

L'histoire d'un pot d'extrait de viande

Numéro d'inventaire : 1979.01788.17 Type de document : image imprimée

Éditeur : Glucq/Pellerin

Période de création : 4e quart 19e siècle

Date de création : 1890 (vers)

Collection : Série encyclopédique GLUCQ des Leçons de Choses Illustrées : Vulgarisation de

la Science et de l'Industrie par l'Image populaire

Inscriptions:

• lieu d'édition inscrit : Glucg : 60 rue de Rennes, Paris / Pellerin : Epinal

numéro : Groupe II - Feuille n°17.
Matériau(x) et technique(s) : papier

Description: 16 images coul. (67 x 60) avec légendes.

Mesures: hauteur: 39,5 cm; largeur: 28,5 cm

Notes: Dépôt exclusif chez M.A Capendu, 1, Place de l'Hôtel-de-Ville, Paris.

Mots-clés : Images d'Epinal

Leçons de choses et de sciences (élémentaire) **Historique** : Médaille d'Or : Marseille 1883.

Représentations: viande, Uruguay / La planche raconte comment le professeur Liebig en 1847, sur la base d'une précédente découverte de Proust et Parmentier, mit au point l'extraction de jus de viande, en en faisant une industrie en Amérique du Sud pour la

commercialiser en Europe.

Autres descriptions : Langue : Français

ill. en coul.

Groupe II. — FEUILLE Nº 17. MÉDAILLE D'OR: MARSEILLE 1883



As commencement du siècle, deux avants francaje, Prousi et Parmontier, conpured l'idée destraire de la Viande les sucs qu'elle contient pour traire son un petit volume les austrances qui constituent les qualités du bon bouillon, et de mettre ainsi celui-ci à la portée constante de vivier pour qui la viande était, à cette époque, un obiet de luxe.



du pays le soin de procurer en bétail méossaire. A cet effet, ils parcourent les contres d'alentour à des distances considérable et raméent alors à l'ray-Bentos d'immenses convois de bouds superbes, pourris en liberté depuis leur missance. En attendant l'abettage, ces bouds sont parqués dans des oraines obligatées.



Le jus de viande est alors concentré à basse température en une masse compacte et homoseine que des chimistes délégués par le barren LLEBIG analysent avec le plus grand soin. Une fois reconnu pariait, l'EXTRAIT est expédié dans de grandes hoites de fer blanc à Auvers où se fait la mise er pous et la réexpédién dans le monde cetiler.



Mêlé à un peu de vin, l'EXTRAIT LIEBIG est la providence de nos blessés en campagne et de nos sociedats de terre et de mer. Ches les narians, forcés souvent de se nourrir de viandes sabées et fumées, EXTRAIT LIEBIG rempinee les parties nutrilives fétruites par la ralaison, et son addition aux vianles addes rend et celles-et les qualités perdues.

L'Histoire

D'UN POT D'EXTRAIT DE VIANDE



Comme il arrive souvent à des inventions desticios à devenir célèbres, cette découverie ne dépassa pas d'abord le laboratoire de savanta qui l'avaient laite. Ce n'est qu'en 1837 que le professeur LLESIG porta ses recherches sur l'Extrait de Viande et sur les énormes ressources qu'il pouvait fournir à l'alimentation publique.



Amenia ensuite dans les CORRALES ou recle qui peuvent contesir jusqu'à 5000 bites récnire les bouds sont pousses en file dans des passage de pius en ples étroits qui, à la fin, en laisser plus avancer qu'un seul againal à la foix. Arrivé li le bent est frappé d'un coup de couteau qui les tomber mort ser un plasscher mobile circulant su



La Compagnie LIEBIG emploie une véritable flotte. Ses vaisseaux apportent à Fray-Benice le charbon, le sel et les approvisionnements que ne cesaste un établissement de parville importance ils recoursent es Europe charges d'EXTRAIT, de suif, de peaxe, de curix, de cornes et de fous les produits accondaires provenant de cette immense exploiation.



Voules-rous faire un excellent pot as feu sanvande 7 faites cuire des légumes, absolument comme pour le pot au feu ordinaire. Sales fortement : épices à rotre goût : pais ajoutes à ce bouilion de légumes une Coiller à Café d'EXTRAIT par litte de bouillon. Vous auera ainsi un potage fout aussi succulent et tout aussi nutritif que le meilleur pot au feu de mênage.



La cherté de la viande en Europe formant un obstacle à la volgarisation de son produit, LLEBIG fut amené a porter ser regards sur les innombrables troupeaux qui naissent et se multiplient comme un produit naturel du climat et du sol sur les rives des grands fleuves de l'Unguay et de la Piata où



On abatainni par jobr (1000 à 1220 bourls qui, une fois tombés, sont dépecée et dépouillés immédiatement. La viande est alors enmenée par un chemin de fer dans un atelier fort aéré où elle est réduite en petus moroaux au moyen de machines à découper Ainesi hachée, la viande parage dans des cuves pour v cuire leaniement dans un courant de vapeur.



Use livre d'EXTRAIT LIEBIG représente exactement la substance autriture de 3 livres de viande sans os ni graisse. Done, à toute beure, avec un livre d'EXTRAIT, on peut préparer 190 portions de bouillon de viande aussi parfait que le meilleur pot an feu, et qui ne revient qu'au TIERS de ce qu'il coûterait avec de la viande fraiche.



L'EXTRAIT LIEBIG se trouve aujourd'hoi chez tous les épiclers de l'univers. Les grands travaux du savanti lliante ont certes plus fait pour le bon-heur du péuple que nombre d'inventions plus pruyantes. Des cent ans, l'EXTRAIT L'EBIG sera encore dans toutes les mains, quand blen des renembres plus redentissantes escrott devait long temps membres pour réclatissantes seront devaits long temps.

SÉRIE ENCYCLOPÉDIQUE GLUCQ des Leçons de Choses Illustrées 'ulgarisation de la Science et de l'Industripar l'Image populaire.



Une peissante société se forma en 1882 pour la fabrication de l'Extrait de Viande, sous le confrôte et la direction de LIEBIG à Pray-Bestoa, dans l'Amérique du Sud. En 1804, après bien des soins et l'Amérique du Sud. En 1804, après bien des soins et wanne LIEBIG purent arriver en Europe, el les débouchés de cette deraré préciouses a multiplièreat



Cette viande liquéfiée passe ecsuite dans des appareits à clarifier qui éliminent la graisse, l'albumine et les autres parties qui empérarient la conservation de l'EXTRAIT. Il en sort un sirop clair, veritable jes de viande que des pompes à air refoulent dans des réservoirs à évaporer d'une con-



Avec l'EXTRAIT LIEBIG, plus d'achat de viande inutile : plus de bouilii surtout! pour avoir un cerellent potage à tout instant. Voilà pourquesi il est si utile aux malades, aux hôpitsux, aux crèches, aux écoles, aux voyageurs et aux minages d'ouvriers principalement qui n'ont pas le temps de



La Compagné LIEBIG est devenue anjourd'un l'une des plus importantes Industries du monde tier. Aussi, la génération actuelle at-telle voulhonorer le mérite de l'Illestre savant en lui élevant une statue magnifique; honneur biem di, en vérité à un homme comme LIEBIG dont les travaus yont en nour but due le honheur de l'Immaglié.

GLUCQ, 60, Rue de Rennes, (anost Boult's Schastopol.) Paris, — des Leçens de Choess Illustrées.