DIVERS SELS COMMERCIAUX, (analyse de M. Henry, les autres de M. Berthier.)	Sel marin.	Magnésie.	Chlorure magnésie.	Sulfate de chaux.	Matière insoluble.	Eau.	
Sel gemme de Chester	98,6	»	0,10	1,20	0,1	0 »	100
St.-Ubes, 1re quaité.	95,19	1,69	»	0,56	»	2,45	100
— 2e qualité.	89,19	6,20	»	0,81	0,2	3,60	100
— 3e qualité.	80,09	7,27	»	3,57	0,2	8,36	100
Sel de Figueras.	91,14	3,54	0,70	0,33	»	4,20	100
— de Bouc.	95,11	1,30	0,22	0,91	0,1	2,35	100
— du Croisic.	87,97	1,58	0,50	1,65	0,8	7,50	100

Nous n'insisterons pas sur les emplois ordinaires du sel, que chacun connaît, mais nous devons indiquer encore plusieurs autres applications d'une grande importance, que le bon marché seul pourrait permettre. Dans l'extraction des mines, le sel ne coûte que 25 à 50 c. les 100 kil., et dans les marais salans 60 c. à 2 fr. 50 c. A ce dernier prix, et même au double, il pourrait être d'une grande utilité pour *élever des bestiaux* et pour faire *macérer les fumiers*, sans que leur décomposition les altérât trop. On sait que les plantes trop aqueuses dont se nourrissent les bœufs, les moutons, les chèvres, dérangent l'estomac de ces animaux, qu'elles ont une action nuisible sur leurs intestins. On pourrait remédier à ces inconvéniens en donnant une *petite quantité de sel aux bestiaux*, en même temps que des herbes aqueuses, ou seulement si on laissait à leur disposition une pierre de sel gemme qu'ils iraient lécher tour à tour. Une petite proportion de sel peut encore être fort utile à la conservation et à la facile digestion des feuilles d'arbres que l'on donne aux chèvres, des marcs de pommes de terre, de betteraves, etc. On a d'ailleurs remarqué que les bestiaux, les moutons surtout, engraissent beaucoup plus et se portent mieux lorsqu'on leur donne un peu de sel. On sait, enfin, que la viande en est de meilleure qualité : tout le monde connaît la réputation des moutons dits de *prés salés*.

Malheureusement pour les fermiers intéressés à ces applications, un impôt très lourd (30 fr. par 100 kilog.) pèse sur le sel marin; il équivaut de 12 à 120 fois le prix revenant du sel. Ce droit, n'ayant pu encore être remplacé, paralyse les divers emplois que nous venons de signaler et cause ainsi une perte réelle de richesse territoriale.

Section IV. — *De la falsification du sel.*

Le sel marin, qui devait être à beaucoup meilleur marché que tous les autres sels, est au contraire l'un des plus chers; c'est aussi lui qui est l'objet des fraudes les plus nombreuses, puisque l'on trouve un grand profit à augmenter son poids par l'addition de plusieurs autres sels. Ainsi on l'a mélangé : 1° avec le *sulfate de soude* cristallisé, qui ne coûte environ que les 2/3 du prix du sel raffiné; 2° avec les *sels* qu'on obtient en raffinant les *soudes de vareck*. Jusqu'ici il n'y a rien d'insalubre dans ces mélanges; le 1er pourrait à peine être légèrement laxatif; l'un et l'autre changent plus ou moins la saveur du sel, mais d'autres mélanges ont présenté des dangers réels.

Le *sulfate de chaux* (plâtre cru), que l'on pulvérise exprès pour être mélangé au sel marin, ne produit pas non plus des inconvéniens très graves, bien qu'il soit déjà une cause d'insalubrité pour quelques personnes; car on sait que les eaux séléniteuses ont généralement une action défavorable sur les intestins et l'estomac. Mais le sulfate de chaux en poudre, servant aussi pour être mêlé à l'oxide d'arsenic, diminue son prix et permet de donner cette marchandise à meilleur marché; il paraît que ce sulfate broyé dans le même mortier où l'on avait pulvérisé l'arsenic, a été vendu pour être mélangé avec du sel marin; celui-ci, livré à la consommation, a donné lieu à plusieurs accidens assez graves qui ont éveillé l'attention de l'administration. Au reste, quelle qu'en soit la cause, des expériences irrécusables ont décelé, l'année dernière, à Paris, dans le sel marin, la présence de l'*arsenic*. D'autres accidens ont été attribués à l'*oxide de cuivre*, et par suite, l'administration a décidé que les chaudières en cuivre seraient dorénavant supprimées pour le raffinage du sel. Il ne paraît pas que l'effet délétère observé vint de cette cause; cependant on a bien fait de prendre cette mesure, puisque les chaudières en cuivre ne sont pas indispensables et que, depuis long-temps, elles ont été remplacées, en Angleterre, par des chaudières en tôle de fer.

Dans l'examen que l'on a fait à cette occasion de la plupart des sels du commerce, on a trouvé encore, dans quelques échantillons, une certaine proportion d'*iode*. Les eaux-mères du sel marin, recueillies dans les marais salans, contiennent en effet un composé d'iode; et si on livrait ce produit à la consommation immédiatement après qu'on l'a rassemblé sur le bord des fosses, il s'y trouverait encore une petite proportion de cette matière dont la présence ne serait pas sans quelques inconvéniens, L'iode n'a pas, à faible dose, des propriétés malfaisantes, puisqu'on s'en sert en médecine pour faire dissoudre les goîtres, mais il paraît que cette propriété peut avoir des résultats fâcheux lorsqu'elle n'est pas utile pour faire disparaître les grosseurs informes dont nous parlons. Il est donc important de n'employer le sel parmi nos alimens que lorsqu'il a subi une purification naturelle. Il suffit, à cet effet, de laisser égoutter spontanément l'eau-mère à travers les tas de sel marin; l'eau pure déposée par l'air humide opérant une sorte de la