

LIURE DE RECETTES



Pour réussir infailliblement toutes
conserves de fruits, légumes et
viandes dans les bocaux.

MARQUE

REX

MADE IN FRANCE

*Avec les Bocaux
... et Appareils*

Rex

*Réussite infailible .
Conserves succulentes
Conservation indéfinie*



Mode d'Emploi

DES

Stérilisateurs et Bocaux à Conserve

Recette



Les meilleures Recettes pour la Conservation
des Fruits et Légumes, de la Volaille
et du Gibier, de la Viande et du Poisson,
des Pâtés, du Lait, etc...

AVANT-PROPOS

Dans la vie familiale, la table joue un rôle essentiel. C'est elle qui contribue à rendre le foyer aimable, cordial et souriant. C'est un puissant auxiliaire de bonheur domestique. Mal tenue et négligée, elle éloigne le mari; soignée et délicate, elle le retient.

La femme intelligente ne fait pas fi de ce moyen de séduction qui lui réussit toujours, car la plupart des hommes sont gourmands. Les femmes, elles, ont le « devoir » d'être gourmandes. Brillat-Savarin, l'illustre et célèbre gastronomé qui aimait recevoir une société choisie où les jolies femmes étaient nombreuses, écrivait: „La gourmandie ne messied point aux femmes..., elle convient à leur délicatesse... Rien n'est plus agréable à observer qu'une jolie gourmande.“ Il assure même que la bonne chère est favorable à l'épanouissement des grâces physiques et qu'un régime succulent et sain repousse longtemps et bien loin les apparences extérieures de la vieillesse.

Ce chapitre de la bonne table n'a jamais été indifférent à aucune époque. Nos ancêtres y attachaient une importance particulière et ne concevaient pas de réjouissances publiques qui ne fussent copieusement arrosées et „assaisonnées“ de grands repas. Ils y déployaient une pompe, une prodigalité et un appétit que nous avons peine à imaginer.

Puis, vers le XVIII^e siècle, le luxe des repas se raffine. C'est de cette époque que datent les « soupers ». En soupant, on cause, nouveau bienfait de la table: elle développe l'esprit de conversation, excite l'humeur joyeuse.

La gastronomie n'a pas que des lettres de noblesse. Elle a son esthétique. Quel magnifique spectacle que celui d'un repas bien orné, servi avec recherche, et quel tableau plus cordial, plus réconfortant, que celui d'une cuisine en activité, d'une joyeuse cuisine de province. Les feux flambent, les cuivres scintillent, une heureuse allégresse flotte autour des casseroles d'où s'exhalent d'appétissantes odeurs. C'est la cuisine intime et familiale; c'est là que se conservent les recettes fameuses, transmises de mère en fille, les succulentes traditions provinciales.

C'est là que, pour vous, « Rex » a glané ses recettes. Dédaignant les plats ultra raffinés et trop savants, « Rex » vous fournira, en toute saison, en tout lieu, pour l'imprévu comme pour le supplément, les mets savoureux, parfaitement conservés et préparés suivant les règles d'un art qui fait honneur au vrai et bon renom de notre bonne cuisine.

Vous les trouverez, simples et garanties, dans ce petit livre que nous vous dédions, Madame, très respectueusement.



GÉNÉRALITÉS sur "LA CONSERVE CHEZ SOI"
Les anciens Procédés
Les Bocaux „REX” - Les Imitations
La Marmite "REX" appelée "Stérilisateur"

L'entretien des forces vitales du corps humain demande l'assimilation d'une nutrition complète.

Pour servir de base à une nourriture saine, il faut que les aliments soient toujours frais. Comme on ne peut les obtenir toute l'année dans leur fraîcheur naturelle, l'homme a, depuis les temps les plus reculés, cherché à les conserver par différents procédés: le séchage, la salaison, la cuisson, l'addition de sucre en grande quantité ou, enfin, par le vinaigre ou les produits chimiques.

Tous ces procédés sont incomplets. Les aliments y perdent, soit leur arôme, soit leur valeur nutritive et presque toujours les sels minéraux nécessaires à tout corps humain.

Il existe encore d'autres méthodes, en particulier celle qui consiste à verser les aliments cuits dans un récipient pour y faire ensuite le vide, soit en pompant l'air, soit en lui enlevant son oxygène en brûlant du soufre ou tout autre produit.

La chaleur seule détruit les microbes. — Dans la façon de procéder ci-dessus, le problème est résolu, puisque les aliments sont soigneusement cuits. Mais l'intérieur lui-même du récipient dans lesquels ils sont versés? Et pendant le remplissage, quand les aliments sont en contact avec l'air extérieur? On enferme dans les bocaux des millions de microbes qui commencent presque immédiatement leur œuvre de corruption et rendent inutiles toutes les peines que l'on a prises.

Pour faire des conserves saines et savoureuses, il faut en même temps:

- 1^o *La cuisson des aliments pour détruire les microbes.*
- 2^o *L'expulsion de l'air contenu dans le bocal à conserves.*
- 3^o *La fermeture hermétique de ce dernier.*

Ces trois opérations forment ce que l'on appelle la **stérilisation**, et ces conditions remplies, les aliments, aseptisés, isolés de l'air extérieur, se conservent indéfiniment.

C'est au Français François APPERT que l'on doit la découverte et la mise en pratique de ce procédé qui donna naissance à l'industrie des conserves vers 1820.

Beaucoup plus tard, en 1900, après 20 années de recherches, parurent les bocaux à conserves marque "Rex" connus et appréciés depuis dans le monde entier. Fabriqués dans une des verreries les plus importantes d'Europe et par des ouvriers spécialisés, ils ont rendu possible et extrêmement avantageuse la « conserve à la maison » suivant les principes mêmes découverts par François APPERT.

Avec les bocaux „Rex”, en effet, la cuisson des aliments, l'expulsion de l'air contenu dans les bocaux, leur fermeture hermétique grâce au caoutchouc „Rex” formant joint, se produisent simultanément pendant le temps où ils sont plongés dans l'eau bouillante.

Ces trois opérations résolues, il en résulte des conserves parfaites se conservant indéfiniment.

Un ensemble unique de Qualités

On juge facilement, par les lignes précédentes, quel ensemble unique de qualités un bon bocal à conserves doit réunir :

- a) Réaliser une fermeture hermétique, d'où nécessité d'avoir les couvercles soigneusement polis et un rodage parfait des bords.
- b) Pouvoir, sans éclater, supporter les plus longues cuissons. Servir des années, d'où solidité à toute épreuve provenant de la qualité inimitable du verre et de son épaisseur partout identique.
- c) Avoir une ouverture suffisamment large afin de pouvoir être employés pour les aliments les plus divers — petits ou gros — et servir indifféremment pour les fruits, les légumes ou les viandes.
- d) Etre munis d'accessoires de choix, anneaux de caoutchouc élastiques et durables plusieurs années, étriers solides etc...

“Rex” a toutes ces qualités. “Rex” net, clair, brillant comme cristal, incassable à la cuisson, représente le bocal parfait.

**REX est la caisse d'épargne
de la ménagère moderne.**

Prenez un Article de Marque

Prenez un article de marque. Délaissez les boîtes en fer-blanc légères, inesthétiques, malsaines, de durée éphémère et sujettes à la rouille,

Délaissez les innombrables bocaux « genre Rex » des verreries non spécialisées, n'offrant aucune garantie de résistance à la cuisson et coûtant à peine quelques centimes de moins que notre bocal "Rex". Le succès fait naître l'imitation sans valeur et un bocal qui casse est toujours trop cher.

Délaissez l'étrange adaptation du couvercle en fer-blanc qui rouille sur le bocal ordinaire sans résistance.

Délaissez enfin les bouteilles à bière à ouverture trop faible et peu pratique, lourdes, inélégantes, au verre grossier, et qui n'ont pas encore montré leurs qualités à la dure épreuve du temps.

Dans le même bocal "Rex", vous conserverez n'importe quel fruit, n'importe quel légume, n'importe quelle viande, aussi bien la bonne mirabelle ou la grosse poire de votre verger que le petit pois ou le gros artichaut de votre jardin.

Pour vos conserves de viandes et de gibier, utilisez nos bocaux spéciaux à bord et intérieur droits permettant le démoulage facile.

Votre choix bien compris, éclairé, raisonné, vous fera choisir "Rex", le favori des bonnes « Ménagères », vendu au prix de toutes ses imitations.

Avoir toute l'année des fruits et légumes de toute fraîcheur

Voilà une chose bien agréable. Non seulement une riche variation de mets pour la table, même plus, une grande économie d'argent vous sera procurée grâce au stérilisateur

REX

Seul l'emploi des bocaux de la marque „REX", vous donnera du plaisir et de la satisfaction dans la fabrication des conserves chez vous.



La Marmite "Rex" appelée Stérilisateur

Pour réussir vos conserves avec "Rex", vous pouvez employer: n'importe quel récipient, baquet ou lessiveuse, mais de préférence **notre marmite appelée Stérilisateur "REX"**.

MODE D'EMPLOI

Faites un essai.

Suivez les conseils très simples ci-dessous, nous vous garantissons formellement la réussite.

Si vous employez une marmite ordinaire au lieu du stérilisateur-cuiseur, comme nous le conseillons aux pages suivantes, procédez ainsi:

Avant l'usage, nettoyez et rincez les bocaux, nettoyez les caoutchoucs "Rex" à l'eau de soude tiède, laissez sécher sans essuyer.

Versez dans les bocaux les aliments à conserver, finissez de remplir jusqu'à un demi-centimètre du bord avec de l'eau sucrée pour les fruits, de l'eau bouillie pour les légumes, de la sauce pour les viandes. Placez la rondelle sur le bord rodé du bocal. Posez le couvercle en verre, le biseau du couvercle juste au milieu du caoutchouc. Fixez ensuite l'étrier qui doit maintenir solidement le couvercle pendant la cuisson, **mais qui ne sert pas à fermer hermétiquement le récipient, contrairement à ce que beaucoup de ménagères pensent.**

Votre bocal ainsi préparé, mettez-le droit dans n'importe quelle marmite, mais pas au contact direct du feu. Garnissez le fond d'une claie en fil de fer, ou de linge, ou d'une planche. Remplissez d'eau la marmite de manière à ce que les bocaux soient dans l'eau jusqu'au bord et faites cuire si possible au degré voulu pour chaque conserve en laissant sur le feu le temps indiqué sur nos recettes. Dès que la cuisson est terminée, retirez à **chaud** les bocaux en les maintenant droits, soit en vidant l'eau, soit en les saisissant avec un linge ou de toute autre manière. Laissez-les refroidir à l'air libre à l'abri des courants d'air, sur du bois et non sur une surface froide (marbre, évier), et surtout, par curiosité, ne touchez à rien, ne tirez pas sur le caoutchouc, n'enlevez pas l'étrier, laissez le couvercle.

Après refroidissement complet, enlevez l'étrier. Le vide étant fait à l'intérieur par l'ébullition, le couvercle est collé au bocal, le caoutchouc formant joint. Rien ne peut faire que le récipient s'ouvre. Vous êtes ainsi assurés, grâce au bocal en verre, que votre conserve est réussie, certitude que vous ne pouvez avoir ni avec les bouteilles en verre ordinaire, ni avec les boîtes en fer-blanc. L'ouverture est simple, il suffit de tirer sur le caoutchouc (voir à l'intérieur de ce livre).

Refusez les imitations. — Faites un essai d'un seul bocal "REX", incassable à la cuisson. Nous vous garantissons la réussite infaillible.

Notre Stérilisateur "Rex". — Nous venons de voir qu'il suffisait d'un récipient quelconque pour faire ses conserves. Toutefois, il est hors de doute que ce système présente quelques inconvénients: impossibilité de connaître le degré de chaleur de l'eau, sauf à 100 degrés quand elle bout; difficulté de sortir les bocaux la cuisson une fois faite, risques de chocs entre les bocaux, etc.

La Maison "REX" a étudié une marmite pratique, simple, d'une fabrication soignée, conçue d'une façon rationnelle, pour permettre la cuisson de ses bocaux renommés. C'est une marmite que l'on appelle Stérilisateur.

Le stérilisateur "Rex", ustensile de ménage approprié au out que l'on recherche, est simple, donne les meilleurs résultats et a servi de modèle à tous les autres qui n'ont pu arriver à sa perfection.

AVEC LE STÉRILISATEUR: ÉCONOMIE, FACILITÉS.

Facile. — En suivant les conseils si simples que nous donnons ci-dessous, un enfant réussirait infailliblement ses conserves.

Economie. — Vous achetez vos bocaux sans étriers ou ressorts — première économie. — Aucune déperdition de chaleur, pas de gaz perdu, puisque le thermomètre vous indique toujours le degré exact pour la cuisson. Vous ne le dépassez pas — deuxième économie.

Stérilisation si possible encore plus absolue, permettant aux conserves de garder intactes, pendant plusieurs années, leur fraîcheur et leurs qualités nutritives.

MODE D'EMPLOI DU STÉRILISATEUR MARQUE "REX"

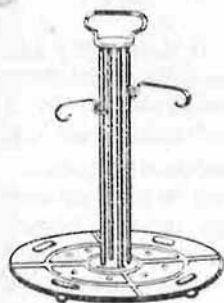


Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3

Fig. 4



Fig. 5

L'appareil à stériliser „Rex” se présente sous la forme d'une élégante marmite galvanisée. Il se compose essentiellement:

D'un support à colonnes (fig. 1), muni de 6 ressorts (fig. 2), glissant le long d'une tige. D'une marmite (fig. 3), devant contenir le support garni de bocaux et d'un thermomètre au mercure (fig. 4).

SUIVEZ LE MODE D'EMPLOI SUIVANT, LE RÉSULTAT EST CERTAIN

Avant l'usage, nettoyer soigneusement les bocaux à l'eau chaude et les rincer. Nettoyer également les caoutchoucs „Rex”. Verser dans les bocaux les aliments à conserver (fig. 6) et finir de remplir jusqu'au bord (fig. 7) avec de l'eau sucrée pour les fruits, de l'eau bouillie pour les légumes et de la sauce pour la viande. Placer le caoutchouc sur le bord rodé du bocal (fig. 8); s'il est un peu juste et ne repose pas à plat, il faut, par traction, en augmenter légèrement le diamètre. Poser le couvercle en verre (fig. 9), mettre les bocaux préparés sur le support à colonnes, les fixer à l'aide du ressort (fig. 10). La figure 11 indique la façon d'adapter le ressort à l'une des tiges, en faisant glisser le talon pour donner une pression sur le couvercle du bocal.

Cette pression doit être assez forte.

Le support une fois garni de bocaux, l'introduire dans la marmite et verser de l'eau froide jusqu'au bord des bocaux; poser le couvercle, mettre le thermomètre dans le trou (fig. 13) et placer sur le feu.



Fig. 6



Fig. 7

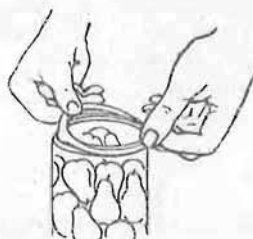


Fig. 8



Fig. 9

Deux points à ne pas négliger. — 1^o En posant le couvercle sur les bocaux, après avoir mis les caoutchoucs, voir si celui-ci repose bien à plat sur tout le pourtour du bocal, veiller ensuite à ce que le bord taillé en biseau du couvercle appuie bien au milieu du caoutchouc.

2^o En garnissant le support de bocaux, si la dimension des bocaux, $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{2}$ ou $\frac{3}{4}$ de litre, vous permet d'en mettre deux ou trois les uns au-dessus des autres, prendre soin que les bocaux de dessus soient exactement placés sur les bocaux de dessous et non en quinconce, de manière à ce que la fermeture de tous les bocaux, à la cuisson, soit parfaite.

Dès que le thermomètre indique le degré de chaleur prescrit, régler le feu et laisser à cette température le temps voulu, ensuite retirer le support à colonnes garni et le mettre à l'écart pour le laisser refroidir à l'abri des courants d'air. Ne pas le placer sur la pierre ou sur le marbre, afin d'éviter un refroidissement trop brusque et inégal.

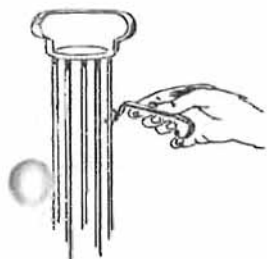


Fig. 10

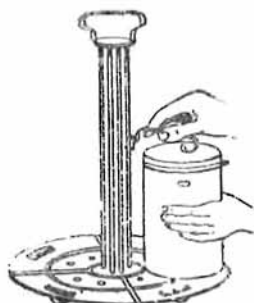


Fig. 11



Fig. 11

Nous faisons également remarquer ici que les principes énoncés plus loin (Exemple: il faut stériliser 20 minutes à 80 degrés) doivent être exécutés de manière à ce que l'on obtienne d'abord la température de 80 degrés et que la durée de la cuisson ne doit être comptée qu'à partir du moment où cette chaleur est atteinte. Pour la stérilisation des légumes



Fig. 13



Fig. 14



Fig. 15

ou de la viande, on a établi, non pas 100 degrés, mais 98, pour éviter l'ébullition de l'eau dans la marmite et, ensuite, dans les bocaux, ce qui peut en compromettre la bonne fermeture.

Quand les bocaux sont froids, enlever les ressorts et vérifier que chaque couvercle adhère bien au bocal. Les ranger ensuite dans un endroit aéré et sec, de préférence sur des rayons en bois protégés de la lumière par un rideau. Les rondelles de caoutchouc des bocaux exposés aux courants d'air ou à la chaleur se dessèchent, deviennent cassants et ne peuvent servir à nouveau.

L'ouverture s'effectue en tirant la petite languette jusqu'au moment où elle sort de la fente (fig. 14). L'air extérieur pénètre dans le bocal qui s'ouvre sans difficultés. Le caoutchouc, traité selon nos indications, peut servir à nouveau. En suivant ces prescriptions très simples, le résultat est certain.

Si, par hasard, un bocal ne reste pas fermé après le refroidissement, il faut examiner soigneusement le bord rodé du bocal, le biseau du couvercle ou l'anneau en caoutchouc. L'un de ceux-ci peut être détérioré; il faut le changer. Une parcelle d'aliments a pu également se glisser entre le couvercle et le caoutchouc, empêchant la fermeture. Il suffira de l'enlever et de recommencer la cuisson.

Prépare avec REX pour tout l'an: Un sirop frais, clair et odorant

La préparation du moût et du sirop chez soi avec l'appareil à extraire le jus de fruits, marque REX, et leur conservation dans les bouteilles REX,

est le plus recommandable procédé pour la préparation des jus de fruits et moût, limpides, riches en vitamines et d'un arôme excellent. Leur valeur nutritive et hygiénique est appréciée aussi bien par des personnes malades que par celles en parfaite santé. Afin de donner aux familles grandes et petites un moyen simple et économique de préparer chez soi les moûts ou sirops non alcoolisés, la firme REX a créé à côté de son appareil Dreyer-REX déjà bien connu, un nouvel appareil (53) qui, malgré son exécution fort simple et son prix avantageux, donne de merveilleux résultats. De cette façon il est possible à tout ménage d'avoir durant l'année entière des „fruits liquides" pour le

réconfort du corps, la purification du sang et l'amélioration de la santé. La préparation de ces jus de fruits se fait sans peine aucune, sans presser, ni remuer, ni filtrer; la vapeur fait tout le travail. Le jus obtenu dans l'appareil Dreyer-REX s'écoule par le robinet dans les bouteilles. Avec l'appareil 53, le remplissage des bouteilles se fait en employant l'entonnoir.

Une stérilisation des jus de fruits

— 25 minutes à 75° C. —

les rend propre à tout emploi et les conservera indéfiniment.

Moût et sirop quand on boit - En bonne santé on se voit.



NOUVEAUTÉ

Appareil extracteur des jus de fruits N^o. 53

POUR LA PRÉPARATION CHEZ SOI
DES SIROPS

Toute personne possédant l'appareil cuiseur n^o 15 A peut y adapter notre nouvel appareil n^o 53 qui lui permettra d'obtenir très facilement des jus de fruits limpides, aromatiques et très riches en vitamines. La passoire de cet extracteur peut servir également à étuver les pommes de terre et légumes à la vapeur, d'égouttoir pour salade, etc. — La bassine peut servir également à divers usages dans la cuisine.

MODE D'EMPLOI. — Au fond de la marmite de l'appareil cuiseur n^o 15 A, posez la claie en fil de fer n^o 19 ou toute autre claie. — Versez au moins trois litres et demi d'eau bouillante. — Posez ensuite la bassine qui surnagera autant que l'eau ne sera pas évaporée. — Posez la passoire sur le bord de la marmite, elle s'y adaptera parfaitement. — Dans la passoire, étendez la toile filtre et dans la toile les fruits préalablement lavés, refermez les coins de la toile, placez le couvercle de la marmite et faites chauffer de 25 à 60 minutes suivant le cas (voir livre de recettes). Après cuisson, recueillez le sirop dans la bassine et versez-le avec un entonnoir dans nos bouteilles "REX" n^o 1 B ou 2 B. Stériliser les bouteilles 25 minutes à 75°.

Quelques Conseils utiles à toutes "Ménagères"

Nos appareils sont d'une qualité absolument irréprochable, mais ils doivent être toujours entretenus soigneusement si vous voulez réaliser le maximum d'économies.

Avant de s'en servir. — Bien laver les verres et couvercles au moyen d'une brosse douce. Se servir d'eau où l'on aura fait dissoudre quelques cristaux de sel de soude. Les laisser sécher, l'ouverture en bas, et ne pas les essuyer.

Après usage. — Les nettoyer comme ci-dessus et vérifier si des parcelles de caoutchouc n'adhèrent pas aux bords des couvercles ou des bocaux. Frotter ceux-ci à la pierre ponce, si l'eau n'a pu les approprier. Enfin, si l'on ne s'en sert pas immédiatement, placer les verres débouchés, l'ouverture en haut, dans un endroit aéré.

Entretien des caoutchoucs. — C'est une erreur de croire que n'importe quel caoutchouc assurera la parfaite fermeture de vos bocaux à conserves. C'est une erreur et une perte de les changer chaque année.

Ici encore, comme pour le bocal, "Rex" est supérieur. Les caoutchoucs "Rex", pur para, assurent une fermeture certaine. Ils durent plusieurs années. Conformez-vous aux quelques prescriptions suivantes :

Avant et après l'emploi, les laver à l'eau de soude tiède, les frotter avec les doigts, les rincer à l'eau claire, les entourer d'un linge jusqu'à ce qu'ils soient complètement secs.

Les rondelles ne doivent pas toucher à la graisse, l'ennemie du caoutchouc. C'est pour cette raison qu'il ne faut pas remplir jusqu'au bord les bocaux de saucisses, pâtés, viandes, etc.

Les caoutchoucs ayant déjà servi doivent être soigneusement vérifiés. Cassants, ils seront à rejeter, ainsi que ceux présentant des crevasses. Ils doivent enfin être conservés dans un lieu obscur et sec, autant que possible dans des boîtes percées de quelques trous pour assurer l'aération.

La lumière et la trop grande chaleur leur sont nuisibles.

Tous les ustensiles doivent être conservés rincés, nettoyés et séchés. Pour sécher la marmite, la déposer sur le bord du foyer, ne pas la déposer dans un lieu humide. Prêter une attention particulière aux ressorts, puisque, de leur force, dépend la fermeture hermétique des bocaux, courber ceux qui ont perdu leur force ou les changer, si cette façon de faire ne donne pas de résultats.

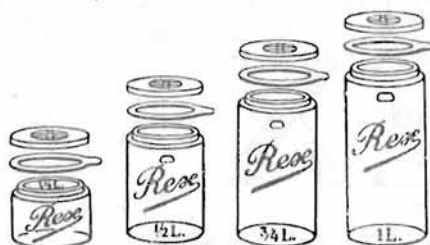
Le **thermomètre** doit être manipulé avec les plus grands soins. Le tenir suspendu et jamais horizontalement. L'essayer et vérifier, si la colonne de mercure monte bien avant de s'en servir. Si le mercure monte par saccades, prendre le thermomètre par le milieu et le secouer de haut en bas. Cette opération le remettra en ordre.

La revue des bons bocaux "REX"

Bocaux REX à bord simple.

Largeur du col: 75 m/m.

Pour toutes conserves de fruits, légumes, haricots, asperges, etc.



No. 1 | No. 2 | No. 3 | No. 4

A cela, le couvercle N° 9 et l'anneau N° 11

Bocaux REX à bord renforcé.

Largeur du col: 110 m/m.

Pour renverser.

Intérieur droit.

Pour tous usages.



No. 6B | No. 7B | No. 8B

A cela, le couvercle N° 10F et l'anneau N° 12F

Bocaux REX à bord simple.

Largeur du col: 95 m/m.

Pour gros fruits, légumes, viandes, etc.



No. 5K | No. 5 | No. 6 | No. 7 | No. 8

A cela, le couvercle N° 10 et l'anneau N° 12

Bocaux REX.

Ouverture 40 m/m.

Pour sauces, truffes, champignons, escargots, pointes d'asperges, etc.

Prix avantageux. 1/5 L

1/10 L



No. 33 | No. 34

A cela, le couvercle 10D et l'anneau 12E

Bocaux REX à bord renforcé.

Pour toutes conserves de pâtés, viandes, gibier, saucisses, pudding, etc.

Bocaux pour renverser.

Largeur du col: 95 m/m.



No. 2A | No. 3A | No. 6A | No. 7A | No. 8A

A cela, le couvercle N° 10 et l'anneau N° 12

La stérilisation de la viande dans les bocaux marque

REX

présente les avantages suivants:

1. Permettre un emploi économique de toutes les parties de viande de grand et petit bétail, volaille et gibier.
2. Emploi convenable des grandes quantités de bétail prêt à abattre ou impropre à l'élevage, ainsi qu'économie des frais de fourrage dans l'élevage de petit bétail. Achat et vente de volaille aux meilleures conditions.
3. Emploi des parties de viande de moindre valeur, par exemple, avec celles de gibier, on prépare des mets délicieux.
4. Provision de délicieuses saucisses au foie, d'excellents boudins, aussi bien que de saucisses à rôtir fraîches et bien épicées, préparées soi-même.
5. La possibilité de préparer en tous temps un excellent repas en cas de visite inattendue, aux jours chargés de travail, maladie ou empêchement quelconque de la maîtresse de maison
6. Provision de mets succulents et exquis, très utiles pour les régimes ou pour excursions, pique-nique, chasse ou autres occasions.
7. D'après les jugements scientifiques, les conserves de viande gardent leur valeur nutritive complète.



CHAPITRE II

LES CONSERVES DE FRUITS

Pour faire d'excellentes conserves, il ne faut prendre que des fruits bien sains, de bonne qualité et pas trop mûrs. Les fruits trop mûrs, tachés ou entamés, ne peuvent servir qu'à faire des marmelades ou des confitures.

Eau sucrée. — En général, tous les fruits se stérilisent avec de l'eau sucrée. Faire dissoudre environ 500 grammes de sucre dans un litre d'eau pour 6 litres de fruits et verser le sirop chaud ou froid.

ABRICOTS

Fruits entiers avec noyaux. — Les laver à l'eau froide, les peler, en remplir les bocaux jusqu'en haut, puis verser dessus un sirop de sucre. Stériliser de 30 à 40 minutes à 75°, suivant que les fruits sont plus ou moins mûrs.

Fruits partagés en deux sans noyaux. — Les laver à l'eau froide, les peler, les partager en deux, enlever les noyaux et en remplir complètement les bocaux, ajouter quelques noyaux émondés, puis verser dessus un sirop de sucre. Stériliser de 20 à 30 minutes à 75 degrés.

AIRELLES ROUGES

Doivent être triées, proprement lavées et mises dans une marmite pour être cuites avec un sirop de sucre pendant 10 minutes. On les y laisse jusqu'à mi-refroidissement en les remuant continuellement. Remplir ensuite les verres et stériliser 25 minutes à 80°.

Sucre. — 750 grammes par kilogr. de fruits.

CERISES

Prenez de préférence les cerises de grosse espèce, au noyau très petit. Enlevez les queues, puis lavez et séchez les cerises; les mettre très serrées dans les bocaux en ayant soin de ne pas les écraser. Verser un sirop de sucre ou les saupoudrer. Stériliser de 25 à 30 minutes à 80°.

Sirop. — Cerises douces: 300 grammes de sucre. Cerises aigres: 750 grammes par litre d'eau. Pour les cerises dénoyautées, même procédé

COINGS

Prendre de gros et beaux fruits, les frotter avec un linge rude, les éplucher et les découper. Enlever le cœur et les cuire quelques minutes dans un sirop de sucre jusqu'à ce qu'ils se laissent percer facilement. Après refroidissement, mettre coings et sirop dans les bocaux, stériliser pendant 35 minutes à 80°.

Sirop de sucre. — 750 grammes pour un litre d'eau.

FRAISES

Prendre les fruits de jardin pas trop mûrs, mais bien rouges. Enlever les queues avec soin pour ne pas abîmer les fruits, les laver dans une passoire, avec beaucoup de précautions, les mettre ensuite bien serrées dans des bocaux larges. Verser dessus le sirop de sucre que l'on a préparé à l'avance, placer plusieurs heures dans un endroit frais les bocaux remplis et laisser les fraises se tasser. Reprendre ensuite les bocaux pour en faire le plein, puis stériliser doucement pendant 20 à 25 minutes à 75°.

Sucre. — 250 grammes pour 1 kg.

FRAMBOISES

Opérer comme pour les mûres.

GROSEILLES

Prendre les plus grosses groseilles qui sont les meilleures. Les fruits doivent être mûrs, mais pas trop. Laisser les groseilles en grappes, les laver, les égoutter et en détacher les grains au moyen d'une fourchette en bois ou en argent. Mettre en bocaux, placer les groseilles par couches en les saupoudrant de sucre (1 kg. par 3 kgs de fruits). Stériliser doucement de 20 à 25 minutes à 75°.

GROSEILLES VERTES

Enlevez tiges et fleurs des fruits, lavez les groseilles et percez-les de ci, de là. Mettez en terrine et arrosez-les avec un sirop de sucre très chaud jusqu'à ce qu'elles deviennent jaunes. Les laisser égoutter et les mettre avec le sirop dans les bocaux. Stériliser 25 minutes à 75°.

Sirop de sucre. — 800 grammes pour un litre d'eau.

Si les groseilles vertes sont destinées à recouvrir des gâteaux, les stériliser sans sucre.

MIRABELLES

Prenez-les aussi grosses que possible, les fruits doivent être doux, pas trop mûrs, à pelure mince. Les mettre bien serrées dans les bocaux, les arroser de sirop et stériliser 25 minutes à 75°.

Sirop. — 500 grammes de sucre par litre d'eau.

MÛRES

Les mûres doivent être soigneusement cueillies et lavées si nécessaire avec précautions dans une passoire. Mettre les fruits mélangés avec du sucre et bien tassés dans des bocaux. Stériliser de 20 à 25 minutes à 75°.

Sirop. — 250 à 500 grammes de sucre par kilogr. de mûres.

MYRTILLES OU AIRELLES

Doivent être triées et mises, mélangées avec du sucre (500 gr. par kg. de fruits) dans une terrine. Les laisser une nuit dans un endroit bien frais et les mettre bien serrées dans les bocaux. Stériliser 20 à 25 minutes à 80°.

PÊCHES

Même procédé que pour les abricots. Sirop de sucre suivant les espèces; 500 à 750 grammes par litre d'eau.

POIRES

Opérer comme pour les pommes. Durée de cuisson: fruits tendres ou coupés, 25 minutes à 90°; les poires fermes, mais mûres pourtant: 30 minutes à 90°; les poires entières demandent 10 minutes de plus.

Sirop. — 400 grammes de sucre par litre d'eau.

POMMES

Choisissez des fruits de moyenne grosseur à chair blanche. Les espèces à pelure lisse peuvent être mises en bocaux telles quelles, les autres peuvent être épluchées. Les plus grosses peuvent être coupées par moitié ou quart, en tranches ou en ronds, après que fleurs et queues aient été retirées. Pour conserver aux pommes leur blancheur, déposez-les sur un linge trempé dans l'eau salée et recouvrez-les d'un linge identique jusqu'à ce que la provision soit suffisante pour remplir un bocal. Tassez bien les pommes et remplissez bien les espèces les plus dures. Stériliser de 30 minutes à 80 degrés.

Sirop. — De 400 à 500 grammes par litre d'eau.

PRUNES (Quetsches)

Enlever les queues, laver les prunes et en remplir complètement les bocaux en tassant bien les fruits; verser un sirop de sucre (600 à 750 grammes par litre d'eau). Stériliser, pour les fruits mous pendant 20 minutes à 75°, pour les fruits fermes pendant 30 minutes à la même température.

Prunes coupées pour gâteaux et tartes. — Les mettre bien serrées dans les bocaux et compléter avec un sirop de 750 grammes de sucre pour un litre d'eau. Stériliser de 20 à 30 minutes à 80°.

RAISINS

Les raisins doivent être mûrs. Les laver sans les détacher des grappes, écarter les fruits trop mûrs ou gâtés. Mettre les grappes entières dans les bocaux, les arroser de sirop de sucre et stériliser 25 minutes à 80°.

Sirop de sucre. — 500 à 800 grammes par litre d'eau.

REINES-CLAUDE

Choisissez les plus beaux fruits en écartant ceux trop mûrs ou crevassés. Lavez et séchez-les en les perçant, ci et là, avec un petit bâton pointu. Remplir les bocaux, ajoutez un sirop de sucre froid et stériliser de 25 minutes à 75°.

Sirop de sucre. — 600 à 700 grammes pour un litre d'eau.

RHUBARBE

Laver soigneusement les tiges, les éplucher, si la pelure n'est pas assez tendre, les partager en morceaux, saupoudrer de sucre et laisser reposer 2 à 3 heures. Mettre en bocaux, stériliser de 20 à 25 minutes à 80° suivant la capacité des bocaux.

Sucre. — 250 grammes par kg. de tiges.



CHAPITRE III

LES MARMELADES

On peut faire des marmelades avec la plupart des fruits. Après les avoir bien lavés et nettoyés, faire cuire dans une casserole les fruits mélangés avec le sucre nécessaire en les remuant continuellement jusqu'à ce que la marmelade soit assez épaisse, qu'elle adhère à la cuiller et forme boulette quand on la verse dans les bocaux. Ceux-ci sont remplis avec la marmelade chaude, mais laissés ouverts jusqu'à refroidissement complet. Stériliser ensuite à 90° pendant 25 minutes pour les étroits, 30 minutes pour les larges, 35 minutes pour les plus larges bocaux.

Proportion de sucre par kg. de marmelade

Pommes: $\frac{1}{2}$ kg. Mûres: $\frac{1}{2}$ à $\frac{3}{4}$ de kg. Fraises: $\frac{1}{4}$ kg. Framboises: $\frac{1}{2}$ à $\frac{3}{4}$ de kg. Prunes: pas de sucre. Coings: $\frac{3}{4}$ de kg. Groseilles vertes: $\frac{1}{2}$ kg.

Les gelées se préparent de la même façon. Lorsqu'elles sont épaissies par la cuisson, les mettre très chaudes dans les bocaux "Rex" qui restent ouverts, mais couverts d'un linge. Stériliser après le refroidissement pendant 25 minutes à 90°.

Rex

La fabrication de la charcuterie chez soi :

Les conserves de charcuterie sont exquises, mais encore trop peu connues. Pour les réussir, achetez l'appareil et les bocaux REX et renseignez-vous auprès de votre fournisseur sur ce nouveau mode de conserves.



En comparant

un bocal à conserves en verre avec une boîte à conserves en fer blanc ou avec une terrine à conserves en grès, on choisira infailliblement le bocal à conserves en verre blanc cristallin avec couvercle en verre, seul récipient offrant toutes les garanties au point de vue hygiénique.

Un bocal en verre

est facile à nettoyer, ne communique pas de goût de métal aux conserves—la conserve n'y perd pas son arôme—. Le bocal en verre dure et ne se détériore pas à l'usage. A la longue se révèle bien meilleur marché que la boîte en fer blanc.

La boîte en fer blanc,

au contraire, est attaquée par les acides; dans la plupart des cas, elle ne peut faire qu'un seul usage. Il est impossible de la nettoyer complètement dans ses parties à rebord. Le fer rouille, le fer est dangereux pour l'hygiène.

Par conséquent, la bonne ménagère, soucieuse d'une bonne hygiène, ne prendra pour ses conserves que le bocal en verre blanc, celui qui a déjà fait ses preuves durant de longues années: la marque mondiale REX.



CHAPITRE IV

LES CONSERVES DE LÉGUMES

La première condition à remplir, dont dépend la bonne réussite de la conservation durable des légumes, est de prendre ceux-ci en état parfait de fraîcheur. Les légumes qui ont séjourné longtemps dans des sacs ou des paniers ont déjà subi un commencement de fermentation. Il en est de même des légumes cultivés sur des terrains trop chargés d'engrais, surtout appliqués durant les derniers jours de croissance. De bons résultats sont certains en prenant les légumes bien développés, ni trop jeunes, ni trop vieux. Ils doivent être triés et lavés avec soins, les cuire ou les étuver d'abord, puis les mettre chauds dans les bocaux et cela jusqu'aux bords, les légumes se tassant comme les fruits.

On les arrose, soit d'eau salée, soit de bouillon, jusqu'à 2 centimètres au-dessous du bord. Le sel ne sert qu'à relever le goût. Il ne doit pas être considéré comme un moyen d'activer la stérilisation.

ASPERGES

Prendre des asperges fraîchement coupées, mais qui, au printemps, n'ont pas été trop arrosées d'engrais, les éplucher soigneusement, les couper toutes de la même longueur selon la hauteur des bocaux, les faire bouillir dans de l'eau légèrement salée jusqu'à ce qu'elles cèdent à la pression du doigt, les égoutter sur un tamis et les mettre chaudes en bocaux, soigneusement arrangées et les têtes en bas. On ajoute l'eau bouillie déjà un peu clarifiée et on stérilise à 98° pendant 90 à 100 minutes.

Asperges en morceaux

Se conservent comme ci-dessus.

BETTERAVES ROUGES

Prendre des betteraves pas trop grosses, de bonne qualité, couleur rouge foncé. Après les avoir bien lavées, les cuire lentement jusqu'à ce qu'elles deviennent tendres. Les laisser refroidir, puis les peler soigneusement; les couper ensuite en tranches fines, y ajouter du vinaigre, de l'eau stérilisée, du sel et un peu de sucre à volonté. Remplir les bocaux et stériliser de 20 à 30 minutes à 80°.

CAROTTES

Prendre des carottes de moyenne grosseur, jeunes et tendres, les éplucher et les laver. Les faire cuire dans de l'eau légèrement salée pendant 8 à 10 minutes, les mettre chaudes dans les bocaux, y verser l'eau clarifiée de la première cuisson et stériliser à 98° pendant 60 à 90 minutes suivant la capacité des bocaux.

CÉLERI

Détacher les feuilles, puis lavez soigneusement et faites bouillir jusqu'à ce qu'il devienne très tendre. Epluchez ensuite encore chaud, coupez en tranches, mettez en bocaux. Ajoutez de l'eau bouillante légèrement salée et stérilisez à 98° pendant 60 à 70 minutes selon la capacité des verres.

CHOUX BLANCS

Sont traités de la même manière que les choux rouges, mais ils sont coupés ou râpés moins fins.

CHOUX DE BRUXELLES

Prendre des choux bien fermes, les éplucher et les laver soigneusement, les échauder ensuite dans l'étuve à légumes, les mettre ensuite en bocaux et les stériliser à 98° pendant 90 à 100 minutes selon la capacité des bocaux.

CHOUX-FLEURS

Prendre des choux blancs et fermes, les couper en gros morceaux, les débarrasser des parties vertes, couper les tiges trop longues puis mettre les morceaux ainsi choisis dans de l'eau froide bien salée.

Mettre ensuite les morceaux dans l'étuve à légumes, les plonger dans l'eau bouillante 5 à 8 minutes sans laisser cuire, Refroidir à nouveau dans l'eau froide et mettre dans les bocaux larges de manière à ce que les bouquets se présentent avantageusement; ajouter de l'eau bouillie non salée (le sel enlève aux choux leur blancheur). Stériliser de 60 à 90 minutes à 98°.

CHOUX FRISÉS

Sont traités comme les choux blancs.

CHOUX-RAVES

Choisir des choux-raves jeunes et frais, les éplucher et les laver. Les faire cuire entiers ou coupés en morceaux dans de l'eau légèrement salée. Les mettre chauds dans les bocaux, les arroser d'eau bouillante légèrement salée et stériliser à 98° pendant 90 à 100 minutes selon la capacité des bocaux.

CHOUX ROUGES

Râper ou couper finement un chou bien serré et dépouillé des feuilles nées, le cuire ensuite dans de l'eau légèrement salée. Les mettre chauds en bocaux et les stériliser à 98° pendant 60 à 90 minutes selon la capacité des bocaux.

ÉPINARDS

Prendre des épinards frais, d'un développement vigoureux et rapide. Les laver et faire cuire dans de l'eau légèrement salée, laisser égoutter en pressant légèrement, puis hacher. Mettre en bocal sans ajouter d'eau et stériliser de 90 à 110 minutes à 98°.

Les épinards peuvent être préparés également selon désir au beurre, bouillon, épices, etc. Mettre ainsi en bocaux et stériliser.

HARICOTS JAUNES

Se conservent de la même manière que les haricots verts. Durée de la stérilisation: 75 minutes à 98°.

HARICOTS VERTS

Choisir des haricots verts très tendres. Enlever les fils des deux côtés, les casser en morceaux de la longueur du doigt s'ils sont trop grands. Les échauder dans l'étuve à légumes en maintenant celle-ci, pendant 5 à 10 minutes, dans l'eau salée et bouillante. Les rafraîchir ensuite et bien les égoutter. Mettre en bocaux le plus vite possible, en ayant soin de bien les tasser, ajouter de l'eau bouillie et stériliser de 80 à 100 minutes à 98° suivant la capacité des bocaux.

PETITS POIS

Prendre des petits pois bien tendres. Les cuire pendant 5 minutes dans de l'eau légèrement salée, les refroidir, mettre dans les verres et ajouter la solution de sel. Fermer avec les couvercles de verre sans les anneaux en caoutchouc, cuire ainsi sans ressorts pendant 30 minutes à 98°; bien observer que l'eau extérieure ne doit pas atteindre le bord

des verres pendant la cuisson; avec l'aide d'un linge, retirer les verres de la marmite, enlever les couvercles des bocaux et verser soigneusement l'eau des verres. Remplir de nouveau les verres avec une autre solution de sel, bouillante et préparée à l'avance. Fermer les bocaux avec les couvercles, caoutchoucs, ressorts ou étriers. Stériliser de 60 à 100 minutes à 98°.

SALADE DE CONCOMBRES

Autant que possible prendre des concombres sans graines, les peler, les couper en tranches minces, les saupoudrer de sel et les mettre dans les bocaux "Rex", puis les arroser de vinaigre de vin bouilli et froid et stériliser à 70° pendant 20 à 25 minutes suivant la capacité des bocaux.

SALSIFIS

Frotter les salsifis à sec avec un linge dur, ne pas les laver pour éviter de les noircir. Râcler seulement l'écorce noire et mettre les salsifis dans un mélange de vinaigre, de lait et de farine, pour les conserver blancs. Ensuite, les laver et les couper comme des asperges, les cuire pendant 15 minutes dans de l'eau légèrement salée et en remplir les bocaux.

Ajouter la solution de sel et stériliser 60 minutes à 98°.

TOMATES

Prendre des tomates bien mûres et bien rouges, les laver et sécher, percer les tomates en plusieurs endroits au moyen d'un bois effilé ou, si elles sont trop grosses, les partager en plusieurs morceaux. Bien les tasser en bocaux, ajouter la solution de sel, stériliser de 20 à 25 minutes à 95°.

TOMATES EN PURÉE

Nettoyer les tomates, les presser sur un tamis pour faire sortir l'eau qu'elles contiennent, puis les cuire et les repasser au tamis. En remplir les verres et stériliser de 25 à 30 minutes à 90°.

Divers légumes pour garniture de potage, bouillon ou consommé

Les légumes nécessaires à ces garnitures de potage sont petits pois, carottes, navets, choux, choux—pommes, choux—fleurs, petits haricots, poireaux, céleris, si on le désire des tomates. Couper en julienne ou brunoise les carottes, navets, choux etc. Partager en petits bouquets les choux-fleurs. Laver le tout avec soins. Les introduire crus (si l'on n'aime pas un goût trop fort, les blanchir) dans les bocaux, arroser d'eau chaude ou bouillon et stériliser. Veut-on encore d'autres légumes, mûrissant à une autre époque, stériliser dans de petits bocaux. Au moment de l'emploi, mélanger le contenu des divers bocaux et terminer le potage comme d'habitude.

Durée de la stérilisation: 90 minutes pour les bocaux étroits,
120 minutes pour les bocaux larges à 98°.

CHAPITRE V

LES CONSERVES DE CHAMPIGNONS

Nous recommandons, pour les conserves de champignons, soit nos bocaux n° 34, très avantageux, au point de vue prix, soit nos bocaux à ouverture de 75 m/m n° 1.

Pour la conservation, il ne faut prendre que des champignons frais et jeunes. Il est prudent de les stériliser le plus tôt possible après les avoir cueillis, car ils se gâtent très rapidement. On ne doit pas utiliser de vieux champignons; ils sont souvent dans un état de putréfaction non visible, très dangereux pour la santé.

CHAMPIGNONS TOUTES ESPÈCES

Nettoyer les champignons, les couper à la dimension voulue, les laver parfaitement à grande eau, en les secouant dans une passoire.

Les cuire dans une marmite, pour leur faire jeter leur eau en tournant avec une spatule tant qu'il n'y a pas un peu d'eau dans le fond de la marmite.

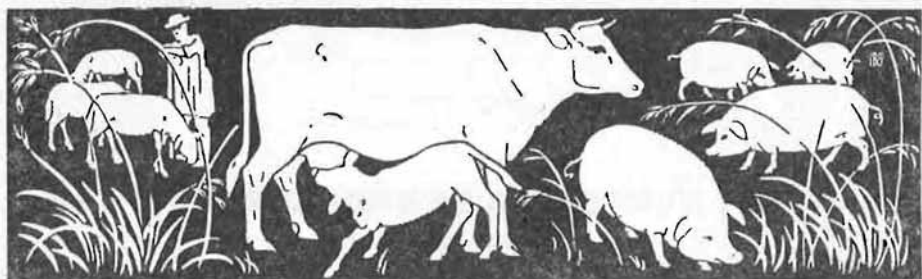
Quelques minutes après, faire égoutter, remplir les verres, ajouter un peu d'eau bouillie, stériliser 70 minutes à 98 degrés.

MOUSSERONS

Râcler le pédicule des petits, peler celui des gros; enlever la peau du chapeau et gratter les lamelles. Pour conserver leur belle teinte, les plonger dans du vinaigre ou de l'eau de citron; les égoutter et les mettre, avec très peu d'eau bouillante et du vinaigre ou du jus de citron, sur le feu, de façon à les étuver pendant 10 minutes. Laisser refroidir, remplir les bocaux "Rex" et stériliser de 40 à 60 minutes à 100°, selon la taille des bocaux.

TRUFFES

Après avoir trempé, brossé et épluché les truffes, les mettre sur le feu avec de l'eau, juste pour les couvrir; les laisser cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres au toucher, les mettre dans les verres et y ajouter le jus filtré, si la solution de sel n'est pas suffisante. Stériliser de 60 à 75 minutes à 100°.



CHAPITRE VI

LES CONSERVES DE VIANDES PATÉS & POISSONS

BOUILLON

Faire un bouillon à son goût, le passer dans une serviette et l'épicer. Stériliser 30 minutes à 98°.

On peut ainsi conserver toutes sortes de potages, mais pour donner du goût, il est recommandé de cuire avec les potages ou le bouillon un pied de veau coupé en morceaux.

VIANDE

Couper la viande, de manière que, cuite ou rôtie, elle entre dans les bœufs à viande; ne pas oublier que la viande diminue par la cuisson dans le sens de la longueur et augmente dans le sens de la largeur.

Toujours désosser la viande; à la longue, les os donnent un goût fort et désagréable à la conserve.

Bien remplir les bœufs; s'ils ne sont pas entièrement remplis, ne se conservent pas aussi longtemps.

Ne pas mettre la viande, le gibier ou les volailles à sec dans les bœufs, ajouter un peu de bouillon, ou de jus que l'on peut additionner de gélatine ou de jus d'un pied de veau.

Pour la préparation des sauces à conserver, ne jamais prendre de crème, l'ajouter seulement quand on sert.

Pour faire de bonnes conserves de viande, il est absolument indispensable de ne prendre que de la viande bien fraîche; la viande conservée en glacière n'offre pas assez de garantie et de sécurité; il en est de même du gibier, de la volaille et des poissons.

Stériliser en moyenne une heure à 98°.

Viande bouillie

Mettre sur le feu un kilo de mouton, de bœuf ou de porc dans deux litres d'eau bouillante, ajouter les épices d'usage et laisser cuire lentement, de préférence dans une marmite fermant hermétiquement. Placer ensuite la viande dans les bocaux et ajouter le bouillon, dans lequel la viande a été préparée, après l'avoir passé au tamis fin.

Stériliser 60 minutes à 98°.

On peut employer le reste du jus pour faire des potages.

Pour servir la viande conservée, réchauffer d'abord le bocal; après l'avoir ouvert, faire une sauce avec le bouillon contenu dans le bocal.

*

**

RÔTIS

de veau, de mouton, de porc, langue de veau, etc.

Préparer les rôtis comme à l'ordinaire, les couper en tranches épaisses et les placer dans des bocaux à viande; y ajouter le jus filtré et rallongé avec du bouillon, ou de la gelée et stériliser 60 minutes à 98°.

Au moment de servir la viande rôtie conservée, la mettre dans une rôtissoire avec un peu de beurre frais et ajouter la sauce qui a été préparée séparément.

*

**

VOLAILLE

Poulets, pigeons, perdrix, grives, etc.

Les préparer comme à l'ordinaire, les mettre entiers ou découpés dans les bocaux, ajouter le jus filtré et stériliser 60 minutes à 98°.

Pour servir, les faire rôtir avec un peu de beurre frais, faire chauffer le jus à part et le préparer à son goût.

*

**

GIBIER

Prendre le gibier bien frais, le préparer comme à l'ordinaire, le découper en morceaux et en remplir les bocaux à viande. Ajouter le jus filtré et stériliser une heure et demie à 98°.

*

**

GELÉE DE VIANDE

Mettre dans une marmite fermant hermétiquement des pieds de veau, des jarrets de bœuf et de la viande de bœuf maigre, avec de l'eau bouillante. Faire cuire lentement pendant plusieurs heures. Ajoutez un peu de vinaigre de vin et, pour rendre la gelée plus belle, la passer au travers d'une serviette. Si la gelée n'est pas très claire la clarifier quand elle est

bouillante en ajoutant quelques blancs d'œufs battus en neige, tourner jusqu'à ce que le blanc d'œuf soit coagulé et se sépare de la gelée.

Passer encore une fois la gelée à travers une serviette et la laisser refroidir, sans employer de glace.

Ne jamais se servir de marmite en fer pour faire de la gelée, cela peut nuire à la couleur.

Verser dans des bocaux à viande et stériliser 60 minutes à 98°.

*
**

PÂTÉS

Avoir soin de ne pas remplir complètement les bocaux "Rex" et de s'arrêter à deux doigts du bord, parce que les pâtés montent pendant la stérilisation et qu'ils se dessèchent s'ils perdent leur sauce.

Éviter une cuisson trop forte, même si le thermomètre doit atteindre 98 degrés.

Pâté de Viande

Prendre 500 grammes de porc, 500 grammes de veau, 100 grammes de gras de rôti, cinq cuillers de vin ou de madère, deux œufs, un oignon, sel, poivre, muscade, trois cuillers de jus de rôti, une demi-cuiller à café de sauce d'épices. Hacher finement la viande et râper l'oignon; puis mettre le gras de rôti sur le feu, le remuer jusqu'à ce qu'il écume et y verser les condiments ci-dessus, la viande en dernier lieu. Enduire les bocaux "Rex" de gras chaud et y mettre ce mélange bien brassé; stériliser de 90 à 120 minutes à 98°.

Pâté de Foie Gras

Prendre 500 grammes de foie d'oies frais, 500 grammes de porc gras, deux truffes que l'on coupe finement, œufs, sel, poivre et deux cuillers de madère. Tremper le foie une demi-heure dans du lait, sécher, enlever la peau et passer au hache-viande avec le porc. Ajouter les épices, les truffes, le madère et travailler la masse. Enduire intérieurement les bocaux "Rex" de beurre ou de graisse d'oie et y verser le mélange; stériliser deux heures et demie à 98°.

Pâté de Lièvre

Prendre un lièvre, 500 grammes de porc frais, 100 grammes de beurre, 3 œufs, sel, épices, 5 cuillers de vin rouge, 3 truffes et du jus de rôti. Séparer le râble du lièvre cuit et le couper en morceaux de la grosseur du pouce. Passer le reste plusieurs fois au hache-viande, avec le porc frais. Faire chauffer le beurre, le remuer jusqu'à ce qu'il écume et y verser les condiments ci-dessus, puis la viande hachée, les truffes coupées fin et le jus de rôti; bien brasser le mélange. Oindre de gras les bocaux "Rex" et y couler cette masse lentement, en intercalant des morceaux de lièvre; stériliser deux heures à 98°.

Pâté de gibier

1^{re} Recette. — Prendre 500 grammes de gibier, 500 grammes de porc frais, 50 grammes de beurre, 2 truffes hachées fin, un oignon, 2 cuillers de madère, 2 œufs, sel, poivre et du jus de rôti. On peut ainsi faire des pâtés de chevreuil, de cerf, de faisan ou de perdrix. Remuer le beurre chaud jusqu'à ce qu'il écume, y verser les œufs et tous les condiments; puis la viande bien hachée, en y joignant assez de jus de rôti pour obtenir une masse liée. Frotter intérieurement de gras les bœaux "Rex", verser le mélange et stériliser deux heures à 98°.

Pour les oiseaux sauvages, joindre les foies.

2^{me} Recette. — Prendre un kilo de gibier, 500 grammes de porc gras, 250 grammes de foie de veau, 2 truffes ou 2 morilles, sel, épices, 2 cuillers de madère, un oignon et du jus de rôti. Entrelarder la viande de gibier, la saler et la cuire à moitié dans du beurre en l'arrosant d'un peu d'eau de temps en temps. La refroidir et en couper la moitié en morceaux de la grosseur du pouce; employer le reste pour la farce. Cuire également au beurre ou à la graisse le foie et le porc frais, y ajouter la viande de gibier qui reste et passer plusieurs fois au hache-viande, joindre les condiments (épices, truffes finement hachées, oignon coupé menu et étuvé et jus de rôti) et brasser le tout.

Verser la farce lentement dans les bœaux "Rex" avec les morceaux de gibier et stériliser deux heures à 98°.



POISSONS

N'employer que des poissons très frais.

Poissons cuits

Nettoyer avec soin les poissons (brochets, carpes, morue, turbots) et les couper suivant la taille des bœaux. Les mettre sur le feu avec de l'eau froide; ajouter du sel, un filet de vinaigre, des grains de poivre, des feuilles de laurier, de l'ail et amener presque à ébullition.

Retirer les poissons avec précaution, les placer dans les bœaux "Rex", verser par dessus le court bouillon passé au tamis. Stériliser 30 minutes à 98°.

Saumon cuit

Commencer comme ci-dessus et ne retirer le saumon du court bouillon que tout à fait cuit. Puis enlever la peau, disposer le saumon avec soin dans les bœaux "Rex", verser par dessus le court bouillon tamisé et stériliser 30 minutes à 98°.

Poisson frit

Enlever la peau et les arêtes des poissons (sole, turbot, cabillaud) et les couper en disques réguliers; saupoudrer ceux-ci de sel et de poivre, les rouler dans la farine; puis les enduire d'œuf battu et les couvrir de chapelure; cuire dans la graisse, faire égoutter et refroidir sur du papier buvard. Enfin, mettre ces morceaux dans les bocaux "Rex" et stériliser 30 minutes à 98°.

Au moment de servir, les faire chauffer dans la graisse.

Poissons braisés

Bien nettoyer les poissons, les couper en morceaux et saupoudrer de sel et de poivre.

Verser les morceaux dans du beurre chaud, ajouter du persil finement haché, du jus de citron ou du vin blanc et un peu de jus de viande; cuire lentement. Remplir les bocaux "Rex" de poissons et de fonds et stériliser 30 minutes à 98°.

Anguilles en gelée

Court-bouillon

Proportion pour 1 lit: 1/2 litre de vin blanc, 1/2 litre d'eau, 60 grammes d'oignons émincés, 10 grammes de queues de persil, une brindille de thym, une demi-feuille de laurier, 6 grammes de gros sel; 5 grammes de gros poivre mis dans le court-bouillon 10 minutes avant de le passer.

Traitement: Réunir en casserole, mouillement, aromates et assaisonnement. Faire prendre l'ébullition, laisser bouillir doucement pendant une demi-heure et passer.

Anguille

On fait mourir l'anguille en lui frappant la tête sur un corps dur. Pour la dépouiller, on fait une incision légère autour du cou et on tire la peau de la tête à la queue.

L'anguille possède une seconde peau qui est huileuse, et par conséquent indigeste pour certaines personnes. Pour l'enlever, il suffit d'échauder le poisson.

Coupez l'anguille en tronçons de longueur désirée ou d'après la largeur des bocaux. Mettez-les dans une casserole, le court-bouillon passé, dessus et cuisez sur un feu doux 10 à 15 minutes. L'anguille doit refroidir dans son court-bouillon avant d'égoutter. Mettez-les sur un linge ou une grille. Ensuite faites réduire le court-bouillon de moitié. Faites cuire deux pieds de veau dans un litre d'eau **sans assaisonnement**, ajoutez ce fonds au court-bouillon et clarifiez le tout avec un blanc d'œuf (si nécessaire). Pour donner une belle couleur ajoutez une goutte de Madère, Porto ou Marsala.

Placez les tronçons dans les bocaux, versez la gelée chaude par dessus et stérilisez 30 minutes à 98°.

(Les pieds de veau peuvent être servis en vinaigrette, à la poulette ou frits.

Autre méthode: Stérilisez l'anguille dans son court-bouillon et, le jour d'emploi, égouttez les tronçons, chauffez le court-bouillon et ajoutez quelques feuilles de gélatines. Ne jamais stériliser avec de la gélatine.

Brochet en gelée

Procéder comme ci-dessus, employer pour faire la gelée (la veille): deux pieds de veau, un pied de porc et 250 gr. de couenne de lard.

Saumon en gelée

Procéder comme pour l'anguille.

Homard

Mettre un homard dans l'eau bouillante et le faire rougir. Enlever le fiel et les intestins, retirer la chair de la carapace, verser dans les bocaux "Rex" et ajouter l'eau bouillie et légèrement salée. Stériliser 60 minutes à 98°.

Homard en gelée

Placer la chair sur un tamis et la rincer. La mettre avec soin dans les bocaux "Rex", remplir d'un court-bouillon assez fort en gelée et stériliser 60 minutes à 98°.

Avis important!

Retenez bien ceci:

Seuls les bocaux "REX", en verre cristallin, avec couvercles en verre, avec les excellents caoutchoucs "REX", répondent exactement aux prescriptions de l'hygiène et donnent toutes les garanties pour une parfaite réussite des conserves.

Seuls les appareils stérilisateurs "REX" peuvent en appeler à une expérience de 25 ans et jouissent d'une réputation mondiale. Exigez donc partout et toujours la marque REX!



Quelques Lignes du Vieux Cuisinier

Ce petit livre vous donne les principales recettes pour faire chez vous toutes conserves dans nos bocaux "Rex". Simples et pratiques, nous sommes certains que vous aurez un succès absolu en les expérimentant.

Nous attirons surtout votre attention sur la grosse économie que vous réaliserez en faisant vous-mêmes vos conserves. Le prix d'achat de nos bocaux — extrêmement modéré — est un capital gardant toujours sa valeur. Il sera récupéré en moins de trois années, indépendamment du plaisir que vous aurez à servir, en toutes saisons, à vos invités comme à votre famille, fruits, légumes, viandes succulentes.

C'est sur ce point que nous nous permettons d'insister. A certaines époques de l'année, les légumes et les fruits, au marché, si vous ne récoltez pas vous-mêmes, sont vendus à prix extrêmement bas; à d'autres moments, l'achat de volailles est très avantageux. Même un ménage de deux personnes peut acheter une dinde, un poulet, un gros lapin. Vous cuisinez une seule fois, servez une partie de votre achat et mettez le reste en bocaux. A toute époque de l'année vous aurez ainsi une réserve de plats cuisinés, parfaits et économiques, vous permettant de varier vos menus d'une façon constante.

Achetez donc quelques bocaux "Rex", corps et couvercle gravés, en vous méfiant et en délaissant toutes imitations de valeur nulle. S'il vous en reste un léger doute, demandez conseils, soit à votre marchand, soit aux personnes se servant déjà de nos appareils. Leur réponse sera identique: on ne fait pas mieux, jamais de verres qui cassent à la cuisson — conserves parfaitement réussies — aliments meilleurs même que s'ils étaient mangés quelques heures après l'achat.

Chaque année, augmentez votre provision. En Belgique, France, Italie, Angleterre, Suisse, Allemagne, pas de ménages sans bocaux "Rex", quelquefois même plusieurs centaines de pièces pour une seule famille. Faites comme dans ces pays, ne cuisinez plus continuellement, et à la satisfaction de manger de bonnes choses s'ajoutera le plaisir de le faire à bien moindre prix, grâce à "REX".

Le favori des Bonnes Ménagères

TOUJOURS IMITÉ-JAMAIS ÉGALÉ

Les Stérilisateurs "Rex"
Les Bocaux "Rex"
Les Accessoires "Rex"

Sont en vente chez

Les Quincailliers

Faïenciers

Bazars

& Grands Magasins

Exigez la marque

Rex



Gravée sur chaque bocal et chaque couvercle



Les Bocaux à Conserves

Rex

SONT INCASSABLES A LA CUISSON
REFUSEZ LES IMITATIONS

Exigez
la marque



sur chaque
bocal