

On met ensuite les jambons ainsi préparés dans le saloir, sorte de grand récipient généralement en bois, mais quelquefois en pierre et en ciment, et on les couvre d'une saumure dans laquelle on a fait fondre une certaine quantité de sel, de salpêtre et d'aromates. Au bout de dix à douze jours, les jambons sont retirés du saloir, et la saumure qui a servi à les contenir est cuite, écumée, parfumée de girofle, gingembre, laurier, etc., puis les jambons ayant été remis au saloir, sont une seconde fois recouverts par cette décoction. Ils sont chargés de planches recouvertes de pierres ou d'ustensiles lourds. Ils sont enfin retirés du saloir une dernière fois, puis fumés, le plus généralement.

Cette opération a lieu dans de vastes cheminées construites spécialement et alimentées par certaines sortes de bois. Quelquefois on jette dans le feu des baies de genièvre. Ces jambons sont ensuite essuyés et frottés à l'huile pour leur donner une belle nuance. Il ne reste plus qu'à les mettre en barils ou en caisses et à les expédier.

A l'étranger, où le sucre n'atteint pas le prix excessif qu'il vaut en France, par suite des droits de toute sorte, on l'emploie généralement dans la préparation de la saumure.

L'acide borique, dont l'usage est absolument interdit en France, est également employé dans quelques pays étrangers.

*Commerce*—Beaucoup de villes européennes possèdent une renommée méritée pour la préparation des jambons. D'ailleurs, la qualité des jambons provient autant de la race d'animaux, de la façon dont ils ont été nourris, que des soins apportés à leur préparation.

*Jambons français.* — Parmi les villes françaises renommées pour leurs jambons, il faut citer Bayonne et Reims. Le jambon de Reims est une préparation spéciale qui ne

ressemble nullement aux autres jambons.

Depuis quelques années, les grands industriels parisiens qui font de la salaison du porc leur spécialité préparent à la perfection des jambons qui ne le cèdent non seulement à ceux d'aucune ville française, mais encore aux jambons anglais et allemands les plus renommés.

*Jambons anglais.* — Le jambon du comté d'York est certainement, jusqu'à ce jour, le plus estimé des jambons connus. Sa chair lamée de graisse est d'un goût parfait, et le lard, un peu trop abondant peut-être, qui l'entoure n'est pas huileux, comme celui de certaines sortes.

*Jambons Allemands.* — Mayence, Hambourg, Stuttgard sont renommées pour leurs jambons et en font une considérable exportation. Les jambons allemands ont une chair extrêmement ferme, et ils ont subi une préparation spéciale qui permet de les manger crus.

*Jambons d'Amérique.* — Jusqu'à ce jour les produits américains avaient surtout brillé par la quantité, mais non par la qualité. Peu à peu, l'élevage et la fabrication se sont perfectionnés, et aujourd'hui l'Amérique expédie à l'étranger des produits de bonne qualité. Les jambons américains les plus connus et les plus appréciés sont ceux de Saint-Louis et de Chicago.

L'Italie, la Suisse, la Hollande, la Belgique et la Hongrie préparent également des jambons de façons spéciales et se livrent à un certain commerce d'exportation.

Le commerce de l'épicerie, surtout celui qui tient la salaison, débite en France des jambons en quantité considérable. Il s'en pourvoit, soit dans les pays de production, auprès des fabricants, soit auprès des agents importateurs, soit auprès des commissaires ou négociants en salaisons.