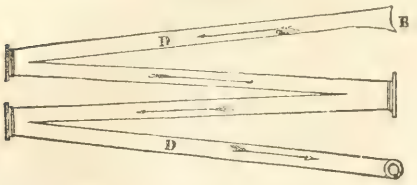
une 2e voûte P de 2 pieds de hauteur, ouverte à ses 2 extrémités, et sous laquelle sont placés 4 tuyaux DD circulaires et en fonte, ou bien autant de conduits quadrangulaires en briques cimentées et revêtues, à l'intérieur, d'un enduit de plâtre, ou simplement réunies par un mortier de terre grasse. Ces tuyaux sont disposés comme on le voit dans la *fig.* 109,

Fig. 109.



et ont chacun 10 pieds de longueur. A chacune des extrémités où les tuyaux de fonte se réunissent, ils sont fermés par des tampons à vis qu'on enlève à volonté pour pouvoir nettoyer l'intérieur et les débarrasser de la suie qui les obstrue. Si les tuyaux sont en briques, en plâtre ou en ciment, on ménage à ces extrémités des portes qu'on peut ouvrir à volonté pour procéder au nettoyage. D'après cette disposition, on voit que la fumée qui s'est formée dans la cheminée B s'élève sous le manteau qui perce la voûte de la cave, puis entre en E (*fig.* 109) dans les tuyaux D, les parcourt dans le sens des flèches, et que, parvenue à l'extrémité, elle s'élève verticalement dans le tuyau G, qui perce à son tour la 2e voûte, et pénètre enfin dans la chambre placée au-dessus, après avoir passé à travers un tambour H revêtu d'un canevas de toile qui règne dans toute la largeur de la chambre, et est de toute la hauteur du 1er étage. Là elle se sépare des parties grossières qu'elle aurait pu entraîner dans son cours. Cette fumée a donc parcouru environ un espace de 50 pieds avant d'être admise dans la chambre, et n'arrive dans celle-ci que beaucoup refroidie et à l'état tiède, comme l'exige la bonne préparation des viandes. Cette chambre II est construite en planches bien jointes et à recouvrement, ou, ce qui vaut mieux, en briques cimentées avec de l'argile; elle est voûtée dans ce dernier cas, et consolidée par des liens en fer et des cercles boulonnés placés à l'extérieur. On peut lui donner pour dimensions 10 pieds de hauteur sous clé, autant de longueur, et 6 pieds de largeur. Dans l'intérieur d'une pareille chambre, on peut fumer 4 à 5,000 kilog. de viande en une seule fois. Cette chambre est divisée dans sa hauteur en 3 étages inégaux, par 2 planchers ou diaphragmes L et M. Le 1er étage, ou l'inférieur, peut avoir 4 pieds de hauteur, le 2e, ou celui du milieu, 3 ½ pieds, et le supérieur 2 ½. Les diaphragmes sont des planchers mobiles reposant sur des tringles fixées dans les parois de la chambre, et ils sont composés, comme on le voit dans la *fig.* 110, d'une série de planches bien jointes et réunies, à rainure et languette. Ils peuvent être enlevés à volonté pour faciliter le chargement de la chambre, puis rétablis à mesure que les pièces à boucaner sont suspendues à leur place. Ces planchers ne s'étendent pas sur toute la longueur de la chambre (*fig.* 108). Le premier L n'a guère que 8 pieds de longueur, et laisse par conséquent à l'opposé du tambour H, par où s'introduit la fumée, une ouverture de 2 pieds sur toute la largeur de la chambre. Le 2e plancher a la même longueur que le 1er; mais l'ouverture qu'il laisse dans la chambre est placée à l'extrémité opposée de celle du premier, disposition faite pour faciliter la circulation de la fumée. En effet, celle-ci, en s'échappant des mailles du canevas H, se répand dans l'étage inférieur qu'elle parcourt en entier en touchant et enveloppant toutes les pièces de viande qu'il renferme; parvenu au bout de la chambre, elle s'élève par l'ouverture que laisse le plancher L, parcourt la longueur du 2e étage, monte par l'ouverture du 2e plancher M, se répand de même dans le 3e étage, et s'échappe enfin par la cheminée N placée sur la voûte de la chambre, à l'opposé de l'ouverture du 2e plancher. Cette cheminée, qui peut être double, est munie d'une trappe O, qu'on ouvre ou qu'on ferme au degré voulu, au moyen d'une corde munie d'un anneau qu'on accroche à des clous fichés dans le mur, soit pour favoriser le tirage, soit pour faire séjourner plus long-temps la fumée sur les viandes. Le 1er étage est destiné à recevoir les plus grosses pièces, telles que les jambons, les gros gigots, les pièces de bœuf de forte dimension, etc.; on peut en placer 2 rangs au moyen de tringles en bois, glissant à volonté de part et d'autre sur des liteaux qui règnent à diverses hauteurs sur les parois les plus longues de la chambre. Les pièces sont suspendues à ces tringles par des ficelles ou par de forts crochets en fil de fer étamé. Le 2e étage a également 2 rangs qui sont composés de petits gigots, de jambonneaux, d'oies, de langues et de petites pièces de bœuf. Quant au 3e étage, il est composé de 3 rangs chargés, en commençant par le rang le plus bas et en montant jusqu'au plus élevé, de gros saucissons, d'andouilles, de boudins, de cervelas, de saucisses, etc. On voit que la grosseur des pièces diminue régulièrement à mesure qu'on s'élève dans la chambre, ou plutôt à mesure que la fumée se refroidit et contient une moindre quantité de principes actifs. Le chargement de cette chambre est très-facile. En effet, on entre par la porte placée sur la petite face opposée au tambour H, on monte sur le plancher L, on démonte le plancher M et on fait glisser toutes les tringles derrière soi. On commence alors à suspendre les petites pièces dans l'étage supérieur, en commençant sous la cheminée N, en reculant successivement et replaçant les planches à mesure qu'on recule. Ceci terminé, on descend et on démonte le plancher L, puis on charge simultanément le 2e et le 1er étages, en replaçant peu-à-peu ce dernier plancher, et reculant jusqu'à la porte qu'on ferme enfin et qu'on enduit de terre grasse sur les fissures quand tout est bien rempli. Le déchargement de la chambre se fait par une manœuvre

110.

