

F641.4
G887b

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DE LA PROVINCE DE QUÉBEC
SERVICE DE L'HORTICULTURE

JUILLET 1919

RESUMÉ DU BULLETIN No 49

Préparation de Conserves de Légumes, de Fruits et de Viandes

— PAR —

J.-E. GRISÉ, B. S. A.



P641.4
G 887p

Procédé APPERT : EMPLOI DE LA CHALEUR

Méthode préconisée : Stérilisation du produit après sa mise dans le récipient.

- I.—Classifiez le produit (1^{ère}, 2^e et 3^e qualité).
 - II.—Débarrassez-le de toute partie végétale ou terreuse qui y adhère.
 - III.—Lavez-le à l'eau bien claire et froide.
 - IV.—Mettez-le dans un panier en broche ou une pièce de coton à fromage et ébouillantez-le (eau ou vapeur). Les légumes devront y demeurer 2 à 5 minutes, les fruits 1 à 3 minutes, les viandes 5 à 10 minutes, ou bien encore elles seront rôties ou bouillies pendant $\frac{1}{2}$ heure.
 - V.—Plongez le produit dans l'eau froide pendant $\frac{1}{2}$ minute.
 - VI.—Mettez-le dans les bocaux en ayant soin de le presser le plus possible.
 - VII.—Ajoutez un sirop chaud pour les fruits, une légère saumure chaude pour les légumes ou 1 cuillerée à thé de sel par pinte de légumes ou bocal d'une pinte.
 - VIII.—Fermez le bocal, mais non hermétiquement. Pour cela, ne mettez en place que le ressort destiné à presser le couvercle en verre sur la rondelle de caoutchouc. Les bocaux munis d'une bande métallique, vissant sur le couvercle en verre doivent être fermés de manière à pouvoir encore, après cuisson complète, visser cette bande métallique de $\frac{1}{4}$ à 1-3 de tour au moins.
 - IX.—Déposez les bocaux dans le stérilisateur. Si vous employez un bain à eau chaude, submergez complètement les bocaux. Si vous employez un stérilisateur à vapeur, versez-y de l'eau jusqu'au niveau du fond mobile et placez les récipients sur ce dernier.
 - X.—Stérilisez les fruits durant 12 à 20 minutes, les tomates 25 minutes, le blé-d'Inde 3 heures, les autres légumes $1\frac{1}{2}$ à $2\frac{1}{2}$ heures, les viandes 3 heures.
 - XI.—Retirez les conserves du stérilisateur et fermez les bocaux hermétiquement.
 - XII.—Disposez-les le couvercle en bas, sur une table ou tablette, pour vous assurer de leur complète herméticité. Après refroidissement, enveloppez-les et conservez-les dans un endroit sombre, sec et frais.
-

AVANT-PROPOS

Définition

La mise en conserve est l'art de conserver un aliment au moyen de la stérilisation par la chaleur et de le maintenir dans cette condition dans un récipient hermétiquement clos.

En d'autres termes, c'est donc uniquement une tentative de conservation d'un produit alimentaire par l'emploi de mesures propres à le soustraire aux influences de certaines causes extérieures, telles que : bactéries, ferments, moisissures, air, chaleur, et par suite lui faire garder ses qualités premières pour un temps indéfini. Cette période de conservation ne dépend que des soins et de la rapidité apportés au cours de la manipulation du produit, c'est-à-dire **depuis sa cueillette jusqu'à sa complète stérilisation.**

Ce dernier point mérite surtout d'attirer l'attention des intéressés par son importance primordiale dans l'obtention de conserves de qualité supérieure.

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.

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.

STERILISATION

La stérilisation a pour but de détruire tous les êtres organisés (bactéries, levures, moisissures) qui vivent sur les produits ou à l'intérieur de leur masse.

Les bactéries et les levures qui vivent à l'intérieur d'un aliment, ne sont pas aussi facilement détruites que celles qui se développent à sa surface. A plus forte raison, les espèces microbiennes qui se sont déposées sur une surface polie, telle que, par exemple, les ustensiles ou les récipients, seront facilement détruites par la chaleur.

Le matériel servant à la manipulation du produit est aussi susceptible d'être contaminé que ce dernier. **C'est pour cette raison que tout ustensile : couteau, filtre, récipient, etc., doit être stérilisé aussi bien que l'aliment.**

La stérilisation du matériel de mise en conserve s'opère en le plongeant dans l'eau bouillante pendant 10 à 15 minutes.

Les bocaux en verre et les couvercles seront plongés dans un bassin d'eau froide que l'on fera chauffer jusqu'à la température de 212 degrés Fahrenheit. On maintiendra ce degré de chaleur pendant 10 à 15 minutes.

Si possible, les bocaux ne doivent être sortis du bassin d'eau bouillante que lorsque l'on est prêt à les remplir avec l'aliment à conserver.

STERILISATEURS A L'EAU CHAUDE

Récipients ordinaires de cuisine

Tels que : chaudière en fer-blanc, cuve métallique ou galvanisée, chaudière à lait, bouilloire généralement employée par la ménagère pour le blanchissage du linge, large chaudron servant à la cuisson des viandes ou à la fabrication du sirop ou sucre d'érable.

Ces différents genres de récipients devront posséder un couvercle s'adaptant parfaitement sur le bord supérieur de la paroi de façon à conserver à l'intérieur, durant la stérilisation, le plus de vapeur possible. De plus, ils devront être munis d'un double fond perforé, soit en bois ou en métal, destiné à supporter les bocaux ou "canistres", en vue de prévenir le contact direct avec le fond du récipient et permettre une circulation libre de l'eau et de la vapeur autour et en dessous des contenants.

Bain commercial à l'eau chaude

Ce stérilisateur sera surtout employé par les cultivateurs qui désirent faire des conserves pour fins commerciales (fig. 1).

Ce bain possède un foyer, une cheminée, une cuve à stériliser et un plateau mobile permettant de retirer du bain, en une seule fois, tous les bocaux ou boîtes de conserves stérilisées.

Cet appareil est léger et peut être transporté très facilement d'un endroit à un autre.

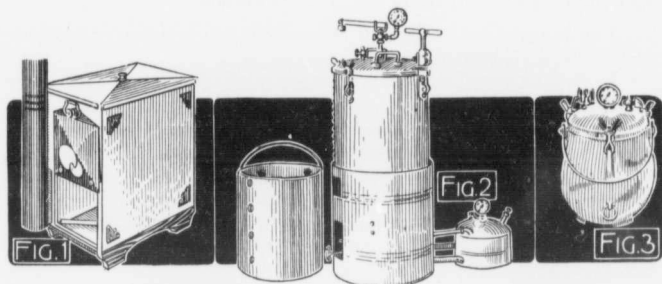
Ce stérilisateur et les récipients ordinaires de cuisine ci-haut mentionnés portent le nom générique de "**bain à eau chaude**".

STERILISATEURS A VAPEUR

1.—Le "**National**" **Junior Outfit No 5** est, sans contredit, l'appareil le plus désirable pour tout cultivateur voulant faire de la mise en conserve dans un but commercial. Ce stérilisateur a une **capacité journalière** de 300 à 500

EFF
A3841
P83/49
Révisé JS

bocaux ou boîtes de conserves. Cet autoclave (fig. 2) est chauffé à la gazoline. Un gallon d'essence peut maintenir une flamme bleue très intense pendant 10 heures environ. De même que pour un poêle à gaz, la flamme peut être régulée à volonté. Un foyer peu intense conservera le degré de pression désiré une fois qu'il aura été atteint.



2.—**Petit stérilisateur en aluminium.**—Ce petit autoclave est l'appareil le plus efficace au point de vue de la mise en conserve domestique et de la préparation ou cuisson des viandes ou soupes pour la consommation journalière. (fig. 3).

Il est très facile d'opération, n'exige que très peu de combustible et donne d'excellents résultats. Il peut être aussi bien employé sur un poêle à charbon ordinaire que sur un poêle à gaz ou à gazoline.

Manière d'opérer avec le bain à l'eau chaude

De nombreuses difficultés seront surmontées dans l'emploi de ces deux genres de stérilisateur, si les différentes indications qui suivent, sont bien observées:

1.—Installez les bocaux ou boîtes sur une petite plate-forme mobile, laquelle est suffisamment perforée pour permettre une circulation libre de l'eau autour et en dessous des dits récipients.

2.—Ajoutez assez d'eau dans le stérilisateur pour qu'elle recouvre le couvercle des bocaux ou "canistres" d'un pouce au moins.

3.—Commencez à compter le nombre de minutes allouées pour le procédé de stérilisation dès que l'eau est rendue au point d'ébullition.

4.—Une fois le produit stérilisé, laissez refroidir l'eau quelque peu, enlevez immédiatement les bocaux et fermez-les hermétiquement.

Au cours de la stérilisation, trois causes pourront occasionner l'évaporation du liquide dans les bocaux, les voici :

10—Si l'eau dans le stérilisateur ne recouvre pas complètement les récipients.

20.—Si les couvercles ne pressent pas suffisamment sur la rondelle en caoutchouc.

30.—Si le double fond (fond mobile) ne permet pas à l'eau de circuler librement en dessous des contenants.

Fonctionnement des diverses marques d'autoclaves

Pour en arriver aux meilleurs résultats avec les différents autoclaves, les précautions suivantes devront être prises :

1.—Aussitôt rempli du produit à conserver, placez le bocal dans le stérilisateur.

2.—Mettez suffisamment d'eau pour que cette dernière vienne au niveau du fond mobile, mais pas au-dessus.

3.—Une fois l'autoclave bien rempli des récipients de conserves à stériliser, fermez-le hermétiquement.

4.—Laissez le robinet ou régulateur complètement ouvert, afin de permettre à l'air de s'échapper au dehors et fermez-le immédiatement après pour ne pas occasionner une perte inutile de vapeur.

5.—L'aiguille du manomètre doit enregistrer le **degré de pression voulu** avant de commencer à tenir compte du temps alloué pour la stérilisation du produit.

6.—Maintenez au moyen du robinet d'air ou régulateur une pression uniforme durant toute la période de stérilisation.

Si l'on se sert d'un poêle à gaz, on peut aussi régulariser la pression en diminuant l'intensité de la flamme, ou encore en soustrayant partiellement le stérilisateur du foyer lorsqu'il s'agit d'un poêle ordinaire de cuisine.

7.—Laissez tomber la pression jusqu'à ce que l'aiguille du manomètre enregistre **zéro**, avant d'ouvrir l'autoclave.

8.—Fermez hermétiquement les bocal à la sortie du stérilisateur.

USTENSILES NECESSAIRES POUR LA MISE EN CONSERVE

Ces articles sont les suivants : récipients **émaillés** avec couvercle pour manipuler et ébouillanter le fruit ou le légume, filtres, couteaux à peler, panier en broche également émaillée et servant aussi au blanchiment de certains légumes, une pincette spéciale permettant de retirer les bocaux de l'autoclave ou du bain à eau chaude après que le procédé de stérilisation est terminé, cuillères préférentiellement en argent pour que les acides contenus dans les fruits ne puissent pas attaquer le métal et donner ainsi une mauvaise couleur et un mauvais goût aux conserves, serviettes, toile à fromage employée dans certains cas pour ébouillanter certains petits fruits, de l'eau fraîche et claire en abondance, enfin tout ustensile qui peut être de nature à faciliter l'obtention de conserves de **première qualité**.

GENRES DE RECIPIENTS EMPLOYES

Bocaux

Des bocaux de différentes dimensions et de diverses formes peuvent être employés pour la mise en conserve des fruits, légumes ou viandes, pour fins domestiques.

Cependant les genres de bocaux les plus en usage sont les suivants :

10—Bocal fermant au moyen d'une bande métallique vissant sur un couvercle en verre de manière à presser fortement ce dernier sur une rondelle en caoutchouc effectuant ainsi une complète herméticité.

20—Bocal également muni d'un couvercle en verre, d'une rondelle en caoutchouc et de deux ressorts dont l'un doit être ramené sur le couvercle pour le maintenir en position et l'autre, disposé latéralement, destiné à la fermeture hermétique.

Après le procédé de stérilisation, ne mettez jamais les bocaux en contact avec un corps froid, tel que: le métal, la pierre, l'eau froide. Evitez aussi de les placer dans un courant d'air. De même, les bocaux ne doivent pas être placés dans l'eau bouillante pour procéder à la stérilisation du produit. Dans l'un ou l'autre cas, ils se **briseront** inévitablement.

Déposez-toujours les bocaux froids dans l'eau froide et inversement. Ne faites jamais chauffer l'eau dans le stérilisateur avant d'y avoir placé les bocaux.

Le ressort destiné à maintenir le couvercle en position sur la rondelle de caoutchouc **ne doit pas trop presser mais suffisamment**. S'il est trop dur et presse trop fortement, les bocaux éclateront au cours du procédé. Si, au contraire, il est trop faible et ne presse pas assez, une bonne partie du liquide s'échappera du bocal. Voilà pourquoi il est absolument nécessaire de **faire l'épreuve** des récipients avant de les employer.

"Canistres" en fer-blanc

La majorité des produits peuvent être conservés dans des boîtes en fer-blanc ordinaires. Un certain nombre cependant devraient être conservés dans des boîtes en fer-blanc émaillé ou enduites d'une préparation spéciale appelée "verniss laque," laquelle empêche les acides du produit d'agir chimiquement sur la paroi du récipient et de former ainsi des sels d'étain pouvant, dans certains cas, causer l'empoisonnement ou altérer gravement la santé. Les légumes foliacés, les légumes verts, les betteraves, les fraises, les cerises, les citrouilles, le poisson, la volaille et les viandes doivent toujours être conservés de préférence dans des boîtes sanitaires émaillées.

Les "canistres" en fer-blanc sont aussi d'un emploi très pratique pour la mise en conserve domestique des fruits, des légumes, surtout des légumes verts, des soupes et des viandes. Leur usage est considéré par plusieurs praticiens comme très efficace en ce sens qu'elles simplifient les opérations et rendent possible l'accomplissement d'une plus grande somme de travail dans un temps donné.

Genres de "canistres"

Il existe actuellement sur le marché deux types de boîtes spécialement employées comme contenants, pour la conservation des denrées.

Ces deux types sont les suivants :

1.—La **boîte sanitaire** possédant un couvercle de même diamètre que celui de la "canistre" et se fermant hermétiquement au moyen d'une machine spéciale appelée sertisseuse.

2.—La **boîte ordinaire en fer-blanc** ayant un couvercle d'un diamètre inférieur à celui de la boîte et s'ajustant sur cette dernière au moyen de soudure.

COMMENT OPERER LA FERMETURE HERMETIQUE DES "CANISTRES" EN FER-BLANC

Boîtes sanitaires

Deux opérations bien distinctes sont requises pour fermer hermétiquement les "canistres" sanitaires.

Lorsque la boîte est placée sur le plateau rotatoire de la sertisseuse et fixée solidement en position par le plateau supérieur, la première opération consiste à agraffer le couvercle à la boîte. Le bord supérieur du couvercle et le pourtour de la boîte sont déjà suffisamment recourbés pour que l'union puisse se faire rapidement et sans difficulté.

La deuxième opération consiste à presser fortement le joint fait par la première opération jusqu'à l'obtention d'une parfaite herméticité.

Boîtes en fer-blanc ordinaire

Ces récipients sont fermés hermétiquement au moyen de soudure. De même que les boîtes sanitaires, elles sont fermées avant le procédé de stérilisation.

Voici l'énumération du matériel requis lorsque l'emploi de la soudure est nécessaire : un petit poêle à alcool ou à pétrole, un fer à souder circulaire, un fer à souder ordinaire en cuivre, un morceau de sel ammoniac, un petit pinceau ou brosse, quelques fragments ou parcelles de zinc, quelques bâtons de soudure, une brique douce pour le polissage des fers, une lime, un **composé liquide spécial** et une petite tasse ou soucoupe en porcelaine, en verre ou en pierre dans laquelle le composé liquide sera déposé.

Préparation du composé liquide spécial

Ce composé consiste en une solution de zinc et d'acide muriatique ou chlorhydrique. Il peut être obtenu en procédant comme suit :

Versez 2 ou 3 onces d'acide muriatique dans un bocal en porcelaine, en verre ou en pierre et ajoutez des fragments de zinc (petites parcelles) jusqu'à saturation complète de l'acide. Une fois que les parcelles de zinc sont complètement dissoutes, diluez la solution dans deux fois son volume d'eau et filtrez le tout au moyen d'une pièce de drap. Laissez reposer le composé ainsi obtenu pendant 12 à 16 heures avant de l'employer. Au moment de s'en servir, agitez suffisamment son contenant afin d'obtenir un liquide bien homogène et préservez-le surtout des poussières ou de tout autre corps étranger. En appliquant ce composé, évitez d'en répandre quelques gouttes sur les vêtements.

Ce liquide est employé pour nettoyer les fers à souder et pour brosser le fer-blanc aux endroits à souder, en vue de mieux faire adhérer la soudure à ce dernier.

Ce composé peut aussi être acheté tout préparé chez un pharmacien ou quincaillier.

La poudre de résine peut aussi lui être substituée.

LEGUMES

Le **maïs** est assez difficile à conserver, si on ne se hâte pas de le mettre en conserve **immédiatement** après la cueillette. Ceci est dû au fait que le blé d'Inde fermente très rapidement une fois récolté.

Le grain de maïs doit passer par cinq phases différentes avant d'arriver à maturité. Au moment de sa formation, il ne contient que de l'eau ; plus tard, à mesure que la végétation avance, cette eau se transforme successivement en lait, en crème, en pâte et en farine. C'est au moment où le maïs est à l'état crémeux qu'il faut le cueillir pour le mettre en conserve.

Les **tomates** doivent présenter une texture ferme, être mûres et bien colorées.

La cueillette des **fèves** et des **pois** doit se faire lorsqu'ils sont encore jeunes et tendres.

Pour les fèves, les gousses devront être de moyenne grosseur et cueillies avant la formation du grain ; tandis que pour les pois, le grain doit être formé et encore tendre.

Le **chou-fleur** rendu à maturité se conserve très facilement.

Tomates

Plongez les tomates dans un bassin d'eau bouillante pendant 1½ minute environ ou—e qui est encore mieux—jusqu'à ce que la pelure commence à se fendiller et puisse facilement s'enlever. Retirez-les ensuite et faites-les refroidir aussitôt dans un bassin d'eau froide. Pelez-les en ayant soin d'enlever la partie dure et blanchâtre où adhérerait le pédoncule, ainsi que toute partie gâtée ou verdâtre. Ainsi préparées, mettez-les **en entier** dans les bocaux. Si elles sont trop grosses, divisez-les **en deux** seulement et, au moyen d'une cuiller, pressez-les—sans cependant les écraser—de manière à remplir les vides, et ajoutez une

cuillerée à thé de sel par bocal d'une contenance d'une pinte. Fermez les contenants et faites stériliser dans un bassin d'eau bouillante pendant 22 minutes ou dans un stérilisateur à vapeur sous 10 lbs de pression pendant 10 minutes.

Blé-d'Inde

Débarrassez les épis de leurs enveloppes et plongez-les dans l'eau bouillante pendant 5 minutes. Pour certaines variétés plus résistantes que d'autres, il faudra les laisser 10 et quelquefois même 15 minutes.

Faites refroidir ensuite dans un bassin d'eau froide. Au moyen d'un couteau bien aiguisé, enlevez le grain de maïs en le coupant à la moitié ou aux deux tiers. Avec le dos du couteau, raclez tout ce qui reste dans les alvéoles, mais n'enlevez pas les alvéoles elles-mêmes. Versez le produit dans les bocaux jusqu'à $\frac{1}{4}$ de pouce du bord, remplissez-les d'eau bouillante, ajoutez une cuillerée à thé de sel par pinte de produit et fermez les récipients.

Faites stériliser dans l'eau bouillante pendant 3 heures ou 60 minutes dans un autoclave sous 10 lbs de pression.

Pour le maïs conservé sur épi, il faut n'employer que des bocaux ayant une contenance d'un demi-gallon.

Fèves en gousses

Après avoir enlevé les fils et les deux extrémités des gousses, faites-les blanchir dans l'eau bouillante ou—mieux encore—soumettez-les à l'influence de la vapeur pendant 5 à 10 minutes. (Cette dernière opération se pratique dans une simple bouilloire ou récipient émaillé de grandeur suffisante, dans lequel on place un fond mobile en fil métallique ou en bois destiné à supporter le produit au-dessus de l'eau bouillante. Ce blanchiment à la vapeur dure de 15 à 20 minutes. On ajoute de l'eau jusqu'au niveau du fond mobile et l'on pose le couvercle sur le récipient). Plongez-les dans l'eau froide et remplissez immédiatement les bocaux en pressant le produit le plus possible. Ajoutez de l'eau bouillante, une cuillerée à thé de sel par pinte et faites stériliser pendant 2 heures dans l'eau bouillante ou sous 10 lbs de pression pendant 40 minutes.

Pois

Ebouillantez-les ou blanchissez-les à la vapeur pendant 10 à 15 minutes. Refroidissez le produit et mettez-le à l'instant dans les récipients. Versez de l'eau bouillante de manière à remplir les vides et ajoutez une cuillerée à thé de sel par pinte de produit. Fermez et faites stériliser pendant 3 heures dans l'eau bouillante. Si vous vous servez d'un autoclave, faites stériliser pendant 40 minutes sous 10 lbs de pression.

Melons, courges, citrouilles.

Pelez-les et séparez-les en sections convenables. Faites-les blanchir durant 3 minutes. Plongez-les dans l'eau froide et emplissez les bocaux le plus possible.

Ajoutez de l'eau bouillante, une cuillerée à thé de sel par pinte de produit et fermez les contenants. Faites stériliser pendant 2 heures et sous 10 lbs de pression pendant 40 minutes.

FRUITS

Le fruit ne possède son meilleur arôme que lorsqu'il est rendu à maturité. Pour la mise en conserve, la cueillette doit se faire avant qu'il soit **complètement mûr**, sauf quelques rares exceptions.

Chez les fruits doux, c'est-à-dire ne possédant qu'un faible pourcentage d'acidité, la fermentation suit de très près la complète maturité, c'est pourquoi il est toujours préférable de les récolter avant qu'ils ne soient **trop mûrs**.

Comme nous l'avons déjà dit, la mise en conserve du produit **doit suivre immédiatement la cueillette**.

A cet effet, ne cueillez que la quantité de fruits ou de légumes que vous pourrez mettre en conserve la journée même : sinon ils perdront une partie de leur eau et de leurs principes aromatiques, deviendront plus durs, plus coriaces, exigeront une période plus longue de stérilisation et ne donneront que des conserves de qualité inférieure.

Les variétés de **poires** les plus recommandables sont celles qui sont plutôt acides. Les variétés tardives d'automne et d'hiver sont aussi excellentes.

Les **abricots** ne doivent pas être rendus à complète maturité lorsqu'on veut les mettre en conserve.

Les variétés de **cerises** à l'état sauvage ou cultivées fournissent un dessert rafraîchissant et très goûté. Elles ne doivent pas être trop mûres.

Les **pêches** doivent être encore fermes. Celles qui sont trop tendres, sont très difficiles à conserver.

Par contre, les **poires** doivent être complètement mûres. Si elles ne le sont pas suffisamment, placez-les dans un endroit où elles pourront mûrir promptement.

Les **prunes**, quand elles sont trop mûres, ne se conservent pas bien.

Tous les petits fruits, tels que : les **fraises**, les **framboises**, les **groseilles**, les "**gadelles**," les **mûres**, etc., doivent être cueillis alors qu'ils sont encore fermes, mais rendus à maturité.

Pommes, poires.

Lavez, pelez et enlevez le cœur de ces fruits. Séparez-les par sections triangulaires ou cubiques de grosseur convenable. Ebouillantez-les pendant 1½ minute environ et faites-les refroidir immédiatement. Remplissez les bocaux, versez un sirop bouillant d'une densité de 18 à 28% (9½ pintes d'eau pour 6 lbs de sucre), fermez-les et faites stériliser pendant 20 minutes dans l'eau bouillante ou 6 minutes sous 10 lbs de pression.

Prunes, fraises, framboises, mûres.

Placez les fruits dans une passoire ou filtre et versez de l'eau bien fraîche jusqu'à ce qu'ils soient bien lavés. Enlevez les feuilles, tiges ou pédoncules qui y adhèrent, noyaux, et mettez-les immédiatement dans les bocaux. Ajoutez un sirop chaud, plutôt bouillant, d'une densité de 18% (10½ pintes d'eau pour 4½ lbs de sucre). Fermez et faites stériliser pendant 16 minutes dans un bassin d'eau bouillante ou pendant 5 minutes sous 10 lbs de pression.

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. Pressez les fruits dans les contenants en frappant sur la paroi de ces derniers. Remplissez les récipients d'un sirop chaud d'une densité de 28% (9 pintes d'eau pour 7 lbs de sucre), fermez-les et faites stériliser pendant 16 minutes dans l'eau bouillante. Dans un stérilisateur, 8 minutes sous 10 lbs de pression.

Rhubarbe

Lavez les tiges et coupez-les en petits morceaux de $\frac{3}{4}$ de pouce de longueur (n'enlevez pas la pelure). Ebouillantez-les pendant 2 minutes, faites-les refroidir et versez-les immédiatement dans les bocaux. Ajoutez un sirop chaud d'une densité de 48 à 50% (1 pinte d'eau pour 2 lbs de sucre), fermez et faites stériliser pendant 20 minutes. Dans un stérilisateur sous 5 lbs de pression, 15 minutes.

VIANDES

Volaille

Aussitôt la volaille tuée, plumez-la et videz-la. Lavez-la soigneusement et laissez-la se refroidir pendant quelque temps. Placez-la ainsi préparée dans un panier en broche ou une pièce de coton à fromage et faites bouillir jusqu'à ce que la viande puisse facilement se détacher des os. Retirez-la du liquide bouillant, séparez la viande des os et placez-la dans les bocaux en la pressant le plus possible. Faites concentrer le liquide qui a servi à faire cuire la volaille à la moitié de son volume, remplissez-en les bocaux et ajoutez une cuillerée à thé de sel par pinte de viande. Fermez et faites stériliser pendant 3 heures dans un bassin d'eau bouillante ou 60 minutes sous 10 lbs de pression.

Porc

Ne mettez en conserve que les parties maigres de la viande de 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 conte-

nants et faites stériliser pendant 4 heures dans l'eau bouillante ou 90 minutes sous 10 lbs de pression.

Bœuf frais

Coupez la viande par morceau de $\frac{3}{4}$ de livre environ et faites rôtir ou bouillir lentement pendant $\frac{1}{2}$ heure. Divisez de nouveau chaque morceau en 4 ou 5 parties et enlevez les os, l'excès de gras et le cartilage (croquant). Mettez le produit dans les bocaux et pressez-le. Remplissez ces derniers avec le liquide qui a servi à la cuisson, après l'avoir fait concentrer à la moitié de son volume. Fermez les bocaux et faites stériliser pendant 3 heures dans l'eau bouillante ou 60 minutes sous 10 lbs de pression.

Bœuf salé

Après que le bœuf a été suffisamment salé, retirez-le de la saumure et faites-le tremper pendant 2 heures dans une eau bien claire, laquelle aura été renouvelée une fois. Placez la viande dans un panier en broche ou dans une pièce de coton à fromage et faites-la bouillir lentement pendant $\frac{1}{2}$ heure. Retirez-la du liquide bouillant, plongez-la dans l'eau froide, enlevez le cartilage, les os ainsi que l'excès de gras. Divisez-la en petits morceaux et emplissez-en autant que possible les bocaux. Fermez et faites stériliser pendant 3 heures dans un bassin d'eau bouillante ou 60 minutes sous 10 lbs de pression.

NOTES

Le tableau placé au verso de la couverture du présent feuillet devra toujours être consulté avant de suivre les instructions données pour chaque produit.

Le récipient servant à la stérilisation des produits doit être pourvu d'un couvercle.

N'oubliez jamais de plonger les bocaux dans l'eau bouillante avant de les remplir du produit à conserver.

A cause de l'augmentation du volume du maïs et des pois au cours de la cuisson, ayez soin de ne pas trop emplir les bocaux.

Évitez d'employer une trop forte quantité de sel dans la mise en conserve des tomates et du blé-d'Inde. L'addition d'un peu de sucre avant la stérilisation améliore la qualité du produit et diminue, dans certains cas, la durée de stérilisation.

Une stérilisation prolongée fait ternir la couleur de certains fruits, surtout des pommes.

Enfin, rappelez-vous que pour bien réussir dans l'application de tel ou tel procédé, et pour obtenir un produit de première qualité, il faut que toutes les opérations, concourant à sa mise en conserve, se succèdent sans interruption.

CONSERVATION DES LEGUMES ET DES FRUITS PAR LA DESSICCATION

Par Edouard Reymond, jardinier, pépinière provinciale de Deschambault.

La conservation des légumes et des fruits par la dessiccation ou séchage est la plus ancienne des méthodes, car elle était pratiquée dans les temps très reculés.

Elle offre de très réels avantages sur la mise en boîtes ou en bocaux, toujours dispendieuse, en supprimant les frais d'achat de ces récipients en même temps qu'elle exige moins de place dans nos maisons et diminue les risques de détérioration par le gel ou la chaleur ; elle offre en outre une manutention plus facile.

Le matériel indispensable est des plus simples : quelques planches propres et lisses de 12x12 pouces ou 12x24 feront l'affaire — celles sont destinées à recevoir les produits à sécher soit au soleil, soit au four du poêle de cuisine — ; une grosse aiguille et du gros fil sont aussi nécessaires pour les haricots.

L'eau seule étant enlevée, les fruits et les légumes reprennent leur forme en gardant toute leur saveur, en les mettant tremper dans de l'eau tiède quelques heures avant de les soumettre à la cuisson, comme des produits frais.

Tous les produits conservés par la dessiccation doivent être placés dans un endroit sec, dans des boîtes, sacs de toile ou de bon papier.

Haricots (fèves)

Prendre des haricots, verts ou beurre, jeunes, c'est-à-dire avant la formation du grain, enlever les fils et les extrémités des gousses, placer les haricots dans une toile à fromage, les plonger dans une chaudière d'eau en ébullition où vous avez mis une poignée de sel, laisser blanchir pendant 5 minutes, puis les retirer et les plonger dans l'eau froide pendant 2 minutes. Prendre du gros fil fort, et au moyen d'une aiguille, enfiler les haricots par l'un des bouts pour en faire des chapelets d'une verge de long en ayant soin de ne pas serrer les gousses les unes contre les autres ; suspendre ces chapelets en les attachant par les bouts à une ligne tendue dans la cuisine du côté où se trouve le poêle.

Au bout de 3 à 4 jours, les haricots seront secs et prêts à mettre en réserve. Après en avoir retiré les fils, les mettre dans des boîtes ou sacs de coton et les conserver dans un endroit sec et sombre.

Répéter jusqu'à ce que vous ayez une bonne provision de ce précieux légume pour l'hiver.

Ne jamais sécher les haricots au soleil.

Pour employer les haricots séchés, il suffit de les mettre tremper la veille dans un vase contenant de l'eau tiède sur le coin du poêle, et le lendemain, ils sont gonflés et prêts à mettre cuire comme les frais.

Il est préférable de ne pas mêler les verts et les beurres, mais les garder séparés ; même, s'il est possible, séparer les diverses espèces.



Tomates

Pour sécher les tomates, les partager par le milieu en travers de manière à avoir deux parts égales, offrant tous les compartiments des graines ouvertes, enlever toutes ces graines, saupoudrer les tomates de sel fin après les avoir rangées sur des planches et faire sécher au soleil. Il faut avoir soin de verser l'eau qui s'accumule dans les cavités des graines pour activer la dessiccation, les rentrer chaque soir et les remettre au soleil le lendemain matin jusqu'à complète dessiccation. On peut aussi sécher dans un four pas trop chaud quand la saison est trop avancée ou que le temps est pluvieux. Ne pas sécher jusqu'à ce que les tomates deviennent cassantes, elles doivent rester souples.

Conservé comme les haricots, dans des boîtes ou sacs, au sec.

Ainsi conservées les tomates sont propres à être utilisées pour accompagner un rôti, dans un ragoût ou dans une soupe. Il faut les mettre tremper la veille dans de l'eau tiède sur le coin du poêle; le matin elles sont prêtes à être employées.

Julienne

Pour avoir toujours sous la main, et tout l'hiver des légumes prêts et bon marché, préparer de la Julienne qui se compose de carottes, navets, choux, poireaux et céleri.

Laver les légumes, peler les carottes et les navets.

Râper les carottes et navets sur une râpe en fer-blanc, ou les couper en filets de 1-8 de pouce; mettre sur des planchettes et faire sécher au four doux, un peu plus que tiède. Si le four est trop chaud, les légumes durcissent et ne reviennent jamais tendres. Lorsqu'ils sont convenablement séchés, ils doivent conserver une certaine souplesse.

Les choux, poireaux et céleri doivent être coupés au couteau en filets de 1-8 à 1-6 de pouce, puis sécher comme les carottes et navets.

Quand tous ces légumes sont prêts, les mélanger soigneusement de façon à ce qu'ils soient également répartis dans la masse et les conserver au sec.

BIBLIOTHÈQUE
SABIN-BOURBOIS

Pour l'usage, mettre tremper dans l'eau tiède pendant 1 à 2 heures et ajouter à une soupe aux pommes de terre ou au riz.

Citrouilles

Peler, enlever les graines, couper en tranches de $\frac{1}{4}$ de pouce, les sécher au soleil et conserver comme les précédents.

Emploi : faire tremper à l'eau tiède pendant 1 heure, puis procéder comme pour les fraîches.

FRUITS

Pommes et poires

Peler les fruits s'ils sont destinés à être employés comme dessert, en compote ou tartes, les couper en 4, 6 ou 8 morceaux, enlever le zeste (milieu avec les pépins), placer sur des planches et faire sécher au four modérément chaud, ou au soleil si la saison est encore bonne et que le soleil est chaud.

Les pommes et les poires séchées sont employées comme légume dans certaines contrées d'Europe où ces fruits sont très abondants et bon marché.

Dans ce cas, partager les fruits en 4 sans les peler, ôter le zeste et faire sécher au four. Pour les employer, faire tremper la veille dans de l'eau tiède et faire cuire avec un morceau de lard fumé. Cela donne un plat excellent qui n'est pas à dédaigner. L'essayer, c'est y revenir.

Pêches et prunes

Ouvrir les fruits par le milieu pour en extraire les noyaux, puis les sécher comme les pommes et poires en ayant soin de mettre la partie ouverte dessus.

Bluets

Ces petits fruits séchés devraient être dans toutes les familles, car outre qu'ils sont excellents pour les desserts, leur qualité astringente (tanin) en fait un remède souverain contre la dysenterie et le choléra infantile.

Les étendre sur des planches ayant un léger rebord, en enlever tous les corps étrangers, bois, feuilles, mousse, etc., et faire sécher comme les autres fruits, de même que pour les tremper et les préparer.

Nous rappelons encore que tout produit conservé par la dessiccation doit être placé dans un endroit très sec, car la moindre humidité le fait moisir.

