

tion de la banque Jacques Cartier ? Et si nous avons critiqué, notre confrère a le droit de critiquer notre critique. Pourquoi ne le fait-il pas ?

Quant à déclarer que nous avons fait des déductions fantaisistes, il est facile de le dire, mais plus difficile de le prouver. Son affirmation ne vaut pas la moindre petite preuve.

Le *Moniteur du Commerce* qui nous paraît n'être, en somme, que le porte-paroles d'un ou de plusieurs des directeurs de la Banque Jacques-Cartier, veut bien nous apprendre que nous pourrions être appelés devant les tribunaux pour justifier de l'article que nous avons écrit la semaine dernière : nous n'avons qu'une chose à répondre, c'est que nous sommes prêts à toute éventualité.

Le *Moniteur du Commerce* n'étant venu en notre possession qu'au moment où notre journal était presque complètement imprimé, nous aurons à relever, la semaine prochaine, certaine insinuation contenue dans la phrase suivante :

“Encore une fois, l'animadversion perce dans cet écrit contre un bureau coupable d'avoir, en une circonstance notable, protégé les intérêts des actionnaires, en faisant rentrer des valeurs considérables avancées à une succession importante, opération que la Direction du PRIX COURANT connaît probablement dans ses détails.”

Nous en connaissons certainement plus long que le *Moniteur du Commerce* et certainement plus long que les Directeurs de la Banque Jacques Cartier n'ont voulu en dire à notre confrère et même aux actionnaires de la Banque, à une certaine assemblée générale.

LA CONSERVATION DES SUBSTANCES ALIMENTAIRES

Par M. URBAIN.

Répétiteur à l'Ecole centrale des arts
et manufactures.

III

Procédés de conservation des substances
alimentaires fondés sur l'action du
sel marin.

La salaison est, avec la dessiccation, l'un des premiers moyens employés pour la conservation des substances alimentaires.

Le sel marin est en effet un agent de conservation très précieux, soit que, par suite de son affinité pour l'eau, il absorbe la plus grande partie de ce liquide imprégnant les muscles, soit plutôt qu'il constitue un milieu dans lequel les germes de la putréfaction ne peuvent pas se développer.

Pour que ce procédé de conservation réussisse bien, il faut que le sel puisse pénétrer complètement toutes les parties des substances à conserver.

Lorsqu'il s'agit de la viande, généralement on la frotte avec du sel et on l'en saupoudre ; on la dispose ensuite par lits dans un tonneau ou un autre récipient, en séparant chaque lit par une couche de sel, puis on charge le tout avec des poids.

Au bout de quelques jours, on retire la viande, et on la remplace de nouveau par lits, séparés par des couches de sel, en ayant soin de mettre au fond les morceaux qui, la première fois, se trouvaient au-dessus ; enfin on arrose le tout avec la saumure qui s'est écoulée par la pression pendant la première opération. Quelquefois on concentre d'abord cette saumure jusqu'à moitié de son volume primitif.

Ce traitement est répété plusieurs fois, puis la viande est emballée dans des tonneaux.