

Sel	4 livres
Sucre	4 livres

L'on ajoute un peu du bouillon suivant, filtré sur un feutre :

Eau	100 livres
Oignons blancs	1 livre
Laitue	1 livre
Thym et sarriette	Un bouquet

Si les pois sont un peu gros et farineux, on ajoute à la composition du jus précédent : 20 grammes de carbonate de soude. Cette addition empêche que le liquide de la boîte ne devienne d'un blanc laiteux par la stérilisation.

Petits pois à l'étuvée.—Les pois sont mis en boîtes ouvertes sans être blanchis, on jette dessus une pincée de sucre et de sel, un petit bouquet de thym et de sarriette. Les boîtes sont rangées sur des plateaux et recouvertes d'une plaque métallique; la cuisson s'opère dans la vapeur à l'autoclave, elle demande 15 minutes à 106 degrés. On sort les boîtes, on enlève le bouquet, on jute, soude et stérilise comme précédemment.

Les petits pois à l'étuvée sont de qualité supérieure aux petits pois au naturel.

Petits pois au beurre.—“Les pois sont écosés et classés par grosseur, on prendra de préférence les plus fins. On met dans une casserole de 50 à 60 grammes de beurre (la formule est donnée pour un litre de pois écosés) le beurre doit être excellent, sans goût fort, celui-ci s'accentuerait dans la boîte.

“Sur le beurre, on verse les poids, on ajoute trois ou quatre petits oignons, une gousse d'ail, une laitue dont on a enlevé les feuilles vertes, quelques feuilles de persil, 20 grammes de sucre et 10 grammes de sel.

“On place la casserole sur un feu modéré de façon à cuire graduellement. Le beurre fond, les petits pois rendent leur eau de constitution; on couvre la casserole avec soin, de façon à ce que l'évaporation ne soit pas trop rapide. On a le soin de faire sauter les poids à deux ou trois reprises pendant le premier quart d'heure. Se garder de les remuer avec une cuillère pour ne pas les mettre en bouillie. Puis on laisse cuire jusqu'à ce que les pois s'écrasent sous la pression du doigt; à ce moment, la sauce doit être réduite à peu près au quart. Il ne faudrait pas que les poids soient trop secs.

“On retire du feu, on enlève oignons, ail, laitue, persil et l'on verse dans les boîtes en ayant soin de répartir également la sauce entre les différentes boîtes.

“Celles-ci sont soudées; on s'assure de leur étanchéité absolue et on les stérilise en les faisant bouillir dans l'eau, celle d'un demi-litre pendant une heure, celles d'un litre pendant une heure et demie. Il faut avoir soin de charger les boîtes pendant la cuisson, afin qu'elles ne surnagent pas et qu'elles soient toujours bien immergées, même au plus fort de l'ébullition.

“Lorsqu'on veut se servir de petits pois, on fait bouillir dans l'eau pendant 20 à 30 minutes, sans ouvrir la boîte. On ouvre, on verse les pois dans une casserole et l'on fait une liaison.”

Flageolets.—Les haricots écosés sont triés en “fins” et “moyens”, puis blanchis jusqu'à ce qu'ils s'écrasent sous le doigt. Il faut environ 20 minutes de cuisson. On les rafraîchit et on les met en boîtes qu'on ne remplit qu'aux trois quarts à cause du gonflement à l'autoclave. On jute avec un jus de même composition que pour les petits pois, sauf le sucre.

Haricots verts. — Les conserves de haricots verts

peuvent se faire pendant toute la bonne saison. L'industriel les fait quand les légumes sont à bas prix.

Les haricots effilés sont classés en “extra-fins, fins” et “moyens”. Les “gros” sont consommés immédiatement salés ou desséchés.

Le “blanchiment” demande deux à quatre minutes. On reconnaît que l'opération est suffisante quand le haricot fait la boucle sans se casser.

Les haricots sont “mis en boîtes” ou en flacons et disposés de manière à ne pas laisser de vides. Les boîtes destinées à la vente doivent avoir un bel aspect lorsqu'on les ouvre.

Pour remplir ces boîtes, on se sert d'un moule à fond mobile et l'on aligne à la surface les plus beaux échantillons. Les haricots sont jutés avec un jus de même composition que pour les flageolets. La durée de la stérilisation est la même que pour les petits pois.

“Remarque.” — Les boîtes de haricots verts sont conservées en magasin sur l'ouverture à clef pour que les haricots qui parent la surface de la boîte soient baignés dans le jus et gardent leur belle apparence. Les boîtes de petits pois sont conservées dans la position contraire, afin que le dépôt qui se forme n'apparaisse pas à l'ouverture de la boîte.

Tomates en purée. — On choisit de beaux fruits mûrs et bien rouges, on les lave, les casse en plusieurs morceaux et les cuit au feu doux, en remuant constamment. La purée obtenue est tamisée, puis cuite pendant 40 minutes, avec oignons, persil, sarriette, clous de girofle, thym, enfermés dans un petit sac de toile. On sale. La purée est mise en boîtes ou en flacons. La stérilisation est facilitée par la réaction acide du fruit. Il n'y a d'ailleurs pas d'inconvénient à la faire durer longtemps.

Tomates entières. — On choisit de beaux fruits pas trop mûrs; on les lave soigneusement et on les pique en quatre ou cinq endroits. On les met en flacons avec un jus de même composition que pour les haricots verts et on ajoute quelques clous de girofle.

La stérilisation au bain-marie à 100 degrés demande 1 heure et demie pour les flacons d'un litre.

Fonds d'artichauts. — Après avoir enlevé les bractées extérieures, on met les artichauts dans l'eau froide. On les cuit jusqu'à ce que les bractées se détachent facilement. On refroidit, sépare les fonds, auxquels on donne une forme régulière. On les blanchit 8 à 10 minutes dans l'eau bouillante acidulée d'acide citrique. On met en boîtes ou en flacons.

La stérilisation demande 12 minutes à 112 degrés pour les boîtes d'un litre, 10 minutes pour 1-2 et 8 minutes pour 1-4 ou une heure à 100 degrés pour les boîtes et les flacons.

Juliennes ou macédoines de légumes. — On découpe en tranches minces, à l'aide d'appareils spéciaux, carottes, navets, pommes de terre. Le blanchiment demande cinq minutes.

Les légumes versés dans une passoire sont raffermis dans l'eau froide fréquemment renouvelée.

On blanchit séparément des haricots verts coupés en menus morceaux, des flageolets et des petits pois. On remplit les boîtes et les flacons avec les légumes mélangés ou séparés en couches distinctes, on jute avec un jus de même composition que pour les haricots verts, et stérilise dans les mêmes conditions que les haricots.

Champignons. — On met en conserve le champignon rose des prés et le cèpe. Pour leur garder leur couleur, on les traite de la manière suivante : On les trempe pendant 30 minutes dans une dissolution de bisulfite de soude dans l'eau, puis on les blanchit durant une de-