

jointes. Il est bon de disposer au fond une grille en bois, sur laquelle on dispose les viandes à saler. Si celles-ci reposaient directement sur le fond, le côté placé en dessous ne prendrait pas la Saumure.

Les viandes destinées à être salées, pour peu qu'elles soient volumineuses, doivent être injectées à l'intérieur avec la saumure, à l'aide d'une pompe portative spéciale, avant d'être plongées dans le liquide salin. Sans cette précaution, on ne saurait obtenir une salaison régulière des pièces : les côtés se trouveraient trop salés quand le milieu serait juste à point. Il faut compter 8 jours pour saler une pièce de bœuf, quel qu'en soit le volume au-dessus de 4 à 5 kilos, le procédé d'injection égalisant les temps de salaison.

Les langues de bœuf destinées à être salées par ce procédé doivent être aussi fraîches que possible; parées de la plus grande partie des cartilages du cornet, puis battues avec précaution, à l'aide d'une batte ou d'un rouleau; piquées ensuite sur toute leur surface avec un aiguille à brider, puis plongées dans le liquide où elles sont légèrement pressées par un moyen quelconque afin d'éviter qu'elles ne surnagent.

NOTA. — Bien que la saumure ne tourne pas aussi aisément que les marinades cuites, il est bon, dans les temps orageux surtout, de la surveiller et de la faire bouillir de temps en temps. Et comme cette ébullition la concentre toujours un peu, on doit lui ajouter un peu d'eau chaque fois, en l'essayant avec la pomme de terre, comme nous l'avons indiqué plus haut.

---