

sont conservés dans un endroit bien aéré et sous une température égale et fraîche.

En général, les Norvégiens préfèrent toujours l'emploi de la saumure à l'usage du sel sec pour leurs conserves de poisson.

Dans le procédé de Roosen, on emploie une certaine machine par laquelle une solution d'acide borique et d'acide tartrique est introduite par pression dans les tissus du poisson en utilisant la force de plusieurs atmosphères.

Un procédé quelque peu semblable fut imaginé par Magnus Gross de Washington D. C. en 1859. La méthode de Gross diffère de celle de Roosen par l'emploi de la pression hydraulique, au lieu d'une pompe foulante et en usant une forte solution de sel commun mélangé avec du carbonate de soude et du carbonate de potasse.

Le procédé d'Eckart implique l'introduction d'une solution d'acide salicylique avec un appareil très semblable à celui employé par Roosen. Cet inventeur introduisit aussi d'autres formules pour le même dessein. Une composition brevetée par Hugo Jannash, d'Allemagne, et qui est, dit-on, en certain usage à Gloucester et dans certains ports américains, consiste en une certaine solution de chlorure de potassium, de nitrate de soude et d'acide borique.

Quelques autres procédés sont les suivants :

*Gaz hydrocarbonique.*—Ce gaz est substitué à l'air qui occupe l'espace intérieur de la substance qui doit être conservée et à l'air ambiant, en le soumettant à une température de 30° Fahrenheit.—Le gaz est placé dans le contenant à travers un trou du couvercle et l'air s'échappe par un trou du fond, et les deux trous sont alors bouchés.

*Sulfure de carbone.*—Le poisson est placé dans un récipient et l'air est

enlevé. Le gaz bisulfure, proto-sulfure de carbone est alors introduit dans le récipient sous pression et pénètre dans la chair. En combinaison avec le sulfure, on emploie l'acide phénique, le méthyle ou autre produit de la distillation destructive du bois.

*Gélatine, chaux, glycérine, etc.*—Placez le poisson dans un lieu hermétiquement fermé, enlevez l'air au moyen d'une pompe pneumatique, puis à l'aide d'une pompe foulante introduisez une solution de gélatine et bisulfure de chaux. Quand la substance est complètement saturée, enlevez le poisson et plongez-le dans une solution concentrée de glycérine contenant du bisulfure de chaux, du sucre et de la gomme.

L'acide borique a été trop longtemps employé pour la conservation de la morue sèche et salée ; on l'étend en poudre très fine sur le poisson disposé par couches. L'action de l'acide borique employé parallèlement au sel marin a pour effet de diminuer l'intensité du sel qui est une base, tout en assurant la même conservation.

La popularité de l'acide borique comme préservatif a provoqué l'invention des compositions les plus diverses qui ont cet acide comme base.

Les uns ont employé une combinaison d'acide borique et d'acide acétique, naturellement alors sans utiliser le sel marin. L'acide acétique en petite quantité empêche la formation de champignons, tandis que l'acide borique s'oppose à la putréfaction.

D'autres ont employé du borax ou borate de soude, quelquefois des borates de chaux seuls ou mélangés à d'autres sels en solution ou en poudre sur la matière à conserver.

D'autres enfin, suivant le progrès de la chimie actuelle, proposent le glycéro-borate de soude et le glycéro-borate de chaux, sels très solubles,