On ne brûle, dans cette opération, que du bois ou des copeaux de chêne; ce bois doit être très-sec et n'avoir jamais contracté de goût de moisi ni d'humidité, parce que la qualité de la fumée a beaucoup d'influence sur l'odeur et le goût de la viande, et que le moindre de ses défauts se communiquerait aux pièces fumées. On ne fait pas usage du hêtre, parce que, assure-t-on, il donne trop de chaleur; quant aux autres bois, ils ne sont pas en usage à Hambourg.

En Espagne et en Italie, on brûle, pour produire la fumée, le tronc, les branches et feuilles des orangers et citronniers, ainsi qu'un grand nombre de plantes sèches odorantes, telles que la sauge, le thym, la marjolaine, le romarin, renfermant des huiles essentielles, qui, vaporisées par la chaleur, se déposent sur la viande et lui communiquent une odeur et une saveur agréables. En Allemagne, on ajoute aussi, dans le même but, au chêne, au hêtre sec et au bouleau, qu'on emploie pour produire la fumée, des branches ou des baies de genevrier en petite quantité, des feuilles de laurier, de romarin, etc.

Si on voulait se livrer, dans nos établissemens ruraux, à l'industrie du boucanage des viandes sur une échelle étendue, on pourrait construire des chambres différentes des chambres hambourgeoises et mieux appropriées à la célérité des travaux et à la bonne préparation des produits. Les *fig.* 107 et 108 représentent la

Fig. 108.

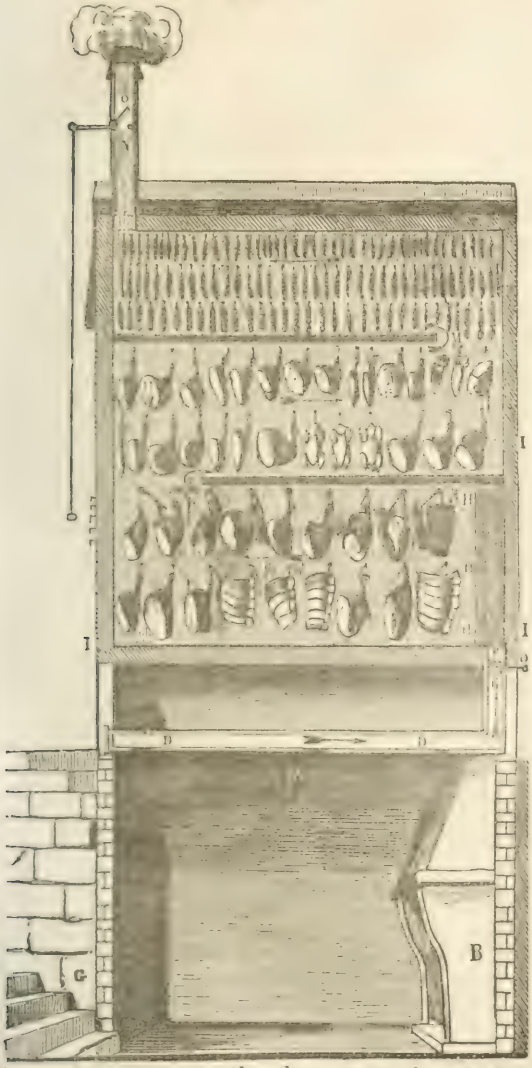
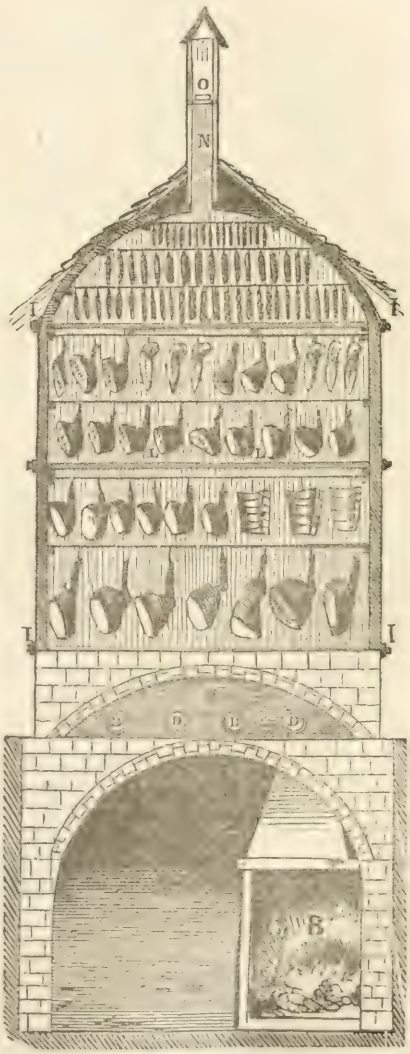


Fig. 107.



coupe d'une construction de ce genre dans 2 sens perpendiculaires l'un à l'autre, et par le centre; nous allons faire connaître la manière dont on doit disposer et construire ces appareil. Dans un cellier ou dans une cave A de 10 pieds de longueur, 7 de hauteur et 6 de largeur, construite en pierre, ou mieux en briques, et voûtée, est placée, à l'un des angles, une cheminée à manteau B, dans laquelle on allume le feu qui doit produire la fumée nécessaire au boucanage. On entre dans cette cave par une porte placée au bas de l'escalier C, qui est en face de la cheminée. Au-dessus de cette cave, et à fleur de terre, s'élève