

Ethnohistorical collection

Jar beef extract

<https://collections.pacmusee.qc.ca/en/objects/jar-2022-026-031/>

Collections / jar





CC BY-NC-ND 4.0 license

Bocal d'étalage émaillé de l'entreprise The American Fluid Beef Company. De couleur blanche, il est muni d'une jauge externe en métal et en verre, se terminant par un robinet. Au-devant, des inscriptions sont moulées et peintes en bleu.

Accession Number 2022.26.31

Period 1st half of the 20th century

Materials enamel, glass, metal, paint

Measurements 23,2 x 27 x 30,5 cm

Historical context

The American Fluid Beef Company est une entreprise canadienne fondée en 1899 par Sydney Daguault à Montréal. Elle fabrique et commercialise le produit Beefene, un extrait de bœuf liquide, épais et salé. Dans la première décennie du 20^e siècle, de nombreuses publicités sont diffusées dans les journaux montréalais comme La Presse. Elles vantent entre autres les propriétés nutritives du produit et ses effets bénéfiques pour les activités sportives.

Ce produit existe toutefois depuis une trentaine d'années. C'est l'entrepreneur écossais John Lawson Johnston (1839-1900) qui élabore ce produit et le commercialise sous le nom de Johnston Fluid Beef, puis de Bovril. Le produit a un lien fort avec Montréal. En effet, Johnston émigre à Montréal en 1871 et y installe son usine. L'entreprise reçoit alors une importante commande destinée à nourrir les troupes françaises de Napoléon III, engagées dans une guerre contre la Prusse. L'entreprise prend un essor notable : le Johnston Fluid Beef est fortement apprécié des Montréalais.

Si le Beefene ne semble pas perdurer, le Bovril devient un élément culturel et industriel important de Montréal. L'édifice de l'entreprise bâti en 1922 le long de la voie ferrée du Canadien Pacifique est une empreinte importante du passé industriel du nord du Mile-End. Bien qu'employé depuis des siècles, l'émail est abondamment utilisé à partir du début du 19^e siècle. De par sa solidité et sa résistance à l'humidité, ce matériau est aussi bien consacré aux ustensiles de cuisine qu'aux meubles. Produit en masse au début du 20^e siècle, l'émail devient peu à peu désuet devant l'apparition de nouveaux matériaux.



© Pointe-à-Callière Collection, donation by Dave St-Martin, 2022.026.031

Photo by Victor Diaz Lamich