
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 : Glucq : 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 N° 17.
MÉDAILLE D'OR: MARSEILLE 1883

L'Histoire
D'UN POT D'EXTRAIT DE VIANDE

SÉRIE ENCYCLOPÉDIQUE GLUCQ
des Leçons de Choses Illustrées
Vulgarisation de la Science et de l'Industrie
par l'Image populaire.



À un commencement du siècle, deux savants français, Proust et Parmentier, conçurent l'idée d'extraire de la viande les sucs qu'elle contient pour réunir sous un petit volume les substances qui constituent les qualités du bon bouillon, et de mettre ainsi celui-ci à la portée constante de l'ouvrier pour qui la viande était, à cette époque, un objet de luxe.



Comme il arrive souvent à des inventions destinées à devenir célèbres, cette découverte ne dépassa pas d'abord le laboratoire des savants qui l'avaient faite. Ce n'est qu'en 1847 que le professeur LIEBIG porta ses recherches sur l'Extrait de Viande et sur les énormes ressources qu'il pouvait fournir à l'alimentation publique.



La charité de la viande en Europe formant un obstacle à la vulgarisation de son produit, LIEBIG fut amené à porter ses regards sur les innombrables troupeaux qui naissent et se multiplient comme un produit naturel du climat et du sol sur les rives des grandes fleuves du Brésil et de l'Uruguay et de la Plata où il forme une véritable réserve de viande naturelle.



Une puissante société se forma en 1852 pour la fabrication de l'Extrait de Viande, sous le contrôle et la direction de LIEBIG à Fray-Bentos, dans l'Amérique du Sud. En 1864, après bien des soins et des expériences, le premier navire d'EXTRAIT DE VIANDE LIEBIG put arriver en Europe, et les débouchés de cette denrée précieuse se multiplièrent rapidement.



La Compagnie confia aux premiers TROPEROS du pays la soin de procurer le bétail nécessaire. À cet effet, ils parcoururent les contrées d'alentour à des distances considérables et ramènèrent alors à Fray-Bentos d'immenses convois de bœufs superbes, nourris en liberté depuis leur naissance. En attendant l'abattage, ces bœufs sont parqués dans des prairies culturées.



Arrivés ensuite dans les CORRALES ou enclos qui peuvent contenir jusqu'à 5000 bêtes réunies, les bœufs sont poussés en file dans des passages de plus en plus étroits qui, à la fin, ne laissent plus avancer qu'un seul animal à la fois. Arrivé là, le bœuf est frappé d'un coup de couteau qui le fait tomber mort sur un plancher mobile circulant sur des rails.



On abat ainsi par jour 4000 à 4200 bœufs qui, une fois tombés, sont dépecés et débouillés immédiatement. La viande est alors emmenée par un chemin de fer dans un atelier fort où elle est réduite en petits morceaux au moyen de machines à découper. Ainsi hachée, la viande passe dans des cuves pour y cuire lentement dans un courant de vapeur.



Cette viande liquéfiée passe ensuite dans des appareils à clarifier qui éliminent la graisse, l'albumine et les autres parties qui empêcheraient la conservation de l'EXTRAIT. Il en sort un sirop clair, véritable jus de viande que des pompes à air rotatif dans des réservoirs à évaporer d'une consistance d'environ 5000 litres.



Le jus de viande est alors concentré à basse température, en un état très concentré et homogène, que des châsses dédiées par le baron LIEBIG emploient avec le plus grand soin. Une fois retourné par la compagnie, l'EXTRAIT est expédié dans de grandes boîtes de fer blanc à Anvers où se fait la mise en pots et la réexpédition dans le monde entier.



La Compagnie LIEBIG emploie une véritable flotte. Ses vaisseaux appartiennent à Fray-Bentos le charbon, le sel et les approvisionnements que nécessite un établissement de pareille importance. Ils retournent en Europe chargés d'EXTRAIT, de soif, de poux, de cuire, de cuire et de tous les produits secondaires provenant de cette immense exploitation.



Un livre d'EXTRAIT LIEBIG représente exactement la substance de ce que le livre de viande indique. Donc, à toute heure, avec l'aide d'un livre d'EXTRAIT, on peut préparer 100 portions de bouillon de viande aussi parfait que le meilleur pot au feu, et qui ne revient qu'au TIERS de ce qu'il coûterait avec de la viande fraîche.



À l'EXTRAIT LIEBIG plus d'achat de viande inutile : plus de bœuf superflu pour avoir un excellent repas à tout instant. Voilà pourquoi ce produit est si utile aux malades, aux hôpitaux, aux crèches, aux écoles, aux voyageurs et aux ménages d'ouvriers principalement qui n'ont pas le temps de souigner un pot au feu toute une journée.



Même à peu de vin, l'EXTRAIT LIEBIG est la providence de nos blessés en campagne et de nos soldats de terre et de mer. Les hommes, fatigués et forcés de faire des efforts de viandes salées et fumées, l'EXTRAIT LIEBIG remplace les parties nutritives détruites par la salaison, et son addition aux viandes salées rend à celles-ci les qualités perdues.



Voulez-vous faire un excellent pot au feu sans faire de spéculations? Faites-le simplement comme pour le pot au feu ordinaire. Salé fortement : épicez à votre goût ; puis ajoutez à ce bouillon de légumes une Cuiller à Café d'EXTRAIT par litre de bouillon. Vous aurez ainsi un potage tout aussi succulent et tout aussi nutritif que le meilleur pot au feu de ménage.



L'EXTRAIT LIEBIG se trouve aujourd'hui chez tous les spéciateurs et marchands. L'ensemble des travaux du savant illustré sur cette page fait pour le bonheur du peuple que nombre d'inventions plus bruyantes. Dans cent ans, l'EXTRAIT LIEBIG sera encore dans toutes les mains, quand bien des reconnues plus retentissantes seront devenues longtemps dans l'oubli !



La Compagnie LIEBIG est devenue aujourd'hui l'une des plus importantes industries du monde entier. Ainsi, la générosité de l'homme qui a su honorer le mérite de l'illustre savant en lui élevant une statue magnifique ; honneur bien dû, en vérité, à un homme comme LIEBIG dont les travaux n'ont eu pour but que le bonheur de l'humanité.

