

II. — *Procédé de fabrication.*

C'est à Fray-Bentos, dans l'Uruguay (Amérique du Sud), que se trouvent les établissements pour la fabrication de l'extrait de viande Liebig. Les bœufs ayant été abattus, leur viande est immédiatement découpée ; après qu'on en a séparé les os, les membranes, les tendons et la graisse, elle est hachée par des moyens mécaniques puissants. On la fait digérer avec de l'eau dans de grandes bouilloires en fer battu, dont chacune peut recevoir 12,000 livres de viande (5,443 kilogrammes). Ces vases sont chauffés à la vapeur.

Du bouillon obtenu on sépare la graisse, puis l'albumine et la fibrine. On le clarifie avec soin ; on l'évapore ensuite dans de grands appareils où l'on fait le vide et qui ont de l'analogie avec ceux employés dans les fabriques de sucre. Des agitateurs mécaniques mettent le liquide en mouvement et en hâtent l'évaporation.

L'extrait, amené à la consistance convenable, est remué et travaillé pour le rendre homogène ; puis, après avoir été soumis à l'examen d'un chimiste attaché à l'établissement, il est introduit dans de grandes boîtes, d'une contenance de 88 à 100 livres (40 à 45 kilogrammes), et expédié au dépôt central d'Anvers (1).

Neuf cents ouvriers trouvent du travail à l'établissement de Fray-Bentos.

(1) En outre, il part de Fray-Bentos une vingtaine de chargements de viande salée et séchée à l'air, connue sous le nom de *tasago*, en destination du Brésil et de Cuba.