

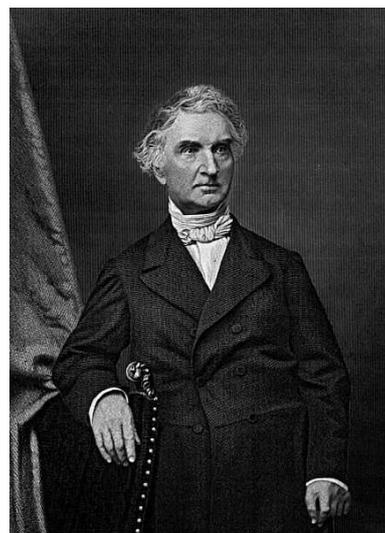
Le baron de la soupe : Liebig

Le Baron Justus von Liebig est né le 12 mai 1803 à Darmstadt, en Allemagne. Il est décédé le 18 avril 1873 à Munich. C'était un chimiste allemand. Il fit des contributions majeures à la chimie organique et à l'agriculture. **Il est considéré comme le fondateur de l'agriculture industrielle, basée sur la chimie organique.**

Il étudia à l'Université de Bonn, avec Karl Wilhelm Gottlob Kastner. Quand Kastner alla à l'Université d'Erlangen, Liebig l'accompagna et y reçut son doctorat en 1822.

Il obtint alors une bourse du gouvernement de la Hesse pour étudier à Paris. Avec l'appui de Alexander von Humboldt, il put travailler dans le laboratoire privé de Louis Joseph Gay-Lussac.

En 1824, il devint professeur à l'Université de Gießen, université qui porte désormais son nom. Il y synthétisa la mélamine en 1834.



Il fut ensuite professeur à l'Université de Munich de 1852 à 1873.

Dans les années 1840, l'industriel Liebig crée les premiers engrais chimiques.



En 1840 paraissent ses *Lettres sur la chimie* dont l'importance dépasse le stricte cadre scientifique et offre une « philosophie de l'histoire ». Les thèses de Liebig ont un retentissement jusqu'au XXI^e siècle, et son influence parmi les écologistes et l'économiste Nicholas Georgescu-Roegen est indéniable.

Liebig reçoit la médaille de la légion d'honneur en 1850 des mains du ministre français du commerce, lui-même chimiste, Jean-Baptiste Dumas, dans les locaux de la société chimique de Frédéric Kuhlmann à Loos-Les-Lille ; à cette occasion il se réconcilie avec son concurrent Jean-Baptiste Boussingault.



Il fut élevé au titre de Freiherr en 1845.

Il améliora l'analyse de la chimie organique et découvrit que les plantes se nourrissent essentiellement d'azote par des microbes permettant de fixer celui de l'air et d'assimiler celui minéralisé dans le sol.

L'une de ses réalisations les plus fameuses est l'engrais azoté.

Il fut aussi le premier chimiste à organiser un laboratoire moderne.

En 1865, la marque Liebig vit le jour grâce à Liebig et son « extrait de viande ».

Il a créé le premier lait pour enfant en 1867.

COMPAGNIE LIEBIG
La Cie LIEBIG est la plus ancienne et la plus puissante entreprise du monde s'occupant d'élevage de bétail.
Ses usines sont situées en Amérique du Sud (Argentine, Uruguay, Paraguay) et en Afrique où elle possède aussi des terrains immenses, servant de pâturages à ses énormes réserves de bétail.

Un **docteur ambulancier au Maroc.**
Un pays qui durant de longues années se montra hostile aux étrangers et rebelle aux idées modernes, de l'Afrique. Sous la protection de l'islam on y a conservé les coutumes les plus anciennes. Aussi la vie arabe se déroule-t-elle surtout sur la voie publique. Le boulanger étale son pain sur le trottoir, tandis qu'à ses côtés l'on voit un confiseur fabriquer des bonbons. Plus loin un dentiste-ambulancier soigne de la façon la plus rudimentaire un patient, sans même faire usage d'un fauteuil, le patient n'ayant qu'une seule préoccupation, celle d'être délivré de son mal.

EXTRAIT DE VIANDE DE LA C^{IE} LIEBIG.
Adjuvant culinaire incomparable.
Donne une saveur délicieuse aux mets cuisinés sans en altérer le goût propre.

Maggi, Viandox, Liebig, la chimie au profit de l'industrie. « Y'a bon » comme disait Banania...

La *malbouffe*, c'est aussi l'histoire avec un grand H... et un peu d'eau chaude.

