

ou sur la frontière les plus hautes montagnes et les plus riantes vallées, elle possède tous les éléments admirables de la nature, qui lui permettent non-seulement l'élevage des bestiaux, mais encore la culture de presque tous les légumes et de presque tous les arbres fruitiers.

Certaines contrées méridionales de l'Europe sont aussi heureusement douées qu'elles, mais, n'ayant pas le même goût au travail et à l'esprit de recherche, elles sont très-arriérées dans l'industrie qui nous occupe.

De notre examen attentif, il résulte que cette industrie est toute française; dans tous les pays du monde, nous avons rencontré, pour la conservation des viandes et légumes, des procédés dus à l'initiative de la France, et nous avons constaté qu'elle peut se flatter de marcher en avant; elle a des rivales, mais nulle part supérieures quant à la perfection du travail et à l'aspect satisfaisant de l'ensemble.

Les variétés de toutes sortes de produits conservés, soumis au Jury international, nous ont engagé à formuler nos appréciations en les divisant en cinq chapitres.

CHAPITRE I^{er}.

CONSERVES DE VIANDES ET POISSONS.

Il n'y a pas bien longtemps encore que l'on ne connaissait d'autres procédés, pour conserver les substances que l'homme réclame au règne animal pour se nourrir, que le salage et le fumage. Le procédé Appert, qui consiste dans l'élimination de l'air, a été essayé avec succès pour la viande, la volaille et même le poisson, et il a complètement transformé le régime alimentaire des expéditions lointaines, en permettant de remplacer par des substances plus salubres les viandes salées ou fumées exclusivement usitées jusqu'alors.

La salaison s'appliquant à la viande et au poisson n'en est pas moins restée une industrie de grande importance; entre autres pays, le Danemark nous a présenté de la viande de porc dont la fraîcheur a attiré l'attention du Jury.

Une colonie française, Saint-Pierre et Miquelon, a exposé le produit de ses pêches sur les côtes et dans le golfe Saint-Laurent; cette morue salée est très-belle; son prix moyen est de 36 à 38 francs les 100 kilogrammes, et l'importance de chaque année s'élève à près de 9 millions de kilogrammes.

C'est en Italie et dans l'empire d'Allemagne que nous avons trouvé les principaux représentants de l'industrie des viandes fumées; le premier de