

CHAP. IV.—Comment opérer la fermeture hermétique des "canistres" en fer-blanc	28
(a) Boîtes sanitaires.....	28
(b) Boîtes en fer-blanc ordinaires.....	28
Préparation du composé liquide spécial.....	29
Comment étamer le fer à souder circulaire ?.....	29
Comment étamer le fer à souder en cuivre ?.....	29
CHAP. V.—Manière de se servir des fers à souder.....	30
Avec le fer à souder circulaire.....	30
Avec le fer à souder ordinaire.....	31

TROISIEME PARTIE

SELECTION, PREPARATION ET STERILISATION DU PRODUIT

CHAP. I.—Sélection.....	33
CHAP. II.—Préparation et stérilisation	35
1.—Cueillette du produit	35
2.—Classification du produit	35
3.—Nettoyage et lavage du produit	36
4.—Blanchiment ou ébouillantage du produit	36
5.—Refroidissement du produit	37
6.—Division du produit.....	37
7.—Remplissage des récipients	38
8.—Bouchage des récipients.....	38
9.—Stérilisation du produit.....	39
10.—Refroidissement du produit et épreuve des récipients en verre	39
11.—Enveloppement du produit	39
12.—Emmagasinage du produit.....	39
13.—Emballage du produit pour expédition.....	39
CHAP. III.—Préparation des sirops et des saumures.....	40
Sirops	40
Tableau de préparation des sirops	41
Saumures	41
Tableau de préparation des saumures	42
Tableau de capacité des récipients.....	42
Effet de l'altitude sur la période de stérilisation.....	42

QUATRIEME PARTIE

PROCEDES DE MISE EN CONSERVE

CHAP. I.—Légumes.....	45
Tomates, 45.—Maïs, 46.—Maïs conservé sur épi, 46.—Maïs; autre procédé, 47.—Fèves en gousses, 47.—Fèves de Lima, pois et autres légumes de même nature, 48.—Choux-fleurs, 48.—Légumes-racines et tubercules: carottes, betteraves, navets, patates, panais, salsifis, 48.—Asperges.....	49
Légumes verts et foliacés.....	50
Légumes cultivés : Choux, Cresson alénois, Cresson de fontaine, Chicorée, Choux verts, Epinaris, Pissenlit, Feuilles de navettes	50