

La salaison peut être plus ou moins forte. Le produit est plus agréable au goût s'il renferme moins de sel ; malheureusement, dans ce cas, il est plus altérable.

Cette préparation des harengs saurs se fait surtout en Hollande. Elle est également pratiquée dans certains ports de la Manche, mais les produits en sont moins estimés.

En Russie, sur les bords de la mer Caspienne et du Volga, il existe des établissements considérables, qui préparent des esturgeons et d'autres poissons, qui sont consommés sur tous les points de l'empire.

On peut ranger l'emploi de l'alcool et de l'acide acétique parmi les procédés de conservation de cette catégorie. En effet l'alcool, à un certain degré de concentration, est un violent poison pour tous les êtres vivants ; l'acide acétique s'oppose également au développement des germes de la putréfaction, ou du moins le ralentit beaucoup.

**EMPLOI DE L'ALCOOL.**—Ce procédé, employé pour la conservation d'un grand nombre de fruits, réunit à la simplicité la faculté de conserver aux substances organiques leur forme et leur état naturel.

Malheureusement, ce moyen de conservation, parfait d'ailleurs, ne peut avoir qu'un usage restreint pour la conservation des substances alimentaires à cause de la saveur qu'il leur communique.

La façon d'opérer pour conserver les fruits varie suivant l'espèce : tantôt, pour les cerises par exemple, on introduit les fruits dans l'eau-de-vie additionnée de sirop de sucre, sans leur avoir fait subir de cuisson ; tantôt comme pour les prunes, on les met dans le sirop bouillant et on les y laisse quelques minutes seulement ; d'autres fois, enfin, on leur fait subir une cuisson préalable. C'est ainsi que l'on opère pour les poires.

**EMPLOI DU VINAIGRE.**—Le vinaigre, qui sert journellement pour conserver certains produits végétaux, tels que cornichons, oignons, etc., utilisés comme condiments, est aussi employé pour préserver la viande pendant quelque temps de la putréfaction.

Elle porte alors le nom de *viande marinée*.

Ce procédé, appliqué aux grives, fournit une conserve très appréciée des gourmets. On fait cuire à moitié sur le gril ou à la brochette les grives, auxquelles on a coupé la tête et les pattes, puis on les arrange dans un tonnelet, que l'on remplit de vinaigre bouilli et froid ; enfin on ferme le vase aussi hermétiquement que possible.

On opère d'une manière analogue pour conserver la viande des animaux de plus forte taille, seulement on a le soin d'enlever les os.

Pour éviter que certains principes de la viande ne se dissolvent en partie lorsqu'on met cette substance dans le vinaigre, on a proposé, au lieu d'employer l'acide acétique sous forme de vinaigre liquide, de faire agir sur la viande les vapeurs de cet acide.

**EMPLOI D'AUTRES SUBSTANCES ANTISEPTIQUES.**—On a proposé, pour la conservation des substances alimentaires, un assez grand nombre de produits antiseptiques, qui seraient capables de s'opposer au développement des germes de putréfaction. Mais la plupart de ces procédés n'ont pas encore reçu la sanction de la pratique ; de plus, beaucoup de ces substances communiquent à la conserve une odeur ou une saveur qui ne la ferait peut-être pas admettre facilement par les consommateurs. Aussi nous contenterons-nous d'indiquer brièvement les principaux.

**EMPLOI DE L'ACÉTATE DE SOUDE.**  
—Dans ses recherches sur la fer-