

Il existe une corrélation intime entre la qualité d'une conserve alimentaire et sa période de conservation. Comme cette dernière, la qualité est aussi en raison directe des soins et **surtout** de la rapidité qu'on apporte au cours de la fabrication d'une conserve, et cela au double point de vue : domestique et industriel.

Il faut donc conclure de ce fait que le produit, une fois récolté, doit être immédiatement mis en conserve. C'est là le grand secret pour l'obtention de conserves tout à fait supérieures.

J'aurai d'ailleurs l'occasion, au cours de cette brochure, d'insister de nouveau sur ce point important.

But

Le but de la mise en conserve à la maison revêt surtout un caractère économique.

Le cultivateur obtenant une belle récolte, soit de fruits ou de légumes, ne choisira certainement pas les plus beaux échantillons dans le but de les mettre en conserve, alors qu'il peut réaliser un bénéfice beaucoup plus considérable en expédiant ses produits à l'état frais et naturel sur le marché.

Il devra plutôt, après sélection faite, prendre les fruits ou légumes de qualité inférieure (bien entendu sous le rapport de la grosseur et de la couleur, car on ne doit mettre en conserve que des produits sains et rendus à maturité), lesquels rapporteraient un prix moins élevé que celui qu'il pourrait exiger s'ils étaient présentés sous forme de conserves.

S'il est vrai que pour obtenir un haut prix sur le marché, il ne faut mettre en conserve que des produits de qualité supérieure, il n'en est pas ainsi lorsqu'il s'agit de fabriquer des conserves pour la consommation domestique. Et lors même que la récolte serait abondante, un cultivateur est toujours blâmable de laisser sur le champ un produit de qualité inférieure, alors que celui-ci, mis en conserve, peut encore commander un prix rémunérateur ou fournir à sa famille un mets journalier, sain et hygiénique, jusqu'à la récolte prochaine, tout en faisant très peu de déboursés.

De plus, en agissant ainsi il connaîtra la qualité de l'aliment qu'il fait consommer à sa famille et sera certain de ne modifier en rien la substance alimentaire. L'alimentation journalière sera plus variée, plus sanitaire et plus digestible ; le régime végétarien étant reconnu comme tel. En utilisant ainsi tous les **sous-produits** récoltés sur sa ferme, il amènera une diminution sensible de son montant d'achat de conserves de fruits, de légumes, etc., soit chez son épiciier ou ailleurs, et qu'il est obligé de payer fort cher.

Il résultera de ce fait que le cultivateur, tout en travaillant pour son intérêt personnel et celui de sa famille, sera en mesure de promouvoir un