

globine du sang une affinité supérieure à celle que l'oxygène possède pour cette même substance. Ce composé d'hémoglobine et d'oxyde de carbone est assez stable et peu altérable ; c'est ce qui explique que des animaux, tués par l'oxyde de carbone et enfouis dans la terre, ont été trouvés, après trois ou quatre mois, dans un état de conservation remarquable.

Ces faits ont conduit M. Pelouze fils, en France, et M. Gramgée, en Angleterre, à proposer l'oxyde de carbone comme moyen de conservation des viandes. Mais l'oxyde de carbone ne fait que retarder la putréfaction ; il ne l'empêche pas : de là, la nécessité d'adjoindre à l'oxyde de carbone un autre antiseptique, ce qui complique singulièrement l'opération.

M. Pelouze dispose, dans des récipients bien étanches, les morceaux de viande, saupoudrés d'une matière antiputride, puis il remplit le récipient de gaz oxyde de carbone.

M. Gramgée commence par tuer les animaux, dont il veut conserver la chair, en leur faisant respirer de l'oxyde de carbone, puis, ceux-ci étant dépouillés et dépecés, il en place les morceaux dans des caisses, qui peuvent être fermées bien hermétiquement. Ces caisses contiennent dans leur intérieur une boîte, renfermant du charbon saturé d'acide sulfureux, et qui, pour l'instant, est close. Quand la caisse est complètement remplie et fermée, on la fait traverser par un courant d'oxyde de carbone, qui chasse tout l'air qu'elle pouvait contenir ; enfin, à l'aide d'un fil de fer qui passe dans un presse-étoupe, on ouvre la boîte dans laquelle se trouve le charbon. Celui-ci laisse dégager peu à peu son acide sulfureux, dont l'action antiseptique s'ajoute à celle de l'oxyde de carbone.

EMPLOI DE L'AIR COMPRIMÉ.—

L'oxygène de l'air agit à la longue sur les microbes, d'abord pour les modifier, puis enfin pour les faire périr. M. Duclaux a constaté que des bourres de coton, chargées de poussières de l'air depuis vingt et un à vingt-deux ans et conservées pendant ce long espace de temps dans un air sec et confiné, étaient restées stériles, quel que soit le liquide où il les ait introduites.

Or ce que peut faire le contact longtemps prolongé de l'air, l'oxygène comprimé peut le faire presque instantanément. Il suffit qu'une infusion peuplée de vibrions séjourne quelques instants au contact de l'oxygène, comprimé à 8 ou 10 atmosphères, pour que tous ces microbes périssent, comme l'a montré P. Bert.

M. Alvaro Reynoso a pensé qu'il serait possible d'obtenir un résultat analogue en remplaçant l'oxygène par de l'air comprimé. Il a pu, dans ces conditions, conserver des viandes dans un parfait état de conservation pendant plus de trois mois. Il a remarqué de plus que, retirée des cylindres qui la contenaient, la viande s'altère plus lentement que celle qui n'a pas subi ce traitement.

EMPLOI DE L'ACIDE CARBONIQUE SOUS PRESSION. — M. Bachelier a proposé récemment un nouveau procédé de conservation des substances alimentaires auquel il a donné le nom de *Dépulsor*.

Ce procédé consiste à introduire les produits alimentaires que l'on veut conserver dans un autoclave, muni, à une certaine distance au-dessus du fond, d'une cloison à claire-voie. Au-dessous de cette cloison, se trouvent deux récipients : l'un, inférieur, contenant des bicarbonates de soude, l'autre, placé au-dessus, mobile autour d'un axe, pouvant être manœuvré de l'extérieur, et renfermant de l'acide chlorhydrique.