

Véritable extrait de viande Liebig : Eglantier / Liebig's Company.

Contributors

Liebig's Extract of Meat Company.

Publication/Creation

London : Liebig, [1890?]

Persistent URL

<https://wellcomecollection.org/works/rmqystbc>

License and attribution

This work has been identified as being free of known restrictions under copyright law, including all related and neighbouring rights and is being made available under the Creative Commons, Public Domain Mark.

You can copy, modify, distribute and perform the work, even for commercial purposes, without asking permission.

**wellcome
collection**

Wellcome Collection
183 Euston Road
London NW1 2BE UK
T +44 (0)20 7611 8722
E library@wellcomecollection.org
<https://wellcomecollection.org>

VÉRITABLE EXTRAIT DE VIANDE **LIEBIG**

EGLANTIER



VÉRITABLE EXTRAIT DE VIANDE LIEBIG

Les plus hautes récompenses lui ont été décernées depuis 1867
aux grandes Expositions Internationales.

HORS CONCOURS DEPUIS 1885.

L'Extrait de viande Liebig est du bouillon de viande de bœuf, concentré, sans graisse ni gélatine. Il se conserve indéfiniment. — Depuis 20 ans les plus hautes récompenses lui ont été décernées dans toutes les grandes Expositions Internationales.

L'EXTRAIT DE VIANDE LIEBIG doit sa supériorité à son extrême pureté. Il est contrôlé une première fois à l'usine à Fray-Bentos par le chimiste de l'établissement; il l'est une seconde fois à son arrivée à Anvers par le délégué du baron Liebig et de ses successeurs, et n'est livré au commerce que lorsqu'il remplit toutes les conditions d'une fabrication parfaite.

La grande économie qui résulte de l'emploi de l'EXTRAIT DE VIANDE LIEBIG se comprend quand on songe que quarante-cinq livres de viande de bœuf sont exigées pour la fabrication d'une livre d'extrait Liebig. Pour produire cette même quantité en France, au prix de la viande de première qualité, il faudrait dépenser plus de 45 francs pour la viande seule, abstraction faite des frais de fabrication.

Se méfier es substitutions et des imitations, et exiger la signature de l'inventeur, Baron LIEBIG, en encre bleue, en travers de l'étiquette.