

La quantité de sel que l'on emploie représente le sixième du poids de la viande à conserver.

Les viandes salées ont toujours un aspect grisâtre, ne rappelant nullement, lorsqu'elles ont subi les préparations culinaires, l'aspect rosé de la viande cuite à point.

On a reconnu que le salpêtre, ajouté au sel marin en petite quantité (environ 15 millièmes), a la singulière propriété de conserver à la viande son aspect rosé, et, comme cette proportion de nitre ne paraît pas susceptible de porter préjudice à la santé des consommateurs, cette addition est devenue une règle.

Déjà l'instruction de l'an VIII (1799) pour la préparation des salaisons de la marine prescrivait de composer une saumure *antiscorbutique* avec du sel, de l'alun, de la gomme adragante et de la garance.

Les viandes salées jouent un rôle important dans l'alimentation, cependant elles ne sont pas sans danger. Les aliments conservés par le sel changent de nature. Ils subissent une sorte de coagulation et deviennent durs et indigestes.

Il suffit, pour se convaincre de l'infériorité des salaisons au point de vue de l'hygiène, de voir le plaisir avec lequel le matelot, qui en a fait usage pendant quelque temps, retrouve à terre des aliments frais.

L'expérience a appris que, par l'usage prolongé de la viande salée, un individu ne peut pas se maintenir en état de santé. On admet que le scorbut est une maladie causée par l'abus de ce genre de nourriture.

Il y a plus, on a signalé à plusieurs reprises des cas d'empoisonnement survenus à la suite de l'ingestion de quantités plus ou moins considérables de ces salaisons.

Ces accidents ont été attribués tantôt à un état particulier de la matière organique dissoute dans la saumure, tantôt à une plante qui

s'y développe quelquefois (*Sarcina botulina*).

Les expériences de MM. Reynal et Goubaux, professeurs à l'école d'Alfort, prouvent que le sel à forte dose produit les mêmes effets.

D'après M. Goubaux, la saumure a exactement la même influence toxique qu'une solution aqueuse de sel contenant la même quantité de ce dernier corps. On peut, par exemple, empoisonner un chien soit avec 3 décilitres de vieille saumure administrée en nature, soit avec la même quantité de ce liquide évaporée, calcinée au rouge et reprise par l'eau.

Ainsi le sel, lorsqu'il est mélangé à dose convenable aux aliments, constitue un condiment utile, mais devient un poison lorsqu'il est ingéré à haute dose par un animal à jeun et qu'on s'oppose aux vomissements. L'action toxique du sel employé à haute dose explique ses propriétés conservatrices pour les aliments. Il s'oppose à l'évolution des germes qui produisent la putréfaction. (*Dictionnaire encyclopédique de Dechambre*).

On peut donc considérer la conservation par le sel d'une substance alimentaire comme résultant de l'addition à cette substance de chlorure de sodium à dose toxique pour les ferments.

Maintenant, lorsqu'on voudra utiliser cette substance pour l'alimentation, on devra, par des lavages, lui enlever la plus grande partie du sel qu'elle contient, lequel pourrait avoir une influence nuisible sur l'organisme.

Les salaisons préparées en Angleterre ont été pendant longtemps considérées comme supérieures à celles des autres pays. Il est donc intéressant de faire connaître le mode opératoire des Anglais pour obtenir ces produits.

Les salaisons doivent être prépa-