

C O C H O N ; *Porc ; ou Pourceau.* Animal domestique très-connu , qu'on engraisse ; & dont on sale la chair , qui est d'un bon goût. Sa femelle est appelée *Truie* : elle porte dix à douze petits d'une seule ventrée ; mais il ne faut lui en laisser que huit ou neuf , afin qu'ils profitent davantage. On porte le reste tout jeune au marché : & on observe , autant qu'il est possible , de garder les mâles préféralement aux femelles : parce qu'ils valent toujours mieux pour nourrir.

Le porc mâle a le nom de *Verrat*. Celui qu'on châtre pour engraisser , retient le nom de *Cochon* ou de *Porc*.

Qualités du Verrat & de la Truie.

Le verrat n'est bon que depuis un an jusqu'à cinq. Sa tête doit être grosse ; son groin , long ; ses oreilles , grandes & pendantes , ses jambes courtes & grosses : en un mot , il doit avoir le corps gros & ramassé. Il faut que la truie ait les mêmes qualités ; que son ventre soit large & ample , & ses tetins longs.

Tems de faire saillir la Truie.

C'est depuis le commencement de Février jusqu'à la mi-Mars. Car si on la fait saillir en Mai ou Juin , les cochons qui naissent au mois de Septembre ou d'Octobre n'ont point le tems de se fortifier avant l'hiver ; ce qui fait qu'ils ne deviennent jamais beaux. Elle donne des petits deux fois par an ; & les porte pendant quatre & quelquefois cinq mois. Elle est féconde depuis un an jusqu'à six. Quand elle est grasse & qu'elle a fait plusieurs portées , on la nomme *Coche*.

On aura soin de séparer les verrats d'avec les truies , de peur qu'ils ne les fassent avorter ; ou qu'ils ne mangent les petits. On ne les enverra donc pas ensemble aux champs : & on les mettra dans des toits séparés.

Pour empêcher que la truie ne mange elle-même ses petits , on veillera à ce que son auge ne soit jamais vuide. Car pour peu que le porc , soit mâle soit femelle , se sente pressé de la faim , il se rassasie de tout ce qu'il rencontre.

Maniere d'élever de petits Cochons.

Cet animal craint beaucoup le froid. C'est pourquoi en hiver , il est très-difficile à élever lorsqu'il est encore petit & pas assez robuste pour résister à la rigueur de la saison.

Trois semaines après que les cochons sont nés , qui est le tems ordinaire de les sévrer , on commence à les mener aux champs pour paître l'herbe , si ce n'est pas une saison froide. On ne doit point manquer soir & matin de leur donner à boire de l'eau qu'on aura blanchie avec du son. Ce soin dure jusqu'à ce qu'ils aient atteint l'âge de deux mois. On choisit pour lors ceux qu'on veut élever pour la provision de la maison ; afin de vendre le reste.

Quand on n'a qu'un certain nombre de cochons , on peut leur donner la nourriture plus ample ; c'est-à-dire , qu'au lieu d'eau blanche , il faut soir & matin leur faire boire du petit lait , où l'on mêle du son ; on leur en donne un peu plus , que si on en avoit beaucoup à nourrir.

Les lavures d'écuelles , mêlées avec le petit lait , leur sont très-bonnes : en hiver , on fait tiédir ces lavures sur le feu , puis on les jette dans leur auge avec un peu de son , & quelques fruits pourris , ou bien

quelques morceaux de grosses raves. On entretient ainsi les porcs jusqu'au mois d'Avril, que les herbes commencent à fournir la meilleure partie de leur nourriture : & ensuite jusqu'à la fin de l'été on les envoie tous les jours aux champs avec les brebis ; car ce seroit un abus, que d'élever ces jeunes cochons sans les envoyer paître. Mais quand l'automne vient & qu'on pense à engraisser ces cochons pour les tuer, on doit tripler la dose & les gouverner comme on va l'enseigner.

Méthode pour engraisser les Cochons.

Il ne faut pas tout d'un coup leur donner une nourriture bien forte. Pendant huit jours, on prendra des choux & du son de froment, qu'on fera bouillir dans une chaudière avec de l'eau, parmi lesquels on mêlera du petit lait, des lavures d'écuelles, & de l'eau si le lait ne suffit pas pour humecter suffisamment le son & les choux ; puis on laissera refroidir cette mangeaille, jusqu'à ce qu'on y puisse tenir la main.

Ce tems passé, on enfermera ces cochons dans leur toit, d'où on ne les fera point sortir qu'ils ne soient tout-à-fait gras : là on leur ôtera les choux ; & on ne leur donnera plus, soir & matin, que beaucoup d'eau ou de petit lait, où on aura mis du son un peu épais, qu'on aura fait bouillir ; mais on ne le mettra dans l'auge qu'après qu'il sera refroidi. On leur donnera un picotin d'orge bouillie, & autant d'avoine crüe ; & pour le mieux l'un & l'autre alternativement. Huit jours se passeront encore ainsi : après quoi on leur donnera du son bouilli tout épais, en telle quantité qu'ils en laissent de reste.

Si-tôt que cela arrive, ils ne tardent guères à être bons à tuer.

Il y a des gens qui donnent des carottes aux cochons qu'ils engraissent. Mais cela fait que leur graisse devient toute moussueuse en cuisant dans le pot. Il peut n'être pas avantageux de donner aux cochons des fruits gâtés ou pourris, quoiqu'on prétende que cela les engraisse : on s'expose à les rendre malades. Quelques-uns leur donnent des criblures, & balayeuses de granges, & même un peu de froment. L'orge est une des choses qui les engraissent mieux ; ainsi que du maïs ; & des pois cuits, ou moulus. On voit des payans industrieux faigner souvent leurs cochons, pour les engraisser plus sûrement & plus promptement.

Tems de châtrer les cochons.

Tous les soins ci-dessus seroient inutiles, si on ne prenoit celui de châtrer les cochons qu'on veut engraisser, & qu'on destine à être vendus.

Les cochons doivent (dit-on) avoir six mois lorsqu'on les châtre. Ceux qui prétendent qu'on doit toujours choisir cet âge, conviennent que si l'on fait plus tôt cette opération, la chair en est beaucoup plus délicate ; mais ils soutiennent qu'aussi les cochons ne deviennent pas si beaux. On en voit néanmoins réussir constamment bien dans des endroits où l'on a coutume de les châtrer en les servant. On y dit même que, plus ils sont jeunes, moins l'opération est dangereuse.

Le printemps ou l'automne sont les deux saisons les plus propres à cette opération ; car en été il est à craindre que la gangrene ne s'y mette, ou que le froid en hiver n'offense tellement la plaie, que les cochons en meurent.

Avis.

En quelque pays que l'on puisse être, on ne se

mettra point en peine des cochons, par rapport à la situation du lieu : ces animaux se placent partout.

Les Forêts sont néanmoins les endroits où ils vivent le mieux ; à cause des fruits sauvages dont elles sont remplies : & dans les années où le gland y abonde, tous les soins indiqués ci-dessus pour les engraisser deviennent inutiles ; cette nourriture étant suffisante pour leur faire prendre assez de graisse aux bois : car le gland ne les engraisse que lorsqu'il est mûr ; & il est tel quand il tombe.

La maxime de ceux qui, au retour des bois, donnent à leurs cochons de l'eau où ils ont mis de la farine d'ivraie pour les faire dormir, n'est pas mauvaise.

Les avis qu'on a donnés ci-dessus pour engraisser les cochons, ne regardent que ceux qui n'en veulent mettre en gras que pour la provision de la maison. Car pour en faire commerce ; il n'y a point d'autre expédient que les bois : au défaut de quoi, on ne conseille à personne d'entreprendre de le faire. Pour aider encore à la subsistance de ses cochons à la maison ; le père de famille sera soigneux de faire amasser du gland en suffisante quantité, pour engraisser le nombre qu'il destina pour sa provision.

Aux pays où il y a bien des forêts, & dans les années que le gland abonde, on en fait un grand amas, qu'on garde d'année à autre ; mais c'est en observant ce que voici.

Comment il faut conserver le gland d'une année à l'autre.

Outre le gland que l'on croit suffisant pour engraisser ses cochons à la maison ; ce qu'on en a de plus peut être conservé pour l'année suivante, en le mettant sécher dans le four, après qu'on en a tiré le pain : cela l'empêche de germer, & par conséquent de se gâter.

Où bien choisissez un lieu sec, mettez-y ce gland en monceaux, sans le remuer qu'il n'ait entièrement séché ; & lorsque vous voulez vous en servir, prenez-en toujours du même côté, de peur que le tas venant à se défaire le gland ne pourrisse après avoir germé.

Nourriture des Cochons.

Ces animaux sont avides de tous les fruits à noyau, & même des noyaux seuls. Ils aiment beaucoup les pommes. Ils mangent aussi des poires. On ne voit pas qu'ils se foudroyent de meures. Ils sont friands de carottes, de navets, de truffes, de renouée.

Le froment, le seigle, & les pois, leur sont très-bien. C'est pourquoi ils profitent promptement dans les cours où ils trouvent des restes de ces grains, soit dans les criblures, soit dans le fumier. La poire les engraisse. La faine de hêtre, ainsi que le marc des noix dont on a exprimé l'huile, rend leur graisse mollassée. L'orge les rend très-féconds, & les engraisse. Le maïs rend leur chair ferme & délicate. On leur donne encore du blé farrafin.

Il faut donner souvent de nouvelle litière aux cochons ; sans cependant s'affujettir à ôter la vieille à chaque fois. Cela les entretient blancs. On voit aussi que ce changement leur plaît : car alors ils ne fouillent pas leur fumier ; mais s'enveloppent simplement dans la litière fraîche. Et il est certain que la paille souvent renouvelée les maintient presque autant que la nourriture qu'on leur donne.

Consultez le *Journal Econom.* Janvier 1754, p. 151, &c.

On connoît qu'un porc est malade, quand il panche l'oreille, qu'il est plus paresseux & plus pesant que de coutume, ou bien qu'il est dégoûté. Il peut arriver aussi qu'un cochon malade ne donne aucun de ces signes, & qu'il ne laisse pourtant pas de ressentir du mal : mais ce qui peut faire soupçonner en lui quelque infirmité, c'est lorsqu'au lieu de conserver son embonpoint ordinaire, on le voit diminuer peu-à-peu. Pour lors, afin de s'en éclaircir, on prend à contrepoil une poignée de foie sur son dos ou sur le cou ; & on la lui arrache : si la racine de ce poil est nette & blanche, c'est bon signe ; au lieu que si on y apperçoit quelque marque sanglante ou noirâtre ou une sanie épaisse, on peut assurément juger que le cochon est malade. Il n'est plus question après cela, que d'examiner quelle peut en être la cause.

Enflure.

Voyez l'article ENFLURE.

Fievre.

Quand ils ont la fievre, il faut les saigner à la queue.

Ladrière ; que d'autres nomment Lepre.

Il y a trois manieres de connoître qu'un cochon est ladre : premierement, lorsque lui levant la langue, on voit dessous, de petites pustules noirâtres. Secondement, lorsqu'il ne peut se soutenir sur les pieds de derriere. En troisieme lieu, si la foie arrachée de dessus le dos est sanglante à sa racine. Le palais & la gorge se chargent encore de pareilles pustules ; puis la tête, & tout le corps. D'autres fois il n'y a que peu ou point de ces grains à la langue ; & lorsqu'on vient à dépecer l'animal, on le trouve intérieurement très-affecté de ce mal : auquel cas la viande en est jugée mal saine ; le Vendeur doit en rendre le prix, & le porc est jeté à la voirie. Mais s'il y a seulement quelques grains superficiels, environ un mois de salaison corrige ce défaut : on dit même que ce degré de ladrière rend la viande délicate.

Cet animal est si gourmand, que c'est souvent ce qui le rend sujet à la ladrière. Pour tâcher de le guérir, on fera tous les jours soigneusement nettoyer son toit, où on ne le laissera point manquer de bonne & fraîche litiere ; puis on le saignera sous la queue ; ensuite de quoi on le baignera souvent en eau claire, & on le laissera longtemps promener. On ne doit point aussi en cette occasion lui épargner le manger ; & sa nourriture fera du marc de raisin, mêlé avec du son & de l'eau. Si le mal ne guérit pas entierement par ce régime, il diminuera certainement.

2. Enveloppez dans un linge un peu d'antimoine mineral en poudre ; & le mettez infuser pendant vingt-quatre heures dans une lessive faite avec des cendres de vigne blanche ; ajoutez-y une pincée de sel de saturne : & en faites prendre au cochon un verre entier mêlé dans du son, pendant huit ou neuf jours.

3. Le *Journal Economique* (Août 1751) propose de pulvériser de l'antimoine crud, le mêler avec un peu de farine d'orge, & en répandre sur la langue. On assure que ce remède guérit infailliblement. Il faut l'employer lorsque les petites pustules noirâtres sont bien formées sous la langue, ou que cette maladie se manifeste par l'enrouement de l'animal. On lui en donne plusieurs fois la semaine. S'il ne s'agit que de préserver le cochon, une seule fois suffit par semaine.

Maladies contagieuses.

Les cochons sont très-rarement attaqués de contagion pestilentielle.

Si cependant cela arrive, on les guérit par le moyen des racines d'asphodele grossierement pilées ; qu'on jette dans leur auge ou autre endroit où ils boivent, ou dans quelque lieu où ils aient coutume d'aller souvent se vautrer.

Orles : ou Enflure des glandes du cou.

Consultez ce titre, dans l'article ENFLURE.

Rage.

Consultez l'article RAGE, n. VI.

Ratelle, ou Mal de Rate.

La gourmandise rend le cochon sujet à cette maladie. On le guérit, en éteignant dans sa boisson des charbons de tamarisc allumés.

Si le cochon a quelque *Maladie inconnue*, il faut le tenir enfermé un jour & une nuit sans lui donner à boire ni à manger. En même tems on mettra infuser dans de l'eau, des racines de concombre sauvage pilées, pour lui donner à boire le lendemain. Quand il en aura bu abondamment, il ne tardera pas à vomir : ce qui évacuera la cause de la maladie.

Quelques Auteurs disent vaguement que les cochons ne deviendront point malades, si on leur donne à manger neuf écrevisses de riviere.

Tems & Maniere de tuer le Cochon pour le saler.

Afin de jeter facilement à terre le cochon que l'on veut tuer, il faut le chatouiller sur le dos.

On tue les cochons depuis la S. Martin jusqu'au carnaval : & il y a nombre d'endroits où on n'en tue point durant l'été. Après qu'ils sont tués ; selon l'usage du pays, on les pele comme les cochons de lait, en les lavant dans l'eau bouillante ; ou bien on les fait griller dans la paille dont on les entoure, & qu'on allume, les cochons étant posés sur des buches. On dit avoir observé que celui qu'on pele à l'eau bouillante, a la chair plus blanche ; mais que si on le grille, elle est plus ferme & plus succulente.

Lorsque le cochon est grillé, il y en a qui le lavent : d'autres ne font que le ratifier avec des couteaux.

Ensuite on le pend à un croc par les pieds de derriere, pour l'ouvrir & lui ôter les entrailles. Elles servent à faire les andouilles, le boudin, & les saucisses. On doit avoir eu soin de recueillir le sang pour faire du boudin.

On ne coupe le cochon en morceaux pour le saler, qu'après l'avoir laissé refroidir, & que sa plus grande humidité est suffisamment dissipée : afin que le sel ne rencontre, s'il se peut, rien qui l'affoiblisse. Les gourmets veulent même que cette viande soit un peu faisandée, avant de la mettre au sel.

Préparation du saloir.

Il doit être bien relié, & tellement accommodé que la saumure ne puisse s'écouler. Il faut que le couvercle ferme à la clef, & qu'il joigne si exactement que le salé ne puisse s'éventer. Si le saloir est fait du bois de quelque vieux tonneau à vin ou à eau-de-vie, le salé en fera meilleur.

Quand on a pris ces précautions, & qu'on veut donner un bon goût au porc, on a soin de laver le saloir avec de l'eau chaude & des herbes aromatiques ; telles que thym, lavande, marjolaine : & on l'en frotte bien de tous côtés. Ensuite on le laisse sécher. Puis on fait rougir une brique qu'on met

dans le faloir sur une autre brique froide, ou sur une pierre; on jette sur la brique rougie au feu deux muscades rapées, & on ferme aussi-tôt le faloir; qu'on tient bien clos pendant une heure pour retenir la fumée qui lui communique durant ce tems-là son odeur. D'autres font bouillir deux ou trois bonnes poignées de graines de genievre, plus ou moins, dans une chaudière d'eau; & lorsque le tout a bouilli quelque tems, ils le jettent dans le faloir, & l'y laissent jusqu'à ce que tout le bois en ait pris l'odeur. Après quoi, l'ayant vuide, ils y mettent de l'eau fraîche, en lavent bien tout le faloir, & la jettent ensuite.

Lorsqu'on a parfumé le faloir avec la vapeur de muscade, ainsi qu'il a été dit, on l'ouvre une heure après, pour y mettre la chair. Si on y a mis la décoction de genievre, on peut mettre la chair aussi-tôt qu'on l'a bien rincée.

Maniere de saler le Cochon.

L'ayant coupé par morceaux; on met d'abord au fond du faloir un lit de sel, qu'il ne faut point épargner; ensuite on met le lard, sur lequel on jette encore du sel, & sur ce sel on fait un autre lit de lard, s'il y en a assez pour faire deux lits; puis on range les jambons & les autres pieces qui ont le plus de chair sur un nouveau lit de sel, en forte qu'on fasse alternativement un lit de cochon & un lit de sel, toujours de la largeur du faloir. On doit avoir soin aussi de saler chaque lit de maniere qu'il n'y ait pas une piece qui n'en ait une dose suffisante. Enfin sur ces pieces charnues on place les échinées, les oreilles, les pieces de la tête & les autres morceaux où il y a le plus d'os. Il est à propos de bien écraser le sel.

Le dernier lit doit être tout de sel: & il est à souhaiter que le faloir soit plein; pour qu'il ne prenne point d'évent.

Il faut une livre de sel, pour vingt-cinq livres de viande. On peut y joindre du girofle grossièrement concassé. Il y a des gens qui avant de saler le cochon, mêlent du poivre dans le sel, pour donner du relief à leur salé: mais cela ne sert qu'à le faire jaunir & noircir, & lui faire prendre un goût désagréable.

Il y a des gens qui conseillent de tremper la viande dans de l'eau, l'en retirer tout de suite, & la bien essuyer avec un linge.

Quand tout est bien rangé, on ferme le faloir, & on le laisse au moins quinze jours sans y toucher, afin que la chair ait le tems de prendre sel. Selon d'autres, la viande doit y rester un mois, pour être parfaitement salée.

On doit tenir le faloir dans un endroit frais & sec. Il y a des pays où on retire au bout d'un mois toutes les pieces du faloir, pour les attacher à des perches mises de travers dans la cheminée quatre doigts seulement au dessus du manteau; où on les fait parfumer, & d'où on ne les tire qu'à mesure qu'on en a besoin; mais alors il les faut bien laver, pour ôter la suie. D'autres trempent dans l'eau bouillante chaque piece en la tirant du faloir, & l'ôtent promptement de cette eau; puis les pendent toutes avec des brins d'ozier & des ficelles dans un lieu aéré, pour qu'elles séchent plus vite. Mais l'une & l'autre pratique font que le salé est moins agréable au goût, que celui qu'on laisse toujours baigner dans la saumure, où il n'est pas à craindre qu'il se gâte jamais, & dont on en retire à mesure telle quantité que l'on veut employer. Cependant il faut pour cela, qu'on se soit servi de sel gris. Car le sel blanc, qui a moins d'acrimonie, en quelque abondance qu'on le mette, ne suffit pas pour ga-

rantir deux mois entiers contre la corruption la chair où on l'a mêlé.

Voyez LARD; SAINDOUX; BOUDIN; ANDOUILLE; SAUCISSE.

Usage de la saumure qui a servi au Cochon.

Voyez GARUM.

Usage de la chair de Cochon.

L'École de Salerne dit que si on met du vin dans son apprêt, cet aliment devient très-salutaire: & que cette viande purge doucement, si on la mange avec de l'oignon. En général, la chair de porc est agréable & fort nourrissante. Les Athletes s'en servoient pour devenir extrêmement robustes. Mais toutes les extrémités sont vices. Par cette nourriture trop abondante, les fibres du cerveau, & peut-être les autres, deviennent trop grossières & moins mobiles. La chair de porc est de difficile digestion: & par conséquent ne peut convenir qu'aux personnes robustes & accoutumées à la fatigue; tandis qu'elle seroit nuisible à bien des gens de cabinet, dont l'estomac ordinairement foible & paresseux peut à peine digérer les meilleurs alimens. D'ailleurs, s'il est vrai que cette qualité si nourrissante provienne d'un suc lent & visqueux, ce suc est incapable de produire un fluide animal qui soit de bonne nature.

Le cochon qui est entre deux âges nourrit beaucoup, & lâche le ventre, surtout quand on le mange frais, parce qu'alors il est dur à l'estomac, & se digère difficilement; les personnes foibles, délicates, ou infirmes doivent s'en abstenir, aussi bien que du cochon de lait, dont la chair est encore moins salutaire. Celle de la truie & du verrat n'est pas si bonne que celle du cochon châtré.

L'École de Salerne dit que le cœur de cochon engendre bien des maladies: que d'en manger la rate, c'est souvent un bon remède pour les maux de rate; & qu'il ne faut pas en manger les rognons.

La chair de porc ne se sert gueres sur les bonnes tables, qu'endurcie à la fumée, ou bien salée & épicée. Mais, loin d'en être plus estimable, elle n'est que plus préjudiciable à la santé. Elle procure alors aux humeurs une âcreté muriatique, qui doit nuire à l'intégrité des fonctions.

Aux Indes tant Orientales qu'Occidentales, en Géorgie, &c, le cochon passe pour un très-bon aliment dans tous les tems & tous les cas. R. Lade rapporte que cet aliment resserre le ventre, à la Havane: & que les Médecins y conseillent le porc rôti, après la purgation.

Le cochon jeune & fraîchement tué, a la chair d'une belle couleur vive, mais non trop rouge. Sa peau doit être fine, & conserver l'impression des ongles lorsqu'on l'a pincée. Si le maigre est haut en couleur, le gras mollasse, & la peau dure, le cochon étoit vieux. Il n'est pas nouvellement tué, s'il y a quelque endroit gluant au toucher. Nous avons ci-devant parlé de ce qui appartient à la connoissance de la ladrerie.

Manieres d'apprêter le Cochon & ses parties.

COCHON DE LAIT. Sitôt que le cochon de lait est tué, il faut qu'on le mange; car il n'a pas besoin d'être mortifié pour être tendre. Ainsi, d'abord qu'on l'a échaudé & pelé, on le vuide, on l'affaïsonne au dedans avec sel, poivre, un brin de sauge, un oignon, & de la ciboule; ensuite on lui resserme le ventre avec une brochette, ou on le coud, pour le mettre en broche.

On

On doit être soigneux de l'essuyer sitôt qu'il commence à fumer : & il y en a qui lui mettent dans le corps un morceau de beurre, avec lequel ils l'arrosent à mesure que le feu le fait distiller. D'abord qu'il est cuit, il faut le servir pour être mangé chaud.

La peau & les oreilles font les morceaux les plus délicats & les plus friands.

Le foie se mange aussi avec délice.

Cochon de lait farci.

Hachez son foie avec du lard, des champignons, des capres, un peu d'ail, quelques fines herbes, & de la sauge ; passez le tout dans la casserolle ; affaïsonnez-le de sel, de poivre, & d'un peu de cloux de girofle ; farcissez-en le corps du cochon & mettez-le à la broche pour le faire rôtir : ayez soin de l'arroser avec du beurre ; & servez-le sitôt qu'il sera cuit.

Cochon de lait à la daube.

Affaïsonnez le dedans du corps avec sel, poivre, clou battu, & un brin de sauge : ensuite enveloppez-le d'une serviette ; & mettez-le dans une poissinière, ou autre vaisseau où il puisse tenir tout de son long, avec bouillon, vin blanc, sel, poivre, cloux de girofle & laurier ; puis le laissez bien bouillir. Quand il sera cuit, vous le développerez de la serviette, & le servirez sur un plat couvert d'une autre serviette. Le cochon de lait apprêté de la sorte, se mange chaud & froid.

Groin (ou Museau) de Cochon.

On le parfume, pour être mangé en guise de jambon. Ou bien on le sert bouilli au pot, avec poivre, cloux de girofle, & muscade. On le rôtit aussi sur le gril ; pour le servir avec une sausse robert.

Langue de Cochon.

C'est un manger fin & délicat.

Après que la langue de cochon a été salée pendant dix ou douze jours, on la tire, & on l'essuie : puis on la pend à la cheminée avec une feuille de papier par-dessus, pour la garantir de la suie. Quand elle est assez fumée, on l'ôte pour la garder dans un lieu sec. Ce sont ces sortes de langues qu'on nomme *Langues parfumées*. Voyez dans l'article *LANGUE*, ce qui concerne les *Langues de Cochon fourrées* ; ou en ragoût.

Gorge de Cochon.

On fait cas d'une gorge de cochon lorsqu'elle est bien parfumée, & de même qu'on a dit qu'il falloit que fût la langue.

Oreilles de Cochon.

Les oreilles de cochon se mangent à la sausse robert, coupées par tranches, après qu'elles ont été cuites dans le pot, & passées à la poêle avec un peu de beurre. On peut encore les servir frites : en les trempant dans une pâte faite avec de la farine, du vin blanc, & des œufs ; & lorsqu'elles ont pris couleur, on les sert avec du verjus & du poivre.

On peut aussi les fendre en deux, puis les couper en filets très-fins ; couper des oignons par tranches, puis de même en filets ; mettre ces oignons dans une casserolle avec de bon beurre, & après

Tome I.

les avoir passé quelques tours, y passer de même les oreilles. Ensuite on les poudre d'une pincée de farine, on les mouille de jus, & on les laisse mijonner. Etant prêt à servir, on y met un peu de coulis & de moutarde : & on les sert chaudes pour entrée.

Oreilles de Cochon grillées.

Apprêtez les oreilles de cochon de même que les pieds : ou bien, pour qu'elles aient un goût plus délicat, faites-les cuire dans de l'eau & du vin, avec poivre, cloux de girofle, un paquet de fines herbes, & un peu de panne de cochon ; ensuite faites-les griller.

Moût de Cochon.

On le fait cuire dans du bouillon ; affaïsonné de sel, poivre, cloux de girofle, & fines herbes : sitôt qu'il est cuit on le tire pour le hacher bien menu ; puis on le met dans une casserole avec du beurre, du sel, du poivre, des cloux de girofle, & autres épices. On le laisse ainsi cuire un peu de tems : après quoi on y ajoute un verre de vin blanc & du persil ; lorsqu'on juge que la cuisson est parfaite, on y jette des jaunes d'œufs délayés avec du verjus ; & on le tire ensuite.

Epaule de Cochon.

L'épaule de cochon est excellente, lorsqu'elle est tendre & bien préparée. On la met saler pendant dix ou douze heures seulement ; puis on la met à la broche, où on la fait plutôt trop cuire que pas assez ; (le cochon frais étant de nature à vouloir être presque toujours mangé rôti). Lorsque l'épaule est cuite, on la tire ; & avant de la servir, on y fait une sausse robert.

L'Echinée & le Filet s'apprêtent de la même manière que l'épaule.

Manière de faire cuire les Jambons.

1. Nous avons déjà dit qu'on mettoit les jambons au fond du saloir, afin qu'ils prissent mieux le sel. Quand on les tire, on les met tremper quelque tems dans de la lie de vin, & on les expose ensuite dans la cheminée, environ deux mois, pour les parfumer. Quand on veut les faire cuire, on les met dans la terre l'espace de deux jours ; après quoi on les lave, & on les fait cuire dans une chaudière avec du foin : [ou, encore mieux, avec des herbes aromatiques.]

2. Consultez l'article *JAMBON*.

3. On met un jambon dans de la lie de vin pour lui donner une couleur vermeille : ensuite on le lave bien ; & on le met dans une casserole avec une livre de sain-doux, un demi-septier de bon vin blanc, quelques feuilles de laurier, & quelques cloux de girofle. On couvre cette casserole ; & afin qu'il n'y entre point d'air, ou que le suc ne s'évapore point, on met de la pâte tout autour du couvercle.

Pour savoir si le jambon est cuit, il faut lever la couenne, & enfoncer une paille dans la chair ; si elle entre, c'est une marque que le jambon est cuit. Alors on le leve entièrement la couenne, & on met entre elle & le lard, des cloux de girofle & quelques feuilles de laurier.

Griblettes.

On les mange sans les avoir mises dans le saloir. Passez-les à la poêle dans du sain-doux, laissez-les

N n n n

bien frire , tirez-les ; puis les servez avec jus de citron , ou une fausse robert.

On se sert encore de ces griblettes pour mettre en *hachis* , qu'on apprête comme celui des rouelles de veau. *Voyez ROUELLE.*

Pieds de Cochon.

Lorsqu'on veut manger les pieds de cochon sans beaucoup de façon , on les tire de l'endroit où ils ont pris sel ; puis on les fait cuire dans un pot ; & quand ils le sont suffisamment , on les met rôtir sur le gril , puis on les sert avec une fausse robert.

Pieds de Cochon fricassés.

Mettez-les rôtir sur le gril ; après quoi vous les couperez par morceaux , pour les passer à la poêle dans du beurre : cela fait , vous y joindrez de l'oignon coupé en dez , que vous laisserez frire aussi ; puis vous y jetterez deux verres de vin , avec du sel , ce qui est absolument nécessaire , ainsi que du poivre , & du clou de girofle. Ayant laissé le tout raisonnablement tarir , vous y mettrez un filet de vinaigre ; lorsqu'ils seront cuits , vous y mêlerez la moutarde ; & servirez bien chaud.

Pieds de Cochon à la Sainte-Menehould.

Etant bien propres , coupez-les en deux ; mettez entre les deux morceaux une tranche de lard , large d'un pouce , & deux brochettes de bois , une de chaque côté , bien ficellées. Mettez-les dans une marmite , au fond de laquelle fera une rangée de bardes de lard , puis une de pieds de cochon , & ainsi jusqu'à ce que la marmite soit pleine. Après cela , jetez-y un verre d'eau-de-vie , ou d'esprit de vin , un peu d'anis ou de coriandre , du laurier , une chopine de vin blanc & du bouillon : couvrez le tout de bardes & d'un couvercle qui joigne bien , observant pour cela de l'empâter ; puis mettant cette marmite à la braise , laissez-les cuire en cet état pendant dix ou douze heures , sans leur donner le feu que très-médiocrement. Lorsqu'ils seront cuits & refroidis ; saupoudrez-les de mie de pain ; faites-les griller ; & servez-les ainsi tout chauds.

ON se sert de Lard fondu & passé par un linge , pour déterger & consolider les plaies , & pour les pustules de la petite verole. La *panne* ou *graisse* du cochon est émolliente & résolutive. C'est pourquoi elle entre dans la composition de divers onguens , baumes , & autres remèdes. On l'emploie aussi dans les cuisines : où elle est d'un grand usage , à cause de sa délicatesse. Le vieux oing sert en partie d'appas pour attirer les loups , renards , rats , &c. On s'en sert pour graisser les essieux. Le *sang* entre dans quelques compositions d'appas pour le poisson : *Voyez APPAS* , n. 13. Nous avons dit qu'on en fait du boudin. Le *fiel* est bon pour déterger & guérir les ulcères , & pour faire croître (dit-on) les cheveux. La *fiente* appliquée extérieurement est résolutive ; on s'en sert pour la squinancie , pour la gale & les pustules de la peau. On l'emploie aussi pour arrêter les saignemens de nez. Quant à l'usage de son fumier par rapport à la terre ; consultez l'article AMENDER. Le Verrat & la Truie ont le cuir fort épais : on s'en sert pour relayer de très-grands livres qui fatiguent beaucoup.