

rées pendant la saison froide, entre novembre et mars.

C'est au mois de novembre que les animaux sont dans le meilleur état, car ils ne souffrent plus des chaleurs de l'été et n'ont pas encore à supporter les froids de l'hiver.

On doit choisir de préférence des bœufs de grande taille et gras, surtout sains et nourris en plein air. La vache ne fournit que de mauvais produits.

Le système d'abatage n'est pas indifférent; celui qui consiste à couper le bulbe rachidien ne convient pas, car il détermine une paralysie immédiate de tous les muscles du tronc, d'où il résulte que l'animal perd peu de sang, lequel, retenu dans les vaisseaux, nuit à la conservation de la viande.

En Angleterre, on assomme les animaux en les frappant avec une sorte d'emporte-pièce conique, un peu en avant des deux cornes. Ils tombent comme foudroyés, mais en conservant assez de contractilité dans leurs tissus pour l'expulsion de la presque totalité du sang.

Les animaux destinés à la salaison ne doivent pas être soufflés. Ils sont fendus en deux moitiés, suivant la longueur, vidés avec beaucoup de propreté; les grosses veines sont ouvertes et nettoyées avec soin. On laisse ensuite la viande en repos pendant 6, 8 ou 12 heures, suivant l'état de l'atmosphère; elle refroidit et prend une grande fermeté.

Après ce temps, on enlève les os longs des membres et la viande est dépecée en morceaux, qui ne doivent pas peser plus de 6 kilogrammes ni moins de 2, en ayant soin de retirer la graisse des flancs; les morceaux, après avoir été nettoyés du sang qui les souille, sont frottés avec du sel, puis déposés dans des caisses carrées à fond percé de trous et placées sur un réservoir à saumure. Chaque caisse peut contenir

environ 8 bœufs. Un homme entre dans la caisse et arime les pièces en demi-cercle autour de lui. En se retirant, il laisse un canal dans lequel on puise la saumure pour arroser la viande deux fois par semaine. Quand la caisse est pleine, on recouvre la viande avec des planches sur lesquelles on met des poids ou des pierres lourdes, pour exercer une certaine compression. Après 7 jours, les morceaux sont transportés dans une caisse voisine, de telle sorte que les couches profondes deviennent les couches superficielles, et réciproquement. Pour ces opérations, on emploie pour 100 kilogrammes de viande environ 12 kilogrammes de sel, dont une partie seulement reste dans les tissus. Après une nouvelle période de 8 jours, la viande est introduite dans des barils, en ayant soin de disposer une couche de sel au fond, une au milieu et une autre au dessus. Chaque couche de sel a 2 centimètres d'épaisseur, et le tout est fortement tassé à coups de masse.

Quand les barils sont remplis, on adapte les fonds, on les couche sur le côté, puis, par la bonde, on les remplit de saumure.

On peut employer celle qui provient des cuves, après l'avoir filtrée. Souvent on la fait cuire pour faciliter la séparation des matières organiques qui la colorent, en les coagulant par la chaleur.

Le sel employé doit être très pur et contenir aussi peu que possible de sels de chaux et de magnésie. On emploie 306 grammes de salpêtre et 20kg, 5 de sel par baril de 165 kilogrammes de bœuf.

La viande perd au dépeçage, par l'extraction des gros os, par déchet et par évaporation, 4 p. 100 de son poids; elle perd encore 5 p. 100 au salage.

(A suivre.)