

chaud et humide, la salaison est plus rapide que lorsqu'il fait froid et sec. Au bout de sept jours environ, on frotte de nouveau la viande; les morceaux qui se trouvent au dessus sont mis au des ous, et l'on a soin aussi de les retourner.

On répète cette opération une troisième et même une quatrième fois, selon le jugement de l'opérateur, et le lard se trouve alors prêt à être séché. Il existe une grande différence dans les ingrédients employés par diverses personnes pour la salaison du lard. Nous avons vu employer deux fois autant de sel, cinq fois autant de salpêtre, et dix fois autant de sucre que nous l'avons indiqué; mais pour des raisons que nous expliquons plus loin, nous croyons que les proportions que nous avons données sont suffisantes, et que l'emploi d'une plus grande quantité est non seulement inutile, mais, dans certains cas, nuisible. Il y en a qui frottent le lard et les jambons *tous les jours* au lieu de le faire *toutes les semaines*; cela peut être utile, mais ce n'est certainement pas essentiel. Dans quelques parties de l'Irlande, on se sert d'un morceau de bois pour frotter la viande. Lorsque la salaison est terminée, on essuie le lard et les jambons avec une serviette; quelquefois aussi on les frotte avec du son et on les pend pour sécher ou être fumés.

*Salaison à la saumure.*— La salaison à la saumure se fait de la manière suivante: On prépare la saumure en dissolvant du sel dans de l'eau jusqu'à ce qu'un œuf puisse y flotter; puis on ajoute huit onces de salpêtre et une livre de sucre brut pour dix neuf pintes de saumure. La viande ayant été placée aussi serrée que possible dans un vase destiné à cet usage, on la maintient au moyen de grosses pierres, afin de l'empêcher de flotter; puis on verse la saumure dans le vase, qu'on ferme hermétiquement. Il y a des gens qui gardent leur viande constamment dans la saumure; il y en a d'autres qui la pendent pour la sécher au bout de trois, quatre ou cinq semaines.

*Préparation des jambons.*— On prépare souvent les jambons de la manière suivante: cette recette produit la saveur et la qualité les plus fines. Pour un jambon du poids de douze livres, mélangez ensemble sept onces de sel ordinaire, deux onces de salpêtre, trois onces de baie de genièvre, deux grains de cochenille et six onces de sucre brut; frottez bien le jambon dans un vase avec le mélange tous les jours, douze à quatorze jours durant, et puis pendez le pour le faire sécher.

*Dessiccation du lard et des jambons.*—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 sécher avec excès. Il y a des gens qui emploient des rebords suspendus au plafond de la cuisine, sur lesquels le lard et le jambon 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 grands appartements bien aérés. Si l'on croit que la cuisine est trop chaude, on fera bien, au bout de trois à quatre jours, de transporter le lard à la laiterie, puis de la 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 condres de bois bien sèches, de son ou de sciure de bois, en évitant celle de bois de sapin. Chacun de ces moyens a ses partisans. D'autres préfèrent pendre tout simplement leur lard au plafond de leur cuisine.

*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 expressément pour fumer la viande.

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 (produit de la distillation des bois) non purifié, ou, comme on l'appelle communément "l'essence de fumée." Ce moyen est cependant loin de valoir une bonne fumigation.

*Ennemi du lard et du jambon.*— Le grand ennemi du lard et du jambon est une larve produite par une mouche nommée *piophililla*. Cette mouche attaque le plus souvent le lard le mieux préparé. On garantit ordinairement la viande au moyen de sacs de papier ou d'étoffe; 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 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'elle leur communique. Il y en a qui saupoudrent la viande avec de la chaux; cet expédient est employé avec succès en Allemagne, et l'on dit que les jambons de Westphalie sont traités de la sorte. Dans le comté d'York, en Angleterre, 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 on passe immédiatement le plafond de la cuisine au lait de chaux. Les américains se servent d'une pâte de condres de bois très fines délayées dans 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, la viande se trouve infectée d'un goût désagréable.