

## Lard et jambon.

(Suite et fin.)

## II. — MOTIFS DES PROCÉDÉS.

Lorsqu'on comprime la viande, il en sort un liquide connu sous le nom de jus de viande ; c'est ce jus qui forme ce que nous appelons la sauce. Si l'on met dans l'eau de la viande coupée en petits morceaux, l'eau y pénètre graduellement et en déplace les jus naturels ; mais si cette eau contient une petite quantité de sel, cette pénétration est plus complète et plus rapide. La viande soumise à un pareil traitement perd aussitôt sa couleur et devient insipide ; cela provient de sa disparition des jus, et la viande, dans cette condition, ne contient plus qu'une fibrine indigeste et très peu nutritive. C'est une transformation semblable qui s'opère lorsque la viande n'a pas été salée avec soin, et il en résulte une nourriture indigeste et peu nutritive. Comme je l'ai remarqué plus haut, on emploie deux moyens distincts pour conserver la viande : la salaison à sec et la saumure. Dans un cas comme dans l'autre, le sel pénètre dans la chair et s'unit au jus de la viande, mais avec cette différence que la saumure favorise le libre échange des fluides, tandis qu'avec la salaison sèche cet échange n'a pas lieu. Dans le premier cas, le jus de la viande passe souvent dans la saumure, et dans l'autre presque tout le jus est retenu dans la viande ; mais les avantages de la salaison à sec ne seront réalisés en entier que lorsque le sel employé est parfaitement sec. Le sel, en raison de son affinité hygrométrique, ne tarde pas à se lixivier au contact de l'air, et si on l'emploie dans cet état pour saler la viande, il en faudra une quantité bien plus grande pour obtenir ce résultat égal : car le sel saturé d'eau ne tarde pas à se détacher de la viande, entraîné par le jus qui en découle ; mais le sel bien sec saisit ce jus à son issue des pores, et, de plus, dans son avidité à s'en emparer, il pénètre jusque dans la viande. Je crois que cet exposé suffira pour expliquer les différences dans la quantité de sel recommandée et employée par diverses personnes.

On sait sans doute que la digestion est stimulée par le suc gastrique dont l'estomac pénètre la nourriture. La nourriture est soumise de la sorte à une action chimique qui la prépare à l'assimilation par les organes. Liebig a démontré que le caractère et la composition du jus de la viande correspondent à ceux de ce suc gastrique. L'on voit ainsi que la viande que nous mangeons porte avec elle les ingrédients qui peuvent en faciliter la digestion. Si donc on diminue le jus de la viande, on la rend indigeste parce qu'on lui enlève ainsi le principe digestif dont l'estomac a besoin pour remplir ses fonctions. J'ai déjà dit qu'en trempant la viande dans l'eau, et surtout dans l'eau renfermant du sel en solution, on peut enlever entièrement le jus de la viande et lui ôter toute sa valeur nutritive. Il est donc évident que, si l'on veut valoir la viande d'une manière convenable, il faut employer un moyen d'empêcher la disparition du jus. On a vu que le sucre et la mélasse sont

employés pour la préparation du lard et surtout du jambon ; ces substances rendent la viande plus tendre, plus riche, et probablement d'une digestion plus facile. On sait que le principe actif dans le jus de la viande aussi bien que dans le suc gastrique, c'est l'acide lactique. Or cet acide peut se former par le contact du sucre avec la matière animale. Ne peut-il pas se faire que le sucre que l'on emploie remplisse une pareille fonction, et que, mis en contact avec la viande, il ne s'ensuive une décomposition à laquelle il participe, rendant la viande plus digestive en ajoutant à la quantité de l'acide lactique déjà présent, ou bien remplaçant le déficit causé par la déperdition du jus qui aura pu avoir lieu ?

Le salpêtre est un corps qui conserve à la viande sa couleur en lui fournissant de la potasse, et qui, par son action astringente, diminue la force d'extraction du sel. Liebig a observé que, la présence de la chaux et de la magnésie dans le jus rendait la viande plus digestive. Cela nous explique l'utilité particulière du sel marin et la raison pour laquelle il n'en faut qu'une petite quantité ; l'effet de cet ingrédient est d'ajouter un peu de chaux et de magnésie à la viande. Les Américains ne se servent ni de sel marin ni de salpêtre, mais ils emploient des cendres de bois, dans lesquelles on trouve de la chaux, de la potasse et de la magnésie.

Il est impossible de ne pas voir que l'usage de ces substances pour conserver la viande lui fournit les corps qui sont nécessaires à ses qualités nutritives lorsque le jus est en extrait, tandis que le sel en empêche la décomposition. Si l'on frotte la viande avec du sel sans y mêler du salpêtre, le jus de la viande se trouve extrait, la potasse disparaît aussi et avec elle la couleur ; mais si le sel est accompagné de potasse, la couleur de la viande se trouve conservée et la puissance d'extraction du sel se trouve en même temps neutralisée. Cependant il faut avoir soin de n'employer le salpêtre qu'en proportion convenable ; toute quantité superflue serait non-seulement inutile, mais nuisible, car elle donnerait à la viande une dureté qu'il faut éviter. Lorsqu'on mélange le salpêtre avec du sel qui n'a pas été convenablement séché, on est obligé d'en employer une plus grande quantité : mais il faut se prémunir contre cette nécessité en séchant le sel le plus complètement possible. L'emploi d'une quantité trop considérable de sucre est loin d'être aussi dangereux, car si l'excès de sucre ne fait pas du bien, il ne peut faire du mal ; il serait difficile de préciser la quantité de sucre qui convient le mieux, mais il est clair que cette substance rend la viande tendre et riche, qualité qui est fort recherchée. L'emploi du sel marin réduit la quantité de sel ordinaire nécessaire dans une proportion plus grande que celle de son propre poids ; la raison de ce fait a été déjà indiquée. Ainsi, tout en considérant que l'usage immodéré du sel extrait de la viande des qualités nutritives, en enlevant ce qui la rend d'une digestion facile, nous voyons aussi qu'on peut diminuer considérablement le mauvais effet causé par cette abstraction en employant des substances capables de rempla-

cer celles qui ont été enlevées avec le jus de la viande. Ce n'est pas que la viande salée puisse jamais être aussi nourrissante que la viande fraîche ; mais nous avons dans les systèmes raisonnés de salaisons les moyens de conserver la viande avec moins de déperdition possible de ses qualités nutritives. Je n'ai pas le moindre doute que tous les corps qui entrent dans la composition des meilleures préparations de salaisons sont nécessaires et remplissent une fonction bien déterminée pour la conservation de la viande et qu'on doit les employer tous si l'on veut conserver à la viande autant de qualités nutritives que possible et la rendre d'une digestion facile.

Les observations que j'ai faites me conduisent à croire que la raison pour laquelle on préfère en général employer dans l'ouest de l'Angleterre la saumure à la salaison sèche, qui est généralement en usage dans les autres parties du royaume, c'est l'humidité du climat, qui empêche de conserver la viande salée dans un état suffisamment sec. Ceci tient à une circonstance locale qui explique cette différence dans la pratique. A cette exception près, les mérites des deux systèmes ressortent bien clairement. On emploiera de préférence la saumure pour les petits jambons destinés à être bouillis, ainsi que pour la viande des jeunes porcs ; mais s'il s'agit de la salaison de jambons de 20 à 40 livres, ou bien de lard, la supériorité de la salaison sèche, à moins que le climat n'y mette obstacle, n'est pas douteuse. Un jambon salé à la saumure, lorsqu'il est grillé en tranches, est dur et coriace ; mais une tranche de jambon salé à sec est succulente et tendre. La raison en est patente. En salant le jambon à la saumure, on enlève le jus qu'il contient en le conservant dans une composition liquide ; mais lorsque la viande est salée à sec, elle conserve bien mieux ses jus naturels. Pour la viande jeune, telle que les petits jambons, etc., et surtout si elle est destinée à être bouillie, l'action digestive du jus de la viande n'est pas aussi importante, parce que les fibres sont tendres ; mais s'il s'agit de viande plus forte et plus vieille, dont les muscles ont une grande fermeté, à moins que cette viande ne possède son jus digestif, il ne nous reste qu'une nourriture comparativement sèche et indigeste. J'ai déjà parlé de la supériorité de qualité et du goût des jambons de quatre à cinq ans, mais ces qualités ne se trouvent pleinement réalisées que lorsque le porc a été bien nourri avant d'être tué, de manière à ce que sa chair soit abondamment chargée d'un jus succulent. Ceci s'explique par le principe que je viens d'énoncer. Le jambon d'un vieux porc qui a été mal nourri sera coriace et sec ; ce sera le contraire si l'animal a été tué dans une bonne condition d'engraissement. Pour être bon, un vieux jambon doit contenir son jus naturel, et si l'on tue le porc à l'état de maigreur, ou bien si après l'avoir tué en bon état on en extrait le jus par la saumure liquide, on obtiendra le même résultat dans les deux cas, c'est-à-dire une nourriture sèche et indigeste ; mais si, au contraire, on tue le porc en bon état et si l'on prépare les jambons convenablement, de manière à y conserver le jus, on