

rechercher des moyens convenables pour l'utilisation de ces viandes perdues pour la consommation, nous nous bornerons à rappeler qu'en 1868 un décret du gouvernement de la République Argentine promettait une prime de 8,000 piastres fortes (environ 41,000 francs) à l'inventeur du meilleur procédé, applicable en grand, pour la conservation des viandes fraîches (1).

Parmi les recherches consciencieuses et savantes faites dans ce but éminemment utile, il faut citer celles du célèbre chimiste allemand, Justus Liebig (2).

Nul n'était mieux préparé, par ses études antérieures, à aborder un pareil sujet. L'alimentation, au point de vue chimique et physiologique, avait été pour lui l'occasion de recherches importantes et de travaux qui, bien que contestés dans certains points, jouissent d'un crédit mérité auprès des savants de tous les pays.

Déjà, en 1847, Liebig s'occupait de recherches sur les viandes et sur les moyens d'en retirer un extrait. Ce fut par ses conseils qu'un ingénieur de Hambourg, M. Giebert, organisa à Fray-Bentos, dans l'Uruguay, une fabrique qu'il continue à diriger et dont l'importance est aujourd'hui considérable.

Une société anversoise, fondée en 1860, avait pris l'initiative de la fabrication en grand de l'extrait de viande. En

(1) *Moniteur belge* du 25 décembre 1868 et *Bulletin du Musée de l'industrie de Belgique*, t. LV, p. 41.

(2) Né à Darmstadt, le 12 mai 1803; mort à Munich, le 18 avril 1873.