

Il n'est pas inutile de faire remarquer les soins apportés dans la préparation de l'extrait de viande à Fray-Bentos. Les procédés perfectionnés et rapides de la mécanique y sont mis en usage. L'eau employée est d'une pureté parfaite. Les bœufs, de race espagnole et anglaise, sont choisis en bon état de santé et d'un âge convenable ; ils sont laissés en repos, pendant quelque temps, dans de vastes enclos.

On abat chaque jour 420 têtes de bétail. Le mouton, dont l'emploi serait sans contredit avantageux, au point de vue des bonnes qualités du produit, offre des inconvénients qui l'ont fait écarter. Au lieu de 420 bœufs, il faudrait 800 à 900 moutons. Il n'est pas facile de s'en procurer régulièrement un nombre aussi considérable. En outre, le travail et la main-d'œuvre exigés par cette grande quantité d'animaux de petite taille auraient pour conséquence d'augmenter, dans une notable proportion, le prix de l'extrait de viande.

### III. — *Production et développement de la fabrication.*

Les rapports officiels de la Chambre de commerce d'Anvers fournissent des renseignements sur la production, pendant sept années, de l'extrait de viande Liebig. Nous les reproduisons dans le tableau suivant :