

VI. — *Conserves alimentaires.*

Dans cette section du IV<sup>e</sup> groupe, on pouvait se rendre compte des résultats obtenus par les anciens procédés pour la conservation de quantités énormes de viandes qui, pour ainsi dire sans usage dans les pays lointains, seraient, en Europe, d'une utilité incontestable. Tels sont, en premier lieu, les produits fournis par les colonies anglaises de Victoria, de la Nouvelle-Galles du Sud, de la Nouvelle Zélande, de Queensland et de l'Australie, dont les nombreux chargements, expédiés en Angleterre, s'y vendent à un prix assez bas pour permettre la concurrence avec la viande fraîche.

Dans le compartiment autrichien, le comte Boos-Waldeck avait exposé de la viande en morceaux. Ceux-ci avaient d'abord été séchés extérieurement, puis placés dans des caisses ; lorsqu'on les coupe, on a à l'intérieur une viande qui a conservé les principales qualités de cet aliment à l'état frais.

Les jambons et les saucissons fumés étaient principalement exposés par l'Autriche, la Hongrie, l'Allemagne et l'Italie. La *Pock-Pakers-Association*, de Cincinnati, a pour spécialités les jambons fumés, le saindoux et la viande de cochon salée et renfermée dans des bocaux. Chaque année, son exploitation s'élève à 3 millions de cochons, et ses produits sont en partie exportés en Europe.

La maison P. N. Neumann et Busch, de Copenhague,