L'Art de faire des Conserves.

LES MEILLEURS BOCAUX
SONT CEUX QUI PORTENT

LA MARQUE

V.S.L.

LES CONSERVES EN BOCAUX V. S. L.
SONT UNE SOURCE DE CONFORT ET
D'ÉCONOMIE DANS LES MÉNAGES.

ÉDITION 1928.

L'Art de faire des Conserves.

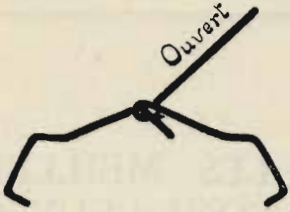
LES MEILLEURS BOCAUX
SONT CEUX QUI PORTENT

LA MARQUE

V.S.L.

LES CONSERVES EN BOCAUX V. S. L.
SONT UNE SOURCE DE CONFORT ET
D'ÉCONOMIE DANS LES MÉNAGES.

ÉDITION 1928.



A grafe métallique

Couvercle

Joint en caoutchouc

Plan du couvercle

Fond du Bocal

La marque **VSL** est imprimée en relief dans le fond du couvercle.
L'indication de la contenance est imprimée en relief dans le fond du bocal.

Les bocaux à stériliser V. S L.

sont fabriqués par les

Cristalleries du Val-Saint-Lambert

(Belgique)

Ils sont en vente chez tous les bons négociants en verreries ou en appareils à conserves et se font dans les grandeurs suivantes :

1/4, 1/2, 3/4, 1, 2, 3, 4, 5 litres

Pourquoi faut-il choisir les bocaux

V. S. L. ?

Voyez ce qu' en dit un spécialiste dans un de nos grands journaux

Article paru dans un grand quotidien belge.

Une
Invention intéressante

Le souci du menu quotidien devient une réelle obsession pour la maîtresse de maison quand l'hiver ingrat lui enlève une à une les ressources en légumes frais, en fruits et autres accompagnements de la bonne cuisine. Le printemps même ne la délivre pas de cette préoccupation, quand il faut compter avec les prix excessifs des primeurs.

Pourquoi la terre nourricière ne nous offre-t-elle pas en toute saison ses produits ? Cependant — et l'on n'y pense pas assez — il n'est pas difficile d'avoir tout le long de l'année, fruits et légumes en abondance sur la table. Il suffit d'engager un capital minime, vite récupéré par les économies réalisées, et de donner un peu de son temps.

Le problème est, en effet, résolu par les différents procédés de conservation à domicile que l'on devrait pratiquer davantage dans notre pays, parce qu'ils nous feraient moins tributaires de l'étranger.

Il n'est pas nécessaire d'acquérir un extraordinaire appareillage. Que l'on opère avec la pompe à air ou par pression hydraulique — les canalisations de l'habitation offrent une pression suffisante — l'expulsion de l'air dans les récipients destinés à la conservation, ou que l'on préfère les procédés de stérilisation par ébullition sous pression, l'essentiel est d'utiliser de bons bocaux, résistants et dont la fermeture soit absolument hermétique.

Toutes les personnes qui s'y connaissent demandent aujourd'hui, chez leur fournisseur en verrerie, ceux qui portent, au fond et sur le couvercle, la marque V.S.L. Ils sortent, comme l'indiquent ces trois lettres, de notre grande manufacture du Val-Saint-Lambert. C'est tout dire. Cette puissante firme, dont la renommée et la magnifique organisation font l'envie des concurrents dans les pays voisins, a tenu à s'adjoindre cette spécialité, qui n'avait pas été jusqu'alors mise au point en Belgique.

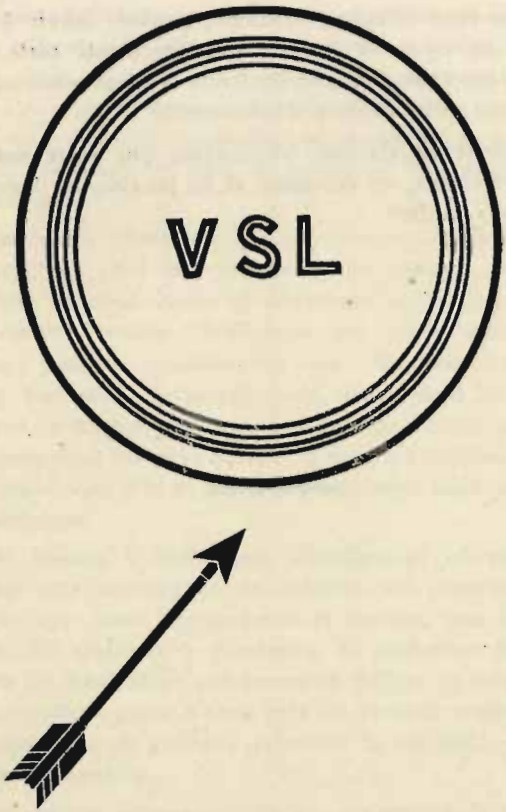
Les bocaux V.-S.-L. sont actuellement les meilleurs et les plus avantageux du marché. Ils peuvent s'employer avec tous les appareils et suivant tous les procédés. Ils réalisent le maximum de perfection dans un genre de fabrication extrêmement délicat et minutieux et permettent grâce à leur prix de revient modique, de pratiquer sur de grandes quantités la profitable conservation à domicile.

Peu connue auparavant de nos maîtresses de maison, la stérilisation des fruits et légumes (en bocaux dans

lesquels on a fait le vide) se répand peu à peu. En un an, elle vient de prendre une considérable extension. Si, comme tout le fait prévoir, la progression se maintient, il ne faudra plus guère que deux ou trois ans pour qu'elle soit pratiquée dans presque tous les ménages, restaurants, pensionnats, communautés et hôpitaux.

Auriez-vous imaginé, Madame, pouvoir servir à vos babies, au cœur de l'hiver, une succulente tarte aux fraises, par exemple, dont les fruits seraient aussi savoureux que s'ils venaient d'être cueillis ?

Et quelle satisfaction n'éprouvera pas votre mari à déguster encore, en décembre et en janvier, les légumes de « son » jardin !



Une garantie de qualité

Les conserves par la stérilisation

La vogue des conserves par la stérilisation s'étend de plus en plus.

Elle permet de concerver parfaitement, même pendant plusieurs années, les fruits, les légumes, le gibier, le poisson et d'autres aliments.

Les Cristalleries du Val-Saint-Lambert qui fabriquent les fameux bocaux V.-S.-L., ont créé une gamme complète de récipients, allant depuis le bocal de $^1/_4$ litre jusqu'à celui de 5 litres.

Le consommateur n'a donc que l'embarras du choix. Les petits bocaux et ceux de grandeur moyenne sont surtout indiqués pour les ménages particuliers.

Les grandes dimensions s'emploient plutôt par les restaurateurs, économats, mess, couvents, écoles, etc.

Les bocaux V.-S.-L. sont fabriqués en Belgique, par des spécialistes belges.

La réputation mondiale des Cristalleries du Val-Saint-Lambert est une garantie pour les consommateurs.

Comment il faut employer les bocaux V. S. L.

Le principe de la stérilisation comprend :

1° La cuisson qui tue les germes de fermentation.

2° L'évacuation de l'air des verres à conserves, évacuation qui isole complètement le produit à conserver.

a) Quand les conserves sont préparées avec la marmite à stériliser, cette évacuation de l'air se fait par l'action de la chaleur. L'air intérieur étant expulsé, l'air extérieur fait pression sur le couvercle.

b) l'évacuation de l'air peut se faire également par pompage, au moyen de l'appareil à faire le vide dans les bocaux.

Dans le premier cas, les aliments à stériliser sont placés dans les bocaux, lesquels sont soumis à l'action de la chaleur dans la marmite.

Dans le deuxième cas, les aliments sont préparés simplement de la façon habituelle (par exemple, dans une casserole) et versés ensuite dans les bocaux (préalablement passés à l'eau bouillante).

Le caoutchouc et le couvercle sont posés ensuite et l'air est aspiré par la pompe à faire le vide.

Bocaux V. S. L.

Achetez vos fruits et vos légumes au moment où les prix sont avantageux.

Conservez-les en bocaux V.-S.-L. Vous serez heureux de les avoir en hiver et réaliserez une sérieuse économie.

LES FRUITS se conservent à l'eau sucrée (voir plus loin le chapitre des recettes)

LES LÉGUMES se conservent à l'eau bouillie. Le sel est ajouté au moment de la consommation. Toutefois l'eau bouillie peut être légèrement salée

---

LES VIANDES se conservent dans la sauce.

La Propreté

la plus méticuleuse est de rigueur, aussi bien en ce qui concerne les ustensiles dont vous vous servez, que dans les manipulations que vous êtes obligé de faire

Précautions à prendre

Choisir des bocaux parfaits. Ceux qui portent la marque V.-S.-L. vous donneront entière satisfaction à tous les points de vue.

Eviter d'employer des bocaux ébrêchés par l'usage.

Passer à l'eau *bouillante* (au moment de s'en servir) les bocaux, les couvercles et les bagues en caoutchouc.

Se laver les mains à l'eau chaude, plusieurs fois pendant la préparation du matériel et des produits à stériliser.

La moindre contamination peut provoquer une fermentation et compromettre la réussite.

Veiller à ce que la rondelle de caoutchouc soit bien posée sur le pourtour de l'ouverture du bocal (afin d'assurer une fermeture hermétique).

N'employer que des fruits, légumes ou aliments parfaitement sains.

Les fruits ne doivent pas être trop mûrs. Avant d'être stérilisés, ils doivent être étendus pendant 24 heures dans un endroit bien frais.

Si la fermeture n'est pas hermétique, il faut recommencer l'opération. Si cet accident est dû à une ébrêchure, prendre un autre bocal.

Veiller à ce que les bagues en caoutchouc soient bien souples. Les bagues dont le caoutchouc est « mort » doivent être écartées. (On conserve les bagues qui ne sont pas en usage, en les plaçant dans un endroit frais — pas humide — ou en les saupoudrant de talc).

Ne remplir les récipients que jusqu'à deux centimètres du bord.

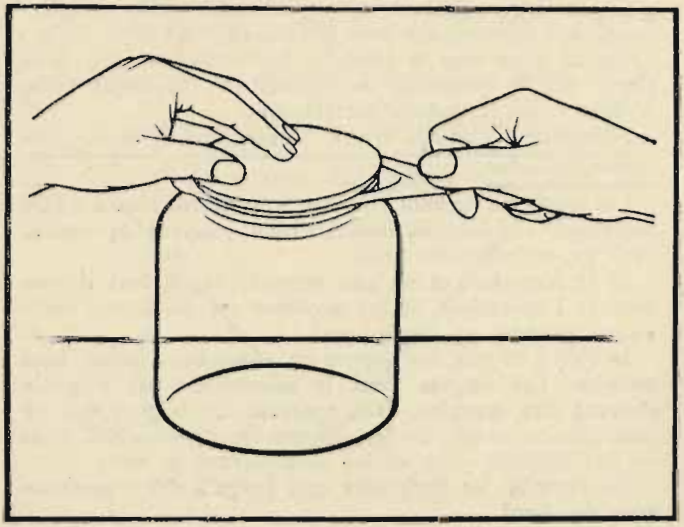
Rangez les bocaux pleins, dans un endroit frais, sec, peu éclairé et à l'abri de la gelée.

Pour ouvrir les bocaux V. S. L.

En appuyant la main gauche sur le centre du couvercle (figure I) tirer par la languette (figure II) la bague de caoutchouc. (Voir figure ci-dessous.)

L'ouverture se fera alors très facilement.

Fig. I. Fig. II.



Ne stérilisez que des
fruits et légumes
absolument sains.

Remarque importante

Les recettes qui suivent s'entendent pour le procédé de la stérilisation en marmite, procédé nécessitant la fermeture sur le bocal pendant la cuisson.

Pour le procédé par aspiration de l'air (par la pompe à faire le vide) nous répétons que la stérilisation peut se faire en casserole ordinaire. Les produits à conserver sont ensuite versés dans les bocaux dont on extirpe l'air par le pompage, sans fermeture mais 2 joints.

RECETTES

N. B. — La durée de la stérilisation ne commence que lorsque le thermomètre marque la température requise.

LÉGUMES

Trois recommandations générales, importantes, sont à suivre dans la préparation des légumes :

1° Choisissez des légumes très frais, très tendres.

2° Ne stérilisez pas ensemble des gros légumes et des petits ; veillez à ce qu'ils soient à peu près tous de la même grosseur.

3° Opérez très rapidement. Entre les deux opérations du blanchiment et de la stérilisation (quand il y a lieu de blanchir les légumes), ne laissez pas les légumes refroidir trop longtemps, car ils pourraient sûrir.

Petits pois

Petits pois au naturel. — Introduisez vos petits pois, fraîchement écossés, dans le bocal.Pour les tasser convenablement, frapper très doucement, de temps en temps, le fond du bocal sur un linge plié en plusieurs doubles. N'ajoutez ni eau, ni sel, ni sucre, si vous désirez avoir vos petits pois absolument au naturel. Fermez le bocal et stérilisez pendant 2 heures à 100°.

Petits pois à la Française. — Blanchissez d'abord vos petits pois à l'eau bouillante pendant 3 minutes. Sortez-les de l'eau bouillante, et, afin de les refroidir rapidement, jetez-les, pendant un instant, dans de l'eau froide salée, à raison d'une cuillerée à soupe de sel

par litre. Egouttez-les bien et remplissez les bocaux jusqu'à deux centimètres du bord du goulot.

Auparavant, vous aurez préparé un jus composé de la façon suivante : pour un litre d'eau, 10 gr. de sel, 7 gr. de sucre, 2 ou 3 petits oignons, un cœur de laitue. Faites bouillir doucement ce jus, jusqu'au moment où les légumes seront très cuits. Filtrez et laisser refroidir, puis, avec ce jus, achevez de remplir les bocaux et stérilisez pendant deux heures à 100 degrés.

Petits pois au beurre. — Ainsi préparés, les petits pois seront tout prêts, assaisonnés, lorsque le moment de les consommer sera venu ; il n'y aura plus qu'à les réchauffer au bain-marie

Faites fondre, sans roussir, environ 70 grammes de beurre très frais et très fin pour 500 grammes de petits pois. Lavez vos petits pois et dès que le beurre est fondu, versez-les dessus.

Ajoutez quelques petits oignons, un beau cœur de laitue, 30 grammes de sucre, 12 grammes de sel, un peu de poivre.

Couvrez votre casserole, posez-la sur feu très modéré, faites sautez doucement de temps en temps, mais évitez de remuer avec une cuiller, afin de ne pas réduire les pois en bouillie. Laissez cuire jusqu'au moment où les pois cèdent un peu sous la pression du doigt. Retirez du feu, versez dans les bocaux. Fermez ces bocaux et stérilisez pendant 40 minutes à 100 degrés.

Haricots verts

Enlevez les deux extrémités de la gousse et les fils de vos haricots verts, faites-les blanchir pendant dix minutes à l'eau bouillante, jetez-les dans l'eau froide pour les refroidir rapidement, puis égouttez-les. Placez-les bien rangés dans les bocaux afin qu'il n'y ait pas de vide. Ajoutez, comme jus, de l'eau salée à raison de 15 gr. par litre. Stérilisez pendant 2 heures à 100 degrés.

Verdissage des haricots verts

Pour conserver ou redonner aux haricots leur franche couleur verte, il est nécessaire de procéder à une opération supplémentaire : le verdissage.

Celui-ci est obtenu en ajoutant, dans l'eau bouillante qui sert à blanchir ces légumes, 1 gramme et demi de sulfate de cuivre, par 10 litres d'eau.

Le verdissage ne donne pas une plus grande saveur aux légumes ; il est seulement une satisfaction pour la vue. Personnellement, nous ne recommandons pas ce procédé, car nous estimons que l'aliment restera plus sain si aucun produit chimique n'a été employé dans sa préparation.

Flageolets

Blanchissez vos flageolets, en procédant d'une façon spéciale, car vous risqueriez de faire crever l'enveloppe si vous les blanchissiez directement à l'eau bouillante. Mettez-les donc à l'eau froide, portez celle-ci lentement à l'ébullition et, à partir du moment où commence cette ébullition, laissez vos flageolets environ 20 minutes. Ceci fait, retirez-les de l'eau bouillante, jetez-les dans de l'eau froide, égouttez-les, remplissez-en les bocaux jusqu'aux trois-quarts seulement, car ils gonfleront, achevez de remplir avec de l'eau salée comme pour les haricots verts. Fermez les bocaux et stérilisez pendant deux heures à 100 degrés.

Asperges

Il est très important que les asperges destinées aux conserves soient très fraîches et très tendres. Choisissez les têtes d'égale grosseur et d'égale maturité. Lavez-les, coupez-lez à la taille des bocaux, grattez-les et liez-les par petites bottes. Banchissez, en trempant d'abord la partie inférieure des petites bottes dans l'eau bouillante pendant 3 minutes, puis immergez-les entièrement pendant 2 autres minutes.

Rafraîchissez à l'eau pure et mettez en bocal, les têtes en haut.

Remplissez le bocal avec de l'eau, salée à raison de 30 gr. de sel par litre d'eau. Stérilisez pendant deux heures à 100 degrés.

Carottes

Choisissez des carottes jeunes et de taille moyenne. Triez-les par grosseur et lavez-les bien. Grattez-les et faites bouillir jusqu'à ce qu'elles soient aux trois-quarts cuites. Rangez-les dans le bocal par lits, le second remplissant les intervalles du premier, le troisième ceux du second et ainsi de suite. Versez dessus de l'eau salée à 20 gr. de sel par litre d'eau, ajoutez un peu de sucre en poudre (deux cuillerées à café par litre). Stérilisez pendant 90 minutes, à 100 degrés.

Choux-fleurs

Prenez de beaux choux-fleurs uniformément mûrs. Lavez-les bien, divisez-les en petits bouquets et laissez-les baigner pendant une heure, la tête en bas, dans un récipient plein d'eau salée. Vérifiez les petites têtes de choux-fleurs, pour vous assurer qu'elle ne contiennent pas d'insectes.

Blanchissez-les pendant 3 minutes à l'eau bouillante, puis plongez-les dans l'eau froide. Egouttez et rangez dans les bocaux, jusqu'à un centimètre de l'orifice, en ayant soin de ne pas écraser vos bouquets de choux-fleurs. Achevez de remplir chaque bocal avec de l'eau chaude salée, à raison de 20 gr. de sel par litre d'eau. Stérilisez pendant 90 minutes à 90 degrés.

Epinards

Triez et lavez très soigneusement des épinards bien frais. Faites égoutter, puis blanchissez en les jetant dans l'eau bouillante pendant 10 minutes ; au cours du blanchîment, agitez constamment avec une cuiller en bois, afin que les feuilles ne restent pas collées ensemble. Faites égoutter, hachez avec le hachoir à main, mettez en bocaux, puis stérilisez pendant deux heures à 100 degrés.

Tomates entières

Choisissez des tomates moyennes, bien mûres, mais fermes et de forme régulière. Essuyez-les minutieusement ; si elles sont trop souillées, lavez-les avec soin. Enlevez la queue avec précaution, afin de ne pas attaquer les cellules à graines.

Pour éviter qu'elles se fendillent pendant la stérilisation, piquez-les 5 ou 6 fois avec une longue aiguille, près de la base.

Afin qu'elles ne remontent pas dans le haut du bocal, tassez-les bien, sans, toutefois, les presser exagérément. Pour cela, couchez votre bocal horizontalement et placez vos tomates une à une en les faisant glisser le long du flacon. Faites-en des piles en vous aidant d'une spatule en bois qui ne les abîmera pas.

Préparez à l'avance une saumure, en faisant fondre sur le feu, 25 grammes de sel par litre d'eau. Chauffez doucement en remuant jusqu'au moment où le sel sera complètement fondu ; laissez refroidir.

Lorsque vos tomates sont placées convenablement dans les bocaux, couvrez-les avec la saumure que vous aurez préparée et stérilisez pendant 40 minutes à 70 degrés.

Sauce tomate. — Prenez des tomates biens mûres, mais saines, coupez-les en morceaux, placez-les dans une casserole émaillée ou étamée (ni fonte ni cuivre) ajoutez un gros oignon haché par kilogramme de tomates. Chauffez lentement et doucement, en veillant à ce que les tomates ne prennent pas au fond de la casserole. Remuez jusqu'à ce qu'elles soient réduites en bouillie, puis, ajoutez 25 gr. de sel par kilogramme de tomates, un bouquet de persil, du thym, du laurier, quelques clous de girofle; laissez cuire encore pendant une demi-heure, en remuant toujours. Passez ensuite dans un tamis assez fin pour retenir les graines, mettez en bocaux et stérilisez pendant 25 minutes à 100 degrés.

Artichauts

Artichauts entiers. — Ayez soin de choisir des artichauts bien tendres et frais. Lavez-les, parez-les en enlevant les feuilles du bord. Jetez-les dans l'eau bouillante, enlevez-les lorsqu'ils sont assez cuits pour que vous puissiez retirer le foin intérieur. Rafraîchissez à l'eau froide, égouttez, mettez en bocaux et stérilisez pendant deux heures à 100 degrés.

Fonds d'artichauts. — Plongez les artichauts dans de l'eau bouillante contenant 2 grammes d'acide citrique par litre d'eau. Lorsqu'ils sont assez ramollis, retirez-les, enlevez le foin et les feuilles et mettez les fonds dans de l'eau froide contenant la même proportion d'acide citrique que la précédente eau bouillante ; laissez-les dans cette eau, jusqu'à complet refroidissement, puis mettez-les en bocaux, recouvrez-les avec un peu de cette eau froide acidulée dans laquelle ils baignaient, stérilisez pendant 2 heures à 100 degrés.

Navets

Procéder dela même façon exactement que pour les carottes.

Oseille

Choisir de l'oseille tendre, à larges feuilles, laver et égoutter soigneusement. Faire cuire dans une casserole étamée ou émaillée (ni fonte, ni cuivre). Mettre très peu d'eau, car l'oseille en rendra beaucoup. Lorsqu'elle est suffisamment cuite, l'égoutter à nouveau, la tasser dans les bocaux et stériliser pendant deux heures à 100 degrés.

Céleri

Parer chaque pied de céleri, c'est-à-dire enlever les plus gros fil des côtes, retirer toutes les feuilles ; nettoyer la terre adhérente aux côtes, couper tous les céleris à la hauteur du bocal employé, les plonger dans l'eau bouillante faiblement salée, couvrir, laisser blanchir jusqu'à ce que les morceaux fléchissent sous la pres-

sion du doigt. Egoutter, placer les céleris dans les bocaux et ajouter de l'eau salée à raison de 20 gr. par litre. Stériliser pendant un heure à 100 degrés.

Cardons

Procéder de la même façon que pour le céleri.

Macédoine

Un mélange appétissant de légumes peut être préparé pour salade, omelette, garnitures diverses. On le prépare souvent avec les petites quantités qui restent après la mise en flacons des divers légumes. Une bonne combinaison de légumes est celle de carottes, petits pois, haricots vers, navets, flageolets.

Chaque légume est préparé séparément comme pour la mise en bocaux ordinaire, puis rangé dans les flacons par lits, que l'on tassera chacun le plus possible, avant de disposer le lit suivant. Recouvrir de la solution d'eau salée habituelle et stériliser pendant deux heures à 100 degrés.

Choux de Bruxelles

Prenez des choux de Bruxelles bien frais, bien verts. Epluchez-les soigneusement et lavez-les plusieurs fois pour enlever toutes les impuretés qu'ils pourraient contenir. Blanchissez-les à l'eau bouillante jusqu'au moment où ils seront aux trois quarts cuits, jetez-les ensuite dans l'eau froide. Egouttez-les, mettez-les en bocaux, en les recouvrant d'une solution d'eau salée à 20 gr. de sel par litre d'eau. Stérilisez pendant deux heures à 100 degrés.

Salsifis

Grattez les salsifis, lavez-les bien, coupez-les en morceaux et jetez-les au fur et à mesure dans de l'eau froide contenant un peu de vinaigre, pour les empêcher de noircir. Faites-les cuire ensuite dans de l'eau bouillante un peu salée pendant une demi-heure ; égouttez,

mettez en bocaux, recouvrez de l'habituelle solution d'eau salée et stérilisez pendant une heure à 100 degrés.

Fèves au naturel conservées en grains, sans liquide

Les conserves de fèves sont très faciles à effectuer.

Choisissez des fèves jeunes, mais déjà bien formées dans leurs cosses.

Ecossez-les, et, au cours de cette opération, triez-les en deux grosseurs : les moyennes et les grosses, en les plaçant dans des récipients distincts ; rejetez avec soin celles qui seraient gâtées.

Après l'écossage, pratiquez le décorticage ; c'est-à-dire enlevez l'écorce de chaque fève.

Procédez ensuite au lavage des grains, en les plongeant dans l'eau froide. Retirez-les, et jetez-les dans l'eau bouillante ; laissez bouillir pendant quinze minutes.

Lorsque les 15 minutes sont écoulées, enlevez les fèves et plongez-les dans l'eau froide courante, afin qu'elle se raffermissent. Laissez-les dans ce bain froid 10 minutes, ensuite égouttez-les.

Effectuez alors le remplissage des bocaux, en y introduisant les fèves par petites quantités : pour les tasser convenablement, cognez très doucement, de temps en temps, le fond du bocal sur un linge plié en plusieurs doubles. Laissez, dans le haut du flacon un vide de trois centimètres.

Stérilisez pendant 2 heures à 100 degrés.

Cette recette s'applique pour les fèves conservées en grains, au naturel.

Fèves au naturel mouillées de saumure

Procédez de la même façon, exactement, que pour la préparation des fèves au naturel conservées en grains sans liquide, mais, lorsque vos légumes sont dans les bocaux, avant de les placer dans l'appareil pour la stérilisation, vous versez dessus une saumure composée de

30 grammes de sel par litre d'eau. (Pour obtenir cette saumure, vous aurez fait fondre sur le feu, au préalable, le sel dans l'eau).

Fermez vos bocaux, en laissant un vide de deux centimètres dans le haut, stérilisez pendant 90 minutes à 100 degrés.

Fèves à l'étuvée

Procédez d'abord aux opération préliminaires de l'écossage, du décorticage et du lavage des grains, comme dans la préparation des fèves au naturel, et continuez de la façon suivante :

Dans une casserole en cuivre étamé, mettez 50 à 60 grammes de beurre très frais par 500 grammes de fèves. Faites-le fondre à feu très doux, versez les fèves dessus. Ajoutez quelques petits oignons, un cœur de laitue, du sel, une pincée de poivre.

Pendant une dizaine de minutes, faites sauter prestement. Couvrez ensuite la casserole bien hermétiquement et réglez votre feu très doux. N'ajoutez aucun liquide, l'eau qui sortira des oignons et de la laitue suffira pour former la sauce.

Sautez les fèves 3 ou 4 fois pendant la cuisson, de façon à placer au-dessus celles qui sont en-dessous ; ne remuez jamais avec une cuillère, vous risqueriez d'écraser vos légumes et de les faire attacher au fond.

Lorsque les fèves commencent à s'écraser sous le doigt, enlevez-les du feu, versez-les dans les bocaux.

Laissez un vide de deux centimètres dans le haut du bocal ; fermez votre bocal et faites stériliser pendant 30 minutes à 100 degrés.

Champignons

Les champignons doivent être très frais et de grosseur moyenne. Nettoyez-les avec soin, séparez les chapeaux des queues et épluchez le tout. Jetez-les au fur et à mesure, dans de l'eau froide vinaigrée, pour les empêcher de noircir. Egouttez-les, faites-les blanchir ensuite pendant 10 minutes dans de l'eau bouillante salée à raison de une cuillerée à soupe de sel par litre

d'eau. Mettez-les en bocaux, en les recouvrant de l'eau salée dans laquelle ils ont été blanchis. Stérilisez pendant une heure à 100 degrés.

Nouvelle recette recommandée pour la conservation des champignons

Prendre des champignons bien frais, les essuyer très soigneusement avec un linge, après en avoir retiré les queues que l'on conserve aussi. Les mettre, pour leur faire rendre l'eau, sur un gril ordinaire, que l'on place sur de la braise. Les retourner. Cette opération demande environ 10 minutes et les champignons se trouvent ramollis par la chaleur de la braise.

Garnir ensuite les bocaux, sans mettre ni sel ni eau ; les champignons conservent ainsi tout leur parfum.

Stérilisez pendant une heure et demie à 100 degrés.

FRUITS

Pour vos conserves de fruits, suivez bien ces recommandations très importantes :

1° Choisissez des fruits très sains, mûrs, sans néanmoins l'être trop.

2° Ne stérilisez pas ensemble de gros fruits avec des petits.

Trois procédés généraux pour conserver les fruits

On peut employer trois procédés différents pour conservez les fruits.

1° Mettre les fruits en bocaux, sans eau ni sirop, en y ajoutant seulement quelques cuillerées de sucre en poudre.

2° Au naturel, c'est-à-dire avec, seulement un peu d'eau. Ce procédé ne présente d'intérêt que pour les

pâtissiers ou pour les personnes désireuses de conserver des fruits pour la préparation de pâtisseries. Au moment de les employer, il est nécessaire de les sucrer. Ne conservez pas de cette façon vos fruits, si vous désirez les consommer directement en sortant des bocaux sans préparation préalable, car l'eau enlève aux fruits une bonne partie de leur parfum et leur communique une saveur fade.

3° Le troisième procédé, qui conserve aux fruits une exquise saveur, est celui qui consiste à les faire baigner dans un sirop de sucre plus ou moins fort, suivant le genre des fruits ; nous indiquons plus loin la composition du sirop pour chacun d'eux, en donnant, en même temps, des indications plus détaillées pour leur préparation.

Sirop n° 1. — 150 grammes de sucre par litre d'eau.
Sirop n° 2. — 250 grammes de sucre par litre d'eau.
Sirop n° 3. — 350 grammes de sucre par litre d'eau.
Sirop n° 4. — 500 grammes de sucre par litre d'eau.
Sirop n° 5. — 600 grammes de sucre par litre d'eau.
Sirop n° 6. — 800 grammes de sucre par litre d'eau.
Sirop n° 7. — 900 grammes de sucre par litre d'eau.

Pour fabriquer ces sirops, faire bouillir ensemble de l'eau et du sucre dans les proportions indiquées, et jusqu'à ce que le sucre soit fondu complètement. Filtrer, pour séparer les impuretés, avant d'en faire usage.

Fraises

Les fraises doivent être fermes, entières, petites et sans défauts. Enlevez les tiges et les pédoncules. Placez les fruits dans une passoire ou sur une toile et lavez-les avec précaution, en les arrosant d'eau au lieu de les immerger. Rangez-les ensuite dans les bocaux, aussi serrés que possible, sans les écraser ; ceci s'obtient en introduisant les fruits par petites quantités avec une cuiller et en les appuyant tout doucement les uns contre les autres, puis en continuant ainsi par couches successives. Une fois les bocaux emplis, couvrez les fruits avec un sirop n° 5 et stérilisez pendant 20 minutes à 80 degrés.

Framboises. — Mûres. — Groseilles

Ces fruits se traitent de la même façon que les fraises. Employez pour chacun d'eux les sirops suivants :

Pour les framboises, le sirop n° 5.

Pour les mûres, le sirop n° 5.

Pour les grosseilles, le sirop n° 6.

Cerises

Enlevez les queues ou coupez-les à moitié. Lavez bien vos fruits, égouttez-les, placez-les dans les bocaux et versez dessus le sirop n° 6, s'il s'agit de cerises aigres, ou le sirop n° 4 si vous employez des cerises douces. Stérilisez pendant 25 minutes à 80 degrés.

Pêches

Triez les fruits, en choisissant les pêches fermes, saines et de grosseur uniforme, pour la mise en flacons ; les autres, molles ou écrasées, seront réservées pour les confitures.

Vous pouvez conserver ces fruits sans les peler, mais il est cependant préférable que leur peau soit enlevée. Pour procéder à cette opération sans dommage, faites ceci : placez vos pêches dans une grande passoire, plongez-lez ainsi dans l'eau bouillante, retirez-les vivement, recommencez plusieurs fois jusqu'à ce que la peau s'enlève facilement. A ce moment, plongez rapidement la passoire dans l'eau froide, retirez, laissez égoutter, placez vos fruits dans un plat, épluchez-les comme vous feriez pour des pommes de terre cuites à l'eau.

Coupez vos pêches en deux, placez-les dans les bocaux, rangez-les bien, afin qu'il n'y ait pas de place perdue, couvrez avec le sirop n° 4 et stérilisez pendant 30 minutes à 80 degrés.

Abricots

Ces fruit sont traités de la même façon que les pêches, avec cette seule différence que vous employez le sirop n° 3 pour couvrir vos abricots dans le bocal.

Oranges ou mandarines
(entières ou en quartiers)

Si vous désirez conserver des oranges ou des mandarines entières ou par quartiers, choisissez des fruits à peau épaisse, car ceux-ci s'imprègnent mieux du sirop de sucre et restent tendres.

Placez vos oranges dans un récipient ; recouvrez-les d'eau fraîche, afin qu'elles baignent complètement ; laissez-les ainsi pendant vingt-quatre heures.

Mettez-les ensuite dans une bassine de cuivre, également avec une certaine quantité d'eau et toujours de façon à ce qu'elles puissent y baigner entièrement.

Placez cette bassine, ainsi garnie, sur le feu. Quelques minutes après que l'ébullition est déclarée, les oranges fléchissent sous la pression du doigt.

Enlevez-les alors avec l'écumoire, plongez-les immédiatement à nouveau dans un récipient d'eau froide et laissez-les ainsi pendant vingt-quatre heures. Ceci a pour but d'atténuer l'amertume des fruits et de rendre l'écorce plus apte à absorber le sucre.

Après cette seconde immersion dans l'eau, retirez les oranges et faites-les égoutter sur un tamis.

Pendant ce temps vous préparez votre sirop de sucre. — L'orange étant un fruit peu sucré, il est bon que vous forciez le degré de ce sirop ; pour cela, mettez environ 1 k. 500 de sucre par kilogramme de fruits ; mouillez ce sucre d'un peu d'eau, et faites cuire ce sirop au petit boulé (38°). — Pour reconnaître quand le sirop de sucre se trouve au « petit boulé » on trempe son doigt dans l'eau fraîche, dans le sirop et à nouveau dans l'eau fraîche ; lorsque le sirop est au point, on doit pouvoir former, avec, une boule molle qui roule entre les doigts.

Vos oranges étant égouttées, il est nécessaire, maintenant, d'enlever avec soin les pépins qui donneraient de l'amertume à la préparation.

Deux cas se présentent : ou vous désirez conserver les oranges entières, ou par quartiers ; dans le premier cas, pour retirer les pépins, enlevez du côté opposé à la queue, une petite rondelle d'écorce, juste assez large

pour introduire dans l'orange le manche d'une cuillère à café, qui vous permettra, en la tournant doucement, d'enlever les pépins. Ceci fait, piquez l'écorce par endroits.

Faites cette opération au-dessus d'une assiette ou d'un récipient quelconque afin de ne pas perdre le jus qui s'écoulera et que vous joindrez à votre sirop.

Vos oranges ainsi prêtes, et votre sirop cuit à point, placez les fruits dans les bocaux, versez dessus votre sirop refroidi, auquel vous aurez ajouté un demi-verre à madère de bon kirsch. Tout ceci fait, posez vos rondelles de caoutchouc et vos couvercles, puis stérilisez pendant 50 minutes à 100 degrés.

Prunes

Les prunes ne se pèlent pas et on les laisse entières. Enlevez les queues, lavez bien vos fruits, remplissez vos bocaux et stérilisez pendant une demi-heure à 80 degrés, après avoir recouvert les fruits d'un des sirops suivants :

Pour les mirabelles : sirop n° 5.

Pour les Reine-Claude : sirop n° 5.

Pour les quetsches : sirop n° 4.

Pour les prunes rondes ordinaires : sirop n° 5.

Poires

Choisissez des poires mûres, mais pas trop molles. Pelez-les, blanchissez-les 15 secondes à l'eau bouillante, baignez-les à l'eau froide, égouttez-les et mettez-les rapidement en flacons. Si vous désirez les conserver entières, laissez les queues que vous dirigerez en haut au moment du rangement, en veillant à ce que le second rang remplisse les vides du rang inférieur, et ainsi de suite jusqu'au remplissage complet.

Versez sur vos fruits un sirop n° 3 et stérilisez pendant 40 minutes à 90 degrés.

Pommes

Procédez comme pour les conserves de poires, en employant le sirop n° 3, mais en stérilisant pendant une heure à 80 degrés.

Marmelade de pommes

Prenez des pommes très tendres, bien mûres ; pelez ces fruits, coupez-les en morceaux, supprimez la queue et les pépins. Placez-les dans une bassine contenant moitié de leur volume d'eau, sucrez à volonté ; faites cuire très lentement, en remuant souvent. Lorsque vos pommes sont bien cuites, passez au tamis ; mettez ensuite en bocaux et stérilisez pendant une demi-heure à 100 degrés.

Melons

Choisisssez des fruits sains et presque mûrs, mais pas avancés ; coupez-les en tranches, enlevez les pépins et la pulpe intérieure ; faites blanchir. Pour cela, placez vos morceaux de melon dans une passoire que vous plongez dans l'eau bouillante. Retirez vivement la passoire avec son contenu, plongez-la à nouveau dans l'eau bouillante et cela plusieurs fois de suite. Ceci fait, mettre vos morceaux de melon à rafraîchir dans l'eau froide, renouvelée plusieurs fois, pour faire disparaître l'amertume.

Egouttez, placez dans les bocaux, couvrez avec le sirop n° 4 et stérilisez pendant 45 minutes à 100 degrés.

Raisin

Choisissez du raisin bien mûr et bien sain, égrenez-le, et si vous tenez à enlevez les pépins, faites-le à l'aide d'un bec de plume d'oie. (Si cette opération vous semble trop longue, vous pouvez très bien laisser les pépins).

Préparez un sirop ainsi composé :

Pour un kilo de raisin, 700 grammes de sucre et deux verres d'eau. Laissez bouillir le sucre à grand feu ;

lorsqu'il devient épais et qu'il monte en bulles, écumez-le et versez dedans vos grains de raisin. Faites jeter quelques bouillons, mettez les raisins dans les bocaux en les couvrant du sirop que vous aurez fait réduire au préalable.

Stérilisez pendant quinze minutes à 80 degrés.

Pour ces conserves de raisins, nous recommandons nos dimensions moyennes de bocaux, soit les « $^1/_2$ litre » et les « $^3/_4$ de litre ».

Rhubarbe

Epluchez et coupez en tranches régulières des côtes de rhubarbe. Veillez à ce qu'elles ne soient pas fibreuses.

Jetez dans l'eau bouillante et laissez ainsi pendant quelques minutes. Retirez et faites égoutter.

Rangez vos tranches de rhubarbe dans les bocaux ; versez dessus un sirop de sucre plus ou moins fort suivant votre goût, et stérilisez pendant 20 minutes à 90 degrés.

Sirop de citron

Pressez vos citrons de façon à en extraire tout le jus. Placez ce jus dans un endroit frais et laissez-le reposer afin qu'il s'éclaircisse.

Lorsque vous remarquerez qu'une mince pellicule se forme sur le dessus, filtrez.

Prenez le double de poids de sucre que vous avez de poids de jus.

Versez votre jus sur ce sucre ; chauffez jusqu'à l'ébullition douce, c'est-à-dire sans atteindre le gros bouillon ; écumez, laissez frémir quelques secondes, puis faites refroidir.

Versez ensuite le jus dans vos bocaux, et stérilisez pendant 30 minutes à 100 degrés.

Avant de verser votre jus dans les bocaux, assurez-vous que ceux-ci sont bien secs ; s'ils étaient humides à l'intérieur, vous risqueriez de voir votre jus fermenter au bout de peu de temps.

Jus de fruits

Les jus de fruits, tels que raisin, groseilles, mûres, fraises, framboises, cerises, font une boisson délicieuse et saine, qui devrait être employée davantage dans les familles. Ils sont également excellents pour tous les entremets.

Choisissez des fruits sains et bien mûrs ; écrasez-les, chauffez-les lentement jusqu'au moment où ils commencent à frémir. Passez au travers d'une étamine double et, si vous désirez un jus clair, laissez reposer au frais pendant quelques heures. Décantez ensuite avec précaution, afin que le dépôt reste au fond du vase et ajoutez 60 gr. de sucre par litre de jus. Remplissez vos bocaux et stérilisez pendant 30 minutes à 80 degrés.

Confitures

La conservation des confitures par la stérilisation est un procédé des plus intéressants à tous les points de vue.

Après les avoir préparées suivant votre habitude, vous les versez dans les bocaux ; vous fermez ceux-ci et vous stérilisez pendant 20 minutes à la température de 100 degrés.

Ainsi traitées, les confitures se conservent indéfiniment et gardent beaucoup, mieux que les autres l'arôme et la saveur des fruits.

D'autre part — point fort important — vous pourrez diminuer de moitié, ou même des $^3/_4$, la proportion de sucre que vous devriez employer si vous ne stérilisiez pas vos confitures.

Nous répondons de la réussite parfaite.

VIANDES

Règles générales à suivre pour obtenir de bonnes conserves de viande :

1° Choisir des viandes parfaitement saines et d'une absolue fraîcheur.

2° Procéder aux manipulations nécessaires avec les soins de propreté les plus minutieux.

3° Noter que la viande est bonne pour la conserve aussitôt que la chaleur animale a disparu.

4° Il faut, préalablement, cuire la viande, soit en la faisant sauter, griller, cuire au four, rôtir, ou préparer en ragoût, exactement comme pour l'emploi immédiat, et cela, non seulement en vue de la conservation de la viande elle-même, mais, aussi, pour lui garder son goût de cuisine familiale. Si l'on mettait, crue, la viande dans les bocaux, elle se ratatinerait et, à l'ouverture, ceux-ci seraient à moitié vides et ne contiendraient plus que de la viande bouillie.

Avant la mise en bocaux, la viande devra donc être assaisonnée au goût de chacun et cuite à point, quoique tenue encore un peu ferme.

5° Veiller à ce que les rondelles en caoutchouc ne soient pas en contact avec un jus ou des matières grasses recouvrant les aliments à stériliser, car elles prendraient mauvais goût et communiqueraient celui-ci aux aliments.

Gelée de viande

Il est très utile d'avoir toujours en réserve de la gelée de viande, qui rendra mille services au cours de l'année. Pour la préparer, procédez de la façon suivante : placez dans une marmite : 2 litres d'eau froide, 1 kilog de jarret de bœuf, 1 kilog de jarret de veau découpé en petits morceaux, deux pieds de veau fendus

chacun en plusieurs parties, 3 ou 4 oignons, quelques carottes ; salez. Couvrez la marmite et faites cuire à très petit feu pendant 6 heures. Passez le jus au tamis très fin et laissez refroidir. Lorsque la gelée est prise, enlevez avec soin toute la graisse qui s'est formée sur le dessus. Mettez en bocaux et stérilisez pendant une heure a 100 degrés.

ROTIS ET VIANDES CUISINÉES

Rôti de bœuf

Parez et essuyez avec un linge humide le morceau choisi pour rôtir. Chauffez un peu de beurre ou un peu de graisse et faites revenir la viande rapidement, à feu vif, sur toutes ses faces, pour empêcher l'écoulement du sang pendant la cuisson. Ceci fait, salez, poivrez, goûtez, mettez dans la lèchefrite un verre d'eau bouillante avec une demi-cuillerée à soupe de vinaigre, faites cuire le bœuf en arrosant fréquemment et tournez-le de temps en temps, afin qu'il prenne couleur partout. Cuisez à point, mais, néanmoins, de façon à ce que la cuisson ne soit pas tout à fait complète. Coupez alors en tranches et rangez celles-ci dans les bocaux. Ajoutez le jus de la cuisson et faites stériliser pendant une heure à 100 degrés.

Rôti de veau et rôti de mouton ou d'agneau

Préparez ces rôtis comme celui de bœuf, mais ajoutez, en plus, quelques carottes et un petit oignon dans la lèchefrite.

Rôti de porc

Préparez-le comme le bœuf. Si vous employez un morceau sur lequel vous laisser la couenne, fendez celle-ci profondément en losanges et garnissez-la de clous de girofle et de touffes de persil à volonté. Ajoutez deux petits navets dans la lèchefrite. La viande doit rester, pendant la cuisson, la couenne en l'air sans la tourner ; arrosez souvent et cuisez jusqu'à ce que la couenne soit brune et croustillante.

Fricandeau

Prenez un morceau de rouelle de veau. Piquez le dessus de petits lardons fins. Garnissez une casserole avec une ou deux carottes coupées en rondelles, quelques oignons, un bouquet de persil, laurier et thym, un ou deux clous de girofle et, si possible, quelques petits débris de lard.

Placez votre morceau de viande dans la casserole ainsi garnie, ajoutez un demi-verre de bouillon ou de jus, à défaut, un demi-verre d'eau ; salez et poivrez.

Laissez cuire très doucement pendant deux heures, en ayant soin d'arroser de temps à autre le dessus de votre morceau de viande avec le jus de la cuisson.

Rangez votre viande dans les bocaux ; dégraissez le jus de cuisson et versez-le sur cette viande ; fermez vos bocaux et stérilisez pendant une heure et demie à 100 degrés.

Il n'est pas nécessaire, évidemment, que le jus recouvre entièrement la viande dans les bocaux ; la stérilisation sera parfaite, même si une partie de cette viande seulement baigne dans ce jus.

Langue à la sauce

Faites cuire la langue pendant plusieurs heures. Lorsqu'elle est bien à point, coupez-la en tranches, après avoir enlevé la peau, rangez ces tranches dans les bocaux et stérilisez pendant 60 minutes à 100 degrés.

Tripes à la mode de Caen

Prenez des tripes de bœuf que vous coupez en morceaux.

Ajoutez-y un pied de bœuf que vous coupez également en morceaux.

Garnissez le fond d'un récipient en fonte ou en terre, de carottes coupées en rondelles, ajoutez un bouquet de persil, thym, laurier, 3 ou 4 clous de girofle et quelques petits morceaux de lard.

Placez dessus un lit de tripes, puis remettez encore des carottes, clous de girofle, etc... et ainsi de suite jusqu'à ce que vous ayez employé toutes les tripes.

Mouillez avec du bouillon et du vin blanc, de façon à ce que le tout soit couvert. Fermez soigneusement le récipient avec son couvercle et mettez au four pendant quatre ou cinq heures.

Versez ensuite tripes, assaisonnement et jus dans les bocaux, en ayant soin de laisser un bon vide de trois centimètres dans le haut de chacun d'eux ; stérilisez pendant deux heures à 100 degrés.

Boudin noir

Epluchez quelques oignons ; hachez-les fin et faites-les cuire dans 125 grammes de saindoux. Dès qu'ils sont cuits, ajoutez 500 grammes de panne de lard dont vous aurez enlevé la peau et que vous aurez coupée en petits dés ; ajoutez aussi un litre et demi de sang de porc.

En même temps que la panne et le sang, joignez persil et ciboule hachés fins, poivre, sel, épices ; mêlez le tout sur le feu, puis avec un entonnoir, emplissez les boyaux.

Afin de pouvoir conserver votre boudin dans les bocaux, faites des portions de longueur restreinte, c'est-à-dire liez, par une ficelle, aux deux extrémités, votre boyau, à chaque fois que vous avez, par exemple, une longueur de boudin de 15 centimètres.

Piquez de distance en distance, avec une épingle, pour empêcher le boyau de crever pendant la cuisson.

Faites chauffer de l'eau dans une grande chaudière ; lorsque vous voyez qu'elle va bouillir, placez doucement vos boudins dedans et veillez à ce qu'ils cuisent sans que l'eau bouille.

Lorsque, en les piquant, vous constaterez qu'il ne sort plus de sang, la cuisson sera terminée. Sortez-les de l'eau, faites égoutter. Laissez un peu refroidir, puis disposez les morceaux de boudin dans les bocaux, en hauteur, serrés les uns contre les autres ; recouvrez-les de l'eau de la cuisson, également un peu refroidie. Stérilisez pendant une heure et demie à 100 degrés.

VOLAILLES ET GIBIERS

Volaille rôtie

Nettoyez la volaille, lavez-la et essuyez-la bien à sec. Entourez-la d'une mince barde de lard. Placez dans votre lèchefrite ; un bon verre d'eau bouillante, un morceau de beurre, $^1/_2$ cuillerée à soupe de vinaigre ; salez et poivrez. Faites rôtir votre volaille, en arrosant souvent, cuisez à point. Retirez du four et découpez en morceaux qui puissent passer par l'ouverture des bocaux. Rangez ces morceaux dans les flacons ; recouvrez-les avec le jus, après l'avoir bien dégraissé. Stérilisez pendant 90 minutes à 100 degrés.

Pigeons

Troussez-les, flambez-les, farcissez l'intérieur avec du persil mélangé au foie et au gésier, bardez avec une mince bande de lard, faites rôtir une demi-heure en arrosant fréquemment avec un jus composé de la même façon indiqué plus haut pour les volailles. Fendez les pigeons en deux et mettez-les en bocaux. Versez dessus le jus dégraissé et stérilisez pendant 60 minutes à 100 degrés.

Perdreaux

Les perdreaux se préparent de la même façon que les pigeons, mais on les range entiers, autant que possible, dans les bocaux.

Grives

Choisissez de belle grives bien fraîches ; plumez-les soigneusement et avec précaution. Ne pas flamber. Faites rôtir pendant une demi-heure dans du beurre bien clarifié, en les arrosant et les retournant constamment. Placez-les ensuite dans les bocaux, en les serrant bien les unes contre les autres, versez dessus le jus de la cuisson, stérilisez pendant 60 minutes à 100 degrés.

RAGOUTS ET PATÉS

Ragoût de lièvre ou de lapin

Dépouillez l'animal et nettoyez-le ; détachez délicatement les chairs et coupez-les en morceaux d'environ 5 centimètres de longueur ; coupez aussi en petits dés 250 grammes de lard maigre fumé.

Mettez dans une assiette trois cuillères à thé de sel, une cuillère à thé de poivre noir, quatre cuillères à thé de farine, un peu de thym, une feuille de laurier en poudre, un oignon finement haché, un peu de muscade et une pincée de clous de girofle en poudre. Roulez, dans ce mélange, le lard et un quart des morceaux du lièvre ou du lapin. Faites fondre, dans une casserole, deux cuillères à soupe de beurre ; quand il est chaud, ajoutez le lard et toute la viande ; faites revenir le tout de belle couleur, puis, versez un peu d'eau et laissez cuire à petit feu pendant une demi-heure. Remplissez les bocaux, stérilisez pendant 60 minutes à 100 degrés.

Ragoût de chevreuil

Préparez de la même façon que le ragoût de lièvre, mais, avant de stériliser, faites cuire lentement pendant 2 heures au lieu d'une demi-heure.

Pâté de viande

Prenez un demi-kilog de hachis (restes de rôtis de veau, de mouton ou de bœuf), un demi-kilog de viande de porc finement hachée que vous aurez fait revenir pendant quelques minutes sur feu vif, un ou deux œufs, un oignon moyen coupé très fin, 100 gr. de bonne graisse de rôti fouettée, quelques cuillerées de la sauce de ce rôti dont vous employez les restes, assaisonnez. Mélangez bien le tout. Placez dans les bocaux et stérilisez pendant 60 minutes à 100 degrés.

Pâté de lièvre

Hachez finement les reste d'un lièvre rôti. Préparez d'autre part, la même farce que pour le pâté de foie

gras. Dans votre bocal, graissé au préalable, placez alternativement une couche de lièvre haché et une couche de farce ; la première et la dernière couche devront être une couche de farce. Stérilisez pendant 60 minutes à 100 degrés.

Pâté de chevreuil

Ce pâté se prépare comme celui de lièvre.

Pâté de foie gras

Prenez de beaux foies d'oies ou de canard ; nettoyez-les, en prenant garde qu'il ne reste pas de partie verdie par le fiel. Cuisez dans très peu d'eau jusqu'à ce que l'intérieur soit ferme. Laissez refroidir. Faites tremper pendant un quart d'heure dans du lait frais ; séchez, coupez en beaux morceaux, saupoudrez de sel et de poivre, mettez sur un plat et laissez ainsi jusqu'au lendemain, afin que l'assaisonnement les pénètre bien.

Faites d'autre part, un mélange composé ainsi : 50 grammes de beurre battu en écume, un œuf, du sel, poivre, un oignon finement râpé, des truffes coupées en petits morceaux, un petit pain trempé et ramolli, 250 grammes de viande de porc cuite hachée.

Graissez votre bocal avec du beurre frais, placez de la farce au fond et sur les côtés, puis, au centre les foies, enfin, recouvrez ceux-ci avec de la farce. Placez sur le dessus des petits morceaux de beurre ; faites stériliser pendant 60 minutes à 100 degrés.

Autre recette de pâté de foies d'oies ou de canards

Préparez une farce composée de porc frais, gras et maigre, du cœur et des filets de l'oie ou du canard, d'un oignon finement râpé. Salez et poivrez, hachez menu et mélangez bien.

Disposez, au fond du bocal, une bande de lard, placez dessus une couche de farce, un morceau de foie d'oie ou de canard, une nouvelle couche de farce, et

ainsi de suite, en recouvrant le tout d'une bande de lard. Si vous ajoutez quelques truffes entre les couches superposées, votre conserve sera de plus haut goût.

Fermez le bocal, stérilisez pendant 3 heures à 100 degrés.

Foies d'oies ou de canards conservés entiers

Retirez, de préférence, le foie de l'animal au moment de le préparer. Plongez-le immédiatement et pendant 10 minutes, dans un bain d'eau fraîche. Retirez, essuyez, salez et poivrez, puis, déposez le foie dans une corbeille sur un linge recouvert d'un autre. Laissez-le ainsi jusqu'au lendemain.

Entourez le foie de bandes de lard salé, mais non pas rance, ajoutez quelques truffes si vous le jugez à propos, disposez dans le bocal, fermez et stérilisez pendant trois heures à 100 degrés.

Confit d'oie

Choisissez de l'oie à la graisse blanche et à la peau fine ; détachez complètement les chairs des os.

Faites revenir à point, dans leur graisse, les morceaux ainsi obtenus, en les assaisonnant de sel et de poivre.

Rangez-les ensuite dans les bocaux, en recouvrant du jus de la cuisson. Stérilisez pendant 90 minutes à 100 degrés.

Cassoulet Toulousain

Mettre sur le feu, à l'eau froide, des haricots de Soissons bien lavés. Au premier bouillon, couvrez le récipient dans lequel ils se trouvent et retirez-le sur le côté du feu, afin que les haricots continuent à cuire très doucement pendant 40 minutes.

Egouttez ensuite ces haricots, recouvrez-les d'eau tiède, ajoutez-y des morceaux d'oie en confit, puis de

la purée de tomates, de l'oignon coupé en lamelles très minces, un bouquet composé de persil, d'une feuille de laurier et de thym, une carotte coupée en quatre, une gousse d'ail écrasée.

Couvrez bien la casserole, placez-la dans le four et laissez cuire le tout, doucement, pendant 30 minutes.

Disposez alors au fond de vos bocaux les morceaux d'oie, recouvrez-les d'une couche légère de haricots, sur laquelle vous rangerez de minces tranch s de saucisson cuit, placez une nouvelle couche de haricots, recouvrez le tout de graisse d'oie et stérilisez pendant 40 minutes à 100 degrés.

POISSONS

La question de la fraîcheur absolue du poisson destiné aux conserves est d'une importance primordiale ; il est donc nécessaire d'y veiller d'une façon très stricte. Aussitôt pris, le poisson doit être tué au couteau et saigné ; on l'écaille, ce qui se fait plus facilement après l'avoir trempé vivement dans l'eau bouillante.

Si la peau est épaisse, on l'enlève et on essuie la chair ; on vide le poisson de ses entrailles et de la pellicule noire qui tapisse l'abdomen de quelques espèces. Dans les poissons de petite taille, on n'enlève pas l'arète centrale, comme cela se fait pour les gros poissons.

Afin qu'il n'y reste pas de sang, on met à tremper le poisson pendant dix minutes à une heure, suivant la qualité lourde ou légère de la chair, dans une saumure de 30 grammes de sel par litre d'eau. Cette saumure ne doit servir qu'une fois.

Si la chair est molle, on la raffermit dans une saumure assez saturée pour qu'une pomme de terre y flotte, et pendant un temps qui varie de quelques minutes à une heure.

Procédé général pour les conserves de poissons

Voici une recette générale qui peut servir pour la préparation en conserve de tous les poissons.

Préparez un court-bouillon à votre choix, soit au vinaigre, soit au vin blanc ou rouge. D'après la consistance du poisson que vous voulez conserver, vous emploierez ensuite l'un des deux procédés suivants.

1° Faire bouillir le poisson pendant quelques secondes, puis, le placer dans les bocaux et le recouvrir de court-bouillon.

2° Mettre le poisson absolument cru dans les bocaux et le recouvrir de court-bouillon refroidi. (Ce deuxième procédé est à employer pour les poissons dont la chair n'est pas consistante).

Vous fermez ensuite vos bocaux et stérilisez pendant une heure à 100 degrés.

Sole au vin blanc

Préparez d'abord la sauce suivante : délayez deux cuillerées à bouche de farine dans du beurre fondu, ajoutez un quart de litre de bon bouillon, un quart de litre de vin blanc, sel, poivre, un oignon finement haché, une feuille de laurier en poudre, un peu de noix de muscade, un clou de girofle ; faites bouillir le tout pendant vingt-cinq minutes, puis, passez au tamis fin. Laissez refroidir.

Après avoir enlevé la peau du poisson, placez-le cru dans le bocal, versez dessus la sauce préparée d'après les indications ci-dessus ; stérilisez pendant 40 minutes à 100 degrés.

Saumon

Nettoyez votre saumon, frottez-le avec du sel, coupez-le en gros morceaux, placez-le dans de l'eau froide à laquelle vous aurez ajouté : une cuilllerée de vinaigre, du sel, une feuille de laurier entière, 4 tranches de citron, du poivre en grains, un oignon, un verre de vin blanc, un peu de beurre frais. Faites donner juste

deux bouillons. Retirez les tranches de saumon ; passez le jus de la cuisson au tamis ; faites refroidir ce jus à part, ainsi que le saumon.

Dégraissez le bouillon, faites-y cuire deux pieds de veau jusqu'à ce que la chair se détache des os ; clarifiez, laissez refroidir, versez sur les morceaux de saumon que vous aurez placés dans les bocaux. Stérilisez pendant un quart d'heure à 100 degrés.

Avant de servir, vous réchaufferez le bocal et accommoderez le saumon à la sauce qui vous conviendra le mieux.

Anguille

Prenez une belle anguille bien vivante, sacrifiez-la, frottez-la avec du sel après l'avoir vidée, coupez-la en gros morceaux que vous arroserez de vinaigre chaud.

Préparez le même bouillon que pour le saumon : faites cuire ce bouillon pendant un quart d'heure ; placez-y immédiatement l'anguille et faites cuire le tout pendant une dizaine de minutes. Procédez ensuite exactement comme pour le saumon.

Truite

Nettoyez et videz bien vos poissons ; placez-les crus, dans les bocaux et versez dessus, un bouillon ainsi composé : trois parties d'eau, une partie de bon vinaigre, un oignon coupé en quatre, une feuille de laurier du sel, du poivre en grains.

Stérilisez pendant une demi-heure à 100 degrés.

Quenelle de poisson

Si vous employez une recette personnelle pour préparer vos quenelles, vous pouvez l'utiliser.

Sinon, procédez de la façon suivante :

Pour 250 grammes de chair de poisson : brochet, perche, etc., que vous hacherez fin et pilerez de façon à faire une pâte, vous ajouterez 150 grammes de mie de pain que vous aurez fait tremper dans du lait, puis

vous égoutterez et presserez dans un linge, afin que votre pâte ne soit pas trop humide.

Ajoutez $^1/_4$ de beurre que vous manierez avec le tout ; salez, poivrez et terminez avec deux jaunes d'œufs et les blancs, battus en neige.

Faites de cette pâte, des boulettes longues comme le petit doigt. Mettez de l'eau dans une casserole, et, quand elle bout, jetez-y vos boulettes que vous avez au préalable roulées dans la farine, laissez-les cuire pendant $^1/_4$ d'heure à tout petit bouillon.

Placez-les ensuite dans les bocaux en les recouvrant de l'eau dans laquelle ces quenelles ont cuit. Rangez-les bien dans les flacons, en les serrant doucement sans les déformer, ne recouvrez avec le liquide que lorsque le placement des quenelles est terminé.

Posez les rondelles de caoutchouc et les couvercles, puis stérilisez pendant une heure à 100 degrés.

Stérilisation du lait

Le procédé spécial de stérilisation du lait que nous donnons ci-dessous est fort intéressant, car il permet de conserver ce lait dans les meilleures conditions de sécurité pendant plusieurs mois et lui évite ce goût de « cuit » que prend le lait quand il est stérilisé à une température supérieure à 70 degrés.

Donc, si vous désirez assurer au lait une conservation de longue durée, sans en altérer la saveur, stérilisez-le en 5 chauffages successifs à 24 heures d'intervalle les uns des autres, chacun de ces chauffages devant être de $^1/_4$ d'heure à 65 degrés.