

LE POT-AU-FEU

JOURNAL DE CUISINE PRATIQUE ET D'ÉCONOMIE DOMESTIQUE

Paraissant le 1^{er} et le 3^e Samedi de chaque Mois

ABONNEMENTS

5 francs par an.

PARIS

257, rue Saint-Honoré, 257

UNION POSTALE

6 francs par an.

SOMMAIRE

Conférence de M. Ch. Driessens : Cardons au jus.

Recettes : Galette des rois — Terrine de lapin — Bouchée Felicia.

Janvier gastronomique (Première quinzaine).

Menus.

Notes culinaires : Cannelle annamite — Vinaigre de pomme — L'enfance du chocolat.

Petits conseils : L'achat des allumettes.

Hygiène : La revaccination.

Mode : Chiffons.

Courrier.

CARDONS AU JUS

Conférence de M. Ch. DRIESSENS.

Mesdames,

LE cardon est un légume de luxe. En pleine saison, c'est-à-dire vers décembre et janvier, un beau pied de cardon coûte presque toujours un franc au minimum. Il se vend souvent un franc cinquante ou même davantage. Or, comme vous allez le voir dans quelques instants, ce pied ne fournit pas un grand plat. Ajoutez à cela que le cardon est nourrissant.

Mais ce légume, de la famille des artichauts dont il rappelle le goût, est agréable et léger à digérer. S'il est parfois délaissé dans les maisons où l'on ne regarde pas trop à la dépense, c'est surtout parce que les cuisinières n'aiment pas à le préparer.

D'abord, l'épluchage du cardon n'a rien de séduisant. Ses grandes tiges, qui le font ressembler au céleri, sont ornées d'épines assez dures auxquelles il est très facile de se piquer. Il faut, en outre, une grande prestesse pour ne pas trop se noircir les mains, et des soins particuliers pour arriver à servir le cardon « blanc ». Enfin, la cuisson est assez longue.

L'épluchage

Je commence par enlever les branches extérieures. Il y en a d'assez blanches, comme vous voyez, mais ce n'est pas la couleur qui doit nous guider. Le blanc du cœur *qui n'est pas creux* est seul bon. Tout ce qui est creux, spongieux, doit être rejeté.

Aussi, voyez le déchet ! D'un cardon qui pesait 3 kilos, y compris la terre environnante, il reste 750 grammes de cardon comestible, soit une livre et demie, — de quoi distraire quatre ou cinq personnes.

Je coupe les parties bonnes en morceaux longs de 6 ou 7 centimètres, et j'épluche vivement. Plus susceptible encore que le

céleri, le cardon noircit presque immédiatement au contact du couteau.

Pour le conserver blanc, dès que j'ai enlevé la pelure d'un morceau — c'est l'affaire de quelques secondes — je le frotte avec une tranche de citron, puis je le jette dans de l'eau vinaigrée. Voyez, j'y vais vivement. Aussi, mes mains conservent presque la blancheur du lis.

La cuisson

Les cardons se cuisent à l'eau. Afin de conserver leur blancheur, on emploie un *blanc*, comme celui qu'exige la tête de veau.

Je délaye quatre cuillerées de farine avec un peu d'eau froide, puis je verse cette bouillie dans ces quatre litres d'eau qui ont chauffé pendant l'épluchage. J'ai bien soin d'agiter pour empêcher la farine de tomber au fond, de gratiner et de noircir ce potage. J'ajoute une poignée de sel et une cuillerée de vinaigre ou le jus d'un citron.

A première ébullition, cette eau laiteuse sera bien liée et j'introduirai les cardons.

On doit encore se précautionner contre le *hâle*, c'est-à-dire le noircissement résultant du contact de l'air pendant la cuisson. Il faudrait, pour empêcher ce contact de l'air, tenir la casserole entièrement couverte, et par conséquent obtenir une ébullition régulière, imperceptible, ne provoquant pas de vapeur suffisante pour faire sauter le couvercle. Le réglage du feu, dans ces conditions, est très difficile.

Aussi est-il plus simple d'ajouter au blanc un corps gras — gros comme un œuf de beurre — qui surnage. Le contact de l'air est évité, et le cardon ne noircit pas.

Maintenant, je laisse bouillir modérément, en couvrant aux trois quarts la casserole.

Il faut environ une heure pour la cuisson. On reconnaît qu'elle est achevée quand

le cardon est assez tendre pour qu'on puisse l'écraser facilement avec la fourchette comme un fond d'artichaut.

La sauce

La cuisson achevée, j'égoutte les cardons et je prépare une sauce blonde.

Mettons gros comme un œuf de beurre dans une casserole avec deux faibles cuillerées de farine et amalgamons à feu modéré en prenant bien garde que le beurre ne roussisse pas. Voilà qui est fait.

Je mouille avec un verre et demi de bouillon chaud, ou mieux avec un verre de bouillon et un demi-verre de jus de viande. A défaut de jus, je puis corser avec du Liebig.

J'ajoute alors les cardons que je laisse mijoter pendant une demi-heure à casserole découverte.

Nous les goûterons tout à l'heure, mesdames.

AVIS IMPORTANT

Nous ne pouvons désormais faire remonter aucun abonnement nouveau à une date antérieure au 1^{er} janvier 1894.

Les 6 premiers numéros de l'année 1893 sont épuisés. Les recettes culinaires qu'ils renferment ont été réunies dans une brochure spéciale, du format du journal, vendue séparément 1 fr. 75.

Il nous reste un très petit nombre de collections de l'année 1893 composées de ladite brochure et des numéros suivants. La collection est vendue 4 fr. 50.



Galette des Rois

L est assez rare, à Paris surtout, qu'une maîtresse de maison confie à sa cuisinière le soin de préparer la galette des rois. Si la galette « gratuite » et obligatoire que le boulanger lui fait remettre par la porteuse de pain — une brave femme d'ordinaire, heureuse de saisir cette occasion pour accepter des étrennes — n'arrive pas le jour où la famille est rassemblée pour la fête, on en achète une autre. « Ça coûte moins cher, dit-on, que de la faire chez soi, on n'en a point l'embarras ; on est sûr qu'elle est réussie. »

Malheureusement, la galette du boulanger, même quand elle est « bien faite » et agréable à manger, est presque toujours indigeste, par suite de la mauvaise qualité du beurre employé. Il suffit, du reste, de voir le prix de revient de la galette dont je vais donner la recette, pour comprendre que le boulanger, au prix où il la livre, se trouve placé... dans un dilemme : remplacer le beurre par une graisse quelconque ou en diminuer la proportion. Donc, la galette fine et digestible se vend cher et ne se trouve que dans des maisons de premier ordre. Enfin, la galette perd beaucoup à être réchauffée, et quand on l'a-

chète, on n'a guère chance de la manger « sortant du four ».

J'espère dès lors que ma recette sera la bienvenue à la ville comme à la campagne, et je tâcherai de m'expliquer assez clairement pour rassurer les cordons bleus qui n'ont jamais voulu entreprendre une pâte feuilletée, par crainte de la manquer.

Proportions

Pour six ou sept personnes les quantités ci-dessous sont suffisantes :

375 grammes, soit trois quarts de farine ;

250 grammes, soit une demi-livre de beurre ;

Un œuf entier ;

Deux petites cuillerées à café de sel fin ;

Un verre d'eau.

La farine doit être de gruau ; quant au beurre, s'il n'est pas nécessaire qu'il soit superfin — ce qu'on appelle, à Paris, du « beurre de table » — il est indispensable, cependant, qu'il soit bon et absolument exempt de toute addition graisseuse suspecte. Le beurre qu'on fait venir salé de la Bretagne convient parfaitement, pourvu qu'on ait soin de le faire tout à fait dessaler avant de l'employer.

L'œuf doit être aussi frais que possible.

Le verre d'eau a la valeur de deux décilitres. C'est ce que contiennent les verres communs ayant la forme de gobelets droits qu'on vend partout comme verres de cuisine.

La pâte

Passez votre farine au tamis, afin d'éviter tout grumeau. Prenez ensuite un peu plus de la moitié de cette farine, et mettez-la dans une jatte de faïence blanche ou dans un grand saladier, en ménageant au centre un trou en forme de puits. Dans ce puits vous cassez l'œuf entier et vous ajoutez tout le sel indiqué.

Posez à côté de vous votre verre d'eau (*tiède* en cette saison), et avec les doigts de la main droite, commencez à mélanger œuf et farine en ramenant la farine dans l'intérieur du puits. J'indique ces petits détails pour les novices qui n'ont encore jamais mis « la main à la pâte ».

Versez peu à peu votre eau, et quand il ne vous en reste plus, commencez à prendre votre farine de réserve pour sécher la pâte qui, à ce moment, vous recouvre les doigts comme un gros gant de peau de daim. Cette farine sèche va vous aider à vous débarrasser de ce gant : vous en saupoudrez la pâte, les parois de la jatte, et vous commencez alors à pouvoir *pétrir* avec la paume de la main, tandis qu'auparavant vous ne faisiez guère que *mélanger*.

Pétrissez donc jusqu'à ce que le tout forme une boule lisse et sèche. Par sèche, j'entends dire que la pâte n'adhère plus aux doigts.

A ce moment vous pouvez l'enlever de la jatte et la poser sur la table même ou sur la planche à pâtisserie, cela vous sera plus commode pour pétrir.

Presque toute votre réserve de farine a dû être employée : ce qui vous en reste va vous servir tout à l'heure à saupoudrer le rouleau et la pâte.

Pour mélanger le beurre

La pâte étant donc ramassée en une boule lisse de la consistance indiquée, prenez le rouleau et battez-la. Deux ou trois coups bien appliqués suffisent.

Ensuite, roulez avec le rouleau pour l'étendre en long et en large, de façon que sa surface soit régulière — ronde, carrée ou longue — sans grands festons débordants. Son épaisseur doit être égale.

Supposons que vous l'avez roulée en rond — c'est la forme la plus facilement obtenue — sur une épaisseur d'un peu

moins d'un centimètre. Posez alors sur toute la surface la moitié de votre beurre, séparé en petits morceaux gros comme des noix.

Dans cette saison, pour rendre le beurre maniable, il est nécessaire de le laisser séjourner un peu dans une pièce chauffée avant de s'en servir. (L'été, au contraire, il faudrait tenir le beurre au frais.)

Beurre et pâte doivent avoir la même consistance pour pouvoir se mélanger et s'étendre également. Du reste, la chaleur des doigts, tandis que vous le pétrissez pour l'étaler en tartine sur la pâte, modifiera la consistance du beurre.

Cette première moitié de beurre ainsi étendue, reployez les quatre côtés de la pâte sur le centre de façon à former un carré, comme une enveloppe de pâte doublée de beurre bien fermée. Saupoudrez légèrement de farine, puis, avec précaution, roulez et étendez de nouveau la pâte, en ayant soin que le beurre ne sorte pas.

Placez alors le reste du beurre, repliez la pâte et roulez, tout cela comme la première fois. En ayant toujours soin de saupoudrer légèrement de farine, afin que le beurre, s'il en sort, ne s'attache pas au rouleau.

Autant que possible, étendez la pâte en carré, puis pliez-la deux fois sur elle-même en trois ; c'est-à-dire pliez comme une serviette, d'abord sur la longueur, de façon à former trois épaisseurs, après quoi vous pliez de même, dans le sens de la largeur.

Couvrez d'un linge, et laissez reposer un quart d'heure.

Recommencez alors la même opération, roulant et reployant. C'est ce qu'on appelle « donner un tour ».

Nouveau repos d'un quart d'heure. Roulez et pliez une troisième fois ; c'est le troisième tour.

La galette

Encore un quart d'heure de repos.

Reprenez alors le rouleau pour la dernière fois, et, en roulant la pâte (4^e tour), tâchez de lui donner une forme aussi ronde que possible, en lui conservant une épaisseur égale d'un bon centimètre. Avec les proportions ci-dessus, vous devez obtenir un diamètre de 25 à 26 centimètres.

Posez alors votre tôle sur la pâte, et avec le coupe-pâte, ou un très bon couteau, rognez tout ce qui dépasse. Il importe de couper *bien net*, sans quoi la pâte feuilleterait mal.

Introduisez la fève ou la poupée délicatement par-dessous, et recollez, s'il est nécessaire, l'ouverture laissée par leur passage, au moyen d'un petit morceau de pâte appliqué comme une pièce de soudure.

Puis, avec le couteau, faites de légères incisions en forme de losanges sur la galette pour l'enjoliver, et piquez-la de part en part avec la pointe du couteau ou un petit bâton pointu, en plusieurs endroits, plutôt vers le centre. Ceci pour éviter les boursouffures de la pâte.

Trempez une plume d'oie dans très peu de jaune d'œuf largement étendu d'eau, et promenez sur la galette pour la dorer.

Evitez que l'œuf coule sur les bords qui ont été coupés, car il empêcherait la pâte de gonfler.

Le four

Posez la galette sur une tôle ou une tourtière beurrée, et mettez-la tout de suite au four. En terme du métier, le degré de chaleur est désigné sous celui de « four gai » : c'est la température des fours de boulangers, chauffés au bois.

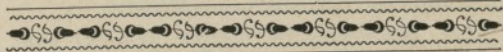
Pour les fourneaux de cuisine chauffés au charbon, il est difficile d'indiquer un degré exact. C'est « four modéré » qu'il convient de dire. La chaleur doit être égale, enve-

loppante pour ainsi dire, et aussi forte sous la galette qu'au-dessus, afin que celle-ci lève bien.

Comptez sur une bonne demi-heure de cuisson, et surveillez bien votre galette pour éviter les coups de feu. Couvrez-la d'un papier beurré si elle brunit trop. La chaleur doit être plus soutenue au début de la cuisson ; on peut laisser la porte du four ouverte vers la fin si la galette prend trop de couleur et que cependant la cuisson ne soit pas complète.

La galette doit être mangée chaude. Réchauffée elle est moins bonne.

LA VIEILLE CATHERINE.



CANNELLE ANNAMITE

Pour être cuisinier, on n'en est pas moins patriote. Aussi, le jour même du retour de M. Le Myre de Vilers qui avait été chargé d'une mission extraordinaire auprès du roi de Siam, nous sommes allé l'interviewer sur la question de « l'Etat tampon ».

De diplomatie, la conversation est rapidement devenue culinaire. Et l'aimable député de la Cochinchine nous a fait admirer un morceau d'écorce d'arbre, épaisse d'un centimètre, pesant deux ou trois kilos, et dégageant un arôme des plus agréables.

C'est une sorte de cannelle, très abondante dans l'Annam, ne ressemblant en rien extérieurement aux légers copeaux brun jaune de cette cannelle dite de Ceylan que nous connaissons tous. M. Le Myre de Vilers a bien voulu en remettre un échantillon au *Pot-au-Feu*. Nous avons goûté cette précieuse écorce, et son arôme nous a paru très fin.

Il nous semble que le commerce français pourrait en tirer un parti avantageux.



JANVIER GASTRONOMIQUE

Les cours que nous indiquons sont constatés par nous-mêmes à des sources différentes, et contrôlés les uns par les autres. Nos chiffres correspondent à peu près au maximum de la vente au détail aux Halles centrales, et au minimum du marché Saint-Honoré.

Les maîtresses de maison peuvent donc apprécier SUREMENT l'importance de la majoration qu'on leur fait subir dans les différents quartiers de Paris.

POISSON

Hausse importante sur la marée comme sur la plupart des denrées.

Le petit hareng de Dieppe reste assez abondant et bon à 10 et 15 centimes. Le gros hareng de Boulogne ne vaut plus rien.

Bar, turbot, barbue, mullet, sol, se vendent couramment de 4 à 5 francs le kilo.

Le petit rouget de la Méditerranée, 5 francs le kilo.

Le petit maquereau de Dieppe ne varie guère : 60 à 75 centimes. Le merlan, moins abondant et moins bon, oscille entre 2 francs et 2 fr. 50 le kilo. Sa fin approche.

Le saumon devient de plus en plus *bécarré*, c'est-à-dire que son bec se retourne, et la pauvre bête, ne pouvant plus manger, maigrit à vue d'œil. Ce qui n'empêche quantité de gourmands peu délicats de continuer à en manger.

Langoustes stationnaires : 3 fr. 50 le kilo ; homard, 4 francs.

Eperlans, 1 fr. 75 la livre ; goujons, 3 francs et 3 fr. 50.

Toujours de bonnes moules, d'excellentes écrevisses et des anguilles bien grasses.

Je signale aux dilettantes des arrivages assez importants chez Potel et Chabot, de néphroses, ces grosses crevettes de Norwège, qui ne sau-

raient avoir un meilleur temps pour arriver fraîches.

VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

Les fêtes, puis le froid qui rend leur conservation facile, ont fait augmenter sensiblement volaille et gibier.

Les plus petits poulets présentables, qui se vendaient 3 francs, ont monté à 4 francs. Une belle volaille coûte 8 francs au lieu de 6 ; les Houdan, 10 et 11 francs.

Canards de ferme, 5 francs ; canards de Rouen, 8 francs.

L'oie et la dinde restent à 90 centimes et 1 franc la livre environ.

Perdreaux, 4 francs ; leur chasse va probablement fermer dans certaines régions. Lièvre de pays, 8 et 9 francs. Faisans, de 5 fr. 50 à 7 francs.

La bécasse est hors de prix : 6 francs au minimum ; la bécassine, 4 francs et 4 fr. 50 ; les alouettes, 4 francs la douzaine. Espérons que le froid va provoquer des passages suffisants pour faire baisser les cours.

Encore quelques jours de gelée, et le canard sauvage, qui vaut en ce moment 5 francs, sera plus abondant, moins cher par conséquent, et en même temps meilleur. Obligé de vivre sur terre, il perdra cet arrière-goût de poisson — sa pâture habituelle — qui le fait dédaigner par certains gourmets.

Le cuissot de chevreuil vaut toujours de 8 à 10 francs.

Foies d'oie, de 6 à 7 francs le kilo.

VIANDE DE BOUCHERIE

Le mouton est toujours la viande la plus avantageuse comme prix. Le bœuf et le veau restent chers.

Cette température fraîche, qui provoque un accroissement de combustion intérieure, facilite la digestion du porc.

LÉGUMES

Haricots verts d'Afrique, 1 fr. 75 à 2 fr. 25 le demi-kilo. Haricots d'Espagne, de 2 fr. 25 à 3 fr.

Epinards, 50 centimes la livre ; oseille, 1 franc ; crosnes du Japon, 60 à 70 centimes ; cardons, 1 fr. 50 à 2 fr. 25 le pied ; petites carottes vieilles trempées, 40 à 50 centimes le litre.

N'ont guère augmenté : céleri rave, 25 et 30 centimes le pied ; céleri ordinaire, 15 et 20 centimes ; endives, 50 à 60 centimes la livre ; choux de Bruxelles, 25 centimes ; choux-fleurs, de 60 à

80 centimes; petites asperges pour garnitures, 1 franc la botte.

La belle truffe du Périgord, qui valait de 13 à 16 francs la livre, coûte de 16 à 18.

SALADES

Laitue, 15 à 20 centimes le pied; escarole, chicorée, 25 et 30 centimes; barbe, 30 centimes. Mâche, 50 centimes la livre; pissenlit vert, 40 centimes; pissenlit blanc, 60 et 70 centimes.

FROMAGES DE SAISON

Brie — Coulommiers — Camembert — Gruyère
Roquefort — Chester — Hollande.

FRUITS

Le *Beurré d'Arenberg* devient rare; le beau *Doyenné d'hiver* vaut de 50 à 75 centimes pièce. — La poire de Catillac, bonne à cuire, 30 à 40 centimes la livre.

Le raisin augmente sans cesse: 1 fr. 25 à 1 fr. 50 la livre; 2 fr. 25 à 3 fr. 50 le vrai Thomery.

Oranges et mandarines sont meilleures. Choisir de préférence la mandarine de Blidah, toute piquetée de noir.

Châtaignes — Dattes — Bananes — Kakis du Japon.

Vinaigre de pomme

On se loue, dans le commerce et dans la consommation privée, d'un nouveau vinaigre très avantageux dit vinaigre de pomme, dont la fabrication, par suite de la récolte exceptionnelle de 1893, va prendre, dit-on, un réel développement.

Ce vinaigre revient à 18 centimes le litre. Pour le préparer, on opère sur un cidre pur à 7 degrés, renfermé dans un fût cerclé *en bois* et percé de deux trous de bonde à 50 centimètres l'un de l'autre, mais sur la même douve. On ne le remplit qu'à moitié et on le place dans une pièce à la température de 16 à 22 degrés.

La fermentation acétique est provoquée par un peu de « mère de vinaigre », à défaut par 100 grammes de vieux levain de boulanger. Ainsi commencée, la fabrication se continue indéfiniment et l'on peut aromatiser le liquide avec du thym ou de l'estragon.

* MENUS *

MOULES AU GRATIN
COTELETTES DE VEAU GRILLÉES
A LA MAÎTRE D'HOTEL
POMMES DE TERRE SAUTÉES AU BEURRE
VINAIGRETTE DE BŒUF BOUILLI
OMELETTE AUX CONFITURES

POTAGE PURÉE DE POIS
CROQUETTES DE VEAU
GIGOT A L'ANGLAISE SAUCE CAPRES
GARNI DE POMMES DE TERRE
POULET ROTI
CÉLERI AU JUS
PUDDING DE CABINET

ŒUFS POCHÉS SUR PURÉE DE LENTILLES
TÊTE DE VEAU NATURE
ENTRECÔTE AU BEURRE D'ANCHOIS
MARINADE DE CHOUX-FLEURS
PRUNEAUX MÉRINGUÉS A L'ALSACIENNE

POTAGE CRÉCY
SOLE NORMANDE
POULARDE A LA MONTMORENCY
GIGOT DE CHEVREUIL ROTI
SUR PURÉE DE MARRONS
MAYONNAISE DE LÉGUMES
GALETTE DES ROIS
ASPIC DE POMMES FRAPPÉ

NOUILLES GARNIES DE JAMBON HACHÉ
ÉMINCÉ DE GIGOT SAUCE PIQUANTE
OIE ROTIE
PURÉE DE CÉLERI-RAVE
SALADE D'ORANGES AU RHUM

POTAGE JULIENNE
ANGUILLE A LA TARTARE
ESCALOPES DE FOIE GRAS SAUTÉES AU BEURRE
LIÈVRE ROTI
CARDONS AU JUS
SOUFFLÉ AUX AMANDES

MATELOTE D'ANGUILLES
COTELETTES DE MOUTON GRILLÉES SUR PURÉE
DE HARICOTS BLANCS
TERRINE DE LAPIN
SALADE DE CHICORÉE
POMMES AU BEURRE

POTAGE CRÈME DE RIZ
COQUILLES DE POISSON
POUPIETTES DE VEAU GARNIES DE MACARONI
CANARD ROTI SUR CRESSON
PETITS POIS DE CONSERVE
BEIGNETS D'ORANGES



TERRINE DE LAPIN

La terrine de lapin, comme beaucoup d'autres choses, se prête à de nombreuses variantes. Voici une recette fort simple et très bonne, pour convertir en pâté un lapin de garenne.

Découpage du lapin

Le lapin étant écorché et vidé, coupez la tête, les épaules et les cuisses.

Détachez à l'aide d'un couteau les deux parties du râble, de chaque côté de la colonne vertébrale, puis les deux petits filets placés en-dessous.

Coupez chaque partie du râble en trois morceaux dans le sens de la longueur. Vous obtenez donc 6 morceaux, plus les deux filets, soit 8 morceaux.

Fendez les cuisses en suivant l'os que vous faites sortir assez facilement, et divisez chaque cuisse en quatre.

Soit un total de 16 bandes donnant pour un beau lapin de garenne un poids d'environ 350 grammes.

Désossez les épaules dont vous réservez la chair pour la farce.

La marinade

Mettez dans un plat creux : quatre à cinq cuillerées d'huile d'olive, un demi-citron coupé en tranches, une brindille de thym, une feuille de laurier, trois ou quatre branches de persil, la moitié d'un oignon

moyen coupé en rondelles, une échalote, 8 grammes de sel, 7 ou 8 boules de poivre.

Etendez dans le plat, sur une seule couche, les morceaux de lapin que vous laissez mariner vingt-quatre heures. Retournez-les trois ou quatre fois pendant cet espace de temps.

Le fumet

Cassez tous les os et mettez les morceaux dans une casserole avec quantité d'eau suffisante pour qu'ils baignent.

Laissez bouillir doucement sur le coin du fourneau pendant deux heures. Séparez alors le bouillon des os, passez et faites réduire à feu vif jusqu'à ce qu'il reste seulement quatre ou cinq cuillerées de liquide. Salez légèrement, et mettez de côté dans une petite terrine.

La farce

D'autre part, hachez la chair des épaules et l'intérieur du quadrupède : foie, cœur, rognons.

Ajoutez la cervelle, la langue, et les brides de chair restées autour des os.

Cela produit à peu près 225 grammes. Salez, poivrez (cinq à six grammes de sel et un à deux grammes de poivre) et tenez au frais.

Le lendemain, quand vous êtes sur le point de confectionner la terrine, ajoutez à cette farce 450 grammes de chair à saucisse, ou mieux 200 grammes de farce de veau et 250 grammes de lard gras haché.

Chaque viande doit être hachée séparément. Il est même bon de terminer en la pilant au mortier.

Mélangez le tout, et hachez encore un peu, pour obtenir une farce onctueuse, bien homogène.

Assaisonnez à votre goût, puis incorporez un verre à madère de bon cognac.

Les lardons

Au lieu de hacher tout le lard, on peut en réserver à peu près le quart, que l'on coupe en lanières pour les intercaler entre les bandes de lapin.

On obtient ainsi ces marbrures qui séduisent tant de gens.

Mais beaucoup de personnes n'aiment pas à croquer ces lardons. C'est affaire de goût.

La terrine

Les quantités indiquées permettent de remplir une terrine ronde mesurant 14 centimètres et demi de diamètre au couvercle, sur 8 centimètres et demi de hauteur.

Le fumet dont il a été question plus haut est pris en gelée. Faites en fondre au feu la valeur d'une cuillerée à bouche que vous versez dans la terrine, pas davantage. Nous verrons pourquoi tout à l'heure.

Placez au fond une couche de farce d'un centimètre de hauteur, assez tassée.

Mettez ensuite une couche de morceaux de lapin retirés de la marinade, puis une couche de farce, une couche de lapin, et ainsi de suite, en terminant par une couche de farce.

Vous avez finalement quatre couches de farce et trois couches de lapin. Pour ces dernières, vous placez les bandes les unes contre les autres, et vous avez de quoi former quatre couches sans interstices.

Si vous avez réservé des lardons, vous les intercalerez entre les bandes de lapin.

La terrine est ainsi presque complètement pleine. Ne vous en préoccupez pas, le volume devant diminuer à la cuisson.

Placez sur le tout une couenne de lard, et versez une nouvelle cuillerée de fumet.

Enfin, lutez le couvercle avec un bourrelet de farine délayée dans l'eau.

La cuisson

Mettez à four *modéré* et retournez la terrine chaque quart d'heure. La cuisson exige, pour cette dimension, de deux heures à deux heures et quart.

Quand j'ai donné, il y a quelque temps, une recette pour la terrine de perdreau, j'avais indiqué « trois heures » comme temps exact pour la dimension indiquée.

Un abonné du *Pot-au-Feu* a fait exécuter le pâté par son cordon-bleu qui, après avoir exactement suivi mes prescriptions, lui a servi un horrible mélange complètement calciné.

Ce galant homme a eu assez de confiance dans le *Pot-au-Feu* pour ne pas « réclamer » et faire recommencer l'expérience par une autre cuisinière, qui, toujours en suivant nos prescriptions, a parfaitement réussi.

La première avait trop chauffé son four.

Je répète donc : « feu modéré ». Mieux vaut que le feu soit trop doux : on en est quitte pour laisser cuire plus longtemps. Tandis que si la chaleur est trop vive, le pâté se dessèche sur les bords, et cuit mal au centre. C'est même pour cela qu'on recommande souvent de cuire les terrines au bain-marie. Mais il faut alors beaucoup plus de temps, et l'on doit constamment ajouter de l'eau.

Il est plus simple de cuire au four directement; et si une cuisinière intelligente manque sa première terrine, cette expérience lui suffira pour apprécier la chaleur nécessaire et réussir son second pâté.

Du reste, un peu avant le temps qu'on suppose nécessaire pour la cuisson définitive — au bout de deux heures pour la terrine qui nous occupe — on peut briser le bourrelet de pâte, ouvrir la terrine et sonder avec une aiguille à brider. Si l'on

retire cette aiguille sans trace rose de farce ou de viande imparfaitement cuite, l'opération est terminée. Dans le cas contraire, on referme — inutile de luter de nouveau — et on laisse encore au four.

Après

Quand on retire la terrine du feu, un vide circulaire plus ou moins rempli de graisse existe entre les parois de la terrine et la masse du pâté.

Si la terrine doit être conservée un certain temps, et par suite être recouverte de saindoux, il faut, après trois heures environ de refroidissement, tasser avec une cuiller, de manière à boucher cette rigole.

Si, comme c'est le cas le plus fréquent, la terrine doit être mangée au bout de deux ou trois jours, voici ce que je conseille.

Quand on la retire du feu, la vider de la graisse qui nage dans la rigole.

Après quoi, verser dans cette rigole le reste du fumet, sans l'allonger de bouillon pour combler entièrement cette rigole, comme on le fait souvent.

Peu importe le vide qui reste; la gelée qui formera ce fumet sera moins abondante, mais au moins elle aura du goût.

Et si, en commençant, j'ai recommandé de mettre seulement une cuillerée de fumet au fond de la terrine, c'est pour en perdre moins en vidant la graisse en fusion.

MAZARIN.

CHANGEMENTS D'ADRESSES

Nous rappelons à nos abonnés que toute demande de changement d'adresse doit être accompagnée de quarante centimes en timbres-poste.

A l'avenir nous ne donnerons suite qu'aux demandes pour lesquelles cette condition, trop négligée jusqu'ici, aura été remplie. La règle sera ABSOLUE.



BOUCHÉE FÉLICIA

DEUX fantaisies gastronomiques obtiennent depuis quelques jours, un vif succès auprès des gourmets parisiens : la *Bouchée Félicia* et la *Salade Gigolette*. Elles ont été imaginées par M. Lévy, propriétaire du Café de la Paix, qui les a lancées la nuit de Noël, et qui a bien voulu nous en révéler le secret.

Nous décrirons aujourd'hui la *Bouchée Félicia*, et nous donnerons, dans notre prochain numéro, la recette de la *Salade Gigolette*, avec les indications pour le dressage que nous devons à l'obligeance de M. Collas, l'habile maître d'hôtel du Café de la Paix.

Bouchée Félicia

Faites braiser du foie gras avec du maître et des truffes coupées en lames.

Quand il est refroidi, hachez-le, puis piquez-le dans un mortier, de manière à obtenir une purée très fine que vous passez au tamis de soie. D'autre part, hachez les truffes très menu et mettez-les de côté.

Mélangez alors cette purée à du beurre *extra-fin* dans la proportion d'un tiers de beurre pour deux tiers de foie.

Sachez, pour votre gouverne, que le Café de la Paix emploie du beurre qu'il ne paie pas moins de 4 fr. 50 la livre.

Quand le tout est bien amalgamé, formez des boulettes de la grosseur d'un petit œuf de poule, 60 grammes environ. Faites au milieu et jusqu'au centre un trou au fond duquel vous déposez une pincée de pistache hachée. Pressez alors la boulette pour la refermer.

La pistache forme ainsi à l'intérieur une sorte de noyau vert.

Roulez la boulette dans la truffe hachée, sans trop appuyer, mais de manière que toute sa surface se couvre de la précieuse poussière. Vous obtenez ainsi une boule noire ayant absolument l'aspect d'une truffe.

Tenez et servez les bouchées très froides, glacées au besoin, afin que leur fermeté ne laisse rien à désirer.

Ajoutons que cette bouchée délicieuse a été inventée pour réjouir le palais de Mlle Félicia Mallet, la mime si applaudie de *l'Enfant prodigue*.



L'ENFANCE DU CHOCOLAT

L'IMPORTÉ en Espagne au commencement du seizième siècle, le *chocolate* ne fut guère connu en France qu'environ cent ans après. Mais dès avant 1642, nous dit *l'Intermédiaire des chercheurs et curieux*, on signale une consultation de René Moreau, célèbre médecin de Paris, donnée au cardinal de Lyon sur les propriétés thérapeutiques du chocolat. Les uns alors le considéraient comme une panacée, les autres comme un poison abominable.

En 1692, les fournisseurs les plus renommés étaient : le sieur Chaliou, rue de l'Arbre-Sec ; le sieur Réré, rue Dauphine, et un sieur Renaud dont l'adresse s'est perdue, malgré des réclames versifiées (Déjà !)

Voici un échantillon de cette poésie ;

C'est chez lui du vrai chocolat
Que se tient la fabrique :
Le voulez-vous délicat ?
Ce marchand est l'unique.

Durant quelque temps on n'avait su si le chocolat, en raison de sa composition, constituait un aliment gras ou non. En 1664, le Révérend père François-Maria Brancaccio qui, plus tard, revêtit la pourpre, démontra dans un opuscule sur la matière que, si des doutes pouvaient s'élever à l'égard du chocolat solide, le chocolat liquide, pris à l'eau, ne rompait pas le jeûne.

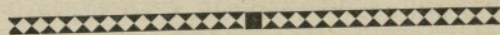
Anne d'Autriche, qui avait vécu en Espagne, aimait beaucoup le chocolat et le mit à la mode ; Richelieu le prisait fort. Louis XIV au contraire détestait le chocolat, tandis que Marie-Thérèse, si l'on en croit les Mémoires du temps, en consommait au point d'en avoir les dents gâtées.

On trouve ces lignes dans les Lettres de M^{me} de Sévigné :

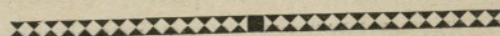
« Avant-hier je pris du chocolat pour digérer mon dîner, afin de bien souper et j'en pris hier pour me nourrir et jeûner jusqu'au soir ; voilà de quoi je le trouve plaisant : c'est qu'il agit selon l'intention »

On voit par là que le chocolat participait encore du remède, et on songe au mot connu, dit à propos d'une nouvelle drogue : « Hâtez-vous d'en prendre pendant qu'elle guérit. »

Aujourd'hui, sans doute, M^{me} de Sévigné ne s'occuperait plus d'un aliment vulgaire qui se vend « chez tous les épiciers. »



Le prochain numéro du
POT-AU-FEU paraîtra le
Samedi 20 Janvier 1894.





LA REVACCINATION

LE bulletin de statistique municipale signale une recrudescence de l'épidémie de variole qui sévit depuis quelque temps à Paris. Pendant la dernière semaine, la variole a produit 10 décès alors que la moyenne atteint à peine 2.

Il n'y a certes pas de quoi s'alarmer ; mais il serait de mauvais goût d'« envisager la situation » avec trop de scepticisme. Car si chacun de nous peut supputer 900,000 chances de ne pas être atteint, il lui reste au moins une fraction de chance contraire. C'est suffisant pour se mettre en garde, étant donné surtout la simplicité des mesures à prendre.

D'ailleurs, si nous ne nous décidons point à nous faire revacciner quand une de ces épidémies bénignes vient nous avertir, nous n'y songerons jamais.

* *

Tout le monde le sait, l'immunité conférée par la vaccine ne dure qu'un temps : de dix à vingt ans, répète-t-on souvent. Et se basant sur cet « on-dit », quantité de personnes trouvent largement suffisant de se faire vacciner deux fois dans leur vie. Il ne serait guère plus dangereux de ne point se faire vacciner du tout.

On admet, en effet, que l'inoculation du virus jennérien préserve sûrement pendant sept ans. Au delà de cette période l'incertitude est complète. C'est affaire de tempérament. En principe, on devrait donc se faire vacciner tous les sept ans,

Il arrive souvent, il est vrai, que le vaccin ne prend pas, parce qu'on se trouve encore sous l'influence de l'innoculation antérieure. On se croit alors dispensé de recommencer avant plusieurs années.

Grave erreur, car il est fort possible que

trois mois plus tard on ait cessé d'être inattaquable.

On cite à cet égard un fait typique. Il y a quelques années un interne du docteur Rigal à l'hôpital St-Antoine est vacciné sans succès. Il soigne des varioleux toute l'année et reste indemne.

L'année suivante il passe à l'hôpital Laënnec, dans un service où l'on n'admettait pas régulièrement de varioleux. Un beau jour, on en amène par hasard cinq ou six.

Le jeune médecin sachant que cette invasion est passagère, et supposant qu'il est encore à l'abri, juge inutile de se faire inoculer de nouveau.

Huit jours après il était mort.

* *

Je sais bien que, depuis six mois, les professeurs de l'Institut Pasteur ont une tendance à admettre que la *fausse vaccine* c'est-à-dire l'inoculation non suivie des boutons réglementaires, confère également l'immunité pendant un temps qu'ils n'ont pas encore osé déterminer, même approximativement.

D'autre part, il est bien évident que certaines personnes sont, par nature, rebelles à la variole.

Cet état de non réceptivité doit même être assez fréquent, car il serait difficile d'expliquer autrement, qu'avant la découverte de Jenner, une épidémie de variole n'ait pas suffi à détruire l'humanité. J'ai moi-même rencontré des cas bizarres, et je vois fréquemment une dame fort aimable qui, vaccinée deux fois sans succès au cours de son existence, a soigné un grand nombre de varioleux sans jamais ressentir la moindre atteinte.

Enfin, l'air plus ou moins infecté que nous respirons nous communique une certaine force de résistance aux épidémies dont sont privées les races « vierges ». Qui ne se rappelle encore l'odyssée de ces malheureux Esquimaux débarqués au Jardin d'acclimatation en 1881 ? Il n'y avait

alors aucune épidémie de variole à Paris : on citait deux ou trois décès hebdomadaires comme toujours. C'était assez pour rendre l'air de la capitale mortel à ces malheureux dont pas un ne revit les environs du pôle Nord. Aucun pourtant ne s'était trouvé en contact manifeste avec des varioleux.

*
**

Gardons-nous néanmoins de « tabler » sur ces exceptions.

La règle à suivre serait celle-ci : se faire vacciner la huitième année après chaque inoculation suivie d'effet. Quand le vaccin n'a pas pris, recommencer chaque année jusqu'à réussite ; au bout de six mois même, s'il survient une épidémie sérieuse. C'est la seule manière de vivre dans une sécurité absolue.

Quel ennui ! dira-t-on.

En quoi ? Quand le vaccin ne prend pas, on n'en est pas incommodé ; quand il prend, c'est la preuve qu'on en avait besoin.

D'ailleurs, la cérémonie est si simple, et la démangeaison que le virus nous fait sentir du septième au dixième jour est si peu de chose ! On n'a même plus l'excuse de la coquetterie, puisqu'au bout d'un siècle et demi les médecins ont enfin songé à respecter nos bras. Ils ont aujourd'hui la galanterie de nous piquer au mollet.

N'oublions pas que la vaccination de bras à bras, vantée naguère, doit être complètement répudiée, même entre membres d'une même famille ; le plus bel enfant a parfois le sang vicié, et vers 1830, l'Académie de médecine, par la distribution d'un vaccin empoisonné, dota la France d'un nombre de « tuberculeux » qu'on a évalué à 30,000.

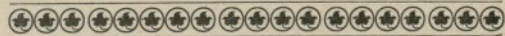
Aujourd'hui, du reste, il est rare qu'un médecin pousse l'économie jusqu'à recourir à ce procédé, car on cultive à Paris et à Lyon des génisses dont le vaccin, recueilli quotidiennement, est enfermé dans des tubes minuscules vendus un franc

la dose de cinq personnes, et où il peut se conserver six mois.

Veillons encore à ce que l'opérateur flambe son aiguille avant chaque inoculation.

On commence d'ailleurs à abandonner aiguille et lancette pour la plume métallique non fendue que l'on jette après s'en être servi. Cet instrument sommaire que fabrique l'usine Blanzky Poore est même fort commode, et son emploi constitue une dépense de un centime par sujet. Enfin, dernière précaution oubliée quelquefois par les inoculés : ne pas se gratter le nez après s'être gratté le mollet.

Doctoresse Eva.



CHIFFONS



Voici le moment de songer aux toilettes de dîner, le décourageant problème des femmes économes qui ne peuvent tous les ans faire la dépense d'une belle soierie nouvelle.

A celles-là, la mode cette année va être favorable, car elle admet tous les anachronismes. Et puis, il y a la ressource des manches ! Que de budgets en souffrance les manches n'ont-elles pas sauvés depuis un an ? Elles attirent la moitié de l'attention, et comme dans le cas dont nous nous occupons, c'est surtout le buste qu'il s'agit de parer ; vous voyez quelle est leur importance.

On fait de plus en plus, surtout pour les robes du soir, des manches différentes de la robe. Cela s'explique par leurs dimen-

sions qui restent exagérées. Une telle quantité d'étoffe semblable, accumulée à cette hauteur du corps, serait inélégante et monotone. Donc, avec les étoffes légères, les manches se font en velours le plus souvent, tandis qu'aux soieries épaisses, ou même au velours, on oppose des manches en tissus souples et transparents. Et cela, aussi bien dans la teinte de la robe, que dans une nuance toute différente.

Comme variante aux manches « baljons », nous avons les manches « sablier », étranglées au milieu de leur ampleur et formant ainsi deux gigots superposés.

* *

Comme lignes générales, indiquons le maintien du genre Louis XIII : belles étoffes sérieuses, décolletés carrés, guipures épaisses posées en larges rabats entourant le dos et les épaules pour venir finir de chaque côté de la poitrine sous de gros choux de ruban. Seulement cette guipure posée à plat exige quelque authenticité, et l'on ne possède pas toujours une berthe de vieux Bruges ou de Venise. Sans compter que ce genre de garniture réclame aussi certains avantages plastiques, — ce qu'on appelait jadis « un aimable embonpoint », — car, par la correction de ses lignes, il accentue, mais ne dissimule aucune indigence.

Le genre Empire est plutôt réservé aux robes de bal, et, du reste, c'est surtout d'arrangements que nous nous occupons aujourd'hui.

Dans cet ordre d'idées, les hauts volants de Chantilly ou d'Angleterre sont précieux pour les corsages décolletés en rond : froncés tout autour du décolletage, et rattrapés de chaque côté des emmanchures par des nœuds.

On revient pour le soir aux robes garnies en tablier ou aux jupes ouvertes sur un jupon différent : encore une ressource pour le rajeunissement d'une toilette, car dans une réunion où l'on ne danse point, c'est surtout le devant de la robe qui est en vue.

Les devants des jupes en satin noir se garnissent de plaques ou de motifs de jais : on encadre aussi un tablier de dentelle d'une dégringolade de rubans, fixés en chemin par des nœuds.

Une jupe peut être encore très honorablement finie avec un corsage en crépon ou en mousseline de soie, froncé en blouse décolletée, avec trois petits volants faisant basque. Une belle boucle de strass fermant la petite ceinture ronde en ruban, et autour du cou un très large ruban semblable sur lequel on attache un beau bijou.

* *

A recommander encore les plastrons tout pampillés, d'un prix fort abordable, au moyen desquels on dissimule la façon d'un corsage démodé : le fichu Marie-Antoinette dont les bouts se perdent sous une très haute ceinture, — plutôt un corselet, fait d'un large biais de velours froncé en travers. Ce corselet, lui aussi, peut être de teinte et d'étoffe absolument différentes du reste.

Seulement j'avertis celles de mes lectrices encore inexpérimentées dans l'art d'accommoder les restes, qu'en chiffons, pas plus qu'en cuisine, rien ne s'obtient de rien. Souvent une robe « arrangée » donne un mauvais résultat parce qu'on ne s'est pas résigné à faire la dépense nécessaire pour l'achat des matériaux. S'il s'agit de ruban, on l'a pris trop bon marché ; on a lésiné sur l'ampleur d'un volant, sur la largeur d'un biais de velours, etc. Il n'en faut pas plus pour donner à tout l'ensemble un air écriqué. Du reste, les arrangements ne sont avantageux qu'autant qu'on en possède presque tous les éléments et qu'on peut les exécuter à la maison. Quelquefois même, ils sont le triomphe des femmes qui, se rendant un compte exact de leur personne physique, ont étudié ce qui leur sied et se laissent guider par cette science, échappant heureusement ainsi à l'autorité d'une couturière moins clairvoyante.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.

L'ACHAT DES ALLUMETTES

L'humidité est une des causes principales de la mauvaise qualité des allumettes ordinaires. Cela provient de ce que, dans les épiceries, on serre les boîtes d'allumettes dans des tiroirs à proximité de savons et autres matières humectantes.

Pour savoir si les allumettes qu'on achète on souffert de ce voisinage, on n'a qu'à regarder les extrémités enduites de phosphore. Si ces bouts rouges ont pris une teinte légèrement violacée, les allumettes sont saturées d'humidité, il n'en partira pas une sur dix, et l'on fera bien d'aller faire sa provision ailleurs.

JEAN DE PARIS.

QUELQUES LIVRES

Perdus dans l'espace (Lecène, Oudin et Cie), tel est le titre du grand roman d'aventures, écrit à l'intention de la jeunesse, par M. Th. Cahu. « Le ballon le *Zodiaque* part de l'esplanade de Courbevoie ; et après les plus émouvantes péripéties, les voyageurs qu'il a emportés sont retrouvés aux mains de pirates dans la presqu'île de Sumatra. Naturellement ils sont délivrés. » Un petit jeune homme enthousiaste nous déclarait qu'il n'avait rien lu encore de plus « palpitant ! »

On se rappelle l'accueil sans précédent fait à *Sans Famille*, ce roman qui fut traduit dans toutes les langues de l'Europe et fut un des plus grands succès de la librairie de notre temps. C'est pour répondre aux sollicitations qui lui venaient de toutes parts que M. Hector Malot nous a donné un pendant à cet ouvrage, en écrivant *En Famille* (Librairie Ernest Flammarion).

L'action de ce livre touchant est tout entière dans la lutte d'une jeune fille intelligente et courageuse contre un sort immérité.

M. Henri Lanos a illustré le texte de M. Hector Malot.

Pas de problème dont l'intérêt éloigné ne soit pourtant plus attachant pour l'esprit que celui des causes de la disparition de notre planète : la terre finira-t-elle dans une atmosphère de glace ou bien de feu ? Sera-t-elle attirée hors de son sillon dans l'espace pour être précipitée vers un astre errant ? *La fin du monde*, de M. Camille Flammarion, semble écarter les aridités du problème, pour n'en retenir que les côtés attachants ; l'astronome lettré nous passionne par ses déductions savantes et ses tableaux poétiques.

Des dessins ajoutent à l'intérêt de ce livre un peu troublant, édité par M. Ernest Flammarion.

COURRIER

Excellent chef de cuisine, n'ayant servi que dans des maisons bourgeoises, cherche situation. Références de premier ordre. S'adresser au *Pot-au-Feu*.

Château de la Carte. — Bonne note est prise de la recette demandée.

E. D. — Idem.

M^{me} Twerdy. — Nous allons nous occuper de chercher une bonne et simple formule pour la recette dont vous parlez.

M. E. A., Caen. — Ce sont là des recettes que nous donnerons au fur et à mesure de la publication du journal.

M^{me} C. L., Le Havre. — Remerciements pour vos éloges. Une des recettes que vous demandez doit justement paraître prochainement. Bonne note est prise pour les autres.

Capeyrou. — Nous ne pourrions donner cet hiver la recette de pâté de foies gras, ayant dû accorder la priorité au pâté de lapin réclamé par une majorité d'abonnés.

M^{me} C. R. — Merci pour la recette si obligeamment communiquée.

E. de P. — 1^o La batterie de cuisine en nickel est très mauvaise. Le nickel étant encore beaucoup plus cher que le cuivre, on est obligé de faire les casseroles très minces pour ne pas arriver à des prix fantastiques. Aussi, ragoûts et sauces y brûlent avec une facilité extraordinaire. D'ailleurs, le nickel noircit assez vite, et exige à peu près le même entretien que le cuivre étamé. — 2^o Chez Dehillerin, rue Coquillière.

G. V., Versailles. — Répondrons à votre demande un peu tardive dans numéro prochain.

A. de S. — Pour les caissettes dont vous parlez, on découpe le foie gras en escalopes assez épaisses que l'on pique de truffes. On fait sauter au beurre ou braiser — comme on traiterait du foie de veau — en ajoutant du madère. Puis on place ces escalopes dans des petites caisses de parchemin, et l'on coule par dessus la gelée de viande.

Chez Durand on sert des caisses chaudes. Au lieu de couler de la gelée, on verse une sauce brune aux truffes.

RHUMES négligés, BRONCHITES, ASTHME guéris
Pilules du Dr LANCELOT. 1^{re} 50 et 2^{es} 50
Ph^{ie} Française, 1, pl. de la République, Paris.

Pour apprendre à pêcher, lire Journal
Sur demande on reçoit gratis un n° J^e
Abon^t 5 L. par An, r. St-Sabin, 12, Paris

LE PECHEUR

L'Argus de la Presse fournit aux artistes, littérateurs, savants, hommes politiques, tout ce qui paraît sur leur compte dans les journaux et revues du monde entier (155, rue Montmartre, Paris).

L'UNION

Cie D'ASSURANCES SUR LA VIE

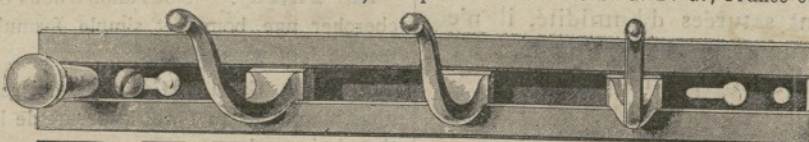
FONDÉE EN 1829

Rentes Viagères

Garanties: CENT DIX-HUIT Millions

15, RUE DE LA BANQUE, PARIS

NOUVELLE TRINGLE DE CUISINE, Marque G. B. Breveté S. G. D. G., France et Étranger



G. BAY, 16, Cour des Petites-Ecuries (Fg St-Denis) PARIS

COMPAGNIE LIEBIG

VERITABLE EXTRAIT DE VIANDE LIEBIG

SE MEFIER DES IMITATIONS, EXIGER LA SIGNATURE LIEBIG.

L'EXTRAIT
DE VIANDE
LIEBIG est
fabriqué à
Fray-Bentos,
dans la Répu-
blique de l'U-
ruguay (Amé-
rique du Sud),

avec les meilleurs morceaux du bœuf.

C'est un pur jus de viande de bœuf, très concentré, épais, dont on a éliminé la graisse et la gélatine qui nuiraient à sa conservation. Aucune matière étrangère n'entre dans sa fabrication.

Il sert à préparer et à améliorer les potages, les sauces, les coulis; à bonifier les ragoûts, les légumes, et toutes sortes de mets.

Il se conserve indéfiniment et remplace parfaitement les jus de viande que l'on n'a pas toujours sous la main.

L'EMPLOI DE L'EXTRAIT DE VIANDE LIEBIG est on ne peut plus facile et d'une économie réelle. Il est indispensable dans toute bonne cuisine et rend aussi des services en pâtisserie.

58, boulevard de la Villette
PARIS

Bornibus
SA
MOUTARDE
Ses CORNICHONS Façon MÈRE MARIANNE

Le Gérant A. DESBOIS.

PARIS.—IMP. CHARLES SCHLAEGER, 257, RUE SAINT-HONORÉ