

d'autant plus, que la recette semble leur venir directement des anciens. Pourquoi nos confiseurs n'en feraient-ils pas également ? Est-ce parce que nos conifères sont moins beaux, ou parce qu'ils ne produisent pas de ces amandes qui, nous dit Athénée, étaient autrefois en Grèce, comme encore aujourd'hui, un si délicieux manger ? Ou bien sommes-nous moins ingénieux ? Quand on entre dans une maison grecque, ou qu'on lit le même Athénée, on est tenté de croire qu'on a perdu en Occident l'art de faire des conserves et qu'il nous faut le rapprendre*.

La conservation des aliments est une espèce de désinfection ; c'est du moins, si l'on veut, un moyen de prévenir l'infection. L'art de conserver les aliments s'est développé petit à petit, grâce à certaines inventions brevetées, dont quelques-unes sont heureuses. Elles visent principalement à séparer l'oxygène de l'air, soit par la vapeur, soit par l'emploi d'autres gaz qui le remplacent. L'ancienne méthode de faire des conserves au moyen du sucre n'est pas du domaine des brevets en question, et l'on s'en sert pour une foule de choses dont on pourrait toutefois, nous venons de le voir, augmenter considérablement le nombre.

L'art de conserver la viande n'a pas encore dit son dernier mot : autrement on utiliserait sur nos marchés les animaux des pays lointains, du nouveau monde et de l'ancien. La viande se corrompt rapidement, et les moyens employés jusqu'ici pour la conserver ont besoin d'être perfectionnés. Mais, sous ce rapport, les anciens ne peuvent guère nous venir en aide ; on peut les laisser de côté alors qu'il s'agit de la nourriture animale ; toutefois, à ce dernier point de vue, nous n'avons pas encore à être bien fiers de nos succès.

Il est, disons-le cependant, une branche de cet art,—nous entendons la conservation du corps humain,—dans laquelle les Egyptiens ont dépassé tous les autres peuples, et cela à un point qui sera toujours une des merveilles de l'histoire. Sans doute la sécheresse du climat les servait à souhait, mais, outre cela, il faut convenir qu'ils se tiraient d'affaire fort habilement. Ils enlevaient les parties du corps qui avaient le moins de ténacité et qui contenaient le plus de matière humide : ce sont celles qui se décomposent toujours le plus facilement. Ils lavaient ensuite le tout à la soude caustique. Ils donnaient à cette substance le nom de *natron*, ou nitre. On ne pouvait pas attendre des Romains et des Grecs, peu avancés en chimie, une explication bien exacte de la composition du liquide employé. Le nitre était séché jusqu'à ce qu'il devînt léger et spongieux, c'est-à-dire, jusqu'à ce que toute l'eau de la cristallisation en eût été séparée. Le résultat était du carbonate de

* Voir, dans l'Écho de la France, vol. 11, page 63, l'article : *les Philosophes à table*.