15 jours de salaoir, selon la grosseur des morceaux, retirez votre viande et faites la tremper en grande eau une demi-heure, placez ensuite les morceaux sur une table pour égoutter, de façon qu'ils ne se touchent pas et se ressuient facilement ; faites bouillir dans une chaudière de la graisse ou saindoux, plongez votre salé dans cette graisse bouillante et laissez l'y 5 à 6 minutes, remettez les morceaux sur la table pour y sécher de nouveau ; cette operation faite, laissez encore une fois bouillir votre graisse, afin de la recuire et de réduire le jus de la viande qui s'y trouve mêlé ; un bouillon d'une demi-heure suffit, retirez-la ensuite du feu et laissez-la refroidir presque jusqu'au point de se figer, puis versez-la dans les vases où vous avez replacé votre salé pour l'y conserver, en ayant bien soin que la graisse recouvre parfaitement la viande et ne la laisse pas exposée aux contacts de l'air.

Ainsi préparé, le porc peut être gardé pendant une année entière sans rien perdre de sa qualité, pourvu qu'on le tienne toujours dans un endroit frais, que les vases soient bien couverts, et que l'on ne laisse point se former dans la graisse des fentes par où l'air puisse s'introduire.

De longues années de pratique me permettent de recommander avec confiance cette méthode, comme la plus économique et la meilleure.

Pour tout ce qui concerne la manière de fumer le porc, voir le 3e volume, page 114.

VÉRO, charcutier.

CHAPITRE XV. — De la chèvre.

La chèvre est la vache du pauvre et des montagnes arides ; cela est exactement vrai pour l'espèce commune, qui a toujours été élevée en vue du laitage qu'elle peut produire, bien plus que dans l'intention d'utiliser sa chair ou sa toison. Abandonnée de l'homme, elle pourrait fort bien se suffire à elle-même ; elle a conservé dans la domesticité l'intelligence, la vigueur, la sobriété de l'état sauvage ; elle nous est attachée plutôt que soumise : à vrai dire, elle ne nous obéit que quand elle le veut. Si l'on essaie de la conduire en troupeaux, elle court à droite et à gauche, bravant les chiens et échappant au conducteur par mille bonds capricieux ; aussi fait-elle le désespoir des bergers, et de tous ceux dont elle traverse les champs. Nul animal n'est plus redoutable pour les bois, les vergers, les champs cultivés ; ses ravages l'ont fait souvent proscrire par les lois, et son parcours est tout à fait intolérable, si ce n'est dans quelques pays montueux sans bois et sans culture, inaccessibles à tous autres animaux domestiques.

La chèvre doit donc être mise en dehors de la grande culture, et son éducation ne peut être encouragée qu'autant qu'elle sera soumise aux lois de la plus sévère domesticité, comme cela se pratique dans le département du Rhône, sur le Mont-d'Or si renommé par ses excellents petits fromages. La méthode suivie dans ce pays peut servir de modèle à tous ceux qui veulent élever des chèvres et en tirer tout le profit possible.

« Dans douze communes du canton du Mont-d'Or, dit M. Grognier, on possède près de 12,060 chèvres. Leur taille n'est pas élevée, elles ont 2 pieds 8 pouces de hauteur, sur 4 pieds de longueur et une grosseur égale. Les unes sont à poil ras, les autres à poil long. La plupart ont des cornes (*fig.* 315);

Fig. 315.



on préfère celles qui n'en ont point, parce qu'elles ne dégradent pas les murs des étables et qu'elles sont plus douces. On ne coupe jamais les mâles, mais on les vend jeunes pour la boucherie ; il suffit d'en garder quelques-uns d'entiers pour étalons, car un bon suffit dans un été pour 400 chèvres, et couvre en un jour jusqu'à 40 femelles.

» La nourriture des chèvres du Mont-d'Or pendant l'hiver se compose en très-grande partie de feuillages de vigne, que l'on cueille après la vendange ; on les jette dans des fosses bétonnées, situées pour l'ordinaire dans le cellier ou sous un hangar, et toujours dans un lieu couvert. Ceux qui ne peuvent en nourrir qu'un très-petit nombre conservent les feuilles dans des tonneaux défoncés, où elles sont foulées et pressées avec la plus grande force. Vingt individus descendent dans les citernes bétonnées, et trépignent sans cesse, tandis qu'on y jette cette provision d'hiver, on y verse de l'eau en petite quantité, et lorsque la fosse est remplie, on la recouvre de planches, sur lesquelles on place des pierres énormes. Au bout d'environ deux mois, on découvre la fosse pour en tirer les feuilles, qui alors ont contracté un goût acide, mais sans putridité ; leur texture est entière, elles sont très-vertes et très-agglutinées entre elles ; l'eau qui surnage est roussâtre, d'une odeur désagréable, d'une saveur acide, les chèvres la boivent avec plaisir. Cette nourriture singulière est, pendant l'hiver, presque la seule qu'on donne à ces animaux, elle se prolonge dans le printemps. Depuis quelque temps on leur donne aussi les résidus des brasseries de Lyon.

» Ces animaux font pendant l'été neuf repas par jour. Chacun d'eux consomme 25 ou 26 livres de fourrage vert. Hors de la monte, les boucs ne consomment pas plus que les chèvres, et même, dans ce temps, ils absorbent moins de nourriture solide, mais on leur donne du vin et de l'avoine. Les mères nourrices ne mangent pas plus que les laitières ; c'est pendant la gestation que les chèvres mangent le moins. Les chevreaux consomment, jusqu'à un an, le quart de nourriture qu'on donne aux mères.

» En général, ces animaux passent leur vie dans l'étable, et ils n'en sortent guère qu'au moment de la monte. Dans certaines communes, néanmoins, on les fait sortir pendant quelques jours dans les champs après la moisson, pourvu qu'on les garde avec le plus grand soin ; le maire de Saint-Didier ne donne cette permission qu'à la condition expresse qu'on les conduira muselées depuis la bergerie jusqu'au pâturage. Ces chèvres ainsi renfermées jouissent d'une santé robuste. L'école vétérinaire n'a point connaissance qu'elles aient été affectées de maladies épizootiques ; les indispositions les plus communes parmi elles ont un caractère nerveux et sont rarement mortelles, leur gestation et leur mise-bas ne sont presque jamais accompagnées d'accidens. Autrefois leurs ongles s'allongeaient dans l'étable au point de les priver de la faculté de marcher, on est actuellement dans l'usage de leur faire la corne de temps en temps. La plus grande propreté règne dans leur habitation, et les femmes qui en ont soin les traitent avec douceur ; elles les peignent souvent, ce qui contribue à les maintenir en santé.

» Quelques personnes prescrivent de jeter un peu de sel dans l'eau dont on les abreuve, ou de leur