

CHAPITRE I.

EXTRAIT DE VIANDE LIEBIG.

I. — *Origine de cette fabrication.*

La viande qui, en Europe, est chère et fait souvent défaut, se trouve en abondance dans certaines contrées de l'Amérique du Sud. Là, dans des plaines immenses, existent en liberté des troupeaux innombrables de bœufs et de moutons. Longtemps on s'est contenté, après les avoir abattus, d'en vendre la peau, quelquefois la graisse, tandis que la viande, pour la plus grande partie, était abandonnée et restait sans usage.

Ces ressources alimentaires n'avaient pas échappé à l'attention. Bien des tentatives avaient été faites dans le but d'en tirer un parti avantageux, mais toutes n'avaient donné que des résultats incomplets et insuffisants. Le problème, d'ailleurs, présentait plus d'une difficulté. Il fallait une méthode pouvant trouver sa réalisation dans ces pays lointains, et le produit obtenu devait se présenter sous un volume réduit qui permit son transport à bord des navires.

Pour donner une preuve du désir, souvent exprimé, de