

gine végétale, et apporta à sa première découverte un perfectionnement tel qu'il publia en 1810, le résultat de 15 années d'efforts constants et intelligents.

La récompense promise lui fut donc accordée et il a été universellement reconnu par la suite comme étant le découvreur et le père de cette industrie.

Quoique cette découverte fût le résultat d'une mesure exclusivement militaire, le grand avantage de pouvoir conserver les aliments d'une manière aussi salubre et agréable au goût, au moyen d'un procédé à la fois si simple et si efficace, éveilla particulièrement l'attention de l'industriel et aussi de la ménagère.

Comme conséquence de cette heureuse découverte, de 1815 à 1820 plusieurs fabriques de conserves furent installées dans diverses parties de l'Europe.

Cette industrie prit naissance en Amérique, dans l'Etat de New-York, en 1819, à Boston en 1820, et a tellement prospéré durant le siècle dernier que les Etats-Unis seuls comptent au delà de 3,000 fabriques de conserves, expédiant annuellement sur le marché près de 3,000,000,000 de bocaux et canistres représentant le joli montant de \$250,000,000.00.

Antérieurement à l'introduction du procédé découvert par Appert, on avait recours pour la conservation des produits soit à l'emploi de sel, de vinaigre, soit à la dessiccation, au fumage, ou bien encore à l'emploi de sucre; mais ces procédés ne concernaient qu'un nombre très limité d'aliments. De plus, la nature de ces derniers était susceptible de tant de changements, leur manipulation amenait une telle perte, que lors de la découverte de Nicolas Appert, ces procédés furent complètement délaissés, non seulement de l'industriel mais aussi du cultivateur et de la ménagère.

### Principes

Quoique sa méthode fût exacte, Appert ne connaissait pas la cause réelle de conservation des aliments. Sur ce point, sa théorie était complètement fautive.

Pour qu'un aliment se conserve et garde ses qualités premières, disait-il, il faut provoquer l'exclusion complète de l'air dans les bocaux en verre ou bouteilles en soumettant ceux-ci à l'action d'une chaleur suffisante.

Pour en arriver à émettre cette hypothèse, il avait évidemment essayé de chauffer d'abord le produit dans un récipient et de le verser ensuite dans les bocaux. Voyant que les résultats obtenus par ce procédé n'avaient aucun bon effet sur le produit, il concluait de cette expérience que la cause réelle de conservation consistait dans la suppression entière de l'air intérieur.

Ceux qui continuèrent son œuvre, accordèrent aussi beaucoup d'im-