

SUGGESTIONS

Ne conservez jamais la rhubarbe dans des "canistres" en fer-blanc, à moins que celles-ci soient émaillées et que le sirop employé ait au moins une densité de 30%.

Les produits conservés dans des boîtes en fer-blanc doivent être déposés dans des récipients en verre, en porcelaine, ou bien dans des vases émaillés, dès que les boîtes sont ouvertes.

A cause de l'augmentation du volume ou du gonflement du maïs, des pois et des fèves de Lima, au cours de la cuisson, ayez soin de ne pas trop remplir les bocaux ou "canistres".

Evitez d'employer une trop forte quantité de sel dans la mise en conserve des légumes foliacés, des tomates et du blé d'Inde. L'addition d'un peu de sucre avant la stérilisation améliore la qualité du produit et diminue, dans certains cas, la période de stérilisation.

Une stérilisation prolongée fait ternir la couleur de certains fruits, surtout des pommes.

Dans la deuxième partie de cet ouvrage, chapitre III, nous avons dit qu'il ne faut jamais faire chauffer l'eau dans le stérilisateur avant d'y introduire les bocaux de conserves. Cela dépend, jusqu'à un certain point, du genre de stérilisateur employé. Si c'est un bain à eau chaude, il est préférable que l'eau soit plutôt tiède, vu que les bocaux auront déjà été remplis d'une saumure chaude ou d'un sirop bouillant.

Enfin, rappelez-vous que pour bien réussir dans l'application de tel ou tel procédé et pour obtenir un produit de première qualité, il faut que toutes les opérations, concourant à sa mise en conserve, se succèdent sans interruption.
