1902

年仅21岁的李石曾到法国留学，先后就读于巴斯德学院、巴黎大学等。在校期间，他主攻农业，研究方向是大豆，通过研究，得出结论：大豆是一种能够延年益寿的健康食品，可以替代肉食，并将**研究成果写成专著，分别为法文版《大豆的研究》和中文版《大豆》**。

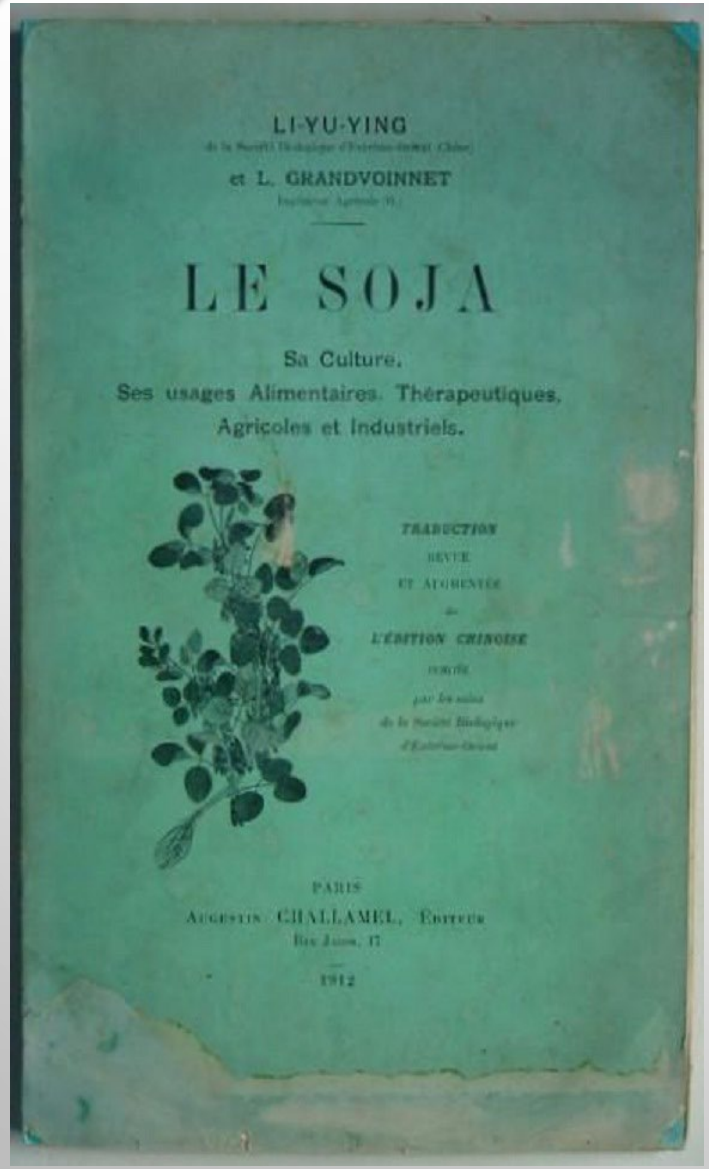


1908 or 1909 世界上第一家大豆乳制品公司

在法国工作了6年后，李回到中国为他的豆腐公司筹集资金（40万美元的启动资金）。六个月后，他带着五名工人和大量中国大豆和凝结剂材料返回法国。

在法国，他與工程师设计了现代设备，将大豆造成豆浆和豆腐。

李建立了世界上第一家大豆乳制品公司，名为豆腐制造公司。



1912 年九月

LE SOJA published

于法國出版 <<大豆>>

Le soja: Sa culture. Ses usages alimentaires, thérapeutiques, agricoles et industriels [The Soybean: Its Culture. Its Food, Therapeutic, Agricultural, and Industrial Uses], by Li Yu-ying and L. Grandvoinnet is published in Paris.

早期关于大豆的研究与用途的重要著作

One of the earliest, most important, influential, creative, interesting, and carefully researched books ever written about soybeans and soyfoods, its bibliography on soy is larger than any published prior to that time. It was first published as a series of eight articles in Agriculture Pratique des Pays Chauds (Bulletin du Jardin Colonial) from September 1911 to April 1912.

豆腐公司

" CASÉO-SOJAÏNE "

USINE CHINOISE

46bis, Rue Denis-Papin, COLOMBES (Seine)

Tél. : COLOMBES 239

Produits Alimentaires de SOJA

(Brevetés en France et à l'Étranger.)

Les plus hautes Récompenses — Membre du Jury (Hors Concours)

PARIS - TURIN - BRUXELLES, Etc.

SPÉCIALITÉS :

SABLÉS CHINOIS

BISCOTTES & CONFITURES

SAUCE de SOJA (exclusivement végétale)

" SOJAFÉ " ou CAFÉ de SOJA

(Remplacent avantageusement la Chicorée)

DÉPOT PRINCIPAL :

163, Boul. du Montparnasse, 163

PARIS

Tél. : FLEURUS 10-81

(Usine de la Caséo-Sojaïne)

位于巴黎西北部几英里处的哥伦比亚LesValées的Rue Denis Papin街46-48号（靠近Asnières）。

李先生有三个主要原因建立这个工厂：

（1）他认为大豆可以帮助法国满足其饮食營養需求;

（2）他想开发一个有規模的加工厂; 和

（3）最重要的是，他希望能够为他从中国带来的约30 名学生提供就業，并通过设立夜校提供额外的知識训练。

这些年轻的中国学生利用他们制作大豆食品的工资在法国学习。 他们由齐如山（Ch‘i Ju-shan）护送法国，哥哥齐竹山（Ch'I Chu-shan）负责管理这家工厂。

一年之内，第二轮工人从中国来到豆腐厂工作。



工厂奉行勤工俭学的理念

The factory exemplified the principle of Qingong jianxue yundong:[2] Besides its main purpose of efficient production of foods based on innovative application of chemical and agricultural research, it also focused on the rhythm of life of its students.

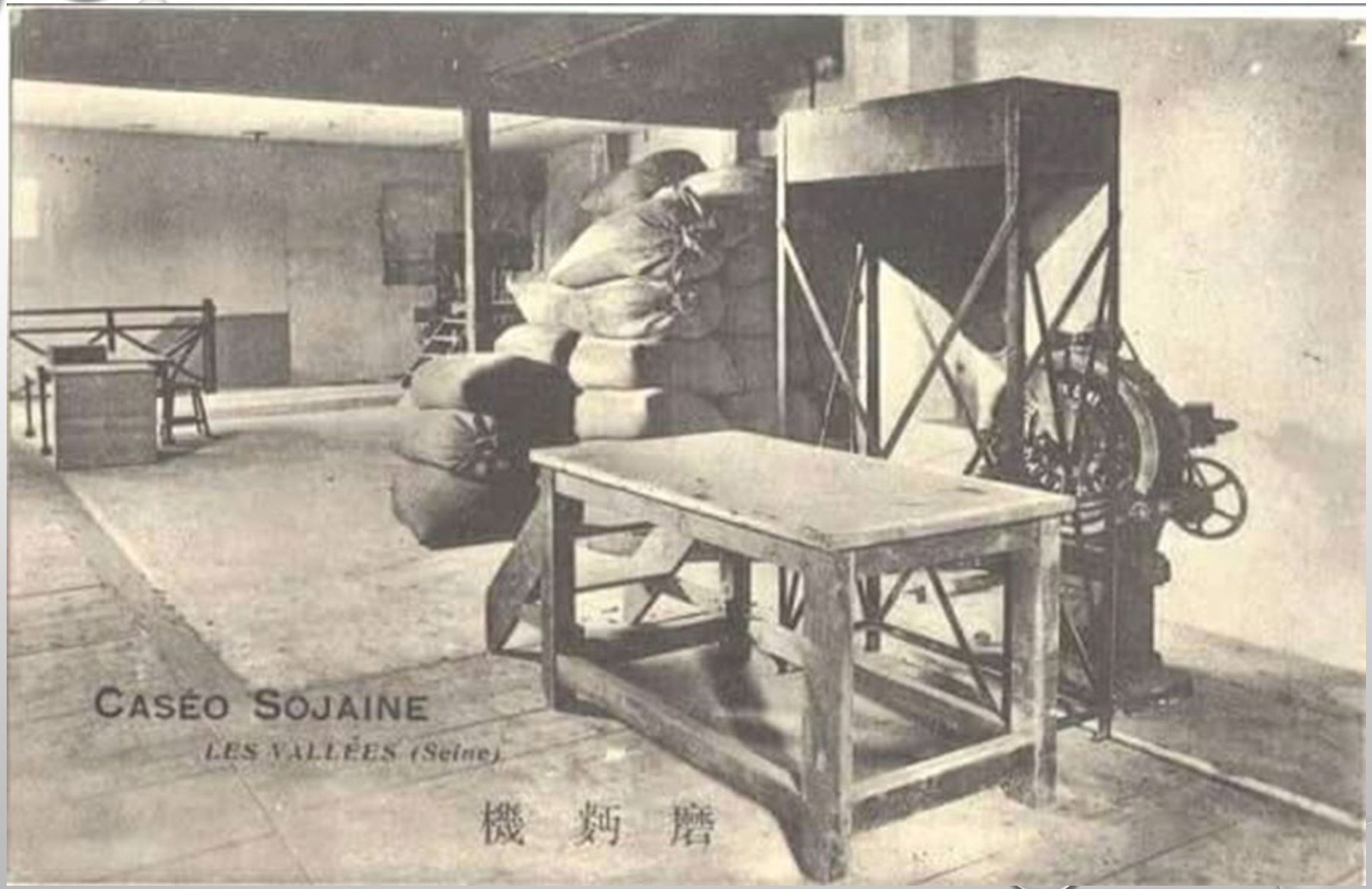
The simple facility was governed by strict morals (amongst others alcohol, tobacco, gambling, and prostitution were forbidden) and the daily life of the students was divided into work and studying in their free time. This principle was meant to create a new type of person or elite.

Focused entirely on their work and of unexceptionable honesty. Further it was supposed to develop social habits like courtesy, cooperation, and equality in each



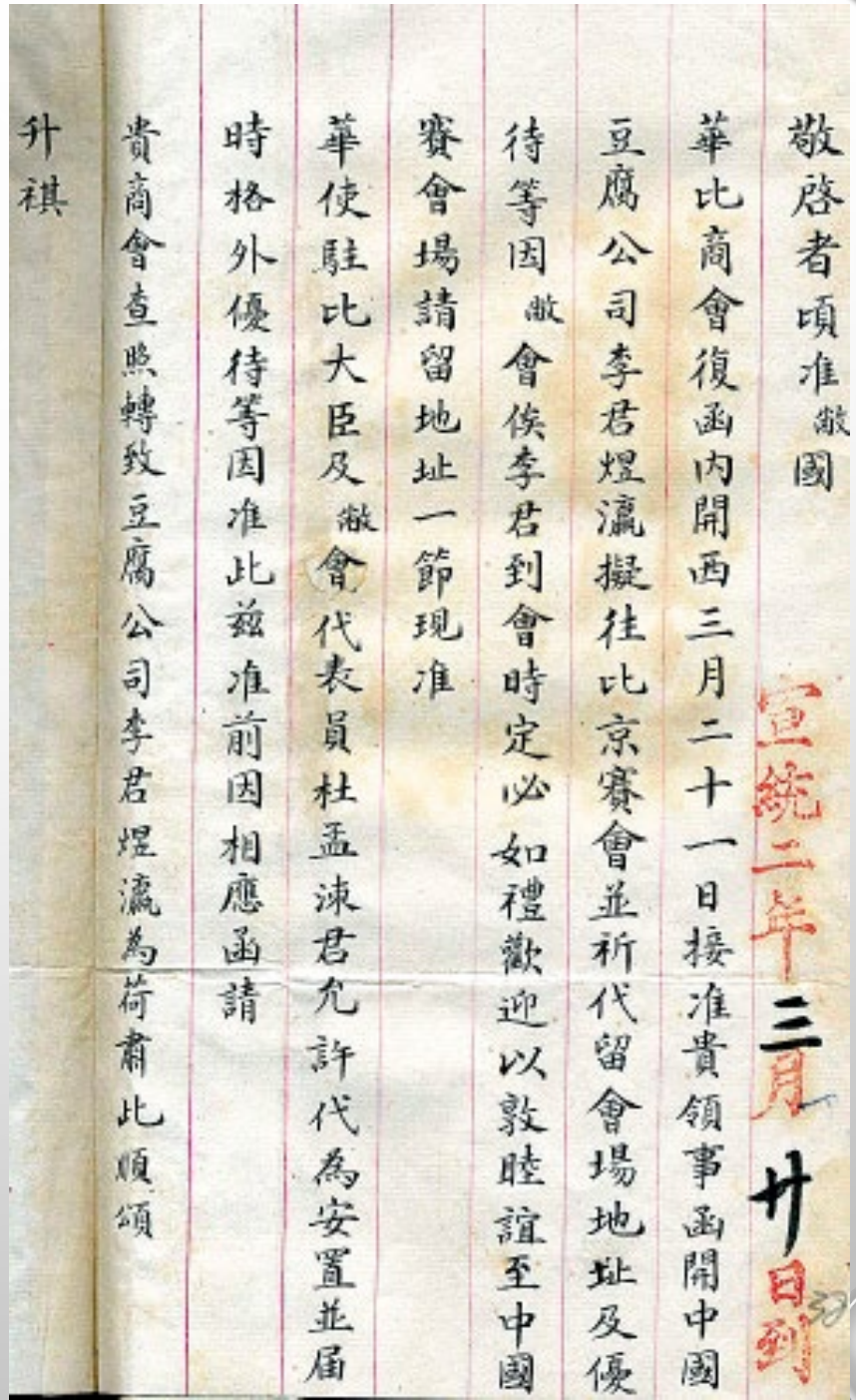
Factory producing soymilk




CASÉO SOJAINE
LES VALLÉES (Seine)
磨麪機

1909年，收到比利時政府邀請參加1910年在比利時首都布魯塞爾舉行的世界博覽會

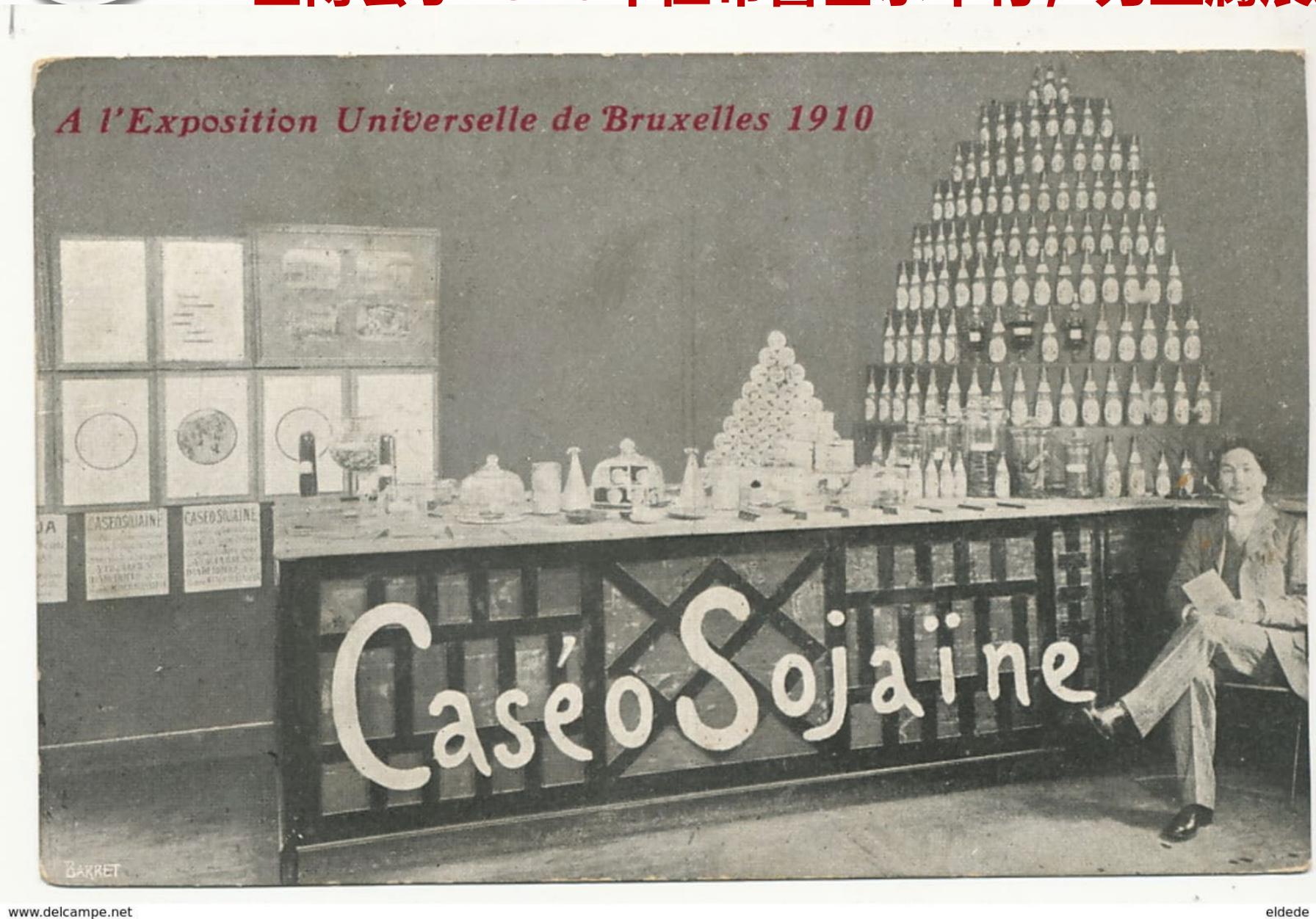
李石曾利用自己的資金參展，借此從此世界都知道中國的豆腐。 他开始推出品牌的中国豆腐公司，并寻求更多的订单来支持他的同胞在法国维持生计和研究。


敬啓者頃准
華比商會復函內開西三月二十一日接准貴領事函開中國
豆腐公司李君煜瀛擬往比京賽會並祈代留會場地址及優
待等因敝會俟李君到會時定必如禮歡迎以敦睦誼至中國
賽會場請留地址一節現准
華使駐比大臣及敝會代表員杜孟涞君允許代為安置並届
時格外優待等因准此茲准前因相應函請
貴商會查照轉致豆腐公司李君煜瀛為荷肅此順頌
升祺
宣統二年三月廿日到

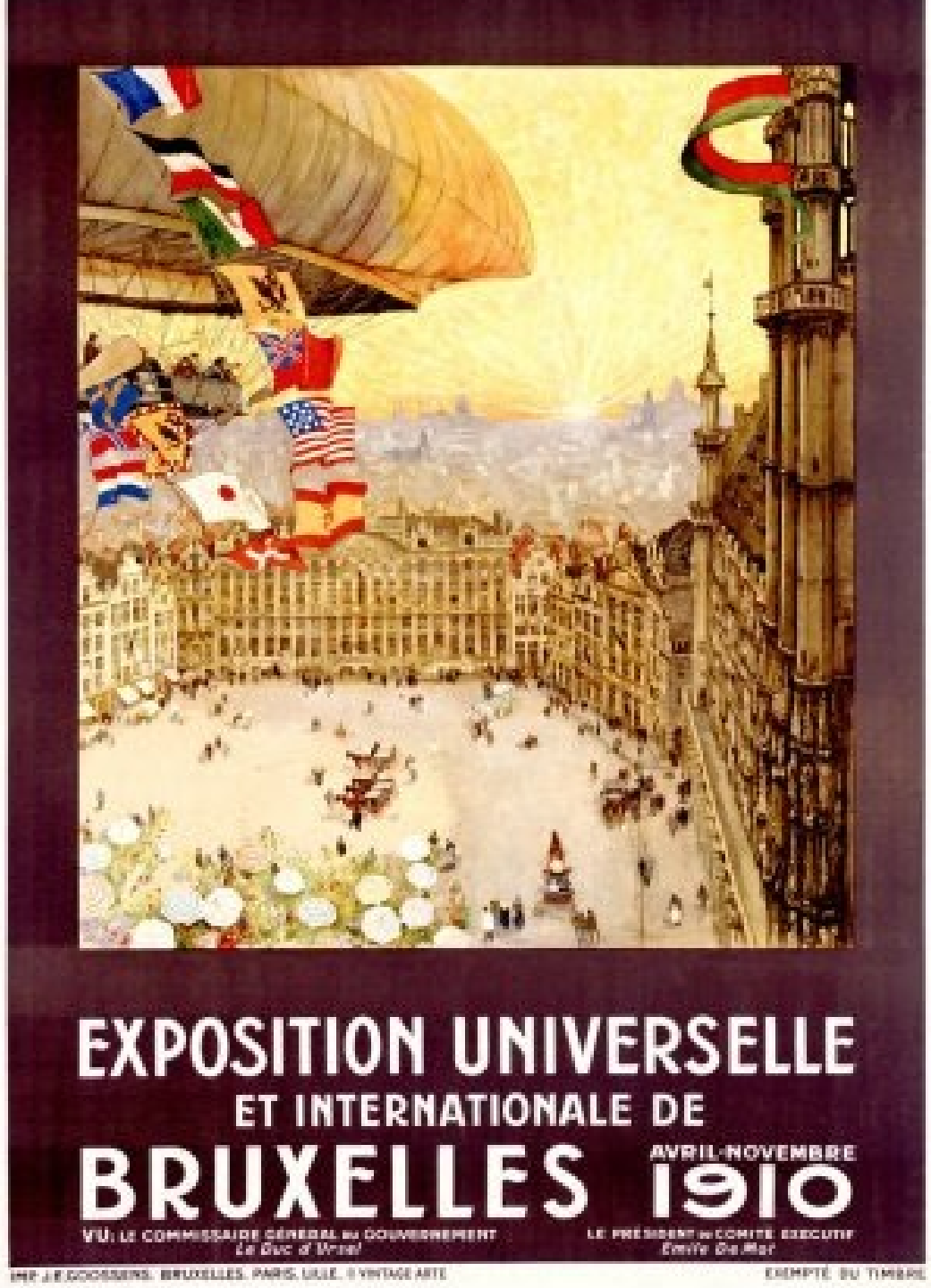
1910年5月，李石乘坐西伯利亚铁路列车从东北方向通过俄罗斯领土到巴黎，然后带着生产队前往比利时。



世博会于1910年在布鲁塞尔举行，为豆腐展览摊位



经过他的努力，他终于将中国豆腐食品放在世博会展台上，丰富了世界人民的餐桌。



1910
布鲁塞尔世博会宣传画
Poster for World Expo

World Expo held in Brussels 1910



China Pavillon, 1910, World Expo




Exposition de Bruxelles 1910. Bruxelles Kermesse. 1007

1911年，大豆材料，他添加了烟熏豆腐，压榨豆腐片，发酵豆腐乳酪（有格鲁耶尔，羊乳干酪和卡门培尔乳酪口味）和豆浆。







李还开发并销售世界上最早的大豆植物酸奶



British Patent (1912)在英國申請了專利 Vegetable Milk and its Derivatives

No 30,275

制作植物奶以及其他有关食品

1910 Dec. 30 – Li Yu-ying applies for world's first patent for soymilk, titled "Vegetable Milk and Its Derivatives" (British patent No 30,275). He is issued the patent on 29 Feb. 1912.

1910 – Europe's first commercial soyfoods manufacturer, named Caséo-Sojaïne, is founded by Li Yu-ying, a Chinese citizen, biologist and engineer, at 46-48 Rue Denis Papin, Les Vallées, Colombes (near Asnières), a few miles northwest of Paris.

布里村：“留法勤工俭学”从这里出发





1924年，旅欧共产主义第五青年团。左起前排1为聂荣臻，4周恩来，5为李富春。后排右起3为邓希贤（小平）。代表大会后欢送周恩来归国合影