Digitized by the Internet Archive
in 2012 with funding from
Agriculture and Agri-Food Canada – Agriculture et Agroalimentaire Canada

http://www.archive.org/details/conservationlama00elli

PUBLICATION 628 PUBLIÉ EN SEPTEMBRE 1942
BULLETIN DE LA MÉNAGÈRE 18 REVISE

DOMINION DU CANADA—MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE
SECTION DES CONSOMMATEURS, SERVICE DES MARCHÉS

CONSERVATION À LA MAISON
DES
VIANDES, VOLAILLES ET SOUPES

La conservation de la viande exige des soins spéciaux. Trop souvent, la viande reconnue saine après une inspection soigneuse et qui était restée saine tant qu'elle était à la boucherie parce qu'elle se trouvait dans de bonnes conditions sanitaires, est envahie, une fois à la maison, par des bactéries destructives et des toxines dangereuses parce qu'elle n'est pas conservée dans de bonnes conditions.

La réfrigération défectueuse, le manque d'aération, sont des causes communes de décomposition.

La viande crue ne devrait jamais être conservée plus d'un jour à la maison si l'on n'a pas de réfrigérateur qui puisse être tenu à une température au-dessous de 50° F. ou si l'on n'est pas prêt à la traiter au moyen d'un antiseptique comme le sel ou la fumée.

Il faut toujours enlever le papier qui enveloppe la viande crue, et mettre la viande sur un plat, en la recouvrant d'un morceau de papier ciré, posé par-dessus tout simplement. La végétation des bactéries est enrayée par le léger desséchement qui se produit à la surface de la viande.

Il faut recouvrir la viande cuite pour l'empêcher de se dessécher.

SALAISON DE LA VIANDE

La salaison de la viande à la maison peut se faire au moyen de "sel sec" ou de "saumure".

Les débutants feront bien de se servir de saumure, parce qu'il y a moins de risques d'insuccès avec ce moyen.

Le gros sel ordinaire est le principal agent de conservation.

On y ajoute parfois d'autres ingrédients, comme le salpêtre et le bicarbonate de soude (soda à pâte).

Le salpêtre, en petite quantité, exerce une action préservatrice et communique aussi une couleur rougeâtre à la viande.

Il ne faut jamais en mettre plus de 4 à 6 onces par 100 livres de viande.

On peut mettre un peu de soda à pâte (bicarbonate de soude) dans la saumure, il l'empêche de surir.

On coupera en morceaux de grosseur commode—jambons, épaules, côtés, le porc qui doit être salé.

Une précaution importante est de faire refroidir la viande mais sans la congeler avant le salage.

Salez la viande promptement après qu'elle est refroidie. Vous pourrez la mettre dans des barils propres, de bois franc. Les barils qui ont contenu de la mélasse ou du sirop sont bons, pourvu qu'ils ne coulent pas. Si vous avez des pots de grès, prenez-les de préférence; ce sont les meilleurs. Ebouillantez toujours parfaitement barils ou pots avant de vous en servir.

Publié par ordre de l'honorable JAMES J. GARDINER, Ministre de l'Agriculture
Ottawa, Canada

20M—6205—9:42
61413

630.4
C212
P 628
1942
r.
c.3

Une cave fraîche et bien ventilée est le meilleur endroit pour le salage à la saumure et le salage à sec. Cette opération est plus facile à régler en temps froid ou du moins frais, car les morceaux sont mieux exposés à se gâter avant que le sel ait pénétré à l'intérieur. Si la saumure devient visqueuse ou "filante", lavez parfaitement viande et contenant; coulez et faites bouillir ou changer la saumure. En cas de moisissure sèche, il suffira de couler.

Salage à la saumure (Corning)

Pour 50 livres de viande prenez:

3 gallons d'eau	1 once de salpêtre
6 livres de sel	

Faites bouillir l'eau et ajoutez les autres ingrédients, en remuant jusqu'à dissolution complète. Faites refroidir avant de verser sur la viande. Mettez les morceaux de viande dans le contenant, le côté de la peau en bas, jusqu'à la dernière rangée lorsqu'alors le côté de la peau devrait être en haut. Veillez à ce que la viande soit bien recouverte de saumure. Ensuite, recouvrez d'une planche de bois dur chargés d'un gros poids (briques ou pierres).

La viande en morceaux minces exige 2 à 3 semaines de salaison, le bacon, de 4 à 6 semaines et le jambon, de 6 à 8 semaines.

Salage au sel sec

50 liv. de viande	1½ once de salpêtre
4 liv. de sel	

Mélangez parfaitement les ingrédients, faites-les entrer dans la viande en frottant, donnant une attention toute spéciale aux parties autour des os. Mettez dans un pot ou un autre récipient de ce genre dans une chambre fraîche. Recouvrez parfaitement et laissez séjourner pendant sept jours. La salaison des petits morceaux devrait être complète au bout de ce temps. Otez les gros morceaux pour les frotter une deuxième fois énergiquement avec le mélange de sel et remettez-les en place, mais cette fois dans un ordre contraire au premier. Trois jours par livre et par morceau suffisent.

Conservation des viandes salées

La viande salée à la saumure ou au sel doit être lavée parfaitement et suspendue pour qu'elle s'égoutte et s'assèche assez bien. On peut alors l'envelopper dans des sacs de papier ou de coton et la suspendre dans une atmosphère sèche, dans une chambre tout à fait obscure et bien aérée. Les morceaux suspendus ne doivent pas se toucher. Lorsqu'on n'a pas de local pour suspendre la viande, on obtient de tout aussi bons résultats en mettant la viande sèche dans de l'avoine ou même de la balle d'avoine, dans un hangar ou une grange ordinaire. On peut aussi la coudre dans une toile de coton propre et la frotter avec de la paraffine fondue ou la plonger complètement dans la paraffine; on la suspend ensuite pour la faire sécher.

Fumage de la viande salée

Après que la viande a été salée, frottez chaque morceau (avec de l'eau claire) pour enlever la croûte de sel qui s'est formée pendant la salaison. Suspendez les morceaux de viande dans le fumoir, au moyen d'une corde solide, et laissez-les sécher.

Le fumage se fait en exposant la viande à la fumée d'un feu lent, donnant très peu de chaleur. On se sert souvent de rafles (cotons) de blé d'Inde ou de sciure de bois pour faire de la fumée, mais le bois de bouleau ou de saule un peu décomposé fait très bien l'affaire. Ne faites pas flamber le feu, mais tenez-le humecté suffisamment pour qu'il brûle lentement, sans flamme, en produisant une fumée épaisse. Le fumage se fait généralement durant 6 à 8 heures chaque jour pendant deux ou trois jours après un intervalle d'un jour le fumage recommence pour 2 ou 3 jours. Généralement deux périodes suffisent. Cependant le fumage ininterrompu pendant 4 ou 5 jours donne aussi une bonne

couleur et un bon goût. Les ennemis des viandes fumées en été sont les mouches et l'humidité, et c'est pourquoi on recommande après la fumaison d'envelopper les morceaux de viande séparément dans du papier et de les mettre dans des sacs solides, bien ficelés sur le dessus, (des sacs à farine font l'affaire). On suspend ces sacs à l'endroit où ils doivent rester jusqu'à ce qu'on les dépende pour manger la viande ou la vendre. Un autre bon moyen est de préparer des sacs de coton, un pour chaque morceau de viande. Prenez de la chaux, diluez-la suffisamment pour en faire un lait clair, et plongez les sacs dans cette solution en prenant bien garde de ne pas la laisser entrer dans les sacs. Suspendez les sacs sur une ligne ou une perche, et dès que le lait de chaux a cessé de s'égoutter et avant qu'il ait durci, enveloppez chaque morceau de viande séparément et liez le sac. Suspendez ensuite au moyen d'une forte corde dans un endroit frais et sec.

On fait un bon fumoir au moyen de deux grandes caisses d'emballage, l'une placée par-dessus l'autre, et avec des trous percés entre les deux. On suspend la viande dans la caisse du dessus qui a un couvercle suffisamment étanche pour retenir la fumée. On peut faire le feu dans une boîte métallique peu profonde, dans la caisse du bas, ou dans un trou creusé dans la terre par-dessous.

Fumage et salage au sel fumé

On peut se servir de sel traité par la vapeur pour compléter le fumage et le salage en une seule opération. On obtient d'excellents résultats. Suivez les instructions qui accompagnent le paquet.

CONSERVES

1. Ne mettez en conserve que la viande d'animaux sains.

2. Prenez de la viande fraîche, bien saignée, complètement débarrassée de la chaleur animale. (La viande devrait être suspendue dans un endroit froid pendant au moins 48 heures).

3. Essuyez la viande avec un linge humide, mais ne la lavez pas.

4. Otez les os, les cartilages, et l'excès de graisse.

5. Mettez la viande bien tassée, mais pas trop ferme, dans des bocaux chauds, stérilisés. Les caoutchoucs employés pour ces bocaux doivent être ébouillantés. Prenez des bocaux qui ne laissent pas passer d'air.

6. Si la viande est conservée crue, n'y ajoutez pas de liquide—pour la viande cuite, servez-vous du liquide dans lequel la viande a cuit.

7. Ajoutez une cuillerée à thé de sel par bocal d'une pinte.

8. Mettez les bocaux dans un bain-marie; l'eau doit être chaude si la viande a été cuite, et froide si la viande est crue. Recouvrez les bocaux de deux pouces d'eau.

9. Stérilisez pendant trois heures au bain-marie, ou 1 heure à l'autoclave à 15 lbs de pression. Comptez le temps à partir du moment où l'eau entre en ébullition *et tenez-la toujours bouillante.*

10. Après le traitement, bouchez hermétiquement les bocaux et tenez-les retournés sens dessus dessous pendant 20 à 30 minutes pour voir s'il n'y a pas de fuites.

Ne laissez pas les bocaux contenant de la viande se refroidir tandis qu'ils sont renversés, car dans cette position, la graisse durcit au fond plutôt qu'au dessus du bocal.

Note.—On peut mettre en conserve de la viande congelée, mais elle ne donne pas un produit de bonne qualité. Si la viande s'est gelée, ne la faites pas dégeler avant de la mettre en conserves; coupez ou sciez la viande gelée en lanières uniformes de 1 à 2 pouces d'épaisseur et plongez-les immédiatement dans l'eau bouillante. Faites mijoter jusqu'à ce que la couleur de la viande rouge ait presque disparu, puis emboitez et stérilisez.

Conserves de viande crue

Coupez la viande en morceaux d'une grosseur commode. Vous pourrez y laisser les petits os. Mettez-la dans des bocaux stérilisés, jusqu'à ½ pouce du dessus. Ajoutez une cuillerée à thé de sel par pinte—posez l'anneau de caoutchouc et bouchez partiellement—stérilisez au bain-marie pendant trois heures ou une heure à une pression de 15 livres. Bouchez et renversez sens dessus dessous.

Conserves de viandes cuites

Coupez la viande en morceaux de grosseur commode pour le service, faites-la rôtir, griller ou frire jusqu'à ce qu'elle soit bien brunie et bien cuite (il ne faut pas qu'elle soit rouge au centre). Mettez dans des bocaux chauds, stérilisés, avec 1 cuillerée à thé de sel par chaque pinte. Remplissez le bocal avec de la sauce non épaissie que l'on fait en ajoutant de l'eau au jus de la viande dans la poêle, posez les anneaux de caoutchouc et bouchez partiellement. Stérilisez pendant 3 heures au bain-marie, ou 1 heure à l'autoclave à 15 livres de pression. Bouchez et renversez sens dessus dessous.

Ragoût de bœuf

Coupez la viande en dés, faites la brunir légèrement, dans une poêle à frire—mettez-là dans une casserole—salez et recouvrez d'eau—faites mijoter 10 minutes. Ajoutez des légumes si vous le désirez:

Pour trois tasses de viande, ajoutez:

2 tasses de tomates tamisées
½ tasse de carottes tranchées
1 tasse d'eau
½ tasse de céleri haché
¼ tasse d'oignons hachés
1 cuillerée à thé de sel.

Faites cuire jusqu'à ce que les légumes soient parfaitement chauffés—mettez dans des bocaux stérilisés et bouchez partiellement—stérilisez pendant 3 heures au bain-marie, ou 1 heure à l'autoclave à 15 lbs de pression—bouchez et renversez sens dessus dessous.

Bouillon pour la soupe (Poulet ou viande)

Détachez la viande et la graisse des os (fendez les os et mettez-les dans la casserole), ajoutez quelques petits morceaux de viande maigre, recouvrez d'eau froide et faites mijoter pendant 6 heures. Assaisonnez avec du céleri, des oignons, etc., si vous le désirez—coulez—refroidissez—ôtez la graisse—remettez sur le feu, amenez au point d'ébullition et versez dans des bocaux chauds, stérilisez—ajoutez 1 cuillerée à thé de sel par pinte—bouchez partiellement—stérilisez pendant 90 minutes au bain-marie chaud, ou 50 minutes à l'autoclave à 10 lbs de pression. Bouchez et renversez sens dessus dessous.

Variations

1. On peut ajouter au bouillon des céréales, comme l'orge, le vermicelle ou des nouilles à raison de 1 tasse de la céréale crue pour chaque gallon de bouillon clair de viande—lavez la céréale et faites-là bouillir pendant 15 minutes dans de l'eau salée—coulez—rincez à l'eau froide et ajoutez au bouillon en ébullition—assaisonnez—stérilisez comme pour le bouillon ordinaire.

2. Ajoutez, pour chaque gallon de bouillon coulé:

4 carottes
1 oignon
6 tiges de céleri

Coupez les légumes en dés, mélangez-les et ajoutez-les au bouillon préparé—faites cuire jusqu'à ce que les légumes soient bien chauds—stérilisez comme pour le bouillon ordinaire.

Conserves de poulets

Tuez les poulets la veille du jour où vous devez faire les conserves—saignez bien, plumez et flambez—videz et lavez parfaitement—laissez reposer pendant une heure dans de l'eau salée.

1er procédé.—Démembrez la jambe et les ailes. Désossez soigneusement la poitrine. Plongez les morceaux dans de l'eau bouillante, puis dans de l'eau froide. Coulez et mettez dans des bocaux en verre, stérilisés. Faites un bouillon en faisant cuire le dos, le bréchet, le cou, etc., pendant 1 heure dans de l'eau salée. Passez le liquide à travers un coton à fromage pour enlever le dépôt—laissez reposer—écumez la graisse—versez le bouillon clair sur la viande au poulet. Un bocal d'une pinte contiendra un poulet de 3 livres ½. Ne tassez pas trop solidement dans le bocal. Il faut qu'il y ait assez d'espace pour que le liquide puisse circuler librement; la stérilisation se fait mieux dans ces conditions. Ajoutez une cuillerée à thé de sel par pinte. Remplissez le bocal de liquide bouillant jusqu'à ¼ de pouce de l'ouverture; posez l'anneau de caoutchouc. Bouchez partiellement et stérilisez pendant 3 heures au bain-marie, ou 90 minutes à l'autoclave, à 10 livres de pression. Bouchez et retournez sens dessus dessous.

2e procédé.—Faites cuire le poulet pendant 15 minutes dans une petite quantité d'eau. Enlevez les cuisses, les morceaux de la poitrine, les ailes, les pilons, et faites frire dans de la graisse jusqu'à ce que tout soit bruni. Laissez les os du dos, les pattes (qui ont été ébouillantées et écorchées), mijoter plus longtemps afin d'en obtenir un bouillon que vous verserez sur la viande du poulet. Mettez dans les bocaux et terminez comme dans le 1er procédé.

Quelques experts recommandent de se servir d'un autoclave pour toutes les viandes parce que la température plus élevée donne une stérilisation complète, mais le bain-marie est satisfaisant, à condition que l'on prenne toutes les précautions nécessaires.

Rappelez-vous qu'une viande trop cuite vaut mieux qu'une viande qui ne l'est pas assez.

Saucisses

Les saucisses sur la ferme se font généralement avec les rognures qui restent lorsque la viande est dépecée pour le salage. On coupe ces restes de viande en morceaux de grosseur commode, et on les passe au hachoir, le gras et le maigre mélangés en proportions à peu près égales.

On se sert de sel, de poivre, de sauge ou des quatre épices pour conserver les saucisses et pour les assaisonner. Trente livres de viande à saucisse exigent ½ livre de sel de table, 2 onces de poivre et 1 à 2 onces de sauge, ou 1½ à 2 onces de quatre épices au lieu de la sauge si elle doit être conservée longtemps. On mélange parfaitement ces ingrédients à sec et on les incorpore soigneusement à la viande à saucisse. On met, bien tassée dans des pots propres, ou dans les bocaux, la viande à saucisse que l'on désire conserver. (La saucisse se conserve plus longtemps lorsqu'elle est cuite, mise dans des pots et recouverte de graisse chaude pour exclure l'air).

Tête en fromage

La tête en fromage se fait avec la viande provenant de la tête, des pieds ou autres rognures qui ne sont pas employés pour faire la saucisse. Ayez soin, en préparant la viande, de la nettoyer parfaitement et d'enlever tous les poils ainsi que la corne des onglons. Après avoir ôté les yeux, retroussez la chair des mâchoires supérieures et inférieures, enlevez le cartilage et la membrane musqueuse du groin et coupez la partie osseuse de la mâchoire en arrière des dents. Faites bouillir les particules de la viande jusqu'à ce que les os se séparent facilement, ôtez de la casserole et faites refroidir. On peut alors désosser et hacher la viande comme pour la saucisse. Comme assaisonnement, employez 3 onces de sel, 1 once de poivre, 1 once de quatre épices et ¼ once de muscade pour 10 livres de viande. Versez par-dessus la viande hachée une quantité suffisante de liquide pour donner une consistance assez épaisse, puis faites bouillir le tout et versez dans des moules humides.

Ottawa: Edmond Cloutier, Imprimeur de Sa Très Excellente Majesté le Roi, 1942.

CAL/BCA OTTAWA K1A 0C5
3 9073 00211055 1