

Mycophiles : les chromos Liebig « champignons »

Michel RICHARD

Dans le bulletin 2001, une page consacrée aux mycophiles avait permis de présenter ces amateurs et collectionneurs de toutes sortes d'objets représentant des champignons.

L'article était illustré par quelques photos de champignons en cristal, porcelaine, bois, métal argenté ou doré, etc. bref, de tout ce que l'on peut admirer lors de l'exposition annuelle dans la vitrine, qui se remplit d'année en année.

Hormis les « objets champignons », il existe aussi de nombreux documents, souvent assez anciens, puisqu'il s'agit de calendriers, cartes de vœux, ou encore d'images offertes par les producteurs industriels dans les années 1900, à titre publicitaire, de « réclame », pour faire connaître la marque, fidéliser les clients et bien sûr... encourager les achats !

Un bon siècle s'est écoulé... et cela fait bien plaisir de voir qu'il existait alors autre chose que nos grands panneaux de publicité placés à chaque coin de rue, sans parler des spots télé, souvent proches de la nullité ! Peut-être que nos « grands publicitaires » feraient bien de s'inspirer de ce qui se faisait au début du siècle passé !

Car les petites images se sont révélées d'excellents supports publicitaires, entraînant parents et enfants dans leur quête, (donc dans l'achat des différents produits), d'autant plus que les illustrations étaient variées, pédagogiques et faisaient appel aux plus grands dessinateurs. Il en reste encore quelque chose de qualité aujourd'hui, pour notre grand bonheur !

On trouvait ainsi en France et à l'étranger des :

- Images Liebig (dès 1872), offertes aux caisses des magasins (Louvre, Au Bon Marché, Au Printemps). Plus tard, dans les années 1940, un système d'échange permettait d'obtenir des séries complètes avec des coupons.
- Images diverses sous de nombreuses marques qui vous rappelleront peut-être des souvenirs : Dans les tablettes de chocolat (Aiguebelle, Poulain, Suchard, Nestlé, Cailler, Kohler, Côte d'Or, Stollwerck, Vinay, Guérin Boutron, Meurisse, Lesdiguières,), paquets de cacao (Van Houten, Suchard), aliments pour nourrissons, déjeuners reconstituants (Blédine, Blécao), biscuits (Lefevre-Utile LU, Pernot, A la Ménagère, Victoria), chicorée (Leroux, A la Bergère), margarine (Kloster), entremets

(Francorusse), thé (Brooke), confiserie (Barratt), extraits de viande (Cibilis, Kemmerich, concurrents de Liebig), produits de nettoyage (Diamantine, Dr Thompson's), laboratoires (Beytout, Cisbey, Clin), tisane (Pères Célestin, des Cartreux de Durbon, Pharmacie Clémot), etc.

- Images de grandes marques de cigarettes en France, Angleterre, Amérique, telles que Eckstein, Clément, Mélia, Ogden, Wills, British American Tobacco Company, Imperial Tobacco Company, Valentines, Membre, Stamelis Douras, etc.

Ces « cartes de cigarettes » comme on les appelait alors, étaient placées à l'intérieur des paquets pour les renforcer (Allen et Ginter 1886 USA, Wills 1888 GB). Puis, dans les années 1900, elles sont devenues supports décoratifs, assortis d'une ou deux lignes de message publicitaire, de sorte que de nombreux fumeurs et leur entourage se sont lancés dans leur collection.

Le nom de « cartes de cigarettes » a ensuite été étendu à toutes les images trouvées dans les différents produits alimentaires cités plus haut.

Toutes ces images étaient des lithographies (*reproduction par impression d'un dessin, texte préalablement exécuté sur une pierre calcaire, et par la suite, une plaque de zinc*) ou des chromolithographies lorsque l'impression est en couleurs. Le langage courant les désigne sous le simple terme de «chromos».

Le Petit Larousse ou le dictionnaire Hachette définissent le chromo comme l'abréviation familière d'une chromolithographie, qui désigne une image en couleurs, de mauvais goût ! Pourtant, ils faisaient appel à une grande technicité et la valeur actuelle des illustrations atteste de l'intérêt et de la qualité de ces chromos qui n'ont même rien à envier aux images imprimées avec les techniques modernes.

De l'origine des chromos Liebig... et des farines animales !

Qui ne connaît actuellement les produits Liebig : bouillons, sauces, potages déshydratés, bisque de homard... Les chromos Liebig étaient parmi les plus réussis, les plus intéressants, les plus nombreux et les plus connus des cartes offertes lors des achats. Alors, un petit mot d'histoire pour en raconter l'origine.

Un brillant chimiste allemand, le baron Justus von Liebig (1803/1873) fut à l'origine du développement dans les années 1860, d'une société industrielle qui se consacra à la production d'extraits et de concentrés de viande, en particulier en Uruguay où le bétail était

largement à disposition dans les vastes prairies, souvent en troupeaux sauvages : 100 kilos de viande fraîche donnaient 2 à 3 kilos d'extraits ! Le restant des carcasses des bovins n'était pas perdu, mais transformé en poudre ou en farine animale. Certains scientifiques et politiques de l'époque recommandaient jusqu'à 5% de farine pour l'alimentation du bétail. Cette utilisation s'est ainsi poursuivie durant plus d'un siècle.

L'Europe fut un grand bénéficiaire de ces farines pour animaux et bien sûr des extraits de viande pour les populations des villes et des campagnes qui apprécèrent ces bouillons en tablettes très économiques, surtout lorsque les aliments se faisaient rares et chers.

Un musée existe même : le « Liebig Museum » à Giessen en Allemagne, ainsi qu'une université où Justus von Liebig fut professeur de chimie. Il y développa d'importants laboratoires et contribua également à l'évolution de la chimie agricole.

Les chromos Liebig.

La société Liebig a fait connaître ses premiers produits en 1872, par la publication de 2 séries de 6 chromos montrant son usine de Fray-Bentos en Uruguay et le procédé de fabrication.

Rapidement, les illustrations ont été diversifiées pour faire plaisir au maximum de clients potentiels. C'est ainsi que durant un siècle, jusqu'en 1962 et en Italie jusqu'en 1975, la compagnie Liebig distribue 1871 séries d'images (6 essentiellement, mais jusqu'à 12) à des milliers d'exemplaires et souvent dans plusieurs pays d'Europe (France, Allemagne, Angleterre, Belgique, Italie, Espagne, Hollande).

Malgré cette importante diffusion, les chromos Liebig restent très recherchés, deviennent même rares ou introuvables selon les thèmes, l'usure du temps ayant aussi fait son effet, sans parler des cartes classées par les collectionneurs !

Il est vrai que les chromos Liebig (format moyen : 7 x 11 cm), ont toujours connu un succès considérable résultant de leur présentation, de la qualité et de la variété des thèmes qui décrivaient souvent des épisodes de la vie courante, des paysages, des animaux ou des plantes, des périodes historiques, des villes, des sujets relatifs à la science et aux inventions... Bref, une encyclopédie à la portée de tout le monde.

Heureusement les champignons n'ont pas trop été oubliés. Ils sont répertoriés par quelques guides, la référence étant « Sanguinetti Liebig Catalogue » éditeur italien, qui publie depuis 1906 les différentes séries et indique une cote ou valeur de négociation.

Le prix des cartes Liebig s'échelonne de quelques euros à quelques centaines d'euros par série, en fonction du thème, de l'ancienneté, de la rareté et bien sûr de l'état de conservation.

Ces dernières années, avec l'accès à Internet, les sites de collectionneurs et de vente se sont faits connaître et se sont développés, en particulier les sites d'enchères (eBay). Les séries disponibles de chromos Liebig et autres apparaissent régulièrement à la vente.

Parallèlement, le nombre d'acheteurs augmente également et souvent quelques passionnés font exploser les valeurs indicatives !

Il est plus que probable que les prix des chromos ne baisseront pas dans l'avenir, avec des séries qui se raréfient, des collectionneurs qui augmentent en nombre, qui découvrent les possibilités d'achats dans le monde par Internet et qui, naturellement conservent leurs « chères » acquisitions.

Sans oublier les greniers qui se retrouvent vides... depuis bien longtemps !

Mais, regardez tout de même chez vous ou dans votre entourage, s'il ne reste pas quelque part un paquet de vieux papiers avec des illustrations, champignons ou autres ! Il y aura toujours des amateurs, des collectionneurs pour s'intéresser à vos trouvailles, et à très bon prix !

Concernant les chromos Liebig « champignons », 5 séries sont répertoriées :

- 1 série de 6 images « Champignons » parue en 1897, n° S 522, en France, Belgique, Allemagne.
- 1 série de 6 images « Champignons comestibles, champignons vénéneux », parue en 1900, n° S 631, en France, Belgique, Allemagne.
- 1 série de 6 images « La truffe », parue en 1911, série S 1031, en France, Belgique, Allemagne, Italie, Hollande.
- 1 série de 6 images « Funghi commestibili », parue en 1950, série S 1492, en Italie, Suisse.
- 1 série de 6 images « Funghi velenosi », parue en 1950, série S 1493, en Italie, Suisse.

On pourrait encore ajouter des séries avec des nains, ou l'une ou l'autre carte sur laquelle un champignon apparaît parmi les arbres, chasseurs, animaux... Mais, il ne s'agit plus de séries sur le thème « champignons » et elles présentent moins d'intérêt pour le collectionneur.

Une précision, tout de même, concernant les « nains ». C'est bien pire qu'avec les champignons : les séries sont introuvables ou à un prix exorbitant ! (*Faut croire que les collectionneurs de nains sont bien plus nombreux ou encore bien plus « fêlés » que les collectionneurs de champignons !*)

Allons, retournons en forêt, à la recherche de « vrais » champignons : Pas toujours très nombreux ou présents, ils ne nous coûtent que le temps passé, le temps de la passion (même si elle dure toute la vie, ajouteront certains !).

Mais, finalement, notre passion aussi n'a pas de prix ! Comme quoi, les mycologues, mycophiles et autres mycophages se rejoignent bien à un moment !

Enfin, pour ceux qui ne s'intéressent pas aux champignons, sachez qu'il existe aussi une série de chromos Liebig sur l'Alsace : « Scènes populaires d'Alsace ». Il s'agit de la série n° S 65 publiée en 1878. C'était la 1^{ère} publication sur une région et même un pays. Ce qui est donc remarquable pour l'intérêt porté à la région Alsace. Le prix indicatif reste aussi remarquable : 480 € la série de 10 cartes en version française, 750 € en version allemande et pour ceux qui préfèrent la version italienne, c'est coté à 1 300 € ! Mais, quelque soit le prix ou le pays, ces cartes ne sont disponibles nulle part à ce jour !

Allez, bonne chance dans vos recherches, car la rareté n'est pas une raison pour se décourager, bien au contraire... Tous les mycologues et passionnés de champignons le savent bien !

A bientôt... en forêt !

Bibliographie :

- Diverses documentations sur Internet sous les titres « Justus von Liebig ».
- Et aussi sur Internet, très intéressant article de presse « La vache carnivore depuis 1865 », de Corinne Bensimon, Journal Libération du 20 juin 2001.

Remerciements pour les compléments de collectionneurs expérimentés :

- M. Robert DUQUENNE, Président de l'Association du Cercle Philatélique et Cartophile, et responsable de la revue CPC « Champignons, Philatélie et Cartophilie » avec siège à 70240 SAULX, Cedex 21.
- M. Robert BOUJON, 31700 BEAUZELLE.



Série de 6 chromos Liebig (n° S 631) « champignons ».
Edition française, année 1900.

*Le format réel d'un chromo est de 07cm de largeur et de 11 cm de hauteur,
sur papier cartonné, genre carte postale.*

VÉRITABLE EXTRAIT DE VIANDE LIEBIG.

Usines à Fray-Bentos et Succursales (Amérique du Sud).

Les plus hautes récompenses aux grandes Expositions Internationales depuis 1867.
HORS CONCOURS DEPUIS 1885.

LE BOLET
comestible est le cèpe ordinaire.
Son chapeau est très large, arrondi,
lisse en dessus et de couleur fauve,
rempli en dessous de tubes ou ca-
vités longues et jaunâtres. Sa chair,
d'abord pâle devient rosée.

RECETTE

Bolets comestibles. 15 personnes — 2 heures. Eplucher les champignons, éplucher aussi les queues des plus petits, les couper en deux, les plonger peu de temps dans de l'eau bouillante salée, puis faire revenir dans du beurre avec un petit oignon, saupoudrer d'un peu de farine, ajouter sel, poivre, persil haché et une bonne pointe d'Extrait de viande LIEBIG. Faire cuire doucement jusqu'à consistance molle et relever à la fin avec un peu de bon vinaigre.

La Peptone de viande de la Compagnie Liebig

à cause de son extrême digestibilité et de sa haute valeur nutritive, constitue pour les personnes faibles, anémiques, pour les malades et notamment pour les personnes qui souffrent de l'estomac, l'aliment fortifiant par excellence.

En vente chez les principaux pharmaciens.

Publishers: Liebig's Company, Antwerp.

VÉRITABLE EXTRAIT DE VIANDE LIEBIG.

Usines à Fray-Bentos et Succursales (Amérique du Sud).

Les plus hautes récompenses aux grandes Expositions Internationales depuis 1867.
HORS CONCOURS DEPUIS 1885.

LE CHAMPIGNON
de couche ou Agaric comestible est le seul qu'il soit permis de vendre sur les marchés de Paris. On le reconnaît à sa forme arrondie en boule, à son pédicelle plein, à son chapeau convexe, lisse, glabre. Sa couleur générale est d'un blanc bruniâtre, et il a une odeur très agréable.

RECETTE

Champignons de couche. 15 personnes — 15 minutes. Eplucher les champignons et couper les gros en morceaux plus petits; les laver et les mettre dans de l'eau salée. Les faire ensuite revenir dans une casserole avec un peu de beurre, du poivre, un oignon, une demi-cuillerée à café de jus de citron, 10 gouttes d'Extrait de viande LIEBIG, persil haché, mie de pain rôtie; les mettre à l'étuvée jusqu'à consistance complètement molle. Retirer l'oignon et ajouter les champignons aux côtelettes, fricandeaux etc. etc.

La Peptone de viande de la Compagnie Liebig

à cause de son extrême digestibilité et de sa haute valeur nutritive, constitue pour les personnes faibles, anémiques, pour les malades et notamment pour les personnes qui souffrent de l'estomac, l'aliment fortifiant par excellence.

En vente chez les principaux pharmaciens.

Publishers: Liebig's Company, Antwerp.

VÉRITABLE EXTRAIT DE VIANDE LIEBIG.

Usines à Fray-Bentos et Succursales (Amérique du Sud).

Les plus hautes récompenses aux grandes Expositions Internationales depuis 1867.
HORS CONCOURS DEPUIS 1885.

Chanterelles. 15 personnes — 1 heure et demie. Mettre ces champignons dans de l'eau bouillante salée après les avoir épluchés et coupés; les retirer et les laisser sécher, puis les faire revenir dans du beurre en les salant et poivrant. Quand ils sont revenus, ajouter une pointe d'Extrait de viande LIEBIG et saupoudrer avec un peu de farine pour lier la sauce, puis verser dessus un jaune d'œuf préalablement mêlé à un peu de crème.

On recommande ce plat surtout pour les côtelettes de veau.

La Peptone de viande de la Compagnie Liebig

à cause de son extrême digestibilité et de sa haute valeur nutritive, constitue pour les personnes faibles, anémiques, pour les malades et notamment pour les personnes qui souffrent de l'estomac, l'aliment fortifiant par excellence.

En vente chez les principaux pharmaciens.

Publishers: Liebig's Company, Antwerp.

CE CHAMPIGNON
appelé Chanterelle ou Genette est un joli champignon d'un goût agréable et qui exhale une odeur de violettes. Orne la Chanterelle à un goût un peu poivré.



Justus von Liebig (1803/1873)



1ère carte Liebig 1872 montrant l'usine de Fray Bentos en Uruguay



Diverses publicités, classeur chromos Liebig et timbre Justus von Liebig émis en Allemagne dans les années 1950.

VÉRITABLE EXTRAIT DE VIANDE LIEBIG.

Usines à Fray-Bentos et Succursales (Amérique du Sud).
Les plus hautes récompenses aux grandes Expositions Internationales depuis 1867.
HORS CONCOURS DEPUIS 1885.

RECETTE.

Morilles communes. 5 personnes — 1 litre et demie.
Les morilles doivent être particulièrement bien épluchées. Enlever les queues et couper les têtes en petits morceaux. Mettre sur le feu dans de l'eau froide et remuer lorsque l'eau est chaude, passer à travers une passoire, et laver les morilles à l'eau froide. Remouiller ce liquide plusieurs fois, puis bien égoutter les champignons, faire revenir dans du beurre, ajouter un peu d'eau, du vin rouge, une pointe d'Extrait de viande LIEBIG, du poivre et sel, et un peu de noix de muscade et faire revenir à nouveau jusqu'à consistance molle. Lier la sauce avec un peu de beurre roulé dans de la farine et relever avec quelques gouttes de citron. Ce plat convient spécialement pour être servi avec des pigeons et de jeunes poulets.

LA MORILLE
est un mets connu et apprécié comme ingrédient et aussi comme plat spécial. Avant de l'employer il faut la laver plusieurs fois à l'eau bouillante et jeter celle-ci car elle renferme alors des matières nuisibles.

La Peptone de viande de la Compagnie Liebig,
à cause de son extrême digestibilité et de sa haute valeur nutritive, constitue pour les personnes faibles, anémiques, pour les malades et notamment pour les personnes qui souffrent de l'estomac, l'aliment fortifiant par excellence.

En vente chez les principaux pharmaciens.

Publishers: Liebig's Company, Antwerp.

VÉRITABLE EXTRAIT DE VIANDE LIEBIG.

Usines à Fray-Bentos et Succursales (Amérique du Sud).

Les plus hautes récompenses aux grandes Expositions Internationales depuis 1867.
HORS CONCOURS DEPUIS 1885.

RECETTE.

Mousserons. 5 personnes — 40 minutes. Cette espèce de champignons s'emploie surtout dans les sauces et pour le mouton et le veau.
Retirer les queues, laver les têtes et faire sauter dans du beurre. D'autre part, faire un roux avec de la farine et du beurre, faire cuire ensuite en joignant un peu d'eau bouillante, du poivre et sel, gros comme une noisette d'Extrait de viande LIEBIG, un verre de vin rouge, un peu de jus de citron. Verser dans cette sauce les champignons revenus et laisser le tout cuire pendant 5 minutes.

LES MOUSSERONS
croissent principalement au milieu de la mousse, dans les friches gazonnées, ou dans les landes parmi les genêts. Ils ont le plus souvent la forme d'un œuf coupé en deux par le gros bout. Ils sont blancs ou grisâtres en dessus et roses en dessous; ils ont une odeur fine et une chair ferme.

La Peptone de viande de la Compagnie Liebig

à cause de son extrême digestibilité et de sa haute valeur nutritive, constitue pour les personnes faibles, anémiques, pour les malades et notamment pour les personnes qui souffrent de l'estomac, l'aliment fortifiant par excellence.

En vente chez les principaux pharmaciens.

Publishers: Liebig's Company, Antwerp.

VÉRITABLE EXTRAIT DE VIANDE LIEBIG.

Usines à Fray-Bentos et Succursales (Amérique du Sud).

Les plus hautes récompenses aux grandes Expositions Internationales depuis 1867.
HORS CONCOURS DEPUIS 1885.

RECETTE.

Truffes. 5 personnes — 1 litre et demie. Les truffes, d'un goût si cher, doivent être lavées et brossées avec grand soin, puis séchées avec un linge bien propre, ensuite pelées bien fin. On se sert des truffes hachées pour les farces. On met chaque truffe dans un papier enduit de beurre, puis on les place dans un plat rempli d'eau fortement corré avec de l'Extrait de viande LIEBIG, et on laisse cuire jusqu'à consistance molle. On retire les truffes du papier et on les place sur une serviette, en pyramide. Ce qui reste du bouillon est excellent pour la préparation des sauces fines.

LA TRUFFE
se trouve dans les terrains boisés à 10-30 centimètres sous terre. On la découvre à l'aide de cochons ou de chiens dressés à cet effet. L'emplacement est ainsi indiqué par la présence d'une certaine monche bien appelée «monche truffière».

La Peptone de viande de la Compagnie Liebig

à cause de son extrême digestibilité et de sa haute valeur nutritive, constitue pour les personnes faibles, anémiques, pour les malades et notamment pour les personnes qui souffrent de l'estomac, l'aliment fortifiant par excellence.

En vente chez les principaux pharmaciens.

Publishers: Liebig's Company, Antwerp.



Série de 6 chromos Liebig « champignons » (n° S 522) . Edition allemande, année 1897.



Série de 6 chromos Liebig « truffes » (n° S 1031). Edition belge, année 1911



Série de 6 chromos Liebig « Funghi commestibili » (n° S 1492). Edition italienne, année 1950.



Série de 6 chromos Liebig « Funghi venenosi » (n° S 1493). Edition italienne, année 1950.

Pour DISTRIBUTION GRATUITE aux acheteurs de l'Extrait de viande Liebig.

VÉRITABLE EXTRAIT DE VIANDE LIEBIG.

Établissements à FRAY-BENTOS (Uruguay) et à COLON (Argentine).
Les plus hautes récompenses à de nombreuses Expositions Internationales depuis 1867.

Depuis la fondation de la Compagnie Liebig en 1865, le total des abatages représente plus de 7 000 000 têtes, d'une valeur dépassant un demi milliard de francs.

Berrières chercheurs de truffes vendant leur récolte sur le marché de Tunis.

Les truffes forment un important article de vente dans le Nord de l'Afrique et dans l'Asie-Mineure. L'explorateur allemand Barth signale la présence fréquente d'une variété de truffes dans le Sahara septentrional, probablement la "terfezia leonis". A la même espèce appartiennent sans doute les truffes claires qui se trouvent par masses en certains endroits du désert de Syrie et sont envoyées par caravanes sur les marchés du pays. La récolte dure en Syrie de mi-février à mi-avril. Son importance dépend des pluies d'octobre et de novembre. Le même genre de truffes est récolté en Tunisie et en Algérie à l'ombre d'une plante frutescente de l'espèce hélianthème.

Bouillon OXO de la Compie Liebig.

Consommé aux légumes et assaisonné. — Prêt à la minute.
1 $\frac{1}{2}$ -2 cuillerées à café dans une tasse d'eau chaude donnent un délicieux bouillon.

Pour DISTRIBUTION GRATUITE aux acheteurs de l'Extrait de viande Liebig.

COMPAGNIE LIEBIG.

CAPITAL VERSÉ : 27 500 000 Francs.

Établissements à FRAY-BENTOS (Uruguay) et à COLON (Argentine).

L'usage pratique et facile de l'Extrait de viande Liebig et l'économie qui résulte de son emploi l'ont fait reconnaître indispensable dans toute bonne cuisine.

Marchandes de champignons badoises portant des paniers de truffes en ville.

La truffe se rencontre également dans différentes contrées en Allemagne, dans les forêts de Bernbourg et dans les bois de Deesau (duché d'Anhalt), en Thuringie et dans les forêts s'étendant sur les bords du Rhin près de Rastatt (grand-duché de Bade). En 1780, les premiers chiens truffiers firent leur apparition en Allemagne; Auguste II, roi de Pologne, en avait acheté dix en Italie. En Russie, on employait autrefois également des ours pour découvrir des truffes. La récolte se fait généralement de novembre à février.

Bouillon OXO de la Compie Liebig.

Consommé aux légumes et assaisonné. — Prêt à la minute.
1 $\frac{1}{2}$ -2 cuillerées à café dans une tasse d'eau chaude donnent un délicieux bouillon.

Pour DISTRIBUTION GRATUITE aux acheteurs de l'Extrait de viande Liebig.

COMPAGNIE LIEBIG.

CAPITAL VERSÉ : 27 500 000 Francs.

Établissements à FRAY-BENTOS (Uruguay) et à COLON (Argentine).

Le véritable Extrait de viande Liebig transforme les sauces les plus fades, les restes de viande, en choses succulentes qui flattent délicieusement le palais.

Chercheurs de truffes dans le Périgord.

La production des truffières artificielles va en augmentant avec le temps. Minime les premières années de l'apparition des tubercules, elle se développe considérablement, puis elle décline et s'épuise complètement. La durée du rendement est d'environ 25 ans. Pour chercher les truffes, on se sert généralement de pores qui sont très friands de ce produit; on les suit et on leur enlève leur trouvaille. Dans certaines contrées, on dresse également dans ce but des chiens truffiers. L'espèce la plus prisée est la truffe du Périgord qui, d'ailleurs, existe aussi en Provence et en Dauphiné. Une autre espèce très connue est la truffe de Bourgogne. La truffe d'hiver et la truffe d'été ou truffe de la St-Jean sont également très appréciées.

Bouillon OXO de la Compie Liebig.

Consommé aux légumes et assaisonné. — Prêt à la minute.
1 $\frac{1}{2}$ -2 cuillerées à café dans une tasse d'eau chaude donnent un délicieux bouillon.

Pour DISTRIBUTION GRATUITE aux acheteurs de l'Extrait de viande Liebig.

VÉRITABLE EXTRAIT DE VIANDE LIEBIG.

Établissements à FRAY-BENTOS (Uruguay) et à COLON (Argentine).

Les plus hautes récompenses à de nombreuses Expositions Internationales depuis 1867.

L'Extrait de viande Liebig sert à préparer ou à améliorer toutes sortes de potages, de légumes, sauces, coulis, ragoûts, etc.

Culture artificielle des truffes.

La truffe est un champignon souterrain qui se développe surtout sous les chênes et, de préférence, dans les terrains calcaires. Il lui faut un sol assez meuble et pas trop ombragé. Les endroits où il pousse des truffes sont appelés "truffières naturelles". Pour cultiver le précieux tubercule, on cherche les mêmes conditions et on crée des truffières artificielles. On y sème des glands truffiers, c. à d. fournis par des chênes sous lesquels poussent des truffes et, bien que des spores puissent venir du voisinage ensementer le sol, on répand, pour plus de sûreté, des fragments de truffes mûres. Au bout de 5 à 6 ans les glands ont donné de jeunes chênes, les spores des champignons ont germé, le mycélium s'est développé et les truffes commencent à apparaître.

Bouillon OXO de la Compie Liebig.

Consommé aux légumes et assaisonné. — Prêt à la minute.
1 $\frac{1}{2}$ -2 cuillerées à café dans une tasse d'eau chaude donnent un délicieux bouillon.

Pour DISTRIBUTION GRATUITE aux acheteurs de l'Extrait de viande Liebig.

VÉRITABLE EXTRAIT DE VIANDE LIEBIG.

Établissements à FRAY-BENTOS (Uruguay) et à COLON (Argentine).

Les plus hautes récompenses à de nombreuses Expositions Internationales depuis 1867.

L'Extrait de viande Liebig est un véritable jus de viande de bœuf très concentré, parfaitement pur et dépourvu de graisse. Il se conserve indéfiniment.

Pâtes piémontaises rôissant des truffes.

Heureux gâteaux de pourceaux qui peuvent se payer un mets digne de figurer sur la table des rois! Le sujet aurait tenté Virgile, le chanteur ému des pâtes et des charmes de la vie rustique. Emprignons-nous d'ajouter que ce régal ne se présente pas à eux tous les jours. Les truffes, en Italie comme ailleurs, sont relativement rares et très recherchées. Les endroits connus pour recéler les précieux tubercules sont soigneusement battus et fouillés, et ce n'est qu'au hasard ou plutôt au flair bien connu des sympathiques animaux confiés à leur garde que nos jeunes pâtes doivent leur succulente collation.

Bouillon OXO de la Compie Liebig.

Consommé aux légumes et assaisonné. — Prêt à la minute.
1 $\frac{1}{2}$ -2 cuillerées à café dans une tasse d'eau chaude donnent un délicieux bouillon.

Pour DISTRIBUTION GRATUITE aux acheteurs de l'Extrait de viande Liebig.

COMPAGNIE LIEBIG.

CAPITAL VERSÉ : 27 500 000 Francs.

Établissements à FRAY-BENTOS (Uruguay) et à COLON (Argentine).

L'Extrait de viande Liebig est aussi nécessaire que le sel et le poivre pour faire de la bonne cuisine.

Service d'un plat fin garni de truffes (vers la fin du 18^e siècle dans un hôtel parisien).

Brillat-Savarin, le célèbre gastronome, appelait la truffe "le diamant de la cuisine". Le précieux champignon convient à toutes les préparations, mais l'abus en est dangereux. La truffe noire est la seule réellement bonne; la truffe blanche qui n'est que le tubercule récolté avant terme est loin de posséder les qualités du produit arrivé à complète maturité. Avant d'employer les truffes, il faut leur faire subir une préparation qui développe tout leur arôme et qui consiste à les faire cuire pendant une heure sur un feu doux avec du lard, thym, laurier, sel et poivre. On les coupe en rondelles ou en dés pour les mettre dans les garnitures, les sauces, les pièces de viande, les pâtes, etc. On les laisse entières ou on les mêle hachées à la farce pour garnir les volailles et le gibier.

Bouillon OXO de la Compie Liebig.

Consommé aux légumes et assaisonné. — Prêt à la minute.
1 $\frac{1}{2}$ -2 cuillerées à café dans une tasse d'eau chaude donnent un délicieux bouillon.

PURO ESTRATTO di CARNE LIEBIG

FUNGI COMMESTIBILI - 1

OVULO BUONO (Amanita caesarea) - È buona norma diffidare dei funghi che hanno la base del gambo avvolta in un «acchetto slabbrato (volva) perchè molti di essi sono velenosissimi. Ne esistono però anche degli eccellenti, primo fra tutti l'Ovulo buono, che è il fungo preferito dai buongustai. Non si può confonderlo con specie velenose quando si ricordi che ha le lamelle, il gambo e l'anello di un bel color giallo oro. L'ovulo malefico (Amanita muscaria), col quale viene talvolta paragonato, ha lamelle, gambo e anello bianchi e il cappello coperto di verruche.

Talvolta l'ovulo buono vien mangiato crudo con olio, pepe e sale, ma ordinariamente se ne cuociono alla graticola i cappelli riempiti con un battuto fatto coi gambi sminuzzati, cipolla, prezzemolo, sale, pepe, olio e burro.

L'ovulo buono cresce d'autunno sotto gli alberi frondosi.

PRUGNOLO BASTARDO (Clitopilus prunulus) - Quest'ottimo funghetto ha il cappello e il gambo bianchi, le lamelle rosee e decorrenti (cioè che scendono sul gambo) e un forte odore di farina. Si trova d'autunno nei boschi, specie al margine dei sentieri. Si frigge come il cervello, del quale ha anche un po' la consistenza, dopo averlo avvolto in uovo sbattuto e pane grattugiato.

COMPAGNIA ITALIANA LIEBIG S. P. A. - MILANO

PRODOTTI LIEBIG: gli alleati fedeli della massaia

FUNGI COMMESTIBILI - 2

PORCINO (Boletus edulis) - È il fungo più conosciuto e più ricercato. Sotto il cappello porta dei minutissimi tubetti che sbocciano all'esterno con pori prima bianchi e poi verdastri. Non bisogna confondere il porcino con altri boleti simili, che però hanno i pori rossi, uno dei quali, il Porcino malefico (Boletus Satanas), è velenoso. Il porcino cresce abbondante d'autunno sia sotto gli alberi frondosi che sotto le conifere. Si può cucinarlo in umido (cioè con un battuto di cipolla, prezzemolo, sale, pepe, olio e burro) o friggerlo con uova sbattute e pane grattugiato. Si conserva per l'inverno tagliato a fette, che si fanno essiccare al sole, si ripongono in sacchetti di garza e a suo tempo si fanno rinvenire per qualche ora in acqua tiepida prima di usarle.

TRICOLOMA EQUESTRE (Tricholoma equestre) - È abbastanza frequente d'autunno sotto i boschi di pino. È tutto giallo con delle squamette più scure sul cappello. Da non confondere col Tricoloma sulfureo (Tricholoma sulfureum) che è pure giallo, ma non ha squamette, puzza di gas illuminante e non è mangereccio. Il Tricoloma equestre è assai buono cucinato in umido.

Osservazione: Si ottiene un ottimo piatto cucinando in umido funghi di diverse qualità. Naturalmente bisogna mettere a cuocere prima i funghi a carne soda e da ultimo quelli a carne tenera.

COMPAGNIA ITALIANA LIEBIG S. P. A. - MILANO

DADI LIEBIG per BRODO e MINESTRA

FUNGI COMMESTIBILI - 3

PRATAIUOLO MAGGIORE (Psalliota arvensis) - Esistono diverse specie di prataiuoli, alcune commestibili, altre no. Dei prataiuoli commestibili, i più apprezzati sono il Prataiuolo comune (Psalliota campestris) e il Prataiuolo maggiore (Psalliota arvensis). Il primo ha la carne rosea e l'anello semplice, il secondo la carne giallina e l'anello doppio. Entrambi sono ottimi cucinati in umido finché sono giovani ed hanno le lamelle bianche o rosee. Più tardi le lamelle diventano nerice e il fungo non è più buono. Il Prataiuolo comune è uno dei pochi funghi che si riesce a coltivare e si può quindi averlo fresco anche d'inverno.

DITOIA DORATA (Clavaria aurea) - Curioso fungo a forma di corallo, comune nei boschi d'estate e d'autunno. Al pari di altre specie congeneri (flava, Botrytis, ecc.), quand'è giovanissima e tenera vien talvolta consumata cruda, benché riesca un po' indigesta agli stomaci delicati. Meglio è perciò farla cuocere. Quando sia invecchiata, invece, non deve essere mangiata né cruda né cotta, potendo provocare seri disturbi gastro enterici.

Osservazione: Un fungo buono non diventa velenoso per esser stato a contatto con un rospo, una vipera o un chiodo arrugginito. Può nuocere solo se ingerito quando non è più fresco, analogamente a quanto avviene con la carne guasta.

COMPAGNIA ITALIANA LIEBIG S. P. A. - MILANO

VEGEDOR: Estratto composto concentrato a base vegetale

FUNGI COMMESTIBILI - 4

GALLINACCIO (*Cantharëllus cibarius*) - È difficile attraversare un bosco in autunno senza osservare questo funghetto giallo-ocra occhieggiare tra il muschio nei luoghi un po' umidi e ombrosi. Di aspetto imbutiforme, esso reca sul gambo, invece delle lamelle, delle pieghe spesse e ramificate. La carne è molto compatta ed è perciò consigliabile una prolungata bollitura in poca acqua prima di cucinarlo in umido. Il solo fungo che gli somigli un poco, il Gallinaccio arancione (*Clitocybe aurantiaca*), è stato riconosciuto non velenoso.

SPUGNOJA GIALLA (*Morchella rotunda*) - In primavera, quando i funghi sono rari, le spugnole sono le benvenute alla nostra tavola. Bisogna lavarle molto bene all'acqua corrente per liberare gli alveoli del cappello dai granelli di sabbia che spesso contengono. Il colore, e anche la forma, varia un po' con la specie (rotunda, vulgaris, conica, elata, ecc.); ma tutte hanno un aspetto così caratteristico, che è impossibile confonderle con funghi velenosi. Crescono di preferenza nei campi, nei vigneti, lungo le strade, più raramente nelle radure dei boschi.

Osservazione: I Gallinacci, come altri funghi a carne soda, si possono conservare sotto aceto, come si fa con le cipolline e i cetrioli. Il procedimento è lo stesso: farli bollire in aceto allungato con acqua e conservarli in un vaso con foglie di lauro, spezie ecc. nel liquido di cottura, sul quale si versa uno straterello di olio.

COMPAGNIA ITALIANA LIEBIG S. P. A. - MILANO

SAPIS, estratto per brodo con estratto di carne della Compagnia Italiana Liebig: sostanza della carne - aroma delle verdure.
"Un prodotto perfetto al servizio della cucina perfetta",

FUNGI COMMESTIBILI - 5

AGARICO DELIZIOSO (*Lactarius deliciosus*) - È molto diffuso il pregiudizio che, se la carne di un fungo cambia colore, il fungo è velenoso. Se ciò fosse vero, l'agarico delizioso sarebbe velenosissimo: infatti il lattice arancione che contiene, venendo per qualunque ragione a contatto con l'aria, diventa verde cupo e gli dà un aspetto poco attraente. Invece è perfettamente innocuo e assai pregiato. Il miglior modo di cucinarlo è quello di friggerne i cappelli nell'olio o nel burro dopo averli conditi con sale e un po' di pepe e avvolti nell'uovo sbattuto e pane grattugiato. Osservare che il gambo tagliato presenti il caratteristico cerchio color carota per non confonderli con specie simili non mangerecce.

COLOMBINA VERDE (*Russula virescens*) - Anche questo fungo, che cresce d'estate in boschi asciutti, è guardato con diffidenza da molti per il suo cappello coperto di arbole color verde chiaro. Non bisogna mai dimenticare che nessun carattere esterno permette di giudicare della bontà o della velenosità di un fungo. La colombina verde è ottima cucinata in umido ed ha il vantaggio di crescere già in giugno-luglio, quando gli altri funghi sono ancor rari.

Osservazione: Abituatemi a designare i funghi col loro nome scientifico, che vale per tutto il mondo, mentre il nome volgare cambia da luogo a luogo.

COMPAGNIA ITALIANA LIEBIG S. P. A. - MILANO

ITALDADO: Dado per Brodo e Minestra a base vegetale

FUNGI COMMESTIBILI - 6

FAMIGLIOLA (*Clitocybe mellea*) - Il fungo può paragonarsi al frutto delle piante superiori. Come il frutto contiene i semi, così il fungo contiene le spore, che sono anch'esse dei semi piccolissimi, microscopici. La vera pianta del fungo è sotto terra, o sotto la corteccia degli alberi, ed è costituita da tenuissimi filamenti che possono raggrupparsi in feltri o in cordoncini. La pianta del fungo si chiama *Micelio*.

Il *micelio* della Famigliola consta appunto di cordoncini neri, che si insinuano sotto la corteccia delle piante, specialmente dei gelsi, e recano gravi danni. Il « frutto » è un fungo che appare in ciuffi di numerosi individui nel tardo autunno ed è abbastanza pregiato. Bisogna cuocere solo il cappello e la parte del gambo superiore all'anello; la parte inferiore è tiglosa e indigesta.

Non si deve confondere la Famigliola con l'Agarico amaro (*Hypoholoma fasciculare*) che cresce pure a ciuffi sugli alberi ma ha il cappello non squamoso e le lamelle verdastre.

GELONE (*Pleurotus ostreatus*) - È costituito da un cappello bruno violaceo sorretto da un gambo cortissimo e laterale. Si trova nel tardo autunno sui ceppi morti d'alberi frondosi. Si deve cogliere solo gli esemplari giovani e farli cuocere bene per evitare che il fungo, che è di buon gusto, riesca indigesto.

COMPAGNIA ITALIANA LIEBIG S. P. A. - MILANO

PURO ESTRATTO di CARNE LIEBIG

FUNGHI VELENOSI - 1

TIGNOSA VERDOGNOLA (Amanita phalloides) - D'autunno si trova facilmente sotto le querce, e talvolta sotto altri alberi frondosi, un bel fungo col cappello verdastro, le lamelle bianche e il gambo ornato d'anello e di volva (specie di sacchetto slabbrato che avvolge il piede bulboso). È la terribile Tignosa verdognola, il cobra del regno vegetale, colpevole dell'80% dei decessi per avvelenamento fungino. Bastano 50-60 grammi di fungo fresco per uccidere inesorabilmente l'incauto che se ne ciba. Non si conosce alcuna cura certa, e non è probabile che se ne scopra una perchè, quando (10-12 ore dopo il pasto) si manifestano i primi sintomi dell'avvelenamento, l'organismo è già devastato. In attesa del medico, che deve esser chiamato d'urgenza, si somministrano all'avvelenato ogni dieci minuti un mezzo bicchiere d'acqua fredda e salata.

TIGNOSA PRIMAVERILE (Amanita verna) - È una varietà bianca, primaverile, della tignosa verdognola, egualmente velenosa, ma per fortuna molto più rara. Pare creata apposta per smentire tutti i pregiudizi popolari sui funghi velenosi: non contiene lattice, non cambia di colore, ha buono l'odore e il sapore, non annerisce l'argento, non imbrunisce il prezzemolo, non coagula il latte, ha un anello, è mangiata dalle lumache. In una parola, non ha uno solo dei caratteri che il volgo attribuisce ai funghi velenosi. Invece è inesorabilmente mortale.

COMPAGNIA ITALIANA LIEBIG S. P. A. - MILANO

PRODOTTI LIEBIG: gli alleati fedeli della massaia

FUNGHI VELENOSI - 2

INOCIBE DI PATOUILLARD (Inocybe Patouillardii¹⁾) - È un fungo di media grandezza, prima bianco e poi soffuso di rosa, che cresce fra la primavera e l'estate sotto gli alberi frondosi. Per fortuna i casi di avvelenamento non sono frequenti, il fungo essendo raro e relativamente piccolo. I sintomi (dolori intestinali, sudori abbondanti, rallentamento dei battiti cardiaci) si manifestano presto e così, in attesa del medico, si fa in tempo a correre ai ripari, somministrando un purgante e un emetico e applicando sul ventre delle compresse calde. La guarigione si fa attendere qualche giorno.

LEPIOTA BRUNA (Lepiota helvèola) - Non par possibile che a qualcuno venga in mente di mangiare un funghetto minuscolo come questo. Pure ciò è avvenuto più di una volta e ne sono derivati dei casi di avvelenamento molto seri, che ricordano, per il periodo d'incubazione, quelli dell'Amanita phalloides.

Osservazione: Fra i funghi piccoli, rari sono quelli innocui e saporiti (Prugnolo bastardo, Gallinaccio, Gambe secche e qualche altro). Sono invece numerosi quelli velenosi appartenenti ai generi Lepiota, Clitocybe e specialmente Inocybe. È perciò buona regola non cogliere mai un fungo piccolo che non si conosca con assoluta sicurezza.

(¹) Pronuncia: Patuàrdi.

COMPAGNIA ITALIANA LIEBIG S. P. A. - MILANO

DADI LIEBIG per BRODO e MINESTRA

FUNGHI VELENOSI - 3

OVOLO MALEFICO (Amanita muscaria) - Chi non conosce questo bellissimo fungo dal cappello rosso costellato di bianche verruche, vero ornamento dei boschi quando cresce abbondante? È il fungo per antonomasia, il fungo delle fiabe, di Biancaneve, di Hänsel und Gretel. E, come tutte le cose belle, è anche un tantino misterioso. Contiene due sottili veleni per difendersi dalla cupidigia umana, come fa la rosa con le spine, e non far la fine del bonario porcino. Ma perchè questi veleni non sono dovunque egualmente attivi, tanto che, si dice, in Russia e anche a Vallombrosa il fungo si consuma impunemente? Mistero! Comunque, non si tratta quasi mai d'avvelenamento molto grave e i casi di morte sono rari. Secondo la quantità ingerita, i sintomi vanno da un eccitamento cerebrale simile a quello dato dall'alcool (che in certi luoghi è anche ricercato) a disturbi digestivi accompagnati da delirio. Solita cura: emetici, purganti e impacchi caldi in attesa del medico, che dev'essere sempre chiamato, perchè in qualche caso l'avvelenamento può essere, oltre che impressionante per i sintomi, anche pericoloso.

TIGNOSA BIGIA (Amanita pantherina) - Questo fungo dal nome ferino non è sempre così imponente come nella figura: spesso è più piccolo e per il suo colore cupo passa facilmente inosservato. Alcuni lo dicono velenosissimo, altri lo danno addirittura per mangereccio previa ablazione della pellicola del cappello. Con tante decine di funghi innocui e saporiti che ci sono, non è proprio il caso di fare la prova.

COMPAGNIA ITALIANA LIEBIG S. P. A. - MILANO

VEGEDOR: Estratto composto concentrato a base vegetale

FUNGI VELENOSI - 4

SPUGNOLA BASTARDA (*Gyromitra esculenta*) - Il nome volgare mette in rilievo una certa rassomiglianza che esiste fra questo fungo e le Spugnole. La forma del cappello è però assai diversa, presentando quello delle spugnole una superficie alveolare mentre il cappello della Spugnola bastarda ricorda un cervello o un intestino di pollo. La caratteristica del fungo è quella di recar dei disturbi piuttosto gravi se vien mangiato crudo o mal cotto, mentre è eccellente se viene prima scottato e poi cotto almeno mezz'ora. Avendo quest'avvertenza, lo si può consumare tranquillamente. Cresce sotto i pini in primavera.

PEZIZA STELLATA (*Sarcosphaera eximia*) - È anche questo un fungo (ben singolare come forma) che cresce in primavera sotto i pini. Dove è abbondante, viene consumato talvolta crudo in insalata; ma se ciò è ammissibile per altre Pezize (p. e. la bellissima scodellina rossa, *Peziza aurantia*, che dicono ottima con zucchero e kirsch), è sconsigliabile con la *Peziza stellata*, che, mangiata cruda, può provocare delle seriissime indigestioni.

Osservazione: Si dice che i taglialegna della Foresta nera vivano talvolta a lungo mangiando solo pane e funghi crudi. Bisogna credere che quei rudi lavoratori abbiano degli stomaci ben robusti per resistere a una simile dieta. I funghi sono sempre un po' indigesti e pochi sono quelli che si possono mangiare crudi. Inoltre certe sostanze velenose sono eliminate dal calore della cottura, come è il caso della Spugnola bastarda su riferito.

COMPAGNIA ITALIANA LIEBIG S. P. A. - MILANO

SAPIS, estratto per brodo con estratto di carne della Compagnia Italiana Liebig: sostanza della carne - aroma delle verdure.
“ Un prodotto perfetto al servizio della cucina perfetta,,

FUNGI VELENOSI - 5

BOLETO DIABOLICO (*Boletus Satanas*) - Esistono in Italia cinque specie di funghi tarchiati e massicci come un porcino ma coi pori rossi. Di queste almeno tre sono mangerecce e buone e una sola è velenosa, il *Boletus Satanas*. Dandogli questo nome diabolico, il micologo Lenz si è voluto vendicare di un atroce mal di ventre, accompagnato da vomito e diarrea, che il fungo gli aveva regalato. È questo a un dipresso tutto ciò che ci si può attendere da questo fungo, che non è mai mortale e che qualcuno dichiara perfino di aver mangiato impunemente. Ma è un esperimento che non è consigliabile imitare.

FUNGO DELL'OLIVO (*Clitocybe olearia*) - Nei paesi caldi del sud non è raro trovare questo bel fungo emergente a ciuffi di diversi individui non solo dagli ulivi ma anche da altri alberi frondosi. Può esser visto anche a notte buia grazie alla sua particolarità di aver le lamelle fosforescenti come l'addome di una lucciola. Moderatamente velenoso come il *Boletus Satanas*, provoca tuttavia dei disturbi gastro-intestinali abbastanza molesti che consigliano di ammirarne l'eleganza della forma e del colore ma di bandirlo assolutamente dalla nostra tavola.

COMPAGNIA ITALIANA LIEBIG S. P. A. - MILANO

ITALDADO: Dado per Brodo e Minestra a base vegetale

FUNGI VELENOSI - 6

AGARICO LIVIDO (*Entoloma lividum*) - I francesi lo chiamano « Le perfide », il perfido, e mai nome è stato così bene applicato. La sua perfidia consiste nell'avere una vistosa grandezza, che promette un buon piatto, un aspetto innocuo e piacevole, un gradevole odore di farina, insomma un insieme di qualità che invitano a raccogliarlo e consumarlo; c'è però dentro di sé dei principi acri ed irritanti che puniscono gli imprudenti raccoglitori con degli atroci dolori intestinali, vomito, diarrea e sete intensa. Questi sintomi durano anche diversi giorni, pur attenuandosi man mano che si riesce a liberare l'intestino dall'ospite indesiderato. Caratteristiche del fungo sono le lamelle prima gialle e poi color rosa salmone. Non è comune dappertutto ma in molti luoghi si trova ogni anno d'autunno sotto gli alberi frondosi, specialmente querce e faggi.

AGARICO TIGRATO (*Tricholoma tigrinum*) - Degno compagno dell'Agarico livido per il suo aspetto attraente e lusingatore, e anche per il genere del veleno che contiene. È però molto più raro e si trova solo sotto le conifere.

Osservazione: Troppe persone credono ancora che esista una relazione fra l'aspetto e i caratteri di un fungo e la sua commestibilità. Bisogna convincersi che questo pericoloso pregiudizio è la causa principale degli avvelenamenti da funghi.

COMPAGNIA ITALIANA LIEBIG S. P. A. - MILANO