

Stérilisateurs à vapeur :

Sous 5 lbs de pression	2
Sous 10 à 15 lbs de pression	1

Porc

Ne mettez en conserve que les parties maigres de la viande du porc. Placez la viande dans un panier en broche ou bien encore dans une pièce de coton à fromage et faites-la bouillir ou rôtir durant 30 minutes. Coupez-la ensuite en petits morceaux et emplissez les bocaux en pressant le plus possible. Fermez les contenants et faites stériliser comme suit:

Stérilisateurs à eau chaude : Heures

Récipients ordinaires de cuisine.....	4
Bain commercial à eau chaude.....	4
Bain à eau chaude à triple paroi, 214° F.	3

Stérilisateurs à vapeur :

Sous 5 lbs de pression	3
Sous 10 à 15 lbs de pression	1½

Agneau

Faites bouillir la viande jusqu'à ce qu'elle soit aux trois quarts cuite. Assaisonnez-la au goût et coupez-la en petits morceaux. Remplissez les bocaux ou boîtes émaillées et versez-y le liquide qui a servi à la cuisson, après avoir fait concentrer ce dernier à la moitié de son volume. Fermez les récipients et faites stériliser comme suit:

Stérilisateurs à eau chaude : Minutes

Récipients ordinaires de cuisine.....	90
Bain commercial à eau chaude.....	90
Bain à eau chaude à triple paroi, 214° F.....	60

Stérilisateurs à vapeur :

Sous 5 lbs de pression	40
Sous 10 à 15 lbs de pression	30

Lapin, écureuil

Le procédé est le même que pour la mise en conserve de la viande d'agneau.