

Lard et jambon.

(Suite.)

50. *Dissiccation du lard et du jambon.* Après que la viande a été ainsi salée, l'opération suivante est de sécher le lard et les jambons. Ceci demande du soin, car autant il est nécessaire de le sécher suffisamment, autant il est préjudiciable de le faire avec excès. Exposer le lard à un courant d'air sec est le meilleur moyen de le sécher. Il y a des gens qui emploient des rebords suspendus au plafond de la cuisine, sur lesquels le lard et les jambons sont placés. Cela n'est bon que lorsque la cuisine est grande et aérée, car la chaleur du foyer pourrait rendre la viande rance. Cela n'est pas à craindre cependant dans les grandes pièces bien aérées. Si l'on croit que la cuisine est trop chaude, on fera bien au bout de trois ou quatre jours, de transporter le lard à la laiterie, puis de le rapporter de nouveau à la cuisine, le gardant ainsi trois ou quatre jours dans la cuisine et dans la laiterie tour à tour. De cette manière il séchera graduellement et se conservera ensuite plus facilement. D'autres personnes pendent leur lard dans des pièces qui sont tenues aussi froides, aussi sombres, aussi aérées que possible. On se sert souvent de coffres profonds pour emmagasiner le lard séché et les jambons : il est d'habitude alors d'interposer des couches de cendres de bois bien sèches, de drèche, de son ou de sciure de bois, en évitant celles de bois de sapin. Chacun de ces moyens a ses partisans ; d'autres préfèrent pendre tout simplement leur lard au plafond de leur cuisine.

6. *Fumure.* Lorsque le lard ou le jambon doit être fumé, on l'essuie avec soin après qu'il a été salé, et on le pend dans la cheminée de la cuisine (en supposant qu'on y fasse du feu de bois), ou bien on le fume dans une chambre à fumer construite dans ce dessin. Lorsque la quantité de viande à fumer est considérable, ce dernier moyen est le meilleur et le plus économique. La plupart de ces chambres à fumer présentent l'inconvénient de n'être pas assez hautes, et il est clairement prouvé que cette opération se fait avec plus de succès dans un local élevé, ou bien en produisant la fumée au dehors, la débarrassant de son humidité et la refroidissant avant qu'elle vienne en contact avec la viande. La fumigation a un double objet, celui de sécher la viande et de lui communiquer un goût particulier. On atteint quelquefois ce dernier résultat en employant l'acide pyroligneux non purifié, ou, comme on l'appelle plus communément "l'essence de fumée ;" ce moyen est cependant loin de valoir une bonne fumigation.

7. *Ennemi du lard et du jambon.* Le grand ennemi du lard et du jambon est une larve produite par une mouche nommée *prophila*. Cette mouche attaque le plus souvent le lard le mieux préparé. On garantit ordinairement la viande au moyen de sacs de papier ou d'étouffe, mais même alors l'insecte sait trouver un accès par la plus petite ouverture. On adopte encore divers autres expédients ; ainsi on

mélange fréquemment avec la saumure des baies de genièvre ou du poivre noir pour empêcher l'attaque de l'insecte. L'emploi des baies de genièvre se recommande encore pour les jambons à cause de la saveur qu'elles communiquent. Il y en a qui saupoudrent la viande avec de la chaux ; cet expédient est employé avec succès dans les comtés du Centre, et l'on dit que les jambons de Westphalie sont traités de la sorte. Dans le comté d'York, on commence par essuyer bien à sec le lard et les jambons, puis on les saupoudre abondamment de farine et on les suspend dans la cuisine pendant quinze jours ; au bout de ce temps on les transporte dans un local bien frais, et l'on passe immédiatement le plafond de la cuisine au lait de chaux. Les Américains se servent d'une pâte de cendres de bois très-fines délayée dans de l'eau chaude. Si le ver a pénétré dans la viande, on dit qu'une forte infusion de poivre de Cayenne réussit à l'en chasser immédiatement. L'on prétend également que, tant que le ver n'a pas atteint l'os, le dégat se borne à la portion immédiatement attaquée ; mais, aussitôt que l'insecte a pénétré jusqu'à l'os, toute la viande se trouve infectée d'un goût désagréable.

8. *Autres procédés de préparation et de conservation.* Voilà les procédés de préparation et de conservation ordinairement adoptés pour les besoins du ménage ; mais on est bien moins soigneux lorsqu'il s'agit de la salaison sur une vaste échelle pour l'exportation. Il suffit de faire observer les deux points suivants. Pour saler le porc destiné à la marine, on se contente habituellement de presser la viande dans des barils bien joints et solidement cerclés ; on y verse ensuite une forte saumure dans laquelle on fait dissoudre un peu de salpêtre ; puis on ferme immédiatement les barils sans autre préparation. En Amérique, on mélange des cendres de bois avec le sel et on en frotte la viande pendant six ou sept semaines en la retournant constamment. Le premier de ces moyens est fort défectueux, car, quand il s'agit d'un article aussi important pour la marine, on devrait y mettre plus de soins et s'attacher à mettre en pratique un système plus parfait.

II. — MOTIFS DES PROCÉDÉS.

Ayant présenté au lecteur les différentes méthodes de salaison et de conservation, nous allons maintenant étudier leur mérite respectif en indiquant les causes qui produisent ces résultats divers.

Aussitôt qu'un animal est tué, son corps perd instantanément cette force conservatrice qui le préserve des atteintes de cette autre force destructive qui tend à décomposer et à transformer la matière, et, l'action vitale ayant cessé d'opérer, le corps est immédiatement sujet à la décomposition. Rien dans la chair ne peut servir à la conserver ; au contraire, en raison de sa composition, elle a une tendance particulière à la putréfaction. Sa composition générale, selon Liebig, est celle-ci :

Eau.....	76 à 79 p. 100
Albumine soluble.....	2 à 3 p. id.
Matière fibrineuse et insoluble.....	17 à 18 p. id.

La proportion considérable d'eau dénote la tendance à la décomposition, mais c'est l'albumine soluble, renfermée dans le corps, qui excite à la putréfaction. De là vient que, aussitôt que l'action vitale cesse, la putréfaction commence. Au début, elle est lente pendant un certain temps, mais aussitôt que l'animal est dépecé, le libre accès de l'air active la décomposition.

(A continuer.)

Moyen de se familiariser avec les abeilles.

Les abeilles semblent ne désirer que la paix et la tranquillité ; il suit de là qu'une personne qui s'est familiarisée avec elles peut les gouverner comme il lui plaît, en s'en faisant craindre. Ce n'est pas pour l'attaque, mais pour leur défense, que l'abeille, la guêpe, le frelon et toutes les mouches de cet ordre, ont été armées d'un aiguillon empoisonné. S'il en était autrement, la terre serait inhabitable pour tous les autres animaux ; l'homme lui-même, avec toute son industrie, ne saurait s'en mettre à l'abri, mais nous n'avons rien à redouter de ces insectes qui nous entourent et qui pourraient être si dangereux.

Pour vivre en paix avec les abeilles, il ne faut pas les chagriner ; si par hasard elles se posent sur vous, et que cela vous gêne, il faut se contenter de souffler sur elles et de ne point les chasser avec la main. Une secousse trop brusque peut les mettre en colère ; la peur qu'en ont certaines gens leur fait faire des soubresauts qu'elles prennent pour des hostilités.

Lorsqu'on se sera bien convaincu de ces vérités, on ne craindra plus les abeilles, on les éloignera avec plaisir, on parviendra même à les manier sans les irriter, en le faisant avec douceur. Ne sait-on pas que le moyen de rendre traitable et de cesser de craindre un animal quelconque, c'est de l'approcher doucement, de lui donner quelques soins, et de temps à autre des aliments de son goût : il se familiarise alors avec les personnes et les lieux qui l'environnent. Les animaux ont un instinct de connaissance, les abeilles en sont éminemment douées ; elles connaissent leur ruche au milieu d'un grand nombre d'autres ; elles distinguent leur reine ; elles régissent leurs travaux sur sa pointe ; elles s'aperçoivent de son absence ; elles connaissent l'ami qui les soigne ; elles reposent avec sécurité sur lui.

Que les personnes craintives s'affublent bien les premières fois qu'elles approchent de leurs abeilles ; qu'elles agissent en silence et avec douceur, elles seront bientôt convaincues que l'affublement est souvent inutile.

Dans leurs mouvements les abeilles ont un but ; si vous voulez vous en convaincre, mettez du miel dans un vase, tenez-le hardiment et en silence, à la proximité d'un rucher, des milliers d'abeilles et même de guêpes accourront ; leur but sera d'enlever le miel, et pas une ne vous piquera. Vous vous présenterez les mains et le visage couverts de miel que ce serait la même chose.