

Société Belge d'Alimentation

(SOCIÉTÉ ANONYME)

CONSIDÉRATIONS GÉNÉRALES

MODE DE CUISSON

PRIX COURANT

Siège social : 3, rue Sainte-Gudule, BRUXELLES

Téléphone A 8662

SOCIÉTÉ BELGE D'ALIMENTATION

(SOCIÉTÉ ANONYME)

SIÈGE SOCIAL : BRUXELLES, 3, rue Sainte-Gudule

Téléphone A 8662

MAISONS DE VENTE :

7 et 9, Rue des Poissonniers. — Téléphone A 620.

43 et 45, Rue Joseph-Stevens (Sablon). — Téléphone A 601.

23, Parvis Saint-Gilles. — Téléphone B 6513.

Objet : Vente de viande argentine

NOTRE BUT. — Tout augmente ! Tout renchérit !

Les ménagères ont, depuis longtemps, poussé le cri d'alarme ! Pour beaucoup, manger de la viande est une fantaisie coûteuse ; le prix de cette denrée s'est élevé au point qu'elle est devenue pour un grand nombre de personnes un aliment de luxe. C'est surtout le cas pour notre pays. En effet, d'après l'enquête faite par le « Board of Trade », au sujet des modifications survenues dans le coût de l'alimentation dans les divers pays, pendant la période allant de 1900 à 1912, c'est la Belgique qui a connu le renchérissement le plus prononcé.

Voici, à l'appui, quelques chiffres qui se passent de commentaires. L'année 1900 est prise comme équivalant à 100 :

	1900	1906	1912
France	100	95	115
Angleterre	100	102	118
Hollande	100	103	123
Allemagne	100	118	130
Belgique	100	112	135

Nous voulons, nous :

Mettre l'aliment de première nécessité que constitue la viande, à la portée de toutes les bourses.

Faire profiter le public de toutes les fluctuations avantageuses qui peuvent se produire sur les prix de la viande, livrer celle-ci aux meilleures conditions et servir de régulateur dans la fixation de ses prix.

Voilà, en quelques mots, le but de notre société.

CONSIDERATIONS GENERALES. — L'Anglais, gourmet et fin connaisseur, comme on sait, a fait, depuis plus de trente ans, de la viande argentine la base de son alimentation.

Lorsqu'en 1880 l'importation a été entreprise, bien des gens ont fait des objections. Les uns étaient intéressés à ce qu'aucune viande étrangère ne pénétrât dans le pays ; les autres prétendaient que la « frigorification », si nous pouvons nous exprimer ainsi, enlevait à la viande ses meilleures qualités.

Cette dernière objection est actuellement réduite à néant par l'opinion des savants, ainsi que nous le verrons plus loin. D'autre part, les procédés de « frigorification » ont fait entre-temps des progrès tels qu'ils permettent aujourd'hui de présenter les viandes dans des conditions exceptionnelles, tant au point de vue de l'aspect que de la propreté.

Ceux qui, il y a une **vingtaine d'années**, ont introduit les salles de réfrigération dans le pays, confirmeront volontiers qu'ils ont eu à vaincre, eux aussi, de nombreux préjugés à l'égard de ce mode de conservation de la viande, et cela de la part des gens de la branche alimentaire même. Aujourd'hui, les demandes pour des salles de congélation ou de réfrigération se multiplient, parce que le public a enfin compris que les viandes conservées au moyen du froid ne le sont pas, comme on le lui a fait acroire à tort, sur de la glace, mais exposées simplement et réfrigérées scientifiquement à l'air sec, dans des locaux parfaitement salubres. Du reste, le public n'ignore plus que c'est là une méthode courante et que la viande indigène, fraîchement abattue, est, elle-même, exposée, pendant une dizaine de jours au moins, dans des salles de réfrigération avant d'être livrée à la consommation. C'est justement la réfrigération qui donne cette tendreté tant appréciée, qui fait défaut à la viande fraîchement abattue.

ANGLETERRE. — Quelques chiffres au sujet de l'introduction de la viande argentine en Angleterre montreront toute l'importance prise par cette industrie dans les dernières années.

On a, en effet, importé en Angleterre :

En 1890, 72,563	} tonnes de viande argentine,
En 1896, 308,059	
En 1912, 642,979	

soit environ 650,000,000 de kilogrammes !

Le Continent Européen est, lui aussi, entré entretemps résolument dans la voie de l'alimentation par la viande argentine. Il est même devenu, comme on va le voir plus loin, un client sérieux et assidu.

ITALIE. — L'Italie a introduit :

En 1910, 1,146 tonnes, soit environ 1,146,000 kilos	
En 1911, 7,790 tonnes, soit environ 7,790,000 »	>
En 1912, 14,548 tonnes, soit environ 14,548,000 »	>

c'est-à-dire une augmentation de 1,200 p. c. en l'espace de 3 ans. Le gouvernement italien a même conclu des contrats importants pour livraisons régulières, réparties sur une période étendue.

SUISSE. — Pour la Suisse (pays plutôt agricole et ne comptant que 4 millions d'habitants), les chiffres se présentent comme suit :

En 1911, 1,113 tonnes, soit 1,113,000 kilos

En 1912, 2,480 tonnes, soit 2,480,000 »

correspondant à une progression de 123 p. c.

FRANCE. — En France, la situation est la suivante :

Les autorités militaires se sont vivement intéressées, en 1913, à la question de la viande argentine et ont prescrit quatre expériences, faites séparément, dont deux notamment pendant les manœuvres du mois de septembre dernier. Les résultats en ont été des plus probants.

A Madagascar et au Sénégal, on s'est inspiré de ces essais pour installer et achever des usines frigorifiques, dont le but est d'approvisionner le marché nouveau que sera pour eux la France. De leur côté, les deux entrepôts frigorifiques existant déjà à Marseille ont porté leur capacité de 10,000 à 15,000 mètres cubes.

BELGIQUE. — Pourquoi ne suivrions-nous pas l'exemple donné, et ne consommerions-nous pas, nous aussi, une viande de qualité bien supérieure à une grande partie de la viande indigène ?

La viande argentine s'impose impérieusement, d'autant plus qu'il est de notoriété publique qu'il manque à la Belgique 70,000 têtes de bétail, ce qui représente quelque 30,000,000 de kilogrammes de viande.

La viande argentine est un aliment extrêmement sain et avantageux à tous les points de vue. Aussi est-ce avec une entière confiance que nous le présentons au public, en l'engageant à en faire l'essai sans tarder. Si la première expérience n'était pas absolument concluante, qu'il tente, sans préventions ni préjugés, loyalement, un deuxième essai, toute non-réussite devant être uniquement attribuée à un défaut de cuisson. (Voir mode de cuisson à la page n° 11.)

CE QU'EN PENSENT LES SAVANTS

LONDRES. — Le savant Archibald Wasey écrit dans le journal médical « Lancet » qu'il a analysé la viande argentine. Son opinion est que cet aliment de première nécessité constitue un « vrai don de Dieu ».

PARIS. — Le professeur Armand Gauthier, de la Faculté des Sciences de Paris, a également fait des études sur la viande argentine, et conclut que cet aliment est très nutritif, qu'il vaut autant que la viande indigène, qu'il se conserve bien, qu'il a excellent goût et une apparence parfaite.

AMSTERDAM. — Le D^r Basenau, d'Amsterdam, écrit dans le « Algemeen Handelsblad », en date du 24 novembre 1911, que la viande argentine est aussi nutritive que la viande indigène.

LONDRES. — Le D^r Samuel Rideal, professeur à l'Université de Londres et chargé des analyses officielles, a fait des analyses et des études microscopiques sur des échantillons de viande de bœuf, de mouton et d'agneau, de même que sur des viandes anglaises, afin d'établir une comparaison entre viandes indigènes et viandes argentines.

Dans son rapport, il conclut « que l'échantillon de viande argentine a produit la plus grande quantité d'éléments utiles, tandis que le « chilled » (viande réfrigérée) et la viande fraîche en ont donné, chacun, une même quantité moindre.

» En soumettant les trois bouillons à une analyse chimique, aucune différence notable n'a été relevée.

» Au surplus, les trois sortes de viandes soumises à l'analyse donnent une égale proportion d'azote. »

Le rapport ajoute :

« Du moment où la proportion d'azote, comparée à la capacité, est la même entre la viande argentine et la viande indigène, aucun changement ne s'est produit

» dans la viande conservée, car sa moindre décomposition
» eût forcément changé la proportion d'azote.

» La consistance de la gelée obtenue par la viande
» argentine montre, d'autre part, que la gélatine, pas plus
» que l'albumine, n'ont aucunement été altérées par la
» congélation.

» La quantité de matières qui peuvent se digérer est la
» même, qu'il s'agisse de viande argentine ou de viande
» indigène. »

GENEVE. — Dans son rapport adressé, le 15 novembre 1912, à M. le Directeur du service d'hygiène de la ville de Genève, l'inspecteur en chef des viandes, **M. L. Cartier**, médecin-vétérinaire, s'exprime en ces termes :

« Il ne nous est jamais arrivé de constater des lésions
» tuberculeuses dans les viandes argentines que nous avons
» à visiter. Cela indique que l'inspection sanitaire du pays,
» qui nous fournit cette viande, est faite sérieusement,
» car, dans le cas contraire, nous n'aurions, certes, pas
» manqué de trouver, dans les nombreux wagons qui nous
» arrivent à Genève, des traces de lésions tuberculeuses.
» La viande argentine possède intégralement les qualités
» alimentaires de la chair fraîche, sa composition étant,
» du reste, la même. Il ne faut pas croire que le froid ait
» modifié sa saveur ou lui ait enlevé sa valeur nutritive.
» Le froid n'altère ni le goût, ni les qualités... Le public
» devrait avoir confiance en cet aliment avantageux. »

BELGIQUE. — Le ministère de la Guerre, pour la troisième fois, a commandé, pour le service des subsistances militaires, plus d'un demi-million de kilogrammes de viandes, à fournir par les troupeaux qui parcourent les gras pâturages de la République Argentine ; c'est la conséquence et la sanction des essais réitérés de viande argentine faits par le gouvernement du pays.

Voici la réponse faite, le 10 février 1914, à la Chambre par **M. le Ministre** à une question, lui adressée le 5 février par un député des Flandres :

« Le contrat en question (il s'agit de 525,000 kilogrammes
» de viande argentine), qui a été conclu avec une société

- » belge, a permis de réaliser une économie de 194,250 fr.,
- » relativement au prix qu'il aurait fallu payer pour du
- » bétail indigène, tout en assurant à l'armée des con-
- » serves provenant de bêtes jeunes, en bon état de santé,
- » et répondant très bien à leur destination. »

Cette déclaration officielle n'est-elle pas le plus bel éloge que l'on puisse faire de la viande argentine, et n'équivaut-elle pas au plus beau des certificats?

Un des quotidiens dirigeants du pays s'exprime comme suit dans son numéro du 5 février 1914 :

- « Lorsqu'en 1912, le département de la Guerre fit ame-
- » ner à Anvers, dans un frigorifère loué tout exprès,
- » 500,000 kilogrammes de viandes argentines, destinées au
- » service des subsistances, il ne manqua point d'officiers
- » pour se montrer sceptiques sur les résultats de l'expé-
- » rience. Ils invoquaient les mécomptes subis par certains
- » exportateurs peu familiarisés avec les merveilles de
- » l'industrie du froid, et les surprises éprouvées par des
- » traitants imprudents dont l'ignorance seule devait être
- » mise en cause.

- » L'événement a prouvé combien ces préventions étaient
- » peu justifiées. En effet, un second essai fut tenté en 1913.
- » L'intendance militaire fit acheter 450,000 kilogrammes
- » de viandes argentines. Livrées à la consommation par
- » la boucherie militaire d'Anvers, ces viandes furent très
- » appréciées par nos troupiers. Peu après, d'après les
- » ordres du général Michel, alors ministre de la Guerre,
- » d'importantes quantités de cette viande furent distri-
- » buées dans les casernes de la garnison et utilisées, con-
- » curremment avec les produits de la boucherie indigène,
- » pour l'ordinaire du soldat.

- » L'enquête faite par l'autorité militaire a établi que
- » la viande argentine, provenant de jeunes bœufs, âgés de
- » 2 à 3 ans, avait les préférences de nos jeunes guerriers,
- » qui comparaient avec dédain cette chair succulente et
- » tendre à « la bidoche » habituelle. Cela s'explique ! On
- » sait, en effet, que ce n'est que depuis le mois de juin 1913
- » qu'il est interdit aux fournisseurs de l'armée de livrer
- » des bêtes âgées de plus de 9 ans !...

- » Le jugement de nos troupiers a été ratifié par la
- » Commission technique du service d'alimentation mill-

» faire, qui, en décembre dernier, concluait son étude sur
» cette question, en déclarant que ces viandes « avaient
» le même goût, le même aspect que les viandes indigènes
» de la boucherie militaire d'Anvers, et que les soldats
» les trouvaient excellentes ».

» Devant cette opinion autorisée, le ministre de la
» Guerre a commandé, cette fois, 525,000 kilogrammes de
» viandes argentines, qui arriveront aux frigorifères
» d'Anvers dans les premiers jours du mois de mars 1914.

» Il est certain que cette viande sera introduite en plus
» grande quantité dans le menu de nos casernes, dès que
» la place d'Anvers sera munie d'installations suffisantes.

» En Angleterre, la viande argentine entre pour deux
» tiers dans l'alimentation carnée des troupes. Et ce n'est
» pas étonnant : elles coûtent infiniment moins cher que
» les produits du cheptel national !

» Par ces temps de vie chère, ce n'est pas seulement
» « l'Homme-dans-la-rue », comme disent les Anglais,
» « Monsieur-tout-le-monde », comme l'on dit à Paris, qui
» éprouve le besoin d'alléger son budget... »

Un autre quotidien dirigeant, s'occupant également de
cette question d'intérêt général, concluait le 4 février 1914 :

« S'il est prouvé que l'Amérique du Sud, cet inépuisable
» réservoir de bétail, peut fournir à nos soldats une nour-
» diture excellente — reconnue comme telle par toutes
» les autorités militaires — si elle peut nous la fournir à
» des prix qui sont loin d'atteindre ceux de la boucherie
» belge, on ferait bien d'examiner ce qu'il y aurait lieu
» de tenter en faveur des populations de nos grandes
» villes, anémiées par le surmenage industriel !

CONCLUSION. — L'opinion publique qui, dans l'intérêt de la con-
servation et de l'amélioration de la race, réclamait depuis
longtemps, à cors et à cris, des mesures efficaces devant
lui permettre de se procurer un régime carné suffisant,
que la cherté croissante de la vie ne lui donnait pas jus-
qu'ici, verra avec plaisir la réalisation de son vœu le plus
cher. Grâce aux vaillants efforts de la Société Belge d'Al-
imentation, qui met à la disposition du public des viandes
argentines de qualité tout à fait supérieure et sensiblement

milleur marché que la viande indigène, le problème de l'alimentation rationnelle à bon compte vient de recevoir la solution pratique qu'il comportait.

Le public saura s'en souvenir en appuyant sa reconnaissance d'achats nombreux et suivis, et en contribuant à la diffusion de la viande argentine dans notre pays. —

MODE DE CUISSON

Le bœuf à rôtir, de même que le gigot, l'épaule, le ragoût de mouton ou d'agneau, se cuisent comme la viande indigène, mais de préférence sur un feu vif, seulement au début de la cuisson.

L'ailou, le filet, le rosbif, l'entrecôte, les côtelettes de mouton demandent à être « saisis » sur un feu très vif.

Le bouilli, pour le pot au feu, contrairement aux principes admis pour la viande indigène, doit être mis dans l'eau bouillante. Après l'avoir écumé, y ajouter : carottes, navets, céleris, poireaux et oignons, piqués de clous de girofle, suivant le goût.

Société Belge d'Alimentation

(Société Anonyme)

Bruxelles, février 1914.

SOCIÉTÉ BELGE D'ALIMENTATION

(SOCIÉTÉ ANONYME)

SIÈGE SOCIAL : BRUXELLES, 3, rue Sainte-Gudule, 3

Téléphone A 8662

Prix des viandes argentines :

BŒUF.	Entrecôte au filet	fr.	1.20	le 1/2 kilo
	Première côte		0.95	»
	Côte désossée		1.25	»
	Grosse cuisse, sans os		1.25	»
	Petite tête »		1.25	»
	Contre filet »		1.40	»
	Filet pur »		1.75	»
	Grosse tête »		1.25	»
	Plate cuisse »		1.20	»
	Faux filet »		1.00	»
	Bœuf mode »		0.80	»
	Plate côte		0.60	»
	Dessus de côte		0.70	»
	Gros flanc		0.70	»
	Poitrine		0.40	»
	Flanc (Lap)		0.50	»
	Haché		0.50	»
	Jarret depuis		0.30	»
	Carbonnade au spiering	0.50 et 0.60		»
	Graisse de bœuf fondue		0.60	»

MOUTON.	Gigot entier	fr.	1.00 le 1/2 kilo
	Gigot raccourci		1.10 »
	Selle parée		1.10 »
	Filet paré		1.10 »
	Gigot désossé		1.20 »
	Milieu de gigot		1.20 »
	Basse côte	0.80, 0.90	»
	Epaules	0.65	»
	Ragoût	0.50	»
	Côtelettes, la pièce depuis	0.20	

VEAU	Au filet	fr.	1.30 le 1/2 kilo
DU PAYS.	Fricandeau		1.30 »
	Cuisse		1.30 »
	A l'épaule avec os		1.20 »
	Côte désossée		1.20 »
	Première côte	1.25 à 1.30	»
	Basses côtes	0.80, 0.90, 1.00	»
	Poitrine	0.80, 0.90, 1.00	»
	Veau haché	1.00	»
	Jarret	0.65, 0.70, 0.80	»
	Graisse fondue pure	1.00	»
	Côtelettes, la pièce	0.45 à 0.80	
	Ris et rognons		suivant grosseur

ETALS :

BRUXELLES. — 7 et 9, rue des Poissonniers. — Téléphone A 620.
43 et 45, rue Joseph-Stevens (Sablon). — Tél. A 501.

SAINTE-GILLES. — 23, Parvis Saint-Gilles. — Téléphone B 6513.

Toute réclamation doit être adressée, par écrit, au siège social:
3, rue Sainte-Gudule, Bruxelles.

BRUXELLES
IMPRIMERIE TH. DEWARICHT
5, Montagne de Sion.