sont transportés automatiquement par des appareils transporteurs à diverses machines, telles que machines à blanchir, à laver, à remplir les boîtes, à les boucher, puis à des chaudières de cuisson, où ils demeurent près d'une heure à une température sous pression de 240 degrés, soit à une température dépassant presque de 30 degrés celle de l'eau bouillante. Cette chaleur intense détruit tous les germes et empêche les pois en boîtes de conserver la moindre parcelle de vie.

Il arrive souvent que, deux heures après que les pois sont devenus verts dans le champ, ils sont mis en boîtes et notre but, dans tous les cas, est de les mettre en boîtes le jour même où ils sont récoltés. Comparez cela aux pois frais ou plus généralement éventés que vous achetez sur le marché. Toutes les ménagères savent que les pois écosés que vous achetez au marché sont souvent éventés, qu'il s'écoule souvent quarante-huit heures avant leur cuisson, et que leur arôme a disparu en grande partie ; avec la légère cuisson qu'on leur fait subir, il y a toujours à craindre des germes ou d'autres imperfections qui ne peuvent pas exister dans les conserves après le procédé scientifique et la cuisson qu'elles subissent.

Les Embaqueteurs des Conserves Quaker