

CAT
A-0687

PRÉPAREZ
vos dîners d'avance



MODE D'EMPLOI
DES
Appareils-Stérilisateurs
→ WECK ←

POUR LA CONSERVATION
DE TOUS LES ALIMENTS

REPRODUCTION INTERDITE

Repro het MOT, Grimbergen

Repro het MOT, Grimbergen

Repro het MOT, Grimbergen

Repro het MOT, Grimbergen

Repro het MOT, Grimbergen

Repro het MOT, Grimbergen

EXPOSITION UNIVERSELLE

Repro het MOT, Grimbergen

GAND 1913

2 GRANDS PRIX

Repro het MOT, Grimbergen

Repro het MOT, Grimbergen

Repro het MOT, Grimbergen

Repro het MOT, Grimbergen

Repro het MOT, Grimbergen

Repro het MOT, Grimbergen

Repro het MOT, Grimbergen

Repro het MOT, Grimbergen

Repro het MOT, Grimbergen

Appareil-Stérilisateur Weck

N° 18, 18ⁿ, 19 et 19ⁿ

ANNEXE AU MODE D'EMPLOI



L'appareil se compose de la plaque ronde trouée *a* (fig. 1) et du tuyau *b* qui est muni de diverses fentes *c*. Ces fentes ou rainures servent au déplacement et à la fixation des ressorts et des plateaux d'arrêt. Le ressort *d* est muni à l'un des bouts d'une griffe spéciale *e*, par laquelle il se fixe solidement dans les fentes.

Quand on veut se servir de l'appareil, on place le nombre voulu de verres sur la plaque du fond, on saisit le ressort et on l'introduit transversalement dans la fente (main I); puis on tourne le bout courbé en rond vers le bas. Après cela on fait glisser le ressort sur le couvercle et par une pression modérée du pouce sur l'autre bout du ressort, on le fixe ainsi (main II).



Pour l'usage de verres étroits, le bout postérieur droit du ressort ne doit pas être glissé tout à fait jusqu'à hauteur du bord du couvercle, mais un peu plus pour les verres larges, soit à hauteur du bord du couvercle (voir *f*).

La jonction des ressorts avec la griffe est mobile (voir fig.) de sorte que le bout libre peut se mouvoir vers la droite ou

la gauche dans la direction des flèches, afin qu'on puisse toujours fixer les ressorts sur le centre du couvercle.

Si l'on ne place pas un grand nombre de verres dans l'appareil, on n'a pas besoin de déplacer le ressort, parce qu'on peut placer exactement les verres devant la rainure d'arrêt.

L'Appareil peut être muni de plusieurs plateaux d'arrêt (voir fig.) sur lesquels on peut placer les verres. Ces plateaux sont fixés dans la rainure de la même manière que les ressorts; au moyen de ces plateaux ou plaques, on peut placer plusieurs verres l'un **AU-DESSUS** de l'autre (nous ne disons pas l'un **SUR** l'autre, ce qui n'est pas à recommander) de sorte que chaque verre séparément subisse la pression d'un ressort.



16

MODE D'EMPLOI

des Appareils - Stérilisateurs Weck

POUR LA CONSERVATION
DE TOUS LES ALIMENTS



Marque déposée



Préparez vos dîners d'avance.

Au temps où grand-père a épousé grand-mère, le plus grand bonheur des maîtresses de maison était de rester le plus longtemps possible à la cuisine pour rôtir, cuire ou étuver les aliments. Il n'en est plus de même aujourd'hui. Ce n'est pas que les femmes ne se souviennent plus de leurs devoirs de ménagères ; non mais elles ne peuvent plus passer tous les jours autant de temps à la cuisine.

Les femmes ont aujourd'hui d'autres aspirations ; elles veulent utiliser leur temps d'une manière plus pratique ; les minutes sont devenues plus précieuses. Quoi d'étonnant alors qu'un appareil et une méthode, économisant véritablement le temps et le travail, aient acquis une renommée de plus en plus grande. Voilà pourquoi notre appareil et notre méthode, pour la conservation de tous les aliments, ont obtenu de suite un si grand et si légitime succès.

Non seulement les fruits et les légumes peuvent se conserver pour la consommation en hiver — nos appareils l'ont démontré des milliers de fois — mais encore poissons, viandes, lait et jus peuvent se conserver, tout préparés, indéfiniment. Notre procédé de conservation offre à toutes les ménagères de nombreux avantages hygiéniques et économiques, dont elles auront tout lieu de se féliciter.

Avantages hygiéniques : la ménagère peut varier le menu de chaque jour, quelle que soit la saison.

Avantages économiques : Grâce à notre système, la cuisine bourgeoise devient plus simple, meilleure et moins coûteuse. Ce sont là des idées nouvelles et il leur faudra le temps nécessaire pour être adoptées ; mais, elles finiront par s'imposer étant donnés les avantages qu'elles offrent à toutes les ménagères, tant de la ville que de la campagne.

En prenant connaissance du mode d'emploi de nos appareils la maîtresse de maison pourra facilement s'approprier ces idées. Elle ne doit pas craindre de perdre son individualité dans l'art de faire la cuisine ; au contraire le domaine, dans lequel elle pourra exercer ses talents de cuisinière, sera élargi.

Agréez l'assurance de notre considération distinguée,

J. WECK,

SOCIÉTÉ À RESPONSABILITÉ LIMITÉE.

INTRODUCTION

1. Description des Appareils à conserver les aliments

Au moyen de nos appareils on peut préparer des aliments quelconques et les conserver de manière à les avoir à sa disposition quand on veut les consommer. Ceci se fait par l'emploi du procédé Appert que l'on peut définir brièvement comme suit : tous les aliments préalablement portés à un certain degré de température, puis enfermés, à l'abri du contact de l'air, se conservent indéfiniment. En construisant les divers appareils nous avons été guidés par la pensée de créer pour le ménage quelque chose d'utilisable en tout temps, donc de faire des appareils simples, solides et pratiques.

Nos appareils se composent de :

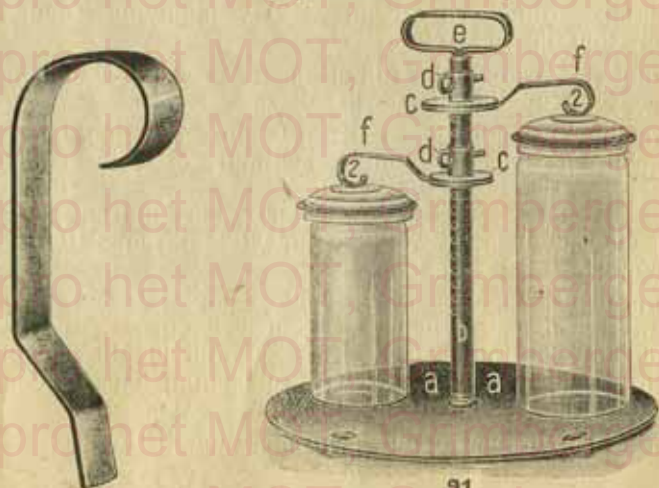
A. Appareils principaux.

B. Appareils accessoires.

A. — Appareils principaux.

1. L'appareil conservateur avec les ressorts.
2. La marmite munie d'un thermomètre.
3. Les verres avec couvercles et rondelles en caoutchouc.
4. L'étuve à légumes.

1. — L'appareil. (Voir fig.)



L'appareil stérilisateur (conservateur) n° 21 du prix-courant est mobile. Il se compose d'une plaque ronde *a — a* reposant sur quatre pieds. Au milieu de la plaque se trouve le tuyau *b*, garni de trous et muni de deux petits plateaux mobiles *c — d*. En haut se trouve une poignée afin de pouvoir manier facilement l'appareil. Six ressorts font encore partie de l'appareil, (voir fig. à côté de l'appareil).

Grâce aux petits plateaux d'arrêt, on peut placer dans l'appareil des verres de hauteurs différentes. A ces plateaux est ajouté une pièce recouvrant le long tuyau et trouée de même façon. A la place *d* on introduit le clou d'arrêt, afin que les plateaux puissent être fixés à n'importe quelle hauteur. Aux plateaux d'arrêt se trouvent des fentes *c*, dans lesquelles on peut introduire les ressorts par le bout *a*, de telle façon que le point de pression du ressort *b* soit tourné vers le bas.

Les verres munis du couvercle et de la rondelle (voir plus loin) sont placés dans l'appareil de telle sorte que les plateaux avec les fentes *c* soient fixés à peu près à la hauteur du couvercle et cela grâce au clou d'arrêt *d*. Après avoir mis les ressorts de la manière indiquée plus haut, on place, de la main droite, les verres remplis sous les ressorts, le point de pression *b* se plaçant au centre du couvercle; pendant ce maniement on peut employer les doigts restés libres de la main gauche à soulever les ressorts.

L'appareil ainsi garni est mis dans la marmite pour y être porté à la température voulue. Quand la durée de stérilisation est écoulée, on laisse refroidir l'appareil pendant quelques minutes dans la marmite, ensuite on l'en retire avec les verres et, on laisse achever le refroidissement, dans un endroit non exposé aux courants d'air. On doit éviter de placer l'appareil sur le sol, surtout lorsqu'il y a des carreaux en pierre, et puis aussi parce que c'est précisément près du sol que le courant d'air est le plus fort. Aussitôt que les verres sont refroidis on les retire de l'appareil et on les met de côté.



2. — La Marmite avec installation de thermomètre (Voir figure).



Comme nous l'avons déjà fait remarquer on emploie la marmite en combinaison avec l'appareil. L'installation d'un thermomètre sert à contrôler le degré de chaleur et en même temps à permettre de s'assurer que la température reste égale pendant la cuisson. En réglant le feu on peut facilement maintenir le degré de température voulu ; on pourra aussi obtenir ce résultat si, la température demandée étant atteinte, on met la marmite à une place du foyer moins exposée aux flammes.

Avant d'y placer l'appareil on met dans la marmite une quantité d'eau suffisante pour que une fois l'appareil placé, les verres soient complètement submergés.

La température de l'eau doit être réglée d'après la température des verres ou de leur contenu ; celui-ci étant chaud, on prend de l'eau chaude, s'il est très chaud, on prend de l'eau très chaude, et s'il est froid, on prend naturellement de l'eau froide.

En d'autres termes, il faut faire attention qu'au moment du placement, la température de l'eau dans la marmite ne soit pas trop différente de celle du contenu des verres. Quand l'appareil est placé et la marmite mise sur le foyer, le bain d'eau et par suite le contenu des verres s'échauffe plus ou moins vite, d'après la force du chauffage, jusqu'à la température exigée. Celle-ci est contrôlée au moyen du thermomètre, comme nous l'avons indiqué plus haut. Après avoir maintenu l'appareil à la

température et pendant le temps voulu on le retire de la marmite en se servant de la poignée. La marmite devient alors disponible pour un nouvel usage. Si cependant on ne veut plus l'utiliser tout de suite, il est bon de la vider et de bien la sécher.

Si elle reste hors d'usage pendant un certain temps, nous recommandons de la graisser avec un peu de vaseline, afin d'éviter la rouille. Pour le même motif il est bon de graisser à la vaseline toutes les parties de métal, en cas de non-emploi pendant un temps assez long.

3. — Les Verres avec Couvercles et Rondelles en caoutchouc.

Le système de fermeture est le même pour tous les verres ; ils ont tous le bord uni et poli, sur ce bord se place la rondelle en caoutchouc et sur celle-ci repose le couvercle, dont le bord est également poli.

Ce moyen de fermeture repose sur l'utilisation de la pression atmosphérique. C'est une loi naturelle bien connue que tous les corps se dilatent sous l'action de la chaleur et se contractent par le refroidissement. Ainsi si l'on remplit un verre d'une matière quelconque, par exemple d'eau, on remarquera qu'en chauffant l'eau, celle-ci montera aussi longtemps que durera l'échauffement ; mais si on laisse le verre avec son contenu se refroidir, celui-ci se contractera de nouveau. Si maintenant ce verre est muni d'un couvercle et d'une rondelle en caoutchouc, le phénomène sera le même, avec la différence que la couche d'air, subsistant entre le niveau supérieur du liquide et le couvercle, sortira par suite de la dilatation produite par l'échauffement, en soulevant le couvercle et la rondelle ; et il est à remarquer que l'air rentrera dans le verre lors du refroidissement. C'est précisément cela qui doit être empêché et qui est empêché par les dispositions de notre appareil, car le contenu des verres doit être conservé à l'abri du contact de l'air.

C'est ici qu'intervient le rôle de l'appareil quant à la fermeture. Comme nous l'avons déjà dit, les verres, après avoir été remplis, se placent sous les ressorts dont la pression maintient les couvercles. Par l'échauffement, le contenu du verre se dilate, une pression se produit, dépasse celle du ressort, et l'air qui se trouve au-dessus du contenu s'échappe. Mais au moment où la tension entre le contenu du verre et le ressort

cesse, la pression du ressort s'exerçant sur le couvercle, celui-ci fait l'office de soupape, en serrant la rondelle de caoutchouc sur les bords du verre et empêche ainsi la rentrée de l'air extérieur, jusqu'à ce qu'après le refroidissement des verres, la pression extérieure de l'air remplace leur action. Pendant le refroidissement, l'air extérieur ne peut pas pénétrer, car, comme nous l'avons déjà dit, les ressorts pressent les couvercles; le contenu du verre se contracte, au-dessus de ce contenu se produit une espace vide d'air ou du moins approximativement; d'après la loi naturelle connue, la pression extérieure de l'air opère alors à côté de la pression du ressort et la remplace plus tard, de sorte que les verres peuvent être retirés tranquillement de l'appareil sans qu'on doive craindre que le couvercle ne se dessère.

La manière d'ouvrir est la même pour toutes les espèces de verres. (Deux sortes de petites bouteilles d'une contenance de 200 et 250 grammes font seules exception; ces flacons s'ouvrent en donnant un mouvement de rotation au couvercle). Les rondelles portent deux oreilles qui facilitent l'ouverture des verres.



16/16a



On tire l'oreille de l'anneau jusqu'à ce que l'air extérieur pénètre dans l'intérieur du verre. Celui-ci s'ouvre alors facilement. (Voir figure.)

Les divers besoins de la cuisine nous ont amené à fabriquer des verres de hauteurs et de formes différentes d'après le but désiré.

Les figures suivantes montrent les diverses formes de verres.



Verres à ouverture étroite et large, pour fruits et légumes.



Verres à ouverture large, spécialement pour viande, pouvant naturellement aussi être employés pour conserver fruits, légumes et soupes.



Verres de forme conique (on peut facilement en renverser le contenu), convenant par conséquent pour gelées, pâtes, etc., mais servant aussi à d'autres usages.



Bouteilles avec nouveaux couvercles à bouchon.

N^{os} 8c, 8d et 8c pour lait, moût et jus.

N^{os} 8 et 8a pour lait destiné aux enfants.

Nous ne pouvons pas détailler ici tous les cas dans lesquels on peut utiliser tous ces verres. Cela incombe au sens pratique de chaque ménagère et nous ne doutons nullement qu'elle ne réussisse sans grand'peine à employer le meilleur moyen.

4. — L'étuve à légumes.

L'étuve à légumes (voir fig.) est d'invention récente. Elle peut être utilisée avec avantage tout aussi bien dans la cuisine journalière que dans la cuisine à conserves.



Pièce accessoire (fond intérieur) pour l'étuve ci-contre.

Elle est construite de façon à pouvoir être utilisée à fond ouvert ou fermé. On l'introduit dans la marmite décrite plus haut et on l'emploie de la manière suivante :

Après avoir versé dans la marmite environ 6 à 8 centimètres d'eau on y suspend l'étuve à légumes. On aura soin de mettre les fermoirs dans les petits tuyaux traversant le couvercle. Le fond de l'étuve, reposant sur trois pieds, on pourra se servir de cette étuve comme crible, nettoyeuse de salade, etc. Les avantages de cette étuve consistent en ce fait qu'il n'est pas nécessaire de faire cuire les légumes dans l'eau, laquelle par l'ébullition leur fait perdre une quantité importante de matières nutritives. En employant notre étuve à fond fermé, les légumes se cuisent d'eux-mêmes sans subir l'action directe de l'eau. Il est incontestable qu'ils conservent ainsi leur goût naturel.

Il est à remarquer que quelques légumes et plusieurs espèces de choux ont le goût amer ou le goût de la tige, ce qui provient souvent de la nature de l'engrais qui a été employé pour le fumage de la terre. Si pour la préparation de ces légumes on employait l'étuve à fond fermé, les légumes conserveraient un goût naturel, mais dont la finesse laisserait à désirer.

On emploie dans ce cas l'étuve à fond ouvert, troué comme un tamis. De cette manière les matières amères se détacheront des légumes, s'écouleront dans l'eau de la marmite et le goût des légumes gagnera en finesse, sans perte appréciable des sels nutritifs.



B. — Les Ustensiles Accessoires

1. L'appareil pour un seul verre et ressort
2. La marmite pour un seul verre.
3. Les brosses à verres.
4. Le pilon en bois.
5. Le gobelet chauffeur.
6. Le bout de biberon.
7. L'anneau de sureté.
8. Anses en acier et accessoires.

C'est par la pratique que nous avons reconnu l'utilité de ces divers ustensiles et que nous les avons mis en usage.

1. — L'appareil pour un seul verre.

A cause des différentes largeurs et hauteurs des verres, le besoin se faisait sentir de créer un appareil qui prendrait un verre isolément et ne différerait pas pour le maniement du grand appareil. Car en tout temps il peut arriver que l'on désire conserver une petite quantité d'aliments, sans avoir besoin de chauffer une grande quantité d'eau.



20

L'appareil pour un verre seul (voir figure) se compose d'une plaque de fond, à laquelle est attachée une anse, dont une des branches latérales verticales est munie d'une pièce mobile à la rainure, afin de pouvoir y appliquer un ressort comme dans le grand appareil et exactement comme dans celui-ci le verre y est soumis à la pression du ressort. En même temps l'arrêt est abaissé jusqu'à ce que la rainure soit à peu près à la hauteur du couvercle. Le maniement est donc le même que dans le grand appareil que nous avons déjà décrit.

2. — La Marmite pour un seul verre

(Voir figure)



28

Afin de rendre l'appareil complet et pratique, nous avons construit aussi une petite marmite dont le couvercle porte une couverture afin de pouvoir y placer le thermomètre que l'on peut retirer de la grande marmite. (Pour le maniement nous renvoyons à ce qui a été dit de la grande marmite.)

3. — Les brosses à verres.

4. — Le pilon en bois.

5. — Le gobelet chauffeur.

6. — Le bout de hiberon.

7. — L'anneau de sûreté.



42



43



43^a



40



45



44



21a

D'après les figures ci-dessus on pourra voir que la brosse N° 42 est destinée aux verres à ouverture large ; la brosse N° 43a aux bouteilles plus longues et la brosse N° 43 aux petits flacons.

Le pilon N° 40 sert à tasser le contenu du verre, afin de bien en utiliser l'espace intérieur.

Le gobelet avec lampe à esprit de vin N° 45 sert à chauffer le contenu des biberons et le bout N° 44 est adapté au goulot du flacon qui sera ainsi tout prêt à l'usage des enfants.

L'anneau de sûreté N° 21a est utilisé quand on craint que le maniement de l'appareil ne se fasse avec assez de précaution. Il se place autour de la plaque du fond et empêche les verres de glisser, soit quand on les met dans la marmite, soit quand on les en retire.

8. — Anses avec accessoires

A côté de ces ustensiles, il en existe d'autres dont nous ne voulons pas discuter la valeur pratique. Ils sont tout à fait indépendants des appareils et ils sont même superflus ; c'est à la demande de plusieurs clients qu'ils ont été ajoutés.

Ce sont les anses ou poignées. (Voir figure.)



Ces poignées doivent naturellement différer d'après la largeur des verres ; pour les verres larges on prend l'anse dessinée plus haut ; pour les verres en forme de bouteilles on se sert du modèle suivant.



Ces anses sont formées d'un ruban d'acier galvanisé, afin de les protéger contre la rouille.

Les poignées pour verres sont maniées comme le montre le dessin ci-joint.



On place l'anse sur la partie supérieure du verre ; puis d'une main on appuie sur l'anse jusqu'à ce que les crochets des extrémités viennent s'engager sur le rebord du verre ; celui-ci est alors prêt à être mis dans la marmite.

On place les anses pour bouteilles de manière que leur plaque de pression vienne s'appuyer sur le couvercle et que les crochets des extrémités viennent s'engager sous le rebord du goulot.

Le verre muni de l'anse est mis dans la petite marmite pour y subir l'action de la chaleur. Dans ce cas on utilise les petites corbeilles de sûreté n° 26 et 27, qui diffèrent d'après la grandeur des verres ; quand il y a plusieurs verres munis d'anses dans la grande marmite, on emploie la claie ou support à treillis n° 33.



26.



27.



33

Le procédé de stérilisation est le même que dans le grand appareil ; il faut seulement avoir soin, en retirant les verres, de ne pas les placer directement sur du métal ou de la pierre, puisqu'ils ne sont plus protégés en dessous.

Après le refroidissement on retire les poignées des verres de la manière suivante : de la main on presse sur l'anse jusqu'à ce que les crochets descendent un peu et puis on les ôte facilement en tournant légèrement. Les anses à bouteilles se détachent aisément.

Mais l'emploi de ces poignées n'est pas très pratique ; d'abord il faudrait trop d'anses de différentes largeurs, si on voulait les utiliser pratiquement, ensuite elles ne peuvent s'employer sans accessoires tels que corbeilles de sûreté, supports ou claies. Elles augmentent surtout la dépense ; toute nouvelle acquisition des verres entraîne celle des poignées, tandis qu'avec les appareils il suffit d'acheter les ressorts. En outre, l'emploi de ces poignées augmente la besogne.



B. — Le procédé de conservation.

En général, la connaissance des divers ustensiles et des indications sur la manière de s'en servir, données au chapitre précédent, ainsi que l'observation des prescriptions sur la durée de cuisson et le degré de température qui seront données au chapitre des recettes, suffisent pour obtenir la conservation parfaite des aliments. Mais nous devons encore attirer l'attention sur d'autres causes qui peuvent avoir une influence sur la bonne réussite du résultat à obtenir.

Par le long usage des appareils, il est évident que les ressorts se relâchent ; on peut y remédier d'abord en abaissant les petits plateaux d'arrêt ; de cette manière on obtient une pression plus forte du ressort ; de même en ce qui concerne les anses on peut augmenter leur force élastique en écartant les branches. Il est naturellement très important d'avoir constamment une pression suffisante des ressorts.

Il arrive encore que par suite de maniement brusque, de chocs, etc., les bords polis des verres ainsi que des couvercles sont ébréchés ; dans ce cas, les couvercles sont hors d'usage. Il en est de même des verres, lorsqu'on ne peut plus y appliquer les couvercles sans qu'ils se posent sur une place ébréchée. Il faut donc toujours examiner les verres et les couvercles avant de s'en servir.

Malgré la facilité avec laquelle les verres peuvent s'ouvrir en tirant l'oreille des rondelles en caoutchouc, il arrive parfois qu'on essaie de les ouvrir en introduisant un objet dur entre le verre et la rondelle, mais par ce procédé, non seulement les bords polis peuvent être ébréchés mais encore le caoutchouc peut être détérioré et les rondelles portant des trous ou des déchirures ne peuvent plus être utilisées. On vérifie le bon état des rondelles en les tirant ; après un long usage il est toujours nécessaire de les examiner.

Nous résumons : pour que le procédé de conservation réussisse, il faut des **appareils** et des **instruments irréprochables** ; par conséquent il faut les examiner et les contrôler minutieusement. Il va sans dire, que la plus grande propreté possible est aussi exigée. Donc, après usage on nettoiera les parties de métal, de la façon indiquée dans les descriptions.

Après avoir ouvert les verres et employé leur contenu, il faut bien les nettoyer, ainsi que les couvercles et les rondelles ; il faut veiller à ce que ces dernières soient d'une propreté irréprochable pour éviter qu'elles ne prennent une mauvaise

odeur. On lave les rondelles dans une solution de soude chaude, puis on les rince dans de l'eau froide ; l'on recommence le lavage avant de les employer.

Pour bien conserver les rondelles en caoutchouc, les coucher sur une surface unie dans un endroit frais, à l'abri des courants d'air, afin qu'elles ne se dessèchent pas et ne perdent par là leur élasticité et leur souplesse, et aussi pour qu'elles gardent leur forme. Surtout qu'on se garde bien de les conserver dans une cave humide, car le caoutchouc pourrait y prendre une odeur de moisi, et en employant ces rondelles, elles communiqueraient cette mauvaise odeur au contenu des verres. Outre l'état irréprochable des ustensiles, il y a encore un point capital, c'est la qualité irréprochable des aliments qu'on désire conserver.

D'après leur nature ou leur origine, tous les aliments sont exposés plus ou moins rapidement à la corruption. Cela est dû à l'influence de l'oxygène de l'air et des bactéries se trouvant soit dans l'air, soit dans les aliments mêmes. Parmi ces bactéries mentionnons seulement les microbes produisant la fermentation, qui dans beaucoup de cas, surtout pour les fruits, sont fort pernicioeux. Si les aliments ne sont pas tout à fait frais, on doit les traiter pour la stérilisation avec la plus grande précaution possible et éventuellement, quand on a obtenu une fermeture hermétique et qu'on a observé le temps et la température de cuisson voulus, on doit les stériliser encore une fois après deux ou trois jours ; dans ce cas, on place les verres fermés dans l'appareil, quinze minutes de réchauffement à la température prescrite, pour la première stérilisation suffisent généralement.

La conservation et l'expédition des aliments dans des paniers, mannes, sacs, etc., en favorise la décomposition. On peut s'en rendre compte facilement en examinant les couches inférieures d'une corbeille de cerises ou d'un sac de pois qu'on reçoit par chemin de fer. En y plongeant la main, on sentira immédiatement que les couches inférieures accusent une température beaucoup plus élevée que les couches supérieures, et cela d'une manière d'autant plus sensible que la récolte a été faite depuis plus longtemps et que le transport a été plus long.

Si des aliments transportés dans ces conditions ne peuvent pas être employés immédiatement, le mieux pour les conserver est de les étendre dans un endroit frais ; en tout cas on ne doit jamais les laisser dans leur emballage jusqu'au lendemain.

Une autre condition, c'est que les aliments, légumes ou fruits soient bien sains. Ici, l'espèce, la température qui a favorisé leur croissance et la nature de l'engrais employé jouent un rôle

Pour les pois par exemple, l'essentiel est d'avoir une bonne espèce. Les espèces que nous connaissons comme étant reconnues les meilleures, sont : la Gloire de Kassel, le Folger, restant vert, Daisy et Gradus Idéal.

La température, dont les plantes étaient gratifiées pendant leur croissance, a aussi son importance. Ainsi on peut constater qu'une même sorte de pois, cultivés de la même manière, dans le même sol, ne se conservent pas telle année, alors que d'autres années ils se conservent d'une façon irréprochable. Il est déjà arrivé aussi, que pendant une même année, les pois du Nord de l'Allemagne se sont bien conservés, tandis que les mêmes sortes cultivées dans le Sud de l'Allemagne, ne se conservaient pas. Un autre exemple : des asperges, arrêtées dans leur croissance par un brusque changement de température, ne se conservent pas aussi bien que celles qui ont été favorisées par le beau temps.

Une autre cause qui influe aussi sur la conservation des aliments c'est la nature de l'engrais employé.

Nous ne pouvons pas préjuger des essais dont les résultats ne sont pas encore concluants. Mais, dès maintenant, il est déjà établi que les plantes qui ont été forcées par des matières fécales et des eaux de fumier, ne sont pas propres à la conservation, car elles perdent beaucoup en consistance, en apparence et en goût.

Tout en observant les règles données plus haut, il peut arriver cependant que quelques verres s'ouvrent après plusieurs jours. Cela provient le plus souvent d'un mauvais maniement ou d'une stérilisation non suffisante. En effet, il y a un point que l'on perd souvent de vue, c'est d'observer soigneusement le moment où commence la stérilisation. Expliquons-nous brièvement par un exemple.

Quand nous disons : durée de la stérilisation 30 minutes à 80 degrés, cela signifie que les verres doivent rester pendant 30 minutes dans un bain d'eau chauffée à 80 degrés. La stérilisation commence donc, lorsque le thermomètre indique 80 degrés, et le feu doit être réglé de manière que la température reste constante. Lorsqu'on emploie le chauffage à la houille ou au bois, on obtient ce résultat en reculant la marmite sur une place du foyer moins exposée aux flammes.

Une autre erreur, que nous avons constatée à diverses reprises, consiste à croire que l'on peut, pour le cas cité plus haut, dépasser les 80 degrés, mais que le thermomètre ne descend pas en dessous de cette température. Cela est archifaux et nuisible en bien des cas ; car, par exemple, les cerises, les prunes, les fruits à baie s'évaporent à 100 degrés.

Dans l'opération du remplissage, on commet encore souvent la faute de remplir trop les verres. On sait cependant par expérience que sous l'action de la chaleur le contenu tend à se dilater ; or, si les verres sont trop remplis, il arrive ceci : l'air, en s'échappant, entraîne des parcelles du contenu des verres et ces parcelles s'attachent entre le couvercle et la rondelle. Si ces substances sont saccharifères elles font l'office de colle et fixent pendant un certain temps le couvercle, même s'il ne ferme pas hermétiquement. Mais les parties non saccharifères qui se détachent pendant la stérilisation, quand on opère sur des légumes, par exemple, sont exposées à l'air en dehors du couvercle et commencent bientôt à se décomposer. Comme parfois ces petites parcelles de légumes ne se trouvent pas entièrement à l'extérieur mais en partie sous le bord du couvercle, en partie à l'intérieur, il est possible que la décomposition s'étende vers l'intérieur et gagne peu à peu tout le contenu du verre. Ce sont là naturellement des cas exceptionnels, mais ils peuvent entraîner l'ouverture des verres.

Il est surtout très important de ne pas trop remplir les bouteilles ; on peut établir comme règle que les petites bouteilles doivent être remplies jusqu'à 4 centimètres environ du bord du goulot, les grandes à 5 centimètres.

De plus, il importe de garder les verres dans un endroit approprié. S'il est vrai qu'on exagère parfois l'influence de la lumière, il est cependant recommandable de ne pas exposer directement au soleil les verres avec contenu, mais de choisir pour lieu de conservation une place fraîche, pas trop clair et s'il est possible à l'abri de la gelée. Sans compter qu'une place trop chaude favoriserait le développement des microbes, qui peuvent encore se trouver dans les verres, on doit encore considérer que le choix d'une place pareille influerait d'une manière défavorable sur les rondelles en caoutchouc : celles-ci, en effet, pourraient devenir cassantes, ce qui rendrait possible l'accès de l'air extérieur.



C. — Commandements du stérilisateur

I.

Si tu veux conserver frais des aliments, n'emploie que l'appareil véritable et les verres - *Wack* -, car ils sont les meilleurs et de plus solide fabrication : ils ont été perfectionnés et éprouvés soigneusement après plusieurs années d'expériences.

N'emploie pas des imitations à bon compte, car tu perdrais non seulement du temps et de l'argent, mais tu en serais mécontent toi-même.

II.

Aie ton appareil et les verres toujours propres, brillants et prêts à servir. N'emploie jamais des verres, couvercles et rondelles endommagés, ni des ressorts qui ont perdu leur force de résistance. Si tu n'emploies pas l'appareil durant un temps assez long, graisses en toutes les parties métalliques.

III.

Un thermomètre qui ne monte et ne descend pas régulièrement ne doit pas être utilisé.

IV.

N'emploie pas des rondelles de caoutchouc gonflées, déchirées ou dures. N'oublie pas de laver celles-ci dans de l'eau de soude tiède. La conservation des rondelles se fait en les enfilant dans un bâton de bois et en les plaçant alors dans un endroit frais et exempt de courants d'air.

V.

Quoique tu veuilles stériliser, que ce soit des fruits, des légumes, de la viande, du poisson ou du gibier, prends-*e* de la meilleure et de la plus fraîche qualité et prépare-le, si possible, immédiatement sans délai. Les denrées alimentaires qui sont atteintes du germe de la décomposition, ne valent rien pour la stérilisation.

VI.

Nettoie soigneusement les substances alimentaires avant l'emploi et observe sévèrement les prescriptions qui sont données dans chaque recette surtout sous le rapport de la température et de la durée de la cuisson.

N'abrége pas le temps de la cuisson ; elle commence seulement quand le nombre déterminé de degrés est atteint. Sèche le couvercle et le bord du verre, ainsi que la rondelle de caoutchouc avant de les placer.

VII.

En stérilisant, ne commence pas par le plus difficile : va des recettes simples aux recettes plus compliquées.

VIII.

Ne remplis pas les verres trop, afin qu'en stérilisant, le contenu ne puisse pas sortir.

IX.

Ne remplis jamais les verres froids de substances chaudes, ni les verres chauds de substances froides. Ne mets jamais des verres froids dans de l'eau chaude ; ne mets pas non plus des verres chauds dans de l'eau froide, ou bien dans des courants d'air, ni sur des pierres. Ne sors pas les verres de l'appareil tant qu'ils ne sont pas complètement froids.

X.

Quand les verres sont mis dans l'appareil, essaie si la rondelle et le couvercle sont bien placés et si chaque verre est bien sous la pression du ressort, ce qui se constate en soulevant celui-ci.

XI.

Ne laisse jamais bouillonner l'eau lors de la stérilisation, vu que la température peut être atteinte quand l'eau frissonne.

XII.

Le lendemain de la stérilisation ou le troisième jour, éprouve les verres afin de t'assurer : 1° s'ils sont fermés ; 2° si le contenu reste bien dedans. Pour cela, il est à conseiller de contrôler les verres en essayant d'en soulever les couvercles pour voir s'ils sont encore fermés. Ne mets jamais les verres les uns sur les autres, car alors, il est impossible d'exercer ce contrôle, d'autant plus que tu risques de les casser.*

XIII.

Quand un verre n'est pas fermé, examine surtout le bord taillé du verre et du couvercle pour t'assurer qu'ils sont intacts. Éprouve également la rondelle de caoutchouc au point de vue de son élasticité. Les verres mal taillés ou bien affectés de défauts de fabrication sont remplacés.

XIV.

Garde tes conserves dans un endroit aéré, frais, sec et obscur.

XV.

Avant l'emploi, éprouve la conserve d'après son aspect, son odeur et son goût. Une conserve de la bonté de laquelle tu doutes, ne l'emploie jamais.

D. — Recettes.

OBSERVATIONS GÉNÉRALES

Outre l'observation exacte des prescriptions données dans les chapitres précédents, il est encore nécessaire de se conformer minutieusement aux prescriptions suivantes concernant les recettes.

Il nous a souvent été demandé si des verres de largeur différente et de contenu différent peuvent être en même temps soumis à la cuisson dans l'appareil ; nous en parlerons ici brièvement.

1 — Largeur des verres

Il est évident qu'un verre large exige pour l'échauffement complet un temps plus long qu'un verre étroit ; la durée de cuisson qu'on aura indiquée par exemple pour un verre étroit ne saurait suffire pour un verre large, même si tous deux contiennent les mêmes aliments. De même une durée de cuisson calculée pour un verre large, serait trop longue pour le verre étroit, car les aliments contenus dans le verre étroit seraient trop cuits.

Il est donc recommandable de ne pas préparer ensemble des verres larges et étroits, quand bien même ils renfermeraient les mêmes aliments.

Les verres étroits ont les contenances suivantes :

1/3 l. — 1/2 l. — 3/4 l. — 1 litre. (N^{os} 1 - 4 du prix-courant).
1/4 l. N^o 6d ; 500 gr. N^o 8d.

Les verres demi-larges :

1 1/2 litre (N^o 5). — 1000 grammes (N^o 8e).

Les verres larges :

1 litre (N^o 6) — 1/2 l. (N^o 6a) — 1/4 l. (N^o 6b) — 3/4 l. (N^o 6c)
2 litres (N^o 7 du prix-courant).

Pour le verre de 200 grammes, N^o 8, le temps de cuisson est chaque fois indiqué aux diverses recettes.

Dans les recettes suivantes le temps de la cuisson pour fruits et légumes a été calculé pour les verres étroits.

Si on veut stériliser des fruits et des légumes dans les verres 1 1/2 l. N^o 5, on doit compter 10 minutes de plus ; on ajoutera 15 minutes. à la durée de cuisson indiquée, si les fruits et légumes sont placés dans des verres larges.

Pour viandes et poissons, la durée de cuisson a été calculée pour les verres larges.

Si l'on veut mettre de la viande ou du poisson dans des verres 1 1/2 l., on retranche 5 minutes de la durée de cuisson, pour les verres étroits on retranche 10 minutes.

2 — Hauteur des verres

D'après ce qui précède, on remarquera qu'on ne peut faire cuire ensemble que des verres de même largeur ou à peu près. Il nous reste encore à répondre à la question suivante: des verres d'inégale hauteur mais de même largeur, et ayant tous le même contenu peuvent-ils être préparés ensemble? On peut hardiment répondre oui à cette question. Mais il faut que les verres soient tout à fait recouverts par l'eau pendant l'ébullition. (Autrefois on laissait arriver l'eau de la marmite seulement jusqu'aux trois quarts de la hauteur des verres).

3 — Verres avec contenu différent

Les verres avec contenu différent peuvent être cuits ensemble, s'ils demandent la même durée de cuisson; naturellement on doit encore observer ce qui a été recommandé aux chapitres précédents, 1 et 2. Quant aux ingrédients qu'on ajoute à certains aliments, il ne faut pas oublier que ces ingrédients ne sont pas ajoutés dans le but de favoriser la conservation, mais seulement pour en renforcer le goût. Pour des aliments de bonne qualité, le simple procédé de cuisson dans l'appareil, ainsi qu'une fermeture hermétique sont seuls nécessaires. Nous recommandons de ne pas teindre les fruits et les légumes sous prétexte qu'ils perdent un peu de leur couleur par la cuisson. Ce procédé est nuisible à la santé. Les conserves faites chez soi se distinguent justement par là de celles qui proviennent des fabriques. Dans le ménage on laisse de côté tous ces petits expédients, et on a parfaitement raison. Pour le travail de la mise en verres, on peut classer les aliments en les groupant comme suit :

Les fruits. on remplit ordinairement les verres de fruits crus, comme ingrédient on se sert généralement d'une solution d'eau et de sucre (voir page 27). — Détails au chapitre E.

Légumes : avant de cuire les légumes on les échaude généralement pendant quelques minutes, dans une marmite ouverte ou dans l'étuve afin, qu'ils perdent leur goût fort, dû souvent à un mauvais engrais, et aussi pour qu'ils cuisent plus facile-

ment, car les légumes pris crus pourraient rester durs. Ingrédient : de l'eau, légèrement salée. — Détails au chapitre F.

Champignons ; ceux-ci doivent également être préalablement bouillis ; l'eau provenant de la cuisson peut également être employée — Détails au chapitre F.

Viandes et volailles ne doivent être mises en conserves que rôties ou bouillies ; on ajoute un peu de bouillon ou de sauce dans le verre. — Détails au chapitre G.

Poissons et Crustacés. — Voir chapitre H.

Aliments cuits à moitié et cuits tout-à-fait ; voir chapitre J.

Ingrédients ajoutés aux divers aliments ; voir chapitre K.

Lait et lait de biberon ; voir chapitre L.

Pour les fruits il faut faire bouillir lentement l'eau dans la marmite ; pour les autres aliments une cuisson plus rapide est préférable. Avec les aliments qui contiennent de la graisse, il faut encore faire attention qu'autant que possible la graisse ne touche pas les rondelles en caoutchouc ; en ne remplissant pas trop les verres on arrivera à un bon résultat. Les anneaux N° 16A sont les meilleurs pour la conservation de la viande.



E. — Conservation des Fruits.

1. — Observations générales.

Les fruits destinés à la conservation, doivent être choisis suffisamment mûrs. Le fruit est généralement trop mûr, quand il est humide au toucher, et lorsque, mis en panier le jus s'en écoule.

Dans les diverses recettes on verra jusqu'à quelle hauteur on doit remplir les verres. Les fruits qu'on prend pour conserver sont d'abord les fruits à baie, puis les fruits à noyau, enfin les fruits à pépins.

- a. **Le fruit à baie** demande pour la conservation de grandes précautions, afin qu'il ne perde pas sa forme. Généralement on l'apprête à 80° C. Les framboises peuvent aussi se conserver sous forme de marmelade.
- b. **Le fruit à noyau** peut être conservé avec ou sans le noyau. Il est cependant recommandable de n'ouvrir que les fruits dont le noyau se détache facilement, car dans le cas contraire, le fruit ne serait pas de belle apparence. Pour les fruits dont on a ôté le noyau, on prend, par litre de fruits, à peu près une demi-douzaine de noyau que l'on casse; on débarrasse l'amande intérieure de la peau brune en la plongeant dans de l'eau chaude; ces amandes ainsi pelées sont ajoutées aux fruits. — Les fruits plus gros tels qu'abricots et pêches dont la peau est épaisse, sont pelés, de la manière suivante: on remplit de fruits l'étuve à légumes ou une passoire, on les plonge dans l'eau bouillante et on les retire immédiatement. On recommence plusieurs fois cette opération jusqu'à ce que la peau s'enlève facilement; arrivé à ce résultat, on plonge vivement l'étuve à légumes ou la passoire dans de l'eau froide, on laisse égoutter les fruits et on les met sur un plat. Puis on recouvre d'une nouvelle couche de fruits le fond de la passoire, et on continue l'opération jusqu'à ce que la peau de tous les fruits se détache; on prend alors un couteau et on les pèle comme des pommes de terre cuites avec leur pelure. Nous recommandons cependant de ne peler que les pêches et les abricots un peu gros, car les petites espèces de ces fruits peuvent être conservées avec leur peau.

c. **Le fruit à pépins** destiné à la conservation est généralement pelé, excepté de très petits fruits, surtout quelques espèces de poires à pelure très tendre ; ces petits fruits sont conservés avec leur pelure, ils peuvent être laissés entiers ou coupés en deux. Selon leur grosseur, on conserve les fruits à pépins soit entiers soit coupés en deux, en quatre ou même en plus petits morceaux ; dans ces trois derniers cas, il faut avoir soin de débarrasser les morceaux de la fleur, de la tige et du trognon. Si les fruits ont été bien nettoyés, on peut également en conserver les pelures et à l'occasion on les emploie pour des compotes, gelées, poudres, etc. Pour que les pommes et les poires ne prennent pas une laide couleur, on les met après les avoir pelées dans de l'eau froide additionnée de quelques gouttes de jus de citron, mais on ne doit les y laisser que pendant le temps nécessaire.

Il arrive, certaines années, que les fruits de quelques arbres ont trop de tanin. Alors la pelure des fruits (mirabelles, reines-claudes, abricots), qui ne sont pas couverts du jus, devient brune ou grise dans les verres, ce qui n'altère en rien la valeur de ces fruits.

Quant aux baies, (framboises, myrtilles, groseilles, mûres, fraises) il est avantageux de les conserver dans leur propre jus, non additionné d'eau. On met les fruits dans les verres en les sucant par couches avec du sucre en poudre ; on place les verres sans couvercles sur le plateau de l'appareil qui se trouve dans un bain-marie et on chauffe bien doucement à 50-60° ; on retire ensuite la cuve.

Après une heure environ les fruits se sont tassés dans leur jus ; alors on remplit les verres jusqu'au bord avec le contenu d'un verre. Mais il faut s'assurer que le jus n'est pas trop haut, car il monte encore pendant la stérilisation. Enfin, on stérilise les verres, munis du couvercle et de la rondelle, pendant 20 minutes à 75-80°.

Les fruits dont on a ôté le noyau sont plutôt préparés de la même manière.

2. — Ingrédients.

Si l'on cuisait les fruits sans ajouter aucun ingrédient, ils deviendraient bruns dans beaucoup de cas, faute de liquide, et ils perdraient leur bon goût. Si on n'y ajoute que de l'eau, celle-

ci délayerait trop les fines substances des fruits et le contenu du verre prendrait un goût fade. Nous conseillons donc d'ajouter à l'eau un peu de sucre et nous obtiendrons ainsi une compote délicieuse.

De nombreux essais ont démontré que pour les fruits doux, les cerises douces par exemple, la juste proportion est une solution de 300 grammes de sucre dans un litre d'eau ; pour les fruits plus aigres on prend un peu plus de sucre (voir détails aux recettes).

Naturellement nous laissons à chacun le soin de décider combien de sucre ou d'autres ingrédients il conviendra d'ajouter aux fruits ; nous voulons seulement donner dans nos recettes, comme points de repère, la quantité de sucre qui nous a servi pour nos propres expériences.

Pour la solution de sucre on emploie toujours du sucre non bleui ; le sucre en grains convient le mieux, on le dissout simplement dans de l'eau froide. Si on prend 400 grammes de sucre ou même davantage, par litre d'eau, il est nécessaire de bouillir la solution obtenue. Quant à la quantité d'eau nécessaire pour préparer cette solution, on prend environ le 1/3 de la contenance du verre.

Si, par exemple, on remplit de cerises douces 6 verres et que chaque verre contienne un litre, on comptera 6 fois 1/3 litre soit 2 litres d'eau ; on ajoute à cette eau 600 grammes de sucre qu'on dissout, comme nous l'avons déjà dit. Ce qui reste de la solution de sucre, peut être mis en bouteille et conservé pour l'utiliser une prochaine fois.

3. — Recettes

Fraises

1. — Les fraises de jardin sont d'abord détachées de leur tige, lavées avec précaution : on doit faire attention de ne pas les blesser. Il est préférable de n'utiliser que les fruits bien rouges. Si ceux-ci ne sont pas d'une propreté parfaite, il faut les mettre dans une passoire pour les laver. On les place ensuite dans une marmite de forme plutôt basse et large avec une solution de sucre préparée d'avance et bien rafraîchie (1 kilo de sucre dans 1 litre d'eau est suffisant pour 5 kilos de fruits). Quand les fruits sont sur le feu on les chauffe lentement à 90°. Dès que ce degré de chaleur est obtenu, on met la marmite de côté pendant 24 heures. Après ce délai on remplit les verres

de fruits sans oublier toutefois d'ajouter, pour chaque verre, la solution de sucre contenue dans la marmite.

On stérilise bien doucement à 80° pendant 20 minutes.

Le jus qui reste doit être filtré, vidé dans des bouteilles et stérilisé à 90° pendant 10 minutes.

2. — **Les fraises des bois** ne peuvent pas être conservées de cette manière, car elles auraient le goût amer et perdraient leur couleur ; par contre, elles conviennent très bien pour sirop.

Groseilles à maquereaux.

1. — **Les grosses groseilles mûres et rouges** sont d'abord délivrées, au moyen de ciseaux, de la tige et de la fleur, puis lavées ; on remplit les verres jusqu'au bord. Solution de sucre : un litre d'eau, 700 grammes de sucre ; stérilisation : 80° C. pendant 20 minutes. Les groseilles à maquereaux restent bien entières et n'éclatent pas en employant cette recette.

2. — **Groseilles vertes, non mûres.** — Même procédé, seulement la solution de sucre est de 800 grammes par litre d'eau. Stérilisation : 20 minutes à 90° C.

Groseilles.

On peut employer les grosses et les petites sortes de groseilles ; les petites ont meilleur goût que les grosses, mais elles n'ont pas aussi belle apparence. Ces fruits sont lavés en les laissant en grappe ; on les égoutte, puis au moyen d'une fourchette en bois ou en argent on détache les baies. On remplit les verres jusqu'au bord en tassant bien légèrement les fruits. La solution de sucre est de 800 grammes par litre d'eau. Durée de la stérilisation : 20 minutes par 80° C. Ce procédé convient tout aussi bien aux groseilles rouges qu'aux blanches. On chauffera bien lentement.

Myrtilles.

Les myrtilles sont triées et lavées à grande eau ; après les avoir égouttées, on saupoudre de sucre, autant que possible d'une manière égale, les baies encore humides en se servant d'une cuiller en bois ou plus simplement de la main. (Par kilogr. de myrtilles on prend 140 grammes de sucre. On les verse dans les verres on secoue à diverses reprises et on remplit jusqu'à deux doigts du bord. Stérilisation : 80° C. pendant 20 minutes. Inutile d'ajouter de l'eau aux myrtilles, lorsqu'elles seront dans les verres.

Framboises.

Framboises entières. Les framboises doivent être sèches ; elles sont triées avec précaution et mises immédiatement en verre ; les moins belles et celles qui sont endommagées seront utilisées pour la marmelade (voir plus loin). Après avoir rempli les verres, on attend une heure, car les fruits doivent se tasser. Puis avec le contenu d'un des verres, on remplit les autres jusqu'au bord et, on y verse la solution de sucre : un litre d'eau, 600 grammes de sucre, et on stérilise à 80° C. pendant 20 minutes. Chauffer lentement.

Marmelade de framboises On emploie pour la marmelade les moins beaux fruits. On les met dans une casserole ou marmite non éamée, on y ajoute du sucre, — le meilleur est le sucre en poudre non bléui. — dans la proportion de 250 grammes de sucre par kilogramme de framboises ; on les place ensuite sur la plaque chauffée du foyer, et non directement sur le feu, on remue constamment jusqu'à ce qu'on obtienne une purée un peu épaisse. Si on préfère la marmelade sans les grains, on doit la passer au tamis. On remplit les verres jusqu'à environ deux doigts du bord et l'on stérilise pendant 10 minutes à 90° C.

Mûres.

Les mûres sont triées, lavées et mises en verres ; même procédé que pour les framboises entières. Solution de sucre : 1 litre d'eau, 700 grammes de sucre.

Cerises.

1. — **Les guignes** ou cerises noires douces sont débarrassées de la queue, puis lavées ; on en remplit complètement les verres, on y ajoute la solution de sucre (300 grammes de sucre par litre d'eau). On stérilise à 80° C. pendant 20 minutes pour les espèces molles, et 30 minutes pour les sortes plus dures.

2. — **Les bigarreaux.** Ces cerises, noires, brunes ou jaunes peuvent aussi être débarrassées de la queue ; cependant, on peut laisser la moitié de la queue, ce qui leur donne plus belle apparence ; puis on lave les cerises et on en remplit les verres jusqu'au bord. Solution de sucre : un litre d'eau, 300 grammes de sucre ; durée de la stérilisation : 30 minutes par 80° C.

3. — **Les griottes aigres.** Comme pour les autres cerises, on peut enlever la queue ou en laisser une partie ; puis on lave les fruits, on remplit les verres, on ajoute une solution de sucre (un litre d'eau, 700 grammes de sucre) et on stérilise par 80° C. pendant 20 minutes.

4. — **Griottes douces** : on les traite comme les cerises aigres ; seulement la solution de sucre est ici de 500 grammes par litre d'eau.

Abricots.

Abricots. On peut employer les petits et les gros abricots, on les lave à l'eau froide. On peut faire à son gré la préparation comme suit : fruits entiers avec noyaux ; fruits entiers sans noyaux (après avoir retiré le noyau, on renferme l'abricot) ; fruits partagés en deux.

On peut aussi éplucher ces fruits (voir E, observations générales, sous b). Aux fruits, dont on a enlevé le noyau, on peut ajouter quelques noyaux émondés. On remplit les verres jusqu'en haut (les abricots doivent être préparés ensemble et tous de la même manière) ; on y ajoute la solution de sucre : un litre d'eau, 400 grammes de sucre ; on stérilise à 90° C., les fruits mous pendant 15 minutes, les fruits plus fermes 20 minutes

Pêches.

Les pêches sont lavées et débarrassées de leur duvet au moyen d'un linge rude. Pour le reste, même procédé que pour les abricots ; seulement la solution de sucre sera ici de 500 grammes de sucre pour un litre d'eau.

Prunes.

Toutes les sortes de prunes que nous citons plus loin, sont traitées de la même manière ; la solution de sucre seule diffère. On enlève les queues, on lave bien les fruits, on remplit les verres jusqu'au bord et on stérilise à 80° C., les fruits mous pendant 20 minutes, les plus fermes 30 minutes.

Solution de sucre :

- | | |
|---------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Petites prunes rondes . | un litre d'eau, 700 gr. de sucre. |
| 2. Prunes d'automne (Quetsch) : | id. 500 gr. " |
| 3. Reines-Claude : | id. 600 gr. " |
| 4. Prunes de Damas : | id. 600 gr. " |
| 5. Mirabelles : | id. 500 gr. " |

Aux Reines-Claude on peut laisser la queue ; il n'y a guère que les prunes longues d'automne (Quetsch) qu'on puisse dénoyer, et encore il ne faut le faire que si le noyau s'enlève facilement (voir E, observations générales, sous b). Nous ne recommandons pas d'enlever la peau de ces fruits ; d'ailleurs on ne peut le faire qu'avec les Quetsch (voir E, comme plus haut).

6. **Marmelade de prunes.** On emploie pour la marmelade

des prunes bien mûres, qui seraient trop molles pour être conserver entières. On lave les prunes et on les met avec un peu d'eau (1 centimètre de hauteur) sur un feu très doux ou bien sur la plaque chaude du foyer, on remue de temps en temps et on cuit jusqu'à ce que le tout forme une bouillie et que les noyaux soient détachés; cette préparation demande de 2 à 3 heures. Ensuite on passe la marmelade au tamis, on la remet au feu, et on la laisse cuire en remuant constamment jusqu'à ce que la purée soit épaisse. On met plus ou moins de sucre, selon le goût (le sucre en grains, non bleui, est le meilleur) on laisse refroidir, puis on remplit les verres, jusqu'à deux doigts du bord. Durée de la stérilisation : 20 minutes à 90°.

Pommes

1. — **Pommes entières avec pelure.** Pour conserver les pommes entières avec leur pelure on prend des espèces de fruits tendres, à peau mince, on les lave, on en remplit les verres jusqu'au bord, on y ajoute la solution de sucre (un litre d'eau, 300 grammes de sucre) et l'on stérilise par 90° C. pendant 30 minutes. On peut aussi préalablement ôter fleur, queue et pépins au moyen d'un foret à trognon. Ces pommes bien essuyées conviennent surtout aux enfants qui les mangent à la main. Le jus qui reste donne une excellente limonade, à laquelle on peut, à volonté, ajouter de l'eau.

2. — **Pommes entières, épluchées.** Pour conserver les pommes entières, épluchées, on choisit des sortes de fruits plus fermes, on les pèle et l'on ôte les pépins. On remplit les verres jusqu'au bord, on ajoute la solution de sucre (un litre d'eau, 300 grammes de sucre) et l'on stérilise à 90° C. pendant 20 minutes. Ces pommes conviennent, mélangées à des cerises étuvées, pour la décoration de compote.

3. — **Demi-pommes et tranches de pommes.** On emploie pour conserver des demi-pommes ou des tranches de pommes des espèces de fruits assez fermes, on les pèle, on les découpe, on retire trognon, queue et fleur et l'on en remplit les verres. Solution : un litre d'eau, 300 grammes de sucre ; température 90° C. ; durée de la stérilisation 15 minutes.

4. — **Marmelade de pommes.** On prend pour la marmelade des pommes tendres, bien mûres, on les lave, on les coupe en quartiers, on les débarrasse de la fleur, de la tige et du trognon, on les met dans une marmite avec de l'eau froide, en ayant soin que l'eau ne baigne que la moitié de la hauteur des pommes ; on les met au feu en ayant soin de couvrir la marmite et l'on cuit ainsi les pommes lentement, en remuant de

temps en temps. On les passe ensuite au tamis, on sucre la marmelade et après le refroidissement, on la met en verres, en ne les remplissant que jusqu'à deux doigts du bord supérieur et on stérilise pendant 20 minutes à 90°.

Poires

1. — Poires entières avec pelure. On prend pour conserver les poires entières avec pelure des espèces de fruits tendres à peau mince. On les lave, on en remplit les verres jusqu'en haut et on ajoute une solution de sucre dans la proportion de un litre d'eau et 250 grammes de sucre. On chauffe à 90° C., pour les petits fruits et on stérilise pendant 30 minutes ; pour les fruits plus gros 40 minutes.

Ces poires, quand on les a essuyées, de même que les pommes avec la pelure, conviennent très bien aux enfants. Le jus restant peut aussi servir de limonade, avec ou sans addition d'eau.

2. — Demi-poires avec la peau. On prend également des fruits tendres à peau mince. Pour les grosses sortes de poires on ôte le cœur et la fleur, mais on laisse la queue. On remplit les verres. Solution : un litre d'eau, 250 grammes de sucre. Température : 90° C. Stérilisation : 30 minutes pour les petits fruits, 35 minutes pour les fruits plus gros. Ces poires constituent une compote excellente.

3. — Poires pelées. Presque toutes les sortes peuvent servir, avec cette différence que les fruits tendres sont stérilisés comme N° 2, les fruits durs pendant 40 minutes à 90° C. Les petites poires pelées peuvent rester entières, avec queue ; celles de grosseur moyenne sont coupées en deux et débarrassées des pépins et de la fleur ; les grosses sont coupées en quatre, on retire également trognon, fleur et queue. Pour les poires douces on prend une solution de un litre d'eau et 250 grammes de sucre, pour les sortes moins douces on prend 300 ou 350 grammes de sucre. On remplit complètement les verres.

Marmelade avec le fruit de l'églantier.

On prend pour un kilogramme de cette marmelade crue, que l'on trouve dans le commerce, 400 grammes de sucre (le meilleur est le sucre en grains, non bleui). On met la marmelade crue avec le sucre sur la plaque chaude du foyer, on laisse cuire lentement pendant une heure, en remuant fréquemment ; ensuite lorsque la marmelade est froide, on remplit les verres jusqu'à hauteur de deux doigts du bord et on stérilise pendant 10 minutes à 90°.

F. — Conservation des Légumes et des Champignons.

1. — Avant-Propos.

Les légumes doivent d'abord être nettoyés, comme il est d'ailleurs d'usage, puis comme nous l'avons déjà dit précédemment, ils sont généralement échaudés pendant quelques minutes dans de l'eau salée bouillante (ou mieux dans l'étuve à légumes, voir ce chapitre).

Si l'on remplissait les verres de légumes crus, ils n'auraient pas pour la plupart une aussi bonne saveur et ordinairement ils ne deviendraient pas assez tendres.

Pour les haricots verts, petits pois et quelques autres légumes, il est recommandable de faire rapidement la cuisson préalable, ainsi que la stérilisation, car, pendant les journées chaudes ces légumes pourraient facilement devenir aigres ; (voir la remarque donnée à l'alinéa : « Haricots verts »).

On n'achète ou on ne cueille que des champignons petits ou de grosseur moyenne ; les champignons trop vieux, trop gros, humides au toucher sont suspects, quand bien même ils appartiendraient aux espèces comestibles.

Le temps de cuisson est plus long pour les légumes et les champignons que pour les fruits. On ne doit pas diminuer le temps indiqué pour la cuisson ; la prétendue économie qu'on croirait réaliser en temps et en chauffage pourrait avoir de tristes conséquences : les conserves se gâteraient presque certainement.

2. — Ingrédients.

Comme ingrédients on ajoute généralement aux légumes et aux champignons une simple solution du sel dans la proportion de 10 gr. de sel soit une cuillerée à café pour un litre d'eau. Ici se pose une question : l'eau dans laquelle les légumes et les champignons ont été blanchis, ne peut-elle pas être utilisée au lieu d'une nouvelle solution de sel pour remplir les verres ?

Oui, si l'odeur et la saveur de ce bouillon sont irréprochables. D'ailleurs, nous avons indiqué, dans nos recettes, les légumes qui peuvent être conservés dans l'eau de la première cuisson.

Le calcul pour la quantité nécessaire de la solution de sel et la hauteur de cette solution dans les verres sont les mêmes que pour les solutions de sucre. (Voir fruits, 2. Ingrédients).

3. — Recettes

Rhubarbe

1. — Rhubarbe en dés. — On pèle les tiges et on les coupe en dés de 4 à 5 centimètres de longueur.

Dans une marmite (non étamée), plus plate que haute, on aura fait une solution de sucre dans de l'eau tiède (par kilog. de rhubarbe pelée, 200 grammes de sucre et 1/4 de litre d'eau). On y met les morceaux de rhubarbe, préalablement lavés, on couvre la marmite et on laisse mijoter le tout sur le côté du poêle ou dans un four modérément chauffé ; on aura soin de remuer doucement afin que tous les morceaux soient en contact avec le jus : seulement, il faut prendre garde de ne pas les écraser. Aussitôt que les morceaux commencent à se ramollir, on retire la marmite du feu, on ôte le couvercle et on laisse refroidir ; puis avec une cuiller d'argent, on met avec précaution la rhubarbe dans les verres, que l'on remplit complètement, on y verse le jus obtenu et l'on stérilise pendant 20 minutes à 90° C. On chauffera l'eau bien lentement.

De cette manière on obtient des verres de belle apparence.

2. — Marmelade de Rhubarbe. — Après avoir pelé les tiges, on les coupe en morceaux de 2 centimètres de longueur. On verse dans une marmite de l'eau (chaude ou froide) à une hauteur d'environ 1 centimètre, on y jette les dés de rhubarbe et l'on couvre. Sur le côté du poêle ou bien dans un four pas trop chauffé, on laisse étuver la rhubarbe, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que l'on obtienne une pâte bien liée d'une couleur brun marron. Si l'on ne s'en occupe que chaque jour en faisant sa cuisine quotidienne, on emploiera plusieurs jours. On ajoute alors à la marmelade obtenue le sucre nécessaire (sucre en poudre, non bléuit), pour obtenir une saveur agréable, aigre-douce ; on laisse refroidir, on remplit les verres jusqu'à environ deux doigts du bord et l'on stérilise pendant 20 minutes par 90° C.

Asperges

1. — Asperges en branches. — L'asperge, un des légumes les plus fins, est conservée de la manière suivante. Disons d'a-

bord que les meilleurs verres pour la conservation des asperges en branches sont notre verre de 1 1/3 lit., n° 6E. dans lequel entrent environ deux livres et demie d'asperges, et le verre n° 3 (contenance 3/4 de litre), qui peut recevoir une livre d'asperges. Pour les petites variétés d'asperges, nous recommandons le verre n° 2 (1/2 litre) et le verre n° 1 (1/3 de litre). Les bouts inférieurs des asperges sont débarrassés au moyen d'un couteau de leur partie ligneuse ; puis on les coupe toutes de même longueur.

On met ensuite les asperges à peu près pendant une demi-heure dans de l'eau froide, que l'on renouvelle toutes les 10 minutes. Entretemps on aura placé sur le feu un récipient étroit contenant de l'eau bouillante légèrement salée, dans laquelle on pose les asperges. On couvre et on laisse bouillir pendant cinq minutes. On retire ensuite les asperges, on les arrose d'eau froide et on les place, têtes en bas (ceci afin d'éviter de les briser en les retirant) dans les verres, on ajoute la solution de sel et l'on stérilise pendant 90 minutes à 100° C. Après 2-3 jours encore une fois pendant 20 minutes.

2. — Asperges en morceaux. — Les bouts d'asperges et les morceaux tendres qui ne sont pas présentables peuvent également se conserver. On les met d'abord dans l'eau pendant une demi-heure, comme les asperges en branches ; puis dans un plat et on les arrose d'eau bouillante légèrement salée, on couvre et on les laisse ainsi pendant 5 minutes. On laisse égoutter les morceaux d'asperges et on les met en verres, on y ajoute la solution de sel et la stérilisation doit durer 90 minutes à 100° C.

Ces morceaux peuvent être employés comme légumes (cuits avec sauce blanche), comme salade ou pour la soupe d'asperges.

Choux-fleurs

1. — Choux-fleurs entiers — On débarrasse d'abord le chou-fleur des parties vertes. Les tiges trop longues sont coupées ; dans les autres on fait des entailles en forme de croix afin qu'elles se cuisent plus facilement. Ainsi préparé le chou-fleur est mis pendant 5 à 6 heures dans de l'eau froide, laquelle doit être renouvelée chaque heure. Puis on place sur le feu une marmite remplie d'eau légèrement salée. Quand l'eau aura atteint 40 à 50 degrés C. on y jette le chou-fleur préalablement égoutté, on couvre et on fait cuire lentement. Lorsque l'eau sera à ébullition, on retire la marmite du feu et on la laisse couverte pendant 5 minutes ; puis avec l'écumoire on retire les choux-fleurs, on les arrose d'eau froide et on les met dans les

verres. Pour les choux-fleurs entiers, le meilleur verre est notre n° 6 (verre à conserver la viande, contenance 1 litre). On met la solution ordinaire de sel et on stérilise pendant 60 minutes à 100° C. Après deux ou trois jours on stérilise encore une fois pendant 20 minutes.

2. — Choux-fleurs divisés. — Dans ce cas le chou-fleur est également nettoyé comme le chou-fleur entier, puis divisé en petits bouquets ; ceux-ci doivent aussi séjourner environ 5 heures dans de l'eau qui sera renouvelée chaque heure. Dans une marmite on fait bouillir de l'eau légèrement salée, on y jette les bouquets, on couvre et on retire immédiatement la marmite du feu ; (il ne faut donc pas continuer la cuisson). Après cinq minutes on retire avec l'écumoire les bouquets, on les lave à l'eau froide et on les met dans les verres jusqu'au bord. On y ajoute la solution de sel et la stérilisation dure 60 minutes à 100 C. pour les verres n°s 2, 3 ou 4. Après deux ou trois jours on stérilise encore une fois pendant 20 minutes. Le chou-fleur en bouquets convient pour soupes, salades et garnitures.

Haricots verts

1. — Haricots verts. — Les meilleures espèces de haricots à conserver sont ceux qui sont tendres, qui n'ont pas de fils sur les côtés et dont les fèves ne sont pas encore très grosses.

De ces haricots bien tendres on coupe seulement les deux bouts. On fait bouillir dans une grande marmite de l'eau salée. Dans cette eau on jette les haricots, qui auront été lavés, en ayant soin que l'eau ne cesse pas de bouillir. Quand les haricots sont déjà un peu ramolis, c'est-à-dire après 5 ou 10 minutes, on les retire avec l'écumoire, on les rafraîchit à l'eau froide et on les laisse égoutter. On remet de nouveau une partie de haricots dans l'eau bouillante et on continue ainsi jusqu'à ce que tous les haricots soient blanchis. Pour cette cuisson préalable on peut utiliser l'étuve à légumes. On place les haricots aussi rapidement que possible dans les verres, on les tasse bien jusqu'au bord du verre, on y ajoute la solution de sel et l'on stérilise pendant 90 minutes à 100° C.

Si l'on n'a pas de haricots excessivement tendres il faudra enlever les fils qui se trouvent sur le côté ; puis on les coupera ou on les brisera comme on en a l'habitude ; on fait alors la cuisson préalable et on achèvera comme il est dit plus haut.

Durée de la stérilisation : 90 minutes.

REMARQUE. — Pour la conservation des haricots verts, nous insistons sur ce point : la cuisson préalable et la stérilisation

doivent se faire rapidement, à pleine eau bouillante. Donc, aussitôt qu'on aura une partie de haricots blanchis on les placera immédiatement dans les verres, on ajoutera la solution de sel, afin qu'on puisse stériliser immédiatement après la première cuisson. De même pour l'échauffement des verres dans l'appareil, il faut activer le feu, pour que l'eau entre vite en ébullition.

La raison pour laquelle nous recommandons ce travail rapide quand il s'agit de haricots, c'est qu'ils s'aigrissent facilement surtout pendant les journées chaudes et orageuses. Ces haricots conservés peuvent être servis comme légumes ou comme salade. Dans ce dernier cas, il sera bon de réchauffer le verre lorsqu'on voudra plus tard employer le contenu, on retirera alors le verre, on y ajoutera les épices ordinaires et on laissera refroidir la salade de haricots avant de la servir.

2. — Haricots jaunes (haricots beurre). — Même procédé que pour les haricots verts.

Petits pois verts

Petits pois verts. — On emploiera les petites variétés ordinaires de pois, ainsi que les pois farineux quand ils ont atteint la moitié de leur grosseur. On cuit d'abord les pois dans de l'eau légèrement salée pendant 3 minutes ; on les rafraîchit ensuite. On remplit les verres jusqu'au bord, on ajoute du sucre (une cuillerée à café par litre de contenu), on verse la solution ordinaire de sel et l'on stérilise 100 minutes à 100° C.

La remarque que nous avons faite concernant les « haricots verts » est également applicable aux petits pois verts.

Il peut arriver que les pois absorbent le liquide dans le verre, mais cela n'aura pas de conséquence fâcheuse.

Pourtant, il arrive, certaines années, que quelques légumes (petits pois, asperges, choux-fleurs) résistent plus à la stérilisation ; on dit que ces légumes sont souillés de germes que l'on ne peut pas stériliser d'après la règle générale. Dans ce cas, il faut stériliser plus longtemps, ou bien deux fois, c'est-à-dire on met de nouveau dans l'appareil après deux ou trois jours les verres fermés et on stérilise encore une demi-heure.

La nature de l'engrais a aussi beaucoup d'influence sur la stérilisation. Si l'on remarque que les légumes contiennent de l'ammoniaque, on les met plus longtemps qu'à l'ordinaire — à peu près pendant 2 heures — dans de l'eau froide que l'on renouvelle toutes les 10 minutes.

Dans les deux derniers cas, il est préférable de ne pas ajouter de sel. Les petits pois, spécialement, sont plus fins si l'on n'ajoute point de sel, ni d'eau.

Carottes

Carottes. — Il y a plusieurs variétés de carottes ; les meilleures sont celles qui ont une saveur agréablement douce. On ne doit pas les prendre trop petites, car alors elles n'ont pas encore leur véritable goût. Celles de grosseur moyenne conviennent le mieux, parce qu'alors elles ne sont pas trop chères et qu'elles sont plus savoureuses. Les vieilles carottes ligneuses ne doivent plus être utilisées.

Les carottes sont d'abord débarrassées du feuillage et lavées, puis jetées dans de l'eau bouillante faiblement salée. Après cinq à dix minutes de cuisson, on en retire quelques-unes de l'eau, pour voir si l'on peut facilement enlever la pelure des carottes avec les doigts. Si cette pelure s'enlève on retirera la casserole du feu. Mais on y versera d'abord de l'eau froide, afin de ne pas se brûler les mains.

On retire les carottes une à une de l'eau et au moyen des doigts on en détache la pelure ; si par places elle ne s'enlève pas facilement, on a recours au couteau ; enfin, les carottes ainsi nettoyées sont encore lavées avec de l'eau froide, pour qu'elles aient un aspect bien propre. Ce mode d'épluchage est bien préférable au ratissage. Les grosses carottes sont coupées en deux, en quatre ou même davantage. Les carottes préparées de cette façon sont versées dans les verres jusqu'au bord ; on y ajoute du sucre pilé (une cuillerée à café par litre) et on y verse la solution ordinaire de sel. Durée de la stérilisation : 90 minutes à 100° C.

Carottes avec petits pois verts. — Si l'on veut conserver les carottes avec des pois verts, on prépare d'abord les carottes de la manière expliquée plus haut. Les pois doivent subir une cuisson préalable de 5 minutes ; le tout est lavé à l'eau froide dans un plat, puis on remplit complètement les verres. Par litre on ajoute une cuillerée de sucre pilé, on y verse la solution de sel et l'on stérilise 90 minutes à 100°.

Fèves de marais. — Après avoir retiré les fèves des gousses et les avoir bien lavées, on les met dans de l'eau chaude pendant 15 minutes ; (il est préférable d'utiliser l'étuve à légumes pour les blanchir complètement) puis on les rafraîchit dans de l'eau froide. Une fois mises dans les bocaux, on ajoute une solution de sel, (si l'on veut, on peut mettre de la sarriette au-dessus). Durée de la stérilisation 60 minutes à 100° C.

Choux de Bruxelles. — Les choux de Bruxelles doivent encore être bien fermes et d'une belle couleur verte. Après les avoir épluchés soigneusement et après avoir enlevé les feuilles

un peu jaunes, on les lave bien à grande eau ; ensuite on les blanchit à l'eau bouillante, puis on les rafraîchit. Mis dans les verres, on ajoute la solution de sel et l'on stérilise pendant 90 minutes à 100° C.

Epinards ; Soupe-verte ; Cerfeuille ; Oseille. — Il est recommandable de n'utiliser que les feuilles bien tendres que l'on met pendant 5 minutes dans de l'eau chaude. Alors on les met dans une passoire pour les laisser s'égoutter ; ensuite, elles sont hachées, mises dans les bocaux (sans eau) et stérilisées pendant 60 minutes à 100° C. Ne pas remplir trop les verres.

On peut également stériliser un mélange tout préparé : 2/3 cerfeuilles et 1/3 oseille ; bien hacher, étuver assez longtemps avec du beurre, puis mettre dans les verres et stériliser pendant 20-30 minutes à 100° C.

Scorsonères. — Après les avoir bien lavés, on les ratisse pour leur enlever l'écorce noire, et on les coupe en morceaux de 5 centimètres de longueur. Si la racine est très grosse on peut aussi la fendre dans le sens de la longueur. Immédiatement après le ratissage, on doit avoir soin de jeter les petits morceaux de scorsonères dans de l'eau froide vinaigrée et mêlée d'un peu de farine pour les empêcher de noircir. On fait la cuisson de ces petits morceaux pendant 15 à 20 minutes dans de l'eau légèrement salée, on remplit les verres jusqu'au bord, on y ajoute une solution de sel et l'on stérilise pendant 60 minutes à 100° C.

Panais. — Il est regrettable que cette racine soit si peu connue. Le panais est d'abord lavé, puis ratissé, coupé en morceaux longs de 4 à 5 centimètres, ces morceaux sont encore fendus en bâtonnets de la grosseur d'un crayon. On les jette dans de l'eau bouillante faiblement salée, on couvre et on laisse blanchir jusqu'à ce que les bâtonnets soient presque cuits ; on en remplit les verres jusqu'au bord, on y ajoute la solution ordinaire de sel et l'on stérilise pendant 60 minutes à 100 C.

Les déchets de panais peuvent aussi être utilisés : on les cuit d'abord pendant quelques minutes, on les verse dans de petits verres, on y ajoute l'eau de la cuisson des panais blanchis et l'on stérilise pendant 60 minutes. Ces restes savoureux conviennent surtout pour le bouillon.

Céleris. — Les pieds de céleris de grosseur moyenne sont les meilleurs. Au moyen d'une brosse il faut d'abord les laver et les nettoyer avec soin, on les épluche ; on les partage en deux, puis on coupe ces morceaux en lamelles. On utilisera seulement les céleris qui ne sont pas tachés. Ils sont blanchis et stérilisés comme les panais.

Si les céleris sont cuits d'avance la stérilisation ne dure que 25 minutes. Les céleris destinés pour être utilisés comme salade sont stérilisés avec du vinaigre et cela pendant 15 minutes.

Betteraves rouges. — Il faut faire attention d'employer une bonne espèce de betterave rouge, car il y a des betteraves qui pâlissent après la cuisson, et qui ne sont pas bonnes.

On choisira une espèce de petites betteraves d'un rouge sombre; on en coupe les feuilles de manière à laisser encore subsister un petit bout de verdure. On place les betteraves dans un chaudron rempli d'eau froide, afin de pouvoir bien les nettoyer après qu'elles y auront séjourné quelque temps. Seulement il faut faire attention de ne pas meurtrir la peau des betteraves, car leur belle couleur rouge disparaîtrait par la cuisson. Quand elles seront bien lavées, on les met dans de l'eau bouillante salée, on laisse cuire lentement, jusqu'à ce qu'elles soient tendres au toucher, ce qui demande une à deux heures, selon la grosseur et la variété. On les laisse refroidir, on les pèle en se servant des doigts, puis on les coupe en tranches fines, on y ajoute du vinaigre, de l'eau et du sel, en ayant soin de bien les mélanger, afin que les betteraves aient une saveur agréable pas trop aigre.

Ainsi préparées, on les met dans les verres qu'on remplit jusqu'au bord, et l'on stérilise pendant 10 minutes à 100° C.; il est évident que l'on peut encore ajouter d'autres épices, cela dépend du goût de chacun.

Choucroûte. — Lorsque la choucroûte aura été mise de la façon habituelle, en baril, on attendra jusqu'à ce qu'elle soit à point; alors elle sera seulement bonne à être mise dans les verres pour la conservation. On jette la choucroûte dans une marmite d'eau bouillante, on couvre et on laisse cuire pendant une heure; lorsqu'elle est refroidie, on remplit les verres de la choucroûte et de son jus et l'on stérilise pendant 30 minutes.

De cette manière on aura pendant toute l'année une choucroûte réellement bonne et douce.

Tomates en purée. — Les tomates sont d'abord débarrassées de la queue, puis lavées. Dans une marmite contenant un peu d'eau bouillante (1 centimètre de hauteur) on met les morceaux de tomates (ne pas les couper au couteau, mais les briser ou les rompre en morceaux). Sur un feu doux, on les laisse cuire, en remuant de temps en temps; après environ une demi-heure, lorsque les tomates s'écrasent facilement on les passe au tamis. Cette purée est mise dans les verres jusqu'à environ deux doigts en dessous du bord; pour les petits ménages nous recomman-

dans le verre à lait n° 8 ainsi que le verre n° 0. On stérilise pendant 30 minutes à 100 C. Souvent on recommande d'épaissir la purée avant la mise en verre, ce procédé n'est pas à recommander. A cause de son arôme délicat, la tomate doit être bouillie aussi peu que possible. Quant aux pépins et aux peaux qui restent après avoir passé les tomates au tamis on peut les conserver à part pour servir d'épices à l'occasion.

Tomates entières. — On choisit des tomates bien mûres et assez fermes. Après les avoir lavées, on les met dans une baignoire contenant de l'eau tiède de façon qu'elles occupent environ la moitié de la contenance du récipient, rempli d'eau pour le surplus. On continue lentement la cuisson jusqu'à 95° C. Dès que les tomates apparaissent à la surface elles sont retirées au moyen d'une écumoire et plongées dans de l'eau froide. (Les tomates crevées au blanchiment sont de préférence utilisées comme purée). Après que les tomates refroidies sont mises dans les bocaux, on ajoute une solution de sel pouvant contenir des épices au choix. La stérilisation se fait lentement pendant 30 minutes à 90° C.

Recette plus simple. — Les tomates bien nettoyées sont percées en plusieurs endroits au moyen d'un bois effilé et sont mises dans les bocaux ; alors, on ajoute une solution de sel et on stérilise comme ci-dessus.

Champignons.

Tous les champignons comestibles peuvent être utilisés pour la conservation ; nous ne citerons que les espèces les plus connues.

Avant tout on aura soin de ne choisir que des champignons frais, car ils gâtent très rapidement ; nous ne recommandons pas non plus les champignons très grands ayant atteint toute leur croissance.

Le Champignon de couche est le plus fin. On coupe la partie inférieure sableuse de la queue, et avec un couteau on détache la peau des petits champignons ; on coupe et on épluche les pédicules des grands champignons ; quant au chapeau, on retire la peau supérieure en allant du bord vers le milieu ; on gratte ensuite les lamelles dont le dessous du chapeau est garni.

Toutes les parties nettoyées sont immédiatement mises dans de l'eau froide acidulée de jus de citron ou de vinaigre, afin que les champignons restent blancs.

On les égoutte et on les jette dans une marmite plus large que haute, dans laquelle se trouve un peu (1 centimètre de

hauteur) d'eau bouillante faiblement salée, acidulé aussi de jus de citron ou de vinaigre ; on laisse étuver les champignons, en les couvrant jusqu'à ce qu'ils soient tendres au toucher, ce qui a lieu après environ 10 minutes de cuisson.

On les retire ensuite de leur jus et on les laisse refroidir dans un plat ; puis on remplit les verres, en séparant les gros des petits champignons, et on ajoute le jus filtré ; s'il n'y avait pas assez de jus, on aurait recours à la solution ordinaire de sel. Stérilisation : pour les petits champignons 60 minutes, pour les gros 75 minutes à 100° C.

Le Champignon ordinaire (ou agaric des champs) est conservé de la même façon.

Bolets comestibles (ou cèpes). — Pour conserver cette espèce de champignon on choisira de préférence les petits et ceux de grosseur moyenne, car les bolets qui ont atteint toute leur croissance sont ordinairement véreux et trop mous. On sépare la queue du chapeau.

Après avoir coupé la partie inférieure sableuse du pédicule on le pèle et on le divise en deux dans le sens de la largeur. Avec un couteau on retranche les tubes verdâtres qui garnissent le dessous du chapeau, on retire aussi la peau supérieure brune du chapeau, qu'on divise en deux ou trois parties. Tous ces petits morceaux sont mis immédiatement dans de l'eau froide acidulée de jus de citron ou de vinaigre, afin qu'ils restent blancs.

On met sur le feu une marmite plus plate que haute dans laquelle on verse un peu d'eau acidulée (1 centimètre de haut) on y jette les morceaux de bolets, on couvre la casserole et on leur donne une ébullition. Pour le reste, le procédé est le même que pour le champignon de couche.

Durée de la stérilisation : 75 minutes à 100° C.

Chanterelles (champignons jaunes). — Les meilleures champignons de cette espèce sont également les petits et ceux de grosseur moyenne. Avec un couteau on détache les lamelles du dessous, on gratte aussi le pédicule ainsi que la partie supérieure si c'est nécessaire, puis on lave les champignons à l'eau froide ; on met au feu, dans une marmite plus large que haute, un peu d'eau (1 centimètre de hauteur), on y jette les chanterelles et on cuit à couvert pendant environ 5 minutes. On les retire ensuite du feu, on les égoutte et on les arrose d'eau froide. Sur une planche on les coupe de deux à quatre parties dans le sens de la longueur, (les petites chanterelles sont laissées entières), on remplit les verres jusqu'au bord, on ajoute la solution ordinaire de sel, et l'on stérilise 75 minutes à 100° C.

G. — Conservation de la Viande de boucherie,

du Gibier, de la Volaille et des Saucissons

1. — Observations Préliminaires

On peut stériliser toutes les espèces de viande, aussi bien celles des animaux domestiques, que le gibier et la volaille, quel que soit le mode de préparation : viandes bouillies, braisées ou rôties, bardées ou non, avec ou sans bouillon ; il vaut mieux toutefois ajouter un peu de bouillon, de jus ou de sauce afin de favoriser la formation de vapeur d'eau, ce qui est un point très favorable pour la bonne réussite de ces conserves.

Avant la mise en verres, les viandes doivent être cuites ou rôties à point, il faut veiller cependant à ce qu'elles ne soient pas trop cuites, car c'est seulement dans le verre que la viande deviendra tendre.

Les viandes, une fois préparées, sont placées en morceaux les uns à côté ou au-dessus des autres, de manière à ne laisser que peu d'intervalle ; on remplit les verres jusqu'à deux doigts en-dessous du bord supérieur. Le bouillon ou la sauce ne doivent pas atteindre un niveau plus haut. Afin d'économiser l'espace, on désosse la viande ; donc, autant que possible, on ne met dans les verres que des morceaux de viande sans os. On découpe la volaille pour la conserver. On peut aussi conserver les saucissons, entre autres les saucissons de Francfort et les saucisses de foie. Après avoir ajouté le bouillon, le jus, la sauce ou d'autres ingrédients, on ferme les verres. Quant à la durée de la stérilisation et le degré de température, ils sont pour les viandes et la volaille : 60 minutes à 100° C., pour le gibier ; 90 minutes à 100° C. (Ce temps de cuisson est calculé pour les verres à viande). Les saucisses de la grosseur des petits saucissons de Francfort sont stérilisées à 100° C. pendant 60 minutes pour les verres étroits, 75 minutes pour le verre n° 5 (1 1/2 lit.), et 85 minutes pour les verres à viande. Les saucisses plus grosses sont stérilisées un peu plus longtemps à 100° C. dans les verres que nous venons d'indiquer.

Pour des pâtés et des pains la température ne doit pas être trop élevés (95°), car autrement la graisse pourrait se séparer.

2. — Les Ingrédients

A la viande, au gibier et à la volaille on ajoute ordinairement la sauce, le bouillon ou le jus dans lequel ces aliments auront été préparés. Il est évident qu'on peut encore y ajouter du vin, des épices, etc. Aux saucissons, on ajoute de l'eau salée (par litre d'eau 20 grammes de sel soit deux cuillerées à café). Nous renouvelons ici la recommandation que nous avons déjà faite : à savoir que ni la sauce, ni la viande ne doivent venir en contact avec la rondelle de caoutchouc, afin qu'aucune graisse n'y adhère.

En général il est à recommander d'ajouter un peu plus de poivre, de sel, etc., aux viandes destinées à être stérilisées, que l'on ne le fait ordinairement.

Pour se servir de la viande rôtie stérilisée il est avantageux de la mettre dans une rotissoire avec un peu de beurre frais pour pouvoir la chauffer bien à l'intérieur. On ajoute alors la sauce que l'on a préparée séparément.

Recettes

Navets bavaois avec viande de porc. — En achetant les navets, il faut s'assurer qu'ils sont d'un gris jaunâtre, qu'ils sont garnis de quantité de petites racines très fines, et qu'au grattage la chair est bien blanche et ferme; en outre ils ne doivent pas dépasser la grosseur du petit doigt. Au moyen d'une brosse on les nettoie d'abord parfaitement, on les gratte puis on les met dans de l'eau additionnée d'un peu de lait. On les jette ensuite dans de l'eau bouillante additionnée de sel, de poivre, d'un peu de noix de muscade rapée, de deux morceaux de sucre par litre de navets et de 3/4 de livre de viande de porc. On laisse bouillir le tout ensemble jusqu'à ce que les navets soient à peu près tendres. Entretemps on aura fait un roux brun foncé, qu'on ajoute en quantité suffisante aux navets, préalablement retirés; on les laisse cuire très lentement encore pendant une demi-heure, on remplit les verres en mettant aussi dans chacun un morceau de la viande de porc et l'on stérilise pendant 60 minutes à 95-100° C.

Il est bon de ne pas cuire la viande de porc jusqu'à ce qu'elle soit tout à fait molle, parce qu'alors elle se désagrégerait facilement pendant la stérilisation.

Ces navets conservés ont une meilleure saveur que les navets frais.

Perdreux. — Il faut soigneusement plumer, vider et flamber

les perdreaux, et bien se garder de les laver, mais enlever le sang avec soin ; on peut laisser ou ôter la tête. Après avoir bien frictionné l'intérieur et l'extérieur avec un mélange de sel, poivre, baies de genévrier écrasées, on trousse et on barde les perdreaux, puis on les rôtit jusqu'à ce qu'ils aient pris une teinte grisâtre (une demi-heure). On les place dans les verres ronds et bas, de préférence par deux pièces dans un petit verre, on couvre de sauce et l'on stérilise 60 minutes. Lorsqu'on voudra les consommer on enlèvera les lardons qui étaient ficelés autour des perdreaux, on les couvrira de nouvelles bardes de lard ; et on les mettra rôtir superficiellement en utilisant la sauce contenue dans le verre.

Gelée de viande, claire et très nourrissante. — Une livre de viande de bœuf (jarret) et une livre de jarret de veau coupées en petits dés, un pied de veau fendu en quatre, un petit morceau de céleri, un peu de poireau, d'oignon et de carottes, sont mis ensemble avec un litre d'eau froide dans une marmite fermant hermétiquement. On laisse cuire très lentement pendant 5 heures. On passe ensuite au tamis fin et on laisse refroidir. Quand la gelée est prise on enlève toute la graisse, on la chauffe encore une fois, on la clarifie en y incorporant deux blancs d'œufs battus en neige, puis on la fait passer à travers une serviette en futaine. Finalement on sale, on assaisonne et on stérilise la gelée (60 minutes). Cette gelée de viande peut être assaisonnée de diverses manières : on peut y ajouter quelques gouttes de vinaigre, du jus de citron, un peu de vin blanc (une cuillerée à thé ou de Madère. Six gouttes de Maggi lui donnent la saveur la plus délicate.

Patés de viande

Ainsi que nous venons de l'exposer, il est possible au moyen de nos verres coniques de conserver la viande et la volaille en morceaux assez volumineux. Mais, grâce à leur emploi, la ménagère voit s'ouvrir devant elle un nouveau champ d'activité, un nouveau domaine dans lequel elle peut brillamment déployer son talent culinaire et économique. Nous voulons parler de la préparation des pâtés.

Les pâtés chauds ou froids constituent un plat très recherché à toute table et ils ne devraient manquer dans aucun garde-manger.

Lorsqu'on préparait les pâtés au bain-marie, sans employer notre verre à stériliser, on rencontrait de nombreuses difficultés. Ce mode de préparation nécessitait toutes sortes de préparatifs.

Il fallait avant tout trouver un récipient ayant un couvercle fermant bien, et avant la cuisson rendre cette fermeture hermétique au moyen de farine et de blancs d'œufs. Il est vrai que cette mesure de précaution contribuait à conserver le pâté pendant un certain temps, si on avait soin de le conserver dans un endroit bien sec. Mais si tel n'était pas le cas, l'humidité pénétrait bientôt à travers la couche de farine et le pâté se gâtait.

Evidemment, tout cela faisait que beaucoup de maitresses de maison reculaient devant la préparation des pâtés, tandis qu'aujourd'hui celles-ci en se servant de nos verres accomplissent en un tour de mains ce qui jadis exigeait tant de longs préparatifs.

Le verre à viande contribue aussi à la solution d'une question que se pose si souvent nos ménagères : Comment utiliserons-nous tels restes de viande, sans les accommoder en fricadelles ou boulettes ?

Tous les restes de viande peuvent être employés à préparer de bons et appétissants pâtés.

Il est à remarquer qu'une viande rôtie est plus substantielle qu'une viande bouillie ; il faut donc autant que possible renforcer la saveur de la viande bouillie, car les pâtés de viande ne doivent pas avoir le goût fade.

Une autre condition, c'est que les pâtés doivent être tendres, légers, et avoir cependant de la consistance ; ils ne doivent être ni secs ni trop gras. Pour satisfaire à toutes ces exigences, il vaut mieux se conformer à des recettes qui ont fait leurs preuves, de manière à éviter toute non-réussite. Les recettes pour la préparation des pâtés sont bien variées ; on peut les servir chauds ou froids ; on peut préparer le simple pâté de viande qui se sert à la table ordinaire de chaque jour, et le pâté extra fin pour le dîner de cérémonie. On peut emporter aisément le pâté de viande et le pâté de gibier pour servir aux pique-niques et aux déjeuners de chasse ; sous ce rapport ils jouissent d'une grande vogue.

Voici maintenant quelques recettes modèles pour la préparation des pâtés :

Pâté simple. — Une livre de hachis (des restes de rôti de mouton), une livre de viande de porc fraîche et haché, deux œufs, un oignon, 120 grammes de graisse de rôti, cinq cuillerées de cidre, trois cuillerées de sauce, 10 gouttes de Maggi et des épices.

La graisse est fouettée, puis mélangée avec d'œufs, du sel, du poivre, une pincée de girofle, l'oignon haché et la sauce,

puis on pétrit soigneusement le tout avec les viandes. Dans une tasse on mélange cinq cuillerées de cidre avec 10 gouttes de Maggi et on ajoute cette préparation à la pâte qu'on met alors immédiatement dans des verres (à stériliser) préalablement enduits de graisse. Durée de la cuisson : une heure. (Comme les pâtés de viande s'échauffent lentement, même placés sur un bon feu, ils leur faut une demi-heure avant qu'ils ne cuisent ; la durée de la préparation dépasse donc 1 1/2 heure).

Ce pâté peut être servi fraîchement cuit, froid ou réchauffé. Le pâté chaud peut être accompagné de n'importe quel légume. On peut aussi le servir avec une sauce brune piquante, ce qui est fort bon ou avec la sauce du rôti auquel on ajoute le jus produit par la cuisson du pâté. On peut aussi apprêter ce pâté au riz et à la sauce tomates (on emploie alors la purée de tomates stérilisée).

On accompagne le pâté froid d'une sauce à la moutarde ou bien d'une sauce verte (sauce ravigote). Les dessertes ou tous les restes de viande peuvent être utilisés de la manière que nous venons d'indiquer. Quand on emploie de la viande de veau, il est à recommander d'ajouter du persil haché.

Pâté de lièvre (froid). — Viande de lièvre bien hachée et farce. Pour préparer ce pâté, on mélange 60 grammes de beurre fouetté en écume, un œuf, du sel, poivre, girofle, oignon haché, une livre de viande de porc fraîche et hachée et un petit pain que l'on a fait étuver dans la sauce du lièvre. On y ajoute cinq cuillerées de vin (rouge ou blanc) et 6 gouttes de Maggi. Les restes du rôti de lièvre sont finement hachés et assaisonnés de poivre et de sel ; on place par couches superposées lièvre haché et farce dans les verres préalablement enduits de graisse. La première et la dernière couche seront des couches de farce. Durée de la cuisson pour ce pâté : 80 minutes.

Le pâté de chevreuil est préparé de la même manière. On sert ces deux pâtés avec une sauce à la moutarde, dans laquelle on incorpore quelques cuillerées de gelée de groseilles. On stérilise pendant 2 1/2 heures.

Pâté d'Oeflingen (froid). — (La recette de ce pâté badois a été spécialement faite pour notre conservateur). 1 1/2 livre de foie, 3/4 de livre de viande fraîche de porc, 185 grammes de lard frais, trois œufs, 1 1/2 petit pain, 30 morilles, 150 grammes de beurre, 1 1/2 verre de vin blanc, des épices et du maggi.

On bat le beurre en écume, on y ajoute œufs, oignon haché, sel, poivre et girofle. On fait passer deux fois par le hachoir le foie, la viande de porc, le lard et les petits pains trempés (mais qu'on pressera), on travaille et mêle bien le tout. Trente mo-

rilles sont finement hachées (les morilles séchées peuvent servir, mais alors on doit les laver une dizaine de fois à cause du sable qui y adhère) ; puis ajoutées au pâté avec le vin et douze gouttes de Maggi. Celui-ci est immédiatement mis dans des verres bien graissés et on laisse cuire pendant une heure. La quantité indiquée pour le pâté remplit deux grands verres (n° 6c. verres coniques) et plusieurs petits verres. Ce pâté est très fin et ressemble beaucoup au pâté de foie gras. On le sert avec du pain blanc et du beurre frais.

Pâté de foie gras. — Un grand foie d'oie, des truffes et farce. Le foie est mis 1/4 d'heure dans du lait frais, puis séché, débarrassé de la peau et des tendons, coupé en beaux morceaux qu'on saupoudre de sel et qu'on garnit de morceaux de truffe. On mélange bien du beurre battu en écume (50 grammes) avec un œuf, du sel, du poivre, de l'oignon râpé, des truffes hachées, un demi petit pain ramolli, 1 2 livre de viande hachée de porc et les abats du foie passés au tamis. Trois cuillerées de vin blanc sont encore mêlées à la pâte.

Un verre conique est préalablement beurré, (on se servira de beurre frais) On le remplit de façon que la farce occupe le fond, les bords et la partie supérieure, tandis que le foie se trouve au milieu. On couvre de petits morceaux de beurre et on donne une heure de cuisson.

Nous donnerons encore quelques remarques générales sur la préparation des pâtés. On ne doit jamais se servir pour la préparation des pâtés de chair à saucisses déjà épicée (ce hachis contient de la farine) mais toujours de hachis de porc, qu'on peut épicer soi même selon son goût. Il faut en outre procéder prudemment avec toutes les épices, afin qu'il n'y ait pas de goût prédominant de l'une ou l'autre ; cette règle doit surtout être observée s'il s'agit de girofle et d'oignon. L'oignon doit toujours être râpé, jamais de morceaux d'oignon ne doivent se trouver dans un pâté. On peut relever le goût des pâtés ordinaires en y ajoutant quelques morilles hachées, du Sava ou de la sauce anglaise. En travaillant une assez grande quantité de viande, il est très pratique de la partager en plusieurs portions. En y ajoutant l'un ou l'autre ingrédient on obtiendra des pâtés de goûts différents.

En tout cas, le vin n'est pas obligatoire, mais on ne doit pas manquer d'ajouter à chaque pâté un peu de Maggi, car ce condiment donne, même à la viande fade et trop cuite, une saveur agréable et forte. A défaut de vin on peut y ajouter quelques cuillerées de sauce ou de bouillon, afin que le pâté ne soit pas trop sec. Le lait ne doit jamais être employé, car, comme la farine, il nuit à la consistance des pâtés. Les œufs et les petits

pains, au contraire, ne leur nuisent en aucune manière. Les pâtés de foie comme les pâtés d'œffingen doivent être bien salés, car sans cette précaution le foie combiné avec le vin donne un goût un peu doucâtre.

La durée de la cuisson, que nous indiquons, convient aux grands pâtés, pour les petits pâtés cette durée n'est que de 3/4 d'heure (on compte à partir du moment de l'ébullition).

Dans tous nos verres à viande la préparation des pâtés réussit toujours bien ; cependant les premiers verres inventés à cet effet offraient encore quelques inconvénients quand il s'agissait de dresser les pâtés. Il fallait se servir du couteau, faire le tour du pâté, en couper une partie pour pouvoir servir, ou bien le partager en deux et verser avec précaution une moitié avant l'autre.

Avec nos verres, dont le contenu peut être renversé, on atteint tout-à-fait l'idéal ; après avoir été détachés légèrement au couteau, tout alentour, les pâtés se renversent rapidement et facilement.

Nous mentionnerons encore une manière de dresser les pâtés. On voudrait par exemple donner une belle apparence à un pâté de viande ou de gibier pour le servir dans une fête ; dans ce cas on le découpe en tranches qu'on met dans des terrines profondes et on les couvre d'épaisse gelée de viande de teinte brune. On fait dissoudre cette gelée et on la laisse refroidir ; versée chaude sur le pâté elle se mélangerait à la graisse et deviendrait trouble. Retirées avec précaution et garnies avec goût, ces tranches forment un plat magnifique. On ne dresse jamais les pâtés avec la graisse qui les entoure ; si une bordure de graisse s'est formée autour du pâté, il faut l'enlever avec précaution.

Les pâtés de viande étant très forts, il est à recommander de les préparer petits. La moitié du pâté de lièvre dont nous avons donné la recette plus haut, peut suffire (servi avec gelée comme entre-mets) pour 12 à 14 personnes.

Foie d'oie

On prépare les foies de la manière suivante :

Après avoir ôté le fiel, on lave les foies dans un peu d'eau ; si leur teinte n'est pas belle, on les laisse séjourner quelque temps dans l'eau, puis on les essuie bien. Entretiens on aura chauffé de la graisse d'oie dans un poëlon à couvercle (à défaut de graisse on peut aussi se servir de beurre), on y met le foie, on saupoudre le côté supérieur d'un peu de sel, on couvre

immédiatement et on laisse étuver lentement, il faut veiller à ce que le foie soit étuvé **lentement** à feu doux ou sur le coin du poêle, tout en ayant soin de le retourner souvent : rôti sur un feu vif il prendrait une couleur trop foncée, il deviendrait dur à l'extérieur tandis qu'il resterait crû à l'intérieur et après la stérilisation il serait dur et sec au goût. Un foie de grosseur moyenne doit braiser lentement, comme nous venons de l'indiquer, pendant 10 à 15 minutes environ ; après 7 ou 8 minutes il est bon de piquer le foie avec la lardoire ; le foie est à point si le jus, qui en sort, ne contient plus de sang, on le place dans un verre bien préparé, on le couvre de la graisse qui se trouve dans le poëlon et on fait stériliser le verre 60 minutes environ. Comme un verre peut contenir plusieurs foies, il est très pratique d'étuver ensemble deux foies ou même davantage ; de cette façon on n'est pas obligé de stériliser aussi souvent, bien que, d'après nos expériences, nous ayons pu constater que cela ne faisait absolument pas de tort lorsque, en mettant ou en retirant les foies, on avait trois ou quatre fois ouvert et cuit à nouveau le verre. En refermant le verre, la durée de la cuisson n'est que de 20 à 25 minutes environ. (On stérilise toujours à 100° C).

Ces foies peuvent être employés de diverses manières : On peut préparer de la gelée au madère, lui donner la forme d'un anneau et placer sur le dessus le foie, les truffes, œuf dur et pistaches, tandis que l'intérieur de la gelée sera rempli de perdreau, de rôti de lièvre, chevreuil ou sanglier et de foie d'oie. Cet anneau de gelée garni d'écrevisses ou de persil est non seulement de très belle apparence mais il est encore très apprécié des gourmets ; aussi ce plat a toujours eu jusqu'à présent un grand succès. Une autre bonne manière d'employer le foie est la suivante : au sortir du verre on pique le foie avec des morceaux de truffe et on le réchauffe ; on tapisse de feuilles d'étain un demi pain de munition, on y place le foie qu'on découpe en belles tranches, (mais on doit avoir soin de réformer le foie) et l'on sert avec une sauce aux truffes.

Les petits pâtés à la financière sont exquis et vite préparés. On retire du verre le foie qu'on réduit en purée et on le mélange avec des truffes coupées en dés, un peu de sauce au madère épaissie et un petit morceau de beurre frais, on remplit de petits pâtés de ce mélange et on réchauffe au four.

Lièvre en gelée (8 à 10 personnes). — Les restes d'un rôti de lièvre sont découpés en morceau de la grosseur d'un dé. Voici un procédé très simple pour préparer de la gelée, (pour 375 à 400 grammes de viande de lièvre on compte 1/2

litre de gelée). Avec un demi-litre d'eau, de l'extrait de viande Liebig et un peu de sel on fait une sauce brune, à laquelle on ajoute deux cuillerées de vinaigre et 20 grammes de gélatine lavée à l'eau froide. On place le tout au bain-marie jusqu'à ce que la gélatine soit fondue complètement, puis on retire du feu. Lorsqu'elle sera refroidie, cette sauce, assez épaisse, est mêlée aux petits morceaux de viande de lièvre et mise dans les verres. On attendra que la gelée soit complètement prise, pour stériliser 60 minutes à 100° C. — On sert avec une sauce à la diable ou avec une sauce Cumberland.

Poule cuite pour préparer le plat favori : poule au riz. — La poule doit être tuée deux jours d'avance. Après l'avoir vidée et préparée à la cuisson, on la met avec environ 2 litres d'eau froide sur le feu, et selon qu'elle est plus ou moins vieille, on la laisse cuire **très lentement** trois à quatre heures (bien observer cette recommandation) ; au bouillon on ajoutera du sel, de la racine de persil et un morceau de céleri. Lorsque la poule est cuite, on la retire on la découpe en tranches et on en enlève la plus grande partie des os. Les morceaux de poule sont mis dans le verre de la contenance d'un litre ; ainsi que le bouillon dont on aura retiré les légumes. Une seule stérilisation de 60 minutes à 100° C. suffit. Pour dresser ce plat, on réchauffe d'abord le verre au bain-marie ; puis on cuit 50 grammes de bon riz dans de l'eau bouillante ; on jette cette eau et on ajoute au riz un peu de beurre et petit à petit le bouillon contenu dans le verre ; on laisse achever la cuisson jusqu'à ce que les grains soient mous sans être désagrégés. Aussitôt que le riz est bien cuit ; on le dresse en couronne sur un plat rond et on place les morceaux de poule au milieu.

Poule en gelée. — La poule convenablement préparée est découpée en morceaux : poitrine, cuisses, ailes, etc. — Après avoir nettoyé et découpé deux pieds de veau, on les fait tremper à l'eau claire pendant plusieurs heures, puis on les met au feu avec 1 1/2 litre d'eau froide ; on y ajoute des épices, un peu d'écorce de citron, quelques grains de poivre et un petit oignon. Aussitôt que la cuisson commence on enlève l'écume, qui monte à la surface, et cela au fur et à mesure qu'elle y apparaît. Quand le bouillon est bien clair, on y met les morceaux de poule et on arrose de bon vinaigre en quantité suffisante pour donner au liquide un agréable goût aigrelet. Puis on laisse cuire lentement ; lorsque la poule est à point, on la retire avec précaution du bouillon, on la place dans une terrine et on laisse refroidir. S'il y a encore beaucoup de bouillon dans la casserole on le laisse réduire en continuant la cuisson avec les pieds de veau. — Autant que possible les os seront enlevés de la

viande. On met celle-ci dans un grand verre et la sauce réduite est passée à travers un tissu grossier. Durée de la stérilisation : une heure à 100° C. ; ce plat se conserve très longtemps. Au moment de servir, on n'a qu'à renverser ce beau plat et à l'orner de tranches de citron. — Au lieu de prendre des pieds de veau il est plus simple d'ajouter à la sauce de la galantine fondue dans un peu d'eau chaude et qu'on clarifie avec du blanc d'œuf ; quelques-unes de nos lectrices préféreront peut-être ce procédé, qui est plus simple et de beaucoup plus commode ; cependant pour la préparation des gelées de viande, on préfère en général l'emploi des pieds de veau, car ils donnent à la sauce une saveur plus pure et plus corsée.

Jus d'os de rôtis. — Les os des rôtis, (veau, roastbeef, volaille, etc.) sont hachés finement, on commence à les rôtir avec du beurre, on y ajoute un tout petit peu d'eau et on les laisse brunir au four ; on y verse ensuite de l'eau dans laquelle on met carotte, céleri, poireau et oignon, (si l'on désire avoir du jus très foncé, on ajoute quelques gousses ou tranches brunies d'oignon.)

On laisse cuire le tout au four chaud un ou deux jours. Le jus refroidi est passé au tamis de crin : on le dégraisse, on le sale et on le met cuire dans le verre pendant 60 minutes à 100° C. — Ce jus sert à préparer : 1° des soupes, 2° des sauces, 3° des légumes.

Le rôti de veau est préparé comme à l'ordinaire (mais pas trop enit). — On coupe la viande rôtie en tranches épaisses de un centimètre, on les place les unes sur les autres dans les verres jusqu'à environ 3 centimètres du bord supérieur, on ajoute la sauce filtrée qui ne doit pas dépasser la viande. Stérilisation : 60 minutes à 100° C.

La langue de veau est préparée de même façon.

Pain de foie de veau. — Un foie de veau et une partie de lard sont hachés assez finement pour qu'on puisse les passer au tamis ; puis on y ajoute du pain blanc bien râpé, deux œufs entiers, un peu d'oignon, du poivre blanc pilé et du sel. On tapisse de tranches très minces de lard un verre conique dans lequel on met la farce qu'on tasse bien afin d'empêcher que des bulles d'air ne s'y introduisent ; le verre fermé est soumis à la cuisson pendant au moins deux heures. Les verres ne doivent pas être trop remplis, car la farce se gonfle ; la température ne doit pas être trop élevée 90 à 95°, car autrement la graisse pourrait se séparer. Préparé de cette façon on obtient un excellent plat froid qui se conservera très longtemps.

Grives. — De belles grives bien fraîches sont plumées très soigneusement et avec beaucoup de précaution (on ne doit pas les flamber), on les met rôtir, jusqu'à ce qu'elles soient à moitié cuites, dans du beurre bien clarifié, on arrose et on retourne constamment (25 minutes environ), on les place bien serrées les unes à côté des autres dans les verres, on couvre de beurre clarifié et l'on met cuire au bain-marie pendant 45 minutes. On laisse refroidir les verres au bain-marie dans l'appareil.

Petites tranches de foie de volaille. — Le foie, l'estomac, le cœur et les rognons de toute volaille conviendront pour préparer la savoureuse entrée dont voici la recette. On fera cuire dans le bouillon de préférence, le foie et les rognons pendant quelques minutes seulement, l'estomac et le cœur un peu plus longtemps, d'après leur volume.

Le tout est alors bien haché, On laisse jaunir un petit morceau de beurre avec un oignon finement haché, on y ajoute le hachis, du sel, du poivre, une cuillerée de crème aigre et on laisse donner un bouillon. On brunit dans de la graisse des petites tranches de pain blanc, on étend le hachis sur un côté des croûtons et on sert chaud.

On sert ce plat comme entrée, les petites tranches sont alors empilées soit en forme de tour et entremêlées de bouquets de persil, soit en couronne comme garniture d'un plat de légumes (épinards, chou frisé, choucroute).

On stérilise, en attendant l'occasion de les employer, 45 minutes à 100° C.

Bœuf bouilli. — On met la viande de bœuf avec des légumes ordinaires dans de l'eau bouillante, légèrement salée; on ne prendra que l'eau strictement nécessaire afin que le bouillon soit fort. Peu de temps avant que la viande soit cuite à point, on ôte le pot du feu, on en retire la viande pour la laisser refroidir, puis on la coupe en tranches qu'on met dans les verres jusqu'à 3 centimètres du bord, on y ajoute le bouillon filtré et l'on stérilise pendant 60 minutes.

Ragoût de chevreuil (pour 4 personnes). — Une épaule de chevreuil est coupée en morceaux de la longueur d'un doigt et de la largeur de 2 doigts 1/2 environ, (on scie les os), on saupoudre de sel et on rôtit au beurre de tous les côtés; on ajoute un oignon haché fin, six boules de poivre, deux clous de girofle, une feuille de laurier, et assez d'eau pour que la viande soit entièrement couverte, puis on la laisse braiser lentement jusqu'à ce qu'elle soit bien cuite (deux ou trois heures). On la

met alors dans les verres, on l'arrose de la sauce qu'on aura passée au tamis de crin. Stérilisation 60 minutes à 100° C. — Si l'on veut avoir un ragoût d'une belle couleur jaune-brun, on ajoute en même temps que les épices 2 à 3 cuillerées à bouche de sucre brun. Au moment de servir on fait bouillir la sauce pendant quelques instants avec un peu de farine délayée dans de l'eau.

Rôti aigre. — Mettez un beau morceau de bœuf (ordinairement on prend trois livres à la cuisse, ce morceau convient le mieux comme forme et poids pour nos verres de 2 litres) dans du vinaigre pas trop fort, de préférence dans du vinaigre de ménage, ajoutez des tranches de citron, la pointe d'une feuille de laurier, un oignon piqué de deux clous de girofle et quelques boules de poivre; mettez y la viande et laissez mariner pendant 6 à 8 jours, en ayant soin de la retourner tous les jours.

Au bout de 6 à 8 jours on essuie la viande, on la larde en plusieurs endroits, on la frotte de sel et on la fait roussir de tous les côtés; on y ajoute alors du bouillon en quantité telle que le rôti en soit couvert à moitié et on laisse mijoter pendant 2 heures et demie au four, en ayant soin d'arroser fréquemment. Alors qu'il est encore chaud, on place le rôti dans les verres, on l'arrose de la sauce et l'on stérilise à 100° pendant une heure.

Au moment de servir le rôti, on le réchauffe pendant 1/4 d'heure environ, on épaissit la sauce avec un peu de crème, et on en relève le goût avec du madère.

Gelée fine. — Quatre pieds de veau, deux livres de viande de veau, deux langues de veau, deux livres de viande maigre de porc, 1/2 litre de vin blanc, 1/4 de verre de vinaigre fort, une tranche de citron, deux feuilles de laurier, deux gros oignons, six échalottes, trois carottes, du poivre en boules, sept clous de girofles (mais sans les têtes, car celles-ci donnent une saveur âcre) et le sel nécessaire. On lave bien la viande, on la met à l'eau froide en ayant soin que l'eau dépasse la viande, on y ajoute du vin et des épices, puis on fait la cuisson.

Aussitôt que la viande est cuite, le bouillon est passé au tamis et remis au feu avec un litre de champignons, on retire ces derniers aussitôt cuits et on mélange au bouillon dix feuilles de gélatine dissoutes dans du vin, on clarifie avec du sang frais de bœuf ou avec quatre blanes d'œufs bien battus; pour finir on ajoute un grand verre à vin de madère. On découpe alors la viande en petites tranches qu'on met par couches avec des

champignons et des petits morceaux de truffes dans les verres pour gelées de $\frac{3}{4}$ ou $\frac{1}{4}$ de litre. Le jus tiède est versé sur le contenu des verres et la stérilisation a lieu pendant 60 minutes à 95° . Pour la table ordinaire on peut supprimer les champignons, les truffes et le madère, la saveur de la gelée n'en reste pas moins excellente. Si l'on aime la gelée un peu aigre, on ajoutera au jus un citron avant de le clarifier. Le restant du jus peut être stérilisé dans des verres d'un litre, que l'on remplira seulement à moitié. Il pourra être utilisé lorsqu'on aura dans la suite du rôti froid ou de la volaille ; on réchauffera alors ce jus devenu gelée, dans le verre, on mettra la viande dans une forme en porcelaine et on versera le jus dessus et on laissera refroidir dans la cave ou dans de la glace ; on aura ainsi un bon plat pour le souper.

Langue à la sauce avec boulettes à l'allemande (Knödel) constitue un plat très apprécié.

La langue de bœuf exige un temps de cuisson relativement long pour être bien cuite, il y a donc assez bien de préparatifs : on mettra dès le matin une langue sur le feu ; dès que l'eau, à laquelle on a ajouté des herbes potagères entre en ébullition, on place au four la casserole bien fermée ; quelques heures après la langue est tendre. On enlève la peau et on coupe de belles tranches qu'on met dans le verre et on arrose avec le bouillon. Le verre sera naturellement chauffé d'avance ainsi que le bain-mari. On stérilisera alors pendant une heure. Lorsqu'on voudra servir ce plat on n'aura plus qu'à faire une sauce brune. Les boulettes seront conservées de même.



H. — Conservation des Poissons et des Crustacés.

Si, en général tous les aliments destinés à la conservation doivent être parfaitement sains et dans un état de fraîcheur irréprochable ; ces conditions sont surtout nécessaires, lorsqu'il s'agit de poissons et de crustacés ; ils doivent, en effet, être de première fraîcheur si l'on veut les utiliser pour la conservation.

Truites. — On met dans les verres les poissons crus avec l'eau qui a déjà servi à cuire d'autres truites et refroidie ; trois parties d'eau, une partie de vinaigre de vin, de l'oignon, une feuille de laurier, du sel, du poivre. Stérilisation : 30 minutes à 95°.

Cabillaud et Aiglefin. — Le poisson coupé en tranches épaisses est mis avec l'eau salée dans les verres et stérilisé 40 minutes environ à 100°. Il est à recommander d'ôter les grosses arrêtes dorsales. — Au moment de servir, on réchauffe le verre au bain-marie, on retire le poisson du liquide et on le sert avec l'oignon étuvé ou bien avec du beurre fondu, de la moutarde et du persil haché.

Sole au Vin blanc. — On délaye deux cuillerées à bouche de farine dans du beurre fondu, on y joint 1/4 de litre de bouillon de 1/4 à 1/2 litre de vin blanc ; on ajoute un oignon haché fin, une feuille de laurier, un peu de noix de muscade, du poivre, du sel, un clou de girofle, on laisse bouillir pendant 25 minutes et on passe le tout au tamis de crin. Après lui avoir enlevé la peau, on place le poisson dans un verre avec la sauce dont nous venons de donner la recette. Stérilisation : 40 minutes à 100°.

Anguilles en verres. — Après avoir ôté la peau de l'anguille, on la lave et on la sale, on prépare alors la marinade suivante : de l'eau, du sel et du vinaigre à volonté (ne pas employer du vinaigre trop fort), de l'oignon, des boules de poivre, un clou de girofle, un peu de citron, des feuilles de laurier et quelques carottes si l'on veut ; on laisse cuire cette marinade jusqu'à ce que l'oignon soit cuit et que le liquide n'ait plus le goût aqueux. Cette marinade est passée au tamis de crin et versée sur l'anguille qu'on aura mise dans le verre après l'avoir

lavée encore une fois ; on ferme et on laisse stériliser le verre 20 minutes environ, à 100°.

L'anguille préparée de cette façon se conserve très longtemps et elle est de digestion plus facile, car par la marinade elle a perdu une partie de ses substances graisseuses. Elle ne perdra rien en saveur ni en apparence si l'on ouvre le verre à plusieurs reprises, mais chaque fois on devra stériliser à nouveau, pendant 8 à 10 minutes au plus, car le poisson devient facilement trop mou par les cuissons répétées. Servie avec des tartines au beurre, l'anguille, préparée de cette manière, a un goût délicieux.

Anguille en gelée. — Une belle et grosse anguille est frottée de sel, vidée et coupée en gros morceaux ; pour la mettre au bleu on l'arrose de vinaigre chaud. On met sur le feu de l'eau à laquelle on ajoute : un peu de vinaigre, du sel, une feuille de laurier, deux tranches de citron, le jus d'un citron, du poivre en boules, six clous de girofle (sans les têtes), deux échalottes, un verre de vin blanc et un morceau de beurre frais ; on laisse cuire le tout pendant 1/4 d'heure. Puis on y met l'anguille et on laisse cuire lentement pendant 12 à 15 minutes ; on retire alors les morceaux d'anguille et on passe l'eau de la cuisson au tamis ; on laisse refroidir l'anguille et l'eau de la cuisson à part. On dégraisse le bouillon et on y fait cuire deux pieds de veau jusqu'à ce que la chair se détache des os ; on le clarifie et après refroidissement on le verse sur l'anguille qu'on aura placée dans les verres. Stérilisation : 15 minutes à 100°. On peut aussi stériliser l'anguille dans l'eau de la première cuisson ; avant de servir on la réchauffera dans le verre et on l'accommodera aux sauces suivantes : une bonne cuillerée à bouche de farine, un peu de fleur de muscadier, 1/3 de chopine d'eau de la cuisson, ou simplement d'eau pure, sont liés avec deux jaunes d'œufs ; sur le feu le mélange est battu jusqu'à épaississement ; puis on y mêle encore un gros morceau de beurre frais, du sel, des câpres et une cuillerée à café de vinaigre.

Mayonnaise bouillie, que des estomacs délicats supportent très bien : quatre jaunes d'œufs crus, 4 cuillerées à bouche de fine huile d'olive, 4 cuillerées de vinaigre, 4 cuillerées d'eau ou de court-bouillon sont bien mélangés et travaillés jusqu'à épaississement ; on y mêle une cuillerée à café de moutarde, du sel et des câpres.

Les deux sauces sont excellentes. Le saumon peut être apprêté de même manière ; seulement on n'arrose pas les morceaux de saumon de vinaigre chaud, mais on les met immédiatement avec les mêmes épices dans de l'eau froide et on donne deux bouil-

lons. On laisse refroidir séparément comme pour l'anguille ; le reste du procédé est le même.

Excellente salade de harengs. — Chaque année en hiver j'ai à ma disposition plusieurs verres à fruits et à légumes ; je les remplis de salade de harengs et ainsi j'ai toujours sous la main, si le temps me manque pour préparer un souper, un plat agréable et cela sans la moindre peine. — Je mets dessaler trois harengs dans de l'eau claire pendant 12 heures et même plus longtemps si c'est nécessaire, en changeant l'eau plusieurs fois. J'enlève la peau et les arêtes des harengs, je les nettoie bien et je les coupe en morceaux très petits. Je découpe de même une livre de rôti de veau froid et 1/4 de livre de jambon. On y ajoute des pommes de terre, en quantité plus ou moins grande suivant que l'on veuille faire une salade fine ou plus simple ; les pommes de terre sont cuites, pelées refroidies, et coupées aussi en petits morceaux. — Je fais cuire un céleri de grosseur moyenne que je découpe aussi. — Je hache encore : 15 noix qui donnent à la salade une saveur agréable et forte, 6 pommes aigres, deux gros cornichons (ou à défaut, des cornichons de conserve), plusieurs oignons et deux œufs durs. — Je saupoudre de sel, de poivre et de sucre et je mêle le tout. — Je délaye les laitances des harengs avec du vinaigre, j'ajoute quelques cuillerées de crème, une cuillerée de moutarde, deux cuillerées de graisse fondue d'oie, à l'occasion les restes des sauces de rôtis, et plusieurs cuillerées de bon bouillon. Après le mélange, la salade doit être bien liée, mais tous les petits morceaux doivent rester entiers.

Ne jamais omettre les noix ni le bouillon, car ils donnent un goût excellent à la salade ; quant aux autres ingrédients, ils ne sont pas tous indispensables, et l'un ou l'autre peut être laissé de côté. Le lendemain je remplis les verres et je stérilise à 100° pendant 40 minutes ; la salade reste d'une fraîcheur irréprochable pendant de longs mois et j'ai toujours réussi parfaitement ce plat. Quand j'ouvre un verre, j'y ajoute la mayonnaise suivante, car le liquide de la salade tourne un peu : je délaye trois jaunes d'œufs crus avec trois cuillerées à bouche d'huile que je verse goutte à goutte ; j'y mêle un peu de vinaigre, du persil haché, quelques cuillerées de bouillon ; puis pour servir, on pare le plat, chacun selon son goût.

Carpes à la sauce polonaise. — Après avoir tué et écaillé les carpes, on en retire l'intérieur en ayant soin de recueillir le sang que l'on mêle avec un peu de vinaigre. On fend, on découpe le poisson, on le frotte avec du sel et on le laisse ainsi pendant quelques heures. Pour pouvoir facilement manier le poisson, je lie tous les morceaux avec du fil de coton blanc. Dans une casserole on met des oignons en tranches, des tranches

de citron égrenées, des racines de persil coupées en long, quelques boules de condiments anglais, deux croustes de pain, on ajoute de l'eau et de bière brune douce (moitié eau, moitié bière) ; on fait bouillir convenablement pendant 20 minutes environ. On ajoute alors à cette cuisson les morceaux de carpe et le sang. Si le poisson n'est pas très gras, il faut ajouter un peu de beurre. La carpe doit être entièrement recouverte de liquide ; on cuit à couvert jusqu'à ce que le poisson soit à point ; on le retire alors et on le dresse sur un plat. Comme la sauce doit être aigre-douce, on la lie avec du pain d'épice ramolli dans un peu d'eau chaude, on ajoute un verre de vin rouge, et on lui donne encore une ébullition. Dans des verres d'un litre on met les morceaux de poisson (on ôte les têtes), on recouvre entièrement de la sauce et l'on stérilise pendant 25 minutes à 100°. — On pourra servir ce plat froid ou chaud ; après plusieurs mois il aura encore sa saveur et son bon goût.

Si, dans quelques contrées, la bière brune douce faisait défaut, on la remplacerait simplement par de l'eau un peu sucrée.

Crustacés. — On a pu souvent constater que pour les conserves de crustacés une décomposition chimique se produit et on n'a jamais pu en déterminer la cause certaine, malgré les recherches les plus minutieuses qui ont été faites. On croit que ces animaux contiennent un ferment qui, chimiquement, fait décomposer la chair dans les verres hermétiquement fermés. Les recettes suivantes conviennent seulement pour des crustacés sains et d'une fraîcheur irréprochable, nous pouvons ajouter qu'on sera satisfait de ces recettes car elles ont été éprouvées.

Ecrevisses de rivière. — On n'utilise que les queues et les pinces. On cuit d'abord les écrevisses, puis on en détache les queues et les pinces ; on les met dans de l'eau légèrement salée à laquelle on peut ajouter un peu de jus de citron. Stérilisation : 60 minutes à 100° C.

Beurre d'écrevisses. — Les coquilles des crustacés bien nettoyées et séchées, sont pilées, pas trop finement, et mises avec du bon beurre bien frais sur une place chaude du poêle pendant quelques heures, de manière que le beurre ne brunisse pas. On ajoute de l'eau chaude, on laisse encore bien cuire le beurre et on verse le tout dans un grand verre préalablement chauffé. Le beurre d'écrevisses étant figé, on recueille la partie fine qui se sera placée dans le haut et on stérilise dans les verres coniques plus petits pendant 60 minutes à 100° C.

Crevettes. — Les crevettes sont cuites dans de l'eau salée par

les pêcheurs de la mer du Nord et ainsi expédiées. On les mange avec tartines au beurre, on les ajoute aussi parfois à des sauces et ragoûts pour en améliorer la saveur. Pour les conserver on leur enlève les coquilles et on les met dans les verres sans addition d'eau ; elles sont rapidement soumises à une température de 100° C. et stérilisées pendant 15 à 20 minutes. Si l'on se sert de verres larges, la stérilisation durera 30 minutes, toujours à 100° C.

Les crabes, de première fraîcheur, sont cuits à l'eau fortement salée ; après refroidissement on enlève la carapace. Les pinces et les parties charnues sont mises bien serrées, sans la moindre addition de liquide, dans de petits verres et stérilisées pendant 40 minutes à 100°. On les utilise comme les crevettes.

J. — Conservation d'aliments cuits à moitié et cuits à point.

Le désir de pouvoir conserver des aliments cuits à point a été réalisé. Beaucoup d'essais faits dans ce but ont démontré que cela est possible. Nous renvoyons tous ceux que la chose intéresse à notre revue « **Die Frischhaltung - (La Conservation)** » qui traite ce sujet en détail.

Jusqu'à présent on a surtout mis en conserves des soupes, des pâtés, du gibier, des ragoûts et des bouillons.



K. — Conservation des ingrédients.

En parcourant un traité de cuisine et aussi par la pratique on trouvera que plusieurs préparations sont toujours employées dans les différentes recettes et servent aussi pour les liaisons. Ce fait nous a amené à faire des essais pour voir si ces préparations pouvaient se mettre en conserves. Nous pouvons dire que nous avons réussi ; ci-après quelques recettes modèles

Roux

Pour accomoder une grande quantité de mets et de sauces, on emploie souvent de la farine roussie dans du beurre ou dans de la graisse ; la farine peut alors prendre les trois nuances suivantes : blanche, jaune et brune ; de là, les dénominations données à cette préparation de roux blanc, roux blond et roux brun. Comme cette opération demande beaucoup de temps et exige une grande attention, il est à recommander de faire d'avance une bonne provision de roux et de les stériliser. Pour préparer les roux on prend de préférence un récipient de fonte, assez bas, on y fait fondre le beurre ou la graisse, on y ajoute la farine passée au tamis et on remue vivement pour que la farine se mêle parfaitement au beurre. On place la casserole dans un four pas trop chauffé et que l'on ne ferme pas complètement, on remue la pâte de temps en temps afin qu'elle prenne une teinte uniforme. Si l'on n'a pas de four approprié on peut faire cette préparation sur la plaque chauffée du poêle, seulement pour éviter que le roux ne brûle on devra tourner constamment avec une cuillère de bois. Aussitôt que le roux aura pris la couleur voulue, on retire la casserole et on remue doucement jusqu'à ce qu'il soit refroidi. On remplit les verres (de préférence les verres 1/4 litre ou 1/3 litre) jusqu'à 1 centimètre du bord supérieur et l'on stérilise pendant 60 minutes. Après le refroidissement des verres, une mince couche de graisse se formera à la surface ; lorsque on ouvrira les verres on aura soin de gratter cette couche.

1. — **Roux blanc** : Mélanger 300 grammes de farine et 250 grammes de beurre, faire cuire sur la plaque chaude du poêle (et non au four) ; on remue constamment.

2. — **Roux blond** : 600 grammes de graisse (saindoux, huile de coco, etc.) et un kilogramme de farine. On laisse roussir

sur la plaque chaude du poêle ou dans le four, jusqu'à ce que la couleur soit celle du café à la crème.

3. — Roux brun : Comme pour le roux blond, seulement on laisse devenir la masse brune.

Oignons étuvés. — Les oignons étuvés entrent dans la composition de beaucoup de mets (principalement pour les boulettes, les sauces, etc.) ; ils peuvent également être préparés d'avance et stérilisés. Les oignons sont hachés finement et étuvés dans du beurre fondu ou dans d'autres substances grasses. Quand ils sont cuits, on les laisse refroidir et on en remplit les verres (1/3 litre ou 1/4 litre conviennent le mieux) jusqu'à 1 centimètre du bord supérieur et l'on stérilise pendant 45 minutes.



L. — Stérilisation et Pasteurisation du lait.

Le lait étant un des aliments les plus sains mais aussi un des plus dangereux, et son usage étant général dans les ménages, il faut lui accorder les soins les plus minutieux.

Le danger de la consommation du lait consiste surtout en ce que le lait n'est pas suffisamment soigné dans les étables ou lorsqu'on le transporte ; de plus, le bétail laitier n'est souvent pas assez examiné sous le rapport de la santé, ou encore la nourriture qu'on lui donne n'est pas rationnelle. Malheureusement dans la plupart des cas on ne peut pas contrôler soi-même cet état de choses. Il est donc à recommander de rendre le lait inoffensif par la pasteurisation ou par la stérilisation.

Mais il y a un inconvénient, c'est que le lait stérilisé obtient un goût de lait trop bouilli, surtout lorsque la durée de la cuisson a été longue, afin d'obtenir une conservation certaine. (On stérilise le lait à 100°). Mais dans les ménages, il ne s'agit le plus souvent que de conserver le lait pour quelques jours seulement alors il suffit de le pasteuriser, car à la température de 80° les microbes sont tués et le goût du lait trop bouilli sera évité.

On remplit simplement de lait les bouteilles qu'on soumet dans l'appareil à une température de 80° pendant 10 minutes pour les petites bouteilles n° 8, pendant 15 minutes pour les bouteilles n° 8d et 20 minutes pour le n° 8e.

Pour stériliser le lait, la durée sera de 60 minutes dans les petites bouteilles n° 8, de 90 minutes pour le n° 8d et de 120 minutes pour le n° 8e, (toujours à 100°). De cette façon, le lait se conservera pendant des mois.

Il est à recommander de pasteuriser le lait destiné aux bébés. Quant à l'addition de sucre, d'eau, etc., il faut prendre l'avis du médecin, car la composition du lait, surtout en ce qui concerne les substances grasses, diffère d'après la race et la nourriture du bétail et d'après la contrée.

M. — La nouvelle stérilisation des verres entamés ou ouverts.

Faut-il de nouveau stériliser et renfermer un verre que l'on a entamé ou qui s'est ouvert ? Cela dépend de l'état dans lequel se trouve le contenu.

1. — Il vaut mieux refermer et stériliser de nouveau le verre qui, après la première stérilisation n'était pas bien clos en le retirant de l'appareil, et dont le contenu est encore d'une fraîcheur irréprochable. Seulement il est bon de rechercher la faute. Peut-être le couvercle ne couvrait-il pas bien la rondelle en caoutchouc, ou bien le bord du verre ou du couvercle est endommagé. Si donc il y a une pièce défectueuse, elle doit être remplacée par une autre.

2. — Si le verre s'est ouvert quelque temps après des jours, des semaines ou même des mois après, il est plus que probable que la cuisson a été défectueuse. Dans ce cas, il faut examiner le contenu, voir s'il est encore frais et pas trop mou. S'il en est ainsi, on stérilise de nouveau, ou bien on utilise immédiatement le contenu.

3. — Quand on ouvre un verre (voir chapitre N) et qu'on en entame le contenu, on peut stériliser de nouveau ce verre pour en conserver le restant même lorsqu'il ne reste plus grand chose.

On procède à cette nouvelle stérilisation en mettant le verre dans l'appareil ou en se servant des anses et des corbeilles de sûreté. On stérilise les verres à 80° C., ou à 100° selon la nature du contenu et pendant 20 minutes. Pour cette opération, on peut stériliser ensemble des verres de hauteur et de largeur différentes, car ils ne demandent qu'une cuisson de courte durée.



N. — Le verre ouvert.

Il est évident que la prudence exige d'examiner les conserves tout aussi bien que les aliments servis frais. Cet examen est facile, car l'altération des conserves se manifeste par leur goût, leur odeur et même à la simple vue. Ces cas de corruption sont rares ; nous dirons seulement brièvement que la formation de bulles d'air, la liquéfaction des gelées, la couleur rouge des viandes, sont des signes de décomposition. Dans la plupart de ces cas, les verres s'ouvrent et on devra y prêter attention.

Les aliments conservés dont le goût n'est plus pur ou dont l'odeur est mauvaise, doivent être écartés. Les aliments « conservés » doivent avoir le même goût que les aliments frais et sains. Si en ouvrant les verres, on constate que les aliments sont en bon état, on n'est pas tenu de se servir, en une seule fois de tout le contenu, mais on peut refermer le verre, le stériliser de nouveau, comme nous l'avons dit plus haut, et le réserver pour en faire usage plus tard. On peut aussi le conserver en fermant simplement le verre (avec un linge) et en le tenant dans un endroit frais pendant 6 jours en hiver et deux ou trois jours en été. Naturellement il vaut toujours mieux utiliser immédiatement le contenu en entier.



O. — L'expédition des verres remplis

Soit pour en faire cadeau, soit pour aller en villégiature, les verres remplis sont souvent expédiés par chemin de fer ; nous voulons encore indiquer ici comment on emballe ces verres.

D'abord, on enveloppe soigneusement les verres à expédier dans de vieux journaux ; au fond d'une forte caisse on met une bonne couche de copeaux d'emballage et on y pose les verres bien droits. Tous les intervalles entre les verres et le bois de la caisse, sont remplis entièrement de copeaux. On se servira du manche d'un marteau ou d'une forte cuillère de bois pour remplir tous les interstices de copeaux afin que ceux-ci soient bien serrés et que les verres ne puissent être secoués d'aucune façon. Au-dessus des verres on place également des copeaux jusqu'à ce que l'espace supérieur soit bien rempli et qu'on doive abaisser de force le couvercle sur la caisse pour le clouer. On choisit des caisses qui puissent contenir chacune une douzaine de verres (si ce sont des verres de 2 litres il y en aura moins). Si ce sont des verres bas on peut superposer deux rangées, en ayant soin de mettre entre elles une bonne couche de copeaux. On écrit sur les côtés de la caisse : « Attention ! Fragile ! Verre » et sur le couvercle : « Haut », « ne pas renverser ! ».

Emballés de la sorte, plusieurs milliers de verres sont arrivés à destination sans être cassés.



TABLE DES MATIÈRES

	Pages
Avant-propos.	3
A. — Introduction	4
Description des appareils de conservation.	4
A) Appareils principaux	4
B) Les ustensiles accessoires	12
B. — Le procédé de conservation	17
C. — Commandements du stérilisateur	21
D. — Recettes. — Observations générales	23
E. — Conservation des fruits.	26
F. — Conservation des légumes et des champignons.	34
G. — Conservation de la viande, du gibier, de la volaille et de saucissons	44
H. Conservation des poissons et des crustacés.	57
J. — Conservation d'aliments cuits à moitié et cuits à point.	61
K. — Conservation des ingrédients	62
L. — Stérilisation et pasteurisation du lait.	64
M. — Nouvelle stérilisation de verres entamés ou ou- verts.	65
N. — Le verre ouvert	66
O. — Expédition des verres remplis	67



NOTICES

Repro het MOT, Grimbergen

1^{re} fraie de fraise 4/8 - pour les fraies

Repro het MOT, Grimbergen

" " " 9/10 - 1^{re} grande et
le gumes

Repro het MOT, Grimbergen

à mettre farine, lard et crème blanche

Repro het MOT, Grimbergen

et vifs.

Repro het MOT, Grimbergen

Les asperges et les petits pois doivent
être cuits 2 fois. La première selon la
recette et le lendemain sans avoir ôté
les verres de l'aspersion, remettre avec
l'eau froide dans la marmite et cuire
15 minutes à 80°

Repro het MOT, Grimbergen

Repro het MOT, Grimbergen

Repro het MOT, Grimbergen



Marque déposée

