LES CONSERVES

Conférence de M. Léon Arnou

Poissons salés et fumés

(Suite).

La morue de Terre-Neuve dont la préparation est moins soignée, est reçue par les ports de Granville, de la Rochelle et Bordeaux. Une partie est convertie en "merluche" que l'on prépare sur les lieux de pêche. Après avoir été mise dans le sel pendant huit jours, elle est lavée et étendue à l'air sur le sable où elle sèche et prend de la couleur. Elle est ensuite emmagasinée dans le navire pour le port d'embarquement. La merluche se vend principalement dans les départements du Midi, le petit poisson est le plus apprécié. L'emballage se fait en balles de 110 livres.

Viandes

Divers moyens sont employés pour assurer la conservation des viandes.

Le sel marin est connu depuis les temps anciens comme un moyen de retarder la corruption des substances animales; aussi est-il un des plus répandus.

Salaisons. — En France c'est la viande de porc qui est presque exclusivement salée. La valeur des autres animaux est trop élevée pour cette préparation.

La saumure est faite suivant diverses méthodes adoptées selon les pays: on emploie d'abord le sel marin auquel on ajoute maintenant de la cassonade; le salpêtre conserve à la viande sa couleur rose. On y ajoute encore des aromates, baies de genièvre, girofle, poivre, thym, laurier, etc.

Conserves de viande. — Les viandes conservées suivant le procédé Appert, sont préparées telles qu'elles devraient être consommées, soit pour être mangées froides, pâtés, galantines, etc., soit pour être réchauffées, tels que les tripes, civets, choucroutes et autres mets. Dans cette industrie notre pays a apporté de grands perfectionnements et les conserves françaises n'ont jamais eu les reproches que l'on adresse aux conserves des autres pays. En ce moment, une campagne assez violente est menée contre les conserves américaines de Chicago, qui laissent, paraît-il, beaucoup à désirer sous le rapport de la propreté et de la qualité des viandes employées.

Bouillon concentré, extrait de viande

Ces préparations jouent un certain rôle dans l'alimentation et il me semble intéressant de vous indiquer la façon dont on les obtient.

Le "pot-au-feu", cette opération qui semble si simple, est pourtant une opération chimique qui a été l'objet de savantes recherches.

Pour la qualité et la pureté,
achetez l'

Extra Granulé

Et les autres sucres raffinés
de la vieille marque de
confiance

Redpath

Manufacturé par

The Canada Sugar Refining Co.

LIMITÉE.

MONTREAL

Ce n'est pas seulement
une question de Gout—
mais ce sont la qualité,
l'habileté et une pro-
preté absolue qui font
que les

VIANDES

DE

CLARK

sont les meilleures à
acheter ou à vendre.

La viande mise en contact avec l'eau froide, lui cède une partie des sels et matières extractives qu'elle contient. L'eau, pour cette raison, se colore en rouge. Aussitôt que le liquide se chauffe et arrive à l'ébullition, l'albumine et la matière colorante du sang se coagulent et viennent, sous la forme d'écaillés, sur-nager à la surface; on a soin de les enlever. En même temps, la graisse se fond et forme des "oeils" au-dessus du bouillon qui s'empare des principes nutritifs de la viande au fur et à mesure de la cuisson. Cette opération dure de cinq à six heures. Au bout de ce temps, le "bouilli" est complètement dépouillé de ses matières solubles, il ne contient plus que des matières grasses, celluluses et albuminoïdes, interposées entre les fibres de la viande; ce sont ces matières qui la rendent encore mangeable, autrement elle serait dure et coriace et sans valeur nutritive.

Chevreul, l'éminent chimiste, a reconnu qu'il n'est pas indifférent de mettre la viande dans l'eau froide et de l'amener lentement à l'ébullition, ou de la plonger immédiatement dans l'eau bouillante. Dans le premier cas, on obtient un bouillon aussi sapide que possible, parce que tous les principes de la chair se dissolvent successivement dans le liquide; au contraire, dans le second cas, le bouillon est plus faible et inférieur sous tous les rapports, parce que l'albumine et la matière colorante du sang se trouvent immédiatement coagulés dans l'intérieur de la viande, par la température élevée du liquide, elles forment alors une sorte d'enveloppe compacte qui rend la sortie des sucs de la viande très difficile.

Le "bouillon concentré" est préparé dans les conditions décrites ci-dessus, la proportion de viande est plus élevée que pour le pot-au-feu ordinaire; on peut y ajouter des débris de volailles ainsi que les légumes nécessaires pour aromatiser ce bouillon.

Ce consommé est mis en bouteilles et passé à la vapeur. On peut ainsi le conserver longtemps. On doit pour l'usage y ajouter autant d'eau que de bouillon.

Extrait de viande. — Si l'on concentre ce bouillon à 100°, il prend peu à peu une couleur brunâtre et un fumet de rôti très fin. En l'évaporant dans le vide à une température inférieure, on obtient une masse molle, d'un brun foncé, susceptible d'une longue conservation avec laquelle on peut instantanément produire, en la délayant dans l'eau, un bouillon excellent et savoureux.

70½ livres de viande de boeuf, sans graisse ni os, fournissent à peu près 10 livres de cet extrait contenant 80 grammes de parties solubles dans l'alcool. Il faut environ 155 grains pour représenter 1-5 gallon de bouillon.