

SALAISONS

Le sel est employé comme condiment dans la préparation des aliments de tous les peuples. On en fait un usage universel pour la conservation de la chair des poissons et des viandes. Il suffit de s'arrêter quelques instants devant la boutique d'un marchand de comestibles bien assorti pour se rendre compte de l'importance du commerce des salaisons. Morues, harengs, maquereaux, anchois, sardines, tous ces poissons sont conservés dans la *saumure*, grâce à la propriété antiseptique du sel. Les viandes de bœuf et de porc se conservent aussi dans le sel.

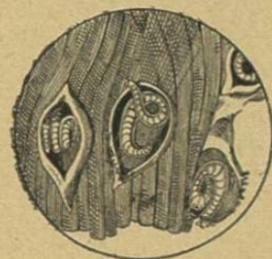
Pour faire usage des viandes salées, il faut les désaler dans l'eau, ce qui leur retire de la saveur. Pour éviter cet inconvénient, on fume souvent les viandes à demi salées et crues. Ce procédé est très employé sur les bords du Rhin. Dans un grand nombre de maisons, il existe des armoires spéciales pour fumer les viandes, des *Rauchzimmer* (chambres à fumée), comme les appellent les Allemands. On y suspend les viandes crues, et on fait communiquer la chambre avec la cheminée de la cuisine. Au bout d'un mois, les viandes sont pénétrées par l'acide pyroligneux apporté par la fumée, et peuvent être conservées indéfiniment à l'air. C'est la fumée de hêtre et de bouleau qui donne les meilleurs résultats.

Les Américains font un très grand commerce de salaisons et de conserves de toute sorte qu'ils exportent dans toutes les parties du monde. Il existe à Chicago (États-Unis d'Amérique du Nord) d'immenses usines où bœufs et porcs sont immolés par centaines chaque jour.

Leur chair est salée, puis expédiée en barils. Les salaisons de porc cru ont l'inconvénient fort grave de contenir quelquefois un parasite connu sous le nom de *trychine*, le sel ne le détruit pas, et sa présence cause dans l'organisme humain des désordres très

sérieux qui peuvent quelquefois occasionner la mort. Les médecins recommandent de ne jamais manger de viande de porc crue. On doit la faire cuire longtemps dans l'eau bouillante, et la maintenir à une température supérieure à 80° centigrades pendant un temps d'autant plus long que les morceaux sont plus gros, et par conséquent moins pénétrables à l'eau bouillante.

Nous croyons être agréables à nos lecteurs en leur donnant la description suivante, faite par M. Oscar Comettant, d'une usine



Trichynes enkystées dans un muscle.

américaine établie à Cincinnati (Ohio), où l'on apprête une centaine de porcs par jour.

« L'usine de M. Boviello se compose de quatre grands corps de bâtiments rattachés tous par des ponts suspendus. Plus loin, comme des plaines vivantes que va bientôt faucher la dévorante machine, sont parqués d'innombrables troupeaux de porcs appartenant à différents propriétaires qui les apportent à cette usine, comme on apporte du blé au moulin pour le moudre.

« A un signal du mécanicien en chef, on lève une bascule qui communique avec l'entrée d'un premier compartiment de la machine appelée l'égorgeoir, et l'opération de destruction commence. Les cochons, très serrés l'un contre l'autre, voyant une issue, se précipitent dans ce corps de bâtiment jusqu'à un couloir étroit, où ils ne peuvent passer qu'un à un.

« Arrêtés là, un instant, ils ont le cou traversé par d'énormes

couteaux mûs par la vapeur comme le reste de la machine. Le cochon, égorgé en moins d'une seconde, se trouve pris par les pattes de derrière et traîné violemment par des crampons qui le hissent jusqu'à une certaine hauteur. Là il reste suspendu un instant et passe plus loin sur un balancier sans cesse en mouvement, qui plonge l'animal dans un puits de vapeur et finit par l'étouffer en l'échaudant.

« Le cochon, un moment plongé dans le gouffre, reparait bientôt pour être saisi par de nouveaux crampons qui le traînent dans la brosse. Cette brosse cylindrique, munie de fortes brosses qui agissent en sens contraire, saisit le cochon et lui fait faire, en le brossant, de dix à quinze révolutions, dans une demi-minute. Ce laps de temps suffit pour épiler l'animal et lui rendre la peau blanche comme celle d'un jeune poulet.

« Après cette opération, il est encore saisi par des crampons qui le transportent dans un carré spécial où il est fendu par le ventre depuis la queue jusqu'à l'extrémité du museau. Des ouvriers choisissent alors les bonnes parties, qu'ils conservent, et jettent le reste dans une grande rigole, qui, par les cours, traverse les bâtiments et va se perdre dans l'Ohio.

« Dans l'avant-dernière étape, un effroyable assortiment de machines le taille en tous sens et symétriquement. Plus loin enfin, on sale les membres épars, qu'on accroche aux fumoirs, pendant que les autres parties de l'animal sont mises dans la saumure et renfermées dans des barils.

« Tout cela se fait avec une si étonnante promptitude, qu'on a de la peine à suivre les cochons dans ce rude et multiple travail de tant d'opérations diverses. Les cochons succèdent aux cochons, comme les chevaux de bois succèdent aux chevaux de bois dans le jeu circulaire qui porte ce nom. Joignez à cela les cris rauques et sinistres des cochons égorgés, suspendus en guirlandes sonores partout autour de vous. Cette lugubre et horrible musique n'a pas de fin; car, au fur et à mesure que les cris d'un cochon

cessent, étouffés dans le puits de vapeur, la mécanique, sans cesse en mouvement, égorge un autre cochon, qui apporte son contingent de lamentations.

« Ce curieux établissement est souvent visité par les étrangers qui passent à Cincinnati. Ils sont parfaitement reçus par les propriétaires actuels qui sont de véritables *gentlemen*.

« Un touriste français cite ce fait qu'étant allé voir cette usine, un jour de grande fête, où le travail se trouvait suspendu, un des associés de la maison fit galamment tuer pour lui seul une trentaine de cochons. »

Depuis le voyage de M. Comettant à Cincinnati, ce n'est plus par centaines, mais par milliers qu'il faut compter les porcs immolés aujourd'hui quotidiennement, et expédiés dans toutes les contrées du globe, soit en barils, soit en boîtes métalliques que les industriels américains appellent des « *cans* ».

L'industrie des conserves en boîtes métalliques a été inventée en France par Appert; elle est arrivée maintenant à un très haut degré de perfection, ce qui la rend des plus lucratives.

Depuis quelque temps, des usines essentiellement françaises, se sont élevées, grâce à des capitaux exclusivement français dans les colonies australes françaises, dont le but est d'affranchir la mère Patrie du tribut humiliant qu'elle était obligée de payer jusqu'à ce jour à l'industrie étrangère.

Nous pouvons notamment citer la puissante Société agricole et commerciale de la Nouvelle-Calédonie qui importe en France la chair de centaines de bêtes à cornes préparée chaque jour dans les usines néo-calédoniennes pour l'alimentation de nos troupes.

Et nos braves conscrits, en arrivant au régiment, sont loin de se douter que c'est aux antipodes de la France (par 165° longitude Est et 22° latitude Sud) qu'ont vécu les animaux dont la viande, sagement conservée en *cans* leur est réglementairement

distribuée dans le but éminemment hygiénique de rompre la monotonie de la soupe légendaire, qui constituait autrefois, en temps de paix, l'ordinaire journalier du troupier français.

BAINS DE MER

Nous avons dit qu'outre le sel marin et les sels de magnésie, les eaux de mer contiennent des iodures et des bromures. Ces derniers sels sont fréquemment employés en médecine.

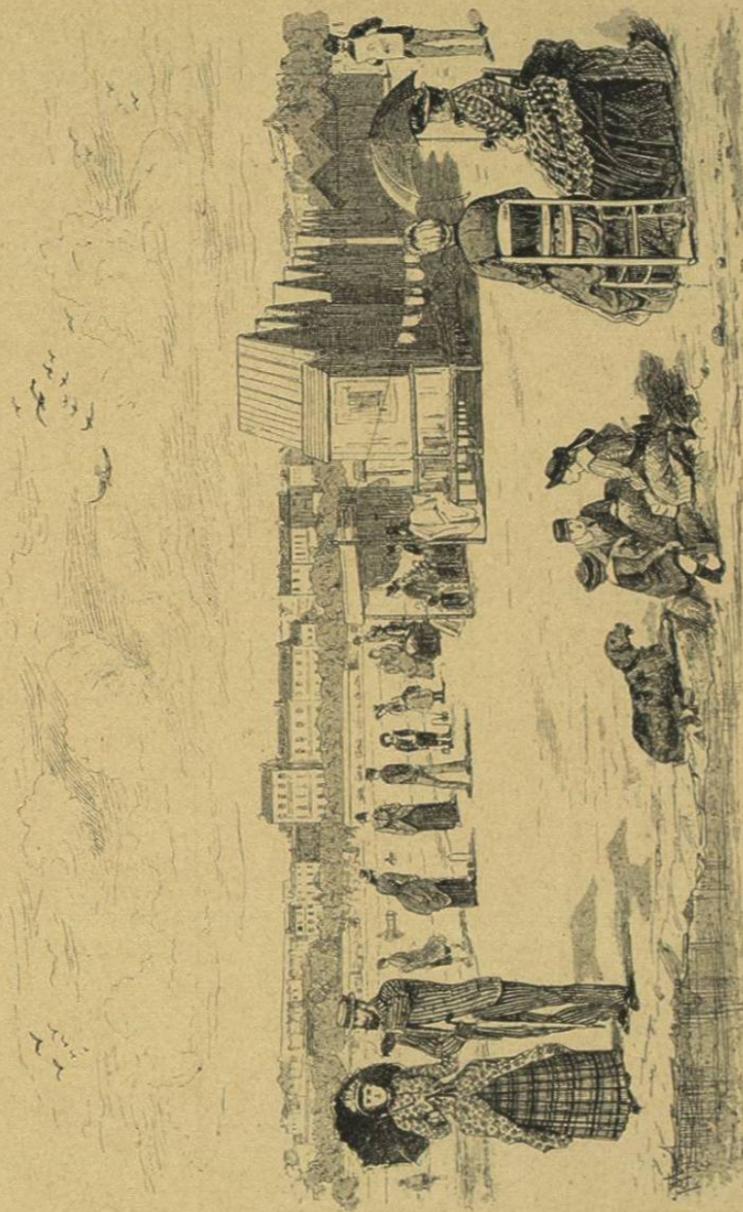
Mais, tandis que les médecins affirment que ces sels sont excellents pour les malades, ceux-ci, de leur côté, protestent énergiquement et déclarent que rien n'est plus désagréable à avaler.

Grâce à l'empire indiscutable de la mode, une transaction est cependant intervenue à ce sujet entre les malades et les médecins, de sorte que nous assistons aujourd'hui à un spectacle édifiant : les parties réconciliées voyagent de compagnie pour suivre le même traitement et se rendent ensemble aux *bains de mer*, qu'ils ont d'un commun accord, reconnus comme le moyen le plus commode et le plus agréable, sans contredit, de faire usage de l'iode et du brôme pendant la belle saison.

Au bord de la mer, baigneurs et baigneuses de tout âge prennent un plaisir infini à respirer l'air marin chargé de l'eau salée pulvérisée des embruns, et à se plonger dans l'onde amère (suivant l'expression classique des poètes anciens).

Les sels de la mer ont une action stimulante et tonique sur l'organisme humain. Mais ce qui est surtout à rechercher, au point de vue de l'hygiène, c'est le bain *à la lame* qui consiste à se faire doucher naturellement par le choc de la vague qui vient déferler, en mourant, aux pieds du promeneur, sur le bord du rivage.

La vague écumante et menaçante emprunte à la plage le



La plage de Royan (Charente-Inférieure).

sable fin qu'elle enroule dans les volutes de sa crête, avant de frapper et de fouetter, d'irriter la peau des patients, je veux dire des baigneurs, qui ne font qu'en rire et s'en amuser, tant la sensation en est agréable et bénigne, et malgré le choc, le saisissement, l'appréhension même qu'en éprouvent parfois quelques timides néophytes à peine séchés de leur premier baptême marin.

Ajoutez au plaisir des bains, la beauté et la variété infinie des



La vague vient mourir aux pieds des promeneurs.

horizons maritimes, soit de jour soit de nuit, les promenades à cheval ou à âne sur le sable mouillé de la plage, qui moule l'empreinte des pieds des animaux avec une netteté remarquable.

Ajoutez la circulation nu-jambes au milieu des rochers découverts à la marée basse, la pêche aux innombrables crustacés et mollusques dont les carapaces et les débris variés ont bien vite encombré les petites chambres meublées des baigneurs. Ajoutez les marches pénibles au milieu du sable sec et mouvant des dunes aux herbes rares et épineuses. — Ajoutez enfin l'ascension, quelquefois périlleuse, des rochers et des falaises à pic, sous le pré-

texte d'y rechercher quelques perce-pierres ou quelques fossiles mutilés; tous ces spectacles, tous ces exercices gymnastiques au grand air salin ne sont-ils pas suffisamment vivifiants et attrayants pour justifier amplement la vogue dont jouissent aujourd'hui les stations balnéaires du littoral, pendant la saison des vacances ?

Et le spectacle grandiose de la mer phosphorescente? Quand



Un jour de pêche aux équilles à Villers.

on en a joui une fois, peut-on l'oublier? Nos yeux peuvent-ils oublier cette lueur merveilleuse répandue à profusion sur toute l'immensité de la mer devenue lumineuse jusque sur la crête des vagues, ne dirait-on pas qu'on a répandu sur les flots une couche de phosphore pendant la nuit? Et quand on pense que ce phénomène plus rare dans notre zone tempérée que dans la zone torride est dû à la seule présence de myriades d'animaux microscopiques qui jettent leurs feux à la manière des vers-luisants de nos gazons, peut-on s'empêcher de tomber en admiration devant les

œuvres de la Nature qui tire d'êtres infiniment petits un spectacle aussi imposant.

MARÉES

Quand de l'intérieur des terres on arrive pour la première fois sur le bord de l'Océan, on est frappé de l'immensité de la plaine liquide qui s'offre aux yeux, et de l'instabilité des eaux de la mer.

Deux fois par jour, ce niveau s'élève et les eaux semblent vouloir envahir la côte. Deux fois par jour, ce niveau s'abaisse et les eaux semblent alors se retirer et abandonner pour toujours les plages qu'elles découvrent. Ce phénomène est celui des *marées*. L'intervalle entre deux marées successives (deux envahissements ou deux abandons des côtes) est exactement de 12 heures 25 minutes.

Ces oscillations continuelles du niveau de la mer ne s'observent que dans les vastes Océans, à l'exclusion des mers intérieures.

La *marée montante* s'appelle le *flux* ou le *flot*, la *marée descendante* s'appelle le *reflux* ou le *jusant*.

Lorsque la marée vient de monter et qu'elle n'a pas encore commencé à descendre, il y a un moment où le niveau reste stationnaire; on dit alors que la mer est *haute*, qu'elle est *pleine*, ou bien qu'elle est *étale*.

LA LUNE.

Pour peu que l'on séjourne quelque temps sur le bord de la mer, on s'habitue bien vite au spectacle de ces oscillations périodiques du niveau des eaux, sans cesse en mouvement, et l'on ne tarde pas à s'apercevoir que la marée montante n'atteint pas, tous les jours la même hauteur, et que la marée descendante ne découvre pas tous les jours, la même surface de la plage.