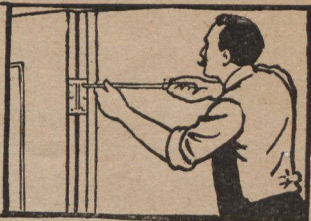




Petits Travaux Faciles et Agréables



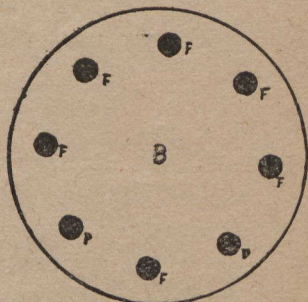
La FABRICATION D'UN APPAREIL à FAIRE LES CONSERVES

En août, les légumes sont en surabondance dans les jardins. C'est le moment de préparer les conserves de ménage. Mais depuis 1804, époque à laquelle Appert a commencé à isoler les produits de conserve par la méthode dite "chaudron", si son procédé s'est vulgarisé, il n'a guère été perfectionné à la campagne. Pour les conserves industrielles, les boîtes en fer-blanc soudé, les vases hermétiquement clos, les étuves à température constante ont permis une fabrication presque irréprochable.

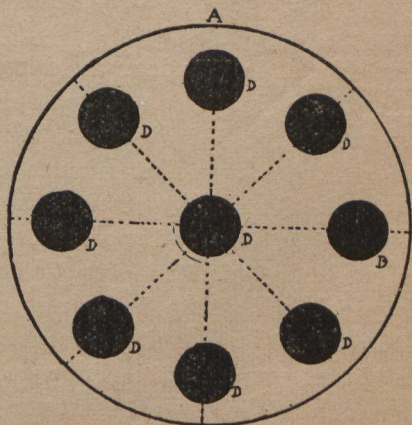
À la maison, beaucoup de personnes en sont encore à la dessiccation et à la salaison; quelques-unes, au procédé du chaudron tel que l'avait décrit Appert: "Les vases étant bien remplis et bouchés, on tord en corde des liens de foin de prairie et on entoure chaque flacon séparément; puis, dans un chaudron au fond duquel on a mis un épais lit de foin, on range les flacons en les calant solidement avec du foin; cette précaution est indispensable pour éviter que, pendant l'ébullition, ils se heurtent et se brisent par le choc. On emplit alors le chaudron d'eau froide à laquelle on ajoute 2 livres de sel gris.

C'est tout cet attirail de foin et accessoires qu'il faut éviter lorsqu'on a une lessiveuse et tout le monde, aujourd'hui, possède ce précieux ustensile; il a de plus l'avantage sur le chaudron d'avoir un couvercle hermétique et de donner une ébullition régulière.

La seule acquisition à faire est celle d'une verrerie spéciale; les pots en verre portent au collet un gros bourrelet renflé, R; la fermeture se compose d'un couvercle en tôle mince S venant s'adapter sur le pot; un joint de caoutchouc et un collier de serrage forment le complément de



PLAQUE DU FOND DE L'APPAREIL



PLAQUE SUPÉRIEURE DE L'APPAREIL