

et traversant la première incision pour aller aboutir à l'autre patte. La tête doit être dépouillée avec grand soin pour conserver intactes les paupières, les lèvres et l'extrémité du nez.

2o Bain de dégorgeement.—Aussi tôt la peau enlevée, on la plonge dans un vase rempli d'eau fraîche pour en opérer ce que les mégissiers appellent *bain de dégorgeement*, c'est-à-dire que le sang, la lymphe, s'y dissolvent. Ce bain de dégorgeement doit durer au moins vingt-quatre heures.

3o Enlèvement des chairs ou do-lage.—A la sortie du bain de dégorgeement, on place la peau, la chair au-dessus, sur un bois bien rond et assez gros, et au moyen d'un instrument peu tranchant, on racle autant que possible les chairs en prenant bien garde de trouer la peau.

4o Bain de mégissage.—Pour une peau de moyenne grandeur, il faut six ou sept pintes d'eau que l'on fait chauffer dans un vase et dans laquelle eau on met une livre d'alun et une demi-livre de sel de cuisine. On fait bouillir jusqu'à dissolution complète du sel et de l'alun. On retire le vase du feu, et quand le bain est refroidi au point qu'on peut y endurer la main, on y plonge la peau, puis on la pétrit dans le liquide au moins pendant dix minutes. La peau doit rester dans ce bain pendant deux fois vingt-quatre heures. Après ces deux jours, on la retire, on fait réchauffer le bain au même degré, on y plonge de nouveau la peau, la flétrissant encore pendant dix minutes et on l'abandonne pendant quarante-huit heures. Le mégissage est alors complet, mais la peau, pour devenir blanche, souple et belle, doit encore passer par les opérations suivantes.

5o Séchage de la peau.—Lorsque la peau est retirée du bain salin, on la fait sécher en l'étendant, le poil en dessous. Il faut la faire sécher assez lentement et à l'ombre ; mais comme par la dissection, la peau se retire, se rétrécit, il faut lui faire subir l'opération suivante au moins une fois par jour.

6o Etendre et assouplir la peau.—A mesure que la peau sèche, elle devient blanche, mais elle formerait des plis et resterait dure si l'on ne pratiquait pas une ou deux fois par jour son assouplissement en l'étendant, la tirant dans tous les sens avec les mains. C'est en quelque sorte par ce moyen que l'on parvient à rendre la peau presque uniformément épaisse partout. Voilà tout le secret du mégissier. Il reste cependant encore quelques opérations, mais moins importantes à faire subir à la peau avant d'être employée.

7o. Dégraissage des peaux.—La peau séchée et assouplie a besoin d'être dégraissée pour sa conservation. Pour cela, on l'étend sur une planche, cette fois, le poil au dessus. On la couvre de cendre de bois tamisée de manière à en remplir le poil et on abandonne ainsi pendant vingt-quatre heures. Les cendres de bois contiennent des sels de potasse et de soude, qui, en se combinant avec la graisse qui imprègne

les poils, forment un savon : en termes de mégisserie, la cendre boit la graisse. Pour n'être pas tout à fait scientifique, le terme n'en est pas moins très pratique et très expressif.

8o. Battage des peaux.—Après l'avoir laissée pendant vingt-quatre heures sous la cendre, on retire la peau et on la bat avec une baguette pour faire sortir toute la poussière, puis on peigne le poil dans la direction naturelle, et la peau est prête à être employée.

Dans la préparation des peaux de chiens par le procédé que nous venons de décrire, c'est l'alun qui agit comme substance tonnante, comme agent de conservation, ainsi que la tannin dans le tannage ordinaire des peaux. Ce procédé, du reste, peut tout aussi bien s'appliquer aux peaux de moutons, de lapins et autres, auxquelles on conserve le poil intacte pour l'usage.

Le miel artificiel

Faire du miel artificiel meilleur que le miel naturel, voilà une prétention qui surprendra beaucoup de monde. Cependant, un journal scientifique de Paris affirmé qu'on peut y arriver et il donne même la manière de s'y prendre.

Quoique nous ne désirions pas encourager la fabrication artificielle de ce produit, un des plus rémunérateurs des petites industries agricoles, nous croyons intéresser de reproduire ici la description du procédé et l'histoire des expériences auxquelles il a donné lieu :

Occupé depuis longtemps d'études sur le sucre, j'ai fait en 1874, à la demande de plusieurs négociants, des préparations de miel de sucre dont le succès a été complet. Je venais de montrer, dans les cinq dernières années, 1869 à 1874, la véritable nature du sucre inverti, sa complication et la parfaite identité de ses variétés avec le sucre de raisin, le sucre de miel et des fruits.

Le sucre de miel peut être obtenu facilement et produire du miel de sucre par les deux opérations suivantes :

1o Inversion du sucre normal au moyen de l'acide sulfurique pur. Opération des plus faciles. On fait dissoudre le sucre normal, ordinaire, dans 5 à 6 fois son poids d'eau rendue préalablement acide au 0,002 ou au 0,001 par l'acide sulfurique ; on fait bouillir la dissolution pendant cinq minutes et l'inversion est produite.

On élimine l'acide sulfurique au moyen du carbonate de baryte pur, dont il est bon de mettre un très léger excès. On filtre et on fait évaporer soit à l'air, soit mieux dans le vide.

Si l'évaporation est faite à l'air, on obtient un sucre inverti parfaitement identique à celui des meilleurs miels naturels, mais plus ou moins coloré en jaune brunâtre.

Mais en faisant l'opération dans le vide, on se procure un miel incolore ou à peu près, suivant la qualité du sucre normal employé. Les sucres raffinés ou les candis le don-

nent tel.—les raffinés au moins aussi bien que les incolores.

Le sucre de miel ainsi préparé ne diffère absolument en rien du sucre naturel recueilli par les abeilles en ce qu'il est dépourvu de l'odeur spéciale venue des fleurs ; le chimiste n'a pas les ailes des abeilles et ne va pas, comme elles, butiner à la fois le sucre et le parfum.

Il est réduit à leur emprunter ce parfum dont il parviendrait peut-être à faire une contrefaçon exacte, mais non sans grande dépense et par des moyens d'une innocuité peu certaine.

Sans aucun scrupule, il suffit d'ajouter au sucre inverti 2 centièmes de véritable miel pour compléter l'imitation du miel naturel et faire un produit parfait, très supérieur à celui dont l'association bavarroise des représentants de la chimie appliquée vient d'entendre les éloges, très supérieur, car il ne contient pas d'acide libre admis par le docteur (il est peut-être docteur, tout le monde l'est en Allemagne)—le docteur Welgle qui a présenté le miel de sucre à la docte assemblée.

Le miel de sucre préparé par le docteur Maumené, ressemblait tellement aux miels naturels les plus fins que de nombreux amateurs en ont fait longtemps leurs délices ; il possédait le don d'exalter l'appétit... pour son compte. Plus on en mangeait plus on en voulait manger, sans le moindre inconvénient.—Ce qui est un genre de supériorité très appréciable sur la presque totalité des miels ordinaires.

Sa finesse, ses excellentes quantités ont été constatées par un de ces témoignages dont on a souvent l'occasion de pouvoir égayer la vie. Un des principaux négociants de la rue de la Verrerie, à Paris trouvant le miel Maumené d'une saveur exquise, mais voulant s'entourer de toutes les précautions imaginables avant d'en commencer la vente (loyale sous le nom de miel artificiel), me demanda de soumettre à un courtier

dont le jugement passait pour infaillible, un échantillon du miel artificiel et un du meilleur miel naturel, avec prière de dire auquel des deux miels, crus naturels, on devait donner la préférence. Le juge infaillible répondit : il y a un des deux miels qui n'est pas naturel.—C'était le miel... Maumené ? Pas du tout, c'était l'autre, le miel chimique était jugé seul naturel. *Errare humanum est.*

Maintenant, pourquoi ce miel naturel, quoique chimique, n'a-t-il pas pris sa place au grand soleil ? Pourquoi les abeilles ont-elles continué d'obtenir la préférence ? Tout simplement parce qu'à cette époque les abeilles travaillaient à meilleur marché.

Pour bien réussir le miel artificiel, on ne peut pas se passer de beau sucre blanc même sans recourir aux raffinés ; en se contentant des poudres blanches de fabrique, le prix de revient comparé aux prix des miels ne donnait pas le bénéfice rémunérateur dont la chimie ne pouvait se passer.

Aujourd'hui les choses ont changé : le sucre des fabriques est dimi-

nué de beaucoup. La fabrication d'un miel artificiel est possible, et je crois pouvoir dire à nos confrères de l'association bavarroise : Vous n'en avez pas l'étréne ! En effet, les vitrines de tous les épiciers de Paris sont occupées pour un tiers ou un quart au moins, par des pots de miel pur (bien entendu), ce qui ne laisse pas de surprendre par la quantité. Je ne sais quel Allemand malicieux nous a appelés mangeurs de grenouilles ; mais en voyant les expositions d'épicerie, c'est mangeurs de miel qu'on pourrait nous appeler.

Et ce ne serait pas une moquerie, ce serait plutôt un éloge, une justice rendue à notre bon goût, parce que le miel chimique, bien fait, avec les moyens simples dont on vient de lire le détail, est certainement au moins aussi sucré que le meilleur miel des abeilles ; il l'est souvent un peu plus (c'est la meilleure variété de sucre inverti), il l'est beaucoup plus que le sucre normal ordinaire, comme l'ont reconnu, dès 1820 Lassaigue et Thénard.

Mais ne nous oublions pas. A ces dernières lignes, on peut croire tout le miel de nos épicerie artificiel chimique, et ne devant pas la moindre reconnaissance aux abeilles : très sincèrement, je n'ai pas cette pensée. Les jolis pots en verre de la contenance de 330 g. ont été pour la plupart remplis du produit des ruches. La plupart, tous même.

Cependant ne quittons pas le sujet sans une plaidoirie complète en faveur du miel artificiel.

D'abord, on n'a pas à craindre, s cette fabrication devient courante, que le miel de sure prenne, dans le commerce des miels d'abeilles, la même place que la margarine dans le commerce de beurres. La margarine est loin de constituer une espèce bien définie. Son mélange avec le beurre peut être refusé si l'on se rapporte à l'impossibilité de la reconnaître sûrement et surtout de mesurer sa proportion.

Le sucre inverti ne peut être vu d'un oeil aussi peu bienveillant. C'est une espèce définie par de nombreux travaux (auxquels on me permet de rappeler que j'ai pris une grande part), et il existe peu de substance dont l'identité soit aussi bien établie que celle du sucre inverti et des sucres de fruits, de raisin, de miel.

On peut, en toute assurance, offrir le miel artificiel aux personnes les plus délicates et féliciter l'association bavarroise d'accueillir un miel dont le seul défaut était de contenir un peu d'acide libre, très facile à éliminer.

Mais il faut encore appeler toute l'attention des amis du miel naturel sur la pureté dont il serait toujours doué. Ce serait par fanatisme d'admettre cette pureté sans réserve. Tout le monde sait combien diffèrent les miels originaires de contrées éloignées les unes des autres ; du Gâtinais à Narbonne, on peut reconnaître aisément des différences. Si le miel de l'Hymète était divin, dans les régions méridionales de l'Amérique on ne lui donnerait pas partout ce beau titre. On trouvait en 1824, et on trouverait probable-