

même produit, qui généralement est moins estimé. Un exposant de Cochinchine montrait des moules, des écrevisses, des poissons conservés par la dessiccation et dont la consommation a lieu surtout en Chine.

En Norvége, on remarquait la farine de poisson séché, ainsi que différentes espèces de poissons dont ce pays fait un commerce important. La maison Carl Warhanek, de Vienne, se distinguait par une belle collection de conserves d'excellente qualité, et particulièrement, de ces poissons marinés connus sous le nom de sardines russes. C'est aussi la spécialité de la maison Walkoff, de Hambourg, dont la production s'élève chaque année à environ 100,000 bocaux de ces sardines russes.

La conservation des légumes s'obtient, soit par la méthode d'Appert, soit par le procédé Masson et Chollet. On rencontrait à l'Exposition de Vienne une variété de ces produits, notamment dans les compartiments français, italien, allemand, hollandais et norvégien. L'Angleterre se distingue par ses conserves au vinaigre; il en est de même de l'Amérique. Ces deux pays avaient une collection fort variée de sauces et de légumes, dont la fabrication et la saveur étaient parfaitement réussies.

Fort nombreux et très-variés étaient aussi les fruits conservés, tels que dattes, ananas, bananes, figes et autres. La dessiccation, l'emploi des boîtes et celui du vinaigre constituent les trois principaux procédés mis en usage. La Perse avait exposé des olives et des cédrats; la