

cuve ou dans une futaille hermétiquement fermée et remplie préalablement des matières que l'on veut soumettre à la cuisson.

Cependant, la vapeur économise réellement le combustible lorsqu'on veut cuire successivement de grandes quantités d'aliments. Alors, on doit avoir à sa disposition deux cuves ou futailles. On en remplit une et pendant que le contenu de celle-ci cuit, on charge la seconde. En cuisant les fourrages la vapeur se condense, revient en eau, mais perd un peu de sa chaleur et peut servir à remplir la chaudière. L'eau chaude demande moins de chaleur pour se réchauffer en vapeur et c'est dans ce cas qu'on remarque une grande économie de combustible.

Ces avantages de la cuisson à la vapeur ont été parfaitement compris dans la plupart des contrées où l'agriculture est avancée ou en voie de progrès; dans les grandes exploitations surtout.

Aux Etats Unis, on fait cuire à la vapeur non-seulement les patates et les navets, mais encore le foin et la paille. Ces aliments sont donnés aux vaches en certaines proportions et produisent une grande abondance de lait.

En Angleterre cette méthode se généralise rapidement.

L'usage des soupes est aussi en grande vogue dans certaines contrées. On en fait de toute sorte; on fait entrer presque tous les aliments et même beaucoup de substances généralement refusées par le bétail.

A ce propos, nous rapporterons un excellent passage de M. Joigneaux :

Il y a quelques années, dit-il, nous fûmes invité à donner une conférence agricole. Après cette conférence, une fermière nous demanda quelques conseils sur la tenue de ses étables et sur la culture de son potager. Quand nous les lui eûmes donnés, elle nous fit observer qu'il existait dans le pays un usage que nous ne connaissions probablement pas et qui nous paraissait intéressant.

— Avez-vous jamais vu préparer de la soupe pour les veaux ? nous demanda-t-elle.

— Jamais.

— Une autre fois vous ne le direz plus.

— De la soupe pour les veaux ? de la vraie soupe ? demandâmes-nous d'un air étonné.

— Oui certainement, tout ce qu'il y a de plus vrai ; et j'espère bien que vous en parlez aux ménagères des autres provinces, comme vous nous parlez à nous autres de ce qui se passe de curieux chez elles. Elles s'en moqueront peut-être, mais dès que vous les aurez amenées à essayer de la chose, elles ne s'en moqueront plus.

— Et la recette de cette fameuse soupe ?

— La voilà en deux mots : Je prends de l'eau, comme qui dirait la valeur de trois pots, un peu de sel gris ou blanc, la couleur n'y fait rien ; un quart de livre de bon pain de ménage que je coupe en tranches minces ; et une forte poignée d'orties bien tendres. Je mets le tout dans la marmite que voici ; je fais bouillir et réduire de façon à obtenir une sorte de panade ; puis, j'y verse trois pintes de lait dont moitié écraimé et moitié non écraimé. Après cela, je sers la soupe en deux fois à mon veau, et en moins de cinq semaines j'ai une bête superbe. Les bouchers, pas plus que les vétérinaires du pays, ne se trompent quand il s'agit de distinguer un veau nourri à la soupe et un veau nourri selon les vieux usages.

— Est-ce que votre méthode est générale dans la province ?

— Générale, non ; mais elle s'y répand chaque année davantage, parce qu'elle est sûre et économique. Nous atten-

dous que les jeunes bêtes aient de huit à quinze jours pour les soumettre à ce régime, et tout de suite, presque à vue d'œil, elles se développent à faire plaisir.

— Nous comprenons que le pain et le lait ont d'excellents effets, que le sel aiguise l'appétit et joue un rôle hygiénique dans l'affaire, mais nous voudrions bien savoir en quoi consistent les vertus de la poignée d'orties ?

— Je vais vous le dire, reprit la fermière. L'ortie en herbe est un fourrage de choix ; l'ortie en graines vaut de l'avoine, au rapport des gens de chez nous. Voilà donc deux choses à considérer ; mais ce n'est pas tout : la plante en question a encore le mérite de prévenir ou d'arrêter la diarrhée chez les veaux.

— Nous ne lui soupçonnions pas cette propriété. Nous savions que dans certaines localités, il est d'usage de pousser à l'engraissement des veaux en leur administrant quelques cuillerées d'huile de foie de morue, d'empêcher la diarrhée avec une décoction de grand plantain ; nous savions le bon parti que l'on tire des infusions de foin coupées avec du lait ; nous savions d'autres recettes encore, mais pour ce qui regarde la soupe au pain et aux orties, c'est du nouveau pour votre serviteur. Nous ne manquerons pas de donner à cette nouveauté les honneurs de la publicité.

La confection de la soupe, pour les veaux et pour la plupart des autres animaux de la ferme, est certainement excellente ; mais comme elle exige de grands frais de manipulation, quand on agit sur de grandes masses, nous ne pouvons la recommander d'une manière générale. La cuisson pure et simple, soit à la vapeur soit à l'eau, des aliments destinés au bétail, remplace avantageusement les soupes pour les sujets adultes, et nous voudrions la voir plus souvent employée.

Il ne faut pas croire pour cela qu'il faille de grands frais d'installation. On nous vend des appareils complets de cuisson à vapeur ; mais leur prix élevé ne les rendent accessibles qu'aux grands propriétaires, et ce ne sont pas ces appareils coûteux que nous voulons recommander aux cultivateurs peu fortunés.

Un chaudron à sucre ou à lessive et une futaille cerclée en fer, forment un excellent appareil, peu coûteux, dont tout le monde peut se pourvoir. Le chaudron est placé sur un fourneau ordinaire, et la futaille est posée par-dessus, de manière à lui servir de couvercle. Le fond de cette futaille est percé d'un certain nombre de petits trous ; la partie supérieure est fermée exactement par un couvercle percé d'un seul trou par lequel s'échappe une partie de la vapeur ; il faut aussi introduire une tige de fer quand on veut s'assurer du degré de cuisson où sont arrivées les matières.

Le chaudron est rempli aux trois-quarts d'eau, le tonneau reçoit les racines ou les autres aliments à cuire ; on omeute les parties mobiles et on met le feu sous le chaudron. L'eau ne tarde pas à bouillir, la vapeur formée s'introduit dans la futaille par les trous du fond et opère la cuisson. Alors on ouvre une petite porte ou clapet pratiqué dans le côté du tonneau à peu de distance du fond et les racines tombent dans unauge où on les écrase avec un pilon.

On peut cuire 12 ou 15 minots à la fois et l'opération ne dure que quatre ou cinq heures. La dépense de combustible peut être évaluée à 8 ou 10 sous pour chaque cuit.

Cet appareil rustique n'est pas aussi économique que les grands appareils construits par les manufacturiers. Il dépense plus de combustible et ne fonctionne pas aussi facilement ; mais il a le mérite d'être à la portée de tous, et ce mérite n'est pas mince.

L'économie est une question importante. Souvent nous