

# *Carnet de Recettes*



**empilables**

**ouverture  
automatique**



**VERRE RECUIT**  
de  
*Reims*  
**SPÉCIAL**



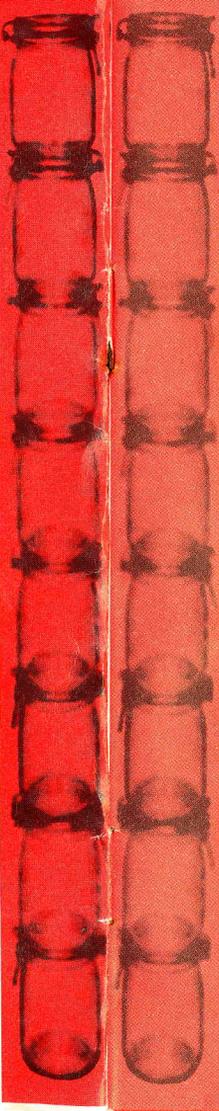
**c'est du REIMS  
des VERRERIES MÉCANIQUES CHAMPENOISES**

**B.P. 67 - 51053 REIMS CEDEX**

Société Anonyme au Capital de 9.708.000 F

Nos terrines peuvent avoir indifféremment froid ou chaud.

La gamme des terrines, à l'exception des bocaux « LE PARFAIT SUPER » (à cause de l'épaule qui gêne au dépôtage) peut être utilisée dans votre congélateur **pour des aliments non stérilisés** comme elle est utilisée dans votre stérilisateur.



**toute la gamme**

**pour les légumes  
et les fruits**

- 1/2 litre - Rondelle diam. 85
- 3/4 litre - Rondelle diam. 85
- 1 litre - Rondelle diam. 85
- 1,5 litre - Rondelle diam. 85
- 2 litres - Rondelle diam. 85
- 3 litres - Rondelle diam. 100

**pour la viande  
la charcuterie  
et les gibiers**

- 125 g Rondelle diam. 70
- 200 g Rondelle diam. 70
- 350 g Rondelle diam. 85
- 500 g Rondelle diam. 100
- 750 g Rondelle diam. 100
- 1000 g Rondelle diam. 100

**très important**

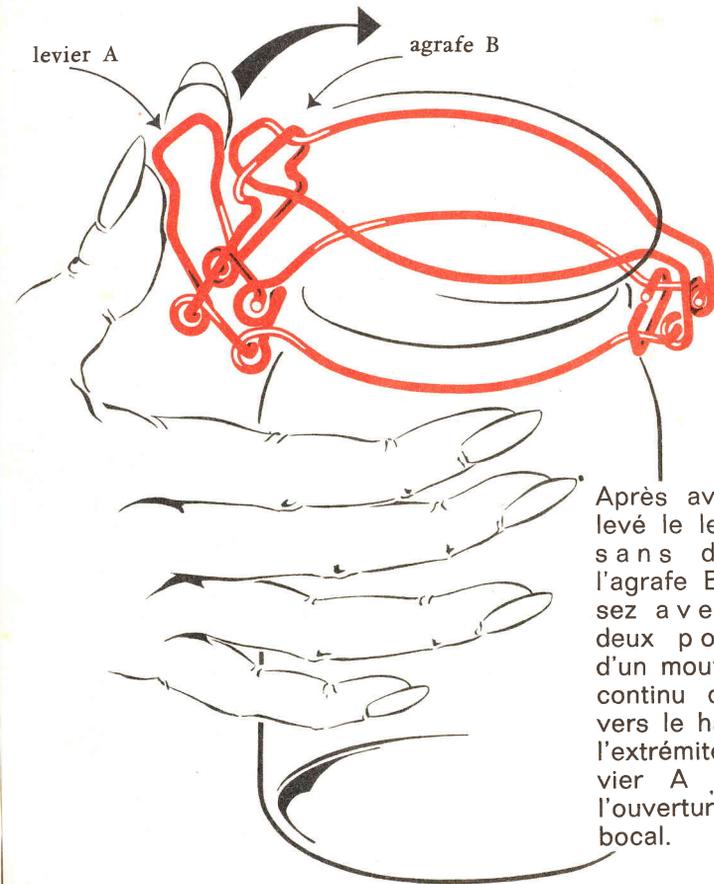
**10 ans de vieillissement accéléré en laboratoire** tel est l'un des **13 tests** subi par nos rondelles « LE PARFAIT S » avant de vous être proposées.

Pour éviter les mécomptes à la conservation, utiliser uniquement les rondelles qui garnissent nos bocaux ou celles qui sont vendues en sachets de 6 sous la marque « LE PARFAIT S » chez votre fournisseur.

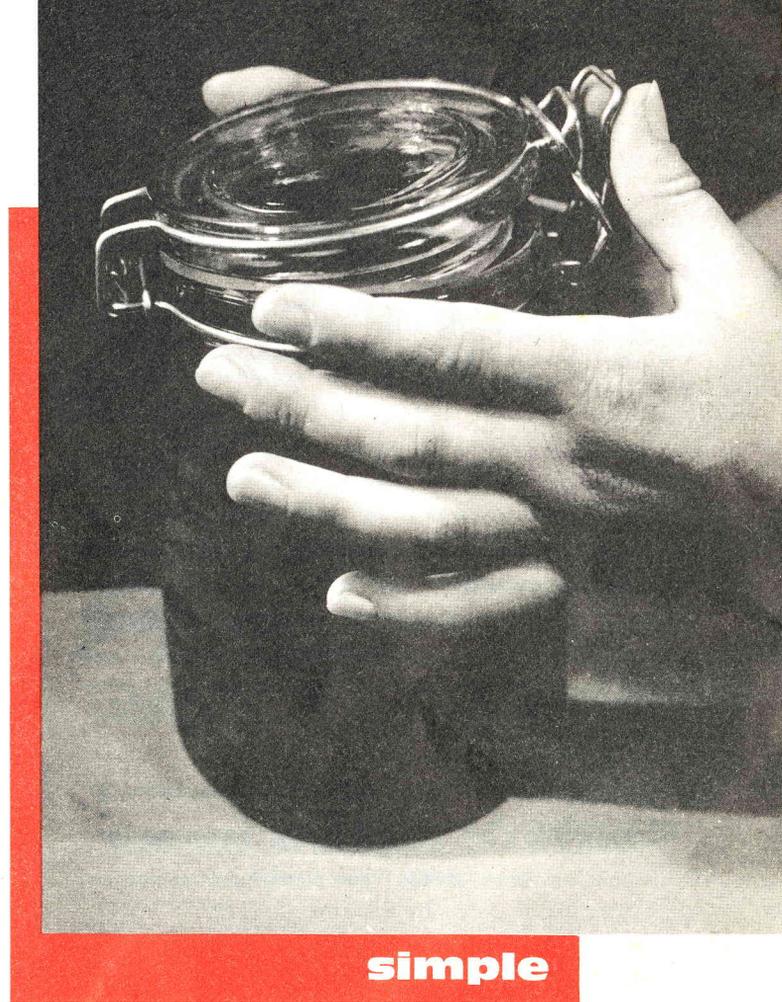
**Il est indispensable de changer la rondelle avant chaque utilisation.**

**sensationnel**

# SYSTEME D'OUVERTURE



Après avoir relevé le levier A sans dégager l'agrafe B pressez avec les deux pouces d'un mouvement continu du bas vers le haut sur l'extrémité du levier A jusqu'à l'ouverture du bocal.



**simple**

## • • • • • suivez le guide

### **pour réussir vos conserves ménagères**

Il vous faut suivre à la lettre les conseils de notre carnet de recettes et employer des bocaux et terrines « LE PARFAIT SUPER ».

### **pourquoi ?**

Parce que fabriqués en verre recuit spécial, ils supportent la température d'ébullition.

Parce que leur système d'ouverture automatique instantanée vous permettra de les ouvrir facilement.

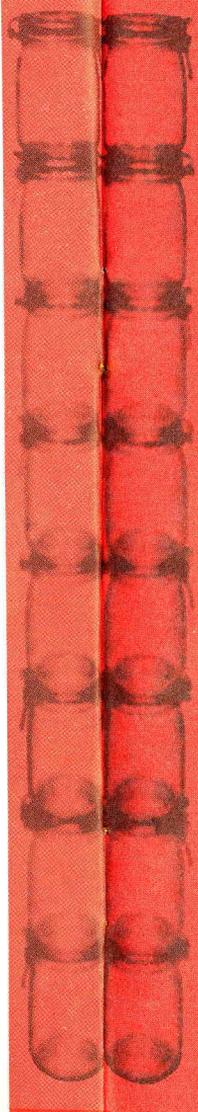
Parce que leur fabrication suivie et contrôlée en laboratoire est une garantie de qualité.

Parce que le niveau gravé vous indique exactement la quantité maximum de produits à empoter.

Parce que leur forme étudiée vous permet une montée en température rapide donc une économie de combustible.

Parce que leur large col permet un empotage et un dépotage faciles.

Parce que leur couvercle permet l'empilage.



## **congélation**

Les terrines peuvent recevoir toutes sortes de denrées alimentaires : fruits, légumes, plats cuisinés ou restes de la préparation de plats cuisinés.

La technique d'utilisation est simple et ne nécessite pas de précautions particulières.

Ne mettre à congeler que des produits parfaitement frais et sains.

Ne placer dans les terrines en vue de congélation que des denrées froides ou rafraîchies. La vitesse de congélation sera plus rapide et l'élévation de la température du congélateur ne sera pas excessive.

Aménager un espace libre pour la dilatation éventuelle en respectant le niveau de remplissage gravé sur la terrine.

Des indications supplémentaires et complètes figurent dans notre carnet de recettes « congélations » que vous pourrez recevoir sur simple demande aux :

**VERRERIES MÉCANIQUES CHAMPENOISES**

B. P. 67 - 51053 REIMS Cedex

Maintenant, si vous voulez réussir à la perfection vos conserves, **suivez strictement les conseils ci-après :**

## 1 - nettoyage

Vos bocaux sont des ustensiles de cuisine. Traitez-les comme tels. Lorsqu'ils sont vides, stockez-les propres, fermés sans joint, à l'abri de la poussière et de l'humidité. Nettoyer convenablement bocal et couvercle, intérieurement et extérieurement, avant et surtout après usage. Utiliser de l'eau chaude savonneuse. Éviter l'emploi d'instrument ou de produits susceptibles de créer des rayures importantes qui pourraient amorcer, à l'usage, une rupture de la paroi du verre. N'hésitez pas à ajouter une cuillerée à soupe d'eau de javel par litre d'eau si vos bocaux n'ont pas été stockés vides dans de bonnes conditions. Rincez à l'eau chaude et laissez sécher à l'air.

## 2 - vérification

Vérifiez votre bocal « LE PARFAIT SUPER » afin de vous assurer qu'aucune ébréchure n'existe sur le couvercle ou le bord supérieur du bocal devant recevoir le joint en caoutchouc.

## 3 - remplissage

Il est indispensable d'effectuer l'ensemble des opérations avec des **maines très propres**.

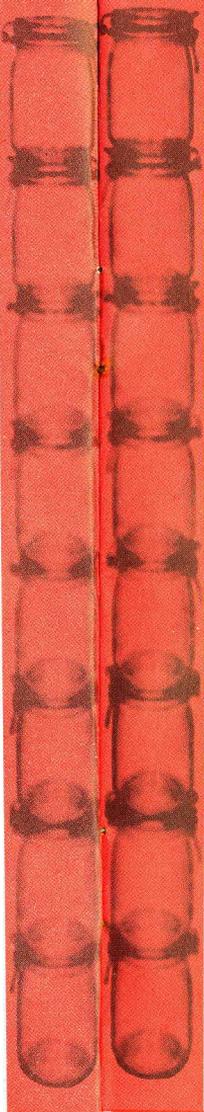
**Ne mettre en conserve que des produits absolument frais. Eviter toute perte de temps entre les différentes phases de la préparation : épluchage, lavage, blanchiment, remplissage, jutage et traitement thermique pour les produits végétaux ; parage ou découpage, pré cuisson, préparation de sauces, remplissage et traitement thermique pour les produits animaux ou les plats cuisinés.**

Chaque fois que le produit et son procédé de préparation le permet, remplir bocaux ou terrines avec le produit le plus chaud possible, même bouillant. De même pour le jutage avec la saumure, le sirop ou la sauce. Attendre que le liquide soit bien réparti.

Emplir bocaux et terrines jusqu'au niveau de remplissage gravé sur le corps. Prendre soin de maintenir propre le bord du récipient.

## 4 - fermeture

Vérifiez la parfaite propreté du joint de caoutchouc (lavage à l'eau savonneuse et rinçage à l'eau) et du couvercle sur lequel il est placé. Fermez les bocaux « LE PARFAIT SUPER » en appliquant bien le joint en caoutchouc. Agrafez à fond le système de fermeture.



## 5 - traitement thermique

Placer les bocaux ou les terrines « LE PARFAIT SUPER » dans le stérilisateur ménager ou dans l'autocuiseur. **Il est absolument indispensable de placer les bocaux debout. Ne pas les coucher, ne pas les retourner.** Ils seront calés : soit entre eux, soit avec des bocaux ou terrines vides immergés sans couvercle dans l'eau du bain-marie. Ils seront isolés du fond du récipient : faux fond des stérilisateurs ménagers, plaque de bois propre perforée réservée à cet usage, panier métallique d'autocuiseur replié ou même linge propre. On peut indifféremment verser l'eau, de préférence chaude, avant ou après avoir mis les bocaux dans le récipient. Vérifier, dans les stérilisateurs ménagers que le niveau de l'eau est à 2 ou 3 cm au-dessus des couvercles. Pour les autocuiseurs, se conformer strictement au niveau de remplissage indiqué par le constructeur.

### attention !

1 - Il est essentiel de surveiller le temps et la température de stérilisation recommandés dans nos recettes.

a) Sauf indication contraire, le temps indiqué correspond, pour les bocaux et les terrines « LE PARFAIT SUPER » à la capacité de 1 litre. Mais attention, ce temps n'est pas proportionnel à la capacité du récipient. Il est relatif aux dimensions du récipient ; soit le diamètre, soit la hauteur, car un traitement thermique efficace doit pénétrer au cœur du produit et être adapté à sa nature.

**La température de 100° correspond normalement à l'ébullition de l'eau. L'observation visuelle de l'eau en ébullition est dans tous les cas indispensable.** Très souvent les thermomètres, de construction légère, dont sont munis les stérilisateurs ménagers sont faux ou deviennent faux à l'usage.

2 - Ne sortez jamais un bocal alors que d'autres sont encore en traitement, les bocaux restants étant décalés pourraient se coucher.

Pour éviter tout risque de projection et d'échec on ne doit jamais solliciter le système de fermeture ou dégrafer un bocal chaud.

### remarque

Emploi de l'autocuiseur.

Dans les recettes qui suivent, nous vous indiquons des temps de traitement thermique en autocuiseur chaque fois que l'emploi de cet appareil est recommandé : il atteint des températures plus élevées que le stérilisateur ménager (112° C). Vous pouvez également consulter le carnet de recettes édité par le fabricant de votre appareil.

## 6 - refroidissement

1. En stérilisateur ménager :

Dès que le temps de traitement thermique est écoulé, laissez s'abaisser la température de l'eau vers 50° C pour éviter de vous brûler. Retirez les bocaux. Les placer sur une planche ou un linge à l'abri des courants d'air, jusqu'à complet refroidissement.

2. En autocuiseur :

- retirer l'autocuiseur du feu ou couper le chauffage.
- laisser la pression tomber naturellement sans ouvrir la soupape rotative.
- ouvrir le couvercle.
- laisser la température s'abaisser afin de manipuler les bocaux sans danger.
- **ne pas faire tomber la pression brutalement en libérant la soupape rotative.**
- **ne pas refroidir l'autocuiseur sous l'eau froide.**

Dans ces deux derniers cas, on risque des pertes importantes ou des projections, les bocaux étant en pression.

## 7 - Contrôle

Cette opération a pour but de s'assurer que le traitement thermique est réussi. Pour le savoir, le lendemain, **lorsque les bocaux sont complètement refroidis**, soulevez légèrement l'agrafe jusqu'à l'horizontale pour débloquer la fermeture métallique. **Mais attention** ne pas pousser l'agrafe plus haut afin de ne pas provoquer l'ouverture du bocal.

**Si le traitement thermique est réussi**, le couvercle **ne doit pas s'ouvrir**. S'il se soulève, il y a eu soit traitement thermique incomplet (temps trop court ou température trop faible), soit mauvaise fermeture. Vérifiez à nouveau la fermeture et recommencer le traitement thermique.

## 8 - stockage

Empilez les bocaux ou les terrines dans un endroit sec et frais (température permanente inférieure à 15° C) ce qui implique un stockage à l'abri de la lumière. Il est donc inutile d'utiliser des bocaux ou terrines en verre coloré. Si les coûteuses caractéristiques du verre coloré sont nécessaires pour certains médicaments par exemple, elles n'apporteraient aucune amélioration diététique à vos conserves. Bien au contraire, elles gêneraient leur surveillance. L'étiquetage (date de réalisation, contenu) vous permettra de les

retrouver facilement. Au moment de l'utilisation, assurez-vous de la présence du vide en procédant comme pour le contrôle ; vérifiez également que l'aspect, l'odeur, la consistance des produits sont normaux. S'il n'y a pas de vide ou si vous avez un doute, ne mettez pas la conserve en consommation. Décrivez-nous en détail votre procédé pour la mise en conserve et nous pourrons vous conseiller.

Si vous suivez, Madame, cet ensemble de conseils, fruit de la technique et de l'expérience conjuguées vous serez fière et satisfaite d'admirer vos conserves parfaitement réussies dans nos bocaux « LE PARFAIT SUPER ».

## attention !

La conservation des denrées alimentaires dans les bocaux ou terrines « LE PARFAIT SUPER » ne peut être réalisée que par traitement thermique (stérilisateur ménager, marmite sous pression) ou dans les terrines seulement par congélation (congélateur).

Nous déconseillons l'utilisation des procédés qui n'offrent aucune garantie de conservation tels que : vide par trompe à eau, vide par la vapeur, combustion de mèches soufrées, etc.

# RECETTES LÉGUMES

## asperges

Lire les conseils généraux des pages 6 à 9.

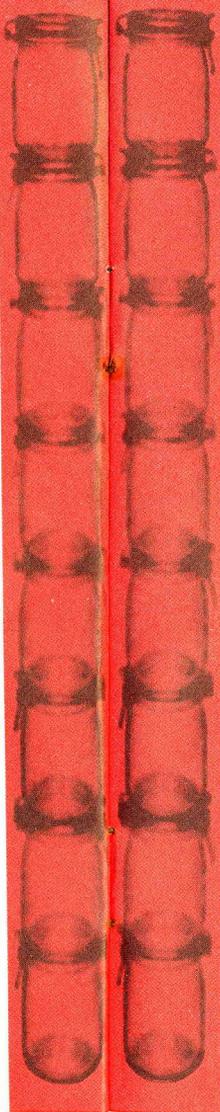
Préparez de l'eau bouillante. Choisir des asperges très fraîches, très tendres et à peu près d'égale grosseur. Les couper 4 centimètres de moins que la hauteur du bocal à utiliser. Les peler, les laver et les lier en petites bottes.

Les plonger debout, têtes en haut, dans une bassine d'eau bouillante salée à 20 g/litre pour qu'elles ne baignent qu'à moitié de leur hauteur. Laisser bouillir de 4 à 6 mn. Remettre de l'eau bouillante pour que les têtes seules émergent, laisser bouillir 1 ou 2 mn. Verser à nouveau de l'eau bouillante qui les couvrira complètement ; laisser bouillir 1 mn.

Retirer les asperges et rafraîchir à l'eau courante jusqu'à complet refroidissement pour raffermir les pointes.

Placer les asperges la tête en bas dans les bocaux « LE PARFAIT SUPER » en les serrant mais sans excès ; mettre de l'eau salée à 20 g/litre ajouter du jus de citron .

Traiter 2 heures à 100° (ébullition).



## cèpes

Lire les conseils généraux des pages 6 à 9.

N'utiliser que des champignons jeunes et bien frais. Aussitôt cueillis, les peler, les gratter et les laver à grande eau.

Les faire bouillir pendant 10 mn environ dans un peu d'eau additionnée de vinaigre ou de jus de citron. Cesser la cuisson lorsqu'ils sont suffisamment tendres et les plonger dans de l'eau froide pour les raffermir. En emplir jusqu'au niveau les bocaux « LE PARFAIT SUPER » et ajouter de l'eau légèrement salée à 10 g/litre. Traiter pendant 2 heures à 100° (ébullition).

## choux-fleurs

Lire les conseils généraux des pages 6 à 9.

Les choisis blancs et serrés, les partager en assez gros bouquets. Couper les queues trop longues et les parties vertes.

Faire baigner les bouquets dans l'eau froide bien salée et vinaigrée, pendant 1 heure.

Au bout de ce temps, les retirer, les passer dans l'eau bouillante pendant 5 à 8 mn et les plonger à nouveau dans l'eau froide pendant 10 mn.

Placer les bouquets dans les bocaux « LE PARFAIT SUPER » jusqu'au niveau de remplissage ; ajouter de l'eau salée à 15 g/litre et 1 cuillère à café de vinaigre par litre. Traiter 1 heure à 100° (ébullition).

## flageolets et haricots frais en grains

Lire les conseils généraux des pages 6 à 9.

Prendre des haricots très frais, les écosser, les plonger dans l'eau bouillante pendant 3 mn. Les raffermir à l'eau froide pendant 5 mn. Remplir les bocaux ou terrines « LE PARFAIT SUPER » aux 3/4 seulement, car les haricots gonflent. Ajouter de l'eau salée à 10g/litre jusqu'au niveau de remplissage. Traiter 2 heures à 100° (ébullition).

## fonds d'artichauts

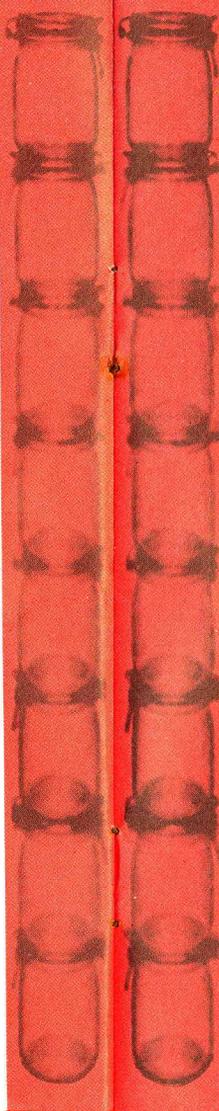
Lire les conseils généraux des pages 6 à 9.

Choisir des artichauts pas trop mûrs, de taille moyenne et identique. Après lavage, sectionner les queues.

Les plonger dans l'eau bouillante salée à 10 g/litre et acidulée avec 2 cuillérées à soupe par litre de vinaigre ou de jus de citron. Maintenir l'ébullition pendant 5 mn puis les plonger dans l'eau froide.

En opérant sous l'eau, effeuiller et enlever le foin.

Placer les fonds d'artichauts dans le bocal « LE PARFAIT



» SUPER » en les rangeant verticalement dans toute la mesure du possible. Couvrir sans dépasser le niveau de remplissage, avec de l'eau légèrement salée à environ 5 g/litre et traiter 2 heures à 100° (ébullition).

## girolles au naturel ou chanterelles

Lire les conseils généraux des pages 6 à 9.

Aussitôt la cueillette, nettoyer en coupant les parties abimées et la base des pieds.

Laver à l'eau courante. Les plonger 5 mn dans l'eau bouillante salée à 5 g/litre.

Les retirer et faire refroidir à l'eau courante.

Les mettre ensuite dans les bocaux « LE PARFAIT SUPER » jusqu'au niveau. Ajouter de l'eau salée à 10 g/litre et un peu de jus de citron. Traiter 2 heures à 100° (ébullition).

## épinards en branches

Lire les conseils généraux des pages 6 à 9.

Laver les feuilles en éliminant les gros pédoncules. Faire bouillir pendant 6 minutes dans de l'eau salée. Egoutter et essorer l'eau sans excès.

Emplir avec au maximum 650 à 700 grammes d'épinards essorés par bocal « LE PARFAIT SUPER » de 1 litre et juter avec une eau bouillante salée à 15 g/l. S'assurer de la pénétration correcte de cette saumure au besoin en chassant les bulles d'air : placer les bocaux non fermés au bain-marie (le stérilisateur peut en tenir lieu) pendant 5 ou 10 minutes et compléter au niveau de remplissage après le départ des bulles d'air.

Fermer les bocaux et traiter 2 h 30 à 100° (ébullition). Il est possible d'accommoder avec des épices.

## haricots verts

Lire les conseils généraux des pages 6 à 9.

Prendre des haricots tendres, fraîchement cueillis. Enlever les deux extrémités de la gousse et les fils. Les faire blanchir à l'eau bouillante salée à 20 g/litre pendant 5 à 10 minutes, suivant leur grosseur. Les rafraichir à l'eau froide courante. **Ces opérations doivent être faites complètement et rapidement pour éviter le surissement des haricots.** Quand les haricots sont égouttés, les mettre dans les bocaux « LE PARFAIT SUPER » en les rangeant verticalement dans toute la mesure du possible. Couvrir sans dépasser le niveau de remplissage, avec de l'eau légèrement salée à environ 5 g/litre et traiter 2 heures à 100° (ébullition).

## macédoines de légumes

Lire les conseils généraux des pages 6 à 9.

Cette conserve permet d'utiliser les petites quantités de légumes qui restent après la mise en conserves de différents légumes.

On peut faire toutes sortes de mélanges, par exemple :

- petits pois, carottes, navets, haricots verts, flageolets ;
- carottes ou navets, haricots verts, choux-fleurs, petits pois ;
- fonds d'artichauts, navets, petits pois, pointes d'asperges vertes ;
- flageolets, navets, cœurs de laitues, carottes, petits pois.

Après écosage, épluchage, lavage et coupage des différents légumes choisis, les ébouillanter 15 mn dans de l'eau salée à 20 g/litre en y versant séparément les légumes en commençant par les plus longs à cuire, c'est-à-dire, dans l'ordre suivant, de 5 en 5 mn : flageolets — puis carottes, haricots verts, navets, — puis petits pois, choux-fleurs.

Rincer ensuite à l'eau courante. Remplir les bocaux « LE PARFAIT SUPER » jusqu'à 1, 2, 3 cm au-dessous du niveau de remplissage suivant la quantité de haricots frais en grains (ce légume gonfle) ou jusqu'au niveau de remplissage en l'absence de haricots en grains. Juter avec de l'eau salée à 20 g/litre. Traiter 2 heures à 100° (ébullition).

## oseille pour préparation des potages

Lire les conseils généraux des pages 6 à 9.

Laver les feuilles d'oseille dans plusieurs eaux puis les plonger dans l'eau bouillante pendant 1 mn. Les rafraîchir ensuite en eau courante.

Cuire avec l'assaisonnement nécessaire comme pour une consommation immédiate. Verser chaud dans les bocaux « LE PARFAIT SUPER » jusqu'au niveau de remplissage. Traiter 30 mn à 100° (ébullition).

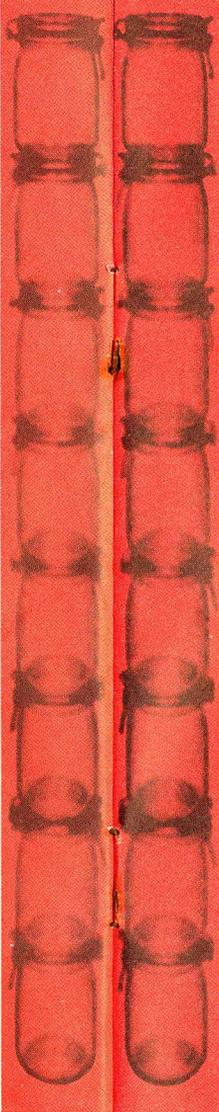
## pois au naturel

Lire les conseils généraux des pages 6 à 9.

**Les conserves de petits pois exigent la fraîcheur et la rapidité des opérations. Ne pas utiliser de pois cueillis la veille. Dès que les pois sont écosés, effectuer rapidement la mise en conserve.** Les faire blanchir de 3 à 5 mn dans une bassine d'eau bouillante salée à 10 g/litre. Les retirer

**avec « LE PARFAIT SUPER » à ouverture instantanée.**

**Votre jardin dans votre cave**



et les plonger dans l'eau froide que vous renouvez à chaque opération. Les égoutter rapidement. Puis les mettre en bocaux « LE PARFAIT SUPER » et ajouter jusqu'au trait de niveau de l'eau salée bouillante à 10 g/litre. Traiter 2 heures à 100° (ébullition).

Si l'on désire des pois légèrement sucrés, on peut ajouter à l'eau salée pour un bocal de 1 litre, une ou plusieurs cuillerées à café de sucre selon votre goût.

De préférence vous mettrez en conserve des pois des variétés : Téléphone, Sénateur, Serpette ou les pois ronds caractacus.

## petits pois à l'étuvée

Lire les conseils généraux des pages 6 à 9.

La préparation est la même que pour les pois au naturel, mais on met, dans les bocaux « LE PARFAIT SUPER », avec les pois : un bouillon salé de laitues et d'oignons ainsi qu'une laitue, ou quelques oignons et selon le goût un ou deux morceaux de sucre. Traiter 2 heures à 100° (ébullition).

## poireaux

Lire les conseils généraux des pages 6 à 9.

Choisir des poireaux de même grosseur. Eplucher, couper à longueur, laver très soigneusement à l'eau courante. Faire une incision en croix à l'extrémité. Blanchir 5 mn dans l'eau bouillante. Raffraîchir à l'eau froide courante. Ranger dans les bocaux sans les tasser. Remplir jusqu'au niveau de remplissage avec une saumure à 30 g de sel par litre. Traiter 1 h 30 à 100° (ébullition).

## salsifis

Lire les conseils généraux des pages 6 à 9.

Les laver à l'eau courante, les éplucher dans l'eau : enlever le collet et couper en morceaux de 5 à 6 cm, les mettre en attente dans un récipient contenant de l'eau vinaigrée. Blanchiment dans l'eau bouillante salée à 10 g/litre et acidulée avec un jus de citron.

Les rafraîchir à l'eau courante et mettre en bocaux « LE PARFAIT SUPER ». Juter à l'eau salée à 10 g/litre, acidulée au jus de citron suivant le goût sans dépasser le niveau de remplissage. Traiter 2 heures à 100° (ébullition).

## sauce tomate

Lire les conseils généraux des pages 6 à 9.

Choisir des tomates bien mûres, les laver et les couper en quatre. Les mettre dans une bassine avec, suivant son goût : du sel, du poivre, du persil, des échalottes, etc. Laisser crever doucement et enlever l'eau jaunâtre qui se

forme dessus si l'on désire une sauce plus épaisse. Laisser ensuite bien cuire (une demi-heure) et passer au tamis. Mettre en bocaux « LE PARFAIT SUPER » sans dépasser le niveau de remplissage et traiter 30 mn à 100° (ébullition).

### tomates entières pelées au naturel ou au jus

Lire les conseils généraux des pages 6 à 9.

Choisir des fruits murs, sains et encore fermes. Les laver et les plonger dans l'eau bouillante pour faire « crever » la peau. Les laisser suivant le mûrissement jusqu'à une minute. Peler les tomates dans l'eau froide et au fur et à mesure les plonger dans un récipient d'eau froide. Mettre en bocaux en tassant légèrement et couvrir avec une eau salée à 20 g/litre. Des condiments peuvent être ajoutés (1 gousse d'ail, persil, basilic). Il est également possible de remplacer la saumure par un jus de tomate obtenu par broyage et tamisage de quelques tomates pelées que l'on chauffera jusqu'à ébullition au préalable. Fermer et traiter 50 mn à 100° C (ébullition).

### tomates entières non pelées

Lire les conseils généraux des pages 6 à 9.

Choisir des fruits bien mûrs et bien sains. Les laver soigneusement, les piquer avec une aiguille. Emplir les bocaux sans trop les tasser. Couvrir d'une eau salée à 20 g/litre. Fermer et traiter 50 mn à 100° C (ébullition).

### truffes

Lire les conseils généraux des pages 6 à 9.

Les truffes, choisies noires et bien fermes, sont lavées à l'eau froide et brossées, puis essuyées et laissées à sécher jusqu'au lendemain.

On peut les préparer selon deux procédés en n'utilisant des bocaux dont la capacité ne dépasse pas le 1/2 litre.

1<sup>er</sup> Procédé : ranger les truffes dans des bocaux « LE PARFAIT SUPER » jusqu'au niveau, avec un peu de sel, de poivre et 20 centilitres de vin blanc ou mieux de madère, pour 500 g de truffes. Traiter 2 heures à 100° (ébullition).

2<sup>e</sup> Procédé : ranger dans les bocaux « LE PARFAIT SUPER » jusqu'au niveau, les truffes salées et poivrées quelques heures auparavant ; ajouter du saindoux. Traiter 1 heure à 100° (ébullition). Ceci permet de prélever des truffes en plusieurs fois. Il suffit, après chaque prélèvement, de couler un peu de saindoux fondu à la surface de celles qui restent découvertes.

**Travaillez, mais ne prenez pas de peine, puisque le bocal « LE PARFAIT SUPER » à ouverture instantanée est aussi facile à ouvrir qu'à fermer**

# RECETTES DE FRUITS

## fruits au sirop

Nous vous indiquons ci-dessous que l'on considère généralement comme :

- un sirop léger : 1 litre d'eau + 250 g de sucre
- un sirop moyen : 1 litre d'eau + 500 g de sucre
- un sirop lourd : 1 litre d'eau + 750 g de sucre
- un sirop très lourd : 1 litre d'eau + 1000 g de sucre

Vous choisirez parmi ces concentrations, celle qui sera le mieux adaptée à votre goût ou à l'utilisation que vous rechercherez (fruits de dessert, de garniture). Vous tiendrez compte de la nature du fruit (cerises douces ou aigres, par exemple), de sa maturité, de sa teneur propre en sucre, etc. La remontée des fruits dans le sirop est un phénomène normal et d'autant plus accentué que le sirop est plus lourd.

### abricots

Lire les conseils généraux des pages 6 à 9.

Les choisir fermes et peu mûrs, les laver dans plusieurs eaux, en remplir les bocaux « LE PARFAIT SUPER » jusqu'à l'épaulement.

Ajouter un sirop très chaud qui recouvre complètement les fruits.

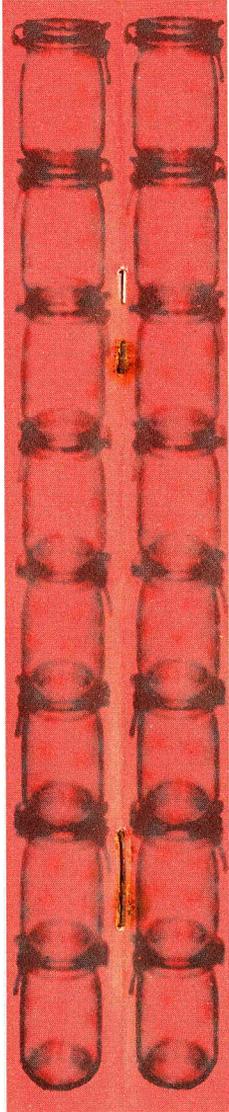
Traiter 20 mn à 100° (ébullition) avec le sirop léger, pour les autres sirops, traiter 25 mn.

Pour conserver des abricots sans noyaux : les laver dans plusieurs eaux, les partager en deux et, les placer la coupe vers le bas, très serrés, dans les bocaux « LE PARFAIT SUPER », selon votre goût, ajouter quelques amandes (environ 3 ou 4 par kg de fruits), puis recouvrir d'un sirop très chaud et traiter 20 mn à 100° (ébullition) avec le sirop léger, pour les autres sirops, traiter 25 mn.

### cerises

Lire les conseils généraux des pages 6 à 9.

Les choisir bien saines, les laver, enlever les queues, les plonger dans l'eau bouillante et les retirer rapidement. Remplir les bocaux « LE PARFAIT SUPER » jusqu'au niveau de remplissage et ajouter un sirop très chaud. Traiter 20 mn à 100° (ébullition) avec le sirop léger, pour les autres sirops, traiter 25 mn.



Pour conserver les cerises dénoyautées : enlever les noyaux avec un dénoyauteur ou un petit fil de fer en forme d'épingle à cheveux. Remplir les bocaux « LE PARFAIT SUPER » jusqu'au niveau de remplissage, ajouter un sirop très chaud et traiter 20 mn à 100° (ébullition) avec le sirop léger, pour les autres sirops, traiter 25 mn.

### **groseilles - cassis - myrtilles et baies en général.**

Lire les conseils généraux des pages 6 à 9.

Les laver, les égoutter, détacher les grains avec une fourchette en bois ou en acier inoxydable. Placer dans le bocal « LE PARFAIT SUPER » une première couche de groseilles, une autre de sucre, puis une nouvelle couche de groseilles et ainsi de suite jusqu'au niveau de remplissage. Faire ainsi 4 ou 5 couches de sucre et de groseilles. Ne pas ajouter d'eau. Traiter 25 mn à 100° (ébullition).

### **mirabelles**

Lire les conseils généraux des pages 6 à 9.

Les choisir saines et pas trop mûres, les laver à l'eau froide, enlever les queues, les sécher. Les disposer dans les bocaux « LE PARFAIT SUPER ». Les recouvrir d'un sirop chaud. Traiter 20 mn à 100° (ébullition).

Pour conserver des mirabelles sans noyaux : fendre les fruits avec un couteau inoxydable, enlever le noyau, placer dans les bocaux « LE PARFAIT SUPER » jusqu'au niveau de remplissage, recouvrir d'un sirop et traiter 20 mn à 100° (ébullition) avec le sirop léger. Pour les autres sirops traiter 25 mn.

### **pêches**

Lire les conseils généraux des pages 6 à 9.

Les choisir fermes et peu mûres. Les plonger dans l'eau bouillante quelques minutes, puis aussitôt dans l'eau froide les retirer et enlever la peau qui se détache très facilement. Procéder ensuite comme pour les abricots. Traiter 20 mn à 100° (ébullition) avec le sirop léger, pour les autres sirops, traiter 25 mn.

**Gouverner c'est prévoir et vous prévoyez puisque vous conservez vos fruits dans les bocaux « LE PARFAIT SUPER »**

### **pommes, poires**

Lire les conseils généraux des pages 6 à 9.

Les choisir bien mûres et saines, les laver, les peler, les couper en quartiers et enlever les pépins.

Les plonger aussitôt dans de l'eau contenant du jus de citron ou du vinaigre. Ces prescriptions évitent le brunissement du fruit. Plonger ensuite les quartiers dans l'eau bouillante quelques minutes, puis refroidir dans l'eau courante.

Disposer les tranches ou quartiers dans les bocaux « LE PARFAIT SUPER » et recouvrir d'un sirop chaud en ajoutant du jus de citron.

Traiter 25 mn à 100° (ébullition) avec le sirop léger, pour les autres sirops, traiter 30 mn.

Pour les moitiés de poires augmenter ces temps de 5 mn.

### **prunes (reine-claude, quetsche, etc.)**

Lire les conseils généraux des pages 6 à 9.

Prendre des fruits fermes, les laver, enlever les queues, puis les disposer serrés dans les bocaux ou terrines « LE PARFAIT SUPER » sans dépasser le niveau de remplissage. Verser le sirop chaud. Traiter 20 mn à 100° (ébullition) avec le sirop léger, pour les autres sirops, traiter 25 mn.

### **marmelade de pommes**

Lire les conseils généraux des pages 6 à 9.

Laver et peler les fruits, enlever toute partie attaquée, les couper et les cuire avec du sucre et selon votre goût de la cannelle, du zeste de citron. Passer au tamis pour réduire en purée. Verser le plus chaud possible dans les bocaux « LE PARFAIT SUPER » jusqu'au niveau de remplissage et traiter 20 mn à 100° (ébullition).

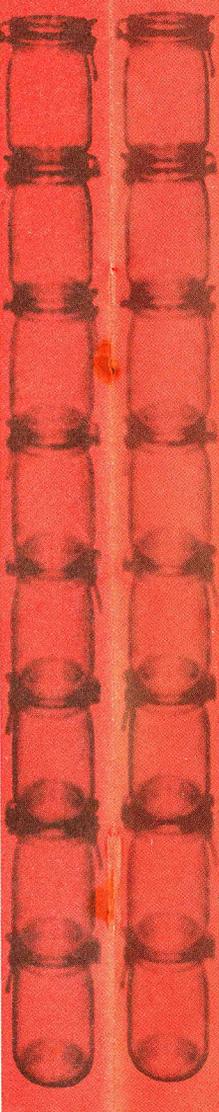
### **fruits au naturel**

Lire les conseils généraux des pages 6 à 9.

Les fruits au naturel permettent tous les accommodements à la consommation. On procédera comme dans les recettes de fruits au sirop en ce qui concerne : le choix, la préparation préalable et le blanchiment adaptés au fruit à mettre au naturel.

On procédera ensuite suivant deux méthodes :

1 - Garnir les bocaux ou terrines « LE PARFAIT SUPER » avec les fruits et recouvrir d'eau pure ou légèrement sucrée jusqu'au niveau de remplissage. Traiter 20 mn à 100° (ébullition).



2 - Garnir les bocaux ou terrines avec les fruits ou fractions de fruits bien rangés, jusqu'à ras-bord ; ceci afin d'obtenir le remplissage maximum car les fruits se tassent toujours au cours du traitement thermique. Ajouter quelques cuillerées de sucre cristallisé ou de jus sucré et traiter 45 mn à 100° (ébullition).

## fruits à l'alcool

Lire les conseils généraux des pages 6 à 9.

Verser une première cuillerée à soupe d'alcool bon goût à 90° dans le bocal « LE PARFAIT SUPER ». Remuer le bocal pour en humecter toute la surface interne.

Remplir les bocaux avec les fruits très chauds cuits à 80°, verser une deuxième cuillerée à soupe d'alcool et fermer très rapidement.

## cerises à l'eau-de-vie

Lire les conseils généraux des pages 6 à 9.

Les cerises de Montmorency conviennent le mieux. Les laver, les égoutter et couper la queue en laissant 1 cm. Mettre les fruits dans le bocal « LE PARFAIT SUPER » en ajoutant de la cannelle, quelques grains de coriandre et le sucre selon le goût. Remplir d'eau-de-vie à 45°. Boucher et laisser macérer au minimum 2 mois.

## jus de fruits pour glaces, tartes, etc.

Lire les conseils généraux des pages 6 à 9.

1 - Fraises, framboises, groseilles, etc., seront bien lavées et nettoyées. Choisir des fruits mûrs et parfumés. Extraire le jus à l'aide de matériel ménager de broyage et/ou de pressage, ou passer simplement au tamis.

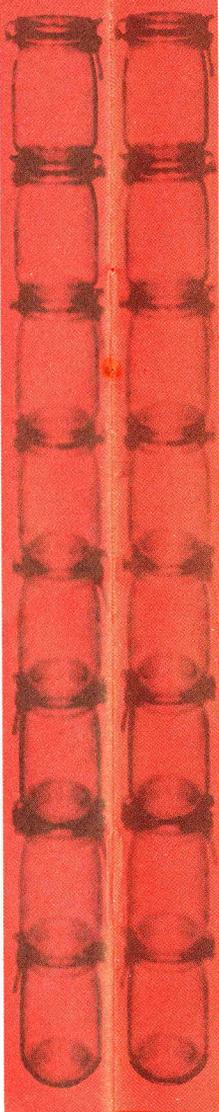
Ebouillanter bocal, couvercle et joint avant d'emplier avec le jus jusqu'au niveau de remplissage. Traiter 15 mn à 100° (ébullition).

Cette préparation sera faite aussi rapidement que possible avec un très grand souci d'hygiène et de propreté des matériels et des mains.

2 - On peut aussi conserver des pulpes dans le jus du fruit enrichi de 25 % de son poids de sucre. Le sucre sera fondu au feu. Emplir les bocaux jusqu'au trait de niveau et traiter 30 mn à 100° (ébullition).

## confitures basses calories

Pour réaliser des confitures maison « basses calories », il faut diminuer la quantité de sucre traditionnelle. Pour obtenir un produit qui ne diffère pas dans son aspect de la confiture et qui se conserve comme elle, il faut ajouter de la



pectine de fruits et procéder à un traitement thermique de conservation. On peut réaliser ce traitement dans les bocaux ou les terrines « LE PARFAIT SUPER ».

Les pectines de fruits que l'on trouve dans le commerce ont des concentrations variables, vous appliquerez donc le mode d'emploi préconisé par le fabricant.

Ensuite vous placez la confiture cuite le plus chaud possible dans les bocaux ou les terrines jusqu'au niveau de remplissage. Vous fermez et placez dans le stérilisateur ménager. Vous remplissez le stérilisateur ménager avec de l'eau à une température voisine ou supérieure à celle de la confiture empotée. Le traitement thermique est de 20 minutes à 100° C (ébullition).

# RECETTES DIVERSES

VIANDES - PATÉS - POISSONS, etc...

## très important

Nous insistons de nouveau sur la fraîcheur des produits que vous mettez en œuvre. Nous recommandons pour ces conserves :

1 - de bien appliquer nos conseils généraux (voir page 7 en particulier). Pour les formats supérieurs au litre, les temps de traitements thermiques devront être largement majorés (éventuellement nous consulter).

2 - d'effectuer le traitement thermique en autocuiseur. Cet appareil permet d'atteindre des températures de l'ordre de 112°. Reportez-vous au paragraphe « conserves » du livre de recettes de la marque de votre autocuiseur où vous trouverez les temps de traitement thermique qu'elle préconise.

## escargots

Lire les conseils généraux des pages 6 à 9.

Laisser jeuner les escargots de 4 à 7 jours. Les laver et les jeter dans l'eau bouillante légèrement salée, rétablir l'ébullition et laisser quelques minutes. Après refroidissement à l'eau courante, les retirer des coquilles puis couper l'extrémité noire. Bien laver en brassant dans l'eau froide. Préparer un court bouillon bien épicé composé de : clous de girofle, thym, laurier, persil, grains de poivre, sel et vin blanc dans lequel on fait cuire les escargots pendant 1 h. 30 à 2 h. Mettre les escargots en bocaux « LE PARFAIT

SUPER » et y verser après l'avoir filtré, et le plus chaud possible, le court bouillon dans lequel ils ont cuit. Traiter 2 heures à 100° (ébullition) ou 1 heure en autocuiseur.

## alouettes farcies, cailles

Lire les conseils généraux des pages 6 à 9.

Les alouettes sont bien nettoyées ; les garnir d'une farce composée de jambon, de foie haché, de lard, de mie de pain cuite avec du lait, de sel et de poivre.

Faire cuire, empoter très chaud, puis traiter dans les bocal « LE PARFAIT SUPER » 2 heures à 100° (ébullition), ou 1 heure en autocuiseur.

## civet de garenne

Lire les conseils généraux des pages 6 à 9.

Découper le lapin, faire bien rissoler les morceaux, les retirer sur un plat.

Puis faire un roux, ajouter vin, oignons, échalottes, tous assaisonnements à votre goût, mettre les morceaux et commencer la cuisson pendant 1/2 heure, puis remplir les bocal ou terrines « LE PARFAIT SUPER » jusqu'au niveau de remplissage avec la préparation la plus chaude possible. Traiter 3 heures à 100° (ébullition) ou 1 h 30 à l'autocuiseur.

## pâtés de viandes et de gibiers

Lire les conseils généraux des pages 6 à 9.

Hacher ensemble les viandes, foies et lard gras - ajouter œufs, épices et aromates - bien mélanger - garnir les parois des terrines « LE PARFAIT SUPER » de tranches de lard minces et emplir les terrines avec le pâté jusqu'au trait de niveau. On peut couvrir de tranches minces de lard et ajouter de la gelée.

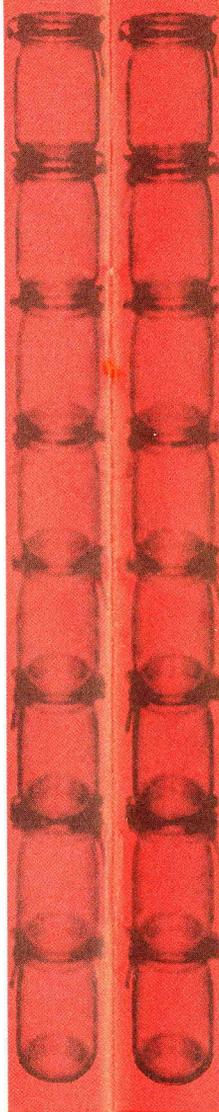
Pour une terrine L.P.S. 350 g traiter 3 heures à 100° C (ébullition) ou 1 h 40 à l'autocuiseur.

## pâtés de foies gras

Lire les conseils généraux des pages 6 à 9.

Choisir des foies très frais et bien nettoyés, puis les découper pour les débarrasser des veines et caillots de sang. Épicer à votre goût.

Enduire les parois des terrines ou des bocal « LE PARFAIT SUPER » d'un hachis de chair à saucisses avec un assaisonn-



nement. Garnir en serrant, avec des morceaux de foie et des truffes, couvrir de hachis.

Pour une terrine L.P.S. 350 g traiter 3 heures à 100° C (ébullition) ou 1 h 40 à l'autocuiseur.

## pâtés de lapin ou de lièvre

Lire les conseils généraux des pages 6 à 9.

Prendre le derrière d'un lapin ou d'un lièvre, 250 g de porc, 250 g de veau, 250 g de chair à saucisses, 125 g de lard gras et frais. Faire mariner le tout dans du vin blanc et des épices pendant 24 heures.

Puis hacher dans le jus de la marinade, après en avoir retiré les épices. Remplir les bocal ou terrines « LE PARFAIT SUPER » en garnissant de truffes jusqu'au niveau de remplissage.

Pour une terrine L.P.S. 350 g traiter 3 heures à 100° C (ébullition) ou 1 h 40 à l'autocuiseur.

## perdreaux rôtis

Lire les conseils généraux des pages 6 à 9.

Le perdreau est convenablement vidé, nettoyé. Le frotter au sel, l'envelopper d'une barde de lard, le faire rôtir au beurre pendant un quart d'heure.

Le placer dans le bocal « LE PARFAIT SUPER » avec des tranches de lard. Ajouter la sauce. Traiter 2 heures à 100° (ébullition) ou 1 h 30 en autocuiseur.

## poissons

Lire les conseils généraux des pages 6 à 9.

Choisir du poisson très frais, le vider, le nettoyer puis le mettre à l'eau froide avec tous les légumes et assaisonnements nécessaires pour réaliser un court-bouillon. Chauffer jusqu'à l'ébullition pour les poissons à chair tendre, faire bouillir une dizaine de minutes pour les poissons à chair ferme (anguilles, brochets, saumons, etc.).

Retirer le poisson et le placer dans les bocal « LE PARFAIT SUPER » jusqu'au niveau de remplissage.

Ajouter le court-bouillon bouillant dans les bocal jusqu'au niveau. Traiter 2 heures à 100° (ébullition) ou 1 heure en autocuiseur.

## tripes à la mode de Caen

Lire les conseils généraux des pages 6 à 9.

En raison de l'importance de la préparation, il est avantageux d'en faire une assez grosse quantité en une seule fois.

Nettoyer très soigneusement les tripes dans plusieurs eaux en les grattant. Garnir le fond de la casserole où on les fera cuire de lard mince, de pieds de veau, d'oignons et de

rondelles de carottes. Verser les tripes et autant de vin blanc que de bouillon pour immerger le tout. Couvrir de lard coupé mince et faire cuire, casserole ouverte pendant 5 à 6 heures.

Remplir ensuite les terrines ou les bocaux « LE PARFAIT SUPER » jusqu'au niveau de remplissage avec la préparation bouillante. Traiter 3 heures à 100° (ébullition) ou 1 h 30 à l'autocuiseur.

## viandes

Lire les conseils généraux des pages 6 à 9.

Utiliser de la viande **très fraîche**. Ne pas utiliser de viandes congelées ou réfrigérées. La désosser, la couper, la faire cuire moitié du temps habituel de cuisson.

Remplir les bocaux ou terrines « LE PARFAIT SUPER » jusqu'au niveau de remplissage. ajouter du jus ou du bouillon bouillant (éviter la crème ou la farine). Traiter 3 heures à 100° (ébullition) ou 1 h 30 en autocuiseur.

## volailles et gibiers

Lire les conseils généraux des pages 6 à 9.

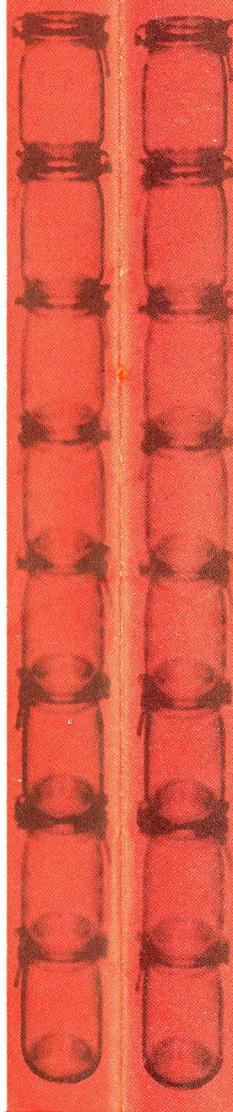
Poulets, pigeons, perdrix, bécasses, etc.

Choisir des volailles ou du gibier **bien frais**, les vider, les nettoyer, les laver à l'eau vinaigrée et les essuyer, puis les barder de lard, les faire revenir à la casserole jusqu'à demi-cuisson ; les découper ou non, et les placer dans les bocaux « LE PARFAIT SUPER » jusqu'au niveau de remplissage. Ajouter le jus de cuisson filtré ou de la gelée. Traiter 2 h 30 à 100° (ébullition) ou 1 h 15 en autocuiseur.

## filets de porc en gelée

Lire les conseils généraux des pages 6 à 9.

Introduire dans le bocal ou la terrine « LE PARFAIT SUPER » un morceau de filet de porc cru. Mettre poivre, sel, laurier, thym, etc. comme pour assaisonner un rôti de la même importance. Surtout ne mettez aucun liquide. Fermer. Traiter pendant 3 heures à 100° (ébullition) ou 1 h 30 en autocuiseur.



*et maintenant...*

## FAMILIA WISS

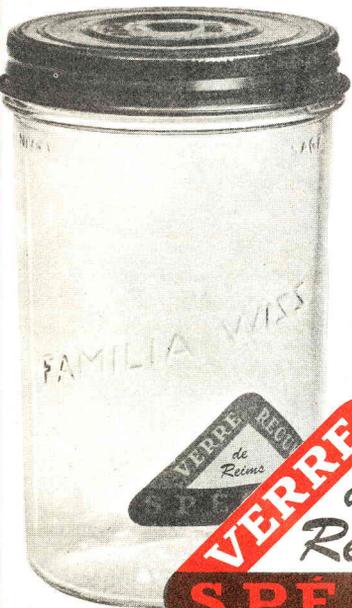
**POUR OUVRIR,  
DÉVISSEZ LE BOUCHON  
ET PERCEZ CETTE CAPSULE**



**Fermeture par capsules avec joint  
et bouchons métalliques.**

**c'est du REIMS  
des VERRERIES MÉCANIQUES CHAMPENOISES**

# TERRINES FAMILIA WISS



## TERRINES DÉPOTABLES

Diam. 82 - 200 g

Diam. 100 - 350 g

500 g

750 g

1000 g

Diam. 110 - 1000 g

1500 g

GAMME UTILISABLE AUSSI BIEN EN TRAITEMENT  
THERMIQUE QU'AU CONGÉLATEUR



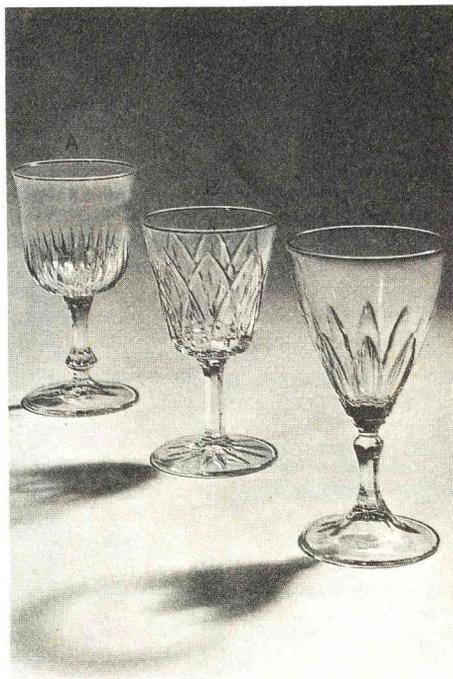
Les VERRERIES MECANQUES CHAMPENOISES vous proposent également une gamme très étendue de verrerie de table et d'ornementation (vases, pique-fleurs, cendriers, etc.).

Vous trouverez nos articles chez les faïenciers-verriers, maisons de cadeaux, grands magasins, etc.

Ci-dessous nom et adresse de l'un des magasins proche de votre domicile :

Ci-dessous, à titre d'exemple, quelques-uns de nos articles :

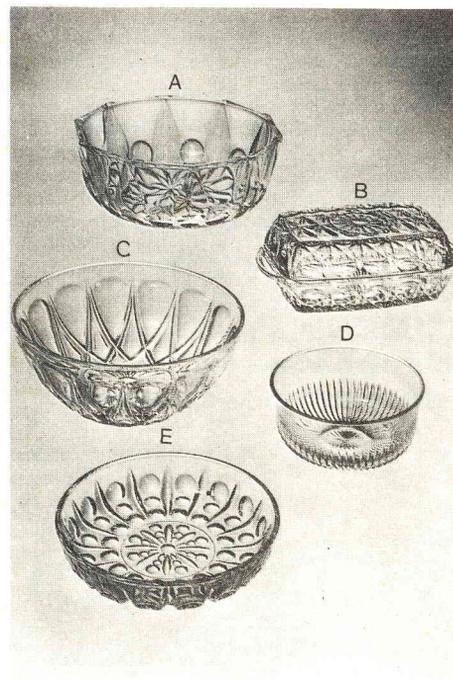
### VERRES à JAMBE



- A — CHATEAU
- B — CHAMPAGNE
- C — CLELIA

En boîtes ou présentoirs, dans toutes les contenances.

### SERIES SALADIERS

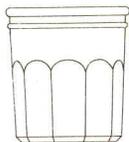


- A — DIANE Jattes de 12 à 21 cm de diamètre
- B — ORLY Sucrier - bonbonnière - beurrier
- C — RIVIERA Saladiers de 11 à 22,5 cm de diamètre
- D — CHATEAU Saladiers et soucoupes de 11 à 20 cm de diamètre
- E — SONIA Dans ces différentes séries.

Pour plus de livres rejoignez nous sur  
[Heights-book.blogspot.com](http://Heights-book.blogspot.com)

Pour faire vos CONFITURES Maison,  
 traditionnelles,  
 utilisez en toute sécurité  
 nos pots à confiture  
 en verre recuit spécial.  
 Vous les reconnaîtrez grâce  
 à l'inscription  
 « V.M.C. REIMS »  
 gravée dans le verre.  
 Pour répondre à tous vos besoins  
 ils existent en 3 dimensions :

375 g



500 g



750 g



	JANVIER	FÉVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	AOUT	SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DECEMBRE
Abricots							▼	▼				
Artichauts									▼	▼		
Asperges					▼	▼						
Carottes					▼	▼						
Cerises						▼	▼					
Champignons								▼	▼	▼		
Choux-fleurs									▼	▼	▼	
Coings									▼	▼		
Épinards						▼	▼					
Foie gras											▼	▼
Fraises					▼	▼						
Framboises							▼	▼				
Gibier									▼	▼	▼	▼
Groseilles						▼	▼					
Haricots						▼	▼	▼	▼			
Myrtilles							▼	▼				
Oseille						▼	▼					
Pêches								▼	▼	▼		
Poires									▼	▼		
Pois					▼	▼	▼					
Pommes									▼	▼	▼	
Prunes								▼	▼			
Rhubarbe					▼	▼	▼					
Salsifis										▼	▼	
Tomates								▼	▼			
Truffes	▼	▼										
Volailles											▼	▼
Patés de viande porc, veau	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼

**VERRERIES MÉCANIQUES CHAMPENOISES**

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 9.708.000 F

RCS REIMS B 335782 132

*Le Parfait*  
"Super"

**Pour une réussite  
parfaite**

**EXIGEZ les RONDELLES**

*Le Parfait*  
"Super"

Toutes nos rondelles sont vérifiées, triées et contrôlées dans nos Laboratoires.

**VERRERIES MÉCANIQUES CHAMPENOISES**

B. P. 67 - 51053 REIMS Cedex