

## 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



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.



La Compagnie confie aux premiers TROPEURS du pays le soin de procurer le bétail nécessaire. À cet effet, ils parcourent les contrées d'alentour à des distances considérables et ramènent alors à Fray-Benton d'immenses convois de bœufs sèches, nourris en liberté depuis leur naissance. En attendant l'abattage, ces bœufs sont parqués dans des prairies clôturées.



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 purifié, 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.



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, forcé 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.

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



Comme il arrive souvent à des inventions destinées à devenir célèbres, cette découverte ne dépassa pas d'abord le laboratoire d'un savant qui l'aurait 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 pourrait fournir à l'alimentation publique.



Aménés ensuite dans les CORRALES ou enclos qui peuvent contenir jusqu'à 5000 bœufs réunis, 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.



La Compagnie LIEBIG emploie une véritable flotte. Ses vaisseaux apportent à Fray-Benton le charbon, le sel et les approvisionnements que nécessite un établissement de pareille importance. Ils recourent en Europe chargés d'EXTRAIT, de suif, de peaux, de cuirs, de cornes et de tous les produits secondaires provenant de cette immense exploitation.



Voulez-vous faire un excellent pot au feu sans viande ? faites cuire des légumes, abondamment 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.



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 paissent 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.



On abat ainsi par jour 1000 à 1200 bœufs qui, une fois tués, 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.



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 100 portions de bouillon de viande aussi parfait que le meilleur pot au feu, et qui ne revient qu'à un TIERS de ce qu'il coûterait avec de la viande fraîche.



L'EXTRAIT LIEBIG se trouve aujourd'hui chez tous les épiceries 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 devenues longtemps dans l'oubli !

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



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-Benton, 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.



Cette viande liquéfiée passe ensuite dans des appareils à clarifier qui éliminent la graisse, l'albume 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.



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.



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.

Autour-Éditeur de la série encyclopédique  
des Leçons de Choses Illustrées.  
GLUCO, 60, Rue de Rennes, (anciennement Boni Sébastopol), Paris.

Imagerie d'Épinal. — PAILLEUX, imp.-édit. (Diposé)



