

stérilisées, alors que les récipients sont encore chauds. Fermez ces derniers et faites stériliser comme suit :

<i>Stérilisateurs à eau chaude :</i>	Minutes
Récipients ordinaires de cuisine.....	8
Bain commercial à eau chaude.....	8
Bain à eau chaude à triple paroi, 214° F.....	6

Stérilisateurs à vapeur :

Sous 5 lbs de pression	5
------------------------------	---

Les fraises conservées par cette méthode ne monteront pas à la surface du sirop dans les récipients.

Fruits aigres ou acides : Groseilles, “ gadelles ”, bluets, cerises des champs.

Débarrassez les fruits de toute partie végétale et lavez-les à l'eau froide. Immergez-les ensuite dans l'eau bouillante pendant une minute seulement. Après refroidissement dans un bassin d'eau froide, remplissez les bocaux ou boîtes. Pressez les fruits dans les contenants en frappant sur la paroi de ces derniers. Versez un sirop chaud d'une densité de 28% jusqu'à ce que les bocaux soient pleins, fermez-les et faites stériliser comme suit :

<i>Stérilisateurs à eau chaude :</i>	Minutes
Récipients ordinaires de cuisine.....	16
Bain commercial à eau chaude.....	16
Bain à eau chaude à triple paroi, 214° F.....	12

Stérilisateurs à vapeur :

Sous 5 lbs de pression.....	10
Sous 15 lbs de pression.....	5

Fruits durs ou à texture ferme : Pommes, poires, coings.

Lavez, pelez et enlevez le cœur de ces fruits (fig. 29 et 30). Séparez-les par sections triangulaires ou cubiques (fig. 27), de grosseur convenable. Ebouillantez-les pendant 1½ minute environ et faites-les refroidir immédiatement.

Remplissez les “canistres” ou bocaux, versez un sirop bouillant d'une densité de 18 à 28%, fermez-les et faites stériliser comme suit :