

arrivé à ce but, soit par la dessiccation, soit par la cuisson, soit par l'emploi de certains agents qui absorbent l'eau contenue dans les substances et les garantissent de l'humidité atmosphérique.

Le procédé de la dessiccation a été employé depuis fort longtemps en Asie et en Amérique pour la conservation des viandes hachées ou pulvérisées. On opère ainsi en pharmacie et en herboristerie, et c'est en les desséchant que l'on conserve les fruits communs. Récemment on a desséché en grand les légumes.

Le froid est encore un préservatif efficace contre la corruption. Certains peuples placent leurs provisions de viande sous la neige ou les empièlent dans des vases remplis de glace. En Autriche, les bouchers ont des glaciers dont ils se servent l'été, et ce sont des glaces naturelles de la Sibérie qui ont, pendant des milliers d'années, conservé les éléphants et autres animaux, dont la découverte a eu tant de retentissement.

La cuisson ordinaire n'empêche pas la corruption, mais elle la retarde.

Une cuisson prolongée qui amène les substances animales ou végétales à l'état de gelée, d'extrait ou de pâte, est beaucoup plus efficace.

Mais de tous les moyens auxquels on peut avoir recours, le meilleur est l'emploi des agents qui soustraient les substances à l'action désorganisatrice et putréfiante de l'oxygène atmosphérique.

On peut les placer dans un milieu dépourvu d'oxygène, dans un gaz tel que l'azote, etc., mais c'est là un procédé rarement applicable.

On peut les soumettre à l'action du bain-marie en vases parfaitement clos. C'est par l'emploi de ce procédé que l'on obtient les conserves d'Appert, qui sont d'excellente qualité et ne peuvent se gâter que lorsque les vases cessent d'être parfaitement fermés. Dans ce cas, l'oxygène de l'air enfermé dans les vases avec les substances est absorbé, pendant l'ébullition par l'un des principes des substances, et le corps, soumis à l'action du bain-marie, reste au milieu d'une atmosphère d'azote et d'acide carbonique.

On conserve les liquides sucrés ou vineux, par le souffrage qui désoxygène la matière fermentescible. De même, en exposant au contact d'un gaz acide sulfureux des légumes qui cuisent vite, comme l'oseille, la laitue, etc., on peut les maintenir longtemps à l'état de fraîcheur.

Les substances sont également soustraites au contact de l'air, et par conséquent, préservées lorsqu'on les entoure d'autres substances qui l'en écartent. Ainsi, on conserve les viandes dans l'huile, le beurre ou la graisse fondue. L'huile est excellente pour cet emploi. En 1824, dans les fouilles

de Pompei, on a trouvé dans des vases pleins d'huile convertie en acide gras des olives très fraîches.

Les œufs sont maintenus frais dans les cendres, le sable fin et le charbon pulvérisé. En les plongeant pendant vingt secondes dans l'eau bouillante, on y forme une pellicule d'albumine qui les préserve. On les conserve mieux encore plongés dans de l'eau qui contient un dixième de chaux éteinte.

Les fruits peuvent être conservés assez longtemps en état de fraîcheur, si on les range par lit sur des lits de cette même chaux éteinte et pulvérisée. On renverse ensuite le vase qui les contient, sans le boucher, sur un autre lit de chaux.

Quelquefois des fosses profondes, creusées en un sol sec (les silos, par exemple), suffisent pour protéger les racines et les grains.

L'emploi de l'alcool, du sucre, du miel et des aromates est, depuis longtemps, connu et apprécié.

Le vinaigre est également très-utilisé ; mais le meilleur anti-septique est l'acide pyroligneux, non encore dépouillé d'odeur empyreumatique ; c'est le *cedrium*, employé par les anciens et en Egypte surtout.

On retire du goudron de bois une huile empyreumatique qui jouit d'une fort grande vertu antiputride. En la découvrant, le chimiste allemand Reichenbact (1833) l'a appelé *créosote*, c'est-à-dire conservatrice de la chair. Les viandes plongées dans une dissolution aqueuse de créosote, puis exposées au soleil, se durcissent, brunissent et se conservent ainsi. On a essayé de préconiser l'emploi de la créosote contre la carie des dents.

Le sel est encore un agent très-antiseptique. Le sel (chlorure de sodium souvent mélangé de sulfate de magnésie, de soude et de chaux) agit sur la substance elle-même et ne la conserve qu'en la modifiant.

Les viandes salées sont, pour ainsi dire incorruptibles lorsqu'on les expose à la fumée. L'art de boucaner, ou de fumer les viandes, a été porté à sa perfection par les Hambourgeois ; il consiste à exposer, pendant quatre ou cinq semaines, les viandes dépêchées, salées et suspendues à la fumée produite par des copeaux de chêne très-secs.

C'est à l'huile empyreumatique, dite créosote, qu'elle renferme, que la fumée doit sa vertu antiseptique.

Les Hollandais ont inventé et pratiquent presque seuls le *saurage* des harengs, qu'ils salent et suspendent dans des cheminées faites exprès, où l'on fait, pendant vingt-quatre heures, un petit feu sans presque aucune flamme. Ils vendent par an pour plus de 90 millions de poisson fumé.

L'art de préparer et d'encaquer les harengs est dû à un individu obscur, nommé Beuckels, qui vivait vers le

milieu du XV^e siècle. En un temps où l'observance du maigre était rigoureuse, le commerce des harengs contribua bien vite à l'accroissement de la richesse et de la marine de la Hollande. Beuckels fut l'un des principaux auteurs de la prospérité de son pays.

En 1536, Charles-Quint, se trouvant à Biervliet, où Beuckels mourut en 1447, voulut visiter le monument élevé par les Hollandais à l'encaqueur de harengs.

La mention de cet honneur si extraordinaire rappelle que, sous la reine Christine, les Suédois votèrent l'érection d'une statue au professeur Schoffer, qui avait fait de grands efforts pour que le cuivre ne fût pas employé aux usages domestiques.

RECETTES UTILES.

Ciment à l'épreuve de l'eau et du feu.

Dans un demiard de lait, mettez une égale quantité de vinaigre pour le faire cailler. Ne prenez que le petit lait et battez-le avec quatre ou cinq œufs. Lorsque le mélange est terminé, ajoutez-y de la chaux vive bien sassée jusqu'à ce que la matière acquiert la consistance de colle épaisse. Ce ciment servira à coller les vesseaux de toute espèce. Il sèche rapidement et résiste à l'action de l'eau et d'une chaleur assez élevée.

Pour rendre les tissus Imperméables.

Faites un mélange de deux livres de térébenthine, une livre de letrage en poudre et deux ou trois chopines d'huile de lin, faites bouillir le tout ensemble. Appliquez la substance avec une brosse et faites sécher au soleil.

Avoine.—La semence, déponillée de sa pellicule, forme un gruau émollient et nutritif et convient aux maux de poitrine, catarrhe et toux sèches.

Avec le lait, il convient aux enfants. Les balles d'avoine forment de bons oreillers pour les maux de tête.

En cataplasme, la farine est émolliente et résolutoire et sert à faire aboutir les abcès, tumeurs, &c.

Betteraves.—A l'intérieur, 4 à 6 onces par pintes d'eau, ou 2 à 3 onces de suc servent d'émollient et rafraichissant, utile dans les affections chroniques de poitrine et les irritations gastro-intestinales, les entérites.

Carottes.—Intérieur. Infusion des semences, 18 grains à 1 gros par chopine d'eau bouillante. Décoction des racines 1 à 3 onces par pinte d'eau ; sirops (1 de suc sur 2 d'eau et 4 de sucre) de 1 à 3 onces. Extérieur. Pulpes en cataplasme. La semence est carminative, diurétique ; la racine est émolliente, résolutive, un peu antiseptique à l'extérieur dans les ulcères putrides, scorbutiques ou cancéreuses.