

du salé varient selon les contrées. Dans le pays que j'habite, on emploie des vases en grès, appelés *jalles*, qui ont une embouchure assez étroite, et un ventre assez volumineux. Ces *jalles* ont un couvercle également en grès, dont on introduit une portion dans l'ouverture, que l'on garnit d'un gros linge doublé; puis on charge ce couvercle, pour qu'il ne puisse pas être renversé par les animaux rongeurs et qu'il ferme plus hermétiquement. Dans d'autres pays, on se sert de saloirs en bois en forme de baquets, et qui conviennent aussi parfaitement; on les bouche avec un couvercle sous lequel on met aussi du linge. J'ai employé ces deux procédés, que je trouve également bons. Je pense donc qu'il n'y a aucun inconvénient à se conformer aux usages du pays qu'on habite. Le seul mérite particulier aux baquets ou tinettes en bois, c'est d'être moins fragiles que les *jalles*, qui coûtent cher et cassent facilement.

Il vaut mieux avoir plusieurs saloirs de moindre dimension qu'un seul d'une grande contenance; car, si on laisse un saloir longtemps entamé, malgré toutes les précautions qu'on peut prendre, une portion du salé, peut s'altérer. D'ailleurs, dans l'un des saloirs, on met le lard gras qu'on emploie pour piquer la viande, dans l'autre, on met ce qu'on appelle la *poitrine*, qui comprend la poitrine proprement dite et le ventre. Ces morceaux forment le *petit-salé* et conviennent parfaitement pour la cuisine. Dans un troisième saloir, on place tous les autres morceaux. On met une étiquette à chaque saloir, afin d'être assuré de trouver à volonté le morceau qu'on désire.

On ne doit jamais manier le salé avec les mains dans le saloir; il faut employer une fourchette pour choisir et prendre la pièce qu'on veut en retirer; les morceaux qu'on remettrait dans le saloir après les avoir touchés pourraient se gâter.

Quelques jours après la salaison, on doit visiter les saloirs et les secouer avec précaution pour tasser la viande et faire pénétrer le sel dans les interstices qui pourraient exister entre les morceaux; alors, s'il se fait un vide à la surface, on le remplit avec de la saumure. Dans les saloirs qui contiennent de la chair, il se forme une assez grande quantité de liquide, qui suffit quelquefois pour couvrir la viande, mais, dans ceux qui ne contiennent que du gras ou lard, il ne s'en forme que très-peu et, si le lard n'est pas entièrement immergé, il rancit. A cet effet, on fait dissoudre du sel dans de l'eau, on en ajoute jusqu'à ce qu'il ne fonde plus, c'est-à-dire jusqu'à ce qu'après être resté quatre ou cinq heures dans cette eau, il se dépose au fond, on remplit les saloirs avec cette saumure. On fait sécher au four ou au soleil le sel qui n'est pas dissous; il n'est nullement altéré. Il en est de même lorsqu'il reste du sel au fond d'un saloir vide, on le met dans une passoire, on jette de l'eau dessus pour le laver, et on le fait sécher; il peut alors être employé dans la cuisine.

Graisse fondue ou saindoux

Le porc étant salé, on précède à la fonte de la graisse. On peut mêler pour la fonte les rognures de lard et la panne à proprement parler. Cependant les débris de lard fondus séparément sur un feu très doux donnent une graisse plus compacte, elle est parfaitement propre à la cuisine.

On divise la panne en morceaux de quelques pouces cubes seulement, puis on la place dans un chaudron en y ajoutant une chopine d'eau pour 20 livres de panne, et l'on commence à chauffer très-modérément, en agitant sans cesse, jusqu'à ce qu'une portion de la graisse soit liquéfiée; on peut alors laisser la fonte s'achever sans continuer à remuer. Quand il ne s'échappe plus de vapeur et que les parties solides sont cuites, sans avoir trop changé de couleur, car il importe qu'elle ne rougissent pas, l'opération est terminée.

On coule la graisse à travers une passoire à trous très-fins dans des vases de grès ou des baquets de bois blanc. Dans quelques départements, on ajoute à la panne, pendant la fonte, divers aromates qui n'aident en rien à la conservation du saindoux. Cette graisse devant servir à préparer une foule de mets diversément assaisonnés, il vaut mieux qu'elle n'ait pas de saveur particulière. Il est inutile de mettre du sel dans la graisse qui fond, il ne resterait pas dans la graisse ou il ne se dissout pas, mais il sale les résidus qu'on mange sans autres préparations ou qu'on emploie à la confection des rillettes.

Le saindoux vendu par les charcutiers est d'un blanc mat très-pur; pour l'obtenir à ce ton de blancheur, ils le foudent au bain-marie, et on le bat avec une spatule pendant qu'il se refroidit. — MME. ROBINET.

Petite Chronique

— *Le prix du beurre.* La mauvaise qualité du beurre est un sujet d'observation générale et il s'en suit une stagnation générale d'un bout à l'autre du pays à l'exception de celui de bonne qualité, recherché à plein prix. L'agglomération que nous avons signalée dans nos précédentes revues n'a guère diminué malgré l'exportation, et les stocks qui sont tenus dans Ontario et le district de Québec sont considérables et de défaut très-difficile. Les détenteurs feraient de fortes concessions pour activer la vente, mais les opérateurs ont payé si chèrement leur expérience des années dernières qu'ils ne veulent pour aucune considération renouveler l'essai qui dans plusieurs cas a englouti des montants énormes d'argent. Aussi en est-on arrivé dans Ontario à demander l'inspection obligatoire comme le remède qui mettra fin à l'état de chose actuel.

On cote le beurre de choix 18 centins à 21 centins, bon ordinaire 14 à 15 centins, ordinaire 12 à 13 centins, Kamouraska 12 à 13 centins, inférieur 7 à 10 centins.

Graine de lin. Demande active pour le commerce local à une hausse de 5 centins à 10 centins par minot selon la qualité. On cote ordinaire \$1 60 par 60 lbs. et celle de choix \$1.65. — *Le Négociant Canadien.*

— *La Minerne* nous informe que M. Clément, ci-devant député de Charlevoix, est nommé agent de colonisation pour le comté de Kamouraska.

Cette nouvelle est contredite. On annonce au contraire que M. Clément est nommé agent d'immigration pour la Province de Québec.

— M. Bonnemant qui avait prié le Ministre de l'Agriculture de la Province de Québec d'envoyer en France des betteraves cultivées, cette année, aux environs de Québec et de Montréal, vient d'apprendre que l'analyse de ces plantes a été faite en France, et que le résultat a donné comme minimum 11 0/0 de rendement en sucre; ces betteraves, arrachées le 28 septembre, auraient donné assurément 2 à 3 0/0 de plus, si elles n'avaient été récoltées que vers le 28, époque de leur maturité.

Le procès verbal d'analyse a été exposé au gouvernement et le chimiste, chargé de ce travail, affirme que dans des terres bien préparées, le rendement devra s'élever sensiblement. — *Minerve.*

RECETTES

Remède contre les boutons et rougeurs

Il faut se laver matin et soir avec de l'eau de pluie dans laquelle on aura fait tremper du persil. On met un bouquet de persil dans un verre d'eau de pluie, comme si on voulait le teindre au frais. On laisse le bouquet dans le verre d'eau depuis le soir jusqu'au matin ou depuis le matin jusqu'au soir, et, après s'être nettoyé le visage avec de l'eau ordinaire et du savon, après s'être essuyé et avoir frictionné la peau de façon à surexciter les papilles nerveuses et à dilater les pores ou petites ouvertures de la surface cutanée, on doit passer bien doucement, sur le visage, plusieurs fois de suite s'il est besoin, un vieux linge ou une éponge bien douce, amplement humectée de l'eau de pluie où le persil a trempé pendant assez longtemps.

Recettes contre la brûlure

1. — Toutes les fois que la cuisinière se brûle au point de lui faire craindre le soulèvement de la peau, qu'elle lotionne de vinaigre l'endroit brûlé pendant quelques minutes. La peau ne se soulèvera pas, et un quart d'heure ou une demi-heure après, elle ne ressentira plus de douleurs.