contraire et en enlevant, dans un ordre inverse, toutes les viandes fumées contenues dans la chambre. La porte dont nous avons parlé est une ouverture qui règne sur toute la hauteur de cette chambre, mais qui est fermée par plusieurs trappes à coulisse s'ouvrant à différentes hauteurs. Il est utile de ménager, dans les parois de la chambre, et à chaque étage, des ouvertures qu'on ferme ensuite avec des châssis à vitres mobiles, bien joints, soit pour voir ce qui se passe dans l'intérieur, soit pour l'aérer au besoin. Une pareille ouverture sera aussi pratiquée près du tambour en canevas H, pour pouvoir, de temps à autre, le battre avec une baguette, et empêcher que la suie déposée n'obstrue ses mailles et ne fasse refluer la fumée. Une soupape P, placée sur le tuyau vertical G, sert à régler la quantité de fumée dont on a besoin, et des thermomètres suspendus à l'intérieur devant les fenêtres servent à déterminer la température aux différentes hauteurs de la chambre. Si la cheminée placée dans le cellier n'était pas assez grande, on pourrait en construire une de toute la largeur de cette pièce, ou en établir 2 avec une double série de tuyaux conducteurs de la fumée, comme dans les chambres hambourgeoises.

Dans les fermes et dans les ménages, quand on n'a qu'une petite quantité de lard ou de viande à fumer, on peut, ainsi que cela se pratique presque partout, les suspendre dans la cheminée; alors il est avantageux d'envelopper les pièces à fumer dans de la toile, ou bien de les rouler préalablement dans de la farine ou du son, pour empêcher les portions les plus grossières de la fumée de se déposer sur les viandes, et ne permettre qu'aux plus subtiles de les pénétrer.

Donnons encore ici quelques notions utiles pour fumer les viandes.

On préférera pour les jambons qui doivent être fumés, ceux des porcs engraissés avec des glands, des pois, des fèves, des haricots, du maïs et autres grains. La chair des cochons nourris avec des résidus de distilleries, de brasseries ou des herbages, est moins propre à être boucanée. Il faut, avant d'exposer les pièces dans la chambre ou la cheminée, les frotter fortement avec un mélange de 8 parties de sel à gros grains et sec et une de nitre, bien pulvérisées et mêlées avec soin. On les entasse ensuite dans un tonneau, où on les laisse 8 à 10 jours, au bout desquels on les en retire pour les faire plonger autant de temps dans une saumure, à laquelle on ajoute quelques feuilles de laurier. Ainsi préparés, on les retire et on les fait sécher en les exposant deux jours à l'air, puis on les soumet au boucanage, qui est terminé au bout de quelques jours si on agit dans une chambre. On peut de la même manière préparer et fumer les morceaux de lard, les gigots de mouton, et même de la viande de veau.

En Angleterre on fait souvent usage du procédé ci-après. On met les pièces de cochon, les gigots de mouton, le bœuf ou les langues tremper pendant toute une nuit dans une dissolution de sel dans l'eau pour en extraire le sang et les parties solubles. On les en retire ensuite pour les faire égoutter et les frotter chaque jour pendant une semaine, avec un mélange fait dans la proportion de 10 parties de sel et 1 de salpêtre. Au bout de ce temps, ils ont donné une quantité de saumure suffisante pour couvrir la moitié de ce qui est salé. On ajoute à cette saumure, en supposant qu'on opère sur 24 jambons, 1/4 de livre de sel ammoniac, réduit en poudre très-fine, et une livre de belle moscouade. On incorpore avec la saumure, et, après quelques minutes de battage, on verse celle-ci sur les jambons qu'on retourne 7 à 8 fois, à 2 jours de distance. Après cette époque on les enlève, on les lave et on les pend dans un endroit sec pendant une semaine. Alors on les transporte dans la chambre à fumer ou dans la cheminée, où on fait un feu de bois de chêne que l'on recouvre aux 3/4 de sciure et de feuilles de genièvre mêlées ensemble et humectées d'eau. On laisse les pièces exposées à l'action de la fumée de 1 à 8 jours, au bout desquels on les retire et on les soumet à l'action d'une température modérée et à un courant d'air. Lorsqu'elles sont desséchées, on les emballe dans des caisses, en mettant une couche de sel au fond, puis une couche de jambons et une couche de sel de 3 pouces d'épaisseur, et ainsi de suite jusqu'à ce que les caisses soient remplies.

C'est par des procédés tout-à-fait analogues qu'on peut fumer les oiseaux de basse-cour, surtout les oies. Après les avoir vidées et nettoyées soigneusement, on les sale, soit en coupant la carcasse en 2 portions, soit en la conservant entière, en ayant soin, dans ce dernier cas, de la frotter de sel aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur. On plonge ensuite les oies, ainsi préparées, dans la saumure pendant le temps convenable, puis on les fait égoutter et sécher, et on les suspend dans la chambre, enveloppées d'une toile. Elles sont entièrement fumées en 6 ou 8 jours, au bout desquels on les expose pendant quelques jours à l'air libre, puis on les frotte avec du son, et on les conserve dans un lieu sec et frais.

Les mêmes moyens réussissent fort bien pour fumer les boudins, les andouilles et les saucisses, etc.; seulement, en les enveloppant d'un linge, on leur donne un goût plus fin et une plus belle apparence.

Les poissons, après avoir été salés, peuvent également être fumés. Les saumons et les anguilles doivent être coupés par tronçons, ce qui n'est pas nécessaire pour les autres poissons. Le temps du boucanage dépend de la grosseur; il varie depuis 3 ou 4 jours jusqu'à 3 ou 4 semaines. On sait que les harengs fumés, dits harengs-saurs, ne sont autre chose que ces poissons passés à la saumure, puis exposés dans des cheminées pendant 24 heures à la fumée d'un feu de menu bois.

Un boucanage lent et prolongé, une combustion peu active avec un dégagement modéré de fumée, sont préférables à une fumée abondante et un fumage rapide, parce que, dans le 1er cas, les principes empyreumatiques ont le temps de pénétrer la viande avant qu'elle soit sèche. On peut empêcher la suie de s'attacher à la viande en enveloppant les pièces avec des torchons, ou en les roulant et les enduisant dans du son, qu'on enlève après l'opération.