



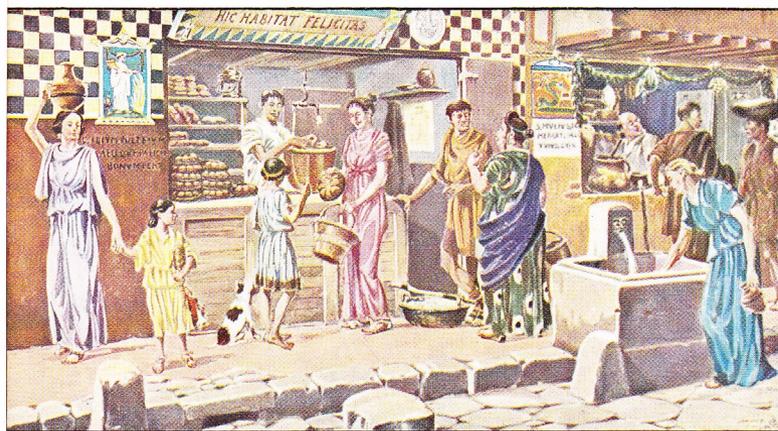
LE PAIN, LE VIN ET L'HUILE A ROME. — 1. Le pain.

Un potage est incomplet sans produit LIEBIG.

357 Jodlieb

Reproduction interdite

Explication au verso



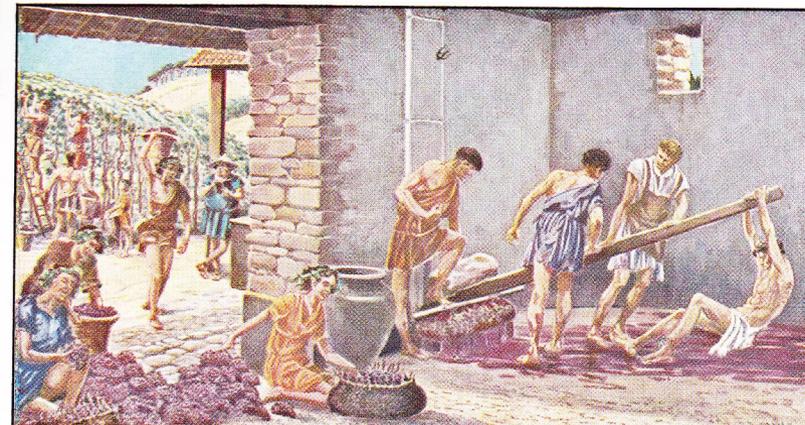
LE PAIN, LE VIN ET L'HUILE A ROME. — 2. Le pain (suite).

Une sauce sans produit LIEBIG est généralement sans saveur.

Jodlieb

Reproduction interdite

Explication au verso



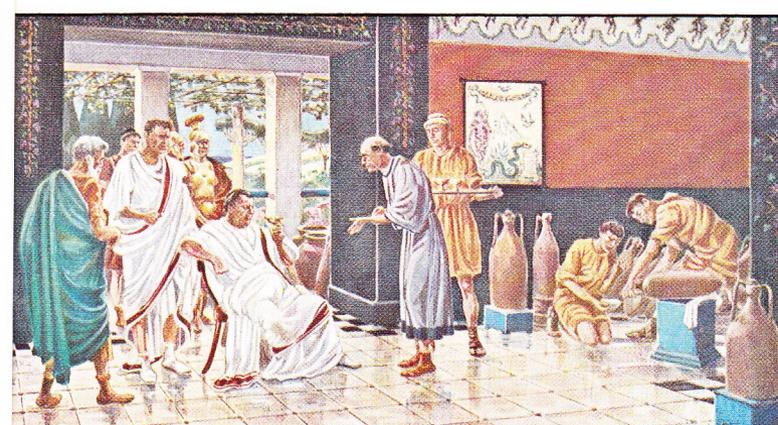
LE PAIN, LE VIN ET L'HUILE A ROME. — 3. Le vin.

Les produits LIEBIG enrichissent les plats de viande.

Jodlieb

Reproduction interdite

Explication au verso



LE PAIN, LE VIN ET L'HUILE A ROME. — 4. Le vin (suite).

Grâce aux produits LIEBIG, un poisson fade n'est plus insipide.

Jodlieb

Reproduction interdite

Explication au verso



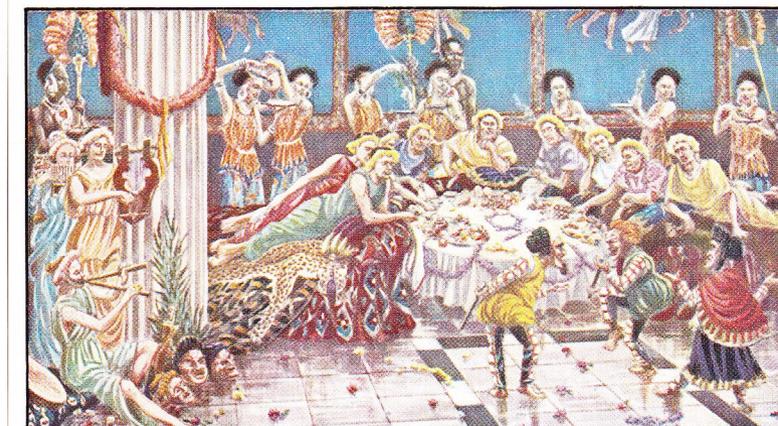
LE PAIN, LE VIN ET L'HUILE A ROME. — 5. L'huile.

Les pâtes sans produit LIEBIG manquent de goût.

Jodlieb

Reproduction interdite

Explication au verso



LE PAIN, LE VIN ET L'HUILE A ROME. — 6. L'huile (suite).

L'addition d'un produit LIEBIG « valorise » les légumes.

Jodlieb

Reproduction interdite

Explication au verso

Si la Compagnie Liebig se développe sans cesse depuis trois quarts de siècle, c'est qu'elle vend de bons produits à des conditions avantageuses.

1. LE PAIN

Selon Pline, l'art de faire du pain arriva de Grèce à Rome vers 168 avant J.-C. Les fouilles effectuées à Pompéi ont mis au jour des boulangeries, des fours et même des pains que l'on peut voir au Musée de Naples. Les Romains riches employaient des esclaves qui, pour travailler la pâte, portaient gants et masque. Dans les boulangeries, le boulanger (pistor) moulait lui-même le blé dans une meule constituée de deux pierres tournant l'une sur l'autre, la supérieure évidée en entonnoir pour recevoir le grain. Le produit de la mouture était grossier et devait subir un criblage pour répartir les fragments suivant leur grosseur.

La pâte du pain non fermenté était faite de farine arrosée d'eau et d'un peu de sel. Le pain fermenté, plus léger, s'obtenait en incorporant à la pâte du levain, préparé avec du moût de raisin frais et du son. On utilisait aussi du jus de raisin tel quel et, dans les contrées de l'empire où l'on connaissait la bière, de la levure. Le travail de la pâte se faisait dans un pétrin ordinaire ou dans un moulin à pétrir, ancêtre de nos pétrins mécaniques. La cuisson s'opérait dans un four à deux compartiments, l'inférieur comme foyer et le supérieur pour la cuisson. L'ensemble était surmonté d'une cheminée.

Compagnie LIEBIG, fondée en 1865

N'importe qui peut gagner un client, seule la qualité constante d'une marque permet de garder une clientèle pendant plusieurs générations et de l'agrandir sans cesse.

3. LE VIN

Dans l'antiquité tous les pays méditerranéens produisaient du vin, mais les crus les plus réputés étaient ceux de Campanie, c'est-à-dire ceux du Vésuve, de Pompéi, de Naples, de Capoue et surtout de Falerne. Cette culture avait du reste profité de l'expérience des Orientaux et des Grecs : choix du terrain, climat, fumure, soins à donner en chaque saison, reproduction par greffe, bouture et marcottage. A cette époque déjà les maladies et les parasites de la vigne exerçaient des ravages.

Les Romains cultivaient le raisin de table ; ils produisaient aussi du raisin sec. Mais la culture se pratiquait avant tout en vue de la préparation du vin blanc ou rouge, le blanc étant considéré comme meilleur. La vendange faite, les raisins étaient mis au pressoir, d'où le jus coulait soit dans des cavités maçonnées, soit dans des vases à large col où s'opérait la fermentation. Le marc, résidu de la pression, était additionné d'eau et repressé, ce qui donnait du vin de qualité inférieure. Le transport s'effectuait dans des outres ou sacs en peau destinés à améliorer la qualité. Il se fit aussi dans des amphores et des tonneaux. Les premières étaient fermées avec un bouchon de liège ou un tampon d'argile et de plâtre malaxés. L'emmagasinage se faisait dans les caves.

Compagnie LIEBIG, fondée en 1865

Ni les fluctuations ni les conflits n'ébranlent la Compagnie Liebig, parce que ses produits répondent à un impérieux besoin qui survit aux événements comme aux modes et aux caprices.

5. L'HUILE

Les Romains mangeaient, comme premier service du dîner, l'olive crue ou confite dans de la saumure, du vin ou du miel. Mais la culture de ce fruit se faisait avant tout en vue de l'extraction de l'huile. Les fouilles archéologiques ont confirmé en tous points ce que les auteurs anciens ont écrit au sujet des machines employées à cet effet.

Le moulin à huile était construit suivant le même principe que le moulin à blé : une pierre conique creuse dans laquelle on faisait tourner une autre pierre de même forme, mais pleine. Un dispositif spécial évitait le bris des noyaux, qui eût communiqué un mauvais goût à l'huile.

L'image représente, à droite, l'appareil dénommé « trapetum », qui fournissait une pulpe débarrassée de noyaux. Celle-ci passait alors dans un pressoir destiné à exprimer et à isoler l'huile. Les pressoirs étaient de différentes formes. Le « torcular » à cabestan, figuré à gauche sur notre image, fut en usage jusque vers l'an 50 de notre ère. A partir de ce moment, un grand progrès fut réalisé par la mise en pratique du torcular à vis centrale, basé sur le même principe que l'ancienne presse à copier. L'appareil nouveau était d'une manipulation aisée et d'un encombrement moindre.

Compagnie LIEBIG, fondée en 1865

Une longue expérience, jointe à une technique moderne correspondant au progrès assurent aux produits Liebig une qualité incomparable.

2. LE PAIN (suite)

Il existait à Rome trois qualités de farine suivant la finesse des particules et le blutage, base du prix. Le pain romain ordinaire était lourd ; aussi vendait-on une sorte de pain qui, à sa sortie du four, avait été plongé dans l'eau et séché ensuite, ce qui le rendait plus digestible. Les « pistores » faisaient également du pain entier, du pain recuit (biscuit) et du pain enduit de blanc d'œuf et saupoudré de pavot, de poivre ou de cumin. Rome comptait des pâtisseries de métier. Ils utilisaient des moules en pierre ou en métal. Les principaux ingrédients outre la pâte étaient le miel, l'huile, la graisse, le lait, le vin, l'amande, l'anis et la feuille de laurier.

Les boulangers romains, esclaves affranchis, étaient propriétaires de leurs établissements. Ils exerçaient la surveillance, s'occupaient de la vente et avaient sous leurs ordres des manouvriers, pour la plupart des esclaves. Il existait une corporation des boulangers, le « Collegium pistorum » dont il est fait mention au II^e siècle de notre ère. Les hommes de métier travaillaient directement pour le public sous le contrôle de l'équité. La corporation subit diverses modifications, lorsque commencèrent les remises gratuites de pain (du pain et des jeux de cirque !). Les boulangers devinrent alors fonctionnaires. Ils recevaient directement leur blé des greniers de l'Etat.

Compagnie LIEBIG, fondée en 1865

De toutes les épreuves, celle du temps est la plus concluante ; la Compagnie Liebig, fondée en 1865, la subit avec succès depuis plus de trois quarts de siècle.

4. LE VIN (suite)

A cette époque lointaine, l'œnologie était encore dans l'enfance et la conservation du jus de raisin fermenté était un problème difficile. Avant d'encaver le vin on y ajoutait des matières qu'on croyait conservatrices : de la térébenthine, des herbes, de la chaux, du plâtre ou de la cendre. Parfois aussi on le faisait bouillir. Ces opérations donnaient un liquide de clarté douteuse. Aussi fallait-il, avant de le servir, le faire passer à travers un filtre, souvent de la toile de lin. Le bon vin devait avoir une dizaine d'années de cave.

Le jus de raisin fermenté constituait la base de la préparation d'autres liqueurs, vins additionnés de miel, de vinaigre ou de jus de fruits. Certains vins aromatisés par des fleurs ou des feuilles jouaient un rôle en parfumerie ou en médecine. Sous la République on buvait le vin coupé d'eau ou de neige. Ce n'est que sous l'Empire que la consommation du vin prit des proportions excessives.

A certain moment la culture de la vigne s'était tellement développée au détriment de celle du blé que Rome devait importer celui-ci, tandis qu'elle exportait du vin. Martial rapporte qu'à Ravenne l'eau était plus rare que le vin, qu'il préférât une citerne d'eau à un vignoble et il se plaint d'un aubergiste indélicat qui lui aurait servi du vin pur au lieu de vin coupé d'eau !

Compagnie LIEBIG, fondée en 1865

L'Extrait de viande Liebig, les Cubes de bouillon Liebig et Oxo, le Bouillon Oxo en flacon... quatre produits qui défendent avec honneur le prestige de la marque « Liebig ».

6. L'HUILE (suite)

A mesure que la culture de l'olivier se répandit autour de la Méditerranée, l'huile remplaça la graisse et le beurre. Elle servait à s'oindre le corps, ce que les anciens considéraient comme le meilleur moyen de vivre vieux. On l'utilisait comme un condiment et elle « assaisonnait » de nombreux mets de poisson, de viande et de légumes. Elle était employée encore comme combustible pour l'éclairage dans les lampes en terre cuite ou en bronze. Elle constituait aussi un moyen d'assouplir et de conserver le tissu de lin. Enfin l'emploi d'huile aromatisée et parfumée qui avait pris naissance en Orient, connu à Rome la grande vogue. Pline rapporte l'histoire d'un patricien qui, fuyant la justice, fut rejoint grâce à l'odeur qu'il dégageait ; et Plutarque raconte qu'à un banquet offert à Néron, des flots de parfum coulaient sur les convives.

Les pays riverains de la Méditerranée produisaient des huiles de différentes qualités. Celle d'Italie était la meilleure. Pour éviter la concurrence, les Romains avaient défendu aux peuples transalpins de planter des oliviers. Mais au II^e siècle de notre ère, par suite de l'abandon du travail des champs, l'empire qui distribuait en outre l'huile au peuple, fut désormais forcé d'en importer d'Afrique et d'Espagne.

Compagnie LIEBIG, fondée en 1865