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)
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.

Au 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 cherté 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 grands fleuves de l'Uruguay et de la Plata où ils forment une véritable réserve de viande naturelle.

Une puissante société se forma en 1862 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 sacrifices, les premiers envois d'**EXTRAIT DE VIANDE LIEBIG** purent arriver en Europe, et les débouchés de cette denrée précieuse se multiplièrent rapidement.

La Compagnie confie aux premiers **TROPEROS** du pays le soin de procurer le bétail nécessaire. A cet effet, ils parcourent les contrées d'alentour à des distances considérables et ramènent 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 clôturées.

Amenés 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 1000 à 1200 bœufs qui, une fois tombés, sont dépecés et dépouillés immédiatement. La viande est alors emmenée par un chemin de fer dans un atelier fort aéré 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 refoulent dans des réservoirs à évaporer d'une contenance d'environ 5000 litres.

Le jus de viande est alors concentré à basse température en une masse compacte et homogène que des chimistes délégués par le baron **LIEBIG** analysent avec le plus grand soin. Une fois reconnu parfait, 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 apportent 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 suif, de peaux, de cuire, de cornes et de tous les produits secondaires provenant de cette immense exploitation.

Une livre d'**EXTRAIT LIEBIG** représente exactement la substance nutritive de 34 livres de viande sans os ni graisse. Donc, à toute heure, avec une livre d'**EXTRAIT**, on peut préparer 120 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.

Avec l'**EXTRAIT LIEBIG**, plus d'achat de viande inutile : plus de bouilli surtout! pour avoir un excellent potage à tout instant. Voilà pourquoi il 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 soigner un pot au feu tout une journée.

Mêlé à un peu de vin, l'**EXTRAIT LIEBIG** est la providence de nos blessés en campagne et de nos soldats de terre et de mer. Chez les marins, forcés souvent de se nourrir 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 viande ? faites cuire des légumes, absolument comme pour le pot au feu ordinaire. Salez 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 épiciers de l'univers. Les grands travaux du savant illustre ont certes plus 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 renommées plus retentissantes seront depuis longtemps dans l'oubli !

La Compagnie **LIEBIG** est devenue aujourd'hui l'une des plus importantes Industries du monde entier. Aussi, la génération actuelle a-t-elle voulu 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.

Imagerie d'Épinal. — PELLERIN, imp.-édit. (*Déposé*)

GLUCQ, 60, Rue de Rennes, (ancnt Boulte Sébastopol,) Paris, — Auteur-Éditeur de la série encyclopédique des Leçons de Choses Illustrées.