

Le bouillon KUB... c'est MAGGI

Le « bouillon Kub » est un extrait de viande présenté sous la forme d'un petit cube soluble dans un liquide. Breveté en 1907 par Julius Maggi, le célèbre « bouillon Kub » fut l'objet d'actions promotionnelles.



1883 voit la naissance des potages déshydratés prêts à cuire. Maggi s'internationalise rapidement, et dès 1886, il a des dépôts à Singen (Allemagne).

1890 : Julius Michel Johannes Maggi fonde la société anonyme pour la fabrication des produits alimentaires Maggi. Création de l'arôme Maggi.

1894 : Apparition des premières affiches Maggi.

L'affaire du Bouillon Kub
« On est persuadé que les panneaux réclames vantant les mérites du Bouillon Kub signalent en fait des points stratégiques et notamment des ponts. Au point que le ministère de l'intérieur envoie un télégramme le 4 août aux préfets : "Prière de faire détruire complètement affiche du Bouillon Kub placées le long des voies ferrées et particulièrement aux abords des ouvrages d'art importants, viaducs, bifurcations, etc. ».

Une rumeur court : **sur le revers des plaques publicitaires vantant le bouillon Kub, l'espionnage allemand a porté des renseignements précieux...** Au premier jour de la mobilisation l'ordre fut donné de détruire toutes les affiches du bouillon Kub, réclames d'une Société Allemande... Les laiteries Maggi et les boutiques portant le panneau célèbre du bouillon Kub sont prises d'assaut et pillées par des patriotes en délire.

Une pure invention
C'est le « *L'Action française* », journal monarchiste qui accusait dès l'avant-guerre les activités d'espionnage de Maggi-Kub. Accusations, pour l'essentiel, le fait du polémiste Léon Daudet, qui deviennent très violentes en janvier 1913 et touchent alors une partie de la Sureté ; Daudet dit qu'il existe « *des protecteurs jusque parmi ceux qui sont chargés de la surveiller* » ; le 7 janvier 1913, la première page de « *L'Action française* » montre un large bandeau : La police parisienne subventionnée par l'espionnage allemand » et un commissaire de police est mis en cause. Mais la société ainsi accusée porte plainte. En juillet 1913, le tribunal constate qu'il existe des éléments troublants concernant l'implantation des sites Maggi-Kub, proches de certaines installations militaires. →

La campagne menée par l'AF se poursuit, le procès n'avance pas. L. Daudet ne peut fournir de preuves déterminantes.



L'affaire mise en sommeil lors de la guerre connaît son épilogue en 1920 et Daudet est finalement condamné pour diffamation sans être véritablement accablé car l'arrêté indique que les sociétés Maggi-Kub ont fait montre d'imprudences « *en se donnant les apparences d'une organisation qui devait nécessairement porter ombrage au sentiment français* ».

Mais le bouillon en cubes... ce n'est pas MAGGI

Une nutrition parfaite, une augmentation croissante de poids, était obtenue à l'aide d'une soupe au pain, trempée avec un mélange d'un quart au plus de bouillon de viande sur trois quarts de solution gélatineuse, proportion indiquée par M. Darcet, dans le but d'économiser, pour la donner sous une forme plus savoureuse, la majeure partie de la viande employée à la confection du bouillon dans les hôpitaux ou les casernes (*Journal de pharmacie, 1815*).

On emploie la gélatine pour les bouillons, les gelées, les tablettes de bouillon et les biscuits animalisés. Ceux de M. Darcet sont au bouillon, à la gélatine, au sang ou à la fibrine. La ration du soldat est de deux biscuits, soit l'équivalent d'un litre de bouillon en gélatine ou en fibrine. Un de ces biscuits, mis dans un demi-litre d'eau bouillante, coloré avec du caramel, salé, graissé et aromatisé d'une manière quelconque, donne immédiatement une soupe très nourrissante.

Le bouillon à l'ordinaire du soldat en expédition

La fabrication des 400.000 biscuits à la gélatine, destinés à l'expédition d'Alger (1830), a été dirigée avec tout le soin et toute la célérité possibles par M. d'Arcet, chaque soldat devait recevoir, en débarquant, dix de ces biscuits en cas de besoin.



C'est une bonne précaution, puisque deux biscuits forment une ration, et qu'ils présentent une nourriture saine et agréable.

Si l'on eût été moins pressé par le temps, on aurait trouvé plus d'avantage à suivre le procédé par M. d'Arcet, qui consiste à employer toutes les parties du bœuf ; par ce moyen, toute la viande de boucherie est convertie en biscuits au bouillon, en biscuits à gélatine, en biscuits à la fibrine, et en graisse bien aromatisée. Les os, épuisés de toutes leurs parties nutritives, et réduits à l'état calcaire, forment le seul résidu de cette opération. On voit que c'est un art complet, qui peut rendre les plus grands services à la marine.

Autre expérience

En faisant bouillir pendant quinze à vingt minutes, dans 2 litres d'eau, un biscuit-viande pulvérisé du poids de 0,35 kil. 35, nous avons obtenu, dit Boussingault, un potage analogue à la soupe préparée avec du biscuit ordinaire trempé dans du bouillon gras ; mais il y a dans ce potage toute la chair cuite à laquelle le bouillon doit ses qualités. C'est là un point important, parce qu'avec le biscuit-viande on se procure, en très peu de temps, une nourriture substantielle assez agréable, dont les avantages ne sauraient manquer d'être appréciés dans les circonstances que font naître l'état de guerre ou les expéditions maritimes.

Manière d'opérer

On fera le bouillon comme de coutume ; on désossera le bouilli ; on le comprimera à la presse hydraulique ; on fera un second bouillon avec le bouilli et les os ; ce second bouillon servira au lieu d'eau pour cuire de nouvelle viande ; on comprimera de nouveau le bouilli à la presse hydraulique ; on fera sécher la viande à l'étuve ; on la pulvérisera au moulin ou au mortier ; on extraira la gélatine des os, soit au moyen de l'acide hydrochlorique, soit en opérant au moyen de la vapeur ; on n'aura plus qu'à séparer la graisse du bouillon, qu'à la saler pour la rendre conservable, et qu'à faire les trois espèces de biscuits.

De fameux biscuits

La viande de boucherie est convertie en biscuits au bouillon, en biscuits à la gélatine, en biscuits à la fibrine, en graisse de pot bien aromatisée. Les os épuisés de leur graisse et de leur gélatine forment le seul résidu de l'opération. 100 kgs de viande de boucherie, non désossée, donnent 200 litres du meilleur bouillon de ménage, pour fabriquer 400 biscuits au bouillon.

Composition : farine, 326 g ; mat. animale sèche, 10 ; eau, 100 à 120. Ce biscuit cuit pèse 276 g. 2 biscuits sont la ration du soldat qui contiendrait 1 litre de bouillon de ménage, ou bien l'équivalent en gélatine ou en fibrine. PB Janv. 2010



KNORR

L'autre roi du cube

Carl Heinrich Knorr naît en 1900 à Meerdorf (Allemagne). Il commercialise en 1873 de la soupe en sachet. En 1886, la firme vend ses premiers « cubes » de bouillon, en portions de 100 gr avec extrait de viande.

Falsifications

Le produit de la décoction de la viande fournit une pâte brune, sèche, flexible, élastique, tenace, soluble dans l'eau : la tablette de bouillon. Sa saveur est celle de la viande, mais si prononcée, qu'on en éprouve une sensation désagréable.

Le plus souvent, ces tablettes de bouillon sont falsifiées avec de la gélatine insipide : elles ne renferment les 9/10e de leur poids ; elles sont d'une couleur plus claire, moins sapides et moins altérables à l'air. Cette espèce de préparation serait toujours d'un prix élevé si on n'employait que de l'extrait de viande à sa confection.

Au nom de la malbouffe...