

On peut considérer comme un commencement de décomposition putride la fermentation qu'on fait subir à certains fourrages, notamment au trèfle, pour lui conserver plus de saveur que n'en conserve celui qu'on obtient par la méthode ordinaire de récolter le fourrage.

Appliquée dans d'autres circonstances la fermentation a d'autres effets ou résultats que nous ajouterons à ces précédentes remarques.

Fermentation saccharine. Ce sont les principes neutres végétaux, tels que l'amidou, se changeant en sucre sous l'action de divers agents, notamment l'acide sulfurique. Cette conversion de l'amidou en sucre, qu'on désigne sous les noms de *sucre et de sirop de feuille, glucose ou dextrine*, s'opérait autrefois en faisant bouillir 100 parties d'amidou, 400 parties d'eau de rivière et 2 parties d'acide sulfurique. Le mélange prenait d'abord un aspect gélatineux et devenait par la suite plus fluide ; on continue de le faire bouillir pendant 24 à 30 heures. On saturait par de la craie l'acide sulfurique, et la liqueur concentrée en consistance de sirop, cristallisait en masse mamelonnée tout à fait identique au sucre de raisin.

Aujourd'hui les procédés de fabrication, sans être compliqués, sont plus étendus, et ils ne se rattachent pas d'une manière assez intime à l'objet de cet article pour que nous nous arrêtions à leur détail.

Fermentation lactique. C'est la conversion du sucre et des autres principes organiques en acide lactique, sous l'influence de l'air et d'un ferment. Elle a lieu dans le petit lait et dans les sucs naturels des plantes ou dans leur décoction.

Fermentation panair. Elle se développe dans la pâte formée avec la farine des céréales, mélangée au *levain*. Le mélange s'échauffe, se gonfle ; il se développe du gaz acide carbonique qui, renfermé dans la pâte et retenu par le gluten qui s'oppose à sa sortie, y forme des petites cavités qu'on remarque en grand nombre quand le pain est bien fait, et qu'on ne retrouve pas dans celui qui a été fait sans levain.

ÉCONOMIE DOMESTIQUE.

CONSERVATION DE SUBSTANCES VÉGÉTALES.

HARICOTS VERTS (FÈVES).

Choisissez les haricots bien verts, d'une moyenne grosseur, épluchez-les soigneusement, faites-les blanchir en les y jetant dans l'eau bouillante, laissez-les égoutter, et lorsqu'ils seront presque secs, mettez-les dans un pot contenant une dissolution de sel de cuisine ; retirez-les le lendemain, et mettez-les dans un nouveau pot contenant deux tiers d'eau et un tiers de vinaigre, avec une poignée de sel pour chaque litre, couvrez le liquide avec de l'huile, ou mieux avec du beurre frais. Quand on veut manger de ces haricots, on les laisse tremper quelques heures dans l'eau avant de les faire cuire.