Ces principes antiputrides viennent, pendant l'opération, se condenser à la surface des pièces à conserver.

Toutefois leur action ne serait souvent pas suffisante, si l'on ne faisait concourir au même but une demi-salaison et une dessiccation incomplète de la partie extérieure de la viande, qui est la plus exposée au développement des germes.

La viande débitée en morceaux de 3 à 4 kilogrammes est frottée avec du sel, auquel on a ajouté un huitième de salpêtre.

Les Anglais, pour la préparation des jambons, dits d'York, ajoutent une certaine quantité de sucre au sel qui sert à frotter la viande.

C'est par une méthode analogue que l'on prépare à Hambourg des conserves de bœuf et de porc, qui jouissent d'une grande réputation.

Les quartiers de viandes sont préalablement salés ; on les range dans des cuves, en remplissant avec du sel les vides laissés par la viande, et on les abandonne au repos pendant 9 ou 10 jours ; au bout de ce temps, on les retire pièce à pièce, on les lave avec une dissolution de sel marin, puis on les range dans une autre cuve, en les recouvrant de saumure bien clarifiée, aromatisée avec des feuilles de laurier, des baies de genièvre, etc. En sortant de ce deuxième bain, ils sont lavés de nouveau avec une dissolution de sel, puis exposés à l'air pour les égoutter, et après une journée ou deux, soumis à l'action de la fumée.

Dans ce but ils sont suspendus, pendant un mois environ, dans une chambre, où l'on fait arriver la fumée produite par la combustion de copeaux de chêne, de hêtre ou de bouleau bien verts.

La fumée est produite à l'étage inférieur dans une cheminée disposée à cet effet. De là elle pénètre dans le bas de la chambre où sont placées les pièces à conserver, dis-

posées dans un ordre tel que les plus grosses soient les premières exposées à l'action de la fumée. Des cloisons horizontales et percées de larges ouvertures sont disposés de manière à faire serpenter les gaz, qui s'échappent finalement par une cheminée placée à la partie supérieure. Les ouvertures d'entrée et de sortie sont munies de registres qui permettent de régler la quantité et la concentration de la fumée ; celle-ci peut en effet être mélangée à une proportion plus ou moins grande d'air atmosphérique.

Dans certains établissements, l'enfumage est produit d'une manière intermittente : c'est toutes les six heures que l'on fait arriver la fumée dans la chambre, où les viandes à conserver sont attachées à des perches horizontales, de manière à ne pas se toucher. Lorsque la chambre est suffisamment remplie de fumée, on ferme les orifices qui la font communiquer d'une part avec le foyer, de l'autre avec la cheminée. Enfin, avant de faire arriver de nouveau la fumée, on aère pendant quelque temps la chambre, afin de renouveler l'air qu'elle contient.

La viande perd à la salaison qui précède le fumage de 6 à 7 p. 100, au fumage elle perd encore de 8 à 10 p. 100. Comme aliment, la viande salée, elle est plus assimilable et a meilleur goût.

On a recours à une opération semblable pour fabriquer les harengs saurs, rouges ou fumés.

Les poissons sont suspendus, après salaison, dans une cheminée ou dans une espèce de four, dans lequel on fait un petit feu avec du bois donnant beaucoup de fumée. On prolonge l'opération jusqu'à ce que les harengs soient secs et de la couleur voulue.

La préparation peut être effectuée en 24 heures et elle s'exécute sur des milliers de harengs à la fois.