

|                                                                                                                                     |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Sous-produits: Feuilles de choux, Feuilles de navets et de betteraves.....                                                          | 50 |
| Légumes croissant à l'état sauvage: Cresson sauvage, Pourpier, Pissenlit, Moutarde sauvage, etc.....                                | 50 |
| Champignons, 50.—Melons, Courges, Citrouilles, 51.—Aubergines.....                                                                  | 51 |
| Conserves de légumes en mélange.....                                                                                                | 52 |
| Mais et tomates, 52.—Mais, tomates et fèves.....                                                                                    | 52 |
| <b>Notes importantes</b> .....                                                                                                      | 53 |
| <b>CHAP. II.—Fruits</b> .....                                                                                                       | 54 |
| Fruits doux et tendres: Pêches, Prunes, Abricots, Cerises de France, Fraises, Framboises, Mûres.....                                | 54 |
| Fraises (autre méthode).....                                                                                                        | 54 |
| Fruits aigres ou acides: Groscilles, Gadelles, Bluets, Cerises des champs.....                                                      | 55 |
| Fruits durs ou à texture ferme: Pommes, Poires, Coings.....                                                                         | 55 |
| Pommes conservées en entier.....                                                                                                    | 56 |
| Ananas, 56.—Raisin, 57.—Raisin sauvage, 57.—Prunes sauvages.....                                                                    | 57 |
| Figues, 58.—Rhubarbe.....                                                                                                           | 58 |
| <b>CHAP. III.—Viandes</b> .....                                                                                                     | 58 |
| Volaille, 1er procédé, 58.—Volaille, 2ième procédé, 59.—Poulet frit.....                                                            | 59 |
| Bœuf frais, 60.—Bœuf salé, 60.—Pore, 61.—Agneau, 61.—Lapin, Ecu-reuil.....                                                          | 61 |
| <b>Suggestions</b> .....                                                                                                            | 62 |
| Tableau indiquant le nombre de minutes allouées pour le blanchiment et la stérilisation des légumes, des fruits et des viandes..... | 63 |
| Résumé des opérations.....                                                                                                          | 65 |

