

## SAUMURES

### SAUMURE AU SEL

Les proportions de cette saumure se règlent à raison de 40 grammes de salpêtre par kilo de sel gris. Les proportions totales de sel salpêtré sont déterminées par la quantité et le volume des pièces à saler, lesquelles en doivent être couvertes et tenues sous presse.

*Traitemen*t : Les pièces de viande à saler doivent être d'abord piquées assez profondément avec une grosse aiguille, puis frottées avec le salpêtre pulvérisé. Elles sont ensuite mises dans un récipient avec le sel, une brindille de thym et une demi-feuille de laurier par kilo de sel.

### SAUMURE LIQUIDE POUR LANGUES

*Proportions* : 5 litres d'eau; 2 kilos 250 de sel gris; 150 grammes de salpêtre; 300 grammes de cassonade brune; 12 grains de poivre; 12 baies de genévrier; une branchette de thym et une feuille de laurier.

*Traitemen*t : Rassembler tous ces éléments dans un ustensile assez grand et faire bouillir; verser la saumure, complètement refroidie, sur les langues, piquées, et fortement frottées au sel et au salpêtre.

Le temps de saumurage d'une langue de poids moyen est de 8 jours en hiver et de 6 jours en été.

### GRANDE SAUMURE

(Proportions pour 50 litres.)

Eau : 50 litres.

Sel : 25 kilos.

Salpêtre : 2 kilos 700.

Cassonade : 1 kilo 600.

*Traitemen*t : Mettre ces ingrédients dans une bassine en cuivre étamé, et placer celle-ci en plein feu. Lorsque l'eau entre en ébullition, plonger dedans une pomme de terre pelée; si celle-ci surnage, ajouter un peu d'eau, jusqu'au moment où la pomme de terre commence à s'enfoncer. Si, au contraire, la pomme de terre tombe au fond de suite, il est nécessaire de réduire le liquide jusqu'à ce que sa densité permette au tubercule de se maintenir à la surface.

La saumure étant à ce point, la retirer du feu pour la laisser refroidir, puis la verser dans le récipient à ce destiné et qui doit être construit, soit en ardoise ou en pierre; soit en ciment, soit en briques émaillées bien