

intérêt d'ordre plus général. Où que nous allions, où que nous soyons, nous entendons toujours répéter la même formule, la même plainte: "que ça coûte cher pour vivre!"

Si je comprends bien, le coût élevé de la vie est dû à ce que les aliments d'importance première se vendent cher. Or, si le cultivateur se suffisant par lui-même en fait de conserves alimentaires, ne va pas grossir le nombre des consommateurs des villes pour augmenter les demandes, il en résultera forcément que, le marché étant moins assiégé, les prix baisseront, seront plus uniformes et mieux proportionnés aux salaires de la classe ouvrière.

Origine

Avant de passer à l'étude des principes et des différents procédés de fabrication des conserves alimentaires, il serait peut-être bon de noter aussi brièvement que possible l'origine et l'histoire de cette industrie si importante et si rémunératrice, convaincu à l'avance que les cultivateurs de progrès, soucieux d'acquérir quelques notions tant théoriques que pratiques des diverses industries agricoles, sauront apprécier ce bref historique que je me permets d'insérer dans ce bulletin.

L'origine de cette industrie est essentiellement française. Vers la fin du XVIII^{ème} siècle, l'une des mesures militaires les plus importantes décrétées par le Gouvernement Français et qui offrait un intérêt tout à fait particulier aux économistes et aux industriels d'alors, fut celle d'une offre de 12,000 francs (soit près de \$2,400.00) à celui qui découvrirait une méthode sûre et sanitaire de conservation des denrées.

Le principal objet de cette offre était l'obtention d'une meilleure qualité de vivres, tout en réduisant la perte annuelle occasionnée dans les entrepôts militaires par le gaspillage et la corruption.

A cette époque, cette offre de 12,000 francs était très généreuse et attira immédiatement l'attention d'une foule de connaisseurs et surtout d'industriels.

Nicolas Appert (1750-1841), à la fois expert confiseur, brasseur et distillateur, fut au nombre de ceux qui commencèrent en 1795 une série d'expériences à ce sujet.

Ses recherches durèrent près de 10 ans et ce n'est que vers la fin de l'année 1804 qu'il obtint son premier succès.

Sa découverte consistait à soumettre l'aliment à l'action de la chaleur pour un temps variable, suivant la nature du produit, et obtenir ensuite une fermeture hermétique du récipient dans lequel il était conservé.

Loin de s'arrêter à ce premier succès, il poursuivit avec ardeur ses expériences, employant différents produits tant d'origine animale que d'ori-