

M. Lankester, insistant sur ce fait révélé par la composition chimique, admet qu'il fournit l'explication des bons effets physiologiques que l'expérience a fait attribuer à l'usage de l'extrait de viande Liebig.

M. Ronna (1), dans le but de comparer l'extrait de viande Liebig venant d'Amérique et celui préparé par M. Tenner, qui ajoute une certaine quantité de sel à ses produits, afin de mieux les conserver, donne les analyses suivantes :

	Extrait américain.	Extrait Tenner.
Eau	16	36.7
Cendres	18	20.2
Matières organiques.	66	43.1
	<hr/>	<hr/>
	100	100

Letheby (2), après avoir indiqué les principes constituants que renferme l'extrait de viande, fait remarquer que celui-ci contient, en outre, les matières salines solubles de la viande, comme le phosphate et le chlorure de potassium, avec un peu de chlorure de sodium.

Plusieurs auteurs et Liebig lui-même admettent qu'un kilogramme d'extrait de viande contient toutes les parties solubles de 30 à 34 kilogrammes de viande dépouillée de

(1) *Les industries agricoles*. Paris, 1869, p. 345.

(2) *Les aliments* ; quatre conférences faites devant la Société des Arts de Londres, par M. H. Letheby, professeur de chimie au Collège de l'hôpital de Londres, membre du Conseil de salubrité, inspecteur hygiénique des marchés de la Cité de Londres. Traduction par M. Moigno. Paris, 1869.