

froment et de l'extrait de viande ; on en fait des soupes fort nourrissantes. Un kilogramme de ce pain d'extrait de viande équivaut à quatre kilogrammes de viande de bœuf (1). Ailleurs, on prépare un extrait de légumes frais, destiné à être associé à celui de viande.

Comme le fait remarquer avec raison le docteur Dunkelberg (2), il se perd, dans la préparation de l'extrait de viande, des quantités considérables de matières albuminoïdes. En outre, à la fabrique de Fray-Bentos, des masses énormes de viandes ou de résidus, en partie utilisés pour la fabrication du guano, pourraient et devraient trouver un emploi avantageux.

Des expériences ont été faites dans cette direction ; on fabrique actuellement un produit connu sous le nom de farine de viande et dont on propose l'emploi pour la nourriture des animaux. On doit y ajouter les sels convenables et d'autres aliments complémentaires. M. G. Fouquet, sous-directeur et professeur à l'Institut agricole de l'État, à Gembloux, donne, dans sa chronique agricole, publiée dans le *Journal des Débats* du 3 juin 1873, des renseignements fort intéressants sur les expériences faites en Allemagne pour apprécier la valeur nutritive de ce produit nouveau.

(1) A l'Exposition des produits d'économie domestique, qui a eu lieu à Paris, en 1872, figurait un pain à l'extrait de viande Liebig, dont on peut trouver l'appréciation dans la *Revue hebdomadaire de chimie scientifique et industrielle*, 4^e année, n^o 17, page 564.

(2) Travail déjà cité.