

breux et utiles ; le développement que prend chaque année la fabrication de ce produit le prouve suffisamment.

On remarque aussi que sa consommation se fait particulièrement dans les villes, où cependant on a l'habitude de faire entrer la viande pour une bonne part dans l'alimentation. On arrive ainsi à faire un emploi plus fréquent de viande rôtie, qui est plus nourrissante que le bouilli. Lorsque la viande de boucherie est chère, l'extrait de Liebig permet d'en réduire la quantité et de réaliser une économie.

Dans les ambulances, sur les navires, pour les troupes en marche, etc., l'extrait de viande offre des ressources précieuses sous un volume qui en permet facilement le transport. La Chambre de commerce d'Anvers, dans son rapport de 1870, constate que, pendant cette année, à cause de la guerre, la consommation de ce produit a été considérable.

Dans plusieurs pays, on a cherché à compléter, au point de vue d'une bonne alimentation, l'extrait de viande par l'addition de substances utiles. Nous pouvons citer la viande-biscuit, en usage dans la marine américaine. On la prépare en incorporant de la farine de froment à du bouillon, après avoir évaporé celui-ci en consistance syrupeuse. La pâte obtenue est traitée ensuite d'après le procédé ordinaire pour la fabrication du biscuit d'embarquement.

En Allemagne, on connaît un pain obtenu au moyen du