

LA CHARCUTERIE.

On trouve cet ouvrage aux adresses suivantes :

A

Alençon ,	chez Bonvoust.
Angers ,	— Fourrier-Mame.
Bayeux ,	— Groult.
Besançon ,	— Girard.
Bordeaux ,	— Veuve Bergeret.
Bruxelles ,	— { Le Charlier.
	— { Demat.
Caen ,	— Madame Leharou.
Cambrai ,	— Hurez.
Châlons-sur-Saône ,	— Dejussieu.
Clermont ,	— Thibaut.
Dijon ,	— Lagier.
Gand ,	— Hubert Dujardin.
Genève ,	— Paschoud.
Liège ,	— Desoër.
Lille ,	— Vanackerz.
Lyon ,	— Bohaire.
Mans ,	— Dureau.
Metz ,	— De Villy.
Mons ,	— Leroux.
Nantes ,	— { Forest.
	— { Busseuil aîné.
Orléans ,	— Monceau.
Provins ,	— Lebeau.
Rouen ,	— Frère aîné.
Strasbourg ,	— { Treuttel et Wurtz.
	— { Février.
Toulouse ,	— Devers.
Tours ,	— Veuve Vauquer-Lambert.
Turin ,	— Pic.
Valenciennes ,	— Giard aîné.
Versailles ,	— Etienne.

LA CHARCUTERIE,

OU

N^o 259 L'ART

DE SALER, FUMER, APPRÊTER ET CUIRÉ
TOUTES LES PARTIES DIFFÉRENTES DU
COCHON ET DU SANGLIER,

POUR FAIRE SUITE A LA *CUISINIÈRE DE CAMPAGNE.*



9032-16⁵

A PARIS,

CHEZ AUDOT, LIBRAIRE,

rue des Mathurins-St.-Jacques, n^o 18.

1818.

INTRODUCTION.

PARMI les peuples de l'antiquité qui ont su apprécier toute l'étendue des avantages que l'on peut retirer, dans l'économie domestique, de l'éducation du cochon, on distingue surtout les Romains, qui, par reconnaissance, lui ont décerné les honneurs publics les plus éclatans. Son utilité et les jouissances qu'il procure à toutes les classes de la société leur faisaient regarder cet animal comme l'emblème de la paix, et ils lui rendirent, pour ainsi dire, un culte perpétuel, en portant son image sculptée sur leurs enseignes. Il ne faut donc pas s'étonner si ce peuple, qui ne négligeait rien de ce qui pouvait accroître sa prospérité et ses plaisirs, a porté à un haut degré de perfection l'art d'apprêter la chair du cochon. De tout temps elle

fut chez eux un mets très-recherché ; mais sous les empereurs, leur goût pour cet aliment fut poussé au dernier degré de fureur. Ils le servaient entier, cuit de différentes manières ; tantôt bouilli d'un côté et rôti de l'autre ; tantôt farci de becfignes, d'huîtres et de grives, le tout arrosé de bon vin et de jus exquis ; ce mets devint même si cher, que le Sénat fut forcé de rendre une loi somptuaire pour le défendre. Leur sensualité les avait rendus si difficiles, qu'ils en vinrent à pousser la barbarie jusqu'à fouler aux pieds une truie prête à mettre bas, et même à lui passer des fers rouges dans le corps, pour rendre sa chair plus délicate. Ils étaient parvenus à l'accommoder de manière à la rendre méconnaissable aux palais les plus exercés. On rapporte que le cuisinier de Néron, avec du cochon seul, servait des tourterelles, des poulardes, des canards, et même du poisson.

Chez les Francs et chez les Gaulois, le cochon avait obtenu une préférence mar-

quée sur le bœuf. Il formait un des principaux articles de leurs repas et de leur commerce. Les forêts immenses dont leur pays était couvert, permettaient aux Gaulois d'en élever un assez grand nombre pour fournir le lard, le jambon et la salaison à toute l'Italie. Leur utilité était si bien reconnue et le commerce en était si lucratif, que les habitans des villes en élevaient même dans leurs maisons.

A Madère, la chair du porc est le mets le plus recherché.

Au Mexique, ils sont devenus si précieux, que les propriétaires, en les conduisant au marché, leur revêtissent les pieds d'une espèce de bottine pour les moins fatiguer, tandis que, selon l'histoire, les conducteurs font le même chemin pieds nus.

Le cochon n'a point perdu parmi nous l'estime dont il jouissait chez nos ancêtres, et on ne peut nier qu'il ne la justifie sous tous les points. En effet, tout est utile dans cet animal. La graisse des intestins et de

l'épiploon, différente de celle du lard, forme le saindoux et le vieux-oing. On fait des cribles de sa peau, et on en fortifie les malles; les soies dont il est couvert servent à faire des vergettes, des brosses et des pinceaux, et le fumier de sa litière est très-recommandé pour l'engrais des terres légères et sèches; mais c'est surtout dans la cuisine qu'aucun autre animal ne peut lui être comparé; c'est là qu'il paraît avec tous ses avantages, et que, véritable Protée, au gré de l'artiste en charcuterie, il se métamorphose sous toutes les formes; sa tête, apprêtée en hure de sanglier, devient un mets succulent; la langue et les oreilles se servent en menus droits, ou salées et fumées; les pieds à la braise, à la Sainte-Ménéhould et farcis aux truffes; ses côtelettes grillées ou en ragoûts excitent notre appétit de mille manières; ses cuisses et ses épaules se changent en jambons; son sang, sa fressure, sa panne, ses boyaux, sa crépine, nous fournissent toutes sortes de boudins, d'andouilles et de sau-

cisses ; sa chair hachée devient le principe de toutes les farces ; la poitrine et le filet servent à faire le petit salé ; son carré se sert rôti , et l'échinée se met en côtelettes ; sa tête désossée se convertit en fromage , et sa graisse nous donne le lard , sans lequel on ne peut faire de cuisine ; enfin il n'y a aucune partie du cochon qui , étant bien préparée , ne puisse fournir des mets excellens.

Si donc , malgré tous ces avantages , la chair du cochon se trouve proscrite chez quelques peuples , il ne faut rien en conclure contre cet animal , mais rechercher quelle peut être la cause d'une telle défense , et on verra qu'elle provient , en Arabie , par exemple , de ce qu'il n'y a point de bois , point de nourriture , et que la salure des eaux et des alimens rend le peuple très-sujet aux maladies cutanées ; en poussant plus loin les recherches , on verrait pareillement que si cette défense existe chez d'autres peuples , elle est de même fondée sur des raisons particulières au climat et à leurs

mœurs. Les lois qui proscrivent l'usage du cochon dans ces contrées sont donc purement locales, et ne peuvent, sous aucun point de vue, s'appliquer aux pays où les cochons trouvent une nourriture presque universelle, et en quelque sorte nécessaire.

Après avoir payé ce juste tribut d'éloges à l'animal qui fait les délices de nos tables, nous croyons devoir dire un mot du petit Traité que nous présentons aujourd'hui au public.

Quoique l'art de la charcuterie ne soit autre chose que la manière d'apprêter la chair de porc, cependant les recettes en sont si nombreuses, qu'il serait presque impossible d'en donner un recueil complet. D'ailleurs une telle entreprise, par son étendue, aurait été contraire au but qu'on s'était proposé de faciliter aux fortunes les plus médiocres les moyens de se procurer cet Ouvrage. On s'est donc borné à faire un choix des procédés les plus généralement adoptés, que des expériences successives

nous ont même souvent mis en état d'améliorer, ainsi que des préparations les plus simples et les plus économiques, qui ont le double avantage de flatter le goût sans nuire à la santé. On s'est efforcé de les présenter d'une manière claire et précise pour les mettre à la portée de tout le monde : notre intention a été d'être utile non-seulement aux charcutiers de profession et aux ménagères des villes, mais encore aux habitans de la campagne et aux fermiers qui, élevant des cochons pour leur utilité, n'ont peut-être pas su jusqu'à présent, faute d'instructions nécessaires, tirer un parti aussi avantageux qu'ils auraient pu le faire des ressources que présente cet animal, dont la chair, assaisonnée de mille manières différentes, peut leur offrir en tout temps un repas aussi excellent qu'agréable ; et, en effet, le cochon procure un aliment dont il est difficile de se passer à la campagne. Qui ne connaît pas le prix d'avoir toujours dans une ferme une viande prête à devenir un

mets fondamental du repas ? On en assaisonne les herbages , les semences légumineuses et les racines potagères , dont l'usage convient si évidemment aux hommes livrés aux travaux pénibles , et par conséquent aux cultivateurs.

LA CHARCUTERIE,

OU

L'ART

DE SALER , FUMER , APPRÊTER ET CUIRE TOUTES
LES PARTIES DIFFÉRENTES DU COCHON ET DU
SANGLIER.

Du Cochon et de sa salaison.

LE porc doit se choisir jeune et gras : on reconnaît que la chair provient d'un jeune porc , si , en la pinçant entre l'index et le pouce , elle se rompt , et que la peau se fend ; si , au contraire , la couenne est rude et épaisse , et résiste à la pression , c'est un signe que le porc est vieux ; s'il est frais , sa chair sera froide et unie , et quand elle est visqueuse , c'est qu'il est gâté ; il faut bien prendre garde qu'il ne soit ladre , car sa chair , quand il est attaqué de cette maladie , est extrêmement malsaine et indigeste ; elle se reconnaît aisément à de petites taches blanches et roses ,

dont les chairs, et même le lard, sont parsemés, et que l'on n'aperçoit jamais dans le bon porc frais.

La viande du porc se sale très-bien, et offre de grandes ressources dans tous les ménages, et surtout au printemps, où le porc frais est ordinairement fort cher. La saison la plus favorable pour saler indistinctement toutes les viandes est l'hiver; préparées dans un autre temps, elles ne sont point susceptibles de conservation. Il faut que le sel que l'on emploie soit parfaitement sec et bien égrugé. Dès que le porc est tué, refroidi et découpé, garnissez le fond du saloir d'une bonne couche de sel; étendez chaque morceau après l'avoir bien frotté de sel tout autour; faites un premier lit des plus gros morceaux sur lequel vous en jetez encore, puis un second, et ainsi de suite; les autres pièces les moins en chair, comme oreilles, tête et pieds, doivent occuper le dessus. Le tout étant distribué et arrangé, recouvrez la partie supérieure d'un lit copieux de sel; fermez exactement le saloir, de manière à empêcher l'accès de l'air extérieur pendant six semaines environ.

Voici une autre manière de le saler, qui se pratique dans l'île de Sandvick: tuez l'animal le soir, et après en avoir séparé les entrailles, ôtez les os des jambes et des échine; divisez le

reste en morceaux de sept à huit livres ; mettez-les au saloir ; tandis que la chair est encore pourvue de sa chaleur naturelle , frottez de sel les morceaux , entassez-les sur une table élevée , couvrez-les de planches surchargées de poids les plus lourds , et laissez-les ainsi jusqu'au lendemain au soir ; quand vous les trouverez en bon état , mettez-les dans une cuve remplie de sel et de marinade ; s'il y a des morceaux qui ne prennent point le sel , retirez-les sur-le-champ , et mettez les parties saines dans un nouvel assaisonnement de sel et de vinaigre : six jours après , sortez-les de la cuve , examinez-les pour la dernière fois , et quand vous voyez qu'ils sont légèrement comprimés , mettez-les en barriques , en plaçant une légère couche de sel entre chaque morceau.

Dans les petits ménages , où l'on ne sale que quelques livres de cochon , on a le soin d'examiner si la viande n'est pas trop salée au moment de s'en servir ; alors , en la retirant du saloir , on la trempe dans l'eau bouillante , et on la suspend au plancher , ou bien à la cheminée , où elle sèche insensiblement.

Du Verrat et manière de préparer le faux Verrat.

Quand le verrat est jeune , sa couëne est passablement tendre au toucher ; mais en vieillis-

sant , elle devient rude et épaisse. La couenne et la graisse du jeune verrat et de la jeune truie sont très-tendres.

Pour faire un faux verrat , frottez la tête et la peau du ventre d'un jeune porc avec du salpêtre ; laissez-les ainsi pendant quatre jours , et lavez-les ensuite avec soin ; faites cuire la tête, et dépouillez-la de toute la chair , que vous couperez en morceaux ; prenez quatre pieds de bœuf , et faites-les cuire ; enlevez-en pareillement toute la chair , que vous coupez en petites tranches ; mêlez ces chairs avec celles de la tête ; mettez ensuite le tout dans la peau du ventre , que vous roulez et entourez d'une feuille d'étain très-mince ; faites cuire dans de l'eau pendant quatre à cinq heures ; étant cuit , posez votre faux verrat sur un bout , et fermez l'ouverture de l'autre bout avec un morceau de bois ; surchargez-le d'un poids très-lourd ; laissez-le reposer dans cet état dix à douze heures ; retirez ensuite votre viande de la feuille d'étain ; ficelez-la , et mettez-la dans une saumure faite avec de l'eau de source et du sel. Pour la conserver long-temps , il faut avoir le soin de changer cette saumure une ou deux fois par semaine.

Ce faux verrat s'emploie comme le porc ordinaire ; coupez-le par tranches , et garnissez-le de persil.